Wysokie Mazowieckie, dnia 05.03.2024r.

**BŻ.0443.2.2024**

 **Podlaski Państwowy Wojewódzki**

 **Inspektor Sanitarny w Białymstoku**

 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wysokiem Mazowieckiem przesyła
w załączeniu informacje dotyczące wyników działań kontrolnych przeprowadzonych
w obiektach nadzorowanych przez Sekcję Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia **za miesiąc luty 2024r.**

 Jednocześnie informuję, że ***„Plan Zasadniczych Zadań na rok 2024”*** realizowany jest zgodnie z założeniami, na bieżąco. Ogółem w lutym br. łącznie przeprowadzono **29** urzędowych kontroli, w tym:

- 16 kontroli wykonanych zgodnie z planem zasadniczych zadań oraz

- 13 kontroli wykonanych poza planem, w tym dotyczących kontroli w zakresie: rekontrola (4), zatwierdzające (1), interwencja (1), oceny legalności prowadzonej działalności, identyfikowalność, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych oraz warunków ich transportu i sprzedaży (7).

 Na miesiąc luty zostało zaplanowanych **17 urzędowych kontroli,** niezostała wykonana 1 kontrola z powodu zamknięcia zakładu.

Oceniono 5 jadłospisów dekadowych w stołówkach szkolnych.

**Uchybienia**

*Obiekty ruchome*:

-brak wody bieżącej przy umywalce do mycia rąk,

-brak odzieży ochronnej dla sprzedawcy,

-nieprzestrzeganie instrukcji GHP w zakresie przestrzeganie higieny osobistej,

-brak decyzji PPIS zatwierdzającej ruchomy punkt obrotu żywnością,

-nieprawidłowe warunki sprzedaży przetworów mięsnych bez zapewnienia możliwości monitorowania temperatury,

-nie okazano instrukcji GHP,

-nie okazano zapisów z realizacji zasad zawartych w instrukcji GHP,

-nie okazano orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika,

-brak warunków do mycia rąk i drobnego sprzętu pomocniczego;

*Żywienie zbiorowe otwarte*:

-niewłaściwy stan techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach kuchni,

-nie okazano zapisów z monitorowania temperatury w lodówce znajdującej się w magazynie urządzeń chłodniczych oraz w kuchni,

-popękane płytki podłogowe w pomieszczeniu obróbki wstępnej,

-odstająca wykładzina podłogowa w toalecie dla personelu,

-nieszczelne drzwi wejściowe przez które odbywa się dostawa środków spożywczych,

-brak siatki zabezpieczającej przed dostępem szkodników w uchylnym oknie kuchni,

-brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu,

-nie jest przestrzegana instrukcja GHP w zakresie procesów mycia i dezynfekcji oraz w zakresie zabezpieczenia przed szkodnikami.

 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

 w Wysokiem Mazowieckiem

 ***Andrzej Grzeszczuk***

**Zał. 1 szt. (tabela).**

Sporządziła: Krystyna Szlendak-Dąbrowska