

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 42/9/6/14

Zgierz, dn. 25. 02. 2014 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego 4 Zgierzu, ul. A. Struga 23
Droga Pakjan'czyk - mł. asystent, Nr leg. 9
Magdalena Krateli - asystent, Nr leg. 12
(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 (tj. Dz. U. z 2011 r. Nr 212 poz. 1263 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447 z późn. 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:

Stacja Miejskiego Przedzłuda Nr 2
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
95-100 Zgierz, ul. Boya - Żeleńskiego 6
(adres)

NIP 7322143275 REGON 100881859 PESEL brak
TEL (42) 716 52 61 FAX brak E-MAIL brak

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 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)

brak

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Miroslawa Ostrowska - dyrektorka
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Miroslawa Ostrowska - dyrektorka
(imię i nazwisko, stanowisko)

nieobecne
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno-higienicznego, dokumentacji GMP/GMP i zasad systemu HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PT 4M PR/05/HZ

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

- 1) W stołówce przygotowywane są posiłki od surowca dla 157 dzieci, standard żywienia wynosi 4,70.
M. skład posiłków według: śniadania, obiadów, deserów i podwieczorki.
- 2) Dokonano przeglądu masy towarowej, nie stwierdono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości, o zmienionych cechach organoleptycznych i nieznadomego pochodzenia, pochodzących z organizmów genetycznie zmodyfikowanych.
- 3) Przechowywanie MŚ środków spożywczych zgodnie z deklaracjami producentów na opakowaniach, środki spożywcze. Tętnonagajęce zapachu przechowywane w sprężonych, czystych umiarkowanych chłodniczych wyposażonych w termometry celem monitorowania temperatur. Dokonano weryfikacji temperatur termometrem elektronicznym typ PT 4M PR/05/HZ i różnic w skazaniach termometrów nie odnotowano (+2, +4°C, -18°C).
- 4) W zakładzie prowadzona jest identyfikowalność dostawców dostarczających produkty używane do przygotowywania posiłków i zgodnie z etykietą dokumentacją mięso, drobi, rośliny zakupowane z Zakładu Mięsnego „PAMSO” S.A. Pabianice, rabiat z OSM Odrobów, warzywa i owoce FRUKTO-POL Zgierz, M. Dobroskiego 19, pieczywo „KED” Sp. J. Zgierz, Jaja Ferma Miasek Kłomazyce 10, do ogólnego zaopatrzenia zakładu, oraz siarodectwa HDI na jaja.
- 5) Problemy żywności przechowywane są zgodnie z opracowaną dokumentacją w specjalnych pojemnikach, oznaczonych prawidłowo, przechowywane w oddzielnej lodówce.
- 6) W dniu kontroli stwierdzone m. in.

a) braki umywalki do mycia rąk z dopływem ciepłej i zimnej wody
w pomieszczeniu kuchni;

b) brudne ściany (miejscami odpadające płytki) oraz nieprawidłowa
wentylacja w zmywalni naczyń stołowych;

c) brudne ściany (miejscami odpadające płytki) i ubytki płytek
w podłodze w kuchni utrudniające utrzymywanie właściwych
normatywów podczas przygotowywania posiłków oraz skuteczne
czyszczenie, mycie i dezynfekcję.

Pozostałe pomieszczenia, urządzenia i sprzęt w dniu kontroli
nie budziły zastrzeżeń.

7) Zakładowy posiada podpisaną umowę na wywóz śmieci

a także odpadów kat. 3 - do uwzględnienia w dniu kontroli

z firmą RS 11 Sp. z o.o. w Zieloncu, ul. 3 Maja 10.

8) Okazano opracowaną dokumentację z zakresu GMP/GMP

i zasada systemu HACCP oraz aktualne badania bakteriologiczne

pracowników. Okazano jadalospis dietetyczny oraz raporty

magazynowe od 13.02 do 25.02.2014r. Jadalospis opracowany

zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia z użyciem

owoców i warzyw sezonowych, kalendarzyka zachowana.

9) Nie stwierdzono śladów obecności szkodników - do uwzględnienia

umowa z firmą AREFA ARDIS, 94-043 Łódź, ul. Olimpijska

7/317, ostatni protokolat deratyzacji i dezynfekcji luty 2014r.

2

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

Ad. pkt. 6 a - niezgodne z przepisami art. 4 rozdział załącznik II rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych [Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34, str. 319]

Ad. pkt. 6 b, c - niezgodne z przepisami art. 1 lit a, b rozdział II załącznika II rozporządzenia (WE) 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych [Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34, str. 319]

N związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami zostanie wydana decyzja nakazująca

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: aneks 2 oceny stanu sanitarnego załącznik 2 F/PK/HŻ/01/01/03

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie propenowano mandatu karnego
(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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: ustalono termin realizacji usunięcia nieprawidłowości
wykazanych w części II.2. protokołu pkt. 6a - do 31.05.2014r,
pkt. 6b,c do 31.03.2015r.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. II.2.

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:

nie wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej brali uwag

6. Czas trwania kontroli: od 9⁴⁰ do 10⁴⁰

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.

brali odmowy podpisać

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:
nie nioszono poprawek i uzupełnień

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
DYREKTOR
Miejskiego Przedszkola Nr 2
mgr Mirosława Ostrowska

MIEJSKIE PRZEDSZKOLE NR 2
95-100 Zgierz, ul. B. Żeleńskiego 6
REGON: 100881859, NIP: 7322143275
tel. 42 716 52 61

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Młodszy Asystent
PSSE w Zgierzu
Asystent
PSSE w Zgierzu

Dorota Pabjanecz
mgr inż. Magdalena Bratek

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25. 02. 2014 r.

otrzymałem (-am) w dniu 25. 02. 2014 r.

DYREKTOR
Miejskiego Przedszkola Nr 2
mgr Mirosława Ostrowska

(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 Zgierzu 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr *M219/6/16* z dnia *25.02.2016r.*

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Stołeczka Miejskiego Przedszkola Nr 2 w Zgierzu, ul. Boya-Żeleńskiego 6

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.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu		X	
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk		X	
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne		X	
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatnie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi		X	
13.	Ściany		X	
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	Obecność szkodników	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	X		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			

46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	X		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (system traceability)	X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	10		
Liczba punktów		51	25	0
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt			53,5	
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)			3	
Ocena zakładu			2	zgodny

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak uwag i zastrzeżeń

.....

.....

.....

DYREKTOR
Miejskiego Przedszkola Nr 2
mgr Mirosława Ostrowska
(podpis osoby kontrolowanej)

MIEJSKIE PRZEDSZKOLE NR 2
95-100 Zgierz, ul. Bona-Zelazskiego 6
REGON: 100881859, NIP: 7322143275
tel. 42 716 52 61

Młodszy Asystent
PSSE w Zgierzu
Dorota Pajdańczyk
(podpis osoby kontrolującej)
Asystent
PSSE w Zgierzu
mgr inż. Magdalena Bratek

Zgierz, dn. 10.03.2014 r.

PPIS-Z-HŻ-4622 / 1 /14

Miejskie Przedszkole Nr 2
ul. Boya – Żeleńskiego 6
95-100 Zgierz

DECYZJA

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zgierzu działając z mocy art. 12 ust.1 i 27 ust.1 ustawy z dnia 14 marca 1985r, o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 zmiana Dz. U. z 2012r, Nr 460 i 892 oraz z 2013r., poz. 2), art. 54 ust. 1, ust. 2 lit a rozdział I, tytuł VII rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. 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 165 z 30.04.2004r. str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 3, t. 45, str. 200) oraz na podstawie art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914, ostatnia zmiana Dz. U. z 2011r. Nr 171, poz. 1016), załącznika II rozdziału I ust. 1, 2 lit. a, b oraz ust. 4 a także załącznika II rozdziału II ust.1 lit. a, b, c rozporządzenia (WE) nr 852/2004r. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34, str. 319), w oparciu o protokół z kontroli sanitarnej sporządzony w dniu 25.02.2014r, w stołówce Miejskiego Przedszkola Nr 2 w Zgierzu, ul. Boya-Żeleńskiego 6

nakazuje:

- 1) zapewnić właściwe warunki sanitarno – higieniczne do mycia i dezynfekcji rąk poprzez zainstalowanie umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu kuchni;
- 2) doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnie ścian w pomieszczeniu zmywalni oraz ściany i podłogę w kuchni właściwej poprzez pokrycie ich materiałem uniemożliwiającym gromadzenie się zanieczyszczeń, łatwym do czyszczenia oraz w miarę potrzeby do dezynfekcji;
- 3) wydzielić stanowisko do mycia i wyparzania jaj i wyposażać w umywalkę do mycia rąk oraz zlew;
- 4) wyposażać pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych w instalację wentylacji zapewniającą prawidłową wymianę powietrza.

Termin wykonania: pkt 1 do 31.05.2014r., pkt 2,3,4 do 31.03.2015r.

UZASADNIENIE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zgierzu, po zapoznaniu się z protokołem z kontroli sanitarnej nr HŻ/9/6/14 sporządzonym w dniu 25.02.2014r. w stołówce Miejskiego Przedszkola Nr 2 w Zgierzu, ul. Boya-Żeleńskiego 6 podjął czynności należące do zakresu działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zgierzu sprawującego nadzór sanitarny nad w/w obiektem.

Stosownie do art. 54 ust. 1, ust. 2 lit a rozdział I, tytuł VII rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 w sprawie działania w przypadku niezgodności, w myśl którego w sytuacji, gdy właściwy organ wykryje niezgodności, podejmuje on działanie zapewniające, że podmiot gospodarczy zastosuje środki zaradcze. Podczas decydowania, jakie podjąć działanie, właściwy organ uwzględnia rodzaj niezgodności oraz poprzednie dane podmiotu gospodarczego w zakresie niezgodności. Działanie takie zawiera, gdzie jest stosowne, nałożenie procedur sanitarnych lub podjęcie wszelkich innych działań uważanych za niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa paszy lub żywności lub zgodności z prawem paszowym i żywnościowym zasadami dotyczącymi zdrowia zwierząt lub dobrostanem zwierząt.

W dniu 25.02.2014r. w pomieszczeniach stołówki została przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS w Zgierzu kontrola sanitarna w wyniku której stwierdzono m. in.:

- brak umywalki do mycia rąk z dopływem ciepłej i zimnej wody w pomieszczeniu kuchni, co nie zapewnia odpowiednich warunków do higienicznego mycia rąk,
- brudne ściany (miejscami odpadające płytki) oraz nieprawidłową wentylację w pomieszczeniu zmywalni
- brudne ściany (miejscami odpadające płytki) i ubytki płytek w podłodze w kuchni właściwej co utrudnia utrzymanie właściwych warunków podczas przygotowywania posiłków oraz skuteczne czyszczenie, mycie i dezynfekcję.

Zgodnie z art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r, o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, ostatnia zmiana Dz. U. z 2011r. Nr 171, poz. 1016) podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34, str. 319).

Z przepisu załącznika II rozdziału I ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34, str. 319) wynika, iż pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.

Zgodnie z załącznikiem II rozdziału I ust. 2 lit. a, b rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34, str. 319) wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie, dezynfekcję, zapobieganie minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, chroni przed gromadzeniem się brudu, strącaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni.

Zgodnie ust.1 rozdział I załącznika II do ww. rozporządzenia pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.

Z przepisów ust.2 lit. a, b wynika, iż wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych powinna:

- a) pozwalać na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza oraz zapewnić odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań,
- b) chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strącaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni.

Z przepisu ust. 4 rozdział I załącznika II wynika, że musi być dostępna ilość umywarek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę oraz być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia.

Ust. 1 lit. a, b rozdział II załącznika II wyżej cytowanego rozporządzenia stanowi w szczególności że:

- a) powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie aby ułatwić czyszczenie, oraz w miarę potrzeby dezynfekcję, zaprojektowane i wykonane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń,
- b) powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia oraz tam gdzie jest to konieczne do dezynfekcji.

Jak wynika z protokołu kontroli sanitarnej nr HŻ/9/6/14 z dnia 25.02.2014r., stołówka Miejskiego Przedszkola Nr 2 w Zgierzu, ul. Boya-Żeleńskiego 6 warunków powyższych nie dopełnia.

Wyznaczając termin wykonania obowiązków organ wziął pod uwagę czas konieczny do pozyskania środków, wyłonienia wykonawcy i wykonania prac.

W tym stanie rzeczy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zgierzu orzekł jak w sentencji.

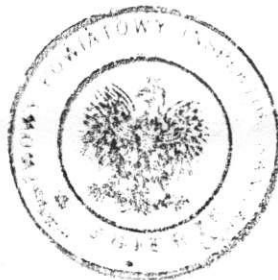
Od niniejszej decyzji, zgodnie z art. 129 Kpa stronie służy odwołanie do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi, ul. Wodna 40, za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zgierzu, ul. A. Struga 23, w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia.

Otrzymuje:

- 1) Miejskie Przedszkole Nr 2
ul. Boya - Żeleńskiego 6
95-100 Zgierz;
- 2) a/a .

Do wiadomości:

Urząd Miasta Zgierza
Plac Jana Pawła II 16
95-100 Zgierz



PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Zgierzu
dr n. med. Andrzej Jezidorski