

159  
2007-10-09  
EJW

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

URZĄD MIEJSKI  
w Sędziszowie

Nr SE11a-4312/2/07

Wpłynęło dn. 04.10.2007

Sędziszów - 29.09.2007r.

(Miejscowość i data)

Nr 5408/07 Zał. ....

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-

Epidemiologicznej w Jędrzejowie

Mirostawa Stępińska - st. asystent, nr up. 1/07,

Elżbieta Roś - st. instr. hig. nr up. 11/07

(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:

Plac targowy Sędziszów ul. Leśna / Kardynała Wyszyńskiego

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Urząd Miejski w Sędziszowie ul. Dworcowa 20

(adres)

NIP 656-178-94-13

REGON 000545260

PESEL -

TEL. 041-3811127

FAX 041-381131

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 decyzji

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

P. Nactaw Szarek - Burmistrz Miasta Sędziszów

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. Halina Barska - Naczelnik Wydziału Rolnictwa, Gospodarki i Komunikacji,

(imię i nazwisko, stanowisko)

Działalności Gospodarczej i Gospodarki Komunalnej Urzędu Miejskiego Sędziszów

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa z oceną stanu sanitarnego zakładu wg. arkusza oceny stanu sanitarnego targowiska.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny KM-12. Dokonano pomiaru temperatury otoczenia (+15,5°C) oraz w urządzeniach chłodniczych do przechowywania w szafkach (+7,8°C, +6,0°C), w komorze chłodniczej do przechowywania mięsa chłodzonego (+7,8°C).

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

Plac targowy, ogrodzony, utwardzony, uzbrojony w instalację wodno-kanalizacyjną, podłączoną do sieci komunalnej. Handel odbywa się w dni targowe t.j. soboty w godz. 7-13 na placu targowym oraz przyległych ulicach, Leśnej, Wyszyńskiego, Majowej. Na terenie placu targowego wydzielonych jest 11 stanowisk dla handlu środkami spożywczymi w tym z obiektów ruchomych. Zapewniony jest dostęp do źródła prądu w celu podłączenia urządzeń chłodniczych w które wyposażone są obiekty ruchome. W szalecie publicznym wydzielona jest kabina wystroju dla sprzedawców środków spożywczych (która dostępna i sprzedawcy ze stanowiska nr 9), oraz zapewniona możliwość mycia rąk - w przedzielu do kabiny wystroju zainstalowane jest umywalka do rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą (bojler elektryczny poj. 10l), mydło, ręcznik jednorazowy, kosz na odpady, instrukcje. Do opróżnienia odpadów ustanowione są pojemniki 110l szt. 3 oraz kontener KP7. Okazano aneksy do umowy z P.P.H.U. „TANIX” Tomasz Giedlek, Spółdzielca dot. utrzymania odpadów.

Targowisko obsługiwane jest przez 2 pracowników - okazano zaświadczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników (aktualne).

Skontrolowane ruchome obiekty sprzedaży środków spożywczych:

- stragan z przyrębem piekarni (A.R.O.L.T. Wolbrom, ul. Żwirki i Wigury 52, przyręb oznakowane etykietami, pakowane jednostkowo, sprzedawca Ludwik Wolski) lepi tymczasem się aktualnie kszpierek z krowie, posiada pracownię odzież ochronną,

- samochód chłodniczoizolacyjny nr rej. TKI 63 K6 nr. Witold Sokołowski, ul. Jęży 1A, 26-015 Pierzchnica - w sprzedaży mięsa chłodzone i pastylki, przechowywane w komorze chłodniczej (temp. +8°C) oraz w regał handlowej (temp. otoczenia +15,5°C) w pojemnikach plastikowych przesypane lodem. Okazano dokument HDI Nr 1324/07 z 28.09.07 wystawiony przez P.P.H.U. Grzegorz Boszczyk, Ubojnia Drobna Bilsza ul. Bukowa 2, 26-026 Mowenica na kurczak - 80kg, elementy - 75kg, pastylki 15kg.

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

Nieprawidłowości ujęte w „Arkuszu oceny stanu sanitarnego targowiska”

ZF/PK/HZ/01/01/05-Nr SE11a-4312/2/07:

ad. pkt. 1 - braki dezycji PJS w zakresie handlu świadcami spożywczymi  
w myśl art. 63 ustawy z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności  
i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225).

Naruszone przepisy:

- Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 22.04.2004r.  
w sprawie higieny świadców spożywczych.
- Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia  
(Dz.U. Nr 171, poz. 1225).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny stanu sanitarnego...

targowiska - ZF/PK/HZ/01/01/05, Nr SE11a-4312/2/07;

Upoważnienie do kontroli: Lp. 939/07 z 28.09.2007r.

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. Nie karano ..... zał. nr.....

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.....

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: ...Nie stwierdzono.....

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

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:

...P. Malina Barstka nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego......

5. Uwagi osoby kontrolującej: Poruszono kontrolowanego o dokładnościach faktycznych.....  
...i powołanych mogących mieć wpływ na ustalenie jego praw i obowiązków,.....  
...a także zasadność przesłanki kary, która została wydana podczas kontroli.....  
...w celu wykonania przez kontrolowanego obowiązków bez konieczności.....  
...słowności środków przymusu......

6. Czas trwania kontroli: od 12 30 8 00 do 10 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.

...Protokół podpisano.....

cd. p. II 1. Opis stanu faktycznego.

Sprzedawca - Krzysztof Solcowski, legitymuje się aktualną księgi rachunkowej, Obiekt wyposażony w umywalkę do rąk z ciepłą wodą, środkiem myjącym - dezynf. do rąk, koszem na zużyte naczynia. Ponadto sprzedawca odnosić białym kszyciw kontrol sanitarną, dezynf. PJS - do wglądu.

- samochód Citroen nr rej. TJE 43 RC, ul. Adam Grochowiaka, zam. Jędrzejów ul. Armii Krajowej 6/25 - w sprzedaży według okazywa dokument NZ Nr 81040107 z 29.09.07r wystawiony przez Pelemar Sp. z o.o. Kielec Oddz. Jędrzejów, ul. Przemysłowa 14.

W obiekcie prowadzony jest pomiar temperatury w urządzeniach chłodniczych (temp. +8, +6), Kszyciw kontrol sanitarną.

W obiekcie umywalka wyposażona w wodę ciepłą, środek myjący - dezynf. naczynie jednorazowy kosz na odpady, termometry do kontrol temperatury w urządzeniach chłodniczych. Personel legitymuje się aktualnym księgi rachunkowej. - Kontrolę obsługujemy w korytarzu kontrolni obiektu.

Pracownik Urzędu Miejskiego Sędziszów - B. Kępczarek Flak, Podsejmiciel prowadzi. Kszyciw kontrolni planu targowego od 2007 roku w tym w zakresie przestrzegania GHP.

Odnosić nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontrol sanitarną planu targowego w dniu 16.12.2006r w pkt. 5,1; 7,3; 8,2; 10,5; 11 - uchybienia uznano.

Ad. pkt 1; 10,1 - w trakcie wykonania: złożono wnioski o wydanie dezynf. (Zup. BURMISTRZA - 6446/4/106).

mgr inż. Halina Barska

Naczelnik Wydziału Rolnictwa  
Gospodarki Gruntami, Działalności Gospodarczej  
i Gospodarki Komunalnej

URZĄD MIEJSKI

28-340 SĘDZISZÓW

ul. Dworcowa 20  
woj. świętokrzyski

Starszy Asystent

mgr inż. Mirosława Stępińska

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Str. 2 (5) (od pkt. II 1 - skreślono „Podsekretar”

Str. 4 (5) pkt. 6 - skreślono 10<sup>30</sup>, wpisano 8<sup>00</sup>.

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

Z up. BURMISTRZA

*mgr inż. Halina Barska*  
Naczelnik Wydziału Rolnictwa  
Gospodarki Gruntami, Działalności Gospodarczej  
i Gospodarki Komunalnej

**URZĄD MIEJSKI**  
28-340 SĘDZISZÓW  
ul. Dworcowa 20  
woj. świętokrzyskie

Starszy Asystent

*mgr inż. Mirosława Stępińska*

Starszy Instruktor Higieny

*E. Kos*  
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *29.09.2007r.*

otrzymałem (-am) w dniu *29.09.2007r.*

Z up. BURMISTRZA

*mgr inż. Halina Barska*  
Naczelnik Wydziału Rolnictwa  
Gospodarki Gruntami, Działalności Gospodarczej  
i Gospodarki Komunalnej  
(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 *Jędrzejowie* 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr SE 110-4312/2/07 z dnia 29.09.2007r.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO TARGOWISKA**

Plac targowy: Sędziszów, ul. Leśna/Kardynała Wyszyńskiego, ul. Urząd Miejski Sędziszów...

**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		
4.	<b>Kanalizacja. Odprowadzanie ścieków i wód opadowych. Studzienki, wpusty kanalizacyjne</b>	X		
5.	<b>Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi:</b>			
	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	ND		
	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	ND		
	10.4. oznaczenia stoisk, środków transportu nazwą firmy lub imieniem i nazwiskiem oraz adresem osoby prowadzącej handel	X		
	10.5. wewnętrzna kontrola w zakresie przestrzegania GHP	X		
11.	Warunki sprzedaży grzybów. Kwalifikacja grzybów do sprzedaży przez klasyfikatora grzybów lub grzyboznawcę	ND		
12.	Higiena sprzedaży, zabezpieczenie przed szkodnikami, przestrzeganie zasad GHP	X		
13.	Apteczka pierwszej pomocy	X		
14.	Książka kontroli sanitarnej	X		
Liczba punktów				
Ogólna liczba punktów – max.28			27	0,5 0
W tym liczba punktów wg haseł wytluszczonych (max 3)			27,5	0
Ocena zakładu				260DNY

**Kryteria oceny:**

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

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR *SE 11a-4312/2/07*..... Z DNIA *29.09.2007r.***

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

*P. Halina Barska - Naczelnik Wydziału Rolnictwa, Gospodarki Komunalnej, Działalności Gospodarczej i Gospodarki Komunalnej Urzędu Miejskiego w Sędziszowie. Nie wnosi uwag i zastrzeżeń do niniejszej oceny.*

**URZĄD MIEJSKI**  
**28-340 SĘDZISZÓW**  
**ul. Dworcowa 20**  
**woj. świętokrzyskie**

**Z up. BURMISTRZA**

*Halina Barska*  
**mgr inż. Halina Barska**  
**(podpis osoby kontrolowanej)**  
**Gospodarki Gruntami, Działalności Gospodarczej**  
**i Gospodarki Komunalnej**

**Starszy Asystent**

*M. Szepeńska*  
**mgr inż. Mirosława Szepeńska**  
**Starszy Instruktor Higieny**  
**(podpis osoby kontrolującej)**  
**Elżbieta Roś**