PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
43-400 CIESZYN, ul. Liburnia 2
tel. 852 01 95, 479 70 10, 479 40 80,
479 40 81, fax 479 71 73

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ONS-HŻŻ-2394/07

Ustroń dn. 28.08.2007
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Cieszynie
Agnieszka Łukas st. technik Nr PPIS/01311/14/S/07
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:
Targowisko Miejskie w Ustroniu ul. A. Brody
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
Urząd Miasta Ustroń; 43-450 Ustroń ul. Rynek 1
(adres)

NIP 548.240.07.434 REGON 07.2182.344 PESEL –
TEL 033 857 93 21 FAX 857 93 30 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. Nr 171, poz. 1225)
Brak, przedmiotowa działalność prowadzona od 1999 r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:
p. Michał Kozłowski – Naczelnik Wydziału Mieniowego
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:
p. Michał Kozłowski – Naczelnik Wydziału Mieniowego
(imię i nazwisko, stanowisko)
–
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Urzędowa kontrola żywności – w/g

ocena ogólna stanu sanitarnego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto wyposażenia

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

Działalność targowiska prowadzona jest w dni targowe tj. poniedziałek, piątek przy założeniu wprowadzenia do obrotu warzyw, owoców. W przerwie dni targowisko również jest udostępnione handlującym. W dni targowe w sezonie letnim wprowadzone do obrotu są również grzyby świeże, do przedmiotowej działalności prowadzący targowisko posiada spisaną umowę z grzyboznawcą.

Woda do targowiska podłączona jest z sieci wodociągu publicznego wynik badania z 13.08.2004 r. zgodnie z instrukcją GIS planowane badanie pod względem mikrobiologicznym co okres trzech lat.

Ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej.

Na terenie targowiska wydzielone kubły na odpadki dla konsumentów, dla wprowadzających do obrotu żywność wydzielono trzy kontenery na odpadki z tym jeden wydzielony na odpadki organiczne.

Zakład posiada spisaną umowę z Przedsiębiorstwem Komunalnym w Ustroniu Sp. z o.o. ul. Konopnickiej 40, która wywozi nieczystości stałe i organiczne codziennie lub w miarę potrzeb.

Na targowisku wydzielono WC dla klientów, kupujących w tym wydzielono jedną kabinę dla osób wprowadzających żywność do obrotu, gdzie wydzielono umywalkę do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą, wyposażenie prawidłowe.

Zatrudniona jedna osoba personelu posiadająca aktualną dokumentację zdrowotną.

Obiekt posiada opracowaną i wdrożoną w działalności dokumentację dotyczącą dobrej praktyki higienicznej, dokumentacje zapisy na bieżąco, dokumentacje dostępne w ~~Wydz~~ i Dziale Nadzorowanym w Urzędzie Miasta Łomża.

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

Pkt 3.4 - niezgodne wykonanie z decyzji z dn. 20.06.2007 r. do dnia 30.06.2008 r. Znak ONS-HŻ/432-76-2/04

Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.04.2004 r. Nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz Ustawy z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny stanu sanitarnego n. ZF/PK/HZ/01/01/05
…………………………………………………………………………………………………

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. ……— …… zał. nr……

ukarano ……—…………—……
(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……—

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: 30 05 2008,
…………………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………………

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

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…… bez uwag.
…………………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………………

6. Czas trwania kontroli: od 10^{30} do 12^{30}

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:

Na stronie 2 protokołu w rozdz. II 1. skreślono słowo „komin" na stronie 3 w rozdz. skreślono słowo „kotła" i rozdz. II.2 poprawiono datę wydania decyzji na „20"

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

URZĄD MIASTA
ul. Rynek 1, 43-450 USTROŃ
tel. 8579-300 fax 8579-330

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.08.2007 r.

otrzymałem (-am) w dniu 28.08.2007 r.

NACZELNIK
WYDZIAŁU MIESZKANIOWEGO
Michał Kozłowski

(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 w Cieszynie 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
43-400 CIESZYN
ul. Liburnia 2
tel. 852 01 95, 479 70 10, fax 479 71 73

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ZF/PK/HŻ/01/01/05
Data wydania: 2006-10-28
Strona 1 (2)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr ONS HŻ-2384/07 z dnia 28.08 2007r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO TARGOWISKA

Targowisko Miejskie w Ustroniu ul. A. Brody

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, **WP** – stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, **N** - ocena negatywna = 0 pkt.
Wstawić znak **X** w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND" i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zagadnienie	P	WP	N
1.	Postanowienie/decyzja PPIS dot. uzgodnień w zakresie handlu i produkcji żywności		X	
2.	Usytuowanie stoisk, punktów sprzedaży, innych obiektów oraz urządzeń z naniesieniem na plan sytuacyjny	X		
3.	Nawierzchnia (utwardzenie) terenu, drogi dojazdowe		X	~~X~~
4.	**Kanalizacja. Odprowadzanie ścieków i wód opadowych. Studzienki, wpusty kanalizacyjne**		X	~~X~~
5.	**Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi:** **5.1. bieżącą zimną wodę**	X		
	5.2. bieżącą ciepłą wodę	X		
6.	Gospodarka odpadami: 6.1. kosze na śmieci	X		
	6.2. gromadzenie odpadów żywności i odpadów komunalnych	X		
	6.3. umowa wywozu odpadów żywności i odpadów komunalnych	X		
7	Ustępy: 7.1. wydzielone kabiny ustępowe dla sprzedawców środków spożywczych	X		
	7.2. wyposażenie ustępów i umywalek	X		
	7.3. stan techniczny	X		
8.	Stan czystości i porządku: 8.1. terenu targowiska: placu targowego, otoczenia hal targowych lub miejsc wyznaczonych	X		
	8.2. hal targowych, pomieszczeń i miejsc ogólnodostępnych, urządzeń, wyposażenia	X		
	8.3. przechowywanie sprzętu porządkowego	X		
9.	Techniczna obsługa sprzedawców – wyposażenie w dodatkowe urządzenia, pomieszczenia: 9.1. urządzenia z bieżącą zimną i gorącą wodą do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia gdy to konieczne	ND		
	9.2. warunki do przechowywania żywności: 9.2.1. urządzenia chłodniczo-zamrażalnicze z monitoringiem temperatury	ND		
	9.2.2. pomieszczenia, urządzenia i inne powierzchnie do przechowywania środków spożywczych	X		
	9.3. dostęp do umywalek (jeśli wymagany)	X		
10.	Kontrola wewnętrzna prowadzona przez zarządzającego oraz ocena dokumentacji z prowadzonej kontroli wewnętrznej: 10.1. przestrzeganie postanowienia/decyzji (uzgodnień) PPIS	X		
	10.2. legalność prowadzenia działalności przez sprzedawców, z uwzględnieniem wymagań określonych w przepisach sanitarnych	X		
	10.3. sprzedaż grzybów	X		
	10.4. oznaczenia stoisk, środków transportu nazwą firmy lub imieniem i nazwiskiem oraz adresem osoby prowadzącej handel			
	10.5. wewnętrzna kontrola w zakresie przestrzegania GHP	X		
11.	Warunki sprzedaży grzybów. Kwalifikacja grzybów do sprzedaży przez klasyfikatora grzybów lub grzyboznawcę	X		
12.	Higiena sprzedaży, zabezpieczenie przed szkodnikami, przestrzeganie zasad GHP	X		
13.	Apteczka pierwszej pomocy	X		
14.	Książka kontroli sanitarnej	X		
	Liczba punktów	11	9,5	–
	Ogólna liczba punktów – max.28	12,5		
	W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max 3)	1		
	Ocena zakładu	zgodny z wym.		

Kryteria oceny:

- Targowisko – zgodnie z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskało oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 20
- Targowisko – niezgodne z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Ogólna liczba punktów poniżej 20.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR ONS-HŻ-2384/07 **Z DNIA** 28.08.2007.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Bez uwag.

NACZELNIK
WYDZIAŁU MIESZKANIOWEGO
Michał Kozłowski
(podpis osoby kontrolowanej)

(podpis osoby kontrolującej)