

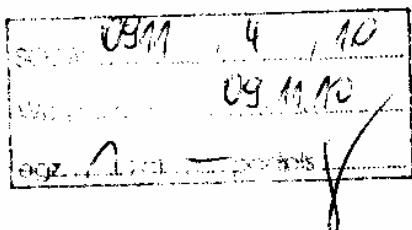
ŚLĄSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY

40 – 957 Katowice ul. Raciborska 39 skrytka pocztowa 591

sekr.: (032) 351-23-15 fax : (032) 351-23-18
Wsse.katowice@pis.gov.pl <http://wssekatowice.pis.gov.pl/>

Katowice, dnia 27.10.2010r

NS-HŻŻiPU-432-74-2/10



Specjalny Ośrodek
Szkolno-Wychowawczy
ul. Wojska Polskiego 3
43-400 Cieszyn

Decyzja

W oparciu o:

- art. 104 Kodeksu postępowania administracyjnego z dn. 14.06.1960r. (Dz. U. z 2000r. nr 98, poz. 1071 z późn. zm.),
- art. 27 ust.1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2006r. nr 122 poz. 851 z późn. zm.)
- art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. nr 136 poz. 914 z 2010r tekst jedn.),
- rozdz. II art. 5; zał. II rozdz. I pkt. 2 d); zał. II rozdz. II pkt. 2 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.04.2004r z późn. zm.)

Śląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w wyniku przeprowadzonej w dniu 24.09.2010r. kontroli sanitarnej (protokół kontroli z dnia 24.09.2010r nr 781/NS/HŻŻiPU/2010) w bloku żywienia Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Cieszynie ul. Wojska Polskiego 3; 43-300 Cieszyn

nakazuje:

w terminie do 31.12.2010r

1. Zapewnić skuteczny sposób czyszczenia i dezynfekcji naczyń poprzez usunięcie rdzy i konserwację zmywarki do naczyń lub wymianę na nową o temperaturze wyparzania wynoszącej 85-90°C będącej w dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej

2. Zapewnić odpowiednie warunki termiczne właściwe dla przechowywania mrożonej żywności poprzez zamontowanie zamrażarki będącej w dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej

w terminie do 31.12.2011r

1. Uniemożliwić krzyżowania się dróg „czyste-brudne” poprzez zapewnienie właściwej przestrzeni roboczej pozwalającej na zminimalizowanie zanieczyszczeń pomiędzy strefą skażoną (magazyn warzyw) a obszarem czystym (kuchnia właściwa)
2. Opracować, wykonać i utrzymywać procedury na podstawie zasad systemu HACCP w zakresie:
 - a) identyfikacji i oceny zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenia środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,
 - b) określenia krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,
 - c) ustalenia dla każdego krytycznego punktu kontrolnego parametrów, jakie powinien spełniać i określenia limitów krytycznych,
 - d) ustalenia i wprowadzenia systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,
 - e) ustalenia działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań,
 - f) ustalenia sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji dotyczącej procesów produkcyjnych.

Stroną zobowiązaną do wykonania decyzji jest Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy
ul. Wojska Polskiego 3; 43-400 Cieszyn

UZASADNIENIE

Przeprowadzona w dniu 24.09.2010 r. kontrola sanitarna z wypełnieniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego (protokół kontroli nr 781/NS/HŻŻiPU/2010) wykazała, iż w dniu kontroli zmywarka do naczyń była zepsuta. Ponadto wykazywała ślady zniszczenia oraz wieloletniej eksploatacji co potencjalnie może mieć znaczny wpływ na skuteczność mycia i dezynfekcji naczyń a zatem pośrednio stanowić ewentualne źródło zanieczyszczenia żywności. Zgodnie z zapisem zał. II rozdz. II pkt 2 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.04.2004 r. z późn. zm.), wszystkie przedmioty oraz sprzęt pozostające w kontakcie z żywnością muszą być skutecznie czyszczone i dezynfekowane oraz znajdować się w dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej.

Zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej (GHP) przyjmuje się, że w warunkach zbiorowego żywienia należy zapewnić temperaturę wyparzania naczyń w zakresie 85-90 °C. Dotychczas stosowane urządzenie nie wypełnia spełnia powyższych wymagań. Kontrolujący odnotowali ponadto brak właściwej segregacji w zamrażarce znajdującej się w magazynie materiałów suchych, co związane jest z niedostateczną ilością zamrażarek w obiekcie. Zgodnie z zapisami zał. II rozdz. I pkt 2 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.04.2004 r. z późn. zm.), należy zapewnić odpowiednie warunki termiczne do utrzymania środków spożywczych we właściwej temperaturze. Surowce, składniki i wyroby gotowe muszą być przechowywane w temperaturach nie powodujących ryzyka dla zdrowia, przy zachowaniu właściwego podziału na poszczególne asortymenty.

Ponadto w trakcie kontroli stwierdzono brak opracowanych, wykonywanych i utrzymywanych procedur w zakresie: identyfikacji i oceny zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, określenia krytycznych punktów kontroli, ich parametrów oraz limitów krytycznych, systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, ustalenia działań korygujących. Powyższe niezgodności stanowią naruszenie wymagań określonych w rozdz. II art. 5 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004, zgodnie z którym przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad systemu HACCP

W trakcie kontroli stwierdzono także, iż pomiędzy magazynem warzyw a pomieszczeniem kuchni właściwej występuje krzyżowanie dróg czyste/brudne następującego wskutek bezpośredniego kontaktu skażonego „przedmiotu” - niedobrych warzyw, z „przedmiotem” mikrobiologicznie właściwym – gotowe produkty. Jest to niezgodne zarówno z zasadami właściwej praktyki higienicznej (GHP) jak i z zapisami Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, które stanowi, iż na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniami, które mogą spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia.

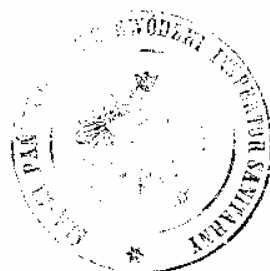
W związku z powyższym organ I instancji orzekł jak w osnowie decyzji.

Na podstawie art. 15 §1 ustawy z dnia 17.06.1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (Dz. U. z 2005 r. Nr 229 poz. 1954 z późn. zm.) niewykonanie obowiązków w terminie ustalonym w decyzji spowoduje skierowanie do zobowiązanego upomnienia,

a następnie wszczęcie postępowania egzekucyjnego, którego koszty obciążają zobowiązanego zgodnie z art.120 ww. ustawy

Strona niezadowolona z decyzji może złożyć odwołanie do Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie w terminie 14 dni od daty jej otrzymania, za pośrednictwem Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Śląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
[Signature]
Miejsce: Cieszyń
Data: 14.09.2014



1. Wykresy i rysunki dotyczące stosowania przepisów HACCP i zapewnienia jakości (od 2)
Słuchacz Sylwia

2. Treść dokumentacji opracowania, wykonania i nadzoru nad zgodnością produkcji HACCP
Treść dokumentacji

Otrzymują:

1. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy
ul. Wojska Polskiego 3
43-400 Cieszyń
2. a/a

Do wiadomości:

1. NS/HDiM

