

data 12.06.2020

L. dz. 5295

Przekazano do zalety

F/PK/BŻ/01/01

Strona 1/5

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr .43201.193.1.2020.IS

Zawadzkie, 03.06.2020r.
(miejscowość i data)

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

Iwona Strzeja mł. asystent nr up. 5/20.....

(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 (tekst jednolity - Dz. U. z 2020 r. poz. 322)¹⁾, w związku z art. art. 67 § 1 art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity - Dz. U. z 2020 r. poz. 256)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu²⁾ nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającego zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. . 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity - Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 ze zm.)¹⁾) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – 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. Handlowa b/n.....
(adres)

NIP 756-18-60-761.....

TEL. 77/462-31-00..... FAX E-MAIL

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzelcach Op.nr HŻ/ISz-43301-193-2/09 z dnia 10 czerwca 2009r.....

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Gmina Zawadzkie, ul. Dębowa 13- właściciel.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

P. Dorota Klysek - *Kierownik Referatu Ochrony Środowiska i Rolnictwa*.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

P. Izabela Stefan – mł. referent w referacie ochrony środowiska i rolnictwa.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urzędowa kontrola żywności przeprowadzona w zakresie oceny warunków sanitarno – technicznych, higieny sprzedaży oraz zarządzania placem targowym.

5. Wyposażenie użyte podczas.....

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

Działalność prowadzona jest w zakresie obrotu środkami spożywczymi na placu targowym ze specjalistycznych środków transportu (dostosowanych do sprzedaży) z których prowadzona jest sprzedaż mięsa, wędlin, przetworów mięsnych. Ponadto prowadzona jest sprzedaż warzyw i owoców, które eksponowane są na straganach pod zadaszeniem (namiot). Właścicielem targowiska – placu jest Gmina Zawadzkie, natomiast administratorem jest Zakład Gospodarki Komunalnej „ZAW-KOM” w Zawadzkim, ul. Świerkłańska 2 do którego zadań należy utrzymanie targowiska we właściwym stanie technicznym (powierzchnia) i sanitarnym – czystości i porządku poprzez sprzątnięcie targowiska po zakończonym handlu, utrzymanie czystości w toaletach w godzinach funkcjonowania targowiska (zapewnienie ciepłej wody w WC dla osób handlujących środkami spożywczymi). Również administrator ma obowiązek odbierania i zagospodarowania odpadów komunalnych z terenu targowiska – zapewnione są trzy zamykane kontenery o pojemności 1100 L na odpady zmieszane. Opróżnianie odbywa się na bieżąco po zakończeniu handlu w dni targowe tj. środa, sobota. Na terenie targowiska zapewnione są toalety dla osób handlujących środkami spożywczymi oraz dla klientów – ogólnie dostępne w których zapewniono umywalki do mycia rąk z bieżącą wodą. Zapewniono ręczniki jednorazowe oraz mydło w płynie. Toalety utrzymane w czystości. Teren targowiska wysypany jest tłuczkiem oraz posiada odwodnienia, 3 kanały odpływowe. W ciągu roku prowadzone są kontrole sanitarne tematyczne punktów ruchomych wspólnie z pracownikami Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej. Kontrole punktów ruchomych wprowadzających do obrotu mięso i przetwory mięsne prowadzone są w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń, w zakresie legalności sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego zawierających mięso wieprzowe lub z dzików, jak również pochodzących z Ukrainy lub Białorusi. Nie stwierdzono nielegalnego wprowadzania do obrotu mięsa i produktów z mięsa wieprzowego oraz dzików, które mogą być podmiotem handlu przywiezione przez granicę Polski z Białorusi lub Ukrainy. Podczas kontroli stwierdzono, że mięso,

wędliny sprzedawane są z specjalistycznego środka transportu który posiada decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzelcach Op. Na placu targowym podczas kontroli sanitarnej prowadzona była tylko sprzedaż z specjalistycznego środka transportu Zakład Uboju i Przetwórstwa Mięsnego Sp. Jawna Urszula i Waldemar Neuman, Piotrówka, ul. Kościuszki 111, 47-133 Jemielnica. Produkty produkcji pierwotnej tj. warzywa, owoce sprzedawane są na straganach, eksponowane na ladach handlowych, skrzynkach oraz w workach na paletach pod zadaszeniem namiotowym. Wdrożony został system HACCP, w tym dobrej praktyki higienicznej w zakresie: sprzątnięcia targowiska, konserwacji i czyszczenia toalet, odśnieżania, polewania wodą w czasie upałów. Zapisy prowadzone są na bieżąco.....

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

.....nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny stanu sanitarnego nr ZF/PK/BŻ/01/01/01 z dnia 03.06.2020 r.....

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w..... zał.....
ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....
(nr mandatu karnego)
na podstawie.....
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając
informacje o sytuacji materialnej, pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu
karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

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

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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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.....

6. Czas trwania kontroli: od.....9:00.... do10:00.....

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: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

**Kierownik Referatu
Ochrony Środowiska i Rolnictwa**

**ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI,
ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**
mł. asystent Iwona Strzeja

Dorota Klyssel
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

GMINA ZAWADZKIE

ul. Dębowa 13
47-120 Zawadzkie

(podpis osoby kontrolującej)

Gzubele Sufka
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....03.06.2020r.....

otrzymałem (-am) w dniu

GMINA ZAWADZKIE
ul. Dębowa 13
47-120 Zawadzkie

**Kierownik Referatu
Ochrony Środowiska i Rolnictwa**
Dorota Klyssel
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 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 Opolskich powielany inaczej jak tylko w całości.

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

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

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HZ.432.01.193.1.2020.45 z dnia 03.06.2020

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Plac targowy w Zawadzkiem
ul. Handlowa 6/n

**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)	
I Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
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	2	4	ND
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	ND

¹⁾ zaznaczyć właściwe

6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	ND
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. 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	15	ND
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	ND
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	ND
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	0	
	Suma punktów ogółem		0		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	(N)			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Z

**Kierownik Referatu
Ochrony Środowiska i Rolnictwa**

Dorota Klysek

(podpis kontrolowanego)

ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI,
ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Strzeja
m. asystent w. in. Strzeja.....

(podpis osoby kontrolującej)

GMINA ZAWADZKIE
ul. Dębowa 13
47-120 Zawadzkie