

ZESTAWIENIE WYNIKÓW KONTROLI PRZEPROWADZONYCH W RAMACH NADZORU SANITARNEGO NAD BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU ZA ROK 2013

W roku 2013 w REJESTRZE ZAKŁADÓW podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krasnymstawie, wpisanych było **671** zakładów, w tym objętych nadzorem były **662** obiekty żywnościowo – żywieniowe i **9** obiektów obrotu kosmetykami.

Zatwierdzonych zostało zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego **55** zakładów, oraz **4** zakłady uzyskały zatwierdzenie warunkowe.

W roku 2013 nadzorem objęto **22** podmioty prowadzące produkcję pierwotną (w szczególności plantacje malin), **9** podmiotów prowadzących działalność w ramach sprzedaży bezpośredniej oraz **5** podmiotów prowadzących produkcję pierwotną i magazynowanie owoców (przede wszystkim jabłek).

Skontrolowano **388** zakładów żywnościowo – żywieniowych i **6** obiektów obrotu kosmetykami. Łącznie w roku 2013 przeprowadzono **520** kontroli sanitarnych, w tym **513** kontroli w obiektach żywnościowo – żywieniowych i **7** kontroli w obiektach obrotu kosmetykami.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu do badań pobrano **148** próbek żywności i materiałów do kontaktu z żywnością. **5** próbek żywności zostało zakwestionowanych, w tym **2** próbki lodów za ponadnormatywne zanieczyszczenie bakteriami z rodziny Enterobacteriaceae, **2** próbki soli warzonej jodowanej za niezgodną w wymaganiach Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności zawartość jodku potasowego oraz **1** suplement diety za nieprawidłowe oznakowanie.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego zakładów, oceniono jako niezgodne z wymaganiami **15** zakładów. W porównaniu z rokiem 2012 odsetek obiektów niezgodnych zmniejszył się z **3,5%** i wynosi **2,27%** obiektów wpisanych do rejestru.

W ramach działalności represyjnej wydano **56** decyzji administracyjnych, nakładających na podmioty obowiązek podjęcia działań niezbędnych do zapewnienia zgodności z prawem żywnościowym, w tym **1** decyzję o unieruchomieniu zakładu (za brak bieżącej wody i niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny) oraz **15** decyzji nakazujących wycofanie z obrotu środków spożywczych przeterminowanych. Wycofano środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i po upływie daty minimalnej trwałości na kwotę ok. **2853,00 zł**.

Nałożono **28** mandatów karnych na kwotę **3850.00 zł**. Do LPWIS w Lublinie skierowano **1** wniosek o ukaranie przedsiębiorcy za uniemożliwienie przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności. Na przedsiębiorcę została nałożona kara pieniężna w wysokości **3000 zł**. Wydano **113** decyzji dotyczących opłat na kwotę **8974,00 zł**

W roku 2013 na terenie objętym nadzorem **zbiorowych zatruc pokarmowych nie odnotowano**, nie było również przypadków zatrucia grzybami.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości

Podczas urzędowych kontroli przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem żywnościowym w zakładach produkcji żywności, w zakładach obrotu żywnością oraz w zakładach żywienia zbiorowego, stwierdzane są następujące nieprawidłowości:

- brak utrzymania stałych procedur opartych na zasadach HACCP
- brak przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej GHP/GMP lub brak opracowanych instrukcji w zakładzie
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzeń, sprzętu i wyposażenia stykającego się z żywnością
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny zakładu
- wprowadzanie do obrotu lub wykorzystywanie do produkcji, środków spożywczych przeterminowanych lub środków spożywczych o niewłaściwych cechach organoleptycznych
- brak stosowania procedury zabezpieczenia i wycofania z zakładu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej
- brak czystości i porządku w zakładzie
- brak lub niewłaściwe stosowanie środków do mycia i dezynfekcji urządzeń, sprzętu i powierzchni stykających się z żywnością
- nieprawidłowe magazynowanie żywności (głównie napojów bezalkoholowych - bezpośrednio na podłodze, w przypadkowych miejscach) oraz w niewłaściwych warunkach termicznych, niezgodnych z deklaracją producenta (przerwanie ciągłości łańcucha chłodniczego)
- nieprawidłowe dokumentowanie prowadzonych działań - nieprawidłowe lub brak zapisów/rejestrów dotyczących monitorowania temperatur przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie
- brak bieżącej zimnej i/lub ciepłej wody przy urządzeniach do mycia rąk, do mycia sprzętu produkcyjnego
- nieprawidłowe znakowanie lub brak oznakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu lub wykorzystywanych do produkcji

- nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne (nieprawidłowa obróbka wstępna: nieprawidłowo prowadzona dezynfekcja jaj lub warzyw oraz nieprzestrzeganie wyznaczonych stanowisk do przeprowadzania określonych czynności w celu uniknięcia zanieczyszczeń krzyżowych)
- brak właściwej ochrony przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi
- brak zachowanej segregacji środków spożywczych, przechowywanych w urządzeniach chłodniczych
- brak lub niewystarczające szkolenia personelu pracującego w kontakcie z żywnością, w sprawach higieny żywności oraz stosowania zasad systemu HACCP
- nieprawidłowo prowadzone procesy mycia i dezynfekcji naczyń stołowych