



WOJSKOWY OŚRODEK MEDYCyny PREWENCYJNEJ
WOJSKOWA INSPEKCJA WETERYNARYJNA
81-103 Gdynia ul. Grudzińskiego 4
tel. 261 26 21 83, fax 261 26 49 79

WOJSKOWY OŚRODEK
MEDYCyny PREWENCYJNEJ
Nr 1496/18
17 LIP. 2018
81-103 Gdynia

PROTOKÓŁ
KONTROLI SANITARNO-WETERYNARYJNEJ
JEDNOSTKI WOJSKOWEJ

Nr 1/F/07/2018

Jurata, dn. 13.07.2018 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej w dniach 11–13.07.2018r. przez wojskowego inspektora weterynaryjnego WOMP – Gdynia, kmdr ppor. Piotra FEDORCZYK, legitymacja wojskowego inspektora weterynaryjnego nr 64 (data ważności 31.12.2018 r.) oraz wojskowych inspektorów sanitarnych kmdr por. Janusz STRUSIŃSKI, kmdr ppor. Dorota BIELAK

(stopień, imię i nazwisko, nr i data ważności legitymacji wojskowego inspektora weterynaryjnego)

w Jednostce Wojskowej / Instytucji:

AMW REWITA Sp. z o.o. Jurata

ul. Helska 1, 84 – 150 Hel

(numer lub nazwa jednostki wojskowej, adres, telefon, fax)

w obecności :

p. Grażyna KAMYCKA – Kierownik Działu Żywnienia

(stopień, imię, nazwisko przedstawiciela jednostki wojskowej, stanowisko służbowe)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie: art. 3 ust. 4, 5 i 6 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (t. j. Dz. U. z 2015 r. poz. 1482 z późn. zm.); art. 73, ust. 1, pkt. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) oraz § 8 ust. 1 rozporządzenia Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 kwietnia 2004 r. w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2004 r. Nr 89 poz. 857 z późn. zm.).

Wymagania oceniono na podstawie: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.); ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2014 r. poz. 1577); rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE Nr L 31 z 01. 02. 2002 r. z późn. zm.); rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE Nr L 139 z 30. 04. 2004 r. z późn. zm.); rozporządzenia WE Nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 października 2009 roku określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych

pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE Nr L 300 z 14. 11. 2009 r. z późn. zm.); rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. UE.L. 2011.304.18); ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt (t. j. Dz. U. z 2013 r. poz. 856 z późn. zm.); ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (t. j. Dz. U. z 2014 r. poz. 1539 z późn. zm.).

Sposób przeprowadzenia kontroli określają Standardowe Procedury Operacyjne Inspektorów Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego kompleksu żywnościowego.

1. Kontrolowany obiekt:

AMW REWITA Sp. z o.o.

ul. Helska 1, 84 – 150 Hel

(adres, telefon, fax)

2. Numer i data wydania decyzji organu WIS WOMP zatwierdzającej lub warunkowo zatwierdzającej obiekt do działalności (art. 63 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.)

Aktualne decyzje o zatwierdzeniu zakładu:

- Dec. Nr 62/13 z dnia 07.05.2013 r. – kuchnia w bud. hotelowo – wczasowym „Delfin” Jurata;
- Dec. Nr 88/16 z dnia 08.06.2016 r. – kawiarnia w bud. hotelowo – wczasowym „Delfin” Jurata;
- Dec. Nr 59/13 z dnia 07.05.2013 r. – kuchnia w Kompleksie „Jurata” Jurata;
- Dec. Nr 60/13 z dnia 07.05.2013 r. – kawiarnia w Kompleksie „Jantar” Jurata;
- Dec. Nr 57/13 z dnia 07.05.2013 r. – kuchnia w Kompleksie „Czajka” Jurata;
- Dec. Nr 56/13 z dnia 07.05.2013 r. – kuchnia w Kompleksie „Albatros” Hel Bór;
- Dec. Nr 65/14 z dnia 25.06.2014 r. – jadalnia w Kompleksie „Kormoran” Hel;

3. Kierujący zakładem/obiektom:

p. Grażyna KAMYCKA – Kierownik Działu Żywnienia

4. Rodzaj kontroli (planowa, doraźna, kompleksowa, interwencyjna, rekontrola):

kontrola planowa

II. Opis stanu faktycznego (rodzaj i zakres działalności, liczba pracowników, stan żywionych oraz inne informacje charakteryzujące kompleks żywnościowy).

Przygotowywanie i wydawanie posiłków.

Liczba pracowników: 62

Liczba żywionych: 880

III. Lista kontrolna wraz z wymaganiami określonymi w przepisach prawa żywnościowego:

Rodzaje oceny:

P - prawidłowo, nie stwierdzono niezgodności z wymaganiami

N - nieprawidłowo stwierdzono niezgodności z wymaganiami

ND - nie dotyczy

L.p.	Przedmiot kontroli	P	N	ND
Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych				
1.	Stan i kondycja techniczna oraz utrzymanie czystości pomieszczeń żywnościowych. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I pkt 1)	X		
2.	Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych.	-	-	-
a)	pozwała na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzenie wszelakich działań; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II Rozdz. I, pkt 2a)		X	
b)	ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strzęsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 2b)	X		
c)	umożliwia dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 2c)	X		
d)	zapewnia warunki przetwarzania i składowania o odpowiednich warunkach termicznych wystarczające do odpowiedniego utrzymania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i, w razie potrzeby zapisywana. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 2d)	X		
3.	Dostępność odpowiedniej ilości ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 3)	X		
4.	Odpowiednia liczba umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną białą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Stanowiska do mycia żywności oddzielone od umywalk. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 4)	X		
5.	Odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Brak przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne skonstruowane, tak aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 5)	X		
6.	Węzły sanitarne zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 6)	X		
7.	Odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie pomieszczeń żywnościowych. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 7)	X		
8.	Urządzenia kanalizacyjne odpowiadające zamierzonym celom. Zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 8)	X		
9.	Warunki do przebiegania się personelu. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 9)		X	
10.	Przechowywanie środków czyszczących i odkażających poza obszarami, gdzie pracuje się z żywnością. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. I, pkt 10)	X		

Szczegółowe wymagania dla pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze				
11.	Projekt i wystrój pomieszczeń, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze, muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:	-	-	-
a)	powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. II, pkt 1a)		X	
b)	powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. II, pkt 1b)		X	
c)	sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strącanie cząstek; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. II, pkt 1c)		X	
d)	okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. W miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. II, pkt 1d)	X		
e)	drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. II, pkt 1e)	X		
f)	powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością, muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. II, pkt 1f)		X	
12.	Urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzanie ciepłej i zimnej wody. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. II, pkt 2)	X		
13.	Odpowiednie przepisy dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności. Każdy zlewozmywak lub inne takie urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej oraz musi być utrzymane w czystości oraz w miarę potrzeby dezynfekowane. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. II, pkt 3)	X		
Wymagania dla sprzętu				
14.	Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:	-	-	-
a)	być skutecznie czyszczone oraz w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. V, pkt 1a)	X		
b)	być skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. V, pkt 1b)	X		

c)	z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i tak dobrym porządkiem, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i w miarę potrzeby, dezynfekowane; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. V, pkt 1c)			X
d)	być instalowane w taki sposób aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. V, pkt 1d)	X		
15	Wyposażenie sprzętu we właściwe urządzenia kontrolne. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. V, pkt 2)	X		
16	Stosowanie, w przypadku gdy to niezbędne, chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, zgodnie z dobrą praktyką. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. V, pkt 3)	X		
Przepisy odnoszące się do środków spożywczych				
17.	Stosowanie procedur przyjęcia surowców, składników i innych materiałów używanych w przetwarzaniu żywności zapewniające, że żaden z surowców, składników lub jakiegokolwiek inny materiał używany w przetwarzaniu produktów nie zostanie zaakceptowany, jeśli wiadomo, że jest lub można by oczekiwać, że może być zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub toksyczny, zepsuty lub niewiadomego pochodzenia w takim zakresie, że nawet po normalnym sortowaniu i/lub procedurach przygotowawczych lub przetwórczych zastosowanych zgodnie z zasadami higieny, produkt końcowy nie będzie się nadawał do spożycia przez ludzi. Zabezpieczenie dostaw żywności przed celowym zanieczyszczeniem. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IX, pkt 1)	X		
18.	System śledzenia surowców, dodatków, półproduktów, wyrobów gotowych. (Rozp. WE nr 178/2002 art. 18)	X		
19.	Warunki przechowywania surowców i składników - tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IX, pkt 2)	X		
20.	Informacja przekazywana konsumentom na temat żywności. (Rozp. UW nr 1169/2011 art. 1.)	X		
21.	Ochrona żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, że byłoby nierozsądnie oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IX, pkt 3)	X		
22.	Przechowywanie surowców, składników, półproduktów i wyrobów gotowych, które mogłyby sprzyjać wzrostowi mikroorganizmów chorobotwórczych lub tworzeniu się w temperaturach, które nie powodują ryzyka dla zdrowia. Zachowanie łańcucha chłodniczego. Właściwe odpowiednio duże pomieszczenia zapewniające oddzielne przechowywanie surowców, przetworzonych materiałów, oddzielna chłodnia. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IX, pkt 5)	X		
23.	Rozmrażanie środków spożywczych przeprowadzane w sposób minimalizujący ryzyko powstania drobnoustrojów patogennych lub tworzenia się toksyn w żywności. Podczas rozmrażania, żywność znajduje się w temperaturze, która nie będzie powodować ryzyka dla zdrowia. Obchodzenie się z żywnością po rozmrożeniu w sposób minimalizujący ryzyko powstania drobnoustrojów patogennych lub tworzenia się toksyn. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IX, pkt 7)	X		
24.	Przechowywanie i oznakowanie niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji. (Rozp. WE 852/2004 Zał. II, Rozdz. IX, pkt. 8)	X		
25.	Zachowanie terminów przydatności do spożycia środków spożywczych. (art. 52 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia)	X		
Warunki transportu środków spożywczych				
26.	Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych utrzymywane w czystości, w dobrym stanie i kondycji technicznej, tak aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem. Zaprojektowane i skonstruowane, tak by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IV, pkt 1)	X		
27.	Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IV, pkt 2)	X		
28.	W przypadku gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia	X		

	różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IV, pkt 3)			
29.	W przypadku gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia; (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IV, pkt 5)	X		
30.	Rozmieszczenie i zabezpieczenie środków spożywczych w transporterach i/lub kontenerach tak aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IV, pkt 6)	X		
31.	W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i tam gdzie to konieczne, zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IV, pkt 7)	X		
Higiena wody				
32.	Zaopatrzenie w wodę pitną. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. VII, pkt 1a)	X		
33.	Jakość zdrowotna wody stosowanej do celów technologicznych i higienicznych zgodna z aktualnymi wymaganiami (Rozp. Ministra Zdrowia z 13.11.2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi Dz. U. z 2015 r. poz. 1989)	X		
34.	Rozdział i odpowiednie oznakowanie instalacji wody niezdanej do picia od instalacji wody pitnej. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. VII, pkt 2)			X
Higiena osobista				
35.	Aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. (art. 59, ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia)	X		
36.	Higiena pracowników mających styczność z żywnością (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. VIII, pkt 1)	X		
37.	Odzież ochronna. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. VIII, pkt 1)	X		
38.	Status zdrowotny pracowników. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. VIII, pkt. 2)	X		
Szkolenie				
39.	Nadzór nad personelem pracującym z żywnością i/lub szkolenie w sprawach higieny żywności odpowiednio do charakteru pracy. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. XII pkt 1)	X		
40.	Szkolenie ze stosowania zasad HACCP osób odpowiedzialnych za opracowanie i stosowanie procedury na podstawie zasad HACCP lub za funkcjonowanie właściwych wytycznych. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. XII pkt 2)	X		
41.	Programy szkoleniowe dla osób pracujących z żywnością zgodne ze wszystkimi wymogami prawa krajowego. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. XII pkt 3)	X		
Odpady żywnościowe				
42.	Częstotliwość usuwania odpadów żywnościowych i komunalnych tak aby zapobiec ich gromadzeniu. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. VI pkt 1)	X		
43.	Sposób składowania odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i śmieci (pojemniki w dobrym stanie, zamykane, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji). (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. VI pkt 2)	X		
44.	Miejsce składowania odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i śmieci - w dobrym stanie, czyste, zabezpieczone przed dostępem szkodników. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. VI pkt. 3)	X		
45.	Odbiorca odpadów żywnościowych (uprawniony) do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. (Rozp. WE Nr 1069/2009 art. 10. pkt p)	X		
Zabezpieczenie obiektów żywnościowych przed dostępem szkodników				
46.	Procedury zapewniające kontrolę obecności szkodników. (Rozp. WE nr 852/2004 Zał. II, Rozdz. IX, pkt. 4)	X		

System zapewniania bezpieczeństwa żywności				
47.	Wdrożony system zapewnienia bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP. (Rozp. WE nr 852/2004 art.5. ust.1)	X		
48.	Przeprowadzono analizę wszelkich zagrożeń którym należy zapobiec. wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów (Rozp. WE nr 852/2004 art. 5, ust.2 lit. a)	X		
49.	Określono Krytyczne Punkty Kontroli. (Rozp. WE nr 852/2004 art. 5, ust.2 lit. b)	X		
50.	Ustanowiono limity krytyczne w Krytycznych Punktach Kontroli, oddzielające poziom akceptowalny od nieakceptowanego (Rozp. WE nr 852/2004 art. 5 ust.2 lit. c)	X		
51.	Wdrożono skutecznie procedury monitorowania w Krytycznych Punktach Kontroli (Rozp. WE nr 852/2004 art. 5, ust.2 lit. d)	X		
52.	Ustanowiono działania naprawcze, korekcyjne i/lub korygujące gdy Krytyczny Punkt Kontroli jest poza kontrolą. (Rozp. WE nr 852/2004 art. 5, ust.2 lit. e)	X		
53.	Ustanowiono procedury weryfikacyjne. (Rozp. WE nr 852/2004 art. 5, ust.2 lit. f)	X		
54.	Dokumentacja (kompletność, dokładność, nadzorowanie). (Rozp. WE nr 852/2004 art. 5, ust.2 lit. g)	X		
55.	Przeglądy procedur po dokonanych modyfikacjach w produktach, procesach lub innych działaniach. (Rozp. WE nr 852/2004 art. 5, ust.2)			X
Dokumentacja kontroli wewnętrznej w zakresie oceny przestrzegania GHP i GMP				
56.	Stanu technicznego i sanitarnego maszyn, urządzeń i sprzętu pod względem zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	X		
57.	Prawidłowości funkcjonowania urządzeń kontrolno – pomiarowych.	X		
58.	Prawidłowości i skuteczności prowadzonych procesów czyszczenia, ze szczególnym uwzględnieniem procesów mycia i dezynfekcji oraz stosowanych środków myjących i dezynfekujących.	X		
59.	Oceny i monitorowania warunków przechowywania surowców, półproduktów, dozwolonych substancji dodatkowych i wyrobów gotowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ze szczególnym uwzględnieniem stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń przeznaczonych do tego celu, w tym:	-	-	-
a)	temperatury,	X		
b)	wilgotności,	X		
c)	zabezpieczenia przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych	X		
Zabezpieczenie przeciwpieżoocyczne terenu jednostki/institucji wojskowej				
60.	Monitorowanie obecności zwierząt bezdomnych oraz wolno żyjących na terenach administrowanych przez wojsko, podejmowanie skutecznych działań zaradczych (art. 11 ustawy o ochronie zwierząt)	X		
a)	Procedury/instrukcje usuwania z terenu jednostki/institucji wojskowej martwych zwierząt.	X		
b)	Zasady postępowania w przypadku obecności zwierząt bezdomnych oraz wolno żyjących na terenach administrowanych przez wojsko (instrukcje, procedury).	X		
c)	Zabezpieczenie terenu jednostki/institucji wojskowej przed dostępem zwierząt (stan ogrodzenia, zabezpieczenie miejsc gromadzenia odpadów komunalnych).	X		

1. Opis stwierdzonych niezgodności wg punktów.

Kuchnia i Stołówka „Albatros” Hel:

Ad 11f Część sprzętu kuchennego i pomocniczego wyeksploatowana.

Punkt wydawania posiłków „Kormoran” Hel:

Ad 2a Zbyt mała powierzchnia zaplecza kuchennego w stosunku do liczby wydawanych posiłków.

MON-Zdr-wet/40

Kuchnia i stołówka „Czajka” Jurata:

Ad 11f Magazynek produktów suchych - regały wykonane z drewna. wyeksploatowane, trudne do mycia i dezynfekcji.

Kuchnia i stołówka „Jantar” Jurata:

Ad 11b Powierzchnia ścian z miejscowymi zawilgoczeniami oraz miejscowo łuszczącą się farbą.

Ad 11c Powierzchnia sufitów z miejscowymi zawilgoczeniami oraz miejscowo łuszczącą się farbą.

Ad 11f Zniszczony, trudny do mycia blat wydawczy przy sali małej. Część sprzętu kuchennego i pomocniczego wyeksploatowana.

Ad 9 Szatnia personelu i sanitariaty w złym stanie technicznym: zniszczone szafy ubraniowe, popękane lustra, zniszczone powierzchnie ścian, sufitu i podłogi, drzwi drewniane zniszczone; zniszczone schody prowadzące do szatni.

Ad 2a Krzyżowanie się dróg: "czystej" i "brudnej". Zbyt mała powierzchnia stołówki w stosunku do ilości żywionych.

Kuchnia i stołówka „Delfin” Jurata:

Ad 11a Zniszczone powierzchnie posadzek w magazynie.

Ad 11b Zniszczone (puchnące) ściany w stołówce pracowniczej.

Ad 11f Zniszczone powierzchnie półek w części lodówek. Zniszczone futryny i powierzchnie grzejników (z odpryskami) farby w części pomieszczeń zlokalizowanych w magazynach.

Kawiarnia „Delfin” Jurata:

Uwag nie stwierdzono.

Kawiarnia „Jantar” Jurata:

Uwag nie stwierdzono.

ZALECENIA:

1. Usterki natury technicznej uwzględnić w najbliższym planie remontów, bieżące prace naprawcze usunąć w możliwie najkrótszym terminie.
2. Wykonać remont szatni w kuchni i stołówce "Jantar" - w trybie pilnym.
3. Wymienić wyeksploatowany sprzęt - w trybie pilnym.

wyniku kontroli stwierdzono:

- a) wykonanie* zaleceń wg pkt. 3 oraz częściowo w pkt. -
- b) niewykonanie* zaleceń wg 2 częściowo w pkt. -
zawartych w protokole kontroli sanitarno-weterynaryjnej z dnia 05.07.2017 r.
nr 1/07/2017/J.

IV. Ustalenia pokontrolne.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami/bez załączników *..... sporządzony został w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany/nie podpisany *. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.....

Pouczenie:

Zgodnie z § 9 pkt. 3.1 rozporządzenia Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 kwietnia 2004 r. w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2004 r. Nr 89, poz. 857 z późn. zm.) dowódca jednostki obowiązany jest w terminie 30 dni od daty przeprowadzenia kontroli pisemnie poinformować Komendanta WOMP - Gdynia o czynnościach podjętych i dokonanych w celu usunięcia stwierdzonych usterek.

DYREKTOR
Człdżiał Półnita Jurata
Barbara Frydes

.....
(podpis osoby kontrolowanej/odpowiedzialnej)

WOJSKOWY
INSPEKTOR WETERYNARYJNY
WOMP - Gdynia

[Signature]
kmdr ppor. Janek wał. Pasi FEDURCZYK

.....
(podpis osoby kontrolującej)

WOJSKOWY
INSPEKTOR SANITARNY
WOMP - Gdynia
[Signature]
kmdr ppor. Doroła BIELAK

WOJSKOWY
INSPEKTOR SANITARNY
WOMP - Gdynia

[Signature]
kmdr por. Janusz STRUSIŃSKI

* - niepotrzebne skreślić

MON-Zdr-wet/40