

MATERIAŁY POMOCNICZE
INFORMACJE DODATKOWE

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej,

Dobrej Praktyki Cateringowej Żywnienia Zbiorowego

Oraz Wdrażania Systemu HACCP

Szansitwo Państwowy
WYDZIAŁ
I OCHRONY ŚRODOWISKA
Plac Wolności 16, 17-00-000
Tel. 094 312 08 50-58, fax 094 312 05-11

172

Podstawowe wymagania - projektowanie zakładów żywienia zbiorowego,

wdrażanie zasad GMP / GHP i systemu HACCP:

LOKALIZACJA I OTOCZENIE:

Projekt architektoniczny i położenie zakładu żywienia zbiorowego powinny sprzyjać realizowaniu zasad Dobrej Praktyki Higienicznej.

Drogi dojazdowe do zakładu powinny być utwardzone i odpowiednio zdrenowane, tak aby nie tworzyły się zastoiny wody i błota.

Budynki i znajdujące się w nich urządzenia powinny być tak zaprojektowane, aby ułatwiać procesy czyszczenia i dezynfekcji.

Wszelkie materiały wykorzystane w budynkach i urządzeniach nie mogą mieć negatywnego wpływu na jakość zdrowotną żywności i nie mogą emitować zapachów i substancji toksycznych.

Budynki powinny mieć zabezpieczenia przed wniknięciem do nich szkodników oraz owadów, a także zanieczyszczeń zewnętrznych z otaczającego środowiska, takich jak np.: dymy, pyły, kurz itp.

Budynki powinny ponadto spełniać następujące wymagania:

W części produkcyjnej pomieszczenia i ciągi komunikacyjne powinny być tak rozplanowane, aby nie następowało krzyżowanie się prac i czynności „czystych” i „brudnych”.

- Podłogi powinny być gładkie, bez uszkodzeń, wykonane z materiału łatwo zmywalnego, nienasiąkliwego, nie śliskiego, a w pomieszczeniach, w których używa się ługów i kwasów – odpornego na ich działanie. Podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych powinny mieć odpowiednie nachylenie w kierunku wpustów kanalizacyjnych. Pomiedzy pomieszczeniami produkcyjnymi nie powinno być progów.

- Ściany i sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, szczelne, nieuszkodzone, zabezpieczone przed kondensacją pary i rozwojem pleśni, białe lub pomalowane na jasne kolory. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i innych narażonych na wilgoć i zanieczyszczenia powinny być do odpowiedniej wysokości pokryte glazurą lub innym łatwo zmywalnym i nienasiąkliwym materiałem. Styki ścian z podłogami i między ścianami powinny być zaokrąglone. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Wystrój ścian pomieszczeń konsumenckich, np.: stołówki lub bufetu, powinien gwarantować utrzymanie ich we właściwym stanie sanitarnym.
- Okna i inne otwory powinny być łatwe do otwierania i utrzymania w czystości oraz wykonane w taki sposób, aby minimalizować osadzanie się brudu. Powinny być wyposażone w zabezpieczenia przeciw owadom (siatki, ekrany itp.). Wewnętrzne parapety okienne nie mogą służyć jako półki oraz miejsca do gromadzenia różnych przedmiotów, w związku z tym powinny być odpowiednio nachylone, aby uniemożliwić stawianie na nich różnego rodzaju przedmiotów.
- Drzwi powinny być gładkie o powierzchni łatwo zmywalnej i nie absorbującej zanieczyszczeń. Tam gdzie to konieczne z punktu zachowania higieny, powinny być one otwierane bezdotykowo.
- Schody, windy, platformy itp. powinny być tak usytuowane, aby nie mogły negatywnie oddziaływać na funkcjonalność pomieszczeń i zakłócać procesu produkcyjnego, a tym samym powodować zagrożenia zanieczyszczenia żywności.
- Przewody instalacyjne wodne, parowe, kanalizacyjne itp. oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub innych zanieczyszczeń. Wszelkie instalacje wewnętrzne powinny być obudowane bądź zabezpieczone osłonami lub znajdować się w bruzdach wykonanych pod tynkiem.

- Każde pomieszczenie z wyjątkiem pomieszczeń magazynowych, powinno posiadać oświetlenie naturalne i sztuczne. Powinno ono odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy. Punkty oświetlenia elektrycznego powinny mieć nietłukące osłony, chroniące żywność przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie. Punkty świetlne powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy. Światło nie powinno zmieniać barw, a jego natężenie powinno być adekwatne do funkcji pomieszczeń.
- Temperatura i wilgotność w pomieszczeniach powinny być dostosowane do wykonywanych w nich czynności i odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy.
- W zależności od potrzeb należy zapewnić odpowiednie urządzenia do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, aparatury, sprzętu, ewentualnie naczyń oraz opakowań. W zakładzie żywienia zbiorowego powinny być wydzielone, niezależne zmywalnie naczyń i sprzętu kuchennego oraz naczyń stołowych. W zmywalni powinno być urządzenie do wyparzania i suszenia umytych naczyń.
- We wszystkich pomieszczeniach, w których odbywa się proces produkcyjny powinny być umywalki do mycia rąk, z doprowadzoną wodą zimną i gorącą oraz pełnym wyposażeniem – mydło w płynie oraz środek dezynfekcyjny. Do wycierania rąk należy zapewnić ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki do ich wyrzucania. Zaleca się, aby spusty do wody były typu pedałowego lub na fotokomórkę.
- Wszelkie powierzchnie produkcyjne, takie jak lady, stoły itp., mające bezpośredni kontakt z żywnością powinny być w stanie nieuszkodzonym, mocne, łatwe do mycia, utrzymania w czystości i porządku. Powinny być wykonane z gładkich i nie absorbujących materiałów, nie wchodzących w reakcję ze składnikami żywności.

Staszewo Państwo
 WYJAZD
 I OCENY
 SIŁOWA
 Plac Młoczeński 11/17 78-270
 tel. 094 3 08 52 55 fax 0 64 316 09 11

Należy dążyć, aby nie było możliwości kondensowania się na nich pary i tym samym rozwoju pleśni oraz gromadzenia się zanieczyszczeń i kurzu.

- Toalety powinny być oddzielone od pomieszczeń, w których odbywa się produkcja.
- Stosowanie takich materiałów, które są trudne do mycia i dezynfekcji, jak np.: drewno itp., może następować tylko w takich sytuacjach, gdy nie stanowią one źródła zakażenia i znajdują się pod odpowiednim nadzorem.

UKŁAD FUNKCJONALNY:

Układ funkcjonalny zakładu to przestrzenne powiązanie ze sobą pomieszczeń.

Powinny być w nim wyraźnie wydzielone pomieszczenia lub zespoły pomieszczeń powiązane ze sobą funkcjonalnie i spełniające określone zadania, dotyczące np.: dostawy surowców, produkcji posiłków, ich dystrybucji, transportu wewnętrznego, pomieszczeń przeznaczonych dla pracowników itp.

W układzie funkcjonalnym zakładu wyróżnia się najczęściej następujące części:

- magazynową,
- produkcyjną,
- ekspedycyjną,
- socjalną.

Zakład powinien być podzielony na strefy wysokiego i niskiego ryzyka, w zależności od prowadzonych w nich procesów i występujących zagrożeń w odniesieniu do jakości zdrowotnej produkowanej żywności.

Wielkość i rozkład pomieszczeń w dużym stopniu decyduje o organizacji pracy i sprawności przebiegu procesów, takich jak: zaopatrzenie i magazynowanie, ilość i jakość produkcji itp.

Ważną częścią każdego zakładu są przyjęte drogi technologiczne, które nie powinny się krzyżować.

Starostwo Powiatowe w Krakowie
Wydział
Ochrony Sanitarno-Higienicznej
Plac Wolności 1
40-004 Kraków
tel. 014 312 10 00

W tradycyjnym układzie funkcjonalnym zakładu, z kuchnią centralną, wyróżnia się następujące drogi technologiczne:

- droga surowców,
- droga półproduktów,
- droga potraw gotowych,
- droga czystych naczyń kuchennych,
- droga brudnych naczyń kuchennych,
- droga odpadków poprodukcyjnych,
- droga personelu,
- droga dystrybucji.

Układ komunikacyjny powinien eliminować możliwości krzyżowania się dróg czynności „czystych” i „brudnych”, a tym samym zanieczyszczenia krzyżowe żywności. Drogi surowców i produktów powinny być określone. Prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu powinien także zapewniać bezkolizyjny przebieg procesów technologicznych i przepływ surowców, materiałów pomocniczych, półproduktów i produktów gotowych. Uwzględnić przy tym należy zagwarantowanie odpowiednich warunków temperaturowych w poszczególnych pomieszczeniach zarówno dla produktu jak i prowadzonego procesu.

Odpowiednie zaprojektowanie pomieszczeń sprzyja zachowaniu higieny i ogranicza możliwość popełnienia błędów przez personel, a także, co jest niemniej ważne – ułatwia pracę i działania na rzecz zapewnienia odpowiedniej jakości.

(Uwaga - opracowano na podstawie – „Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego”

– Halina Turlejska, Urszula Pelzner, Eliza Konecka-Matyjek, Katarzyna Wiśniewska

– Wydawca - Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30 - Warszawa 2003)

Podstawowe wymagania - projektowanie zakładów żywienia zbiorowego,

wdrażanie zasad GMP / GHP i systemu HACCP:

LOKALIZACJA I OTOCZENIE:

Projekt architektoniczny i położenie zakładu żywienia zbiorowego powinny sprzyjać realizowaniu zasad Dobrej Praktyki Higienicznej.

Drogi dojazdowe do zakładu powinny być utwardzone i odpowiednio zdrenowane, tak aby nie tworzyły się zastoiny wody i błota.

Budynki i znajdujące się w nich urządzenia powinny być tak zaprojektowane, aby ułatwiać procesy czyszczenia i dezynfekcji.

Wszelkie materiały wykorzystane w budynkach i urządzeniach nie mogą mieć negatywnego wpływu na jakość zdrowotną żywności i nie mogą emitować zapachów i substancji toksycznych.

Budynki powinny mieć zabezpieczenia przed wniknięciem do nich szkodników oraz owadów, a także zanieczyszczeń zewnętrznych z otaczającego środowiska, takich jak np.: dymy, pyły, kurz itp.

Budynki powinny ponadto spełniać następujące wymagania:

W części produkcyjnej pomieszczenia i ciągi komunikacyjne powinny być tak rozplanowane, aby nie następowało krzyżowanie się prac i czynności „czystych” i „brudnych”.

- Podłogi powinny być gładkie, bez uszkodzeń, wykonane z materiału łatwo zmywalnego, nienasiąkliwego, nie śliskiego, a w pomieszczeniach, w których używa się lugów i kwasów – odpornego na ich działanie. Podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych powinny mieć odpowiednie nachylenie w kierunku wpustów kanalizacyjnych. Pomiędzy pomieszczeniami produkcyjnymi nie powinno być progów.

- Ściany i sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, szczelne, nieuszkodzone, zabezpieczone przed kondensacją pary i rozwojem pleśni, białe lub pomalowane na jasne kolory. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i innych narażonych na wilgoć i zanieczyszczenia powinny być do odpowiedniej wysokości pokryte glazurą lub innym łatwo zmywalnym i nienasiąkliwym materiałem. Styki ścian z podłogami i między ścianami powinny być zaokrąglone. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Wystrój ścian pomieszczeń konsumenckich, np.: stolówki lub bufetu, powinien gwarantować utrzymanie ich we właściwym stanie sanitarnym.
- Okna i inne otwory powinny być łatwe do otwierania i utrzymania w czystości oraz wykonane w taki sposób, aby minimalizować osadzanie się brudu. Powinny być wyposażone w zabezpieczenia przeciw owadom (siatki, ekrany itp.). Wewnętrzne parapety okienne nie mogą służyć jako półki oraz miejsca do gromadzenia różnych przedmiotów, w związku z tym powinny być odpowiednio nachylone, aby uniemożliwić stawianie na nich różnego rodzaju przedmiotów.
- Drzwi powinny być gładkie o powierzchni łatwo zmywalnej i nie absorbującej zanieczyszczeń. Tam gdzie to konieczne z punktu zachowania higieny, powinny być one otwierane bezdotykowo.
- Schody, windy, platformy itp. powinny być tak usytuowane, aby nie mogły negatywnie oddziaływać na funkcjonalność pomieszczeń i zakłócać procesu produkcyjnego, a tym samym powodować zagrożenia zanieczyszczenia żywności.
- Przewody instalacyjne wodne, parowe, kanalizacyjne itp. oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub innych zanieczyszczeń. Wszelkie instalacje wewnętrzne powinny być obudowane bądź zabezpieczone osłonami lub znajdować się w bruzdach wykonanych pod tynkiem.

Starostwo Powiatowe w Białogardzie
 WYDZIAŁ BUDOWNICTWA
 I OCHRONY ŚRODOWISKA
 ul. Wolności 10
 14-100 Białogard
 tel. 14 62 21 00 00
 fax 14 62 21 00 00

104

- *Pomieszczenia powinny mieć zapewnioną odpowiednią wentylację mechaniczną i grawitacyjną, zgodną z wymogami bezpieczeństwa i higieny pracy. Jej celem jest:*
 - *usuwanie zanieczyszczonego powietrza,*
 - *zapobieganie kondensacji pary,*
 - *regulacja temperatury,*
 - *eliminowanie zapachów, które mogłyby się przyczynić do obniżenia jakości produkowanej żywności,*
 - *kontrola wilgotności i jej regulacja.*
- *Kierunek wiewu powietrza powinien być od strony „czystej”. Otwory wentylacyjne powinny mieć osłony z materiału nie podlegającego korozji, o konstrukcji łatwej do zdjęcia i mycia. Nad otwartymi urządzeniami, z których wydobywa się para, pył lub dym powinny być zainstalowane okapy z wyciągiem wentylacyjnym. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej.*
- *W obrębie zakładu instalacje kanalizacji sanitarnej nie mogą być „bezpośrednio” podłączone do wewnętrznej instalacji kanalizacji technologicznej odprowadzającej ścieki produkcyjne.*
- *System kanalizacji musi być wyposażony w syfony zapobiegające wydostawaniu się zapachów oraz piony odpowietrzające zapobiegające wzrostowi ciśnienia na skutek nagromadzenia się gazów. Końcowe odcinki przewodów kanalizacyjnych muszą być wyposażone w odpowiednie zabezpieczenia zapobiegające przenikaniu gryzoni przez system kanalizacyjny do wnętrza budynków.*
- *Kanalizacja komunalna nie może przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne, chyba, że istnieje system zabezpieczający i zapewniający pełną kontrolę przed ewentualnymi wyciekami.*

- Każde pomieszczenie z wyjątkiem pomieszczeń magazynowych, powinno posiadać oświetlenie naturalne i sztuczne. Powinno ono odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy. Punkty oświetlenia elektrycznego powinny mieć nietłukące osłony, chroniące żywność przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie. Punkty świetlne powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy. Światło nie powinno zmieniać barw, a jego natężenie powinno być adekwatne do funkcji pomieszczeń.
- Temperatura i wilgotność w pomieszczeniach powinny być dostosowane do wykonywanych w nich czynności i odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy.
- W zależności od potrzeb należy zapewnić odpowiednie urządzenia do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, aparatury, sprzętu, ewentualnie naczyń oraz opakowań. W zakładzie żywienia zbiorowego powinny być wydzielone, niezależne zmywalnie naczyń i sprzętu kuchennego oraz naczyń stołowych. W zmywalni powinno być urządzenie do wyparzania i suszenia umytych naczyń.
- We wszystkich pomieszczeniach, w których odbywa się proces produkcyjny powinny być umywalki do mycia rąk, z doprowadzoną wodą zimną i gorącą oraz pełnym wyposażeniem – mydło w płynie oraz środek dezynfekcyjny. Do wycierania rąk należy zapewnić ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki do ich wyrzucania. Zaleca się, aby spusty do wody były typu pedałowego lub na fotokomórkę.
- Wszelkie powierzchnie produkcyjne, takie jak lamy, stoły itp., mające bezpośredni kontakt z żywnością powinny być w stanie nieuszkodzonym, mocne, łatwe do mycia, utrzymania w czystości i porządku. Powinny być wykonane z gładkich i nie absorbujących materiałów, nie wchodzących w reakcję ze składnikami żywności.

Strożnica Powiatowa w Białymostku
I ODDZIAŁ
Pielęgniarstwa
ul. 11 Listopada 1
17-100 Białymostek
tel. 014 312 55 55
fax 0 14 312 0111

Należy dążyć, aby nie było możliwości kondensowania się na nich pary i tym samym rozwoju pleśni oraz gromadzenia się zanieczyszczeń i kurzu.

- Toalety powinny być oddzielone od pomieszczeń, w których odbywa się produkcja.
- Stosowanie takich materiałów, które są trudne do mycia i dezynfekcji, jak np.: drewno itp., może następować tylko w takich sytuacjach, gdy nie stanowią one źródła zakażenia i znajdują się pod odpowiednim nadzorem.

UKŁAD FUNKCJONALNY:

Układ funkcjonalny zakładu to przestrzenne powiązanie ze sobą pomieszczeń.

Powinny być w nim wyraźnie wydzielone pomieszczenia lub zespoły pomieszczeń powiązane ze sobą funkcjonalnie i spełniające określone zadania, dotyczące np.: dostawy surowców, produkcji posiłków, ich dystrybucji, transportu wewnętrznego, pomieszczeń przeznaczonych dla pracowników itp.

W układzie funkcjonalnym zakładu wyróżnia się najczęściej następujące części:

- magazynową,
- produkcyjną,
- ekspedycyjną,
- socjalną.

Zakład powinien być podzielony na strefy wysokiego i niskiego ryzyka, w zależności od prowadzonych w nich procesów i występujących zagrożeń w odniesieniu do jakości zdrowotnej produkowanej żywności.

Wielkość i rozkład pomieszczeń w dużym stopniu decyduje o organizacji pracy i sprawności przebiegu procesów, takich jak: zaopatrzenie i magazynowanie, ilość i jakość produkcji itp.

Ważną częścią każdego zakładu są przyjęte drogi technologiczne, które nie powinny się krzyżować.

Starostwo Powiatowe w Białymostku
Wydział Higieny i Epidemiologii
I OCENY RYZYKA
Pomieszczenia
tel. 312 09 55-55, fax 312 09 11

188

W tradycyjnym układzie funkcjonalnym zakładu, z kuchnią centralną, wyróżnia się następujące drogi technologiczne:

- droga surowców,
- droga półproduktów,
- droga potraw gotowych,
- droga czystych naczyń kuchennych,
- droga brudnych naczyń kuchennych,
- droga odpadków poprodukcyjnych,
- droga personelu,
- droga dystrybucji.

Układ komunikacyjny powinien eliminować możliwości krzyżowania się dróg czynności „czystych” i „brudnych”, a tym samym zanieczyszczenia krzyżowe żywności. Drogi surowców i produktów powinny być określone. Prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu powinien także zapewniać bezkolizyjny przebieg procesów technologicznych i przepływ surowców, materiałów pomocniczych, półproduktów i produktów gotowych. Uwzględnić przy tym należy zagwarantowanie odpowiednich warunków temperaturowych w poszczególnych pomieszczeniach zarówno dla produktu jak i prowadzonego procesu.

Odpowiednie zaprojektowanie pomieszczeń sprzyja zachowaniu higieny i ogranicza możliwość popełnienia błędów przez personel, a także, co jest niemniej ważne – ułatwia pracę i działania na rzecz zapewnienia odpowiedniej jakości.

(Uwaga - opracowano na podstawie – „Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego”

– Halina Turlejska, Urszula Pelzner, Eliza Konecka-Matyjek, Katarzyna Wiśniewska

– Wydawca - Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30 - Warszawa 2003)

Starostwo Powiatowe w Białogardzie
WYDZIAŁ BADAŃ I OCENY JAKOŚCI
I OCENY WYKONANIA
Pracownia
Kod pocztowy 14-100
ul. Wolności 11

Warunki przechowywania produktów spożywczych:

Rodzaj produktu	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]	Max okres przechowywania
Mąka	+2 do +4	—	10 dni
Pieczywo	+12 do +15	60 - 70	2 dni
Makaron	+20	70	12 miesięcy
Cukier	+15 do +18	65	—
Budyń w proszku	0 do +20	75	3 do 6 miesięcy
Kawa zbożowa i naturalna	+20	75	1 do 4 miesięcy
Konserwy mięsne	+2 do +10	85	9 do 12 miesięcy
Konserwy owocowe i warzywne	+2 do +10	75	9 do 12 miesięcy
Mleko świeże	+1 do +2	70 - 80	12 godzin
Mleko gotowane	+1 do +2	70 - 80	24 godziny
Masło	+2 do +4	75 - 80	7 dni
Sery twarde i półtwarde	+2 do +4	80 - 85	2 do 6 miesięcy
Twaróg	0 do +2	75 - 80	2 dni
Jaja	+1 do +2	75 - 85	30 dni
Mięso świeże	0 do +2	75 - 90	4 dni
Mięso mielone	0 do +2	80	12 godzin
Drób świeży	0 do +4	80 - 85	4 dni
Ryby świeże	-1 do +2	90 - 95	3 dni
Ryby solone	+5 do +18	85 - 95	0,5 do 6 miesięcy
Ryby wędzone na gorąco	+2 do +8	75 - 90	4 dni
Wędliny nietrwale	+2 do +6	80	36 godzin
Wędliny trwałe	+2 do +8	80	3 tygodnie
Ziemniaki i warzywa korzenne	+2 do +6	85 - 90	6 miesięcy
Kapusta	+2 do +6	90	3 miesiące
Kalafior, salata	+1 do +3	70 - 75	3 dni
Szpinak	-1 do -0,5	90	8 do 10 dni
Pomidory dojrzałe	0 do +1	80 - 90	10 do 14 dni
Kapusta kwaszona	0 do +15	90	1 do 3 miesięcy
Owoce świeże	+1 do +2	75 - 80	30 dni
Owoce cytrusowe	+2 do +4	80 - 90	15 dni
Napoje gazowane	0 do +14	70	6 do 8 dni
Nektary owocowe	+2 do +15	70	7 miesięcy
Mięso mrożone	-18	80 - 90	6 miesięcy
Drób mrożony	-18	85 - 90	2 miesiące
Ryby mrożone	-18	90 - 95	4 miesiące
Warzywa mrożone	-18	85 - 90	6 do 12 miesięcy
Inne mrożonki	-18	85 - 90	6 do 12 miesięcy

Stowarzyszenie Pedagogów w Rybniku
 WYDZIAŁ BUDOWNICTWA
 I OCHRONY ŚRODOWISKA