

Poznań, 02.12.2021 r.

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI PROBLEMOWEJ/  
SPRAWDZAJĄCEJ\*  
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ  
Oddział Higieny Żywności i Żywienia  
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU  
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ  
W POZNANIU  
ul. Gronowa 22, 61-655 Poznań

.....  
adres PSSE

**1. Data kontroli:** 17.09.2021 r.

**2. Znak pisma:** DN-HŻ.1611.2.2021

**3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE:** Oddział Higieny Żywności i Żywienia.

**3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób\* przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS nr 15/2021 z dnia 08.09.2021 r.:**

██████████ – Starszy Asystent w Oddziale Higieny Żywności i Żywienia

**3.2. Imię i nazwisko osoby/ osób\* biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Poznaniu:**

██████████ - Kierownik Oddziału Higieny Żywności i Żywienia

██████████ – młodszy asystent Oddziału Higieny Żywności i Żywienia

**4. Zakres kontroli:** ocena sprawowanego nadzoru nad produkcją materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i wspólnotowymi UE o materiałach i wyrobach przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Okres objęty kontrolą: od 01.01.2019 r. do 01.09.2021 r.

**5. Wyniki kontroli**

**5.1. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:**

W trakcie kontroli dokonano oceny dokumentacji obiektów objętych nadzorem PPIS w Poznaniu związanych z produkcją materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ocenie podlegały protokoły pokontrolne ze szczególnym uwzględnieniem egzekwowania wymagań w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wynikających z Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG oraz Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej

praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Szczególną uwagę zwrócono na egzekwowanie podczas przeprowadzanych kontroli obowiązku posiadania lub wystawiania przez przedsiębiorców deklaracji zgodności na produkowane bądź sprzedawane wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz weryfikowanie poprawności tych dokumentów w odniesieniu do Załącznika IV rozporządzenia Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Do nadzoru w zakresie omawianej tematyki w PSSE w Poznaniu wyznaczono dwóch pracowników.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Poznaniu obecnie do rejestru wpisanych jest 38 producentów oraz 151 obiektów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Od 01.01.2021 r. do 01.09.2021 r. do kontroli zaplanowano 30 zakładów produkcyjnych, spośród których 15 zostało skontrolowanych, a także 12 miejsc obrotu, z których skontrolowano 8. W roku bieżącym zaplanowano do poboru 14 próbek.

W roku 2020 w rejestrze znajdowało się 40 zakładów produkcyjnych oraz 129 sklepów, zajmujących się obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W zakresie prowadzonego nadzoru skontrolowano 4 wytwórnie oraz 22 miejsca obrotu. W ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych 19 próbek wyrobów do kontaktu z żywnością.

W roku 2019 do rejestru prowadzonego przez PSSE w Poznaniu wpisanych było 39 producentów oraz 119 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W ramach nadzoru nad obiektami skontrolowano 9 wytwórni oraz 11 sklepów, w których pobrano do badań laboratoryjnych w zakresie kontroli urzędowej 19 próbek.

W trakcie prowadzonych kontroli przez przedstawicieli PSSE w Poznaniu w wytwórniach materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zwracano przede wszystkim uwagę na oznakowanie opakowań jednostkowych i zbiorczych produkowanych wyrobów, certyfikaty jakościowe surowców i produktu gotowego (wyniki badań migracji globalnej), deklaracje zgodności, dostępne badania na materiały i wyroby z wewnętrznych oraz zewnętrznych laboratoriów, opracowane i wdrożone zasady GMP i GHP oraz bieżący stan sanitarno-higieniczny obiektów.

W hurtowniach oraz sklepach kontrolowano przede wszystkim oznakowanie opakowań jednostkowych i zbiorczych znajdujących się w obrocie wyrobów do kontaktu z żywnością, dostępność oraz poprawność deklaracji zgodności na sprzedawane wyroby, jak również

opracowanie i wdrożenie zasad GHP, a także bieżący stan sanitarno-higieniczny. W trakcie kontroli zwracano uwagę na nieprawidłowości związane ze zbyt dużym zatowarowaniem w części magazynowej sklepów, co często uniemożliwiało zachowanie porządku i skuteczne sprzątanie pomieszczeń.

W celu oceny kontrolowanej działalności Oddziału Higieny Żywności i Żywnienia w zakresie nadzoru nad produkcją i obrotem materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzono analizę dokumentów z urzędowych kontroli następujących przedsiębiorstw:

1. Zakład produkcyjny – [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE]. Kontrola zakładu odbyła się w dniu 19.09.2019 r.

Zakres przedmiotowej kontroli dotyczył bezpieczeństwa produkowanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Profil działalności zakładu polega na produkcji opakowań z tworzyw sztucznych PP (polipropylenu) i PS (polistyrenu) metodą wtryskową oraz termoformowania. Do metody wtryskowej można zastosować proces spajania etykiety z materiałem (IML) lub dekorowanie poprzez m.in. aplikację folii termokurczliwych. Wszystkie wyroby gotowe przechowywane są w magazynie na paletach. Zakład posiada 22 linie produkcyjne na dziale wtryskarek, 8 na dziale termoformowania, 4 na drukarni oraz 5 na dziale dekoracji (2 na etykietach sleeve i 3 na etykietach oklejających). Dodatkowo na dziale wtryskarek znajduje się jeden punkt jakości, na którym badane są parametry dotyczące wagi, a na dziale termoformowania dwa punkty kontrolne, na których bada się m.in. wysokość, średnicę w szablonie, grubość kołnierza.

Głównymi dostawcami surowców są firmy [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE]. Produkowane wyroby są etykietowane na indywidualne zamówienia dostawców.

W zakładzie zatrudnia się ok. 170 pracowników pracujących w systemie 4-zmianowym, 7 dni w tygodniu.

W zakładzie wdrożony został system jakości HACCP oraz BRC. Zapisy z czynności porządkowych wykonywanych na taśmociągach (mycie, czyszczenie) prowadzone są raz na zmianę. Badanie gotowych wyrobów na migrację z tworzyw sztucznych wykonywane są w przypadku wprowadzenia nowego produktu, wystąpienia zmian w składzie wyrobu lub na zlecenie klienta.

Podczas kontroli przedłożono do wglądu dokumentację oraz deklaracje zgodności dla produkowanych wyrobów tj. Deklaracja Zgodności na „Kubek PS biały” (termoformowanie + zadruk), [REDAKTOWANE], Deklaracja Zgodności na „Kubek PS biały” (termoformowanie), [REDAKTOWANE] oraz Deklaracja Zgodności na „Kubek PP” (metoda IML), [REDAKTOWANE]. Przedstawione deklaracje zawierały wszystkie niezbędne informacje wynikające z wzoru dokumentu zgodnie z Załącznikiem IV rozporządzenia Komisji (WE) nr 10/2011. Dodatkowo zakład wystawia arkusze danych jakościowych dla produktów, który uwzględnia takie parametry jak m.in. długość krawędzi zgrzewającej, szerokość krawędzi zgrzewającej, wysokość artykułu, pojemność nominalna, pojemność brzegowa, waga, wytrzymałość na zgniatanie. Przedsiębiorca posiada dokumentację umożliwiającą śledzenie drogi materiałów i wyrobów zgodnie z art. 17 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004.

Podczas kontroli wypełniono również arkusz oceny zakładu produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, na podstawie którego stwierdzono, że zakład mieści się w kategorii ryzyka „Niskie”.

2. Sprzedaż hurtowa i detaliczna za pośrednictwem strony internetowej [REDAKTOWANE]

W dniu 28.07.2021 r. przedstawiciele PPIS w Poznaniu przeprowadzili kontrolę sanitarną tematyczną zakładu w związku z pismem Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 22.06.2021 r. dotyczącym tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus. Zgodnie z przekazanymi przez Komisję Europejską informacjami mielony lub sproszkowany bambus - na podstawie przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, składnik taki jest niedozwolony, a produkty zawierające taki składnik należy traktować jako nielegalne. Zgodnie z przepisami ww. rozporządzenia nr 10/2011, materiały i wyroby z tworzyw sztucznych mogą być produkowane wyłącznie z dozwolonych substancji wyjściowych, takich jak monomery oraz z dopuszczonych dodatków. Unijny wykaz substancji, które można stosować w produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, został określony w załączniku I do tego rozporządzenia. Wykaz ten nie obejmuje bambusa i wielu podobnych materiałów pochodzenia roślinnego (np. włókna traw, ryż, konopie). Stosowanie takich składników do materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych wymaga uzyskania zezwolenia na podstawie art. 9-11 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r.

w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Podczas kontroli w firmie [REDAKTOWANO] w Poznaniu nie stwierdzono wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zawierających w swoim składzie mielony lub sproszkowany bambus, a także innych wyrobów z dodatkiem substancji roślinnych. Przedsiębiorca oświadczył, że posiadał wcześniej w swojej ofercie do sprzedaży naczynia bambusowe dla dzieci, a ostatnia sprzedaż nastąpiła 11.06.2021 r. Obecnie na stronie internetowej [REDAKTOWANO] z dodatkiem bambusa oferowane są tylko produkty takie jak okrycia kąpielowe, kocyki, otulacze, myjki, pieluszki. Do protokołu załączono aktualne wydruki ze strony internetowej. Podczas kontroli poinformowano przedsiębiorcę o konieczności złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Poznaniu.

3. Sklep [REDAKTOWANO].

Kontrola obiektu została przeprowadzona w dniu 29.06.2020 r. W sklepie sprzedawane są m. in. materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – głównie akcesoria kuchenne wykonane z różnych materiałów. W trakcie kontroli wybrano do oceny znakowania przykładowe wyroby do kontaktu z żywnością tj.

- „[REDAKTOWANO] *FILIZANKA ZE SPODKIEM*” pojemność 220 ml, informacje umieszczone pod spodkiem na etykiecie - kraj pochodzenia Chiny, numer artykułu [REDAKTOWANO]. Na etykiecie podano m.in. piktogram „do kontaktu z żywnością”, piktogramy informujące o prawidłowym użytkowaniu – brak możliwości mycia w zmywarce i podgrzewania w kuchence mikrofalowej; filiżanka z dekorowanym obrzeżem; „[REDAKTOWANO] *BIDON*” pojemność 500ml - bidon w kolorze zielonym, wzór - arbuzy; kraj pochodzenia Chiny, numer artykułu [REDAKTOWANO], informacja o przenoszeniu tylko w pozycji pionowej, piktogram „do kontaktu z żywnością”, piktogramy informujące o prawidłowym użytkowaniu – brak możliwości mycia w zmywarce i podgrzewania w kuchence mikrofalowej, dane importera BBK SA;
- Zestaw 3 pojemników + łyżka, widelec, nóż [REDAKTOWANO] - pojemniki w kolorze zielonym, numer artykułu 5726-ZIE-POJEM, piktogram „do kontaktu z żywnością”, informacja o produkcji w Niemczech dla BBK SA.

W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące zbyt dużego zatowarowania pomieszczenia magazynowego – na podłodze umieszczono piętrowo

kartony, co uniemożliwiało skuteczne sprzątnięcie pomieszczeń i zachowanie odpowiedniej czystości, a także brak zapisów z prowadzonych prac porządkowych tj. mycia i czyszczenia sali sprzedaży oraz zaplecza magazynowego naruszając jednocześnie przepisy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

W odniesieniu do kontrolowanych wyrobów z ceramiki/porcelany stwierdzono brak do wglądu deklaracji zgodności stanowiący naruszenie art. 16 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz brak do wglądu wyników badań na migrację ołowiu i kadmu, których limity zostały określone w załączniku II rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Podczas kontroli został także wypełniony arkusz oceny zakładu, z uwagi na powyższe nieprawidłowości sklep został sklasyfikowany w kategorii „Ryzyka średniego”.

Z uwagi na naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych przedsiębiorca został obciążony opłatą za przeprowadzoną kontrolę.

#### 4. Zakład produkcyjny [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] Kontrola obiektu odbyła się w dniu 22.06.2021 r. Profil działalności zakładu polega na produkcji opakowań z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj.: laminaty, folie, worki z nadrukiem lub bez, a także wykonywanie nadruków fleksograficznych na folie i papier. Zakład sprzedaje swoje produkty również za pośrednictwem strony internetowej [REDAKTOWANE]

W ramach badania wyrobu gotowego przedsiębiorstwo we własnym zakresie na hali produkcyjnej kontroluje zgodność ustawień maszyny z projektem, sprawdza wymiary oraz wykonuje testy ciśnieniowe na wytrzymałość zgrzewów. Roczna wielkość produkcji w 2020 r. wyniosła 957 ton wyrobów gotowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wykonanie badań wyrobu gotowego zlecane jest zewnętrznemu laboratorium [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] Podczas kontroli przedłożono do wglądu przykładowy raport z badań 52268/17/POZ z dnia 06.03.2017 r. dla wyrobu Laminat PET/PE. Badane parametry to migracja globalna, liczba bakterii z grupy coli oraz liczba drobnoustrojów mezofilnych. Zakład wystawia deklaracje zgodności na wyrób gotowy w języku polskim i angielskim. Podczas kontroli przedłożono do wglądu wzór przykładowej deklaracji zgodności na wyrób gotowy - laminat folia PET PE.

W zakładzie został opracowany i wdrożony system HACCP, natomiast przedsiębiorstwo jest na etapie wdrażania systemu jakościowego BRC. W systemie

HACCP wyznaczono jeden punkt krytyczny CCP I – przyjęcie surowców do magazynu. Na tym etapie ocenia się zgodność towaru z deklaracją producenta, zapisy na formularzu dokonuje się każdorazowo przy dostawie.

W trakcie kontroli wykorzystano Załącznik nr 8 do Procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 - „Lista pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością”.

5. Sklep [REDAKTOWANE]. Kontrola obiektu została przeprowadzona w dniu 01.09.2021 r. W sklepie sprzedawane są m. in. materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – głównie akcesoria kuchenne wykonane z różnych materiałów.

W trakcie kontroli wybrano do oceny znakowania wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością:

- „Bidon ze słomką”, materiał: PP, kolor błękitny, numer SKU32557901, ITEM 325579 B/BS 21, ORDO0540916 01, na etykiecie dane importera [REDAKTOWANE], informacja o produkcji w Chinach, piktogram „do kontaktu z żywnością”;
- „Lunch box”, materiał: tworzywo sztuczne, kolor różowy, numer SKU31683502, PARTIA - 052-Y/W21, na etykiecie dane dystrybutora [REDAKTOWANE] dane producenta [REDAKTOWANE], piktogram „do kontaktu z żywnością”.

Stan artykułów wybranych do oceny nie budził zastrzeżeń, produkty nieuszkodzone, bez obcych zapachów. Stwierdzono natomiast brak do wglądu deklaracji zgodności dla kontrolowanych wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, co stanowiło naruszenie art. 16 ust. I Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Wobec powyższego zobowiązano przedsiębiorcę do przedłożenia do wglądu deklaracji zgodności dla tych wyrobów w terminie 7 dni.

Po analizie przesłanych deklaracji przekazano firmie [REDAKTOWANE] informację, iż przedstawione dokumenty nie spełniają wymagań Załącznika IV rozporządzenia Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością i zobowiązano stronę do wyjaśnienia sprawy w ciągu 7 dni. Prowadzone postępowanie wyjaśniające do dnia przeprowadzenia kontroli problemowej nie zostało jeszcze zakończone.

## Próbki

Przedstawiciele PPIS w Poznaniu w ramach kontroli urzędowej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w dniu 19.03.2019 r. pobrali do badań laboratoryjnych zgodnie z protokołem nr 27/HŻ/2019 puszkę: „Lakierowana metalowa puszka [REDAKTOWANE]” 500 ml oraz „Lakierowana metalowa puszka [REDAKTOWANE]” 500 ml, miejsce poboru – [REDAKTOWANE]. Zakres badań obejmował migrację specyficzną bisfenolu-A, próbki zostały przekazane do badań do Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu. Przeprowadzone badania nie wykazały niezgodności badanych parametrów.

W roku 2019 żadne z pobranych próbek nie były kwestionowane.

W 2020 r. w ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych w sklepie [REDAKTOWANE] w Poznaniu, produkt z poliamidu (czarny nylon) pn. „Chochla” o numerze partii 08/2019, w której stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego limitu migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych - PAA. Na podstawie sprawozdania z badań nr HŻ/274/915/MWPKŻ/N/20 z dnia 29.12.2020 r. przesłanego przez Laboratorium Badań Żywności WSSE w Poznaniu oraz sprawozdania z badań nr LŻ.9051.985.2020 z dnia 09.12.2020 r. przesłanego przez Dział Laboratoryjny WSSE w Białymstoku, PPIS w Poznaniu skierował sprawę powiadomieniem informacyjnym w systemie RASFF nr 2020.18. Zobowiązano także podmiot wprowadzający do obrotu kwestionowany produkt do przesłania informacji z podjętych w sprawie działań, udokumentowania danych dostawcy przedmiotowego produktu oraz listy dystrybucyjnej odbiorców kwestionowanej chochli.

W roku 2021 w ramach prowadzonego monitoringu pobrano do badań wyroby szklane dekorowane w obszarze obrzeża „Szkłanka [REDAKTOWANE]” wyprodukowane we Francji, w kierunku badania migracji specyficznej ołowiu i kadmu. Badanie przeprowadzone zostało Laboratorium Badań Żywności WSSE w Poznaniu, nie stwierdzono przekroczenia w zakresie badanych parametrów.

Żadna z próbek pobranych do badań w 2021 r. nie była dotychczas kwestionowana.



Na podstawie poniższych ustaleń kontroli

1. **Pozytywnie**
2. **Pozytywnie z uchybieniami**
3. **Pozytywnie mimo stwierdzonych nieprawidłowości**
4. **Negatywnie**

**Ocenia się działalność Oddziału Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Poznaniu w kontrolowanym zakresie.**

Kontrola dokumentacji sporządzanej przez pracowników PSSE w Poznaniu w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wskazuje na właściwą realizację nadzoru prowadzonego w przedmiotowym zakresie. Szczegółowe informacje zostały zawarte w opisie analizowanej dokumentacji.

**5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:**

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

**5.3. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:**

Nie dotyczy.


**5.4. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości:**

Nie dotyczy.

Informację o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia proszę przekazać w terminie\*\*\*\* do ----- od daty otrzymania wystąpienia pokontrolnego.

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Poznaniu, drugi dla WPWIS.

W toku kontroli zgromadzono akta (dowody zgromadzone podczas kontroli) ponumerowane od 1 do 87.

podpisano  
podpisem kwalifikowanym  
przez   
Z-ca WPWIS  
02.12.2021 r.  
.....  
data, podpis WPWIS

\* - niepotrzebne skreślić

\*\* wpisać właściwą komórkę organizacyjną

\*\*\* właściwe podkreślić i uzasadnić

\*\*\*\* termin ustala WPWIS

