

AKCJA LATO - od 01.05.2021 r. do 31.05.2021 r.

Na terenie województwa podkarpackiego w okresie od 01.05.2021 r. do 31.05.2021 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła 379 kontroli sanitarnych w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego, szczególnie w zakładach żywienia zbiorowego, w których możliwe było przygotowywanie i podawanie żywności na wynos lub w ogródkach gastronomicznych (wyznaczone miejsce do sezonowego użytkowania dla celów gastronomicznych), a także od 28.05.2021 r. w lokalu lub w wydzielonej strefie gastronomicznej, 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 (202 kontroli), w godzinach roboczych (112 kontroli) oraz w godzinach popołudniowych (65 kontroli).

Skontrolowano:

- 93 restauracji,
- 18 barów,
- 22 stołówki,
- 68 zakładów małej gastronomii,
- 22 wytwórni ciast i lodów,
- 23 automaty do lodów,
- 133 innych obiektów żywnościowo-żywnościowych (Food Tracki, sezonowe ogródki piwne, kawiarnie, sklep spożywczo-przemysłowy, punkt sprzedaży lodów gałkowanych, supermarkety, punkt sprzedaży przy stacji paliw, domy weselne, hurtownia owocowo-warzywna, środek transportu, cukiernie).

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,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu,

- brak porządku w pomieszczeniach zakładu,
- niewłaściwy stan techniczny urządzenia chłodniczego,
- brak bieżącej ciepłej i zimnej wody w obiekcie,
- krzyżowanie dróg czynności „czystych” i „brudnych”,
- gromadzenie brudnego sprzętu produkcyjnego w umywalce do mycia rąk,
- niewłaściwe przechowywanie surowców do produkcji posiłków,
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych,
- brak zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- niewłaściwe postępowanie z odpadami komunalnymi,
- nieprawidłowe przechowywanie wyrobów cukierniczych oraz brak miejsca do przechowywania napojów alkoholowych,
- brak utrzymanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP, GHP, GMP,
- brak pełnego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk – brak środków myjących, dezynfekcyjnych, środków do higienicznego osuszania rąk,
- brak odzieży ochronnej dla pracowników,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny stanowiska pakowania i ekspedycji do wydawania posiłków,
- brak informacji dla konsumentów o substancjach wywołujących alergię lub reakcje nietolerancji w oferowanej żywności,
- brak właściwego zabezpieczenia pomieszczeń zakładu przed dostępem gryzoni i owadów,
- nieprawidłowe wyposażenie stanowiska mycia i dezynfekcji jaj,
- brak bieżącej dezynfekcji pojemników termoizolacyjnych przeznaczonych do pakowania posiłków w systemie cateringowym,
- brak wydzielonego stanowiska do sprzedaży warzyw okopowych,
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- niewłaściwe przechowywanie odzieży ochronnej pracowników,
- niehigieniczne warunki produkcji i sprzedaży,
- 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 36 osób winnych stwierdzonych zaniedbań ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 6 350 zł. Wydano 32 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie usterek technicznych.