

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ/01-43301-193-1/14

Zawadzkie, 04.06.2014 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i). Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzelcach Op.

Justyna Ładniewska, kierownik oddziału HŻ, nr up. 13/14

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art.25 ust.1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz.U.z 2011r. Nr 212,poz.1263 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 672 ze zm.) w związku z 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Plac targowy

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Zawadzkie ul. Kłopotowa b/m

(adres)

NIP 756-18-60-761 REGON 53 14 13 314 PESEL

TEL. 77 462-31-38 FAX 77 462-23-175 E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2010r., Nr 136, poz. 914 ze zm.)

HŻ/01-43301-193-2/09 z dnia 10 czerwca 2009 r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Grucina Zawadzkie - Zawadzkie ul. Dąbkowa 13 Urząd Miejski - siedziba

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. Doroła Klyssek, samodzielnne stanowisko ds. zamówień publicznych i spraw komunalnych

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Obrotowa stacja sanitarna oraz warunków prowadzenia obrotu 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).

Na placu targowym prowadzony jest obrot śródkami spożywczymi z ruchomych obiektów (śródków transportu przystosowanych do prowadzenia sprzedaży) handel prowadzony jest w środy oraz soboty. Z obiektów ruchomych sprzedawane jest mięso i jego przetwory oraz pieczywo, warzywa i owoce sprzedawane też ze straganów. Owoce i warzywa ekspozowane są w strzykach, które ustawione są w sposób minimalizujący zamieszanie tj. na strzykach oddzielających kontakt żywności z podłożem.

Nie prowadzi się sprzedaży grzybów. Brak grzybobrania oraz konserwowania na terenie gminy.

Zapewniono dwie toalety, w których wydzielono małą toaletę, pisuar oraz mywalkę do mycia rąk z dostępem do ciepłej i zimnej bieżącej wody. Jedna toaleta wydzielona jest tylko dla osób prowadzących obrot żywności.

Terem wysypowy jest tłuczeniem.

Opady wykucane są do czterech ustawionych na placu targowym kontenerów. Okazano miowę nr ZPK.272.1.2014/108 na świadectwie jesting wykrozu odpadów komunalnych z dnia 02 stycznia 2014 r.

Administratorem placu targowego jest Zakład Gospodarki Komunalnej "ZAK-Kom" Sp. z o.o. z siedzibą 47-120 Zawadzkie ul. Świerkawska 1. Administrator odpowiada za utrzymanie terenu placu targowego w należytym stanie technicznym, utrzymanie porządku i czystości poprzez sprzątanie terenu placu targowego po zakończeniu handlu, utrzymanie porządku i czystości w toaletach na placu targowym w godzinach funkcjonowania. Zapewnienie odpowiedniego stanu porządkowo-sanitarnego

W Szkołach - Środki higieniczno-sanitarne, Zapewnienie wenty-

lacji, zabezpieczenie przed zamrożeniem w okresie zimowym,

przeznaczanie przepisów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

Okazało się, iż z dnia 07.12.2012r. nr ZPK 7011 69.2012 dotychczas

po zakresu.

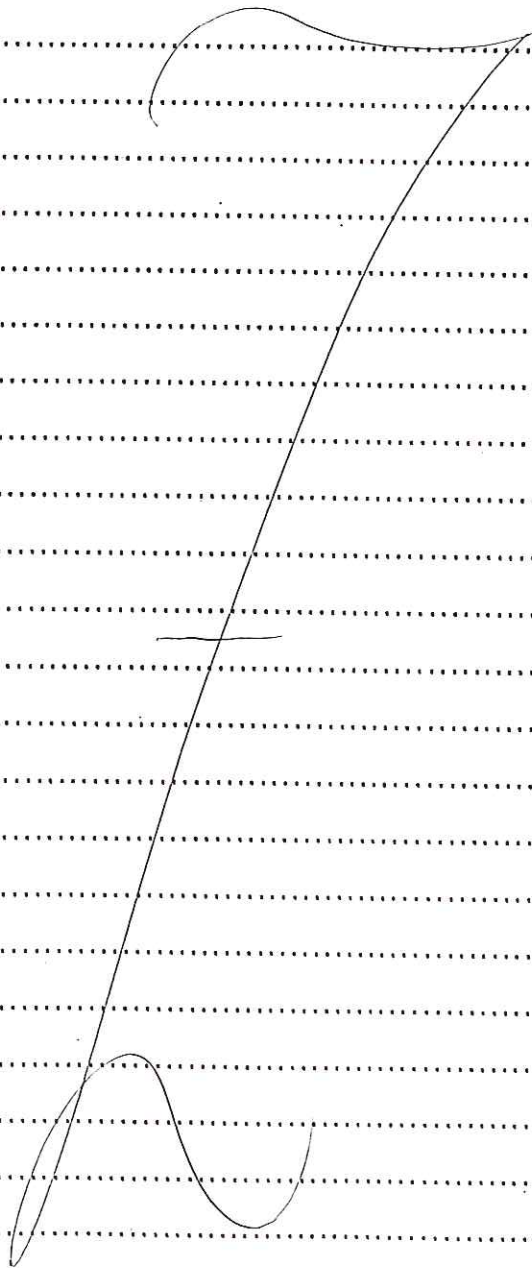
Podczas kontroli stwierdzono prawidłowe użytkowanie stau

laryżników oraz czystość i porządek na terenie placu oraz

po szkołach.

Środki czystości przygotowane są przez Administratorka, jak również

spzest porządkowy, nie są przechowywane na placu laryżnym.



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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:
..... brak załączników

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał. nr.....
ukarano nie stwierdzono

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości
sanitarno-technicznych:

.....
..... brak

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

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu
kontrolowanego 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 / obiektu *.
Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

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

5. Uwagi osoby kontrolującej..... brak

.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od.....10.00..... do11.00.....

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:brak.....

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

Samodzielne stanowisko
ds. zamówień publicznych
i spraw komunalnych

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Kierownik Oddziału
Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Justyna Żołniercz

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....04.06.2014r.....

otrzymałem (-am) w dniu04.06.2014r.....

Samodzielne stanowisko
ds. zamówień publicznych
i spraw komunalnych

.....
(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/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wSzczelcu op..... 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