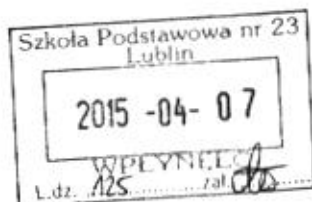


Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
ul. 3 Maja 4, 20-078 Lublin
tel. 81 532-97-05

HŻ-P-6323/ 2 /2015



Lublin, dnia 31 03. 2015

Szkoła Podstawowa Nr 23
im. Olimpijczyków Polskich
ul. Podzamecze 9
120-143 Lublin

~~Urząd Miasta Lublin
Wydział Oświaty i Wychowania
ul. Narutowicza 37/39
20-016 Lublin~~

DECYZJA

Na podstawie:

- art. 4 ust. 1 pkt 3, pkt 3a, art. 37 Ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jednolity tekst Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.),
- art. 54 ust. 1, ust. 2 lit. a 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 regulami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt (Dz.U. UE Nr 191 z 30.04.2004 r. str. 1; Dz.U. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3 t. 45, str. 200),
- art. 59 ust. 1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.),
- oraz art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. - Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 267 z późn. zm.),

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie

po rozpatrzeniu protokołu z kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 16.02.2015r.
w Bloku żywienia Szkoły Podstawowej Nr 23 - Lublin ul. Podzamecze 9

nakazuje:

1. Zapewnić ściany pomieszczeń bloku żywienia w dobrym stanie sanitarno-technicznym.
2. Zapewnić warunki do higienicznego przechowywania naczyń, sprzętu oraz środków spożywczych.
3. Zapewnić gładkie, łatwozmywalne powierzchnie robocze blatów przy okienkach wydawczych i zwrotnych.
4. Zapewnić warunki do prawidłowego magazynowania warzyw okopowych.

Pkt 1 – 4 w terminie do dnia 20.08.2015 r.

UZASADNIENIE

W wyniku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 16.02.2015r. w Bloku żywienia Szkoły Podstawowej Nr 23 w Lublinie przy ul. Podzamcze 9 stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładu.

- Ściany w pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw i jaj, w pomieszczeniu kuchni oraz zmywalni naczyń stołowych miejscami zniszczone, płytki glazury popękane, z licznymi drobnymi ubytkami. Powierzchnie ścian i narożniki przy okienkach wydawczych i zwrotnych miejscami powybijane, pokruszone, wyeksploatowane. Odpadające płytki glazury ze ściany w pomieszczeniu kuchni (przy okienku wydawczym) zostały zabezpieczone okleiną. Ściana w części komunikacyjnej bloku żywienia, w której ustawiono regał przeznaczony do przechowywania czystych naczyń kuchennych, z odpryskami i ubytkami farby olejnej, powierzchnie spuchnięte, nierówne, trudne do utrzymania w czystości.

Rury instalacji wodnej w pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw i jaj z licznymi odpryskami farby na powierzchni - powierzchnia chropowata, trudna do mycia, co uniemożliwia utrzymanie pomieszczenia w czystości po prowadzonej obróbce warzyw okopowych. Zgodnie z pkt. I Rozdz. I Zał. II Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r. str. 1 z późn. zm.): *„pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej”*. Zgodnie z pkt. I lit b Rozdz. II Zał. II w/w rozporządzenia (WE) Nr 852/2004: *„powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia oraz tam gdzie jest to konieczne do dezynfekcji.”*

- powierzchnie robocze oraz wyposażenie w niewłaściwym stanie technicznym. Regał ustawiony w części komunikacyjnej, przeznaczony do przechowywania czystych naczyń produkcyjnych oraz szafki wiszące i stojące zlokalizowane w pomieszczeniu kuchni, w których przechowywane są czyste naczynia stołowe, sprzęt produkcyjny oraz środki spożywcze - zniszczone, wyeksploatowane, miejsca uszkodzeń pozaklejane okleiną. Okleina zniszczona, popękana, nie stanowi powierzchni gładkiej i łatwozmywalnej. Powierzchnia trudna do mycia i dezynfekcji. Blaty pomocnicze przy okienku wydawczym oraz zwrotnym zniszczone, na obrzeżach z ubytkami warstwy ochronnej laminatu, powierzchnie zniszczone, trudne do utrzymania w czystości. Narusza to pkt. 2 lit. a, b i c Rozdz. I Załącznik II Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 o brzmieniu: *„Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych: pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzenie wszelkich działań”; „ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem przed materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do żywności (...)” oraz „umożliwia dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem (...)”*. Zgodnie z pkt. I lit. f Rozdział II Załącznika II wyżej cytowanego rozporządzenia: *„powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być*

w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów(...)

- nieprawidłowe magazynowanie warzyw okopowych. Warzywa okopowe, tj. ziemniaki (z resztkami ziemi) w ażurowych workach oraz cebula przed obróbką wstępną składowane w magazynie żywności trwałej i nietrwałej mikrobiologicznie. Pomieszczenie, półki regału oraz przechowywana na regałach żywność (w tym środki spożywcze w opakowaniach papierowych) zakurzone, zanieczyszczone pyłem z niepoddanych obróbce warzyw. Stan taki stwarza ryzyko wtórnych zanieczyszczeń przechowywanych środków spożywczych oraz produkowanej w zakładzie żywności. Stwierdzona niezgodność stanowi naruszenie przepisów określonych w pkt. 2 i 3 Rozdz. IX Załącznik II Rozporządzenia 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych o brzmieniu: „Surowce i składniki magazynowe, będą przechowywane w odpowiednich warunkach, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem”; „Na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, że byłoby nierozsądnie oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana”.

W związku z powyższym, zgodnie z art. 59 ust. 1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2010r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.), który zobowiązuje przedsiębiorcę do przestrzegania wymagań higienicznych określonych w Rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r. str. 1) orzeczono jak w sentencji.

Od decyzji niniejszej przysługuje stronie odwołanie do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie w terminie 14 dni od daty jej doręczenia.



Z up. Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
w Lublinie
Kierownik Oddziału
Zapobiegawczego Biuraczu Sanitarnego
[Signature]
mgr inż. Iwona Michalska

Otrzymuje:

1. Adresaci
2. a/a.