

Poznań, 1 sierpnia 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 OSTROWIE WIELKOPOLSKIM,
PLAC STEFANA ROWIŃSKIEGO 3, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI,
adres PSSE**

1. Data kontroli: 20.06.2024 r.

2. Znak pisma: DN-BŻ.1611.3.2024

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 27/2024 z 13.06.2024 r. :

██████████ - Starszy asystent w Oddziale Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

██████████ - Asystent w Oddziale Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

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

– ██████████ – Kierownik Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Ostrowie Wielkopolskim;

– ██████████ – Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Ostrowie Wielkopolskim;

– ██████████ – Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Ostrowie Wielkopolskim;

– ██████████ – Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Ostrowie Wielkopolskim;

– ██████████ – Młodszy Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Ostrowie Wielkopolskim;

– ██████████ – Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Ostrowie Wielkopolskim;

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 dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej, w tym stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

Okres objęty kontrolą: od 1.01.2022 r. do 19.06.2024 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 dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej, 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 Ostrowie Wielkopolskim przed przystąpieniem do czynności kontrolnych otrzymują upoważnienia do kontroli wydane na podstawie art. 49 ust. 7 Ustawy z dnia 6 marca 2018 roku Prawo przedsiębiorców¹ 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 oraz zakres kontroli. Zakres ten jest identyczny z zakresem zawartym w upoważnieniu wydanym do przeprowadzenia kontroli. Wszystkie analizowane upoważnienia do czynności kontrolnych zawierały 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 zawarte 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 i sprzedaży, zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i system zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu.

W odniesieniu do zakresu kontroli problemowej należy stwierdzić, że na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Ostrowie Wielkopolskim brak jest zakładów produkujących żywność wzbogacaną oraz żywność dla określonych grup objętych zakresem rozporządzenia (UE) nr 609/2013² obejmującym:

1. preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt,
2. produkty zbożowe przetworzone i inna żywność dla dzieci,
3. żywność specjalnego przeznaczenia medycznego,
4. środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała.

Podczas kontroli Organ nie przedstawił dokumentacji z nadzoru nad sprzedażą internetową w tym prezentacją i reklamą żywności dla określonych grup i żywnością wzbogacaną sprzedawaną na terenie powiatu ostrowskiego.

Kontrolą problemową w zakresie nadzoru nad produkcją i sprzedażą internetową objęto zakłady takie jak: blok żywieniowy w szkole podstawowej/catering, sklep internetowy sprzedający oleje, paczkarnię czekoladowych produktów wraz ze sklepem internetowym oraz fabrykę czekolady.

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

Ocenę dokumentacji dotyczącej znakowania w zakładach żywienia zbiorowego dokonano na podstawie protokołu z kontroli sanitarnej sporządzonego w szkole podstawowej. Stwierdzono, że przedstawiciele PPIS w Ostrowie Wielkopolskim weryfikowali czy w jadłospisach jest

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

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylającym dyrektywę Rady 92/52/WE, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/200 ((Dz. Urz. UE L 181 z 29.6.2013, str. 35, z późn. zm.)

umieszczana informacja o niektórych substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji i czy ta informacja podawana jest zgodnie z art. 21 rozporządzenia nr 1169/2011³. W jadłospisie jako wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie podano ogólnie, że wykaz ten jest zgodny z zał. II⁴ rozporządzenia nr 1169/2011. W trakcie kontroli organ nie zweryfikował, które z nich są stosowane w produkcji posiłków. Ponadto w protokole brak jest informacji o tym, że przytoczone w jadłospisie alergeny są zgodne z alergenami wymienionymi w recepturach zakładowych bądź z etykietami i informacjami przekazanymi przez innych producentów surowców, półproduktów czy wyrobów gotowych (praktyki zarządzania alergenami). Nie odniesiono się także do zagadnienia związanego z zapobieganiem krzyżowego zanieczyszczenia potrawy innymi alergenami pochodzącymi z innych źródeł. Środki kontroli wdrożone w celu zapobiegania lub minimalizowania prawdopodobieństwa zanieczyszczenia krzyżowego alergenami powinny opierać się na ocenie ryzyka przeprowadzonej przez podmioty działające na rynku spożywczym oraz opisane w dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz, w stosownych przypadkach, systemie HACCP.

Na podstawie 2 wybranych protokołów kontroli sanitarnej przeanalizowano sposób postępowania przy ocenie znakowania produktów spożywczych oferowanych do sprzedaży internetowo i stacjonarnie.

W przypadku sklepu internetowego oferującego do sprzedaży m.in. oleje, w tym oleje tłoczone na zimno własnej produkcji, organ przeprowadził kontrolę w zakresie prezentacji oleju rzepakowego na stronie internetowej. Nieprawidłowości nie stwierdzono - zamieszczone w Internecie informacje dotyczące oleju rzepakowego spełniają wymagania art. 14⁵ rozporządzenia nr 1169/2011.

Zgodnie z protokołem kontroli sanitarnej sporządzonym w paczkarni czekoladowych produktów oraz sklepie internetowym w wyniku kontroli przeprowadzonej przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowie Wielkopolskim nieprawidłowości nie stwierdzono.

³ 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 Nr 304 z 22.11.2011 r., s.18 z późn. zm. – dalej rozporządzenie nr 1169/2011).

⁴ Załącznik II Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji

⁵ sprzedaż na odległość

Jednakże analiza załączonych materiałów do protokołu kontrolnego dotyczących kontrolowanej czekolady wykazała błędy w oznakowaniu na opakowaniu takie jak: „waga netto” oraz nieprawidłowe sformułowania składników odżywczych: „tłuszcze”, „białka” w sposobie wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej⁶ na opakowaniu i w opisie produktu na stronie internetowej.

Kontrola u producenta „czekolady mlecznej z orzechami i owocami” w zakresie informacji zamieszczonych na opakowaniu oraz na stronie internetowej nie wykazała nieprawidłowości. PPIS w Ostrowie Wielkopolskim stwierdził zgodność składu produktu czekolada mleczna z owocami i orzechami przedstawionym w oznakowaniu na etykiecie z recepturą. Organ skontrolował także postępowanie zapobiegawcze dotyczące zanieczyszczeń krzyżowych alergenami, które szczegółowo opisano w systemie HACCP.

Wymogi art. 14 ust. 1 lit. a rozporządzenia nr 1169/2011 zostały spełnione⁷.

(print screen) oferty sprzedażowej ze strony internetowej oraz etykiet produktów. 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.

Protokoły kontroli sanitarnej podpisane zostały przez upoważnionych do kontroli przedstawicieli PPIS w Ostrowie Wielkopolskim oraz osoby uczestniczące podczas kontroli obiektu. W treści protokołów znajdowały się poświadczenia odbioru protokołów kontroli sanitarnej przez osoby kontrolowane. W punkcie II.2 protokołu kontroli sanitarnej oraz pkt III protokołu kontroli tematycznej załączono dodatkowe dokumenty m.in. w formie wydruku

Na podstawie ustaleń z kontroli ocenia się działalność PSSE w Ostrowie Wielkopolskim w kontrolowanym zakresie*:**

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

⁶ Załącznik XV rozporządzenia nr 1169/2011

⁷ dotyczy sprzedaży na odległość

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Stwierdzone nieprawidłowości:

1. Brak szczegółowej weryfikacji podczas kontroli wykazu alergenów występujących w zakładzie, wykazanych przez podmiot działający na rynku spożywczym co narusza art. 5 ust. 2 lit. a Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1 ze zm.). Skutkiem tego działania jest przekazywanie przez podmioty działające na rynku spożywczym niewystarczających informacji na temat żywności w zakresie alergenów co ma wpływ na bezpieczny wybór i stosowanie żywności przez konsumenta (uwarunkowania zdrowotne).
2. Nieprawidłowa ocena znakowania/prezentacji w zakresie prawidłowości użytych sformułowań dotyczących ilości netto żywności oraz informacji o wartości odżywczej kontrolowanego oleju, co narusza art. 23 oraz Załącznik XV rozporządzenia nr 1169/2011. Skutkiem tego działania jest niezgodne z ww. przepisem przekazywanie konsumentom informacji na temat żywności.

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

1. Przy kontroli przedsiębiorcy sprawdzać systemy zarządzania alergenami, w tym dotyczące zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym żywności i obecności niezadeklarowanych alergenów. W tym celu m.in. należy ocenić czy producent przeprowadził analizę ryzyka wszystkich zagrożeń pojawiających się w firmie produkującej żywność (GHP, GMP i system HACCP).
2. Zgodność znakowania w zakresie podawania przez przedsiębiorcę obowiązkowych, szczegółowych danych w zakresie ilości netto żywności oraz informacji o wartości odżywczej dokonywać w oparciu o art. 23 oraz Załącznik XV rozporządzenia nr 1169/2011.
3. Przeszkolić pracowników Sekcji Higieny Żywności i Żywnienia w zakresie tematyki obejmującej stwierdzone nieprawidłowości.

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

*** właściwe podkreślić i uzasadnić

**** termin ustala WPWIS