

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 Klysssek -.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(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.....brak.....

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 Zawadzkiem, ul. Świerklańska 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. Ponadto przeprowadzane są kontrole punktów ruchomych wprowadzających do obrotu mięso i przetwory mięsne oraz sprzedaży warzyw i owoców. 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: sprzątania 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 25.05.2022 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, pouczone 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

.....
Dorota Klysek
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

.....
Stuzeyka
imi. asystent Iwona Strzaja

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....25.05.2022r.....

otrzymałem (-am) w dniu04.06.2022 r.....

Kierownik Referatu
Ochrony Środowiska i Rolnictwa

.....
Dorota Klysek
(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 sanitarniej

Nr HŻ 9020.132.1.202225 z dnia 25.05.22

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

Plac Towarowy Zawadzkie
ul. Handlowa 1/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 sprzedaży, 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	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

[Handwritten signature]

Kierownik Referatu
Ochrony Środowiska i Rolnictwa

[Handwritten signature]
Dorota Klysek

(podpis kontrolowanego)

ODZIAŁ HIGIENY ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU
[Handwritten signature]
mgr. asystent twora S...

(podpis osoby kontrolującej)

