

Poznań, 29.10.2018r.

**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 ŚRODZIE WIELKOPOLSKIEJ
ul. ŻWIRKI I WIGURY 1, 63-000 ŚRODA WIELKOPOLSKA
adres PSSE**

1. Data kontroli: 19.10.2018r.

2. Znak pisma: DN-HŻ. 1611.9 .2018

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 (...)

(...) – starszy asystent

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

- (...) Sekcji HŻŻiPU

- (...) Sekcji HŻŻiPU

- (...) 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 Środzie Wlkp. w kontrolowanym zakresie.

5.1.1. Zgodnie z informacją przekazaną przez pracowników Sekcji HŻŻiPU, w okresie od 01.01.2018r. do 18.10.2018r. przeprowadzono 239 kontroli sanitarnych wraz z oceną stanu sanitarnego. Podczas kontroli oceniano prawidłowość znakowania pod kątem wykazu alergenów, wartości odżywczej oraz substancji dodatkowych używanych w produkcji.

Dokumentacja prowadzonych spraw oraz akty prawne przechowywane są w Sekcji HŻŻiPU w formie elektronicznej i/lub zależnie od potrzeb w formie papierowej.

5.1.2. Dokumentacja kontroli

5.1.2.1. Protokół kontroli sanitarnej nr Nr ON.HŻ-466-2-1-94/18 z dnia 24 maja 2018r. (załącznik 1), przeprowadzonej w zakładzie: (...) Zakres działalności zakładu: Produkcja pieczywa; chleb zwykły (pszenny, mieszany), bułki (pszenne, mieszane) i wyroby cukiernicze suche (precle, pączki, drożdżówki, rogałe).

Oceniono znakowanie surowców wykorzystywanych do produkcji chleba:

- drożdże piekarskie (...), producent: (...) - smalec 12,5 kg producent: (...), - (...) - posypka dekoracyjna do pieczywa, najlepiej spożyć przed końcem: 09.2019, producent: (...), okazano specyfikację produktu, w której zawarte są następujące informacje: nazwa produktu, opis produktu, składniki wraz z znaczonymi alergenami - duże litery, sposób użycia, wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g, okres minimalnej trwałości, warunki przechowywania, oświadczenie dotyczące alergenów oraz GMO - uwag do specyfikacji nie wniesiono,

- chleb dyniowy (...), dostawca (...)

, okazano dokument zakupu z dnia 22.05.2018 r. oraz specyfikację jakościową nr Sp-(...) okazano specyfikację produktu, w której zawarte są następujące informacje: nazwa produktu, opis produktu, składniki wraz z znaczonymi alergenami - czcionka pogrubiona i podkreślona, sposób użycia i przyrządzenia, wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g, okres minimalnej trwałości, warunki przechowywania, oświadczenie dotyczące alergenów oraz GMO - uwag do specyfikacji nie wniesiono.

- Mix Rustykalny - mieszanka do produkcji pieczywa żytnio - pszenne z ziarnami producent: (...), okazano specyfikację produktu (załącznik nr 3), w której zawarte są następujące informacje: nazwa produktu, opis produktu, składniki wraz z znaczonymi alergenami - duże litery, sposób użycia, wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g, okres minimalnej trwałości, warunki przechowywania, oświadczenie dotyczące alergenów oraz GMO – uwag do specyfikacji nie wniesiono.

W zakładzie do produkcji wyrobów cukierniczych suchych dodawana jest mieszanka piekarnicza - jaja w proszku producenta, dostawca (...) Mąka wykorzystywana do produkcji pochodzi z (...). W trakcie czynności kontrolnych dokonano oceny oznakowania opakowania gotowego produktu pod kątem wykazu alergenów, wartości odżywczej oraz substancji dodatkowych używanych w produkcji zgodnie z rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Oceniono:

- Chleb (...) z mieszanką ziaren - na opakowaniu podane są następujące dane szczegółowe tj.: nazwa środka spożywczego, wykaz składników zostały zaznaczone alergeny - czcionka pogrubiona, ilość netto 350 g, data minimalnej trwałości, warunki przechowywania oraz wartość odżywcza w porcji na 100 g produktu.

Zakład posiada informację dotyczącą składu wyrobów wraz z alergenami w gotowym wyrobie niepakowanym zgodnie z art. 44 rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Znakowanie gotowego wyrobu prawidłowe - uwag nie wniesiono. Skład gotowego wyrobu niepakowanego wraz z alergenami został przekazany do wszystkich punktów sprzedaży zewnętrznych.

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-466-2-1-116/18 - z dnia 26 czerwca 2018r. (załącznik 2), przeprowadzonej w zakładzie (...)

W zakładzie prowadzona jest produkcja w zakresie przetwórstwa owocowo – warzywnego zgodnie z decyzją PPIS w Środzie Wielkopolskiej.

Do produkcji mrożonych warzyw nie stosuje się substancji dodatkowych.

Okazano do wglądu deklarację dotyczącą konwencjonalnych metod produkcji nasion:

- firmy (...)zaświadcza, iż nasiona wykorzystywane do produkcji zostały wyprodukowane konwencjonalnymi metodami bez modyfikacji genetycznych nasiona kukurydzy cukrowej z dnia 13.06.2018 r.

W trakcie czynności kontrolnych dokonano oceny oznakowania opakowania gotowego produktu pod kątem wykazu składników z zaznaczeniem alergenów, wartości odżywczej oraz substancji dodatkowych używanych w produkcji zgodnie z rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Oceniono:

- Marchew z groszkiem e500 g- produkt głęboko mrożony - na opakowaniu podane są następujące dane szczegółowe tj.: nazwa środka spożywczego, wykaz składników z zaznaczeniem malejącej kolejności masy (marchew kosta 70%, groch zielony 30%), ilość netto 500 g, data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i sposób przygotowania do spożycia, kraj pochodzenia: Produkt Polski, oraz wartość odżywcza w porcji na 100 g z komunikatem: zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu, producent: (...). - uwaga do etykiety/opakowania produktu .

- Kalafior (...) e500g, produkt głęboko mrożony - na opakowaniu podane są następujące dane szczegółowe tj.: nazwa środka spożywczego, wykaz składników, ilość netto 500 g, data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i sposób przygotowania do spożycia, kraj pochodzenia: Produkt Polski, oraz wartość odżywcza w porcji na 100 g z komunikatem: zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu, producent: (...). - uwaga do etykiety/opakowania produktu;

- Włoszczyzna (...) e500g produkt głęboko mrożony - na opakowaniu podane są następujące dane szczegółowe tj.: nazwa środka spożywczego, wykaz składników z zaznaczeniem produktu powodującego alergię, poprzez pogrubienie czcionki (seler paski) oraz z frazą: warzywa występują w zmiennych proporcjach, ilość netto 500 g, data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i sposób przygotowania do spożycia, kraj pochodzenia: Produkt Polski, oraz wartość odżywcza w porcji na 100 g z komunikatem: zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu, producent: (...). - uwaga do etykiety/opakowania produktu.

Podana wartość odżywcza ww. produktów jest wartością obliczeniową wynikającą ze składu recepturowego i książki „Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw” autorstwa: Hanny Kunachowicz, Ireny Nadolna, Krystyny Iwanow, Beaty Przygoda

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 Środzie Wielkopolskiej, drugi dla WPWIS.

W toku kontroli zgromadzono akta ponumerowane:

1. Protokół kontroli Nr ON.HŻ-466-2-1-94/18 - z dnia 24 maja 2018r. (zał.1), przeprowadzonej w zakładzie: (.....)
2. Protokół kontroli Nr ON.HŻ-466-2-1-116/18 - z dnia 26 czerwca 2018r. (zał. 2), przeprowadzonej w zakładzie (.....)

.....
data, podpis WPWIS

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