

Pruszków, dnia 24.08.2018 r.

NB.4202.128.2018.AF.1514

Casa Catering Sp. z o.o.
ul. Stanisława Staszica 1
05-800 Pruszków

DECYZJA NR 109.2018.NB

Na podstawie art. 104 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. *Kodeks postępowania administracyjnego* (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1257 z późn. zm.), art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1261 z późn. zm.), art. 31 ust. 2 lit. b i c rozporządzenia Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30 kwietnia 2004 r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200), w związku z rozporządzeniem Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004 r., str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1541), po rozpatrzeniu wniosku złożonego przez Casa Catering Sp. z o.o. ul. Stanisława Staszica 1, 05-800 Pruszków i po przeprowadzeniu w dniu 21.08.2018 r. kontroli w Bloku kuchennym w Szkole Podstawowej w Ruścu, ul. Osiedłowa 72, 05-830 Rusiec,

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pruszkowie

ZATWIERDZA

zakład: Blok kuchenny w Szkole Podstawowej w Ruścu, ul. Osiedłowa 71, 05-830 Rusiec do produkcji i wydawania posiłków obiadowych dla potrzeb Szkoły Podstawowej w Ruścu oraz posiłków dla potrzeb Oddziału Przedszkolnego w Ruścu (śniadania, obiady, podwieczorki), przygotowywanych na bazie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych z użyciem jaj dostarczanych z certyfikatem dezynfekcji, z możliwością obróbki wstępnej warzyw okopowych oraz wykorzystania sezonowych dodatków warzywnych mytych na miejscu, mięsa dostarczanego w elementach kulinarnych mytych na miejscu, podawanych w naczyniach wielorazowego użytku i spożywanych w sali konsumpcyjnej, z możliwością transportu gotowych potraw w termoportach, wskazując, że środki transportu wykorzystywane przy wykonywaniu ww. działalności muszą spełniać warunki techniczno – sanitarne, konieczne do zapewnienia higieny przewożonych środków spożywczych oraz właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

UZASADNIENIE

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

Zakłady, o których mowa w art. 61 wyżej wymienionej ustawy to „zakłady, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego, wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej”. W rozumieniu art. 3 pkt 2 rozporządzenia Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm.), zakład oznacza przedsiębiorstwo spożywcze prowadzące jakiegokolwiek