

Kategorie ryzyka dla kontrolowanych obiektów

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie, 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.

BRANŻA SPOŻYWCZA

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:

- Rozporządzenie (UE) 2017/625 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie urzędowych kontroli,
- oraz krajowe przepisy wykonawcze, m.in.:
 - o ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - o 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.

W procedurze wprowadzonej ww. zarządzeniem GIS jest instrukcja dotycząca kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, która określa 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.