

Poznań, 06.11.2019 r.

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI PROBLEMOWEJ/
SPRAWDZAJĄCEJ*
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA**
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ WE WRZEŚNI
ul. Wrocławska 42, 62-300 WRZEŚNIA
adres PSSE**

1. Data kontroli: 17.10.2019 r.

2. Znak pisma: DN-HŻ. 1611.8.2019

3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób* przeprowadzającej kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 44 /2019 z dnia 25 .09.2019 r.

***** – starszy asystent

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

- ***** - kierownik Oddziału Nadzoru

- *****- starszy asystent - Stanowisko Pracy ds. HŻiŻ

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 we Wrześni w kontrolowanym zakresie.

5.1.1. Zgodnie z informacją przekazaną przez pracowników na Stanowisku Pracy ds., HŻiŻ, w okresie od 01.01.2019 r. do 16.10.2019 r. przeprowadzono ogółem 506 kontroli, z czego 312 w zakresie tematycznym, określonym w kontroli problemowej (w tym 30 w zakładach produkcyjnych). 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 na Stanowiskach Pracy ds. HŻiŻ 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-466.1.488.19 z dnia 25 września 2019 r. (załącznik 1), przeprowadzonej w zakładzie: *****.

Zakres działalności zakładu: Zakład prowadzi działalność w zakresie konfekcjonowania środków spożywczych pochodzenia roślinnego (kasza gryczana, jęczmienna, manna, jaglana, owsiana, kuskus, ryż, groch, płatki ryżowe, bułka tarta).

Oceniono znakowanie : Kaszy gryczanej nieprażonej białej *****

Wartość energetyczna i ilość składników odżywczych wyrażona jest w przeliczeniu na 100 g. 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.

Wartość odżywcza produktu: w 100g :

- Wartość energetyczna 1441kJ/340kcal;
- Tłuszcze w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,8g/0,60g;
- Węglowodany w tym cukry 64,5g/1,1g;
- Błonnik 5,2g;
- Białko 11,7g;
- Sól 0,0g;

Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

Informacja nt. alergenów- – Przedstawiono raport analizy produktu na zawartość substancji alergennych w kaszy gryczanej z dnia 07.09.2018r.. Badania zlecane są 1 x w roku wybiórczo w produktach niealergennych, które są pakowane na tych samych liniach, na których pakowane są produkty zawierające gluten.

GMO – z dostawcami podpisywane są deklaracje zobowiązujące producenta do dostarczania do zakładu surowców wolnych od GMO.

Przeprowadzona kontrola i zebrana dokumentacja została prawidłowo skompletowana i właściwie oceniona.

5.1.2.2. Protokół kontroli sanitarnej nr Nr ON.HŻ.466.1.98/19 - z dnia 06 marca 2019 r. (załącznik 2), przeprowadzonej w zakładzie: *****

Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji pieczywa i wyrobów ciastkarskich (ciastka kruche z cukrem) z marmoladą, ciastka fit z ziarnami, pączki, drożdżówki, pieczywo pszenne, pszenno - żytnie - wieloziarniste chleb i bułki.

Oceniono informacje nt. alergenów. Stwierdzono, że tam, gdzie istnieje prawdopodobieństwo obecności alergenów w produkcie wymagane informacje znajdują się na opakowaniu.

Oceniono informacje dot. wykorzystywanych substancji dodatkowych zgodnie z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. Podczas kontroli sprawdzono w związku z pismem z dnia 30.01.2019 nr DN.HŻ.9011.51.2019, czy do produkcji pieczywa wykorzystywane są substancje dodatkowe zawierające estry sorbitolu E 493-494 oraz stearylomleczany E 481-482.

Podczas dokonywania oceny znakowania środków spożywczych nie stwierdzono zawartości w/w substancji.

Zebrana dokumentacja w zakresie znakowania została prawidłowo skompletowana i właściwie oceniona.

5.1.2.3. Protokół kontroli sanitarnej nr Nr ON.HŻ.466.1.509.19 - z dnia 10 października 2019 r. (załącznik 3), przeprowadzonej w zakładzie: *****

W obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego opakowanych i luzem, napojów alkoholowych i bezalkoholowych.

Stwierdzono brak informacji dla klientów odnośnie występowania alergenów w wyrobach piekarniczych wprowadzanych do obrotu.

Zgodnie z art. 7 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono termin usunięcia ww. nieprawidłowości w ciągu 14 dni od daty otrzymania decyzji administracyjnej.

Sprawa w toku na dzień przeprowadzanej kontroli problemowej (17.10.2019 r.)

Nie wniesiono uwag do ww. sprawy.

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 2 jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS we Wrześni, drugi dla WPWIS.

W toku kontroli zgromadzono akta ponumerowane:

1. Protokół kontroli sanitarnej nr Nr ON.HŻ-466.1.488.19 z dnia 25 września 2019 r. (załącznik 1), przeprowadzonej w zakładzie: *****
2. Protokół kontroli sanitarnej nr Nr ON.HŻ.466.1.98/19 - z dnia 06 marca 2019 r. (załącznik 2), przeprowadzonej w zakładzie: *****
3. Protokół kontroli sanitarnej nr Nr ON.HŻ.466.1.509.19 - z dnia 10 października 2019 r. (załącznik 3), przeprowadzonej w zakładzie: *****.

(podpis)

Wielkopolski Państwowy Wojewódzki

Inspektor Sanitarny

dr n. med. Andrzej Trybusz

(podpis nieczytelny)

06.11.2019 r.

data, podpis WPWIS

* - niepotrzebne skreślić

** wpisać właściwą komórkę organizacyjną

*** właściwe podkreślić i uzasadnić

**** termin ustala WPWIS