

Uchwała nr 153 /2016
z dnia 14 grudnia 2016 roku

Zarządu Spółki Mazowiecki Port Lotniczy
Warszawa-Modlin Sp. z o.o.

w sprawie: zatwierdzenia „Procedury pośredniego przechowywania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii 1”

§ 1

Zarząd Spółki zatwierdza i wprowadza do stosowania „Procedurę pośredniego przechowywania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii 1”.

§ 2

„Procedura pośredniego przechowywania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii 1” stanowi załącznik do niniejszej uchwały.

§ 3

Traci moc obowiązywania Uchwała nr 106/2013 z dnia 14 października 2013 r. w sprawie wprowadzenia „Procedury pośredniego przechowywania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii 1”.

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podpisania.

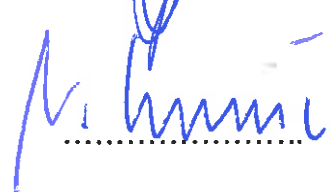
Wiceprezes Zarządu p.o. Prezes Zarządu Leszek Chorzewski



Wiceprezes Zarządu Piotr Okieniczyc



Wiceprezes Zarządu Marcin Danił



Załącznik:

1. „Procedura pośredniego przechowywania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii 1”.



**Procedura
pośredniego przechowywania
ubocznych produktów
pochodzenia zwierzęcego
kategorii 1.**

Nowy Dwór Mazowiecki, dnia 14.12.2016r.

Procedura pośredniego przechowywania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii 1.

1. Miejsce powstawania odpadów pochodzenia zwierzęcego kategorii 1.

Odpady powstają w wyniku ujawnienia w bagażu podróżnych i zatrzymania produktów pochodzenia zwierzęcego (mięso i produkty mięsne oraz mleko i przetwory mleczne) niespełniających weterynaryjnych wymagań przywózowych oraz nie wyłączonych spod zasad ustanowionych rozporządzeniem Komisji WE nr 206/2009 z dnia 5 marca 2009 r. W takim przypadku pasażer w obecności pracownika Oddziału Celnego umieszcza ujawniony produkt w specjalnie oznakowanych pojemnikach znajdujących się w hali odbioru bagażu. Możliwa jest również sytuacja, w której pasażer dobrowolnie pozostawi taki produkt w wyżej opisanym pojemniku.

2. Przyjmowanie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego kategorii 1.

Firma sprzątająca regularnie dokonuje kontroli zawartości specjalnie oznakowanych pojemników i w przypadku stwierdzenia w pojemnikach produktów pochodzenia zwierzęcego, informuje o tym fakcie Kierownika Zmiany Terminala, dalej KZT. KZT powiadamia pracownika parkingu, który wspólnie z Kierownikiem Zmiany w Oddziale Celnym, przyjmuje produkty do przechowania w specjalnym pomieszczeniu z chłodziarką.

Pracownik powinien:

- założyć rękawiczki jednorazowe,
- przenieść pojemnik z odpadami na wózek dostępny w hali przylotów i przewieźć go do pomieszczenia z chłodziarką i tam go opróżnić, zachowując szczególną ostrożność w celu uniknięcia ewentualnego rozlania lub rozsypania się produktów w hali przylotów,
- otworzyć pomieszczenie z chłodziarką, dokonać pomiaru temperatury w celu sprawdzenia poprawności funkcjonowania urządzenia, zapisać wynik pomiaru w odpowiednim formularzu znajdującym się w pomieszczeniu – Rejestr temperatur chłodziarki – załącznik nr 2,
- komisyjnie w obecności funkcjonariusza Urzędu Celnego zważyć odpad, umieszczając go uprzednio w foliowym worku,
- dokonać stosownego wpisu w odpowiednim formularzu znajdującym się w pomieszczeniu – Rejestr produktów - załącznik nr 1,
- otworzyć chłodziarkę, włożyć worek z odpadami, zamknąć chłodziarkę, pozostawić wózek transportowy w pomieszczeniu,

- zdjąć rękawiczki ochronne i wrzucić je do worka na śmieci,
- umyć i zdezynfekować płynem ręce,
- zamknąć pomieszczenie.

3. Przechowywanie

Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego do momentu ich przekazania w celu utylizacji przechowywane są w oznaczonej chłodziarce, znajdującej się w dedykowanym do tego pomieszczeniu, jednak nie dłużej niż 30 dni.

Na wyposażeniu tego pomieszczenia znajdują się: chłodziarka, waga, kosz na śmieci, worki na odpady, regał, dozownik z płynem do dezynfekcji rąk, rękawiczki jednorazowe jałowe.

Wyznaczony pracownik Spółki dokonuje raz na dobę kontroli temperatury w chłodziarce. Wynik kontroli odnotowywany jest w odpowiednim formularzu znajdującym się w pomieszczeniu – Rejestr temperatur chłodziarki – załącznik nr 2. Temperatura w chłodziarce powinna wynosić 2-5 °C. W przypadku awarii chłodziarki, osoba kontrolująca, informuje dział techniczny o wskazanym problemie do dalszego procedowania. Tryb postępowania zgodnie z punktem 6.

Pomiarów temperatury nie dokonuje się w okresach gdy chłodziarka jest pusta.

4. Mycie i dezynfekcja pomieszczenia z chłodziarką

Mycie i dezynfekcja pomieszczenia wraz z wyposażeniem odbywa się po każdorazowej wysyłce odpadów do utylizacji jednak nie rzadziej niż raz na kwartał. Mycia i dezynfekcji dokonuje wyznaczony i upoważniony pracownik firmy sprzątającej po uprzednim uzgodnieniu z Kierownikiem Zmiany w Oddziale Celnym. Dokonane czynności dokumentowane są w odpowiednim formularzu znajdującym się w pomieszczeniu – Rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczenia z chłodziarką – załącznik nr 3. Technika mycia i dezynfekcji pomieszczenia z chłodziarką przez wyznaczonego i przeszkolonego pracownika:

- założyć kombinezon ochronny,
- założyć rękawiczki jednorazowe,
- podłogę i chłodziarkę umyć przy użyciu środków czyszczących,
- po wyschnięciu powierzchni przeprowadzić dezynfekcję. Roztwór dezynfekcyjny nanieść należy przy pomocy rozpylacza na wszystkie powierzchnie w tym meble i wózek i pozostawić na 15 minut. Następnie powierzchnie te należy wytrzeć ściereczką,
- brudne ściereczki włożyć do worka foliowego,
- zdjąć kombinezon i wrzucić do worka foliowego,
- zdjąć rękawiczki i wrzucić do worka foliowego,
- umyć i zdezynfekować płynem ręce,

- zamknąć pomieszczenie.

5. Przekazanie odpadów do utylizacji

- Zgromadzone uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego kategorii I, przekazywane są do utylizacji uprawnionej firmie zewnętrznej. Przekazanie odpadów firmie zewnętrznej następuje po uprzednim powiadomieniu Kierownika Zmiany w Oddziale Celnym i w obecności wyznaczonego funkcjonariusza celnego. Odbiór odpadu należy wpisać w odpowiednim formularzu znajdującym się w pomieszczeniu – Rejestr produktów - załącznik nr 1.

6. Procedura na wypadek awarii w pomieszczeniu z chłodziarką

W przypadku stwierdzenia lub otrzymania informacji o awarii chłodziarki, w której znajdują się odpady kategorii I należy niezwłocznie wezwać firmę odbierającą tego typu odpady w celu ich wywiezienia/utylizacji i jednocześnie zgłosić konieczność dokonania naprawy odpowiedniej komórce Spółki. Do momentu przybycia środka transportu odbierającego odpady należy ograniczyć otwieranie pomieszczenia z chłodziarką.

7. Deratyzacja

W przypadku zidentyfikowanych szkodników w pomieszczeniu z chłodziarką przeprowadzana jest deratyzacja pomieszczenia.

W pomieszczeniu znajdują się Stacje deratyzacji. W przypadku znalezienia w pomieszczeniu z chłodziarką zwłok gryzoni należy, postępować zgodnie z wewnętrzną procedurą dotyczącą w/w tematu.

ZAŁĄCZNIK NR 2
do Procedury pośredniego przechowywania ubocznych
produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii 1

REJESTR TEMPERATUR CHŁODZIARKI

Lp.	Data odczytu temperatury	Temperatura	Imię i nazwisko osoby kontrolującej

ZAŁĄCZNIK NR 3
do Procedury pośredniego przechowywania ubocznych
produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii 1

REJESTR MYCIA I DEZYNFEKЦИИ POMIESZCZENIA Z CHŁODZIARKĄ

Lp.	Data mycia i dezynfekcji chłodni	Imię i Nazwisko pracownika dokonującego czynności	Podpis pracownika	Podpis kierownika SC	Uwagi