

BRANŻA SPOŻYWCZA

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sępólnie Krajeńskim, w oparciu o art. 12 ust. 1a pkt 2) i pkt 3) ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j.Dz.U.2024, poz. 416) oraz art. 47 ust. 1, ust. 2 pkt. 1a,b,d i ust. 3 ustawy Prawo przedsiębiorców (t.j.Dz.U.2025.0.1480) po dokonaniu analizy, przedstawia kategorie ryzyka dla kontrolowanych obiektów.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, częstotliwość i zakres kontroli urzędowych prowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej są uzależnione od kategorii ryzyka, jaką przypisano danemu zakładowi spożywczemu.

Podstawa prawna:

1. Rozporządzenie (UE) 2017/625 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie urzędowych kontroli,
2. oraz krajowe przepisy wykonawcze, m.in.:
 - a. ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - b. zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z procedurą wprowadzoną zarządzeniem GIS, w którym zawarta jest instrukcja dotycząca kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określono kryteria oceny zakładu uwzględniając rodzaj ryzyka -ryzyko niskie, średnie i duże a także kategoryzacja zakładów w oparciu o profil działalności. Kategoria nie jest przypisywana raz, w każdej chwili może ulec zmianie.

Na podstawie ustaleń kontrolnych może zostać podwyższona, obniżona lub utrzymana.

Zgodnie z procedurą przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01, proponowana częstotliwość kontroli zakładów według kategorii ryzyka, jest następująca :

1) wysokie ryzyko:

- a. kontrola nie rzadziej niż co 12 miesięcy dla zakładów produkcyjnych,
- b. kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy dla zakładów obrotu

2) średnie ryzyko:

- a. kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy zakładów produkcyjnych,
- b. kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące dla zakładów obrotu;

3) niskie ryzyko:

- a. kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące dla zakładów produkcyjnych,
- b. kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 36 miesięcy dla zakładów obrotu.

W przypadku podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną oraz dostawy bezpośrednie, których działalność dotyczy produktów o niskim ryzyku mikrobiologicznym, proponowana częstotliwość kontroli może zostać zmniejszona i wynosić nie rzadziej niż raz na 66 miesięcy.