



URZĄD MIEJSKI w Opocznie
BIURO OBSŁUGI INTERESANTA

BRN

Wzrost
dnia 16. 11. 2021

Ilość zał.
Podpis L.p.dz.

30042


Bogumiła Kędziora

Od: PSSE OPOCZNO <opoczno@pis.lodz.pl>
Wysłano: wtorek, 16 listopada 2021 12:46
Do: bogusia.nita@um.opoczno.pl
Temat: Stan sanitarno- weterynaryjny w rolnictwie na terenie gminy
Załączniki: skan_20211116123451.pdf

PSSE w Opocznie przesyła stan sanitarno -weterynaryjny w rolnictwie na terenie gminy za III kwartały 2021 roku.

--

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opocznie
plac Kościuszki 9
26-300 Opoczno

 44 755 23 29

 opoczno@pis.lodz.pl
www.gov.pl/psse-opoczno

Klauzula informacyjna o ochronie danych osobowych w związku z prowadzeniem korespondencji e-mail:
<http://psse.opoczno.pl/doc/klauzula.pdf>



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opocznie
26-300 Opoczno, ul. Pl. Kościuszki 9, tel/fax 44 755 23 29
www.psseopoczno.pl, e-mail opoczno@pis.lodz.pl

PPIS-Dyr.72//2021

Opoczno, 15.11.2021 r.

Urząd Miejski w Opocznie
ul.Staromiejska 6
26-300 Opoczno

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opocznie w odpowiedzi na pismo z dnia 18.10.2021 BRM 033.128.2021 przesyła Stan sanitarno weterynaryjny w rolnictwie na terenie gminy za III kwartały 2021 roku.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
mgr *Martyna Rożej*
Specjalista w zakresie higieny
Specjalista zdrowia publicznego

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami : higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz sprawowaniu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego placówek ochrony zdrowia, a także prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemiczej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska , jak również prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej.

Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi wymienione powyżej działania między innymi na podstawie Ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2021r. poz.195) .Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Opocznie obejmuje swoim nadzorem miasto Opoczno i Drzewica oraz gminy: Opoczno, Drzewica, Białaczów, Mniszków, Paradyż, Poświętne, Sławno i Żarnów.

Informacja dotycząca stanu sanitarno-weterynaryjnego na terenie gminy w ramach działalności nadzoru sanitarnego Sekcji Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych w Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Opocznie :

OCENA WSPÓŁPRACY Z INSPEKCJĄ WETERYNARYJNĄ w okresie od 01.01.2021r. do 30.09.2021r.

W okresie od 01.01.2021 do 30.09.2021 roku współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o Porozumienie z dnia 16.11.2018r. o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej.

1. Wspólne kontrole targowisk oraz obiektów funkcjonujących na ich terenie.

Pod nadzorem PPIS w Opocznie na targowisku miejskim przy ul. Sportowej 20 znajduje się 15 kiosków, w których sprzedawane jest mięso i wędliny. Wszystkich kontroli w kioskach sprzedających mięso na targowisku miejskim w Opocznie ul. Sportowa 20 przedstawiciele PPIS przeprowadzili 14.

Skontrolowano 11 kiosków, przeprowadzono ogółem 11 wspólnych kontroli sanitarnych z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej, w tym 11 kontroli dotyczących legalności wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

Pod nadzorem PPIS w Opocznie na targowisku miejskim w Opocznie przy ul. Piotrkowskiej 66 znajduje się 7 kiosków. Przedstawiciele PPIS w Opocznie przeprowadzili w tych kioskach 3 kontrole sanitarne, w tym kontrole dotyczące legalności wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). Wspólnych kontroli z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej na targowisku miejskim przy ul. Piotrkowskiej 66 nie przeprowadzano.

2. Wspólne kontrole interwencyjne.

W okresie od 01.01.2021 do 31.09.2021r. nie przeprowadzono kontroli sanitarnych interwencyjnych wspólnych z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej.

Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Opocznie przekazano 1 sprawę do rozpatrzenia według kompetencji dotyczącą zakładu produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego.

3. Współpraca z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W okresie od 01.01.2021 do 31.09.2021r. przeprowadzono 1 wspólną kontrolę sanitarną w Gospodarstwie Rolnym uprawiającym maliny w miejscowości Żelazowice. Przeprowadzono również 1 kontrolę sanitarną tematyczną i pobrano próbki malin do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności.

4. Współpraca ze Strażą Miejską i Policją.

W okresie od 01.01.2021 do 31.09.2021r. wspólnie z funkcjonariuszami Straży Miejskiej w Opocznie oraz Komendy Powiatowej Policji przeprowadzono kontrole sanitarne w związku ze sprawdzeniem przestrzegania przepisów przeciwepidemicznych dotyczących przeciwdziałania epidemii wirusa SARS-CoV-2.

Pracownicy BŻŻiPK przeprowadzili ogółem 116 kontroli sanitarnych, w tym 60 wspólnych kontroli z funkcjonariuszami Policji oraz 3 kontrole przeprowadzone wspólnie z funkcjonariuszami Policji i Straży Miejskiej. Były to kontrole w zakładach obrotu żywnością oraz w zakładach żywienia zbiorowego.

Ponadto pracownicy BŻŻ i PK wspólnie z funkcjonariuszami Policji przeprowadzili 5 kontroli sanitarnych interwencyjnych w związku ze skargami wniesionymi przez konsumentów dotyczących zakładów obrotu żywnością.

Obiekty produkcji żywności

lp	Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba kontroli	Mandaty	Liczba decyzji
1.	automaty do lodów	12	11	1	0
2.	piekarnie	2	2	0	1
3.	ciastkarnie	2	4	0	0
4.	przetwórnice owoc.- warzywne	0	0	0	0
5.	inne wytwórnice żywności (w tym produkcja pierwotna)	14	1	0	0
6.	ogółem	30	18	1	1

Obiekty produkcji żywności:

Nadzorem BŻŻ i PK objętych jest 30 zakładów produkcji żywności. Są to piekarnie, ciastkarnie, automaty do lodów, przetwórnice i inne wytwórnice żywności w tym produkcja pierwotna. W pierwszych 3 kwartałach 2021 roku przeprowadzono 18 kontroli, podczas których nałożono 1 mandat karny na kwotę 200zł. Karanie stosowano za brak porządku i czystości w automacie do lodów i brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz brak prowadzonych na bieżąco rejestrów dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP. Wydano 1 decyzje

administracyjną na odnowienie ścian i sufitów w pomieszczeniu zakładu. Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na pochodzenie i jakość zdrowotną surowców, warunki przechowywania surowców, prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego, prawidłowość znakowania wyrobu gotowego, dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawcy żywności, w przypadku artykułów pochodzenia zwierzęcego HDI, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z GHP i GMP, przeprowadzanie badań właścicielskich.

Obiekty obrotu żywnością

<i>I.p</i>	<i>Rodzaj obiektu</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba kontroli</i>	<i>Mandaty</i>	<i>Liczba decyzji</i>
1.	sklepy spożywcze	147	108	3	0
2.	kioski spożywcze, w tym kioski mięsne na targowisku kontrolowane wspólnie z weterynarią	29	23	2	0
3.	magazyny hurtowe	12	17	0	2
4.	obiekty ruchome na targowisku	13	9	5	0
5.	Środki transportu	57	8	0	0
6.	Inne obiekty obrotu żywnością	20	2	0	0
7.	ogółem	278	167	10	2

Obiekty obrotu żywnością:

Nadzorem BŻŻ i PK objętych jest 278 obiektów obrotu żywnością. Są to sklepy, kioski, hurtownie, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu, inne obiekty obrotu żywnością. W pierwszych 3 kwartałach 2021 roku przeprowadzono 167 kontroli sanitarnych, wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 0 unieruchomienia zakładu, 0 decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu. Decyzje administracyjne dotyczyły nakazu poprawy stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładów.

Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na warunki przechowywania artykułów spożywczych, terminy przydatności do spożycia, cechy organoleptyczne, prawidłowość znakowania żywności, w tym szczególnie suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego, dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawcy żywności, w przypadku artykułów pochodzenia zwierzęcego HDI, opracowanie dokumentacji i wdrożenie zasad systemu HACCP.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 10 mandatów karnych na kwotę 1650 zł. Karanie mandatowe stosowano za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładów, brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości..

Pobrano do badań 86 próbek żywności, zakwestionowano 0 próbki.

Zakłady żywienia zbiorowego

I.p	Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba kontroli	Mandaty	Liczba decyzji
1.	zakłady żywienia zbiorowego otwarte (restauracje, bary)	29	26	2	0
2.	mała gastronomia i picie piwa	38	6	0	0
3.	zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	30	16	1	0
4.	ogółem	97	48	3	0

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego:

Nadzorem objętych jest 97 obiektów. Są to restauracje, bary, zakłady małej gastronomii, pijalnie piwa ze sprzedażą fast food; stołówki w szkołach, przedszkolach, internatach oraz punkty wydawania posiłków gotowych. W pierwszych 3 kwartałach 2021 roku łącznie przeprowadzono 48 kontroli tych obiektów, wydano 0 decyzji administracyjnych.

W czasie kontroli sprawdzano ogólny stan sanitarny zakładów oraz pochodzenie surowców używanych do produkcji, warunki przechowywania surowców, półproduktów produktów gotowych, prawidłowość procesów technologicznych z

uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego, prawidłowość prowadzenia procesu dezynfekcji termicznej naczyń, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/GMP, oceniani stopień wdrożenia zasad systemu HACCP.

W trakcie kontroli nałożono 3 mandaty karne za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładów i brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych.

