

HŻN.90.902.9025.01.0018.2022

**Instytut Urządzeń Ekstrakcyjnych Sp. z o.o.
06-200 Maków Maz., ul. Zrembowska 7**

DECYZJA

Na podstawie art.1 pkt 6 i art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021r., poz. 195 ze zm.); art. 59 ust. 1, art. 61, art. 62 ust. 1 pkt 2, art. 63 ust. 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (t. j. Dz. U. z 2020r., poz. 2021 ze zm.); art. 138 pkt 1 lit. a i b Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 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); Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE, L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. z późn. zm.); oraz art. 104§ 1 art. 130§ 2 KPA (tekst jednolity Dz.U. z 2021r., poz. 735 ze zm.); **Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Makowie Mazowieckim**, po zapoznaniu się z wnioskiem Piotra Pałuckiego i Michała Kluczka – Członków Zarządu Instytutu Urządzeń Ekstrakcyjnych Sp. z o.o. ul. Zrembowska 7, 06-200 Maków Maz. o zatwierdzenie i dokonanie wpisu do rejestru zakładów Instytutu Urządzeń Ekstrakcyjnych Sp. z o.o., 06-200 Maków Maz., ul. Zrembowska 7 oraz wynikami kontroli przeprowadzonej w dniu 11.04.2022 r. i 27.05.2022 r.

Z A T W I E R D Z A

zakład i uznaje, że obiekt spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (WE) Nr 852 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r.) w zakresie: **produkcja olejów spożywczych w procesie ekstrakcji nadkrytycznym dwutlenkiem węgla z dopuszczonych do produkcji żywności nasion oraz części roślin; produkcja ekstraktu z dopuszczonego do produkcji suszu roślinnego; produkcja środków spożywczych w postaci proszku wytwarzanych w procesie suszenia dopuszczonych do produkcji żywności roślin i grzybów.**

Zakres prowadzonej działalności:

- ✧ **produkcja olejów spożywczych uzyskiwanych w procesie ekstrakcji nadkrytycznym dwutlenkiem węgla z dopuszczonych do produkcji żywności: nasion oraz innych części roślin;**
- ✧ **produkcja ekstraktu z dopuszczonego do produkcji żywności suszu roślinnego;**
- ✧ **produkcja środków spożywczych w postaci proszku wytwarzanych w procesie suszenia dopuszczonych do produkcji żywności roślin i grzybów;**
- ✧ **pakowanie w opakowania jednostkowe i zbiorcze wyprodukowanych w zakładzie olejów; ekstraktów i proszków spożywczych.**

U z a s a d n i e n i e

W dniu 16.03.2022 r. wpłynął do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Makowie Mazowieckim wniosek **P. Michała Kluczka i Piotra Pałuckiego – Członków Zarządu Instytutu Urządzeń Ekstrakcyjnych Sp. z o.o., o wydanie decyzji zatwierdzającej zakład: Instytut Urządzeń Ekstrakcyjnych Sp. z o.o. ul. Zrembowska 7, 06-200 Maków Maz. i dokonanie wpisu do rejestru zakładów.**

Kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 11.04.2022 r. i 27.05.2022 r. przez przedstawicieli PPIS w Makowie Mazowieckim wykazała, że obiekt został urządzony i wyposażony zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarno-higienicznymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r.). W trakcie kontroli przedstawiono plan funkcjonalno-użytkowy zakładu opracowany na bazie projektu budowlanego uzgodnionego przez rzeczoznawcę – opinia nr 7/21 z 16.02.2021 r. i 24/19 z 29.05.2019 r.

W zakładzie wydzielone są następujące pomieszczenia:

- zaplecze sanitarne z szatnią brudną i czystą, WC personelu, jadalnią personelu oraz służą sanitarną;
- magazyn surowca;
- wydzielone pomieszczenie produkcji suszu;
- pomieszczenie produkcyjne przeznaczone na proces ekstrakcji z wydzieloną strefą pakowania wyrobów gotowych;
- pomieszczenie techniczne;
- pomieszczenie porządkowe;
- laboratorium;
- magazyn gotowego wyrobu.

Wykończenie powierzchni ścian w miejscach narażonych na zanieczyszczenie oraz posadzek gładkie, łatwozmywalne, nienasiąkliwe. Proces technologiczny produkcji olejów i ekstraktów składa się z następujących etapów: przyjęcie dostawy, magazynowanie surowca, przygotowanie surowca (naważanie, mielenie), ekstrakcja, destylacja, filtracja (opcjonalnie), pakowanie i znakowanie, magazynowanie. Proces technologiczny produkcji proszku roślinnego składa się z magazynowania surowca, suszenia, mielenia bez procesu obróbki wstępnej (brudnej), pakowania i znakowania. Pomieszczenia zakładu wyposażone w niezbędny sprzęt i urządzenia: suszarka do surowca roślinnego i grzybów; ekstraktor SFE, destylarka, naczynia do filtracji (kolby, lejki ceramiczne, filtry), młynek do suszu roślinnego, stoły robocze do przygotowania surowców, półproduktów, pakowania wyrobu gotowego, regały na opakowania czyste, regały na wyroby gotowe, drobny sprzęt produkcyjny. W hali produkcyjnej zapewniono stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego i naczyń – 2 komorowy zlewozmywak wraz z ociekaczem. Zapewniono zlewozmywaki z bieżącą zimną i ciepłą wodą w laboratorium, jadalni, pomieszczeniu porządkowym (zlew na nieczystości). W zakładzie zapewniono umywalki do mycia rąk z bieżącą zimną i ciepłą wodą w służbie sanitarnej, WC personelu, jadalni, laboratorium, na hali produkcyjnej zlew.

Woda do zakładu dostarczana jest przez miejską sieć wodociągową. Okazano sprawozdanie z badania wody z 4.08.2020 r. wraz z oceną jakości wody z 4.02.2021 r. nr HKN.90.93.0125.21.GC. Ciepła woda zapewniona z centralnej instalacji grzewczej współpracującej z pompą ciepła.

W obiekcie wentylacja grawitacyjna, wspomagana mechanicznie ze ściennymi nawiewami powietrza. Okazano protokół kontroli przewodów i podłączeń wentylacyjnych nr 82/20 z 4.08.2020 r.

Do pakowania wyrobu gotowego używane będą opakowania szklane zamykane nakrętkami z tworzywa sztucznego. Okazano Deklaracje Zgodności Producentów na używane opakowania.

Okazano dokumentację opracowaną na podstawie zasad systemu HACCP oraz procedury GHP/GMP. W ramach systemu HACCP opracowano schemat technologiczny, analizę zagrożeń, ustalono CCP1 – przyjęcie dostawy. Opracowano dokumentację kontroli wewnętrznej w ramach HACCP – monitoring procesów produkcyjnych, wycofanie produktu z rynku, postępowanie z reklamacjami, audyty i szkolenia pracowników. Opracowano specyfikacje produktów wraz z ich opisami. Właściciel okazał sprawozdania z badań wyrobów gotowych, dla których opracowano specyfikacje, w tym badania przechowalnicze. Poinformowano właściciela, że w przypadku wprowadzania do obrotu produktów

spożywczych w postaci suplementów diety należy złożyć powiadomienie do Głównego Inspektora Sanitarnego zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Odpady płynne z zakładu odprowadzane są do miejskiej kanalizacji, natomiast odpady stałe, w tym poprodukcyjne gromadzone na zewnątrz budynku w wydzielonej strefie w typowych pojemnikach, odbierane są przez specjalistyczną firmę.

Pracownicy posiadają orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Obiekt spełnia podstawowe wymagania sanitarne do prowadzenia działalności w zakresie wyżej określonym.

Niniejsza decyzja nie zwalnia podmiotu z obowiązku uzyskania wymaganych opinii, uzgodnień, zezwoleń, pozwoleń, koncesji itp., wynikających z innych przepisów prawa niż prawo żywnościowe

Pouczenie

Od niniejszej decyzji przysługuje stronie odwołanie do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie, 00-875 Warszawa, ul. Żelazna 79 za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Makowie Maz. 06-200 Maków Maz., ul. Mickiewicza 31 w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia. Zgodnie z art. 130 § 2 kodeksu postępowania administracyjnego wniesienie odwołania wstrzymuje wykonanie decyzji.

Zgodnie z art.127a § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz.U. z 2021. poz. 195 ze zm.), w trakcie biegu terminu do wniesienia odwołania strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania wobec organu administracji państwowej, który wydał decyzję.

Na podstawie art.127a § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz.U. z 2021r. poz. 195 ze zm.), z dniem doręczenia organowi administracji publicznej oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania przez ostatnią ze stron postępowania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna, a zatem nie przysługuje od niej skarga do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego



Z. up. Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
w Makowie Mazowieckim
[Signature]
mgr inż. Maria Urszula Bonk

Otrzymuje:

1. Instytut Urządzeń Ekstrakcyjnych Sp. z o.o.
ul. Zrembowska 7, 06-200 Maków Maz.
2. a/a

