

**LISTA KONTROLNA
SPIWET 08**
stosowanie procedur opartych na
zasadach HACCP w podmiotach
sektora utylizacyjnego
(1069/2009 art. 29)

Data inspekcji... 21.03.2023
Godzina rozpoczęcia inspekcji... 9.00
Godzina zakończenia inspekcji... 11.40
Kontrolą objęto okres: n/c dotyczy

PROTOKÓŁ Z KONTROLI Nr 2/13K/2023

Niniejszy protokół przeznaczony jest do oceny wdrożenia systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) w podmiotach sektora utylizacyjnego, o których mowa w art. 29 ust. 1 Rozporządzenia (WE) Nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 października 2009 r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) Dz. U. WE L 300 z dnia 14.11.2009 r.

Nazwa zakładu:	Zakład Zagospodarowania Odpadów Nowy Dwór Spółka z o.o. Nowy Dwór 35, 89-620 Chojnice tel. 52 3987846 52 3355062 fax 52 3355061 NIP 555-20-72-738 REGON 220719005 Nr BDO 000018498	Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny <u>2202 8901</u>
Adres zakładu (wraz z kodem pocztowym i numerem telefonu i faksu):	Zakład Zagospodarowania Odpadów Nowy Dwór Spółka z o.o. Nowy Dwór 35, 89-620 Chojnice tel. 52 3987846 52 3355062 fax 52 3355061 NIP 555-20-72-738 REGON 220719005 Nr BDO 000018498	
Typ zakładu:	<u>Biogospodarstwo</u>	
Zgodność z zaaprobowaną technologią		
Dzienna moc produkcyjna - zaprojektowana:	<u>500 t/m-c</u>	Dzienna moc produkcyjna - faktyczna: <u>400 t/m-c</u>
Stan zatrudnienia		
pracownicy produkcyjni:	<u>5</u>	pracownicy pozaprodukcyjni: <u>2</u>
Rodzaj wytwarzanych produktów:	<u>Polepszacz glebowe</u>	Przeznaczenie wytwarzanych produktów: <u>Wzbożecznik gleby</u>
Odpowiedzialny przedstawiciel zakładu:		
Kontrolujący inspektor weterynaryjny (wraz z numerem upoważnienia):	<u>Rafał Kosiński up. 5/PIW/2023</u>	
Data poprzedniej kontroli:	<u>n/c</u>	
Czy zakład wykonał zalecenia nałożone w wyniku poprzedniej kontroli?	Tak	Nie <u>Nie dotyczy</u>

Część ogólna

1	<p>Czy zakład ustanowił, wdrożył i stosuje procedury oparte na zasadach HACCP?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK <input type="radio"/> NIE</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
2	<p>Czy zakład udostępnia procedury systemu HACCP swoim pracownikom?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK <input type="radio"/> NIE</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
3	<p>Czy kierownictwo zakładu angażuje się w prace związane ze stosowaniem procedur systemu HACCP?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK <input type="radio"/> NIE</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
4	<p>Czy zakład opracował i wdrożył procedury dot. tzw. „programów wstępnych”, w tym GMP, GHP, GLP ?</p> <p>TAK <input checked="" type="radio"/> NIE</p> <p>W jaki sposób i w jakim zakresie procedury te są wdrożone?</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
5	<p>Kiedy procedury systemu HACCP były aktualizowane (modyfikowane lub uzupełnione)?</p> <p>(Opisać zakres oraz termin aktualizacji (modyfikacji, uzupełnień, itp.))</p> <p><i>Aktualizacja 10.02.2023</i> <i>- uchwała BDO, uchwała zespołu HACCP, zapisy uchwały wprowadzenia do obrotu</i></p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
Zespół ds. HACCP	
6	<p>Kto i w jakiej formie powołał zespół ds. HACCP?</p> <p><i>Uchwała zarządu 220 nowy Dział Sp. z o.o. nr 06/2023</i> <i>z dnia 01.02.2023</i></p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
7	<p>Wymienić członków zespołu ds. HACCP wraz z podaniem stanowiska służbowego</p> <p>[REDACTED]</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
8	<p>Czy członkowie zespołu posiadają odpowiednią wiedzę, umiejętności i doświadczenie z zakresu funkcjonowania procedur systemu HACCP?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK <input type="radio"/> NIE</p> <p>Przedstawić dowody potwierdzające wiedzę, umiejętności i doświadczenie członków zespołu.</p> <p><i>Prot. z przeprowadzenia szkolenia z dnia 18.01.2023</i></p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP	
9	<p>Czy określono zakres systemu HACCP?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK <input type="radio"/> NIE</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
10	<p>Czy procedury systemu HACCP uwzględniają wszystkie zagrożenia, które potencjalnie mogą wystąpić?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK <input type="radio"/> NIE</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
11	<p>W jaki sposób i na jakiej podstawie oszacowano ryzyko w odniesieniu do potencjalnych zagrożeń?</p> <p><i>lista potencjalnych zagrożeń dla pomieszczeń</i> <i>skupia procedury</i></p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>

12	Czy wskazano zagrożenia, którym należy zapobiec lub które należy wyeliminować bądź zredukować do możliwego do przyjęcia poziomu? TAK NIE (1069/2009 art. 29)	
13	Czy procedury systemu HACCP uwzględniają właściwe środki zapobiegawcze/kontroli dla poszczególnych czynności, etapów oraz zagrożeń? TAK NIE (1069/2009 art. 29)	
14	Czy schemat procesu technologicznego obejmuje wszystkie etapy, produkty oraz podejmowane czynności? TAK NIE (1069/2009 art. 29)	
15	Czy i kiedy schemat procesu technologicznego był weryfikowany? 02.10.2023 Ważje 4 (1069/2009 art. 29)	
16	Czy procedury systemu HACCP uwzględniają szczegółowy opis produktu(-ów)? TAK NIE NIE DOTYCZY (1069/2009 art. 29)	
17	Zakład ustanowił następujące Punkty Kontroli oraz Krytyczne Punkty Kontroli: (1069/2009 art. 29)	
	Punkty Kontroli (CP): Portowa UPP2 CP1	Krytyczne Punkty Kontroli (CCP): 1. formę kompresora CCP-2 CCP-1 - dezynfekcja i konserwacja CCP-1 - Wilgotność wody CCP-2 Temperatura CCP-3 Cał
18	Na jakiej podstawie ustalono CP oraz CCP? Dodanie zapisu HACCP do HACCP w celu ostrożny w sprawie (1069/2009 art. 29)	
19	Czy zakład w sposób jasny i precyzyjny ustalił Krytyczne Punkty Kontroli (CCP)? TAK NIE NIE DOTYCZY (1069/2009 art. 29)	
20	Czy wszystkie CP oraz CCP zostały w sposób wyraźny i precyzyjny zaznaczone w dokumentacji systemu HACCP? TAK NIE (1069/2009 art. 29)	
21	Czy ustanowiono na piśmie wartości docelowe, zakresy odchyień oraz wartości krytyczne poszczególnych parametrów w przypadku każdego CCP? TAK NIE NIE DOTYCZY (Wskazać wartości docelowe, zakresy odchyień oraz wartości krytyczne poszczególnych parametrów dla każdego CCP): CCP-1 > 12 min CCP-2 < 70°C CCP-3 < 60 min (1069/2009 art. 29)	
	Na jakiej podstawie ustalono wartości docelowe, zakresy odchyień oraz wartości krytyczne poszczególnych	
22		

	parametrów w przypadku każdego CCP? (jeśli dotyczy) <i>ide plus 18</i> (1069/2009 art. 29)
23	Czy ustalone wartości docelowe, zakresy odchyień oraz wartości krytyczne są właściwe i odpowiednie dla poszczególnych CCP? <input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY (1069/2009 art. 29)
24	Czy ustanowiono na piśmie plan monitorowania wszystkich CCP? <input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY (1069/2009 art. 29)
25	Czy procedury systemu HACCP określają w sposób szczegółowy kto, w jaki sposób i w jakim zakresie jest odpowiedzialny za monitorowanie, rejestrowanie danych oraz informowanie o utracie kontroli nad CCP? <input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY (Przedstawić przykłady w/w procedur): <i>2.8 opis punktów kontroli</i> (1069/2009 art. 29)
26	Jakiego typu pomiary, obserwacje stosuje się w celu monitorowania poszczególnych CCP?(jeśli dotyczy) <i>czas, temperatura, wideo i systemy</i> (1069/2009 art. 29)
27	Czy plan monitorowania jest skonstruowany w sposób, który pozwala na wykrycie przypadku utraty kontroli nad danym CCP? <input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY (1069/2009 art. 29)
28	Przez kogo i w jaki sposób dane uzyskiwane z procesu monitorowania są oceniane i/lub zatwierdzane? <i>1 osoba w w-ca przez K. Chorwate zwiady</i> (1069/2009 art. 29)
29	Czy parametry monitorowania są ustanowione z odpowiednią częstotliwością? <input checked="" type="radio"/> TAK NIE (1069/2009 art. 29)
30	Czy ustanowiono na piśmie plan działań korygujących w stosunku do każdego CCP? <input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY (1069/2009 art. 29)
31	Kto i w jakim zakresie jest odpowiedzialny za prowadzenie działań korygujących? (jeśli dotyczy) <i>ide plus 28</i> (1069/2009 art. 29)
32	Czy plan działań korygujących obejmuje wszystkie potencjalne czynności, które mogą zostać podjęte w sytuacji utraty kontroli nad danym CCP? <input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY (1069/2009 art. 29)
33	Czy plan działań korygujących obejmuje procedury zagospodarowania, w tym uzdatnienia i/lub ponownego przerobu

	<p>produktu lub jego partii wyprodukowanego w czasie, gdy CCP był poza kontrolą?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY</p> <p>(Przedstawić przykłady w/w procedur):</p> <p><i>ponowne przerobienie w przypadku nieprawidłowych wyników</i></p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
34	<p>Jakie są warunki dopuszczenia do uzdatnienia i/lub ponownego przerobu produktu lub jego partii wyprodukowanego w czasie, gdy CCP był poza kontrolą? (jeśli dotyczy)</p> <p><i>jeżeli pkt 34</i></p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
35	<p>Czy w/w procedury ustanowiono w sposób odpowiedni do charakteru zagrożeń będących wynikiem utraty kontroli nad CCP?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
36	<p>Czy plan działań korygujących został skonstruowany w sposób, który pozwala na szybkie odzyskanie kontroli nad danym CCP?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY</p>
37	<p>Czy plan działań korygujących został skonstruowany w sposób, który pozwala na identyfikację produktu lub jego partii wyprodukowanego w czasie, gdy CCP był poza kontrolą??</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
38	<p>Czy ustanowiono system rejestrowania podejmowanych działań korygujących, w tym zakresu ich realizacji?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK NIE NIE DOTYCZY</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
39	<p>Kto jest odpowiedzialny za sprawdzenie i weryfikację przeprowadzonych działań korygujących? (jeśli dotyczy)</p> <p><i>Kierownik Zakładu</i></p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
40	<p>Czy są opracowane i wdrożone procedury zapewniające, że system HACCP jest na bieżąco weryfikowany?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK NIE</p> <p>Jaki jest charakter i zakres weryfikacji oraz z jaką częstotliwością się ona odbywa?</p> <p><i>10.02 2023 aktualizacja</i></p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
41	<p>Kiedy i w jakim zakresie dokonano ostatniej weryfikacji funkcjonowania systemu HACCP lub jego części?</p> <p><i>20.02.2023 pkt 5</i></p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>
42	<p>Czy opracowano i wdrożono w zakładzie procedurę informowania o produkcie niezgodnym?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK NIE</p> <p>Kiedy ostatnio wdrożono przedmiotową procedurę? Jakiego produktu oraz jakiej niezgodności dotyczyła?</p> <p>(1069/2009 art. 29) <i>nie dotyczy</i></p>
43	<p>Czy w/w procedura obejmuje informowanie o niezgodności organy Inspekcji Weterynaryjnej?</p> <p><input checked="" type="radio"/> TAK NIE</p> <p>(1069/2009 art. 29)</p>

Audyt	
44	Czy zakład zleca audytowanie procedur systemu HACCP podmiotom zewnętrznym? <input checked="" type="radio"/> TAK <input type="radio"/> NIE (1069/2009 art. 29)
45	Kiedy oraz jakie działania naprawcze wdrożył zakład na podstawie raportu z audytu? <i>Act - 4 10.02.2023</i> (1069/2009 art. 29)
46	Czy audytowanie procedur systemu HACCP jest dokumentowane? <input checked="" type="radio"/> TAK <input type="radio"/> NIE (1069/2009 art. 29)
Prowadzenie dokumentacji	
47	Czy zakład prowadzi dokumentację odpowiednią do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa utylizacyjnego potwierdzającą skuteczne opracowanie, wdrożenie oraz funkcjonowanie procedur systemu HACCP? <input checked="" type="radio"/> TAK <input type="radio"/> NIE Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia tego wymogu? <i>HACCP</i> (1069/2009 art. 29)
48	Czy wszystkie dokumenty odnoszące się do procedur systemu HACCP są dostępne w trakcie kontroli? <input checked="" type="radio"/> TAK <input type="radio"/> NIE (1069/2009 art. 29)


Kontrolujący w trakcie trwania kontroli informował/informowali osoby kontrolowane o stwierdzanych nieprawidłowościach.

Szczegółowy opis niezgodności			
Lp.	Pozycja listy kontrolnej	Podstawa prawna	Opis niezgodności
			<i>Brak</i>
UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEGO PROTOKOŁU: <i>Brak</i>			
Protokół kontroli sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach. Pouczenie: Kontrolowanemu przysługuje prawo: Podmiotowi kontrolowanemu przysługuje prawo do zgłoszenia zastrzeżeń do ustaleń zawartych w protokole kontroli, w formie pisemnej do organu kontrolującego, w terminie 7 dni od dnia otrzymania protokołu. Podmiot kontrolowany może odmówić podpisania protokołu kontroli, składając w terminie 7 dni od dnia jego otrzymania wyjaśnienie przyczyn odmowy podpisania. Odmowa podpisania protokołu kontroli nie stanowi przeszkody do podpisania go przez kontrolującego i realizacji ustaleń kontroli.			

Podpis osoby/osób kontrolującej/kontrolujących:

1. **Inspektor Weterynaryjny**
ds. pasz i żywności
2. 
mgr inż. Rafał Kosecki

Podpis kontrolowanego
lub osoby upoważnionej do działania w jego imieniu:


.....

Protokół kontroli otrzymują:

1. Kontrolowany
2. Powiatowy Lekarz Weterynarii w

Potwierdzenie odbioru
Potwierdzam odbiór niniejszego protokołu

Miejscowość dnia 21.03.2023

Podpis kontrolowanego


.....