

AKCJA LATO - od 18.05.2020 r. do 31.05.2020 r.

Na terenie województwa podkarpackiego w okresie od 18.05.2020 r. do 31.05.2020 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła kontrole sanitarne 106 obiektów żywnościowo-żywnościowych. Skontrolowano:

- 20 restauracji,
- 2 bary,
- 4 stołówki,
- 27 zakładów małej gastronomii,
- 5 wytwórni ciast i lodów,
- 8 automatów do lodów,
- 40 innych obiektów żywnościowo-żywnościowych (sklepy spożywcze, supermarkety, obrót wyrobami ciekarskimi).

W trakcie przeprowadzonych kontroli stwierdzono m. in. niżej wymienione uchybienia:

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia i po dacie minimalnej trwałości,
- nieprzestrzeganie segregacji asortymentowej środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- brak utrzymanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP, GHP, GMP i ich realizacji,
- brudne urządzenia chłodnicze,
- środki spożywcze przechowywane w nieprawidłowej temperaturze,
- brak prowadzonych zapisów z pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych,
- brak udokumentowanej jakości wody wykorzystywanej w zakładzie,
- brak orzeczeń dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników,
- niewłaściwe przechowywanie odzieży ochronnej pracowników,
- niewłaściwy stan techniczny i sanitarny pomieszczeń i wyposażenia,
- brak odzieży ochronnej lub brudna odzież ochronna,
- brak działań korygujących przy stwierdzonych niezgodnościach,
- kosze na odpady bez pokryw.

W zakładach, w których stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy lub inne nieprawidłowości 9 osób winnych stwierdzonych zaniedbań ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 1 400 zł. Wydano 10 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie usterek technicznych.

Opracowała:
Agata Kukła