

Poznań, 26.09.2019 r.

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI PROBLEMOWEJ/
SPRAWDZAJĄCEJ*
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ
Oddział Higieny Żywności i Żywnienia
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ
W CHODZIEŻY
ul. Składowa 5, 64-800 Chodzież**

.....
adres PSSE

1. Data kontroli: 19.09.2019 r.

2. Znak pisma: DN-HŻ.1611.7.2019

3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS z dnia 19.09.2016 r.:

██████████ – Starszy Asystent w Oddziale Higieny Żywności i Żywnienia

██████████ – Młodszy Asystent w Oddziale Higieny Żywności i Żywnienia

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

██████████ - asystent, ██████████ - młodszy asystent, ██████████

- młodszy asystent

4. Zakres kontroli: ocena sprawowanego nadzoru nad produkcją materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i wspólnotowymi o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

5. Wyniki kontroli

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

W trakcie kontroli dokonano oceny dokumentacji obiektów objętych nadzorem PPIS w Chodzieży związanych z produkcją materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ocenie podlegały protokoły pokontrolne ze szczególnym uwzględnieniem egzekwowania wymagań w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wynikających z Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG oraz

Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Szczególną uwagę zwrócono na egzekwowanie podczas przeprowadzanych kontroli obowiązku posiadania lub wystawiania przez przedsiębiorców deklaracji zgodności na produkowane bądź sprzedawane wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Chodzieży znajduje się 9 producentów materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Wśród nich jest 7 zakładów wytwarzających ceramikę, 1 – papier i tekturę oraz 1 zakład produkujący osłonki do wędlin. Od 01.01.2019 r. do 19.09.2019 r. 3 z nich zostały skontrolowane. W rejestrze PSSE w Chodzieży znajduje się również 14 sklepów, gdzie ma miejsce obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Badanie prowadzono w kierunku oznaczenia metali – ołowiu i kadmu, uwalnianych z wyrobów ceramicznych oraz z obrzeża. Oznaczenia wykonano w Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu. W zakresie analizowanych parametrów nie stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych limitów.

Na 2019 rok zaplanowano pobór 8 próbek materiałów do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych. Do dnia kontroli pobrane zostały 2 próbki, z czego dla jednej próbki uzyskano wyniki, a druga była w trakcie badań. Badaną próbkę stanowił kubek ceramiczny pochodzący z Chin dekorowany w obszarze obrzeża, pobrany w obrocie. Druga próbka została pobrana w zakładzie produkcji porcelany użytkowej i był to talerz płytki dekorowany. Podczas kontroli przeprowadzono analizę dokumentów z kontroli następujących przedsiębiorstw:

1. PODANFOL S.A., Podanin 71, 64-800 Chodzież

Kontrola zakładu odbyła się w dniu 27.08.2016 r. Zakresem przedmiotowej kontroli objęto wprowadzanie do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zakład produkuje różnego rodzaju osłonki wielowarstwowe z tworzyw sztucznych do wędlin i innych artykułów spożywczych, a także do karmy dla zwierząt. Przedsiębiorstwo posiada wdrożone systemy kontroli wewnętrznej - dobrą praktykę produkcyjną i dobrą praktykę higieniczną zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2023/2006 oraz certyfikowane systemy zarządzania jakością ISO 9001 i HACCP, a także certyfikat BRC. Przedsiębiorstwo ma również certyfikat na produkcję i eksport wyrobów koszernych i halal. W zakładzie zatrudnionych jest 131 pracowników. Podczas kontroli sprawdzano czy firma posiadała atesty dla poszczególnych komponentów do produkcji osłonek oraz aktualne wyniki badań produktów finalnych. Przedsiębiorca przedstawił deklarację zgodności z dnia 12.04.2019 r. na osłonki do kiełbas gotowanych, a także sprawozdanie z badań wyrobów gotowych przeprowadzone w laboratorium Hamilton Poland, w kierunku oznaczania migracji globalnej i specyficznej nr 206095/16/POZ z dnia 27.06.2016 r.

Przedłożono również kartę produktu, a także certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością stosowane surowce - tworzywo podstawowe Basf Ultramid B40 L. W trakcie kontroli sprawdzono również oznakowanie wyrobów gotowych (etykiety) wymaganych na podstawie art. 15 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 - nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. W aktualnej dokumentacji HACCP nie uwzględniono krytycznych punktów kontroli; wyznaczone są punkty kontroli, które są monitorowane. Krytyczny punkt kontroli został wyeliminowany po ulepszeniu procesów technologicznych. Zakład przedstawił protokół z posiedzenia Zespołu HACCP z dnia 12.03.2019 r. odnoszący się do audytu przeprowadzonego przez jednostkę certyfikującą LRQA w zakresie BRC w dniach 21-22.02.2019 r. Podczas kontroli pracownicy PSSE w Chodzieży dokonali oceny zakładu na podstawie wypełnionego arkusza analizy ryzyka w celu ustalenia częstotliwości kontroli – stwierdzono niskie ryzyko. Dodatkowo wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przedsiębiorca posiada wdrożony system zapewniający możliwość śledzenia drogi materiałów i wyrobów zgodnie z art. 17 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004, ułatwiający proces kontroli i wycofywania wadliwych produktów z rynku, co zostało zweryfikowane i przedstawione w raporcie z dnia 20.12.2018 r. z przeprowadzonej symulacji wstrzymania i wycofania towaru z obrotu.

2. Polskie Fabryki Porcelany „Ćmielów i „Chodzież” S.A. ul. Kasprzaka 26, 64-800 Chodzież.

W dniu 02.09.2019 r. przedstawiciele PPIS w Chodzieży przeprowadzili kontrolę sanitarną zakładu produkującego użytkowe wyroby porcelanowe (protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ.468.241.16 z dnia 02.09.2016 r.). W zakładzie zatrudnionych jest obecnie 165 osób. Od dnia 05.08.2019 r. wstrzymana została produkcja porcelany białej. Porcelana biała jest dostarczana przez fabrykę w Ćmielowie. Podczas kontroli dokonano oceny funkcjonalności zakładu pod kątem możliwości krzyżowania się dróg czystych i brudnych, zabezpieczenia zakładu przez dostępem osób trzecich, a także stanu technicznego maszyn i urządzeń wykorzystywanych podczas porcelany – nieprawidłowości nie stwierdzono. W trakcie kontroli sprawdzono także warunki przechowywania wyrobów gotowych oraz oceniono poprawność znakowania – na opakowaniach umieszczone są etykiety z nazwą i adresem fabryki, nazwą wyrobu, znakami graficznymi informującymi o zaleceniach podczas użytkowania oraz symbolem wskazującym na możliwość stosowania w kontakcie z żywnością zgodnie z art. 15 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu

Na podstawie poniższych ustaleń kontroli Stanowiska Pracy do Spraw Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Chodzieży

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

Ocenia się działalność PSSE w Chodzieży w kontrolowanym zakresie.

Kontrola dokumentacji sporządzanej przez pracowników PSSE w Chodzieży w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wskazuje na właściwą realizację nadzoru prowadzonego w tym zakresie. Podczas kontroli sanitarnych zakładów dokonano oceny zakładów na podstawie wypełnionego arkusza analizy ryzyka w celu ustalenia częstotliwości kontroli. Dodatkowo wykorzystano również listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Protokoły z kontroli oraz załączone do nich dokumenty pozwalają stwierdzić, że zakłady produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością realizują wymagania wynikające z obowiązujących przepisów, zwłaszcza Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością a także wdrożyły zasady dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. Wszystkie podmioty w ramach własnych systemów jakości posiadały niezbędną dokumentację umożliwiającą łatwą identyfikację stosowanych surowców, a także wymagań jakościowych i wyników laboratoryjnych gotowych produktów. Wszyscy przedsiębiorcy przedstawili także deklaracje potwierdzające zgodność produkowanych wyrobów z przepisami krajowymi i unijnymi. Ponadto w trakcie przeprowadzonych kontroli pracownicy PSSE w Chodzieży sprawdzali czy posiadana przez przedsiębiorców dokumentacja pozwala na śledzenie drogi produktów zgodnie z zasadą traceability w celu identyfikacji dostawców i odbiorców towarów. Jeden z producentów przedstawił również raport z symulacji wstrzymania i wycofania produktu niebezpiecznego z obrotu w ramach własnego systemu zapewnienia bezpieczeństwa produkowanych wyrobów.

W przypadku analizowanej dokumentacji kontrolnej stwierdzono, że podczas kontroli zebrano sporą ilość dokumentów potwierdzającą, iż przedsiębiorcy produkujący materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością nadzorowani przez PPIS w Chodzieży spełniają wymagania prawne dotyczące zarówno warunków produkcji jak i dystrybucji.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

PPIS w Chodzieży ma prawo zgłosić umotywowane pisemne zastrzeżenia dotyczące ustaleń zawartych w projekcie wystąpienia pokontrolnego w ciągu 7 dni roboczych od dnia otrzymania projektu wystąpienia pokontrolnego.

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności i Żywnienia [REDACTED]	Młodszy Asystent Oddziału Higieny Żywności i Żywnienia [REDACTED]
.....07.10.2019 r.....	
Data, podpis osób kontrolujących	

Kierownik Oddziału
Higieny Żywności i Żywnienia
Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
w Poznaniu
[REDACTED]

.....07.10.2019 r.....
Data, podpis i pieczęć kierownika
komórki organizacyjnej

.....
Data, podpis kierownika
komórki do spraw kontroli