

DECYZJA

Na podstawie:

- 1.) art. 104 Ustawy z 14 czerwca 1960r. Kodeksu postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2018r., poz. 2096 ze zmianami);
- 2.) art. 3 ust. 3, art. 8 ust. 1, art. 10 ust. 1 pkt. b, c, d Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004 r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200 ze zmianami);
- 3.) art. 3 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1) oraz punkty: pkt 1a, pkt 1b, pkt 1c, pkt 1e, pkt 1f rozdz. II załącznika Nr II do Rozporządzenia;
- 4.) art. 1 pkt. 6, art. 4 ust. 1 pkt. 3, pkt. 4, art. 27 ust. 1 Ustawy z dnia 14.03.1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 59);
- 5.) art. 1 ust. 1 ust. 2, art. 59 ust. 1, art. 61, art. 73 ust. 1 pkt. 1 Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zmianami);

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wodzisławiu Śląskim po rozpatrzeniu protokołu z kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 19.03.2019r. w kuchni Wojewódzkiego Ośrodka Lecznictwa Odwykowego i Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Gorzycach przy ul. Zamkowej 8 należącej do: **WOJEWÓDZKI OŚRODEK LECZNICTWA ODWYKOWEGO I ZAKŁAD OPIEKUŃCZO-LECZNICZY W GORZYCACH, ul. Zamkowa 8, 44-350 Gorzyce**

NAKAZUJE

	w terminie do:
1. Odnowić ściany i sufit w kuchni nr 1	30.09.2019 r.
2. Odnowić ściany i sufit w kuchni nr 2	30.09.2019 r.
3. Odnowić ściany na murkach oddzielających część czystą od brudnej w kuchni nr 1	30.09.2019 r.
4. Odnowić ściany na murkach oddzielających część czystą od brudnej w kuchni nr 2	30.09.2019 r.
5. Zapewnić właściwy stan techniczny blatów roboczych w kuchni nr 1	30.09.2019 r.
6. Zapewnić właściwy stan techniczny blatów roboczych w kuchni nr 2	30.09.2019 r.
7. Zapewnić właściwy stan techniczny szafki na naczynia w kuchni nr 1	30.09.2019 r.
8. Zapewnić właściwy stan techniczny szafki na naczynia w kuchni nr 2	30.09.2019 r.
9. Zapewnić właściwy stan techniczny ściany przy windzie żywieniowej w kuchni nr 2	30.09.2019 r.
10. Zapewnić właściwy stan techniczny drzwi do kuchni nr 1	30.09.2019 r.
11. Odnowić ścianę obok rury w kuchni w pawilonie B	30.09.2019 r.
12. Zapewnić właściwy stan techniczny podłogi w kuchni w pawilonie B	30.09.2019 r.
13. Zapewnić właściwy stan techniczny drzwi prowadzących do kuchni w pawilonie B	30.09.2019 r.
14. Odnowić ściany w jadalni w pawilonie B	30.09.2019 r.

Za terminową realizację decyzji odpowiada dyrektor

UZASADNIENIE

Przeprowadzona kontrola sanitarna w kuchni Wojewódzkiego Ośrodka Lecznictwa Odwykowego i Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Gorzycach przy ul. Zamkowej 8 w dniu 19.03.2019r. wykazała: ubytki w kafelkach ściennych w kuchni nr 1 i 2, odpadającą farbę na ścianach oraz murkach oddzielających część brudną od czystej w kuchni nr 1 i 2, zabrudzone sufity w kuchni nr 1 i 2, uszkodzone drzwi wejściowe prowadzące do kuchni nr 1, zniszczone blaty i uszkodzone szafki na naczynia w kuchni nr 1 i 2, uszkodzone kafelki i zabrudzoną ścianę przy windzie żywieniowej w kuchni nr 2, luszczącą się farbę na ścianie obok rur w kuchni w pawilonie B, ubytki w fugach przy kafelkach podłogowych w kuchni w pawilonie B, uszkodzone drzwi do kuchni w pawilonie B, ubytki w ścianach w jadalni w pawilonie B.

Obowiązkiem przedsiębiorstw sektora spożywczego jest zapewnienie, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełnione są właściwe wymogi higieny ustanowione w rozporządzeniu – art. 3 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Powierzchnie sufitów i ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam, gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów o gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. – pkt 1b, 1c rozdz. II załącznika nr II do Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Brudne, zniszczone ściany i sufity są siedliskiem drobnoustrojów, mogą tym samym stanowić potencjalne zagrożenie dla żywności oraz niekorzystnie wpływają na estetykę pomieszczeń.

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, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. – pkt 1f rozdz. II załącznika nr II do Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Blaty oraz szafki na naczynia muszą być utrzymane w dobrym stanie technicznym, aby możliwe było prowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji, ograniczających liczbę drobnoustrojów mogących zanieczyścić żywność.

Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. – pkt 1e rozdz. II do załącznika nr II do Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Drzwi muszą być utrzymane w czystości oraz dobrym stanie technicznym, aby umożliwić prowadzenie wszelkich czynności w higienicznych warunkach.

Powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe. – pkt. 1a rozdz. II do załącznika nr II do Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Nierówne powierzchnie podłóg utrudniają utrzymanie ich w bieżącej czystości i przez to sprzyjają rozwojowi mikroorganizmów.

Mając powyższe na uwadze orzeczono jak na wstępie.

Od decyzji przysługuje stronie prawo wniesienia odwołania do Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim, w terminie 14 dni liczonych od dnia doręczenia niniejszej decyzji.

W trakcie biegu terminu do wniesienia odwołania strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania wobec organu administracji publicznej, który wydał decyzję. Z dniem doręczenia organowi administracji publicznej oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania przez ostatnią ze stron postępowania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna.

Otrzymują:

1. WOJEWÓDZKI OŚRODEK LECZNICTWA ODWYKOWEGO
I ZAKŁAD OPIEKUŃCZO-LECZNICZY W GORZYCACH
ul. Zamkowa 8, 44-350 Gorzyce
2. a/a



PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Wodzisławiu Śląskim