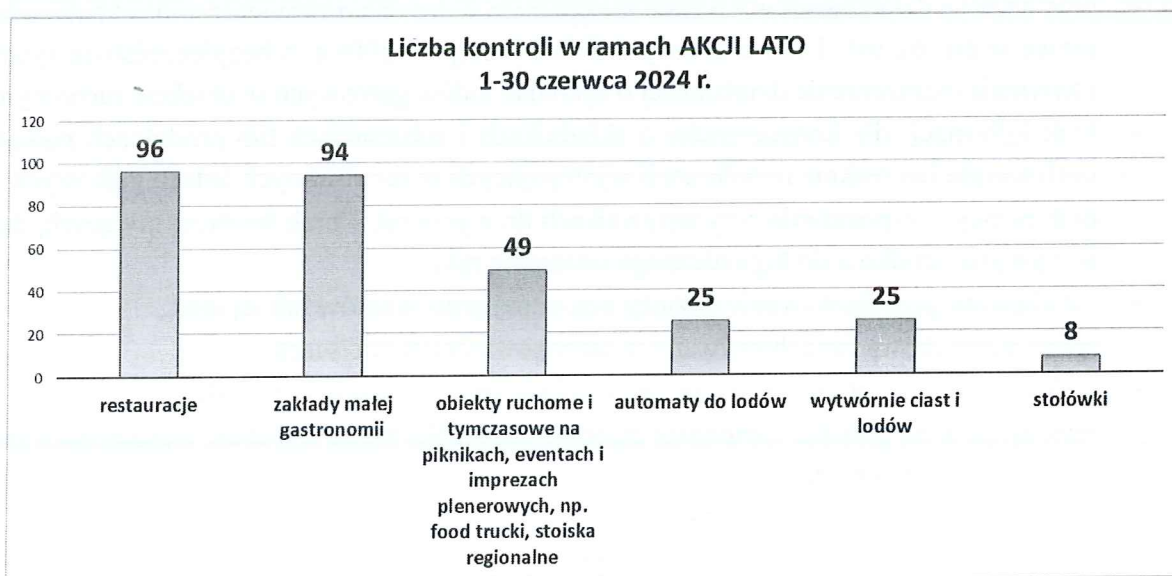


AKCJA LATO - od 01.06.2024 r. do 30.06.2024 r.

Na terenie województwa podkarpackiego w okresie od 01.06.2024 r. do 30.06.2024 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła 297 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 (96 restauracje i 94 zakłady małej gastronomii),
- 49 obiektów ruchomych i tymczasowych na piknikach, eventach i imprezach plenerowych (np. food trucki, stoiska regionalne),
- 25 automatów do lodów,
- 25 wytwórnie ciast i lodów,
- 8 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), przecho-

wywiania 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 01.06.2024 r. do 30.06.2024 r. pobrano 70 próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, z czego 5 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 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),
- zły stan techniczno-sanitarny pomieszczeń oraz sprzętu produkcyjnego,
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych oraz zamrażalniczych,
- brak termometrów w urządzeniach chłodniczych,
- 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,
- prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją 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 (rozszerzenie działalności o sprzedaż lodów gałkowych w obiekcie ruchomym),
- brak informacji dla konsumentów o składnikach i substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji występujących w serwowanych lodach gałkowych,
- brak pełnego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk – brak środków myjących, dezynfekcyjnych, środków do higienicznego osuszania rąk,
- niewłaściwe przechowywanie odzieży ochronnej pracowników lub jej brak,
- sprzęt porządkowy przechowywany w nieodpowiednich miejscach,
- brak dokumentu potwierdzającego dezynfekcję jaj używanych w zakładzie,
- brak atestów na pudełka kartonowe stosowane do pakowania wyrobów ciastkarskich produkowanych w zakładzie,
- brak bieżącej wody w umywalkach,
- brak udokumentowanej jakości wody wykorzystywanej 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 (bezpośrednio na posadzce),
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań jednorazowych,
- brak środków spożywczych do dezynfekcji powierzchni roboczych,
- środki spożywcze wymagające warunków chłodniczych przechowywane poza urządzeniem chłodniczym.

W zakładach, w których stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy lub inne nieprawidłowości 30 osób winnych stwierdzonych zaniedbań ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 8 150 zł. Wydano 47 decyzji administracyjnych, w tym 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



