

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 przedmioty przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Pod nadzorem PPIS w Pile znajduje się 1720 przedsiębiorców, prowadzących działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością oraz przedmiotów użytku. Na terenie powiatu mieszczą się 43 obiekty zajmujących się sprzedażą materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, a także 2 zakłady produkcyjne.

W ramach planów Sekcji HŻŻiPU w roku 2017 przeprowadzono 9 kontroli oraz pobrano 8 próbek przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, próbki nie były kwestionowane. Natomiast w roku 2018 przeprowadzono dotychczas 4 kontrole (2 w obiektach obrotu materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz 2 u producentów) oraz pobrano do badań 3 próbki.

Ze względu na niskie zagrożenie wynikające z arkusza oceny zakładów, w roku 2017 obiekty te nie zostały zaplanowane do kontroli. Pracownicy komórki HŻŻiPU prowadzili natomiast kontrole w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w obiektach stosujących i wykorzystujących takie przedmioty przy produkcji żywności.

Podczas kontroli przeprowadzono analizę dokumentacji dotyczącą pobranych próbek, a także kontroli sanitarnych potwierdzającą prowadzenie działań nadzorowych w przedmiotowym zakresie w 2018 r. Były to następujące przedsiębiorstwa:

1. Huta Szkła [REDAKTOWANE]

- Kontrola zakładu odbyła się w dniu 19.03.2018 r. Zakresem przedmiotowej kontroli objęto ocenę stanu sanitarno-technicznego. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji wyrobów do kontaktu z żywnością tj. butelki szklane głównie do piwa oraz wina, wina musującego i innych wyrobów spirytusowych. Miesięczna produkcja butelek wynosi ok. 21-22 mln. W zakładzie zatrudnionych jest 195 osób. Produkcja odbywa się całkowicie w sposób ciągły, w systemie zautomatyzowanym, każdy z etapów procesu jest stale monitorowany, kontrolowane są parametry jakości wyrobu, a wszystkie dane są zapisywane w systemach komputerowych.
- Podczas kontroli przedstawiciele PSSE w Pile skontrolowali możliwość identyfikacji wyrobu gotowego – numery partii ustalane są przez system komputerowy i zmieniane

co 7 dni, a zakład corocznie w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadza symulację wycofania produktów z obrotu. Ostatni test procedury został wykonany w dniu 05.03.2018 r.

- przedsiębiorstwo w ramach badań właścicielskich zleca do laboratorium zewnętrznego wykonanie analiz mikrobiologicznych zgodnie z harmonogramem wynikającym z zapisów systemu HACCP. Ponadto w zakładzie znajdują się 2 laboratoria: chemiczne do badania parametrów surowca oraz kontroli jakości.
- Przedsiębiorca wdrożył również system jakości oparty o zasady HACCP, który jest certyfikowany. Wyznaczono 4 punkty krytyczne, dla których ustalono limity oraz działania korygujące.
- W trakcie kontroli pakowanie, warunki magazynowania wyrobów gotowych oraz oznakowanie opakowań zbiorczych pozwalające na pełną identyfikację produktów.
- Ponadto przedsiębiorca przedstawił sprawozdania z badań dotyczące popłuczyn z butelek w zakresie parametrów mikrobiologicznych, a także badania opakowań szklanych na migrację globalną, specyficzną oraz ocenę organoleptyczną. Limity migracji są zgodne z parametrami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. Przedsiębiorstwo Handlowe [REDAKTOWANE]

Piła – Hurtownia przedmiotów użytku.

- Kontrolę tematyczną dotyczącą podkładek absorpcyjnych stosowanych przy pakowaniu mięsa przeprowadzono w dniu 04.04.2018 r.
- Podczas kontroli stwierdzono wprowadzanie do obrotu przez przedsiębiorcę absorberów Xms celulozowych, produkcji krajowej.
- Podkładki były zapakowane w opakowania zbiorcze opatrzone etykietą zawierającą dane producenta, a także informacje pozwalające na identyfikację produktu oraz znaki graficzne i słowne o dopuszczeniu produktów do kontaktu z żywnością zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Przedsiębiorca przedstawił również deklarację zgodności firmy [REDAKTOWANE] [REDAKTOWANE] na białe i kolorowe tacki, tacki samoabsorpcyjne wykonane ze spienionego polistyrenu z dodatkiem barwników. Ponadto przedłożono również deklarację

zgodności firmy [REDAKTOWANE] opracowanej na podstawie dokumentacji otrzymanej z firmy [REDAKTOWANE] na Podkładki absorpcyjne celulozowe. Należy jednak zwrócić uwagę, że deklaracja ta nie zawiera niezbędnych informacji o produkcji oraz aktualnych podstaw prawnych.

3. Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe [REDAKTOWANE]

- Kontrolę sanitarną w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego zakładu przeprowadzono w dniu 08.06.2018 r.
- Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji sztućców wykonanych z tworzywa sztucznego przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkcja odbywa się w technologii wtrysku z materiału – polistyren SYNTHOS PS.
- Dzienna produkcja wynosi np. widelce – ok. 80 tys., noże – ok. 40 tys.
- Prowadzono w zakładzie dokumentacja pozwala na śledzenie drogi produktu oraz jego identyfikowalność. Przedsiębiorca przedstawił również dokumentację dostaw surowca. Ponadto prowadzony jest rejestr dostawców oraz odbiorców wyrobów gotowych, umożliwiającą śledzenie drogi materiałów i wyrobów zgodnie z art. 17 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004.
- Zakład przedłożył deklarację zgodności na surowiec - polistyren SYNTHOS PS, wystawiono przez [REDAKTOWANE]
- Przedsiębiorca przedstawił również deklarację zgodności na własne wyroby.
- Zakład posiada opracowaną dokumentację GHP i GMP zgodnie z rozporządzeniem 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.

W trakcie audytu sprawdzono również dokumentację dotyczącą poboru próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Dokonano weryfikacji dokumentacji dotyczącej poboru następujących próbek:

- filiżanka i kubek ceramiczny pobrane w [REDAKTOWANE] – protokół nr 30/HŻ/2018 z dnia 21.05.2018 r. Badanie zostało wykonane w Laboratorium WSSE w Poznaniu – sprawozdanie nr HŻ/479/1395-1396/N/18, w kierunku migracji ołowiu i kadmu z wyrobów

ceramicznych + z obszaru obrzeża. Wynik badania był zgodny z obowiązującymi wymaganiami.

- łyżeczka melaminowa pobrana w [REDAKTOWANE] – protokół nr 5/HŻ/2018 z dnia 21.03.2018 r. Badanie zostało wykonane w Laboratorium WSSE w Poznaniu – sprawozdanie nr HŻ/479/1395-1396/N/18, w kierunku migracji specyficznej formaldehydu z wyrobów melaminowych. Wynik badania nie był kwestionowany.

Kontrola dokumentacji sporządzanej przez pracowników PSSE w Pile w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wskazuje na właściwą realizację nadzoru prowadzonego w tym zakresie. Protokoły z kontroli oraz załączone do nich dokumenty pozwalają stwierdzić, że zakłady produkujące i wprowadzające do obrotu materiały i wyroby do kontaktu z żywnością realizują wymagania wynikające z obowiązujących przepisów, zwłaszcza 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. Kontrolowani przedsiębiorcy przedstawili własne deklaracje oraz wystawione przez producentów surowców, potwierdzające zgodność wyrobów z przepisami krajowymi i unijnymi. Ponadto w trakcie przeprowadzonych kontroli pracownicy PSSE w Pile sprawdzali czy przedmioty przeznaczone do kontaktu z żywnością posiadają prawidłowe oznakowanie wynikające z ww. rozporządzenia – nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w tym zakresie.

W przypadku analizowanych spraw z przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że w ich trakcie zebrano także dokumentację potwierdzającą, iż przedsiębiorcy stosują się do wymagań prawnych dotyczących zarówno warunków produkcji jak i dystrybucji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wszystkie zakłady prowadzące produkcję oraz obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zostali wpisani do rejestru obiektów prowadzonego przez PPIS w Pile.

Należy jednak zwrócić uwagę na poprawność deklaracji zgodności przedstawianych przez przedsiębiorców, zwłaszcza w zakresie danych identyfikujących produkt, do którego odnosi się dokument oraz wymagań dotyczących wykorzystania materiału lub wyrobu. Informacje, które powinna zawierać pisemna deklaracja zgodności zawarte są w załączniku IV do 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.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

PPIS w Pile ma prawo zgłosić umotywowane pisemne zastrzeżenia dotyczące ustaleń zawartych w projekcie wystąpienia pokontrolnego w ciągu 7 dni roboczych od dnia otrzymania projektu wystąpienia pokontrolnego.

STARSZY ASYSTENT
ODDZIAŁU HIGIENY ŻYWNOSCI,
ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Data, podpis osób kontrolujących

KIEROWNIK
ODDZIAŁU HIGIENY ŻYWNOSCI,
ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Data, podpis i pieczęć kierownika
komórki organizacyjnej

INSPEKTOR SAMOTERAPYTY
Inspektor Sanitarny

09 11 2018 dr n. med. Anna J. Trybusz

Data, podpis kierownika
komórki do spraw kontroli

* - niepotrzebne skreślić

** podać komórkę organizacyjną WSSE

*** właściwe podkreślić i uzasadnić