

etap produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, w tym m.in. z uwzględnieniem jej przechowywania (blok kuchenny).

Niewątpliwie obowiązкови zatwierdzenia podlega działalność gospodarczą prowadzona przez Casa Catering Sp. z o.o. ul. Stanisława Staszica 1, 05-800 Pruszków, na podstawie wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego (numer KRS: 0000558022), albowiem działalność prowadzona w tym obiekcie polegać będzie na przygotowywaniu i sprzedaży środków spożywczych w przedstawionym wyżej zakresie.

Powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pruszkowie ustalił na podstawie przeprowadzonej w dniu 21.08.2018 r. kontroli i przedstawionych przez Wnioskodawcę dokumentów.

Właściwość rzeczową i miejscową organu w sprawie zatwierdzenia zakładu określają: przepis z art. 61 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, który stanowi, że „Państwowy powiatowy inspektor sanitarny jest organem właściwym w sprawach rejestracji oraz zatwierdzania (...) zakładów” i przepis z art. 62 ust. 1 pkt 2 ww. ustawy, zgodnie z którym „właściwy ze względu na siedzibę zakładu państwowy powiatowy inspektor sanitarny wydaje decyzje w sprawie zatwierdzenia (...) zakładów określonych w art. 61 (...)”.

Zgodnie z brzmieniem powyższych przepisów oraz ze względu na lokalizację zakładu Wnioskodawcy właściwym w niniejszej sprawie jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pruszkowie.

Wyżej opisane kompetencje państwowego 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 przedmiotów użytku – w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu 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 treścią art. 59 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia „podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych i zdrowotnych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004”.

Tylko zakład, co do którego złożono wniosek o zatwierdzenie i jednocześnie spełniający wyżej opisane wymagania może być zatwierdzony. Jak bowiem wynika z brzmienia przepisów zawartych w art. 31 ust. 2 lit. b) i c) Rozporządzenia (WE) nr 882/2004 „po otrzymaniu wniosku o zatwierdzenie od podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe właściwy organ składa wizytę na miejscu” i „zatwierdza zakład do celów określonej działalności jedynie wtedy, gdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe wykazał, że spełnia odpowiednie wymagania prawa paszowego i żywnościowego”.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pruszkowie na wniosek złożony w dniu 13.08.2018 r. dokonał w dniu 21.08.2018 r. kontroli w Bloku kuchennym w Szkole Podstawowej w Ruścu zlokalizowanego przy ul. Osiedlowej 72, 05-830 Rusiec.

Z kontroli sporządzono protokół nr NB/AF/26/2018, który Wnioskodawca podpisał i nie zgłosił do niego uwag ani zastrzeżeń.

Przedmiotowy Blok kuchenny zlokalizowany jest w Szkole Podstawowej w Ruścu przy ul. Osiedlowej 72, 05-830 Rusiec. Przedstawiono Decyzję nr 189/14 z dnia 29.08.2014 r. udzielającą pozwolenia na użytkowanie budynku Szkoły Podstawowej w Ruścu wydaną przez Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego ul. Staszica 4, 05-800 Pruszków. Blok kuchenny został zrealizowany na podstawie projektu technologicznego oraz zaopiniowany przez rzeczoznawcę ds. sanitarno-epidemiologicznych inż. Mieczysława Kszczotka – lp. op. 73/14 z dn. 07.04.2014 r.

Powierzchnia całkowita lokalu wynosi 595,92 m². W skład pomieszczeń wchodzi: sala konsumpcyjna, zmywalnia naczyń stołowych, kuchnia, spiżarnia podręczna (magazyn dobowy), zmywalnia II do mycia termoportów, magazyn ziemniaków i warzyw, pomieszczenie obieralni, magazyn i przygotowalnia mięsa, magazyn artykułów spożywczych suchych, magazyn zasobów, pomieszczenie administracyjne, pomieszczenie socjalne wraz z toaletą oraz pomieszczenie gospodarcze, komunikacja.

W przedmiotowym bloku kuchennym przewiduje się działalność w zakresie: 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