

- a) kierowca przed wejściem na kuchnię zmienia obuwie oraz zakłada odzież ochronną,
- b) kierowca na kuchni dokonuje załadunku termosów na wózki oznakowane jako wewnętrzne i przewozi je do przedsionka rampy,
- c) kierowca przeładowuje termosy z wózków wewnętrznych na wózki zewnętrzne parkujące w przedsionku rampy,
- d) kierowca przed wyjściem na rampę zmienia obuwie i przewozi termosy z posiłkami za pomocą wózków oznakowanych jako zewnętrzne na rampę, gdzie następuje ich załadunek do samochodu.

Po przeanalizowaniu treści w/w procedury, biorąc pod uwagę układ funkcjonalny pomieszczeń/stanowisk w zakładzie oraz ilość wyprowadzanych w systemie cateringowym posiłków, a także ograniczony czas do przeprowadzania czynności związanych z załadunkiem i dystrybucją potraw (konieczność zachowania właściwej temperatury dostarczonych do odbiorcy posiłków), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach uważa, że praktyczne zastosowanie niniejszej procedury może być utrudnione. Szczególnie uciążliwe/trudne do codziennego wykonywania będą czynności związane ze zmianą odzieży, w tym butów, między poszczególnymi operacjami wykonywanymi przez kierowców podczas załadunku i dystrybucji. Kierowca przy załadunku i dystrybucji jednej partii termosów musi te czynności wykonać wielokrotnie. Biorąc powyższe pod uwagę, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach stoi na stanowisku, że przedstawiona procedura może być zastosowana wyłącznie przejściowo. Docelowo należy tak zorganizować stanowiska oraz pracę w zakładzie podczas procesu pakowania i dystrybucji termosów do środków transportu, aby osoby, które z racji wykonywania czynności związanych z dystrybucją termosów muszą opuszczać blok żywienia (rampa, załadunek do samochodu) nie miały wstępu na kuchnię – zapobieżenie przeniesieniu zanieczyszczeń z zewnątrz do kuchni, a w konsekwencji zanieczyszczeniu żywności.

Powyższe jest niezgodne z pkt 2a, 2c rozdziału I załącznika II 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. 2004r.), wyposażenie, wystrój, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawiania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań; umożliwia dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz pkt 3 rozdziału IX załącznika II niniejszego rozporządzenia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdadna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, że byłoby nierozsądne oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana.

Ad 2. Niewłaściwy stan sanitarnohigieniczny/techniczny posadzki w kuchni. Posadzka miejscami zniszczona, z ubytkami. Stan posadzki może utrudniać przeprowadzanie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji. Zgodnie z pkt 1a rozdziału II załącznika II 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. 2004r.), w pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

Ad 3. Brak wentylacji w magazynie dobowym. Większość kubatury pomieszczenia zajmuje ustawione tam urządzenie chłodnicze wydzielające ciepło. Podczas kontroli w pomieszczeniu stwierdzono "zduszone powietrze", lekko wyczuwalny obcy zapach. Zgodnie z pkt 5 rozdziału I załącznika II 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. 2004r.), w pomieszczeniach żywnościowych muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji.

Usunięcie powyższych nieprawidłowości przyczyni się do zapewnienia w obiekcie prawidłowych warunków higienicznych. Zgodnie z art. 59 ust. 1 Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity z 2010r., nr 136, poz. 914), podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu Nr 852/2004. Zgodnie z pkt 3 rozdziału IX załącznika II 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 30.04.2004r.), na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdadna do spożycia przez ludzi. Ponadto podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu Nr 852/2004.

Zgodnie z art. 1 ust. 1a, b, d, e rozdziału I rozporządzenia (WE) nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r. główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego.