

mpi. 25.11.2013 Qokom



**PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY
W BYDGOSZCZY**

85-031 Bydgoszcz, ul. Kujawska 4

e-mail: wsse.bydgoszcz@pis.gov.pl

tel. 52 37 329 34

centrala: 52 37 618 00 - 99,

fax 52 34 59 840

www.pwisbydgoszcz.pl

NHŻ. 9020.2.47.2013

Bydgoszcz, dnia 20 listopada 2013 r.

wew. 2317

DECYZJA NR 447/2013

Na podstawie art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.) w związku z art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2013 poz. 267) a także na podstawie art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004 r. z późn. zm.).

**PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY
W BYDGOSZCZY**

po zapoznaniu się z protokołem kontroli sanitarnej nr 47/NHŻ/2013 przeprowadzonej w dniu 15.10.2013 r. w Zespole Szkół Specjalnych w Chełmży ul. Kadr. St. Wyszyńskiego 7, 87-140 Chełmża

nakazuje

Zespołowi Szkół Specjalnych w Chełmży ul. Kard. St. Wyszyńskiego 7, 87-140 Chełmża

- 1) opracować, wdrożyć i stosować procedury na podstawie zasad HACCP dostosowane do prowadzonej działalności oraz prowadzić zapisy jako dowód zgodności działania z ustanowionymi procedurami.

Wyżej podane obowiązki należy wykonać do dnia 31.12.2013 r.

UZASADNIENIE

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, w dniu 15.10.2013 r. w Zespole Szkół Specjalnych w Chełmży ul. Kadr. St. Wyszyńskiego 7, 87-140 Chełmża została przeprowadzona kontrola sanitarna w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego zakładu żywienia zbiorowego, dokumentacji dot. GHP/GMP i systemu HACCP.

Podczas kontroli stwierdzono:

- 1) brak w pełni opracowanych, wdrożonych i stosowanych procedur na podstawie zasad HACCP dostosowanych do prowadzonej działalności (m.in. procedury zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, procedury kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych), brak ustalonego i wprowadzonego systemu monitorowania CCP, brak dowodów na prowadzenie szkoleń personelu z zakresu GMP/GHP i HACCP, co stanowi naruszenie treści art. 5 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139

z 30.04.2004 r.) w związku z art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.), zgodnie z którym przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP, zapewniają, że każdy dokument opisujący procedury jest zawsze aktualny oraz dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z ust. 1 w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa sektora spożywczego.

Podczas kontroli stwierdzono także następujące nieprawidłowości:

1. zbędne przedmioty przechowywane w obszarze pracy z żywnością np. kwiaty doniczkowe, niewykorzystywany sprzęt kuchenny m.in. grill elektryczny,
2. brak siatek zabezpieczających otwory okienne przed dostępem owadów we wszystkich pomieszczeniach pionu żywienia,
3. niewłaściwie zorganizowane pomieszczenie mycia i dezynfekcji jaj,
4. w użyciu miski z tworzywa sztucznego nieprzeznaczone do kontaktu z żywnością,
5. w użyciu uszkodzone i wyszczerbione naczynia stołowe,
6. brak środków przeznaczonych do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością,
7. brak procedury zapewniającej kontrole obecności szkodników oraz brak dowodów w formie bieżących zapisów świadczących o skutecznej ochronie zakładu przed szkodnikami,
8. nieprawidłowo oznakowane artykuły spożywcze
9. produkty żywnościowe przechowywane niezgodnie z deklaracją producenta.

Zgodnie z ustaleniami ww. nieprawidłowości zostały usunięte niezwłocznie, o czym strona poinformowała organ pismem z dnia 15.11.2013 r.

Aby wpłynąć na poprawę istniejącego stanu sanitarnego, konieczne stało się wydanie zaleceń zmierzających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Terminy wykonania obowiązków zostały ustalone ze stroną postępowania i są one uzależnione od jej możliwości finansowych i organizacyjnych.

Biorąc pod uwagę powyższe Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy orzekł jak w sentencji.

POUCZENIE

Od niniejszej decyzji służy stronie odwołanie do Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie ul. Targowa 65, 03-729 Warszawa. Odwołanie wnosi się za pośrednictwem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy, w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia.

O realizacji obowiązków należy powiadomić w terminie 7 dni od wykonania Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy.

Niewykonanie obowiązków w terminie ustalonym w decyzji spowoduje skierowanie do zobowiązanego upomnienia, a następnie wszczęcie postępowania egzekucyjnego. Koszty upomnienia i postępowania egzekucyjnego obciążą zobowiązanego.

Otrzymują (za p.o.):

1. Zespół Szkół Specjalnych w Chełmży
ul. Kard. St. Wyszyńskiego 7
87-140 Chełmża
2. a/a



Z. upoważnienia
Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego
w Bydgoszczy
Zastępca
Danuta Banaczek