



**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY W ŻNINIE**

88-400 Żnin, ul. Mickiewicza 24
tel. 52 30 31 135, tel/fax 52 30 31 132

www.psseznin.pl
e-mail: psse.znin@pis.gov.pl

Żnin, dnia

06 WRZ. 2018

Znak sprawy:

N.HŻ – 5140 – 17 - 2/18

DECYZJA Nr 163/18

Na podstawie art. 4 i 62 ust. 1 pkt 2 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2017r. poz. 149 z późn. zm.), art. 31 ust. 2 pkt c rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.), art. 4 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str.319), art. 104 Ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks Postępowania Administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2017r. poz. 1257 z późn. zm.)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Żninie

po zapoznaniu się z wnioskiem Przedsiębiorstwa Produkcyjno-Handlowo-Usługowe Eksport-Import „Martina” Mirosław Walczak, z dnia 01.08.2018r., (opatrzonego datą wpływu 06.08.2018r.) oraz po przeprowadzeniu w dniu 04.09.2018r. kontroli spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego (protokół nr 409/N.HŻ/18)

zatwierdza

Zakład: Pomieszczenia produkcyjne restauracji oraz kuchni cateringowej „Martina”

ul. Mickiewicza 37, 88-400 Żnin,

należący do: Mirosława Walczaka,

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe Eksport-Import „Martina”

z zakresem działalności:

- 1) przygotowywanie i dostarczanie dań gastronomicznych dla odbiorców zewnętrznych – catering (usługi świadczone na rzecz: zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego tj. szpitale, zakłady pomocy społecznej itp. oraz klientów indywidualnych);
- 2) produkcja dań gastronomicznych na potrzeby klientów indywidualnych (goście restauracji oraz goście hotelowi i klienci indywidualni), z konsumpcją na miejscu;
- 3) sprzedaż napojów alkoholowych i bezalkoholowych, z konsumpcją na miejscu;
- 4) transport żywności samochodem marki Ford Transit o nr rej CZN AU44.

Uzasadnienie

W dniu 04.09.2018r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Żninie przeprowadził kontrolę spełnienia wymagań prawa żywnościowego oraz sporządził protokół nr 409/N.HŻ/18.

Pomieszczenia produkcji gastronomicznej usytuowano w istniejących pomieszczeniach. Zatwierdzenie związane jest z zakończeniem generalnego remontu pomieszczeń wykorzystywanych do produkcji gastronomicznej na potrzeby restauracji i hotelu i wynika z faktu przystąpienia do ponownego użytkowania tych pomieszczeń.

Pomieszczenia produkcyjne usytuowane są na dwóch kondygnacjach: w podpiwniczeniu oraz na parterze budynku hotelowo-restauracyjnego.

Na część produkcyjną zaplecza restauracyjnego składają się: kuchnia właściwa z wydzielonymi stanowiskami roboczymi (stanowisko obróbki wstępnej mięs – drobiu, wieprzowiny, ryb; stanowisko obróbki termicznej, stanowisko mycia sprzętu podręcznego, stanowisko wydawcze gotowych posiłków), kuchnia garmazeryjna, chłodnia, zmywalnia zastawy stołowej, magazyn artykułów spożywczych suchych.

W części produkcyjnej w której produkowane są posiłki cateringowe wydzielono następujące pomieszczenia: zmywalnia opakowań i naczyń cateringowych, magazyn czystych opakowań transportowych, magazyn artykułów spożywczych suchych, chłodnia, kuchnia właściwa (z wydzielonymi stanowiskami roboczymi).

Część wspólną stanowią następujące pomieszczenia produkcyjne: pomieszczenie obróbki wstępnej jaj, magazyn warzyw, obieralnia warzyw i pomieszczenie rozdrabniania warzyw, magazyn zasobów (naczynia stołowe, opakowania jednorazowe, sprzęt pomocniczy), pomieszczenie przyjęcia towarów.

W części socjalnej dla pracowników zapewniono: szatnię dla pracowników, toaletę dla personelu, prysznic.

Wydzielono pomieszczenie do przechowywania środków czystości oraz sprzętu używanego do sprzątania.

Zapewniono oddzielne wejścia dla dostaw towarów, dla pracowników kuchni, do ekspedycji wyrobów gotowych, do dostarczania brudnych opakowań transportowych (cateringowych) oraz wejście dla dostaw warzyw i jaj.

Na potrzeby osób korzystających z restauracji i hotelu zapewniono salę konsumpcyjną dla klientów indywidualnych i gości hotelowych oraz 2 sale konsumpcyjne wykorzystywane podczas organizacji imprez okolicznościowych. Sale konsumpcyjne wyposażono w stanowiska wodne, urządzenia chłodnicze (wykorzystywane do przechowywania napojów), 2 zmywarko-wyparzarki do mycia szkła bufetowego, ekspres do kawy, kostkarkę do lodu, szafy do przechowywania szkła bufetowego i zastawy stołowej.

W części produkcyjnej zakładu ściany zmywalne, nienasiąkliwe pokryte płytkami ceramicznymi (do wysokości 1/2 ścian) lub tynkiem żywicznym. Sufity gładkie pokryte zmywalnymi panelami z tworzywa sztucznego. W strefie produkcyjnej lampy sufitowe zabezpieczono przed możliwością rozprysku szkła. Podłogi we wszystkich pomieszczeniach gładkie, nienasiąkliwe, pokryte masą żywiczną. W pomieszczeniach produkcyjnych zapewniono odwodnienie kanalizacyjne podłogowe. Okna i drzwi w strefie produkcyjnej szczelne, gładkie, o powierzchni umożliwiającej zmywanie. W otwieralnej części okien zainstalowano ekrany ochronne przeciw owadom. W obiekcie ciepłą wodę zapewnia kocioł grzewczy, zimna woda pochodzi z wodociągu publicznego. Ścieki odprowadzane do miejskiej instalacji kanalizacyjnej. Nad stanowiskami grzewczymi w kuchni cateringowej oraz kuchni restauracyjnej oraz zmywalni opakowań transportowych, toalecie dla personelu zapewniono wentylację mechaniczną, w pozostałych pomieszczeniach wentylacja grawitacyjna.

Zapewniono pojemniki na odpady zarówno w pomieszczeniach produkcji gastronomicznej jak i pojemniki zbiorcze na odpady usytuowane na zewnątrz obiektu.

W zakresie wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych restauracji zapewniono:

- w części wydzielonej na obróbkę wstępną mięs: dwa punkty wodne przeznaczone do mycia żywności, pień do rozbijania mięsa, trzy stoły produkcyjne, wieloczynnościowe urządzenie rozdrabniające do mięsa,
- w części przeznaczonej do mycia sprzętu produkcyjnego: dwukomorowy basen do mycia sprzętu produkcyjnego, stół pomocniczy, ociekacz na umyte sprzęty produkcyjne, szafę do przechowywania czystych sprzętów produkcyjnych;
- w części przeznaczonej do obróbki termicznej potraw: piec konwekcyjno-parowy, frytkownicę dwukomorową, płytę grillową, dwie kuchnie gazowe, okap wentylacyjny;
- w ogólnodostępnej części kuchni: umywalka do mycia rąk i punkt wodny służący do poboru wody do czynności porządkowych, chłodziarkę podręczną i zamrażarkę;
- w części wydawczej gotowych posiłków: dwie szafy przelotowe (jedna łączy pomieszczenie

zmywalni naczyń z wydawką a druga pomieszczenie wydawki z rozdzielnią kelnerską, stoły robocze, kuchnię mikrofalową;

- w zmywalni zastawy stołowej: basen dwukomorowy, zmywarko-wyparzarkę, stół z nadstawką wykorzystywany podczas zwrotu brudnych naczyń do zmywalni;
- w pomieszczeniu garmażerni zapewniono: dwukomorowy zlewozmywak, stanowisko do mycia rąk, 4 stoły produkcyjne, krajalnicę, chłodziarkę i zamrażarkę;
- w chłodni i magazynie artykułów spożywczych suchych zapewniono: regały na przechowywane artykuły spożywcze.

W części zakładu przeznaczonej do produkcji wyrobów cateringowych zapewniono następujące wyposażenie:

- w zmywalni opakowań transportowych i naczyń cateringowych: 2 baseny przeznaczone do mycia naczyń i opakowań transportowych, dwie zmywarko-wyparzarki;
- w magazynie opakowań transportowych: podkłady do przechowywania termosów i opakowań transportowych;
- w magazynie podręcznym artykułów spożywczych: 2 zamrażarki, regały i podkłady do przechowywania artykułów spożywczych;
- w chłodni cateringowej: regały na przechowywane artykuły spożywcze;
- w kuchni cateringowej: urządzenia grzewcze (4 kotły grzewcze, frytkownica, patelnia gazowa, 2 kuchnie gazowe, piec konwekcyjno-parowy), dwa dwukomorowe zlewozmywaki i jeden jednokomorowy przeznaczone do mycia żywności, stanowisko do mycia rąk, zamrażarka, chłodziarka do przechowywania prób kontrolnych, stoły produkcyjne, krajalnica, basen do mycia sprzętu podręcznego, ociekacz na umyte sprzęty produkcyjne.

W części pomieszczeń wykorzystywanych zarówno przez kuchnię restauracyjną jak i kuchnię cateringową zapewniono:

- w pomieszczeniu obróbki wstępnej jaj: zlewozmywak do mycia jaj, umywalkę do mycia rąk, sprzęt do dezynfekcji jaj (naświetlacz UV),
- w magazynie warzyw: regały na przechowywane warzywa, podkłady podłogowe na warzywa;
- w obieralni warzyw: dwukomorowy basen do mycia warzyw, obieraczkę do ziemniaków, umywalkę do mycia rąk;
- w pomieszczeniu rozdrabniania warzyw: urządzenie wieloczynnościowe do rozdrabniania warzyw, stół pomocniczy, windę towarową do transportu warzyw;
- w pomieszczeniu przyjęcia towarów: umywalkę do mycia rąk, 2 zamrażarki, podkłady do składowania artykułów spożywczych.

Zapewnione w obiekcie drogi komunikacji wewnętrznej pozwalają na wyeliminowanie krzyżowania się dróg czystych z brudnymi. Surowce do zakładu dostarczane będą transportem dostawców. Do transportu wyrobów własnych wykorzystywany będzie środek transportu Ford Transit o nr rej. CZN AU44. Pojazd wyposażono w agregat chłodniczy, a wnętrze skrzyni ładunkowej jest łatwe do utrzymania w czystości.

W obiekcie odbywać się będzie produkcja potraw gastronomicznych na potrzeby odbiorców zewnętrznych (usługi cateringowe), osób indywidualnych (goście restauracji, goście hotelowi). Produkcja gastronomiczna realizowana będzie w oparciu o użycie świeżego surowca mięsnego, świeżych warzyw (w tym okopowych) oraz jaj.

Opracowano dokumentację GHP/GMP i HACCP.

Przeprowadzona kontrola wykazała, iż zakład spełnia wymogi określone w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.

W tym stanie rzeczy należało orzec jak w sentencji.

POUCZENIE

Przy odwołaniu należy powołać się
na niniejszą sprawę

. Od niniejszej decyzji służy Stronie odwołanie do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żninie w terminie 14 dni od daty jej doręczenia.

Jednocześnie na podst. art. 127a kpa Strona może zrzec się prawa do odwołania. Z dniem zrzeczenia się prawa do odwołania Decyzja staje się ostateczna i prawomocna. Oznacza to brak możliwości zaskarżenia Decyzji do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego.

Otrzymują:

1. Mirosław Walczak

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe „Martina”

ul. Mickiewicza 37

88-400 Żnin

2. a/a



PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W ŻNINIE
[Signature]
Tadeusz Kosiński