Wysokie Mazowieckie, dnia 02.07.2024r.

**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 czerwiec 2024r.**

Jednocześnie informuję, że ***„Plan Zasadniczych Zadań na rok 2024”*** realizowany jest zgodnie z założeniami, na bieżąco. Ogółem w czerwcu br. łącznie przeprowadzono **40** urzędowych kontroli, w tym:

- 26 kontrole wykonane zgodnie z planem zasadniczych zadań oraz

-14 kontroli wykonanych poza planem, w tym: rekontrole (6), zatwierdzające (2), interwencyjne (1), tematyczna w związku z poborem próbek (5).

Na miesiąc czerwiec zostało zaplanowanych **30 urzędowych kontroli,** niezostały wykonane 4 kontrole z powodu zamknięcia zakładu.

Oceniono 2 jadłospisy dekadowe w stołówkach szkolnych oraz wystosowano 5 wystąpień, w tym 4 dotyczące sprawowania kontroli wewnętrznej nad dystrybutorami wody oraz 1 wystąpienie, dotyczące objęcia dobrą praktyką produkcyjną wszystkich obszarów, w których mogą wystąpić potencjalne nieprawidłowości w zakładzie RHD.

**Uchybienia**

*Sklepy*:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach sklepu,

- nie przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej w zakresie procesów mycia i dezynfekcji oraz zabezpieczenia przed szkodnikami,

- obecność much w pomieszczeniu magazynowym sklepu oraz na stoisku mięsno-wędliniarskim,

- nie przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej w zakresie kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,

- zardzewiałe, z odpryskami farby regały w pomieszczeniach chłodni owoców i warzyw oraz chłodni mięsa i wyrobów mięsnych.

*Żywienie zbiorowe otwarte*:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,

- nie jest przestrzegana instrukcja dobrej praktyki higienicznej w zakresie procesów mycia i dezynfekcji,

- niewłaściwy stan techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach kuchni.

*Piekarnia*:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń piekarni,

- brak dowodów potwierdzających prowadzenie weryfikacji systemu HACCP.`

- brak dowodów potwierdzających monitorowanie CCP1 i CCP2,

- brak dowodów potwierdzających realizację procedur zawartych w instrukcji GHP/GMP.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Wysokiem Mazowieckiem

***Andrzej Grzeszczuk***

*/ podpis elektroniczny* **Zał.1 szt. (tabela)** Sporządziła: Krystyna Szlendak-Dąbrowska