

HŻN.5321.00023.2022.EM
SW 54645/2022

Warszawa, dnia 23. 12. 2022

CATERMED Sp. z o.o.
ul. Traktorowa 126 lok. 201
91-204 Łódź

DECYZJA Nr DE HŻN/03358/2022

Na podstawie art. 1 pkt 6 i art. 4 ust. 1 pkt 3 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.) art. 59 ust. 1, art. 61, art. 62 ust. 1 pkt 2 i art. 63 ust. 1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132), art. 148 ust. 2 i ust. 3 Rozporządzenia 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/EWG, 89/662/ EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz.U.U.E.L.2017.95.1), Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r.), art. 104 § 1, art. 162 § 1 pkt 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2000 ze zm.), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w m.st. Warszawie, po zapoznaniu się z wnioskiem adresata dotyczącym zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładów oraz wynikami kontroli przeprowadzonych dnia 23.11.2022 r. oraz 06.12.2022 r.

1. STWIERDZA

wygaśnięcie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie z dnia 30.03.2018 r., nr DE HŻN/00787/2018, znak: HŻN.5321.00003.2018.Pm z uwagi na wygaśnięcie wynikających z nich praw i obowiązków.

2. ZATWIERDZA

Blok żywienia Międzyzyleskiego Szpitala Specjalistycznego
ul. Bursztynowa 2, 04-749 Warszawa

do prowadzenia działalności *gastronomicznej* w zakresie:

1. Przygotowywania posiłków w oparciu o surowce tj. mięso w elementach kulinarnych, nieoczyszczone warzywa oraz jaja dezynfekowane, półprodukty i produkty gotowe oraz serwowania ich w naczyniach wielokrotnego użytku.
2. Dostarczania przygotowywanych posiłków w systemie cateringowym w pojemnikach typu GN oraz termoportach do odbiorców zewnętrznych specjalistycznymi środkami transportu.

UZASADNIENIE

Zgodnie z treścią art. 63 ust. 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia „zakłady, o których mowa w art. 61, podlegają obowiązkowi zatwierdzenia”.

Zgodnie z brzmieniem art. 61 i art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia organem właściwym w sprawach zatwierdzenia ww. zakładów jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, właściwy ze względu na siedzibę zakładu.

Wyżej opisane kompetencje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego mieszczą się w zakresie zadań realizowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną – jak bowiem wynika z przepisu art. 1 pkt 6 Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ona „powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych – w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych”, a także – z mocy przepisu art. 4 ust. 1 pkt 3 ww. ustawy – „do sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego”, w którego zakresie mieści się „kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego”.

Zgodnie z brzmieniem przepisów zawartych w art. 148 ust. 2 i ust. 3 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 „Po otrzymaniu od podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze wniosku o zatwierdzenie właściwy organ przeprowadza kontrolę na miejscu. (...) Właściwy organ zatwierdza zakład do celów określonej działalności wyłącznie jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze wykazał, że spełnia odpowiednie wymogi prawa żywnościowego”.

Upoważniony przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie, zgodnie z dyspozycją powołanych wyżej przepisów, dokonał kontroli zakładu – Bloku żywienia Międzyleskiego Szpitala Specjalistycznego ul. Bursztynowa 2 w Warszawie w dniach 23.11.2022 r. oraz 06.12.2022 r.

Z kontroli sporządzono protokoły nr HŻN/4555/22 oraz nr HŻN/5194/22, które Wnioskodawca podpisał i nie zgłosił do nich uwag ani zastrzeżeń.

Wnioskodawca przedstawił następujące dokumenty:

1. Umowa najmu nr 287/U/22 z dnia 12.10.2022 r.
2. Sprawozdania z wyniku badania wody nr 505005/22/TYC/2 z dnia 23.11.2022 r. oraz nr 3108/1299/2022 z dnia 22.11.2022 r.
3. Protokół z okresowej kontroli przewodów kominowych i wentylacyjnych z maja 2022 r.
4. Protokół z pomiarów wydajności wentylacji mechanicznej nr 01/11 z dnia 30.11.2022 r.
5. Procedury opracowane na podstawie zasad HACCP.

Na podstawie kontroli oraz wniosku o zatwierdzenie zakładu i załączonych do niego dokumentów ustalono, że obiekt usytuowany jest w Międzyleskim Szpitalu Specjalistycznym na I oraz II piętrze. Zajmuje powierzchnię ok. 1500 m², w obrębie której zapewniono, na drugim piętrze: kuchnię główną wyposażoną w trzon grzewczy tj. dwie patelnie elektryczne, 10 kotłów elektrycznych o poj. 300 l, 3 kotły elektryczne o poj. 200 l, nad którym zainstalowano okap z wentylacją mechaniczną wyciągową, dwa piece konwekcyjno-parowe, umywalkę do mycia rąk, aneks mycia sprzętu produkcyjnego wyposażony w zlew 2-komorowy głęboki, regały

ociekowe, aneks porządkowy wyposażony w umywalkę do mycia rąk, zlew 1-komorowy, magazyn opakowań jednorazowego użytku z półkami regałowymi, pomieszczenie kuchni zimnej wyposażone w umywalkę do mycia rąk, basen, zlew 2-komorowy głęboki, blaty robocze, dwie krawalnice, szafę chłodniczą, pomieszczenie obróbki mięsa wyposażone w umywalkę do mycia rąk, basen, zlew 2-komorowy głęboki, blat roboczy, wilk do mięsa, pomieszczenie przygotowywania sałatek i surówek wyposażone w dwa zlewy 2-komorowe, umywalkę do mycia rąk, blat roboczy, szatkownicę i mieszalnik do warzyw, pomieszczenie kuchni dietetycznej składające się z dwóch połączonych ze sobą pomieszczeń, gdzie w pierwszym zapewniono umywalkę do mycia rąk, zlew 2-komorowy, kuchnię elektryczną 2-stanowiskową, nad którą zainstalowano okap z wentylacją mechaniczną wyciągową, oraz w drugim zapewniono umywalkę do mycia rąk, zlew 2-komorowy, blat roboczy, szafę chłodniczą, pomieszczenie magazynu podręcznego z półkami regałowymi, komorę chłodniczą, pomieszczenie magazynu pieczywa z półkami regałowymi, windę towarową wychodzącą na ciąg komunikacyjny pierwszego piętra, gdzie usytuowane zostały magazyny spożywcze. Ponadto wydzielono pomieszczenie wydawalni połączone z kuchnią główną, wyposażone w umywalkę do mycia rąk, stoły robocze, szafę chłodniczą, zamykane szafki. Ww. pomieszczenie zostało połączone bezpośrednio komunikacją (gdzie zapewniono umywalkę do mycia rąk) z pomieszczeniem mycia naczyń stołowych, które wyposażone zostało w urządzenie myjąco-wyparzające tunelowe, zlew do wstępnego mycia naczyń, stoły robocze, umywalkę do mycia rąk. Do pomieszczeń wydzielonych na II piętrze zapewnione zostały dwa wejścia, z których pierwsze prowadzi do części produkcyjnej, natomiast drugie do pomieszczenia zmywalni naczyń stołowych, gdzie odbywać się będzie zwrot brudnych naczyń stołowych. Oba wejścia wychodzą na komunikację, gdzie zapewniono dwie windy, „czystą” którą odbywać się będzie dystrybucja posiłków na oddziały oraz „brudną”, przeznaczoną na zwrot brudnych naczyń stołowych. Posiłki przewożone będą podgrzewanymi wózkami bemałowymi (ładowanymi elektrycznie) z zamykanymi szafkami, zwrot brudnych naczyń do zmywalni odbywać się będzie wózkami jezdnyymi. Dodatkowo zapewniono termosy na napoje rozlewane z kranika. Na drugim piętrze wydzielono również część socjalno-sanitarną dla pracowników (do której prowadzi odrębne wejście) tj.: pomieszczenie socjalnego z umywalką do mycia rąk oraz zlewem, dwie toalety dla pracowników z wydzielonymi przedsionkami z zainstalowanymi umywalkami do mycia rąk, magazyn środków czystości, dwa pomieszczenia szatni z szafkami odzieżowymi oraz zainstalowanymi umywalkami do mycia rąk. Na pierwszym piętrze obiektu zapewniono: komorę mroźniczą, komorę chłodniczą mięsa, komorę chłodniczą owoców i warzyw, komorę chłodniczą nabiału, pomieszczenie porządkowe ze zlewem niskoosadzonym, magazyn środków spożywczych suchych z półkami regałowymi, pomieszczenie obróbki warzyw wyposażone w dwie obieraczki, umywalkę do mycia rąk, zlew 2-komorowy głęboki, pomieszczenie mycia wózków z zainstalowaną kratką ściekową oraz punktem wodnym, pomieszczenie mycia pojemników transportowych oraz pojemników GN wyposażone urządzenie myjąco-wyparzające kapturowe, umywalkę do mycia rąk, basen. Do pomieszczeń usytuowanych na I piętrze zapewniono dwa wejścia z ciągu komunikacyjnego (pierwsze wychodzące z pomieszczeń mycia pojemników transportowych i wózków oraz drugie prowadzące do pomieszczeń magazynowania i obróbki surowców, mycia pojemników transportowych oraz wózków), gdzie wydzielono dwie windy „czystą” oraz

„brudną” przeznaczone na przewóz czystych oraz zwrot brudnych pojemników i wózków transportowych. Ponadto w części magazynowej zapewniono windę towarową, prowadzącą do pomieszczeń produkcyjnych mieszczącej się na II piętrze oraz na parter, gdzie odbywa się dostawa towaru. W obiekcie dostarczanych będzie w systemie cateringowych ok. 1300 posiłków dziennie. Posiłki dostarczane będą do odbiorców zewnętrznymi specjalistycznymi środkami transportu należącymi do firmy CATERMED, zaopiniowanymi przez PPIS w tym zakresie. Działalność zakładu opierać się będzie na wykorzystaniu jaj dezynfekowanych, kupowanych wyłącznie w zakładach, które udokumentują skuteczność procesu dezynfekcji. Jaja po dostarczeniu przekładane będą do wewnętrznych, plastikowych wytłaczanek i przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym; będą wybijane w wyznaczonym miejscu w pomieszczeniu produkcyjnym oraz stosowane wyłącznie do przygotowywania potraw poddawanych obróbce termicznej. Obiekt podłączony jest do lokalnej sieci wodnej oraz kanalizacji miejskiej. Zapewniono wentylację mechaniczną nawiewno-wyciągową.

Zakład spełnia wymagania higieniczne i sanitarne określone w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych w szczególności określone w załączniku nr II do ww. Rozporządzenia.

Mając powyższe na uwadze oraz na podstawie art. 104 § 1 Kodeks postępowania administracyjnego, który stanowi, że „organ administracji publicznej załatwia sprawę przez wydanie decyzji” – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w m.st. Warszawie wydał niniejszą decyzję.

Stwierdzenie wygaśnięcia decyzji zatwierdzającej służy pewności w obrocie prawnym i jest w interesie strony – podmiotu działającego na rynku spożywczym. Pozostaje to w zgodności z art. 162 § 1 pkt 1 Kodeks postępowania administracyjnego, który stanowi, że „organ administracji publicznej, który wydał decyzję w pierwszej instancji, stwierdza jej wygaśnięcie, jeżeli decyzja stała się bezprzedmiotowa, a stwierdzenie wygaśnięcia takiej decyzji nakazuje przepis prawa albo, gdy leży to w interesie społecznym lub w interesie stron”.

POUCZENIE

Od decyzji służy stronie odwołanie do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, 00-875 Warszawa, ul. Żelazna 79, za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie, 01-864 Warszawa, ul. Kochanowskiego 21, wniesione w terminie 14 dni od daty jej doręczenia.

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, a zatem nie przysługuje od niej odwołanie do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.



z upoważnienia
PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO
INSPEKTORA SANITARNEGO
w m. st. Warszawie
Kierownik Oddziału
Higieny Żywności i Żywności
Izabela Zielińska

Otrzymują:

- 1) CATERMED Sp. z o.o. ul. Traktorowa 126 lok. 201, 91-204 Łódź.
- 2) A/a.