

Poznań, 23.10.2017

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI PROBLEMOWEJ/
SPRAWDZAJĄCEJ*
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, I
PRZEDMIOTÓW UŻYTKU** WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO –
EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO –
EPIDEMIOLOGICZNEJ W MIĘDZYCHODZIE
ul. STRZELECKA 12, 64-400 MIĘDZYCHÓD
adres PSSE**

1. **Data kontroli:** 19.10.2017r.

2. **Znak pisma:** 1611.9.2017

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

3.1. **Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób* przeprowadzającej kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 1611.9.2017 z dnia 25.09.2017**

1 - starszy asystent

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

a- asystent Oddziału Nadzoru Sekcji HŻŻiPU

asystent Oddziału Nadzoru Sekcji HŻŻiPU

b- asystent Oddziału Nadzoru Sekcji HŻŻiP

4. **Zakres kontroli:** „Ocena skuteczności prowadzenia nadzoru nad zakładami produkcji żywności w zakresie przestrzegania wymogów dotyczących znakowania (w tym informowania o alergenach) oraz stosowania substancji dodatkowych”.

5. **Wyniki kontroli**

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

Na podstawie poniższych ustaleń kontroli***:

1. Pozytywnie

2. Pozytywnie z uchybieniami

3. Pozytywnie mimo stwierdzonych nieprawidłowości

4. Negatywnie

Ocenia się działalność PSSE w Międzychodzie w kontrolowanym zakresie.

5.1.1. Zgodnie z informacją przekazaną przez pracowników Sekcji HŻŻiPU, w okresie od 01.01.2017r. do 18.10.2017r. przeprowadzono 154 kontrole sanitarne wraz z oceną stanu sanitarnego. Podczas kontroli oceniano prawidłowość znakowania pod kątem wykazu alergenów, wartości odżywczej oraz substancji dodatkowych używanych w produkcji.

5.1.2. Dokumentacja kontroli

5.1.2.1. Protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ-466-238 /17 z dnia 24.08.2017r. przeprowadzonej w zakładzie

§ Zakres działalności zakładu: produkcja przetworów warzywnych, produkcja i dystrybucja przetworów warzywnych i owocowych.

Oznakowanie i etykietowanie wyrobów gotowych tj. przetworów owocowych i warzywnych w słojach. Na etykietach przy wykazie składników- alergeny zaznaczone są pogrubioną czcionką np. (etykiety w załączeniu). Podana wartość odżywcza jest wartością obliczeniową wynikającą ze składu recepturowego uzyskana od dostawców lub z tablic. Okresowo weryfikowana jest wartość obliczeniowa w laboratorium akredytowanym.

Do następujących produktów dodawane są substancje dodatkowe, które wymienione są w składzie łącznie z funkcją technologiczną opisową -substancja żelująca: pektyna, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy w załączeniu etykiety. Do używanych substancji dodatkowych nie określono limitów w rozporządzeniu (WE) Nr 1333/2008 stosuje się je zgodnie z quantum satis. Substancje dodatkowe przechowywane są na paletach w magazynie surowców w oryginalnych opakowaniach – worki papierowe lub kartony. Na każdym opakowaniu znajduje się etykieta dostawcy. Zakład przy każdej dostawie zgodnie z instrukcją operacyjną „IO -03 Kontrola i badania odbiorcze dostaw” sporządza raport oceny dostawy do którego dołączone jest świadectwo jakości, foto etykiet, specyfikację surowcową.

Przeprowadzona kontrola i zebrana dokumentacja załączona do protokołu kontroli sanitarnej zawiera komplet wymaganych załączników, które zostały prawidłowo skompletowane i właściwie ocenione.

5.1.2.2. Protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ.466-48/17 z dnia 17.03.2017r. przeprowadzonej w zakładzie

W zakładzie prowadzona jest działalność produkcyjna obejmująca: żywność

Zakład posiada atesty i świadectwa na surowce używane do produkcji. Każda partia danego asortymentu posiada metrykę. W zakładzie nie używa się żywności GMO co udokumentowane jest w załączonych specyfikacjach i świadectwach jakości. Na dwóch produktach firma stosuje oświadczenia żywieniowe tj. z oświadczeniem „Bez dodatku soli i cukru” z oświadczeniem „Bez dodatku cukru”, etykiety w załączeniu. W składzie produktów na etykietach wyróżnione są składniki alergenne oraz zamieszczona jest wartość odżywcza produktu. Zakład posiada badania właścicielskie przeprowadzone przez a dot. r z

Zebrana dokumentacja załączona do protokołu kontroli sanitarnej w zakresie znakowania zawiera wymagane załączniki, które zostały prawidłowo skompletowane i właściwie ocenione.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

- Nie stwierdzono

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

- Nie wydano

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 Międzychodzie, drugi dla WPWIS.

W toku kontroli zgromadzono akta ponumerowane:

1. Protokół kontroli nr ON.HŻ-466-238 /17 z dnia 24.08.2017r. przeprowadzonej w firmie: ~~.....~~ (strony 1-7) z upoważnieniem nr 484/17 z dnia 23.08.2017
2. Protokół kontroli nr ON.HŻ.466-48/17 z dnia 17.03.2017r. przeprowadzonej w zakładzie produkcyjnym. ~~.....~~ z upoważnieniem nr 141/17 z dnia 16.03.2017r.

44 10 2017 Inspektora Sanitarnego

dr. Jadwiga Kuczyńska-Napierała
... Specjalista epidemiolog
data, podpis WPWIS

- * - niepotrzebne skreślić
- ** wpisać właściwą komórkę organizacyjną
- *** właściwe podkreślić i uzasadnić
- **** termin ustala WPWIS