

Inspekcja Weterynaryjna
 Powiatowy Inspektorat Weterynarii
 ul. Łużycka 1A
 89-600 CHOJNICE (10)
 tel. (52) 397 35 53, fax (52) 397 49 68
 REGON 092364294 NIP 555-17-87-582

Pieczęć Inspektoratu Weterynarii

LISTA KONTROLNA SPIWET

BIKOMPOSTOWNIA
art. 24 1069/2009

Data i miejsce inspekcji Nowy Dwór *12.02.2021*
 Godzina rozpoczęcia inspekcji..... *8:50*
 Godzina zakończenia inspekcji..... *10:30*

PROTOKÓŁ Z KONTROLI ZGODNOŚCI Nr *11BK/2021*

Niniejszy protokół do oceny dostosowania biokompostowni wykorzystujących w produkcji uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego i/lub produkty pochodne do wymogów zawartych w Rozporządzeniu (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. oraz Rozporządzeniu Komisji (UE) nr 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy

Nazwa zakładu :		WNI:
Zakład Zagospodarowania Odpadów Nowy Dwór Spółka z o.o. Nowy Dwór 35, 89-620 Chojnice		22028901
Adres zakładu (wraz z kodem pocztowym i numerem telefonu i faksu):		
Dokumentacja o lokalizacji i dopuszczeniu do użytkowania Dec. Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego z dn. 24 grudnia 2012r. Dec. Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego z dn. 23 czerwca 2016r. Pozwolenie zintegrowane Marszałka Województwa Pomorskiego z dnia 15 stycznia 2013r.		
Rodzaj wprowadzanego surowca (kat. 3 zgodnie z art. 10 rozp. 1069/2009) odpady gastronomiczne (Art. 10 lit. p Rozporządzeniu (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)		
Średnia miesięczna ilość przyjmowanego surowca (w kg)	Ilość „P” -	
Kat. 3 - <i>300 t</i>	Ilość „N” -	
Średnia miesięczna ilość wytwarzanych produktów (w kg)	Ilość „WP” -	
<i>200 t</i>	Ilość „ND” -	
Odpowiedzialny przedstawiciel zakładu p. Mateusz Grudzina – specjalista ds. technologii		
Kontrolujący inspektor weterynaryjny (wraz z numerem upoważnienia): mgr inż. Rafał Kosecki – inspektor ds. pasz i utylizacji up. nr 43/PIW/2020	Data poprzedniej inspekcji:	
Czy zakład wykonał zalecenia nałożone w wyniku poprzedniej kontroli?	Tak	Nie <i>MD</i>

P – prawidłowo N – nieprawidłowo WP – wymaga poprawy ND – nie dotyczy

I	WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADU :	P	N	WP	ND
1	Zakład wyposażony jest w zamknięty reaktor do kompostowania lub zamknięty obszar, którego nie mogą ominąć wprowadzane do kompostowni produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego lub produkty pochodne (142/2011 zał. V rozdz. I sekcja 2 pkt 1)	X			
2	Zapewniona jest właściwa lokalizacja zakładu (fizyczne oddzielenie i odległość od hodowli zwierząt) (142/2011 zał. V rozdz. I sekcja 2 pkt 3)	X			
3	Zakład dysponuje własnym odpowiednio wyposażonym laboratorium (142/2011 zał. V rozdz. I sekcja 2 pkt 4)				X
4	Zakład korzysta z laboratorium zewnętrznego <i>SGS Ksyczyzna</i> (142/2011 zał. V rozdz. I sekcja 2 pkt 4)	X			
5	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego są przekształcane jak najszybciej po ich przybyciu do zakładu (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 1)	X			
6	Zakład posiada odpowiednie miejsce przechowywania uppz do momentu rozpoczęcia obróbki (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 1)	X			
7	Zakład posiada odpowiednio wyznaczone miejsce do czyszczenia i dezynfekcji Kontenerów, pojemników i pojazdów używanych do przewożenia nieprzetworzonego materiału zlokalizowane tak aby zapobiec zakażeniu produktów poddanych obróbce (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 2)	X			
8	Na terenie zakładu systematycznie podejmowane są środki zapobiegawcze przeciwko ptakom, gryzoniom, owadom lub innym szkodnikom (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 3)	X			
9	Zakład zapewnił odpowiednie wyposażenie i środki czystości do czyszczenia wszystkich pomieszczeń (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 4)	X			
10	W zakładzie przeprowadzane są regularne inspekcje środowiska i wyposażenia w zakresie kontroli higieny (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 5)	X			
11	Instalacje i urządzenia utrzymywane są w dobrym stanie technicznym (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 6)	X			
12	Czynności na kompoście oraz jego przechowywanie odbywa się w taki sposób, aby zapobiec powtórtemu zanieczyszczeniu (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 7)	X			
Urządzenia przetwarzające i pomiarowe:					
Urządzenia do pasteryzacji zaopatrzone w:					
13	instalacje do monitorowania temperatury, która powinna osiągnąć wartość 70 °C w czasie jednej godziny (142/2011 zał. V rozdz. I sekcja 2 pkt 1 lit. a)	X			
14	urządzenia do ciągłej rejestracji wyników pomiarów w ramach monitorowania (142/2011 zał. V rozdz. I sekcja 2 pkt 1 lit. b)	X			
15	odpowiednim systemem zapobiegającym niewystarczającemu podgrzewaniu (142/2011 zał. V rozdz. I sekcja 2 pkt 1 lit. c)	X			
Urządzenia wykorzystywane w alternatywnych metodach przekształcania posiadają:					
16	Systemy zapewniające monitorowanie i nadzór istotnych parametrów procesu ustalonych w programie kontroli (142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1 lit f)	X			
17	System zapisu i rejestracji wyników pomiarów parametrów w ramach monitorowania (142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1 lit f)	X			
18	Urządzenia pomiarowe. są poddawane kalibracji w regularnych odstępach czasu (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 6)	X			
II Dokumentacja:					
19	produktom ubocznym pochodzenia zwierzęcego lub produktom przetworzonym towarzyszy dokument handlowy lub w odpowiednich przypadkach, świadectwo weterynaryjne (1069/2009 art. 21 ust. 2).	X			
Zakład posiada dokumentację zawierającą informacje na temat:					
20	Dat, rodzaju i ilości przyjmowanego materiału (1069/2009, art. 22)	X			
21	Miejsca pochodzenia materiału (1069/2009, art. 22)	X			
22	Wykorzystanych ilości materiałów (1069/2009, art. 22)	X			
23	Wykaz przewoźników dostarczających produkty uboczne lub pochodne do zakładu (adresy, nazwy) (1069/2009 art. 22)	X			
24	Miejsce przeznaczenia produktu (1069/2009 art. 22)	X			
25	Wykaz odbiorców produktu (1069/2009 art. 22)	X			

Realizacja 1/2 - monitorowania 2/4 - pomiarów

Prowadzona Jest dokumentacja					
26	dotycząca zwalczania szkodników <small>(142/2011 zał. V rozdz. II pkt 3)</small>	X			
27	z zakresu czyszczenia pomieszczeń <small>(142/2011 zał. V rozdz. II pkt 4)</small>	X			
28	Związana z wynikami inspekcji środowiska i wyposażenia w zakresie higieny zgodnie z harmonogramem <small>(142/2011 zał. V rozdz. II pkt 5)</small>	X			
29	Prowadzone są zapisy z monitoringu kontroli parametrów przekształcania <small>(1069/2009 art. 29 ust. 1 lit. b)</small>	X			
30	Dokumenty handlowe i świadectwa zdrowia wysyłki produktu przechowywane przez okres co najmniej dwóch lat <small>(Załącznik VIII, rozdz. III, ust. 5)</small>	X			
III Procedury (pisemne)					
31	Zaopatrzenie w surowce <small>(1069/2009 art. 22)</small>	X			
32	Pobieranie próbek <small>(1069/2009 art. 29, 142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 3)</small>	X			
33	program zwalczania szkodników <small>(142/2011 zał. V rozdz. II pkt 3)</small>	X			
34	Czyszczenie pomieszczeń i sprzętu przy uwzględnieniu użycia właściwego wyposażenia oraz środków czystości i środków dezynfekcyjnych <small>(1069/2009 art. 29), (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 4)</small>	X			
35	Kontrole własne zakładu. Ustanowiono harmonogram inspekcji środowiska i urzędzeń <small>(1069/2009 art. 28), (142/2011 zał. V rozdz. II pkt 5)</small>	X			
36	Kalibracja urzędzeń pomiarowych <small>(1069/2009 art. 29)</small>	X			
37	Przechowywanie produktów przetworzonych (wykluczające ponowne ich zanieczyszczenie) i ich zagospodarowanie <small>(1069/2009 art. 29)</small>	X			
38	Postępowanie z wyrobem niezgodnym <small>(1069/2009 art. 29), (142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 3 pkt 2)</small>	X			
39	Przechowywanie kompostu <small>(142/2011 zał. V rozdz. II pkt 7)</small>	X			
40	Zagospodarowanie kompostu <small>(1069/2009 art. 32), (142/2011 zał. XI)</small>	X			
Wprowadzone w życie i stale utrzymywane procedury sporządzone zgodnie z zasadami systemu HACCP (1069/2009 art. 29 pkt 2 lit a-g)					
41	Dokonano Identyfikacji zagrożeń	X			
42	Określono krytyczne punkty kontroli	X			
43	Wyznaczono wartości minimalne dla każdego stosowanego krytycznego punktu kontroli.	X			
44	Ustanowiono procedury monitorowania parametrów	X			
45	Działania korygujące	X			
46	Weryfikacja skuteczności	X			
47	Zapewniono prowadzenie i przechowywanie rejestrów i zapisów	X			
PARAMETRY PRZEKSZTAŁCANIA					
Biokompostownia wyposażona jest w urządzenia do pasteryzacji lub oczyszczania zapewniające następujące standardowe parametry przekształcania dla wprowadzanych surowców					
48	maksymalna wielkość cząstek przed wprowadzeniem ich do urządzenia: 12 mm <small>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 1 pkt 2 lit. a)</small>	X			
49	minimalna temperatura całego materiału w urządzeniu: 70 °C; <small>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 1 pkt 2 lit. b)</small>	X			
50	minimalny czas obróbki w urządzeniu bez przerw: 60 minut <small>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 1 pkt 2 lit. c)</small>	X			
W przypadku gdy biokompostownia nie posiada urządzeń do pasteryzacji					
51	stosuje się inne, alternatywne parametry przekształcania surowców w procesie wytwarzania biokompostu (część opisowa) zatwierdzone przez właściwy organ <small>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2)</small>	X			
W przypadku stosowania w biokompostowni alternatywnych parametrów przekształcania spełniono następujące wymagania:					
52	Dokonano określenia i analizy możliwych zagrożeń, w tym wpływu materiału wejściowego, na podstawie pełnego opisu warunków i parametrów przekształcania; oraz oceny ryzyka określającej, w jaki sposób szczegółowe warunki przekształcania, są osiągnane w praktyce w sytuacjach normalnych i nietypowych <small>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1 lit a i b)</small>	X			

Walidacja procesu kompostowania

53	dokonano walidacji planowanego procesu poprzez pomiar zmniejszenia żywotności lub zakaźności: endogenicznych organizmów wskaźnikowych podczas procesu, bądź dobrze scharakteryzowanego organizmu testowego lub wirusa, poddanego działaniu procesu, wprowadzonego w odpowiedniej próbkę testowej do materiału początkowego <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1 lit c)</i>	X			
w toku walidacji przedstawiono dowody, że proces powoduje następujące ogólne zmniejszenie ryzyka:					
54	Zmniejszenie o 5 log10 liczby <i>Enterococcus faecalis</i> lub <i>Salmonella Senftenberg</i> (775W, H2S ujemne); <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1 lit d (i))</i>	X			
55	Zmniejszenie miana zakaźności ciepłopornych wirusów, takich jak parwowirus, o co najmniej 3 log10, w każdym przypadku gdy zostały one określone jako istotne zagrożenie <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1 lit d (ii))</i>				X
56	Zmniejszenie liczby opornych pasożytów, takich jak jajeczka <i>Ascaris sp.</i> o co najmniej 99,9 % (3 log 10) form zdolnych do życia; <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1 lit d (ii))</i>	X			
57	Opracowano pełen program kontroli, w tym procedur monitorowania przebiegu procesu <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1 lit e)</i>	X			
58	Wprowadzono środki zapewniające stałe monitorowanie i nadzór istotnych parametrów procesu ustalonych w programie kontroli podczas eksploatacji zakładu <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1 lit f)</i>	X			
59	Zapewniono rejestrowanie i przechowywanie zapisów dotyczących właściwych parametrów procesu wykorzystywanych w wytwórni biogazu, a także innych krytycznych punktów kontroli <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1)</i>	X			
Standardy dotyczące kompostu					
60	Zakład przeprowadza badania reprezentatywnych próbek kompostu, pobranych w celu monitorowania procesu podczas kompostowania lub bezpośrednio po nim <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 3 pkt 1 lit a)</i>	X			
61	W przypadku gdy produkty uboczne są kompostowane wraz z materiałami pochodzenia innego niż zwierzęce, pobierane są reprezentatywne próbki po pasteryzacji, przed wymieszaniem z materiałami pochodzenia innego niż zwierzęce w celu monitorowania skuteczności kompostowania danych produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 3 pkt 3)</i>	X			
62	Zakład wysłał do badania reprezentatywne próbki kompostu pobrane podczas ich przechowywania lub po jego zakończeniu <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 2 pkt 1)</i>	X			
63	Wyniki analizy powyższych próbek są zgodne z normami <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 3 pkt 1)</i>	X			
64	Kompost, który nie spełnia wymagań, jest poddawany powtórnemu procesowi kompostowania <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 3 pkt 2)</i>	X			
65	W przypadku wystąpienia <i>Salmonelli</i> w kompoście istnieje program działań dotyczący podjęcia odpowiednich czynności lub ich usunięcia w porozumieniu z właściwym organem. <i>(142/2011 zał. V rozdz. III sekcja 3 pkt 2)</i>	X			

każdy punkt

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

Szczegółowy opis niezgodności

Lp.	Podstawa prawna	Opis niezgodności
		<p>Uwagi</p> <p>Zakład posiada 2 staniowiska kompostowania kul-3</p> <p>1. m. standardowa 22 m, 70°C, 60 min</p> <p>2. m. alternatywna min 50,0% przez 89 godz.</p>

RS

UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEGO PROTOKOŁU:

Protokół kontroli sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach.

Pouczenie:

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.

Podpis osoby/osób kontrolującej/kontrolujących:

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

Podpis kontrolowanego
lub osoby upoważnionej do działania w jego imieniu:

v Grudziński Mateusz

Protokół kontroli otrzymują:

1. Kontrolowany p. Mateusz Grudzina – specjalista ds. technologii
2. Powiatowy Lekarz Weterynarii w Chojnicach

Potwierdzenie odbioru

Potwierdzam odbiór niniejszego protokołu

Miejscowość Nowy Dwór, dnia 12.02.2021

Grudziński Mateusz
Podpis kontrolowanego