PODKARPACKI PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY

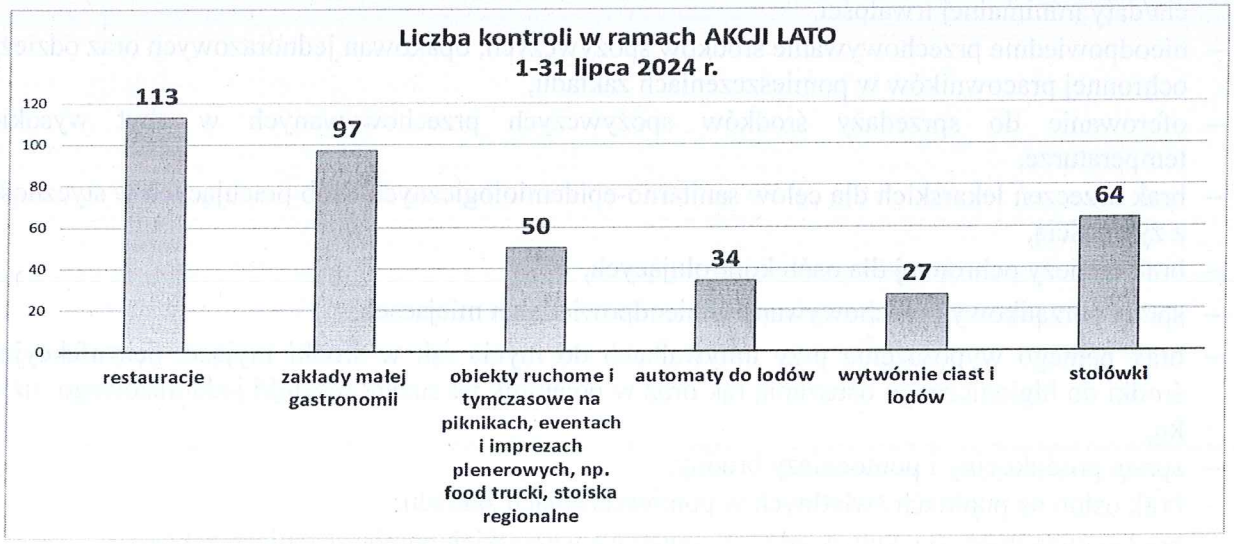
SŻ.9011.21.1.2024.DM

Rzeszów, dnia 07.08.2024 r.

AKCJA LATO - od 01.07.2024 r. do 31.07.2024 r.

Na terenie województwa podkarpackiego w okresie od 01.07.2024 r. do 31.07.2024 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła 385 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:

- 210 zakładów żywienia zbiorowego (113 restauracji i 97 zakładów małej gastronomii),
- 50 obiektów ruchomych i tymczasowych na piknikach, eventach i imprezach plenerowych (np. food trucki, stoiska regionalne),
- 34 automaty do lodów,
- 27 wytwórni ciast i lodów,
- 64 stołówki.



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 reak-

cje 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 01.07.2024 r. do 31.07.2024 r. pobrano 57 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,
- brak podejmowania działań korygujących po stwierdzeniu niezgodności, brak zapisów z monitorowania CCP,
- brak wyników badań laboratoryjnych potwierdzających właściwą jakość zdrowotną produkowanych w zakładzie wyrobów ciastkarskich oraz serwowanych lodów z automatu (niezgodność z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych),
- niesprawny zbiornik przepływowy przy zamrażarce z lodami gałkowymi,
- zły stan techniczno-sanitarny pomieszczeń oraz sprzętu produkcyjnego,
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych oraz zamrażalniczych,
- brak udokumentowanych szkoleń personelu zakładu z zakresu higieny, odpowiednio do wykonywanej pracy,
- brak zaangażowania kierownictwa w kontrolę wewnętrzną zakładu,
- stosowanie przy produkcji posiłków środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości,
- nieodpowiednie przechowywanie środków spożywczych, opakowań jednorazowych oraz odzieży ochronnej pracowników w pomieszczeniach zakładu,
- oferowanie do sprzedaży środków spożywczych przechowywanych w zbyt wysokiej temperaturze,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością,
- brak odzieży ochronnej dla osób kontrolujących,
- sprzęt porządkowy przechowywany w nieodpowiednich miejscach,
- brak pełnego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk w środki myjące, dezynfekcyjne, środki do higienicznego osuszania rąk oraz w pojemnik na zużyte ręczniki jednorazowego użytku,
- sprzęt produkcyjny i pomocniczy brudny,
- brak osłon na punktach świetlnych w pomieszczeniach zakładu,
- bardzo duża ilość żywych owadów tj. much we wszystkich pomieszczeniach zakładu,
- w lodówce przechowywane w otwartych garnkach, na talerzach, miskach środki spożywcze nie zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem,
- brak zamykanego pojemnika na odpady w części produkcyjnej,
- brak środków do dezynfekcji powierzchni,
- nieodpowiednie warunki magazynowania środków spożywczych.

W zakładach, w których stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy lub inne nieprawidłowości winnych stwierdzonych zaniedbań ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 9 850 zł. Wydano 22 decyzje administracyjne, w tym 2 decyzję o unieruchomieniu zakładu oraz 1 decyzję o przerwaniu działalności części zakładu.

PODKARPACKI PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY
dr inż. Adam Sidor

Otrzymują:
1. Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w/m,
2. aa
E. Bleuel