

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

data 17. 05. 2017

L.dz. 4013

Nr HZ 43201.193.1.2017.MIP

Przebieg choroby: Zawadzkie, 17.05.2017

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Strzelcach Opolskich.

Małgo. Pomikowska H. insp. lig., mi Up. 9/17

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015r., poz. 1412- tekst jednolity) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2016r., poz. 23).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity: Dz. U. z 2016r., poz. 1829) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Plac targowy

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Zawadzkie, ul. Haudowa b/m

(adres)

NIP 756-18-60-761 REGON 531113314 PESEL

TEL. 77/4623100 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji PPJS w Strzelcach Op.  
mi HZ/752-43301-193-2/09 z dnia 10 czerwca 2009r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dawida Klyssek - inspektor w referacie kontroli komunalno-energetycznym

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Genina Zawadzkie, ul. Dobro 13, 47-120

(imię i nazwisko, stanowisko)

Jacek Japietto - mistrz d/s utrzymania rurociągów komunalnych i kładowisk

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: W ramach UKŻ osada. Stanu sanitarno-  
technicznego, warunków sprzedaży na placu targowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

## II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

Działalność prowadzona jest w zakresie prowadzenia na placu targowym sprzedaży produktów spożywczych ze specjalizacją w więksim tempie (dotyczące do sprzedaży), w których prowadzą się do obrotu mięso, drobiu, przetworzone mięso oraz pierogi. Prowadzona jest także sprzedaż warzyw i owoców, które ekspozycja jest na straganach. Na terenie targowiska nie prowadzi się sprzedaży grzybów, nie zatrudnia się osoby obsługującej kasy. Właścicielem targowiska - placu jest Gmina Łanadzielska natomiast administratorem jest Zakład Gospodarki Komunalnej "ZAK-KOM" w Łanadzielsku, ul. Świerkowińska 2 (około zawarte umowy z dnia 04.12.2012. Nr ZPK.7021.69.2012), do zadań którego należy: utrzymanie targowiska na własnym terenie technicznym (powierzchnia), utrzymanie czystości i porządku poprzez sprzątnięcie targowiska po zakończonym handlu (dni targowe: niedziela, sobota), utrzymanie czystości w toaletach w zakresie funkcjonowania targowiska (zapewnienie ciepłej wody HC dla osób handlujących produktami spożywczymi tj. przy umyciu; zapewnienie środków czystości, zapewnienie w okresie zimowym zabezpieczenia przed zamrażaniem). Ponadto administratora obowiązuje odbieranie i zagospodarowanie odpadów komunalnych z terenu targowiska - zapewnienie się wtedy zamknięte kontenery na wpr. odpady. Opóźnienie odbywa się na bieżąco po zakończeniu handlu w dni targowe.

Na terenie targowiska zapewnione są toalety (kuchenne) dla osób handlujących produktami spożywczymi oraz dla klientów, w których zapewniono umywalki do mycia rąk, mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku. Toalety używane w czystości

Teraz talponiżo wysypawy jest tuczaniem i ferrowina oraz  
ponado odwodniemio z kawały adpywowe. W upalnej dui,  
zo z oiniadaniem p. Dody klypek, powierzenia talponiżo jest  
znanawo wado (pocz / adwidirkiwos. lub stoz pozauca) przed  
rozporzaniem ludzku.

Talponiżo wozymane w cystoi, kuteley qiozianaw - nie  
stwierdzawo ile przepetniewio i Nieprawidlowoid nie stwierdzawo.



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: aktun oceny  
ZF/PK/BŻ/01/01/01 z dnia 17.05.2011.

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....  
ukarano nie ukarano  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości.....zł  
(nr mandatu karnego)  
na podstawie .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....  
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając  
informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu  
karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. art. 10 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono  
terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Z

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących  
uchybień wymienionych w pkt .....

Z

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu jest obowiązany  
zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty  
wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu \*).  
Pan (i) wnosi (nie wnosi) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej..... Brak

6. Czas trwania kontroli: od..... 9<sup>00</sup> do ..... 10<sup>30</sup>

st

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.  
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

**GMINA ZAWADZKIE**

ul. Dębowa 13  
47-120 Zawadzkie

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Oddział Higieny Żywności  
Żywienia i Przedmiotów Użytku

si. Instr. Hig. Marja Ponikowska

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....

11.05.2011.

otrzymałem (-am) w dniu .....

11.05.2011.

**GMINA ZAWADZKIE**

ul. Dębowa 13

47-120 Zawadzkie

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

#### Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzelcach Op. powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> - zaznaczyć właściwe

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr ..... HŻ. 43201. 193. 1. 2014. mp

z dnia ..... 17. 05. 2014. ....

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/  
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Plac targowy w Zawadzkiem  
ul. Handlowa b/m

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
<b>I Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	0	9	18	
1 Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2 Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	ND
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1	2	ND
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	ND
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	ND
II	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	ND
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i <u>sprzedaży</u> , w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	ND
III	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	ND
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0	1	2	ND
IV	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	0	2	4	
	Suma punktów	0	0	0	
	Suma punktów ogółem		0		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	0			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

**Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

**Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

**Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....  
.....  
.....

**GMINA ZAWADZKIE**

ul. Dębowa 13

47-120 Zawadzkie

(podpis kontrolowanego)

Oddział Higieny Żywności  
Żywienia i Przedmiotów Użytku  
instr. hig. Maria Ponikowska  
(podpis osoby kontrolującej)