

Toruń, 31.08.2026r.

INFORMACJA DLA RODZICÓW I OPIEKUNÓW UCZNIÓW
Zespołu Szkół Muzycznych im. Karola Szymanowskiego w Toruniu

Szanowni Państwo,

w związku z rozpoczęciem od września współpracy pomiędzy Zespołem Szkół Muzycznych im.

Karola Szymanowskiego w Toruniu a firmą Gołębiewscy Catering Krzysztof Gołębiewski – Restauracja Mieszczańska, chcielibyśmy przekazać Państwu rzetelną i wyczerpującą informację dotyczącą zdarzenia, które miało miejsce w lipcu, oraz działań, jakie zostały przez nas podjęte. W lipcu w jednej z placówek, do której dostarczaliśmy posiłki, stwierdzono przypadki zakażenia bakterią Salmonella u czworga dzieci. W toku przeprowadzonych czynności ustalono, że jeden z naszych pracowników był bezobjawowym nosicielem bakterii.

Jednocześnie pragniemy jednoznacznie podkreślić, że zaistniała sytuacja nie była wynikiem zaniedbania ze strony naszej firmy ani nie wynikała z niewłaściwego stosowania przez nas obowiązujących procedur dotyczących bezpieczeństwa i higieny żywności. Firma dochowała należytej staranności w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków oraz stosowania obowiązujących zasad sanitarnych.

Informacja o bezobjawowym nosicielstwie bakterii Salmonella nie była nam wcześniej znana. Po uzyskaniu informacji o sytuacji podjęliśmy natychmiastowe działania, odsuwając pracownika od pracy związanej z żywnością oraz wdrażając dodatkowe procedury zabezpieczające. Gdyby firma posiadała wcześniej wiedzę o nosicielstwie pracownika, odpowiednie działania zostałyby podjęte niezwłocznie.

Od momentu uzyskania informacji o sytuacji potraktowaliśmy sprawę z najwyższą powagą. Pracownik, u którego stwierdzono nosicielstwo Salmonelli, został natychmiast odsunięty od wykonywania obowiązków związanych z przygotowywaniem i kontaktem z żywnością. Podjęliśmy również dodatkowe działania mające na celu maksymalne zabezpieczenie procesu produkcji oraz wyeliminowanie potencjalnego źródła zagrożenia.

Na terenie naszego zakładu przeprowadzono dwukrotne profesjonalne odkażanie i dezynfekcję pomieszczeń kuchennych oraz powierzchni mających kontakt z żywnością, wykonane przez profesjonalną firmę specjalizującą się w tego rodzaju usługach. Działania te miały na celu

dodatkowe zabezpieczenie zakładu oraz ograniczenie do minimum ryzyka występowania i rozprzestrzeniania się bakterii.

Jednocześnie Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła szczegółowe czynności kontrolne.

Pobrano około 30 wymazów z pomieszczeń kuchennych, powierzchni, urządzeń i sprzętu oraz pobrano próbki żywności.

Wszystkie przeprowadzone badania dały wyniki ujemne – w badanych próbkach nie stwierdzono obecności Salmonelli.

Nasz zakład pozostaje pod nadzorem właściwych służb sanitarnych. Co istotne, nie został wydany zakaz prowadzenia przez nas działalności ani przygotowywania posiłków.

Pomimo prawidłowych wyników badań nie poprzestaliśmy na działaniach wymaganych w ramach obowiązujących procedur. Nadal prowadzimy dodatkowe działania kontrolne, higieniczne i organizacyjne, aby zapewnić możliwie najwyższy poziom bezpieczeństwa przygotowywanych posiłków.

Chcemy również podkreślić skalę naszej działalności. W dniu, którego dotyczyło zdarzenie, z naszej kuchni zostało wydanych około 700 posiłków. Każdego dnia mamy świadomość odpowiedzialności, jaka spoczywa na firmie przygotowującej żywność, szczególnie dla dzieci i młodzieży.

Rozumiemy obawy rodziców i opiekunów. Informacja o Salmonelli, zwłaszcza w kontekście dzieci i młodzieży, może budzić niepokój. Nie chcemy jednak bagatelizować zaistniałej sytuacji ani ukrywać faktów. Chcemy przedstawić Państwu pełny obraz działań podjętych przez naszą firmę oraz wyniki przeprowadzonych kontroli i badań.

Najważniejsze fakty są następujące:

- pracownik będący nosicielem Salmonelli został odsunięty od pracy;
- zaistniała sytuacja nie wynikała z zaniedbania firmy ani niewłaściwego stosowania przez nią procedur bezpieczeństwa żywności;
- firma nie posiadała wcześniej wiedzy o nosicielstwie pracownika;
- po uzyskaniu informacji o nosicielstwie pracownika podjęto natychmiastowe działania zabezpieczające;
- przeprowadzono dodatkowe działania higieniczne i dezynfekcyjne;
- kuchnia została dwukrotnie profesjonalnie odkażona i zdezynfekowana;
- Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła kontrolę i pobrała około 30 wymazów oraz

próbek;

- wszystkie przebadane próbki dały wynik negatywny pod kątem Salmonelli;
- zakład nie otrzymał zakazu prowadzenia działalności;
- nadal prowadzimy dodatkowe działania mające na celu utrzymanie wysokiego poziomu bezpieczeństwa produkcji.

Chcemy zapewnić Państwa, że zdrowie i bezpieczeństwo uczniów są dla nas wartością nadrzędną. Jako firma odpowiedzialna za przygotowywanie i dostarczanie posiłków dokładamy wszelkich starań, aby każdy etap produkcji odbywał się z zachowaniem najwyższych standardów higieny i bezpieczeństwa żywności.

Mamy świadomość, że zaufanie rodziców, opiekunów oraz społeczności szkolnej jest niezwykle ważne. Dlatego zależy nam na transparentnej komunikacji i przedstawianiu Państwu konkretnych, potwierdzonych informacji.

Pozostajemy do dyspozycji Dyrekcji Zespołu Szkół Muzycznych im. Karola Szymanowskiego w Toruniu, Rodziców i Opiekunów w przypadku pytań dotyczących przeprowadzonych kontroli, badań oraz działań podjętych przez naszą firmę.

Z wyrazami szacunku,
Krzysztof Gołębiewski
Gołębiewscy Catering
Restauracja Mieszczańska