

SŻ.9011.7.1.2023.AK

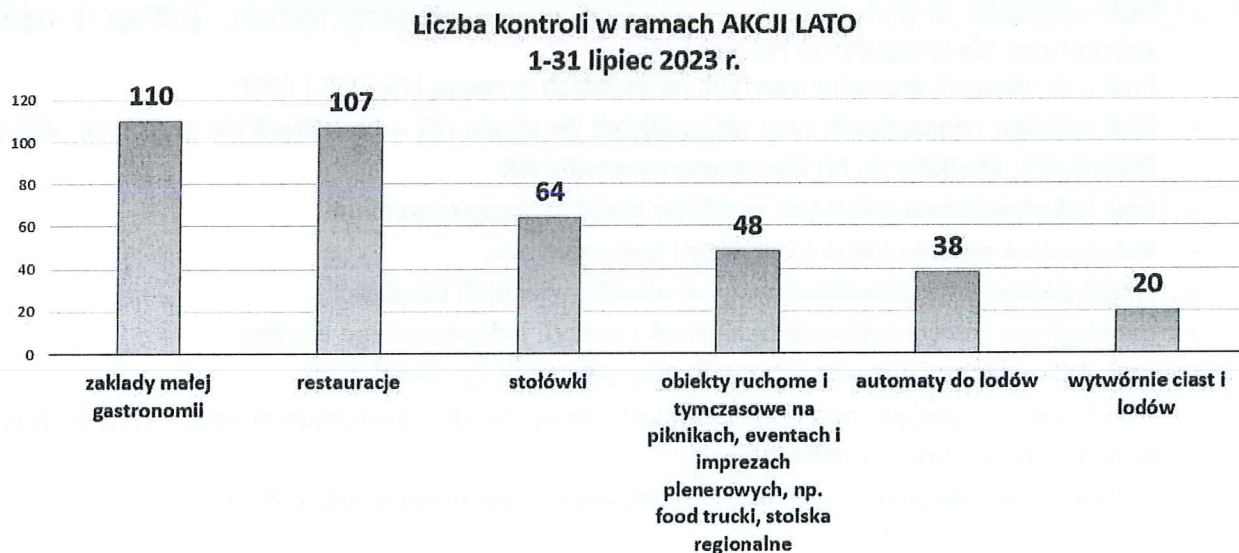
Rzeszów, dnia 08.08.2023 r.

AKCJA LATO - od 01.07.2023 r. do 31.07.2023 r.

Na terenie województwa podkarpackiego w okresie od 01.07.2023 r. do 31.07.2023 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła 387 kontroli sanitarnych w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego, szczególnie zakładów żywienia zbiorowego, ogródków gastronomicznych (wyznaczonych miejsc do sezonowego użytkowania dla celów gastronomicznych), stołówek w jednostkach systemu oświaty (np. podczas kolonii, obozów), 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:

- 217 zakładów żywienia zbiorowego (107 restauracje i 110 zakłady małej gastronomii),
- 64 stołówek,
- 48 obiektów ruchomych i tymczasowych na piknikach, eventach i imprezach plenerowych (np. food trucki, stoiska regionalne),
- 38 automatów do lodów,
- 20 wytwórnie ciast i lodów.



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 01.07.2023 r. do 31.07.2023 r. pobrano w ramach puli próbek rezerwowych (poza *Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej* realizowanym w roku 2023) 64 próbki żywności (lodów oraz tłuszczu smaźalniczego) w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz związków polarnych – żadna nie została zakwestionowana.

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

- brak prowadzonych zapisów z pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych,
- brak właściwego zabezpieczenia pomieszczeń zakładu przed dostępem owadów, gryzoni i szkodników,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych oraz zamrażalniczych,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów oraz podłóg w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu,
- brak czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach zakładu, podłogi i regały zaśmiecone, nie sprzątane na bieżąco,
- brak utrzymanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP i GHP,
- brak pełnego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk – brak środków myjących, dezynfekcyjnych, środków do higienicznego osuszania rąk,
- brak zabezpieczenia gotowych posiłków przed zanieczyszczeniami,
- niewłaściwe postępowanie z odpadami komunalnymi,
- sprzęt porządkowy przechowywany w nieodpowiednich miejscach,
- niewłaściwe przechowywanie opakowań i naczyń jednorazowego użytku,
- brak odpowiedniej odzieży ochronnej przy produkcji żywności,
- nie okazano do wglądu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością,
- niewłaściwe przechowywanie odzieży ochronnej pracowników lub jej brak.

W zakładach, w których stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy lub inne nieprawidłowości 35 osób winnych stwierdzonych zaniedbań ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 7 500 zł. Wydano 60 decyzji administracyjnych w tym 3 decyzje nakazującą zamknięcie obiektów żywnościowo-żywieniowych. W związku z ujawnieniem faktu, iż przedsiębiorca produkował i wprowadzał do obrotu żywność w zakresie niezgodnym z decyzją, właściwy miejscowo Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wystosował wniosek z art. 103 ust.1 pkt 5 ustawy z dnia

25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o ukaranie karą pieniężną za popełniony delikt administracyjny.


PODKARPACKI PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY
dr inż. Adam Sidor

Otrzymują:

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

2. a. a.



