

Nowe Miasto Lub. dnia 2006-02-09

**Pani
Ewa Przybylska
Dyrektor
Zespołu Szkoły
Podstawowej i Gimnazjum
ul. Szkolna 2
Bratian, 13-300 Nowe Miasto
Lub.**

DECYZJA

w sprawie spełnienia warunków higieniczno - sanitarnych

Na podstawie art. 27 ust. 2 ustawy z dnia 11 maja 2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2005 r. Nr 31 poz. 265 z późniejszymi zmianami) w związku z prośbą strony z dnia 08.02.2006 r. i wizją sanitarną stołówki szkolnej w Zespole Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Bratianie przy ulicy Szkolnej w dniu 08.02.2006r. zgłoszonego do oceny pod względem dostosowania rodzaju i zakresu przewidywanej działalności do sanitarno - technicznych warunków obiektu,
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nowym Mieście Lub.

Stwierdza spełnienie wymogów sanitarnych w pomieszczeniach w/w obiektu do:

- przygotowywania potraw od surowca do wyrobu gotowego;
- podawania potraw w naczyniach wielorazowego użytku;
- przygotowywania potraw na potrzeby innych szkół.

Poszerzenie zakresu działalności lub wprowadzenie istotnych zmian technicznych podlega odrębnym uzgodnieniom z organami sanitarnymi.

UZASADNIENIE

W trakcie wizji stwierdzono, że obiekt został przygotowany i wyposażony zgodnie z wymaganiami sanitarnymi zawartymi w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2005 r. Nr 31 poz. 265 z późniejszymi zmianami) oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004/WE z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r., str.1).

Kuchnia składa się z następujących pomieszczeń:

- Pomieszczenia socjalnego: wyposażonego w dwudzielną szafę do odzieży roboczej i prywatnej, miejsca do spożywania posiłków, umywalki do mycia rąk. Dla personelu zapewniono standardowe WC.
- Magazynu warzyw.
- Magazynu spożywczego wyposażonego w: urządzenie chłodnicze do mięsa oraz regały magazynowe.
- Pomieszczenia obróbki wstępnej, w którym wydzielono stanowisko mycia i dezynfekcji jaj wyposażone w urządzenie chłodnicze do jaj, zlewozmywak dwukomorowy i urządzenia do dezynfekcji jaj promieniami UV oraz wydzielono stanowisko obróbki wstępnej warzyw wyposażone w: płuczkoobieraczkę do warzyw okopowych oraz basen dwukomorowy do mycia pozostałych warzyw. W pomieszczeniu tym zapewniono warunki do mycia rąk.
- Pomieszczenia obróbki wstępnej mięsa, które wyposażono w: zlewozmywak dwukomorowy, drewniany pieńek, blaty robocze, szafki do przechowywania sprzętu, urządzenie do rozdrabniania mięsa.

- Kuchni właściwej wyposażonej w blaty robocze, szafki do przechowywania sprzętu, urządzenia grzewcze, nad którymi zainstalowano okapy z wentylacją mechaniczną, stanowisko mycia i ociekania sprzętu produkcyjnego, podręczne urządzenie chłodnicze, umywalkę do mycia rąk. Wydzielono stanowisko wydawania posiłków.
- Zmywalni naczyń stołowych wyposażonej w blat do odstawiania brudnych naczyń, zlewozmywak dwukomorowy z zainstalowanym młynkiem koloidalnym, maszynę gastronomiczną do mycia naczyń. Zmywalnia połączona jest z kuchnią właściwą szafą przelotową.
- Stanowiska mycia termosów transportowych, w których posiłki dostarczane będą do innych szkół.

W kuchni wydzielono miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego. Zatrudniony personel (3 osoby) posiada aktualne zaświadczenie do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz udokumentowane szkolenie z podstawowych zasad higieny. Dostawa towarów odbywać się będzie specjalistycznymi środkami transportu dostawców i hurtowników.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nowym Mieście Lub. postanawia jak w sentencji.

Decyzja może być zaskarżona w terminie 14 dni od daty jej doręczenia do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Olsztynie ul. Żołnierska 16 za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Mieście Lub.



PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Nowym Mieście Lubawskim

Do wiadomości:
Urząd Gminy Nowe Miasto Lubawskie
z/s w Mszanowie