

AKCJA LATO - od 01.07.2021 r. do 31.07.2021 r.

Na terenie województwa podkarpackiego w okresie od 01.07.2021 r. do 31.07.2021 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła 520 kontrole sanitarnych w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego, szczególnie w zakładach żywienia zbiorowego, w których możliwe było przygotowywanie i podawanie żywności w ogródkach gastronomicznych (wyznaczone miejsce do sezonowego użytkowania dla celów gastronomicznych), jak również w lokalach lub w wydzielonych strefach gastronomicznych sali sprzedaży w przypadku stacji paliw płynnych - pod warunkiem, że klienci zajmowali nie więcej niż 75% liczby miejsc w ogródku gastronomicznym, lokalu lub wydzielonej strefie gastronomicznej i odległość między stolikami wynosiła co najmniej 1,5 m, chyba że między stolikami znajdowała się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika oraz pod warunkiem, że klienci realizują obowiązek zakrywania ust i nosa, do czasu zajęcia przez nich miejsc, w których będą spożywali posiłki lub napoje oraz, że obsługa realizuje obowiązek zakrywania ust i nosa; wytwórniach lodów i ciast; automatach do produkcji lodów; obiektach zlokalizowanych w miejscowościach turystycznych i przy trasach turystycznych w zakresie warunków zapewniających bezpieczeństwo żywności i żywienia, w trakcie których sprawdzano również przestrzeganie obostrzeń ograniczających rozprzestrzenianie się wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19.

Kontrole sanitarne przeprowadzono w dni robocze oraz w dni ustawowo wolne od pracy (196 kontroli), w godzinach roboczych (200 kontroli) oraz w godzinach popołudniowych (124 kontrole).

Skontrolowano:

- 95 restauracji,
- 13 barów,
- 48 stołówek,
- 98 zakładów małej gastronomii,
- 15 wytwórni ciast i lodów,
- 39 automaty do lodów,
- 212 innych obiektów żywnościowo-żywnościowych (sklepy spożywcze, sklep spożywczo-przemysłowy przy Stacji Paliw, kolonie, ośrodki wypoczynkowe, gospodarstwa agroturystyczne, hurtownie, ruchome punkty gastronomiczne, środek transportu sprzedaży lodów, punkty sprzedaży żywności, supermarket, piekarnio-cukiernie, Food-tracki, sklep mięsny, Koło Gospodyń Wiejskich, impreza masowa, dom rekolekcyjny, sklep spożywczo-przemysłowy, zamknięty zakład żywienia zbiorowego).

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, postępowania ze zużytym tłuszczem smażalniczym, 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 higienicznej w tym procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

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

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- gromadzenie brudnego sprzętu produkcyjnego w umywalce do mycia rąk,
- niewłaściwe przechowywanie surowców do produkcji posiłków,
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych oraz zamrażalniczych,
- brak właściwego zabezpieczenia pomieszczeń zakładu przed dostępem owadów i gryzoni,
- nieprawidłowy stan techniczny toreb do przewożenia żywności w cateringu,
- nieprawidłowa dezynfekcja stanowiska obsługi klienta,
- brak odpowiednich opakowań do przechowywania żywności mrożonej,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny szafek, ścian, regałów, podłogi, okien i zlewozmywaków w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu,
- brak dostępu do umywalki do mycia rąk,
- niewłaściwy stan sanitarny sprzętu pomocniczego,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny części magazynowej, obróbki wstępnej i szatni pracowników zakładu,
- niewłaściwe postępowanie z odpadami komunalnymi,
- nieprawidłowy stan techniczny wentylacji w obiekcie,
- prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu,
- nieprzestrzeganie właściwego opisywania i etykietowania przechowywanych półproduktów przygotowywanych w zakładzie,
- brak udokumentowanej jakości wody wykorzystywanej w zakładzie,
- brak bieżącej ciepłej i zimnej wody w obiekcie,
- brak utrzymanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP, GMP 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,
- niehigieniczne warunki produkcji i sprzedaży żywności,
- brak wyników badań laboratoryjnych potwierdzających właściwą jakość zdrowotną serwowanych potraw (niezgodność z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych),
- środki spożywcze przechowywane bezpośrednio na posadzce,
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie,
- niewłaściwy stan techniczny pieca do wypieku pizzy,
- nieprawidłowe przechowywanie sprzętu porządkowego,
- nieprawidłowe przechowywanie napojów w magazynie,
- gromadzenie niepotrzebnych rzeczy w pomieszczeniach obróbki żywności,
- nieprawidłowy stan techniczny powierzchni transportowej samochodu do przewożenia dań cateringowych,

- niewłaściwe przechowywanie odzieży ochronnej pracowników lub jej brak,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny urządzenia chłodniczego i zamrażalniczego,
- brak prowadzonych zapisów z pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu,
- brak zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- nieprawidłowe wyposażenie stanowiska mycia i dezynfekcji jaj,
- nieprzestrzeganie właściwego opisywania i etykietowania półproduktów przechowywanych i przygotowywanych w zakładzie,
- niezgodność wyrobu gotowego z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,
- niewłaściwe wykorzystanie pomieszczeń do obróbki i magazynowania żywności,
- brak właściwego zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem pieczywa nieopakowanego,
- brak dokumentacji poświadczającej szkolenia wewnętrzne personelu z zakresu higieny żywności,
- nie okazano do wglądu dokumentu potwierdzającego odbiór zużytego tłuszczu smażalniczego,
- brak informacji dla konsumentów o substancjach wywołujących alergie lub reakcje nietolerancji w serwowanych potrawach,
- nie okazano do wglądu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością
- brak zaangażowania kierownictwa w kontrolę wewnętrzną zakładu oraz podejmowania działań korygujących po stwierdzeniu niezgodności.

W zakładach, w których stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy lub inne nieprawidłowości 57 osoby winne stwierdzonych zaniedbań ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 12 400 zł. Wydano 60 decyzji administracyjnych nakazujące usunięcie usterek technicznych. W związku z ujawnieniem faktu, iż przedsiębiorca nie przekazywał konsumentom informacji o substancjach wywołujących alergię lub reakcję nietolerancji w serwowanych potrawach, właściwy miejscowo Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wystosował wniosek z art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o ukaranie karą pieniężną za popełniony delikt administracyjny.