

.....
nazwa organu
HŻ-P-6323/4/2016

Lublin, dnia 05. 04. 2016

Szkoła Podstawowa Nr 51
ul. Bursztynowa 22
20-576 Lublin

Szkoła Podstawowa nr 51
20-576 Lublin, ul. Bursztynowa 22

W P L Y N E Ł O

dnia 06 -04- 2016

Znak sprawy 439.. Zal.

DECYZJA

Na podstawie:

- art. 4 ust. 1 pkt 3, pkt 3a, art. 37 Ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015r. Nr 1412),
- 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 regułami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt (Dz.U. UEL 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 (Dz. U. z 2015r. poz. 594 z późn. zm.)
- oraz art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016r. poz. 23),

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie

po rozpatrzeniu protokołu z kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 08.02.2016r.
w Bloku żywienia Szkoły Podstawowej Nr 51 – 20-576 Lublin ul. Bursztynowa 22

nakazuje:

1. Zapewnić sufit pomieszczeń magazynowych w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach gładkich, niestanowiących ryzyka zanieczyszczeń.
2. Zapewnić ściany pomieszczeń magazynowych w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach gładkich, niestanowiących ryzyka zanieczyszczeń.
3. Zapewnić drzwi wewnętrzne pomieszczenia produkcyjnego we właściwym stanie technicznym, o powierzchniach gładkich, nienasiąkliwe, łatwo zmywalnych.
4. Zapewnić wyposażenie i sprzęt pomocniczy w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach gładkich, łatwo zmywalnych.
5. Usuwać odpady powstające w zakładzie w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska.
6. Zapewnić warunki do osuszania naczyń wykorzystywanych do obróbki wstępnej warzyw okopowych.

7. Wyposażyć punkty wodne w baterie zapewniające prowadzenie higienicznych procesów mycia.
8. Zapewnić warunki higienicznego przechowywania sprzętu porządkowego.
9. Udokumentować przeprowadzoną weryfikację zakładowego systemu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności zgodnie z opracowaną procedurą weryfikacji.
10. Zapewnić konsumentom finalnym niezbędne informacje na temat podawanych posiłków z uwzględnieniem składników alergennych i powodujących nietolerancję pokarmową.

w terminie do dnia 20.05.2016 r.

U Z A S A D N I E N I E

W trakcie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 08.02.2016r. w Bloku żywienia Szkoły Podstawowej Nr 51 – 20-576 Lublin ul. Bursztynowa 22 stwierdzono niewłaściwy stan techniczny sufitów i ścian magazynów warzyw i owoców zlokalizowanych w podpiwniczeniu. Sufity przy instalacji wodnej obu pomieszczeń magazynowych oraz ściana magazynu ziemniaków miejscami z uszkodzonym, popękanym, odstającym tynkiem, powierzchnie syjące się, co stwarza ryzyko zanieczyszczeń fizycznych przechowywanych warzyw. Zgodnie z pkt. 1 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 2004r. str. 1 z późn. zm.): „pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej”. Zgodnie z pkt. 1 lit b i c 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” oraz „sufity (...) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący (...) strząsanie cząstek”.

Dwoje drzwi wewnętrznych pomieszczenia produkcyjnego zniszczone w dolnej części skrzydeł, z ubytkami laminatu, spuchnięte, o powierzchniach trudno zmywalnych, nasiąkliwych, trudnych do mycia i dezynfekcji. Powyższy stan narusza pkt 1 lit. e Rozdziału II Załącznika II w/w rozporządzenia (WE) Nr 852/2004, który stanowi: „drzwi muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochlaniających powierzchni”.

W zakładzie używany jest sprzęt w niewłaściwym stanie technicznym, co nie zapewnia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych posiłków. Szafa chłodnicza ustawiona w magazynie owoców i warzyw, wykorzystywana do przechowywania warzyw i kiszonek z ubytkami warstwy ochronnej laminatu. Metalowy element urządzenia do

rozdrabniania mięsa z odstającą i kruszącą się warstwą zewnętrznej powłoki, co stwarza ryzyko fizycznego zanieczyszczenia przetwarzanej żywności. W użyciu stwierdzono naczynia emaliowane i teflonowe z ubytkami warstwy emalii /teflonu na wewnętrznej powierzchni naczyń (rondel, miski, wiadra). Zgodnie z pkt. 1 lit. f Rozdziału 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(...)”. Zgodnie z pkt. 1 lit. a i b Rozdziału V Załącznika II w/w rozporządzenia: „Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą być skutecznie czyszczone oraz (...) dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia; być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymane w dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby minimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia”.

W zmywalni naczyń stołowych przy jednokomorowym zlewozmywaku, przeznaczonym do wstępnego przepłukiwania naczyń stołowych z resztek żywności, stwierdzono zainstalowany młynek koloidalny, wykorzystywany do rozdrabniania resztek żywności przed ich usunięciem do kanalizacji. Stanowi to naruszenie pkt. 4 Rozdz. VI Zał. II ww. Rozporządzenia, który stanowi: „Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia”. Stosowanie młynków koloidalnych do usuwania odpadów, w tym odpadów pokonsumpcyjnych sprzeczne jest z art. 14, art. 26 w zw. z art. 10 lit. f; art. 26 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi (Dz. U. UE. L. 09. 300. 1. z póź. zm.) i uchylające rozporządzenie (WE) Nr 1774/20002 (Rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego), które określają sposób usuwania i stosowania odpadów pochodzenia zwierzęcego kategorii III. W/w akt prawny nie przewiduje zagospodarowania odpadów gastronomicznych poprzez wprowadzanie ich do systemów kanalizacyjnych.

W pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw okopowych stwierdzono brak warunków do prawidłowego osuszania naczyń i pojemników wykorzystywanych przy obróbce surowców. W trakcie czynności kontrolnych ustalono, iż miski i wiaderka osuszane są na blacie stołu roboczego. W pomieszczeniu wstępnej obróbki jaj znajduje się zlewozmywak dwukomorowy z baterią ścienną. Sposób ustawienia zlewozmywaka uniemożliwia wykorzystywanie obu komór, co jest niezbędne do zapewnienia higieny przy wstępnej obróbce surowców. Przy zlewozmywaku jednokomorowym zlokalizowanym w pomieszczeniu magazynowym stwierdzono dwie oddzielne wylewki z ciepłą i zimną wodą bieżącą, przy których zainstalowano gumowe przewody poprowadzone do wnętrza komory, co znacznie utrudnia prawidłowe, higieniczne korzystanie z punktu wodnego i prowadzenie skutecznego mycia sprzętu. W części komunikacyjnej przy wejściu do kuchni głównej (strefa czysta) przechowywane są wiadra oraz mobilny wózek porządkowy, na wieszaku ściennym zawieszono szczotki, mopy. Przechowywanie sprzętu porządkowego w strefie czystej stanowi

zagrożenie powstawania zanieczyszczeń produkowanej żywności. Powyższe nieprawidłowości naruszają pkt 2 lit. c Rozdz. I Zał. II Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, który stanowi: „Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych (...) umożliwia dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem” oraz pkt 3 Rozdziału IX Załącznika II w/w rozporządzenia: „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”.

Brak do wglądu Karty kontroli wewnętrznej potwierdzającej przeprowadzenie weryfikacji opracowanego systemu HACCP. Zgodnie z „Instrukcją weryfikacji systemu HACCP” weryfikacja systemu powinna być przeprowadzana raz w roku oraz każdorazowo w przypadku wprowadzenia istotnych zmian mogących rzutować na plan HACCP. Zgodnie z w/w instrukcją wyniki przeprowadzonej weryfikacji powinny być udokumentowane. Brak dokumentu świadczy, iż w zakładzie postępuje się niezgodnie z opracowanym systemem. Powyższy stan stanowi naruszenie art. 3, art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady: „Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą spełniane są właściwe wymogi higieny, ustanowione w niniejszym rozporządzeniu”. Ponadto „Przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie HACCP”. Zgodnie z art. 5 ust. 4 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004: „przedsiębiorstwa sektora spożywczego 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, a także zapewniają, że każdy dokument opisujący procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem jest zawsze aktualny.”

W udostępnionym dzieciom i rodzicom jadłospisie, wywieszonym na tablicy ogłoszeń, nie uwzględniono składników alergennych i powodujących nietolerancję pokarmową, a występujących w przygotowywanych posiłkach, tj. m.in. gluten, mleko, jaja, ryby, seler, gorczyca, sezam. Zgodnie z art. 44 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011): „w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich pakowania do bezpośredniej sprzedaży: a) przekazanie danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c) jest obowiązkowe.” Natomiast art. 9 ust. 1 lit. c cytowanego rozporządzenia 1169/2011 stanowi, iż: „obowiązkowe jest podawanie następujących danych szczegółowych: wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane

z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie.” Ponadto przekazywanie informacji na temat alergenów lub nietolerancji w przypadku użycia substancji wymienionych w załączniku II przy wytworzeniu nieopakowanego środka spożywczego jest obowiązkowe. Informacje takie muszą być łatwo dostępne, tak aby konsument miał świadomość tego, że w odniesieniu do nieopakowanej żywności występują kwestie związane z alergenami i nietolerancją. Dlatego też nie jest możliwe udostępnienie informacji na temat alergenów lub nietolerancji tylko i wyłącznie na życzenie konsumenta. W myśl art. 6 i art. 7 ust. 1, lit. a w/w Rozporządzenia (UE) NR 1169/2011: „każdemu środkowi spożywczemu przeznaczonemu do dostarczenia konsumentowi finalnemu lub do zakładów żywienia zbiorowego muszą towarzyszyć informacje na temat żywności zgodnie z niniejszym rozporządzeniem i nie mogą one wprowadzać w błąd, w szczególności: co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji.” Zgodnie z § 19 ust. 1 pkt 1, 2, 3, ust. 2 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015 poz. 29) stanowiącymi odpowiednio: „W przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się: (...) 3) wykaz składników - zgodnie z art. 18-20 rozporządzenia nr 1169/2011 z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia (...).”; „Informacje, o których mowa w ust. 1, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.” Zgodnie z art. 8 ust. 1 w/w Rozporządzenia (UE) NR 1169/2011: „podmiotem działającym na rynku spożywczym odpowiedzialnym za informację na temat żywności jest podmiot, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy lub - jeżeli ten podmiot nie prowadzi działalności w Unii - importer danego środka na rynek Unii.”

W związku z powyższym, zgodnie z art. 59 ust. 1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. poz. 594 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. UEL 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.



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
Irena Nikiel
Irena Nikiel

Otrzymuje:

1. Adresaci
2. a/a.