

Pieczęć Inspektoratu Weterynarii  
POWIATOWY INSPEKTORAT WETERYNARII  
65-849 ZIELONA GÓRA  
ul. Browarna 4  
tel./fax 68 453 73 23  
NIP 929-16-13-053

## LISTA KONTROLNA SPIWET - 02

zakłady przeprowadzające czynności  
pośrednie na ubocznych produktach  
pochodzenia zwierzęcego po ich  
zebraniu lub magazyny ubocznych  
produktów pochodzenia zwierzęcego  
(1069/2009 art. 24 ust 1 (h) i (i))

Data i miejsce inspekcji: ZIELONA GÓRA, 30.05.2023 r.  
Godzina rozpoczęcia inspekcji: 9.00  
Godzina zakończenia inspekcji: 11.00

### PROTOKÓŁ Z KONTROLI ZGODNOŚCI Nr 03/2023

Niniejszy protokół przeznaczony jest do oceny dostosowania zakładów przeprowadzających czynności pośrednie (na produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego po ich zebraniu) i magazynów produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego wg 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. Kontrola odbywa się zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz.U. L 95 z 7.4.2017, str. 1—142).

|  |  |
|--|--|
| Nazwa zakładu:   | Weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu: |
| <b>ZAKŁAD GOSPODARKI KOMUNALNEJ Sp. z o.o.<br/>UL. ZJEDNOCZENIA 110 C<br/>65-120 ZIELONA GÓRA</b>    | <b>08627701</b>                              |
| Adres zakładu (wraz z kodem pocztowym i numerem telefonu i faksu):                                   |  |
| <b>DZIAŁ ZAGOSPODAROWANIA ODPADÓW<br/>UL. WROCŁAWSKA 73, 65-218 ZIELONA GÓRA</b>                     |  |
| Rodzaj materiału zwierzęcego, którym operuje zakład (wraz z podaniem kategorii i gatunków zwierząt): |  |
| <b>MATERIAŁ KAT.1</b>  |  |

|  |  |  |                 |
|--|--|--|-----------------|
| Kategoria zbieranych ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego:<br><br>kategoria 1 <input checked="" type="checkbox"/><br>kategoria 2 <input type="checkbox"/><br>kategoria 3 <input type="checkbox"/> |  | Odpowiedzialny przedstawiciel zakładu:<br><br><b>Dorota Babicz – inspektor ds. technologii</b> |                 |
| Liczba osób zatrudnionych w zakładzie: <b>99</b>   |  |  |                 |
| Kontrolujący inspektor weterynaryjny (wraz z numerem upoważnienia):<br><b>Monika Rukojć, 9/2023 z dnia 30.12.2022 r.</b>   |  |  |                 |
| Data poprzedniej kontroli:<br><b>28.04.2022 r.</b>   |  |  |                 |
| Czy zakład wykonał zalecenia nałożone w wyniku poprzedniej kontroli?   |  | Tak  | Nie Nie dotyczy |
| <b>Wymogi ogólne:</b>  |  |  |                 |
| 1  | Zakład jest odgradzony od dróg publicznych i innych obiektów, w tym rzeźni<br><br><u>TAK</u> NIE<br><br>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?<br><br><b>Zakład jest odgradzony od dróg publicznych, wejście na zakład przez portiernię wagową, teren kontrolowany jest przez 24 godziny. W pobliżu nie ma innych zakładów i rzeźni.</b><br><br><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 1 ust. 1 lit. (a))</i>  |  |                 |
|  | Zakład posiada rozkład pomieszczeń zapewniający oddzielenie materiału kategorii 1, 2 i 3 od chwili przyjęcia materiału do jego wysyłki.<br><br>TAK NIE <u>NIE DOTYCZY</u><br><br>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?<br><br><b>Zakład prowadzi operacje na materiale jednej kategorii (kat.1)</b><br><br><i>(142/211 zał. IX rozdz. II sekcja 1 ust. 1 lit. (a))</i>   |  |                 |
| 3  | Zakład posiada wydzielone i kryte pomieszczenie do przyjmowania i wysyłania ubocznych produktów zwierzęcych<br><br><u>TAK</u> NIE<br><br>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?<br><br><b>Zakład posiada wydzielone i kryte pomieszczenie do przyjmowania i wysyłania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego. Jedno pomieszczenie magazynowe w którym ustawione są dwie zamrażarki o pojemności 700l każda. Waga nieautomatyczna o numerze fabrycznym 3352/00.</b><br><br><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 1 ust. 1 lit. (b))</i> |  |                 |
|  | Zakład jest zaprojektowany w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i dezynfekcję<br><br><u>TAK</u> NIE<br><br>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?<br><br><b>Podłogi w zakładzie są betonowe, równe, bez uszkodzeń, posiadające kanalizację. Zaprojektowane w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i dezynfekcję.</b><br><br><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 1 ust. 1 lit. (c))</i>  |  |                 |
| 5  | Zakład posiada podłogi ułożone w sposób ułatwiający odprowadzenie cieczy<br><br><u>TAK</u> NIE<br><br><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 1 ust. 1 lit. (c))</i>   |  |                 |
|  | Zakład jest odpowiednio wyposażonym w tym w toalety, szatnie i umywalnie dla pracowników<br><br><u>TAK</u> NIE<br><br>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?<br><br><b>Zakład wyposażony jest w pomieszczenie socjalne dla pracowników, toalety, szatnie.</b><br><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 1 ust. 1 lit. (d))</i>   |  |                 |

|    |  |
|----|--|
| 7  | <p>Zakład posiada zabezpieczenia przed szkodnikami, takimi jak owady, gryzonie i ptaki</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>W zakładzie program zabezpieczenia przed szkodnikami prowadzi firma zewnętrzna – PESTOKIL Sp. o.o., ul. Ceglana 3, 49-300 Brzeg</b><br/> <b>Ostatni przegląd - protokół serwisowy z dnia 27.05.2023 r.</b></p> <p><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 1 ust. 1 lit. (e))</i></p>   |
| 8  | <p>Zakład posiada odpowiedni system usuwania ścieków</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>Zakład posiada umowę na wywóz ścieków z firmą PHU Smoti, Sebastian Smoter, ul. Zawada-Kościelna 8, 66-001 Zielona Góra.</b></p> <p><i>(142/2011 zał. IV rozdz. I sekcja (2))</i></p>   |
| 9  | <p>Zakład posiada odpowiedni magazyn z regulacją temperatury o wystarczającej pojemności, wyposażony w system kontrolowania i rejestracji temperatury</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>Przechowywanie zwłok zwierząt przed wysyłką do zakładu utylizacyjnego lub pośredniego odbywa się w magazynie bezpośrednio w dwóch zamrażarkach. Prowadzona jest karta CP1 kontroli temperatury w zamrażarkach. Pomiar temperatury przeprowadzany jest co 8 godz. i zapisywany jest na karcie monitoringu temperatury Cp1. Zapisy 29.05.2023r. godz. 6.00 – 21st., 14.00 – 20 st., 22.00 – 21st.</b></p> <p><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 1 ust. 1 lit. (f))</i></p> |
| 10 | <p>Zakład posiada urządzenia do mycia i odkażania kontenerów, pojemników oraz pojazdów, a w szczególności kół pojazdów</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Które urządzenia zostały skontrolowane?</p> <p><b>Urządzenie do mycia i dezynfekcji - karcher</b></p> <p><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 1 ust. 2)</i></p>   |
| 11 | <p>Zakład opracowuje, wprowadza w życie i utrzymuje stałe procedury zgodnie z zasadami systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>W zakładzie opracowano i wdrożono systemu jakości HACCP.</b></p> <p><i>(1069/2009 art. 29).</i></p>  |
| 12 | <p>Sortowanie materiałów odbywa się w taki sposób, aby uniknąć ryzyka związanego z rozprzestrzenianiem się chorób zakaźnych</p> <p>TAK NIE <u>NIE DOTYCZY</u></p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>W zakładzie nie odbywa się proces sortowania, przyjmowany jest tylko materiał kategorii 1 spakowany w czarny opisany worek – produkt uboczny pochodzenia zwierzęcego kategorii 1</b></p> <p><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 2 ust. 1)</i></p>   |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| 13                             | <p>Materiały do czasu ponownej wysyłki przechowuje się w odpowiedni sposób w warunkach termicznych wymaganych dla danego produktu</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>Przechowywanie zwłok zwierząt przed wysyłką do zakładu utylizacyjnego lub zakładu pośredniego odbywa się w magazynie bezpośrednio w dwóch zamrażarkach w których utrzymywana jest temperatura ok. - 20 st.</b><br/> <b>Prowadzona jest karta CP1 kontroli temperatury w zamrażarkach. Pomiar temperatury przeprowadzany jest co 8 godz. i zapisywany jest na karcie monitoringu temperatury CP1.</b><br/> <b>Zapisy 29.05.2023r. godz. 6.00 – 21st., 14.00 – 20 st., 22.00 – 21st.</b></p> <p><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 2 ust. 3)</i></p> |
| 14                             | <p>W trakcie przechowywania oraz przeprowadzania wszelkich czynności na produktach ubocznych zapewnione jest ich oddzielenie od innych towarów</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>Czynności na produktach ubocznych to przyjęcie, magazynowanie i wysyłka, które odbywają się w sposób w pełnym oddzieleniu od innych towarów. Uboczne produkty – zwłoki zwierząt pakowane są w czarne opisane worki, przechowywane bezpośrednio w zamrażarkach.</b></p> <p><i>(142/2011 zał. IX rozdz. II sekcja 2 ust. 2)</i></p>  |
| <b>Dokumentacja zakładowa:</b> |  |
| 15                             | <p>Podczas przewozu, produktom ubocznym pochodzenia zwierzęcego lub produktom pochodnym towarzyszy dokument handlowy lub w odpowiednich przypadkach, świadectwo weterynaryjne</p> <p><u>TAK</u> NIE NIE DOTYCZY</p> <p>Z jakiego okresu i które dokumenty handlowe/ świadectwa weterynaryjne zostały skontrolowane?</p> <p><b>01.01.2023 r. do dnia kontroli:</b></p> <p><b>201-5-2023, 29-5-2023, 110-4-2023, 18-4-2023, 79-3-2023, 126-2-2023, 229-1-2023.</b></p> <p><i>(1069/2009 art. 21 ust. 2)</i></p>  |
| 16                             | <p>Dokumenty handlowe i świadectwa zdrowia przyjęcia i wysyłki surowca przechowywane przez okres co najmniej dwóch lat</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Z jakiego okresu i które dokumenty handlowe/ świadectwa weterynaryjne zostały skontrolowane?</p> <p><b>01.01.2021 r.– 31.12.2021 r.</b></p> <p><i>(142/2011, zał VIII, rozdz. III, ust. 5)</i></p>   |
| 17                             | <p>Zakład prowadzi rejestr umożliwiający identyfikację podmiotów, od których uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego zostały odebrane (daty przyjęcia, nazwy i adresy przewoźników)</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>Sprawdzenie prowadzonego przez zakład rejestru ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, który zawiera datę dostarczenia uppz, nazwę i adres podmiotu przekazującego, dane przewoźnika.</b></p> <p><i>(1069/2009 art. 22)</i></p>   |

|                            |   |  |  |
|----------------------------|---|--|--|
| 18                         | <p>Zakład prowadzi rejestr umożliwiający identyfikację podmiotów, do których produkty pochodne zostały dostarczone (daty wysyłki, nazwy i adresy przewoźników)</p> <p><u>TAK</u> NIE NIE DOTYCZY</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>Sprawdzenie prowadzonego przez zakład rejestru ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego oraz rejestru podmiotów do których zostały dostarczone uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego.</b><br/> <b>Wpisy w rejestrach zgodne z dokumentami handlowymi.</b></p> <p>(1069/2009, art. 22)</p>   |  |  |
| 19                         | <p>Zakład prowadzi wykaz podmiotów zajmujących się zbieraniem i transportem ubocznych produktów zwierzęcych związanych umową z zakładem</p> <p><u>TAK</u> NIE NIE DOTYCZY</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>Sprawdzenie rejestru podmiotów które transportują uppz.</b></p> <p>(1069/2009, art. 22)</p>  |  |  |
| <b>Procedury (pisemne)</b> |   |  |  |
| 20                         | <p>Zakład posiada pisemną procedurę ważenia przyjmowanego surowca i wysyłanego produktu</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>Sprawdzono instrukcję – przyjęcia materiału kategorii 1 – padłych zwierząt oraz instrukcję odbioru i transportu mat.kat.1 – padłych zwierząt.</b><br/> <b>Zakład prowadzi zapisy z przyjęcia i ważenia padłych zwierząt – ewidencja padłych zwierząt</b></p> <p>(1069/2009, art. 22)</p>   |  |  |
| 21                         | <p>Zakład posiada procedury korzystania z urządzeń i środków do dezynfekcji osób, sprzętu i narzędzi oraz pomieszczeń</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>Sprawdzono instrukcję – przyjęcia materiału kategorii 1 – padłych zwierząt oraz instrukcję odbioru i transportu mat.kat.1 – padłych zwierząt, które zawierają zapisy o czynnościach higienicznych pracownika dokonującego przyjęcie uppz oraz sposób mycia i dezynfekcji zamrażarek przeznaczonych do przechowywania uppz. Zapisy prowadzone są na karcie – ewidencja mycia i dezynfekcji zamrażarek do przechowywania padłych zwierząt.</b><br/> <b>Pracownicy zostali przeszkoleni w zakresie prowadzenia instrukcji przyjęcia, magazynowania oraz odbioru i transportu mat. Kat.1 – padłych zwierząt i prowadzenia związanych z nimi dokumentów.</b></p> <p>(1069/2009 art. 29)</p> |  |  |
| 22                         | <p>Opracowane zostały procedury zabezpieczające zakład przed szkodnikami (ptaki, gryzonie, owady)</p> <p><u>TAK</u> NIE</p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p><b>W zakładzie program zabezpieczenia przed szkodnikami prowadzi firma zewnętrzna – PESTOKIL Sp. o.o., ul. Ceglana 3, 49-300 Brzeg</b><br/> <b>Ostatni przegląd - protokół serwisowy z dnia 27.05.2023 r.</b></p> <p>(1069/2009 art.29)</p>   |  |  |
| 23                         | <p>W zakładzie pobierane są próbki do badań w ramach wewnętrznego systemu kontroli</p> <p>TAK NIE <u>NIE DOTYCZY</u></p> <p>Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?</p> <p>(1069/2009 art. 28)</p>  |  |  |

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

Szczegółowy opis niezgodności

| Pozycja listy kontrolnej. | Podstawa prawna | Opis niezgodności |
|---------------------------|-----------------|-------------------|
|                           |                 |                   |

**UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEGO PROTOKOŁU:**

**BRAK UWAG I ZASTRZEŻEŃ**

**ZALECENIA KONTROLUJĄCEGO DO PROTOKOŁU, OCENA STANU FAKTYCZNEGO:**

Zakład prowadzi działalność w zakresie magazynowania zwłok padłych zwierząt materiał kategorii 1 i przekazywania ich do zakładu utylizacyjnego lub zakładu pośredniego z którym posiada podpisaną umowę. Przechowywane padłe zwierzęta to przekazane od mieszkańców miasta zwierzęta domowe oraz zwierzęta dzikie i domowe pochodzące z wypadków komunikacyjnych. Transport odbywa się w warunkach chłodniczych środkami transportu firmy odbierającej uppz. Zakład opracował i wdrożył procedury HACCP.

Prowadzone rejestry i zapisy związane z HCCP prowadzone są na bieżąco i odzwierciedlają stan faktyczny zastany w dniu kontroli. Przy przyjęciu padłych zwierząt zapisywana jest data, rodzaj i kto dostarczył padłe zwierzę oraz waga danego zwierzęcia w karcie – ewidencja padłych zwierząt – zapisy te prowadzone są dla każdej wysyłki osobno. Przy odbiorze wystawiony zostaje dokument handlowy. Dokumenty handlowe przechowywane są 2 lata.

**Pouczenie:**

Kontrolowany został pouczone (**TAK /NIE**) o:

1) prawie do:

- zgłoszenia zastrzeżeń na piśmie do ustaleń zawartych w protokole kontroli, przed jego podpisaniem, w terminie 7 dni od dnia otrzymania protokołu kontroli,

- odmowy podpisania protokołu kontroli, przy złożeniu w terminie 7 dni od jego otrzymania wyjaśnienia przyczyn odmowy,

2) tym, że odmowa podpisania protokołu nie stanowi przeszkody do podpisania protokołu przez kontrolującego i realizacji ustaleń kontroli.

W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do protokołu kontroli, termin odmowy podpisania protokołu wraz z podaniem jej przyczyn biegnie od dnia doręczenia podmiotowi kontrolowanemu stanowiska kontrolującego wobec zastrzeżeń.

Ustalenia ujęte w protokole stanowią podstawę podjęcia dalszych czynności w tym dokonania ocen, sporządzenia wniosków, zaleceń pokontrolnych, wydania decyzji, sporządzenia informacji dla jednostek nadrzędnych oraz do powiadamiania właściwego organu w przypadku popełnienia przestępstwa lub wykroczenia.

Protokół kontroli sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach

Do protokołu załączono:

1. Rejestr ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego 2023 r. - Lp. od 1 do 63
2. Dokumenty handlowe wymienione w pkt. 15 protokołu.

Dokumentację fotograficzną, w ilości zdjęć 8 szt.

Podpis osoby/osób kontrolującej/kontrolujących:

STARSZY INSPEKTOR WETERYNARYJNY  
ds. post. i utylizacji

1. ....

2. ....  
mgr inż. *Dorota Babicz*

PROKURENT  
*Marcel Stuce*

Podpis kontrolowanego lub osoby upoważnionej do działania w jego imieniu:

ds. Technologii

✓ .....  
*Dorota Babicz*

mgr inż. *Dorota Babicz*

Protokół kontroli otrzymują:

1. Kontrolowany ZGK Sp. z o.o. – Dorota Babicz
2. Powiatowy Lekarz Weterynarii w Zielonej Górze

Potwierdzenie odbioru

Potwierdzam odbiór niniejszego protokołu.

Miejscowość: Zielona Góra, dnia 30.05.2023r.

PROKURENT  
*Marcel Stuce*

INSPEKTOR  
ds. Technologii

.....  
*Dorota Babicz*

..... Podpis kontrolowanego

