

Poznań, 5 grudzień 2022 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 ŚRODZIE WIELKOPOLSKIEJ
ul. Żwirki i Wigury 1, 63-000 Środa Wielkopolska
adres PSSE**

1. Data kontroli: 21.10.2022 r.

2. Znak pisma: DN-BŻ.1611.3.2022

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

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób* przeprowadzającej kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 53 z dnia 18.10.2022

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

4. Zakres kontroli: „Prowadzenie skutecznego 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 Środzie Wielkopolskiej w kontrolowanym zakresie.

5.1.1. Piekarnia -----

ul. ----- – kontrola z dnia 4 marca 2021 r.

Dokumentacja:

5.1.1.1. Protokół kontroli sanitarnej Nr ON-HŻ.9012.1.9.2021 z 4 marca 2021 r. znak ON-HŻ.9020.45.2021 (z załącznikami)

W protokole zawarto następujące informacje dotyczące zakresu kontroli problemowej.

W zakładzie produkuje się miesięcznie około 20 ton pieczywa jak chleb i bułki. Dokonano oceny prawidłowości przeprowadzonych procesów technologicznych w piekarni – nie wniesiono uwag. Procesy te przeprowadzane są w oparciu o receptury własne.

Zgodnie z wytycznymi dokonano oceny sposobu informowania konsumentów o składzie żywności nieopakowanej. W zakładzie znajduje się dokumentacja dotycząca składu wyrobów wraz z alergenami w gotowym wyrobie zgodnie z art. 44 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 (...) w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Katalog wyrobów gotowych piekarniczych oraz ciastkarskich, w których wyszczególniono nazwę, składniki (w tym substancje dodatkowe), możliwość wystąpienia alergenów (wyróżnionych pogrubioną czcionką) gramaturę oraz informację „produkt może zawierać (...)” przekazywana jest do sklepów sprzedających wyroby przedmiotowej piekarni – katalog okazano do wglądu, nie wniesiono uwag.

W zakładzie używa się substancji dodatkowych przeznaczonych do stosowania w żywności, wyszczególnionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 (...).

Do produkcji w zakładzie używa się m.in.----- polepszacz pieczywa, używany w zakładzie do produkcji bagietek według proporcji 0,5 kg polepszacza na 100 kg mąki. Okazano do wglądu specyfikację produktu, w której uwzględniono składniki w malejącej kolejności, z wyszczególnieniem alergenów, które mogą wystąpić w produkcji, skrobię pszenną, olej roślinny, substancję dodatkową kwas askorbinowy (E 300), pełniącą funkcję emulgatora, stosowanego zgodnie z quantum satis, enzym (pszenica). Okazano do wglądu specyfikację produktu z 15.01.2021 r., w której zawarto informacje dotyczące składu, możliwości wystąpienia alergenów, GMO, kraju pochodzenia, producenta, dystrybutora.

Według ustnego oświadczenia kierownika piekarni (...) ilość mieszanek gotowych, tj. polepszaczy, stosowana jest zgodnie z informacją zawartą przez producenta na etykiecie półproduktu (receptura podstawowa). Analizując oznakowanie specyfikacji półproduktu, na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 (...) – nie wniesiono zastrzeżeń.

Według ustnego oświadczenia (...) kierownika piekarni, w zakładzie nie produkuje się wyrobów piekarniczych bezglutenowych. Kartę alergenów obecnych w produktach

piekarniczych oraz ciastkarskich produkowanych w zakładzie, opracowano na podstawie specyfikacji półproduktów jedno i wieloskładnikowych (m.in. polepszaczy, posypek), stosowanych do produkcji wyrobu gotowego, w których wyszczególniono możliwość wystąpienia substancji alergennych lub powodujących nietolerancję.

Okazano do wglądu recepturę na „Chleb z -----”, w którym występują półprodukty wieloskładnikowe, m.in. mieszanka dekoracyjna z nasionami----- . Okazano do wglądu specyfikację półproduktu, w której określono możliwość wystąpienia poszczególnych alergenów: sezamu, jaj kurzych, mleka, orzechów, soi, glutenu. Powyższe alergeny określono również w charakterystyce wyrobu gotowego, tj. w chlebie z-----, z uwagi na możliwość ich przeniesienia z półproduktu do wyrobu gotowego.

Na powyżej opisany półprodukt piekarski, tj. polepszcz okazano specyfikację jakościową z dnia 15.01.2021 r. Na dokumencie zawarto informację, że półprodukt jest zgodny z prawem żywnościowym oraz dyrektywami UE.

W trakcie czynności kontrolnych dokonano oceny oznakowania opakowania gotowego produktu pod kątem wykazu alergenów, wartości odżywczej oraz substancji dodatkowych używanych w produkcji zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 (...), oceniono m.in. produkowaną i pakowaną w piekarni bułkę tartą „Bułka tarta -----”. Na opakowaniu podano składniki w malejącej kolejności z uwzględnieniem alergenu (mąki pszennej zawierającej gluten)), który wyróżniono pogrubioną czcionką, masę netto, producenta, termin przydatności do spożycia, numer partii produkcyjnej, sposób przechowywania.

Powyższe opakowanie posiada obowiązkowe dane szczegółowe na mocy art. 9 i 10, 18-35 ww. rozporządzenia.

Nieprawidłowości w trakcie kontroli nie stwierdzono.

Przedstawiciel zakładu nie wniósł uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

Ocena WSSE

Przepisy prawne:

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16 ze zm.) – dalej rozporządzenie nr 1333/2008;
- rozporządzenie 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 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) – dalej rozporządzenie nr 1169/2011.

Nie można w całości zgodzić się z twierdzeniem organu I instancji cyt. „Kartę alergenów obecnych w produktach piekarniczych oraz ciastkarskich produkowanych w zakładzie, opracowano na podstawie specyfikacji półproduktów jedno i wieloskładnikowych (m.in. polepszaczy, posypek), stosowanych do produkcji wyrobu gotowego, w których wyszczególniono możliwość wystąpienia substancji alergennych lub powodujących nietolerancję”. Zdaniem Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego identyfikacja alergenów w produkcie gotowym winna opierać się na jego recepturze, w której powinny być wymienione wszystkie składniki użyte do produkcji z uwzględnieniem składników złożonych, w tym dodatkowych informacji przekazanych przez innych producentów w załączonej do produktu dokumentacji np. w specyfikacji polepszaczy czy posypek.

W trakcie kontroli przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Środzie Wielkopolskiej ocenili oznakowanie opakowania gotowego produktu pod kątem wykazu alergenów, wartości odżywczej oraz substancji dodatkowych używanych w produkcji. Oceniono m.in. produkowaną i pakowaną w piekarni bułkę tartą. Jednakże w ocenie nie odniesiono się do wartości odżywczej i występowania substancji dodatkowych to jest czy do produkcji użyto substancje dodatkowe bądź ich nie zastosowano. Brak możliwości weryfikacji przez osobę kontrolującą zgodności etykiety „bułki tartej-----” z przepisami prawnymi – do protokołu nie załączono etykiety, receptury produktu.

Do protokołu załączono specyfikację dla produktu „-----” – polepszacz pieczywa do przygotowywania chleba tostowego oraz „Certificate of Conformity” (Sales order SO-2209232). Organ I instancji w trakcie kontroli nie zweryfikował w oparciu o art. 22 ust. 1 rozporządzenia nr 1333/2008 czy ww. dokumenty zawierają wymagane informacje.

W myśl art. 21 ust. 1 ww. rozporządzenia „Dodatki do żywności nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu, sprzedawane oddzielnie lub w mieszaninach lub zawierające składniki środka spożywczego zgodnie z definicją w art. 6 ust. 4 dyrektywy 2000/13/WE, można wprowadzać do obrotu wyłącznie opatrzone etykietami przewidzianymi w art. 22 niniejszego rozporządzenia, a ich oznakowanie musi być łatwo dostrzegalne,

wyraźnie czytelne i nieusuwalne. Informacje zamieszcza się w języku łatwo zrozumiałym dla kupujących”.

Nieprawidłowości:

1. W załączonej do protokołu specyfikacji/dokumentacie brak jest informacji dotyczącej identyfikacji partii lub serii co jest niezgodne z art. 22 ust. 1 lit. d rozporządzenia nr 1333/2008. W informacjach o produkcie „-----” znajduje się zapis „Okres przydatności do spożycia 12 miesięcy”. Zgodnie z art. 22 ust. 1 lit. i należało podać „datę minimalnej trwałości lub przydatności do użycia”.

W myśl art. 21 ust. 1 ww. rozporządzenia „Dodatki do żywności nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu, sprzedawane oddzielnie lub w mieszaninach lub zawierające składniki środka spożywczego zgodnie z definicją w art. 6 ust. 4 dyrektywy 2000/13/WE, można wprowadzać do obrotu wyłącznie opatrzone etykietami przewidzianymi w art. 22 niniejszego rozporządzenia, a ich oznakowanie musi być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne. Informacje zamieszcza się w języku łatwo zrozumiałym dla kupujących”.

5.1.2. Catering ----- kontrola z dnia 4 sierpnia 2022 r.

Dokumentacja:

5.1.2.1. Protokół kontroli sanitarnej Nr ON-HŻ.1.93.2022 znak ON-HŻ.9020.357.1.2022 z dnia 4 sierpnia 2022 r. (z załącznikami)

W protokole zawarto następujące informacje dotyczące zakresu kontroli problemowej.

W zakładzie prowadzi się produkcję zapiekanek, sandwiczów, hamburgerów, kajzerów dla odbiorców zewnętrznych oraz produkcję pieczywa. Dobowa produkcja gotowego wyrobu wynosi około ---- produktów.

Do produkcji wykorzystywane są substancje dodatkowe. Według przedstawionych receptur oraz ustnego oświadczenia specjalisty do spraw jakości (...) obecnego podczas kontroli, w zakładzie używa się substancji dodatkowych przeznaczonych do stosowania w żywności, wyszczególnionych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 (...).

Do przyrządzanych w zakładzie produktów gotowych używa się m.in.:

- rybonukleotydów sodu I+G (E 635), pełniących funkcję wzmacniacza smaku i aromatu;
- glutaminian sodu (E 621), pełniącego funkcję wzmacniacza smaku i aromatu;

- sorbinian potasu (E 202), pełniącego funkcję konserwantu, który chroni żywność przed rozwojem pleśni i grzybów.

Zgodnie z pisemnym oświadczeniem specjalisty do spraw jakości (...), w zakładzie wyznaczono 2 osoby (pracowników produkcyjnych), które przygotowują farsz p----- do zapiekanek lub farsz do sosów. Wyznaczeni pracownicy są odpowiedzialni za dodawanie ściśle określonej w recepturze ilości ww. substancji dodatkowych w przeliczeniu na gramaturę produktu. Pracownicy zostali przeszkoleni w zakresie znajomości rozporządzenia nr 1333/2008.

Okazano do wglądu receptury produktów gotowych, do których dodawane są poszczególne substancje dodatkowe stwierdzone w zakładzie w dniu kontroli:

- rybonukleotydy sodu I+G (E 635) (nr partii 240323C, data minimalnej trwałości: 23.03.2024) – używane do produkcji farszu p-----w ilości 24 g substancji na 225884 g produktu gotowego;
- glutaminian sodu (E 621); (nr partii 102118392, data minimalnej trwałości 02.07.2026) - używany do produkcji sosu a-----w ilości 4 g substancji na 1000 g produktu gotowego oraz produkcji farszu p-----w ilości 480 g substancji na 225884 g produktu gotowego;
- sorbinian potasu (E 202) (nr partii 20210330, data minimalnej trwałości: 29.03.2023) – używany do produkcji farszu p----- w ilości 120 g substancji na 225884 g produktu gotowego.

Według ustnego oświadczenia specjalisty do spraw jakości, ilości ww. substancji dodawanych do produktów w trakcie procesu technologicznego opracowano w przeliczeniu na jego gramaturę na podstawie rozporządzenie nr 1333/2008 – nie wniesiono uwag.

Na powyższe substancje dodatkowe okazano fakturę oraz atest jakościowy nr 469/KW/2022 z dnia 02.02.2022 r. pochodzący od producenta. Dokument zawiera informację, iż atest opracowano w oparciu o Specyfikacje i Świadczenia Jakości dostawców i producentów, nr certyfikatu ekologicznego PL-03-003475-15-00, nr jednostki certyfikującej PL-EKO-03 (dopisek WSSE – brak załączenia ww. dokumentów do protokołu).

W trakcie czynności kontrolnych dokonano oceny oznakowania opakowania gotowego „Zapiekanki z-----” pod kątem wykazu alergenów, wartości odżywczej oraz substancji dodatkowych używanych w produkcji zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011.

Zapiekanka z p----- – na etykiecie (opakowaniu) podano składniki w malejącej kolejności, zostały określone alergeny, które zaznaczono podkreśloną czcionką oraz

dozwolone substancje dodatkowe (rybonukleotydy sodu I+G, glutaminian sodu, sorbinian potasu), data przydatności do spożycia, zamieszczono informacje o warunkach przechowywania, określono sposób przyrządzenia, producenta, masę netto, wartość energetyczną i ilość składników odżywczych wyrażoną w przeliczeniu na 100 g produktu. Dane szczegółowe (wartość energetyczna i zawartość składników odżywczych, które obowiązkowo należy podawać na etykiecie oraz składników odżywczych dodatkowych) znajdują się w tym samym polu widzenia.

Znakowanie produktu informacją o wartości odżywczej przez producenta

Wartość odżywcza 100 g produktu:

- Energia 888 kJ/213 kcal;
- Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5 g/2,1 g;
- Węglowodany w tym cukry 34 g/2,5 g;
- Błonnik 2,2 g;
- Białko 5,6 g;
- Sól 1,5 g.

Ponadto na etykiecie umieszczono informację o tym, że produkt może zawierać: jaja, ryby, seler, sezam, gorczycę, siarczyny. Powyższe opakowanie produktu posiada obowiązkowe dane szczegółowe na mocy art. 9 i 10 ww. rozporządzenia.

Do protokołu załączono etykietę „Zapiekanka z p-----”.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocena WSSE

Przepisy prawne:

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16 ze zm.) – dalej rozporządzenie nr 1333/2008;
- rozporządzenie 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 uchylenia 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 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) – dalej rozporządzenie nr 1169/2011;

- rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1 ze zm.) – dalej rozporządzenie nr 231/2012.

Etykieta produktu

Do wyprodukowania bagietki użyto emulgatory: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych (E 471) (powinno być: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), środek do przetwarzania mąki – kwas askorbinowy (E 300).

Do wyprodukowania farszu g----- użyto: wzmacniacz smaku – glutaminian monosodowy (E 621), substancję konserwującą – sorbinian potasu (E 202).

Na etykiecie produktu jako wzmacniacz smaku wymieniono wyłącznie glutaminian monosodowy, natomiast w recepturze farszu p----- zgodnie z informacją zamieszczoną w protokole użyto rybonukleotydy sodu I+G (E 635) oraz glutaminian sodu (E 621).

Nazwa substancji dodatkowej „rybonukleotydy sodu I+G” w rozporządzeniu nr 1333/2008 i rozporządzeniu nr 321/2012 (w rozporządzeniu nr 321/2012 (str. 234) dodatkowo podano nazwę synonimową: 5'-rybonukleotyd sodu) występuje jako „5'-rybonukleotydy disodowe”.

Nazwa dodatku do żywności użyta przez producenta jest niezgodna z ww. aktami prawa.

Należy dodać, iż 5'-rybonukleotyd disodowy jest zasadniczo mieszaniną inozyno-5'-monofosforanu disodowego i guanozyno-5'-monofosforanu disodowego. Rybonukleotydy wykazują działanie wzmacniające smak około 20 krotnie silniejsze niż glutaminian sodu. Ważnym zjawiskiem jest synergizm występujący pomiędzy 5'-nukleotydami i MSG. Substancje te stosowane razem mają większą zdolność intensyfikowania smaku.

Zgodnie z rozporządzeniem nr 1333/2008:

- art. 10 ust. 2 lit. a „wpis dotyczący dodatku do żywności uwzględnionego we wspólnotowych wykazach w załącznikach II i III określa nazwę tego dodatku do żywności i jego numer E”.
- załącznik II pkt 1 „Niniejszy unijny wykaz zawiera nazwę dodatku do żywności i jego numer E; w ramach alternatywy dopuszczone jest stosowanie bardziej szczegółowych numerów E i nazw wymienionych w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012, z wyłączeniem synonimów, jeśli dane dodatki do żywności rzeczywiście dodano do określonych środków spożywczych”.

Załącznik VII część C rozporządzenia nr 1169/2011 — określanie niektórych składników nazwą kategorii wraz z podaniem ich szczegółowej nazwy lub numeru E stanowi, iż „Bez

uszczerbku dla art. 21 dodatki do środków spożywczych i enzymy spożywcze inne niż określone w art. 20 lit. b), należące do jednej z kategorii wymienionych w niniejszej części, muszą być oznaczone nazwą tej kategorii, po której podana jest ich szczegółowa nazwa lub, jeśli jest to właściwe, numer E. W przypadku gdy składnik należy do więcej niż jednej z kategorii, należy oznaczyć kategorię właściwą dla zasadniczej funkcji składnika w przypadku danego środka spożywczego”.

Informacja o wartości odżywczej: art. 30 ust. 1 i 2, art. 32 ust. 1 i 2 oraz pkt 1 lit. b) załącznika I oraz załącznik XV rozporządzenia nr 1169/2011 - bez uwag.

Nieprawidłowości:

1. Niezgodny z rozporządzeniem nr 1333/2008 zapis/nazwa dodatku do żywności, dotyczy:
 - mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych;
 - 5'-rybonukleotydy disodowe.

Uwaga:

1. Nie wyjaśniono stwierdzonej rozbieżności pomiędzy etykietą produktu a faktycznym użyciem dodatku do żywności pełniącego funkcję wzmacniacza smaku wymienionego w recepturze (zastosowanie pojedynczego dodatku czy w mieszaninie).

5.1.3. Zakład ----- kontrola z dnia 16 sierpnia 2022 r.

Dokumentacja:

- 5.1.3.1. Protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr ON-HŻ.3.140.2022 znak ON-HŻ.9020.208.2.2022 z dnia 16 sierpnia 2022 r. (z załącznikami)

Zakres kontroli PSSE w Środzie Wlkp.: ocena przestrzegania wymogów dotyczących znakowania, w tym informowania o alergenach i stosowania substancji dodatkowych, oraz (...).

W zakładzie prowadzona jest produkcja przypraw i pozostałych artykułów spożywczych, gdzie indziej niesklasyfikowanych – kompozycji przyprawowych kontrolowanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Środzie Wielkopolskiej oraz „żywności złożonej” kontrolowanej przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Środzie Wielkopolskiej.

W trakcie czynności kontrolnych w zakładzie stwierdzono produkcję preparatu do produkcji kiełbasy-----, produkt przeznaczony do żywności.

Według przedstawionych receptur oraz oświadczenia głównego technologa w zakładzie używa się dozwolonych substancji dodatkowych (wykaz substancji dodatkowych z dnia

16.08.2022 r. przeznaczonych do stosowania w żywności, wyszczególnionych w rozporządzeniu 1333/2008). Zgodnie z pisemnym oświadczeniem głównego technologa w zakładzie wyznaczone są osoby – pracownicy zakładu (kierownik działu jakości, kontroler jakości i główny technolog) do przygotowywania receptury i przewodnika produkcyjnego. Natomiast na etapie produkcji za dodawanie ściśle określonej w recepturze i zalecanego przewodnika produkcyjnego ilości ww. substancji dodatkowych w przeliczeniu na gramaturę produktu są wyznaczeni pracownicy (szef produkcji lub jego zastępca). Pracownicy zostali przeszkoleni z rozporządzenia nr 1333/2008. Okazano do wglądu recepturę (nr----- załącznik nr 3) oraz specyfikację wyrobu (nr----- zał. nr 3) – preparatu do produkcji kiełbasy-----, do których dodawane są poszczególne substancje dodatkowe:

- glutaminian sodu spożywczy (E 621)) – funkcja technologiczna: wzmacniacz smaku, użyty w ilości 134 g substancji na 1000 g gotowego preparatu. Na etykiecie producent określił dawkowanie 7 g preparatu na 1 kg gotowego wyrobu. Ustalono, że w 7 g preparatu znajduje się 0,94 g E 621, co jest zgodne z rozporządzeniem ustalającym maksymalny poziom liczbowy dla tej substancji: 10 g/kg.

Uwag nie wniesiono

- izoaskorbinian sodu spożywczoego (E 316) – funkcja technologiczna: przeciwutleniacz, użyty w ilości 53 g substancji na 1000 g gotowego preparatu. Na etykiecie producent określił dawkowanie 7 g preparatu na 1 kg gotowego wyrobu. Ustalono, że w 7 g preparatu znajduje się 0,37 g E 316, co jest zgodne z rozporządzeniem: max. 0,5 g/kg.

Uwag nie wniesiono.

- cytrynian trójsodowy uwodniony spożywczy (E 331) – funkcja technologiczna: stabilizator, dodatek stosuje się zgodnie z zasadą quantum satis, ponieważ w rozporządzeniu nie został wyznaczony maksymalny poziom liczbowy.

Uwag nie wniesiono.

- glukono-delta-lakton (E 575) – funkcja technologiczna: regulator kwasowości, dodatek stosuje się zgodnie z zasadą quantum satis ponieważ w rozporządzeniu nie został wyznaczony maksymalny poziom liczbowy.

Uwag nie wniesiono.

Na powyższe substancje dodatkowe przedstawiono kartę produktu oraz świadectwo kontroli jakości (zał. 4).

W trakcie czynności kontrolnych dokonano oceny oznakowania opakowania gotowego produktu (Zał. nr 2) pod kątem wykazu alergenów, wartości odżywczej oraz substancji dodatkowych używanych w produkcji zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 (...)----- preparat do produkcji kielbas.

Na etykietce (opakowaniu) podano składniki w malejącej kolejności z uwzględnieniem substancji dodatkowej z podaną funkcją technologiczną (wzmacniacz smaku E 621, stabilizator E 331, przeciwutleniacz E 316, regulator kwasowości E 575) oraz alergeny, które zaznaczono pogrubioną czcionką, sposób przechowywania oraz dawkowanie (7 g preparatu na 1 kg gotowego wyrobu), nr partii, masa netto, producent. Ponadto na etykietce umieszczono informacje o tym, że produkt może zawierać: gluten, soję, mleko i produkty pochodne (laktoza), seler, gorczycę. Produkt przeznaczony do żywności. Nie do sprzedaży detalicznej.

Powyższe opakowanie produktu posiada obowiązkowe dane szczegółowe na mocy art. 9 i 10 ww. rozporządzenia.

Nieprawidłowości podczas kontroli nie stwierdzono.

Ocena WSSE

Przepisy prawne:

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16 ze zm.) – dalej rozporządzenie nr 1333/2008;
- rozporządzenie 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 uchylenia 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 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) – dalej rozporządzenie nr 1169/2011;
- rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do

rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1 ze zm.) – dalej rozporządzenie nr 231/2012.

Preparat do produkcji kielbas----- zał. 2

Etykieta powyższego produktu została oceniona przez organ I instancji na podstawie rozporządzenia nr 1169/2011 - art. 9 i 10. W przypadku oceny ww. preparatu zastosowano niewłaściwy przepis prawny.

Zgodnie z art. 1 ust. 3 rozporządzenia nr 1169/2011 „Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do podmiotów działających na rynku spożywczym na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, na których ich działania dotyczą przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Ma ono zastosowanie do wszelkich środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego, w tym do środków spożywczych dostarczanych przez zakłady żywienia zbiorowego i do środków spożywczych przeznaczonych do dostarczenia do zakładów żywienia zbiorowego”.

W niniejszej sprawie zastosowanie ma artykuł 21 ust. 1 rozporządzenia nr 1333/2008, który dotyczy etykietowania dodatków do żywności nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu: „Dodatki do żywności nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu, sprzedawane oddzielnie lub w mieszaninach lub zawierające składniki środka spożywczego zgodnie z definicją w art. 6 ust. 4 dyrektywy 2000/13/WE, można wprowadzać do obrotu wyłącznie opatrzone etykietami przewidzianymi w art. 22 niniejszego rozporządzenia, a ich oznakowanie musi być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne. Informacje zamieszcza się w języku łatwo zrozumiałym dla kupujących”.

Artykuł 22 zawiera „Ogólne wymagania dotyczące etykietowania dodatków do żywności nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu”.

Organ I instancji przy ocenie etykiety nie zweryfikował czy wymienione na etykiecie substancje dodatkowe są zgodne z recepturą wyrobu „-----” to jest jakie dodatki rzeczywiście zostały użyte do wyprodukowania wyrobu „-----”.

Zdaniem Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego składniki: „czosnek SO₂” oraz „aromat czosnku (SO₂)” wymienione na etykiecie ww. produktu; „czosnek-SO₂” i „aromat czosnku (zawiera: nośnik, maltodekstryna, sól, aromaty czosnku)” oraz informacja o zawartości dwutlenku siarki (SO₂) w preparacie jako „wartość maksymalna 25 mg/kg” wymienione w specyfikacji wyrobu Nr ----- (zał. 3) – mogą

wprowadzać przedsiębiorcę wykorzystującego do produkcji preparat do produkcji kiełbas w błąd. Należy zatem wyjaśnić prawidłowość dodatkowego oznaczenia składnika „SO₂”. Inna nazwa składnika podana jest również w recepturze produktu nr ----- „czosnek mączka” oraz „-----CZOSNKU--”.

Należy podkreślić, iż dwutlenek siarki i siarczyny w żywności mogą występować naturalnie (siarczyny występują naturalnie m.in. w czosnku), mogą powstawać podczas procesu produkcyjnego lub być dodawane do produktu spożywczego jako np. konserwant.

Zgodnie z art. 22 ust. 2 rozporządzenia nr 1333/2008: „W przypadkach gdy dodatki do żywności sprzedawane są w mieszaninach, w tym z innymi składnikami żywności, na ich opakowaniach lub pojemnikach zamieszcza się wykaz wszystkich składników w porządku malejącym według ich udziału procentowego w masie całkowitej”.

Zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011:

- art. 9 ust 1 lit. c obowiązkowe jest podanie następujących danych szczegółowych „wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie”;
- pkt 12. załącznika II (substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji) „dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców” - są alergenami i należy je odpowiednio znakować.

Należy nadmienić, iż zgodnie z kartą produktu dla cytrynianu trisodowego uwodnionego przekazaną przez Przedsiębiorstwo-----, oraz rozporządzeniem nr 231/2012 dodatek ten posiada oznaczenie E 331 (iii).

Nieprawidłowości:

1. Ocena oznakowania etykiety „-----Preparat do produkcji kiełbas” została dokonana w oparciu o niewłaściwy przepis prawa żywnościowego.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

1. W dokumentacji dotyczącej preparatu „-----” brak jest informacji umożliwiającej identyfikację danej partii lub serii oraz daty minimalnej trwałości lub przydatności do użycia co może stwarzać problemy w przypadku konieczności wycofania

produktu z rynku bądź użyciem ww. preparatu do produkcji innych środków spożywczych po upływie terminu.

2. Na etykiecie „zapiekanka z p-----” podano niezgodną z rozporządzeniem nr 1333/2008 - dotyczy 5'-rybonukleotydy disodowe - nazwę dodatku do żywności co może wprowadzać konsumenta końcowego w błąd co do jego użycia w produkcie gotowym.

3. W przypadku preparatu do produkcji kiełbas „-----” nieprzeznaczonego do sprzedaży konsumentowi końcowemu zastosowano niewłaściwą normę prawną przy jego ocenie co może skutkować obecnością na rynku środków spożywczych niewłaściwie oznakowanych.

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

Zalecenia:

1. Podczas kontroli przeprowadzanej u producenta stosującego dodatki do żywności lub produkującego preparaty zawierające dodatki do żywności sprzedawane odrębnie lub w mieszaninach nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu należy ocenić i zweryfikować czy zostały spełnione wymagania rozporządzenia nr 1333/2008 w zakresie:

a) użytych nazw poszczególnych dodatków do żywności;

b) zgodności etykietowania dodatków do żywności sprzedawanych odrębnie lub w mieszaninach nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu z art. 22 rozporządzenia nr 1333/2008.

2. Przy ocenie oznakowania etykiety należy zweryfikować czy informacje umieszczone na etykiecie są zgodne z aktualną recepturą zakładową danego produktu.

Termin wykonania zaleceń:

Przy każdej kontroli przedsiębiorcy z zakresu stosowania i znakowania dodatków do żywności.

Wnioski:

1. Oceniane dokumenty (np. etykiety, zdjęcie produktu, receptury) stanowią dowód tego co zostało stwierdzone w trakcie kontroli zakładu i powinny zostać dołączone do protokołu.

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 7 dni od daty otrzymania wystąpienia pokontrolnego.

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

W toku kontroli zgromadzono akta (dowody zgromadzone podczas kontroli) ponumerowane od AK-DN-BŻ-1 do - AK-DN-BŻ-3

Zastępca Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego

[Podpis]
mg. Hanna Kurek

.....
data, podpis WPWIS

* - niepotrzebne skreślić

** wpisać właściwą komórkę organizacyjną

*** właściwe podkreślić i uzasadnić

**** termin ustala WPWIS