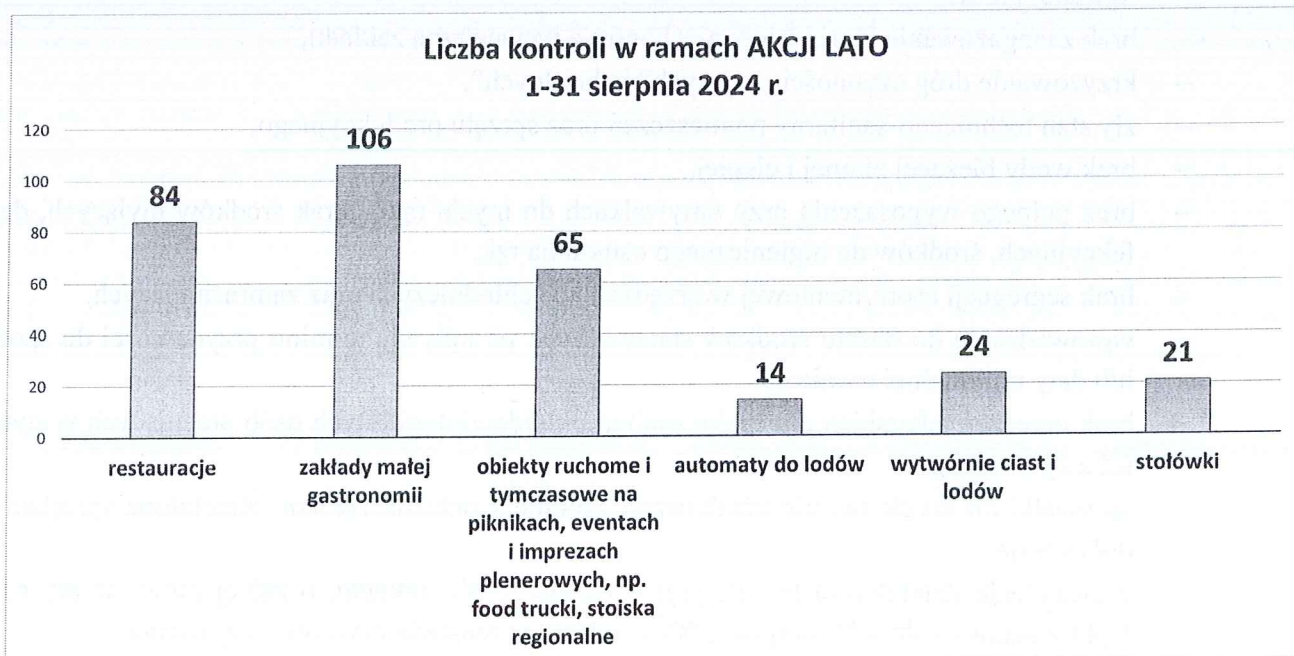


**AKCJA LATO - od 01.08.2024 r. do 31.08.2024 r.**

Na terenie województwa podkarpackiego w okresie od 01.08.2024 r. do 31.08.2024 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła 314 kontroli sanitarnych w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego, szczególnie zakładów żywienia zbiorowego, ogródków gastronomicznych (wyznaczonych miejsc do sezonowego użytkowania dla celów gastronomicznych), wytwórni lodów i ciast, automatów do produkcji lodów, obiektów zlokalizowanych w miejscowościach turystycznych i przy trasach turystycznych w zakresie warunków zapewniających bezpieczeństwo żywności i żywienia. Kontrole sanitarne przeprowadzane były w dni robocze oraz w dni ustawowo wolne od pracy.

Skontrolowano:

- 190 zakładów żywienia zbiorowego (84 restauracje i 106 zakładów małej gastronomii),
- 65 obiektów ruchomych i tymczasowych na piknikach, eventach i imprezach plenerowych (np. food trucki, stoiska regionalne),
- 14 automatów do lodów,
- 24 wytwórnie ciast i lodów,
- 21 stołówek.



Kontrole sanitarne skupiły się między innymi na sprawdzeniu: warunków higieniczno-sanitarnych, stanu technicznego wyposażenia, zaopatrzenia w wodę, dokumentacji potwierdzającej

szkolenie personelu pracującego z żywnością w sprawach higieny żywności, przydatności środków spożywczych do spożycia, pochodzenia produktów (np. mięsa z dziczyzny, grzybów, ryb), przechowywania żywności w warunkach chłodniczych, dokumentacji o stanie zdrowia osób pracujących w styczności z żywnością, informowania klientów o alergenach i substancjach powodujących reakcje nietolerancji znajdujących się w oferowanej do sprzedaży żywności, praktycznego utrzymywania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, w tym procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

Ponadto na terenie województwa podkarpackiego podczas przeprowadzanych kontroli w okresie od 01.08.2024 r. do 31.08.2024 r. pobrano 45 próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, z czego 10 próbek żywności zostało zakwestionowanych.

W obiektach, w których ujawniono nieprawidłowości stwierdzano m.in. niżej wymienione uchybienia:

- brak utrzymanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP i GHP,
- pobrane w ramach urzędowej kontroli żywności próbki lodów z automatu do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych nie odpowiadały wymaganiom Rozporządzenia Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005r. str. 1 z późn. zm.) - ze względu na stwierdzoną obecność bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*,
- brak informacji dla konsumentów o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcję nietolerancji,
- brak udokumentowanej jakości wody wykorzystywanej w zakładzie,
- brak udokumentowanych szkoleń personelu zakładu z zakresu higieny, odpowiednio do wykonywanej pracy,
- brak zaangażowania kierownictwa w kontrolę wewnętrzną zakładu,
- krzyżowanie dróg czynności „czystych” i „brudnych”,
- zły stan techniczno-sanitarny pomieszczeń oraz sprzętu produkcyjnego,
- brak wody bieżącej zimnej i ciepłej,
- brak pełnego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk – brak środków myjących, dezynfekcyjnych, środków do higienicznego osuszania rąk,
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych oraz zamrażalniczych,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością,
- umywalki do mycia rąk nie użytkowane zgodnie z przeznaczeniem- zapełnione sprzętem produkcyjnym,
- prowadzenie działalności bez decyzji o zatwierdzeniu zakładu, o której mowa w art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- sprzęt porządkowy przechowywany w nieodpowiednich miejscach,
- brak dokumentu potwierdzającego dezynfekcję jaj używanych w zakładzie,

- brak właściwego zabezpieczenia pomieszczeń zakładu przed dostępem owadów, gryzoni i szkodników,
- brak zabezpieczenia gotowych posiłków przed zanieczyszczeniami,
- nieprawidłowe przetrzymywanie środków spożywczych w zakładzie,
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań jednorazowych,
- środki spożywcze wymagające warunków chłodniczych przechowywane poza urządzeniem chłodniczym,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu
- niewłaściwe przechowywanie odzieży ochronnej pracowników lub jej brak,
- brak właściwego opisu przygotowanych półproduktów i produktów gotowych w zakładzie zgodnie z GMP.

W zakładach, w których stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy lub inne nieprawidłowości 31 osób winnych stwierdzonych zaniedbań ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 7 300 zł. Wydano 40 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję o przerwaniu działalności części zakładu oraz 3 decyzje o unieruchomieniu zakładu.

**PODKARPACKI PAŃSTWOWY  
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY**

*dr inż. Adam Sidor*

Otrzymują:

1. Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w/m,
2. aa

