



**PANSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W WYSOKIEM MAZOWIECKIEM**

18-200 Wysokie Mazowieckie, ul. 1 Maja 9, tel. sekr. (86) 275 25 85, (86) 275 25 91; fax. (86) 275 25 85,
e-mail: psse.wysokie.mazowieckie@sanepid.gov.pl strona: <https://www.gov.pl/web/psse-wysokie-mazowieckie>

Wysokie Mazowieckie, dnia 03.12.2024r.

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 listopad 2024r.**

Jednocześnie informuję, że „*Plan Zasadniczych Zadań na rok 2024*” realizowany jest zgodnie z założeniami, na bieżąco. Ogółem w listopadzie br. łącznie przeprowadzono **28** urzędowych kontroli, w tym:

- 20 kontroli wykonano zgodnie z planem zasadniczych zadań oraz
- 8 kontroli wykonanych poza planem, w tym: zatwierdzające (6), rekontrole (2).

Na miesiąc listopad zostało zaplanowanych **20 urzędowych kontroli**, wykonano wszystkie. Oceniono 3 jadłospisy dekadowe w stołówkach szkolnych, które nie były kwestionowane. Wystosowano 1 wystąpienie dotyczące oceny żywienia młodzieży w stołówce internatu.

Uchybienia

Zakłady obrotu żywnością:

- 1) Niewłaściwy stan techniczny ścian na sali sprzedaży, w pomieszczeniach socjalnych i łazience oraz w magazynie produktów i w pomieszczeniu mycia wózków,
- 2) Brak odbojnic rogowych przy chłodziarkach na sali sprzedaży,
- 3) Obite i obdrapane filary sklepowe na sali sprzedaży,
- 4) Niewłaściwy stan techniczny zamrażarki w magazynie produktów,
- 5) Niewłaściwy stan techniczny szafki na odzież w szatni damskiej,
- 6) Niewłaściwy stan techniczny terakoty w pomieszczeniu mycia wózków,
- 7) Niewłaściwy stan techniczny blatu pnia masarskiego oraz niewłaściwy stan techniczny desek do krojenia wędlin i do krojenia serów.

- 8) Brak czystości i porządku w obiekcie (brudna zamrażarka i lodówka, brudna podłoga, brudne blaty robocze, brudny zlew, bałagan na zapleczu sklepu oraz przy samoobsługowym stoisku z kawą).
- 9) Nie przestrzeganie instrukcji GHP w zakresie procesów mycia i dezynfekcji.
- 10) Niewłaściwy stan techniczny ściany na sali sprzedaży przy stanowisku sporządzania hodogów,
- 11) Skorodowane regały w chłodziarce,
- 12) Nie przestrzeganie instrukcji kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,
- 12) Nieszczelne drzwi wejściowe do zaplecza sklepu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Wysokiem Mazowieckiem

Andrzej Grzeszczuk

/ podpis elektroniczny /