

wpłynęło dnia 15.07.2021
L.dz.
do załatwienia
do wiadomości Wodzisław Śląski, dnia 13.07.2021r.

delegacja DT

NS/HŻŻ-432-103-121 - 638/21

DECYZJA

Na podstawie:

- 1.) art. 104 Ustawy z 14 czerwca 1960r. Kodeksu postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz.U. 2021 poz. 735)
- 2.) art. 10, art. 12 ust. 1, art. 14, art. 138 ust. 1 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EEG (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1);
- 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 ze zmianami) oraz punkty: 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. 2021r. poz 195);
- 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 2020 poz 2021 ze zmianami).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wodzisławiu Śląskim po rozpatrzeniu protokołu z kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 28.06.2021r. w bloku żywienia w szpitalu w Wodzisławiu Śląskim przy ul. 26 Marca 51 należącej do: **POWIATOWY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W RYDUŁTOWACH I WODZISŁAWIU ŚLĄSKIM Z SIEDZIBĄ W WODZISŁAWIU ŚLĄSKIM**, ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śląski

NAKAZUJE

- | | w terminie do: |
|--|-----------------------|
| 1. Odnowić ściany w miejscu przyjmowania termosów z posiłkami | 31.12.2021r. |
| 2. Odnowić ściany i sufit w kuchence oddziału chirurgii ogólnej | 31.12.2021r. |
| 3. Zapewnić właściwy stan techniczny parapetów w kuchence oddziału chirurgii ogólnej | 31.12.2021r. |
| 4. Zapewnić właściwy stan techniczny kaloryferów kuchence oddziału chirurgii ogólnej | 31.12.2021r. |
| 5. Zapewnić właściwy stan techniczny blatu kuchennego w kuchence oddziału chirurgii ogólnej | 31.12.2021r. |
| 6. Odnowić ściany w kuchence oddziału położniczo – ginekologicznego | 31.12.2021r. |
| 7. Zapewnić właściwy stan techniczny blatu w kuchence oddziału położniczo – ginekologicznego | 31.12.2021r. |

Handwritten notes at the top of the page, including a date and possibly a title or subject line.

Main body of handwritten text, consisting of several paragraphs. The text is somewhat faint and difficult to read.

Second section of handwritten text, appearing as a separate paragraph or entry.

Final section of handwritten text at the bottom of the page, possibly concluding the notes.

- | | |
|--|--------------|
| 8. Zapewnić właściwy stan techniczny szafek w kuchence oddziału położniczo – ginekologicznego | 31.12.2021r. |
| 9. Zapewnić właściwy stan techniczny drzwi wejściowych do kuchni oddziału położniczo – ginekologicznego | 31.12.2021r. |
| 10. Odnowić ściany i sufit w kuchence oddziału chirurgii urazowo – ortopedycznej | 31.12.2021r. |
| 11. Zapewnić właściwy stan techniczny blatu kuchennego w kuchence oddziału chirurgii urazowo – ortopedycznej | 31.12.2021r. |
| 12. Odnowić sufit w kuchence oddziału interna – odcinek A | 31.12.2021r. |
| 13. Odnowić ścianę nad kafelkami w kuchence oddziału interna – odcinek A | 31.12.2021r. |
| 14. Odnowić ścianę we wnękach okiennych w kuchence oddziału interna – odcinek A | 31.12.2021r. |
| 15. Odnowić ściany w kuchence oddziału neurologii | 31.12.2021r. |

Za terminową realizację decyzji odpowiada dyrektor

UZASADNIENIE

Przeprowadzona kontrola sanitarna w bloku żywienia w szpitalu w Wodzisławiu Śląskim przy ul. 26 Marca 51 w dniu 28.06.2021r. wykazała: ubytki farby i tynku na ścianie w punkcie przyjmowania termosów z posiłkami (wydzielona część korytarza), w kuchence oddziału chirurgii ogólnej: ubytki farby na ścianie, na parapetach okiennych i kaloryferach, a także zakurzony sufit i ubytki w okleinie blatu kuchennego na szafkach; w kuchence oddziału położniczo – ginekologicznego: zakurzone i brudne ściany, ubytki okleiny na blacie i szafkach kuchennych, ubytki farby na drzwiach wejściowych; w kuchence oddziału chirurgii urazowo – ortopedycznej: zacieki na suficie przy rurze kanalizacyjnej, zabrudzone i zakurzone ściany, ubytki farby na metalowych narożnikach, ubytki okleiny na blacie kuchennym; w kuchence oddziału interna odcinek A: łuszczącą się farbę na suficie i ścianach nad kafelkami i we wnękach okiennych, w kuchence oddziału neurologii zabrudzone ściany.

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 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 oraz 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 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.

Sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiających gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek. – pkt 1c 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.

1. Introduction

2. Methodology

3. Results

4. Discussion

5. Conclusion

6. References

7. Appendix

The first part of the study...

The second part of the study...

The third part of the study...

Czystość środowiska produkcyjnego jest ważnym elementem systemu zapewniającego bezpieczeństwo żywności. Natomiast zabrudzone, zakurzone, miejscami z ubytkami ściany i sufity są siedliskiem drobnoustrojów – bakterii i grzybów, tym samym mogą stanowić zagrożenie dla żywności.

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. Konieczne jest zapewnienie dobrego stanu technicznego blatów oraz szafek, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia produktów żywnościowych. Nierówne, zniszczone powierzchnie utrudniają przeprowadzanie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji, co sprzyja rozwojowi drobnoustrojów, w tym również chorobotwórczych i stanowi zagrożenie dla żywności.

Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochlaniających 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. Łuszcząca się farba na drzwiach tworzy porowatą powierzchnię co utrudnia przeprowadzanie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji i stwarza dogodne warunki bytowania mikroorganizmów, w tym również tych chorobotwórczych co stanowi zagrożenie dla wydawanej żywności.

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. POWIATOWY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
W RYDUŁTOWACH I WODZISŁAWIU ŚLĄSKIM
Z SIEDZIBĄ W WODZISŁAWIU ŚLĄSKIM
ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śląski
2. a/a



PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Wodzisławiu Śląskim
[Signature]
mgr Barbara Czuchra

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..