

Poznań, 8 lipca 2024 r.

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI PROBLEMOWEJ/  
SPRAWDZAJĄCEJ\*  
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI  
I ŻYWIENIA\*\*  
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU  
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ  
W CZARNKOWIE  
UL. ZAMKOWA 8, 64-700 CZARNKÓW**

adres PSSE

**1. Data kontroli:** 29 maja 2024 r.

**2. Znak pisma:** DN-BŻ.1611.2.2024

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

**3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób\* przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 20/2024 z 24 maja 2024 r.:**

– ██████████ – Asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Poznaniu;

– ██████████ – Starszy Asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Poznaniu.

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

– ██████████ – Starszy Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Czarnkowie;

– ██████████ – Starszy Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Czarnkowie;

– ██████████ – Młodszy Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Czarnkowie.

**4. Zakres kontroli:**

Efektywność prowadzonego nadzoru nad produkcją i sprzedażą internetową ze szczególnym uwzględnieniem wymagań dotyczących znakowania (w tym informowania o alergenach), prezentacji i reklamy żywności ogólnego spożycia, w tym stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

Okres objęty kontrolą: od 1.01.2022 r. do 28.05.2024 r.

## 5. Wyniki i ustalenia z kontroli

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

W trakcie kontroli dokonano przeglądu dokumentacji dotyczącej nadzoru nad produkcją i sprzedażą internetową ze szczególnym uwzględnieniem wymagań dotyczących znakowania (w tym informowania o alergenach), prezentacji i reklamy żywności ogólnego spożycia, w tym stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

Wszyscy pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia realizują zagadnienia z zakresu znakowania żywności.

Pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Czarnkowie przed przystąpieniem do czynności kontrolnych otrzymują upoważnienia do kontroli wydane na podstawie art. 49 ust. 7 ustawy z dnia 6 marca 2018 roku Prawo przedsiębiorców<sup>1</sup> oraz § 1 ust. 1 pkt 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 grudnia 2009 r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. 2010 Nr 2, poz.10), w których wskazywano przedsiębiorcy zakres przedmiotowej kontroli. W treści protokołów kontroli sanitarnych cytowane były ww. upoważnienia wraz z zakresem kontroli. Zakres ten jest identyczny z zakresem zawartym w upoważnieniu wydanym do przeprowadzenia kontroli. Wszystkie analizowane upoważnienia do czynności kontrolnych zawierały właściwy zakres kontroli zgodny z ocenianymi obszarami.

Dokumentacja kontrolna została sporządzona na aktualnych formularzach do procedury kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” (PK/BŻ/01) tj. protokół kontroli F/PK/BŻ/01/01 wraz z arkuszem oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01 oraz protokół kontroli sanitarnej tematycznej F/PK/BŻ/01/03. Każdorazowo przy kontroli, uwzględniając wytyczne w arkuszu oceny, określano ryzyko dla ocenianego zakładu.

Protokoły kontroli sanitarnej w punkcie II.1. *Opis stanu faktycznego* zawierały opis skontrolowanych obszarów m.in. stan sanitarno-techniczny, higiena produkcji, dystrybucji

<sup>1</sup> Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U. 2024 r. poz. 236)

i sprzedaży, zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i system zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu.

Na podstawie analizowanej dokumentacji stwierdza się, że ocena znakowania produktów spożywczych każdorazowo dokonywana jest na podstawie etykiet, jadłospisów, receptur oraz prezentacji i reklamy środków spożywczych w Internecie.

Ocenę dokumentacji dotyczącej znakowania w zakładach żywienia zbiorowego dokonano na podstawie 3 protokołów z kontroli sanitarnej. Stwierdzono, że przedstawiciele PPIS w Czarnkowie weryfikowali czy w jadłospisach jest umieszczana informacja o alergenach zgodnie z art. 21 rozporządzenia 1169/2011<sup>2</sup> oraz czy podano prawidłowo wykaz wszystkich składników powodujących alergie pokarmowe zgodnie z załącznikiem II rozporządzenia nr 1169/2011. Każdorazowo w trakcie kontroli sanitarnych jednostek systemu oświaty weryfikowano wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach<sup>3</sup>.

Ponadto w protokołach kontroli w pkt.II.1 *Opis stanu faktycznego* ujęto: informacje na temat opracowanej dokumentacji z zakresu Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP tj. procedur i instrukcji dotyczących nadzoru nad substancjami i produktami powodującymi alergie lub reakcje nietolerancji.

Na podstawie 2 losowo wybranych protokołów kontroli sanitarnych przeanalizowano sposób postępowania w przypadku oceny znakowania produktów spożywczych oferowanych do sprzedaży internetowo i stacjonarnie.

PPIS w Czarnkowie dokonał weryfikacji poprawności znakowania ww. produktów na podstawie m.in. rozporządzenia 1169/2011<sup>2</sup>.

W przypadku ww. protokołów kontroli sanitarnej PPIS w Czarnkowie prawidłowo ocenił znakowanie i prezentację w Internecie produktów spożywczych oferowanych przez zakład konfekcjonowania i sprzedaży przypraw oraz tłoczni oleju. Analiza etykiet produktów

<sup>2</sup> Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 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 uchylecia 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. Urz. UE. L Nr 304 z 22.11.2011 r., s.18 z późn. zm. – dalej rozporządzenie nr 1169/2011).

<sup>3</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).

spożywczych tj. przypraw (oregano, przyprawa do rosółu) i olejów (olej lniany, nasiona czarnuszki) została szczegółowo i wyczerpująco opisana w pkt II.1 protokołu. W przypadku protokołu z kontroli zakładu konfekcjonowania i sprzedaży przypraw PPIS w Czarnkowie stwierdził nieprawidłowości z zakresu prezentacji środków spożywczych w Internecie przypisujące właściwości lecznicze środków spożywczych, które są niezgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006<sup>4</sup>.

W związku z ww. nieprawidłowościami przedsiębiorca zobowiązał się do usunięcia niezgodności w ustalonym terminie.

W punkcie III. 2. *Załączone dokumenty* umieszczono załączniki m.in. w formie wydruku oferty sprzedażowej ze strony internetowej oraz etykiet produktów. Ocena etykiet i reklamy w Internecie ww. produktów spożywczych przeprowadzona przez PPIS w Czarnkowie została dokonana prawidłowo.

Protokoły kontroli sanitarnej podpisane zostały przez upoważnionych do kontroli przedstawicieli PPIS w Czarnkowie oraz osoby uczestniczące podczas kontroli obiektu. W treści protokołów znajdowały się poświadczenia odbioru protokołów kontroli sanitarnej przez osoby kontrolowane. W analizowanej dokumentacji został udokumentowany czas trwania czynności kontrolnych. Protokoły kontroli zostały sprawdzone pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzone. Zgodnie z pouczeniem zawartym w protokołach kontroli, organ zapewnił stronie możliwość zgłoszenia zastrzeżeń do ustaleń stanu faktycznego opisanego w protokole w terminie 7 dni od daty jego doręczenia.

Postępowanie z dokumentacją kontrolną jest zgodne z wymogami procedury kontroli PK/BŻ/01.

**Na podstawie ustaleń kontroli ocenia się działalność PSSE w Czarnkowie w kontrolowanym zakresie \*\*\*:**

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

---

<sup>4</sup> Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 9 z późn. zm. – dalej Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006).

**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.

.....  
data, podpis WPWIS

\* - niepotrzebne skreślić

\*\* wpisać właściwą komórkę organizacyjną

\*\*\* właściwie podkreślić i uzasadnić

\*\*\*\* termin ustala WPWIS

