Poznań, 02.12.2021 r.

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI PROBLEMOWEJ/ SPRAWDZAJĄCEJ*
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA**
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W GOSTYNIU
ul. Przy Dworcu 4, 63-800 Gostyń
adres PSSE

1. Data kontroli: 22.10.2021 r.

2. Znak pisma: DN-HŻ.1611.3.2021

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 28/2021 z dnia 05.10.2021 r.:

[redacted] – starszy asystent

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

- [redacted] - Kierownik Sekcji Żywności i Żywienia
- [redacted] - Młodszy asystent ds. Higieny Żywności i Żywienia
- [redacted] - Młodszy asystent ds. Higieny Żywności i Żywienia

4. Zakres kontroli: Ocena skuteczności prowadzenia nadzoru nad zakładami produkcji żywności w zakresie przestrzegania wymogów dotyczy znakowania (w tym informowania o alergenach) oraz stosowania substancji dodatkowych.

Okres objęty kontrolą od 01.01.2021 r. do 22.10.2021 r.

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 Gostyniu w kontrolowanym zakresie.

Podpisane cyfrowo przez Hanna Żurek; Z-ca WPWIS Date: 2021.12.02 11:16:11 CET

5.1.1. Zgodnie z informacją przekazaną przez pracowników Sekcji Higieny Żywności i Żywienia w okresie od 01.01.2021 r. do 22.10.2021 r. przeprowadzono ogółem 269 kontroli z czego 80 w zakresie tematycznym, określonym w kontroli problemowej (w tym 24 w zakładach produkcyjnych). Podczas kontroli oceniono prawidłowość znakowania pod kątem wykazów alergenów, wartości odżywczej oraz substancji dodatkowych używanych w produkcji. Dokumentacja prowadzonych spraw archiwizowana jest w formie papierowej.

5.1.2. Dokumentacja kontroli

5.1.2.1. Protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.192.2021 z dnia 31.08.2021 r., przeprowadzonej w zakładzie pn.: [redacted]

Zakres działalności zakładu: Ww. podmiot prowadzi działalność w zakresie rozbioru i przetwórstwa mięsnego, przygotowania zup, bigosów, galartów oraz produkcja wyrobów garmażeryjnych – dań gotowych tj. gołąbki i pierogi z nadzieniem kapustą z grzybami, z serem, z mięsem, ruskie.

Linia rozbioru oraz przetwórstwa mięsa oraz przygotowania zup, bigosów, galatów znajduje się pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Gostyniu. Zakład posiada nadany Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny [redacted]

Hala produkcji dań gotowych znajduje się pod wspólnym nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Gostyniu oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gostyniu.

<u>Oceniono oznakowanie wyrobów gotowych m.in. sposób przekazywania konsumentom informacji o składnikach produktów nieopakowanych, w tym składnikach alergennych.</u>

Wyroby gotowe oznakowywane są etykietami identyfikacyjnymi.

Dokonano oceny etykiety wyrobu „Pierogi z kapustą i grzybami". Na etykiecie nie wyszczególniono wszystkich składników produktu złożonego, tj. farszu. Wg etykiety farsz składa się z: kapusta kiszona 78,45%, pieczarka 6,70%, bułka tarta 4,83% (gluten z pszenicy), przyprawa (sól, aromaty zawierają pszenicę), olej rzepakowy 2,41%, cebula 1,81%, ekstrakt drożdżowy 0,97%, grzyby leśne 0,91%, sól 0,6%, cukier 0,15&, pieprz 0,15%.

Natomiast wg przedstawionej specyfikacji na farsz kapuściano -grzybowy skład farszu: kapusta kiszona 78,45%, pieczarka 6,70%, bułka tarta 4,83% (gluten), przyprawa w płynie - maggi 3,2%, wzmacniacze smaku: glutaminian monodosowy, 5'rybonukleotydy disodowe, ocet, glukoza, ekstrakt drożdżowy, aromat. Produkt może zawierać śladowe ilości selera, olej rzepakowy 2,41%, cebula 1,81%, smaczek BNSG 0,97% (warzywa suszone – marchew, pasternak, cebula, pietruszka, ryboflawina – barwnik), grzyby leśne 0,91%, sól 0,6%, cukier

0,15%, pieprz 0,15%. (załącznik etykieta produktu „pierogi z kapustą i grzybami" Specyfikacja na Farsz Kapuściano – Grzybowy).

W związku z tym prawidłowo stwierdzono podczas kontroli sanitarnej, przeprowadzonej dnia 31.08.2021 r. przez przedstawicieli PPIS w Gostyniu stan faktyczny, który narusza obowiązujące przepisy prawa tzn.;

Załącznik VII część E pkt 1 Rozporządzenia 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.), który stanowi, iż: „Składnik złożony może być włączony do wykazu składników pod własną nazwą w zakresie, w jakim jest to przewidziane przez prawo lub przyjęte zwyczajowo, w przeliczeniu na jego całkowitą masę, pod warunkiem, że natychmiast po nim występuje wykaz jego składników". Następnie w związku z ww. nieprawidłowością PPIS w Gostyniu wydał Decyzję nr 63/HŻ/N/21 z dnia 05.10.2021 r. obciążającą ww. zakład mięsny opłatą za czynności kontrolne związane z kontrolą sanitarną przeprowadzoną w dniu 31.08.2021 r. Zaplanowano także przeprowadzenie kontroli sprawdzającej w ww. zakładzie w dniu 29.10.2021 r.

<u>Oceniono również zapisy dot. substancji dodatkowych stosowanych w produkcji.</u>

W zakładzie do produkowanych wyrobów nie są dodawane substancje dodatkowe konserwujące. Wyroby pakowane są z zastosowaniem mieszaniny gazów Air Liquide 13 - mieszanina do gazów spożywczych, wyprodukowanych w Zakład Produkcyjny Air Liquide w Poznaniu, ul. Jasielska 10, 60-476 Poznań. Składniki użyte do produkcji są zgodne ze specyfikacjami E290 (dwutlenek węgla) i E941 Azot – dozwolone substancje dodatkowe do kontaktu z żywnością. Przedstawiono Atest Jakości Nr P/1130/21 wystawiony przez Zakład produkcyjny Air Liquide w Poznaniu ul. Jasielska 10, 60-476 Poznań.

Przeprowadzona kontrola i zebrana dokumentacja została prawidłowo skompletowana i oceniona.

5.1.2.2. Protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.225.2021 z dnia 07.10.2021 r., przeprowadzonej w zakładzie pn.: [redacted] należąca do [redacted]

Zakres działalności zakładu: w piekarni prowadzona jest działalność produkcyjna pieczywa (bułki, chleb) oraz wyrobów cukierniczych suchych, tj. rogale, drożdżówki, ciastka z cukrem oraz pierniki w ilości ok. 160kg dziennie. Wyroby sprzedawane są we własnym sklepie przy zakładzie oraz prowadzony jest handel obwoźny (Michałowo, Zalesie) środkiem transportu należącym do firmy, zatwierdzonym przez PPIS w Gostyniu.

Oceniono oznakowanie wyrobów gotowych w tym sposób przekazywania konsumentom informacji o składnikach produktów nieopakowanych, w tym składnikach alergennych

Przedstawiono do wglądu wykaz składników dla wyrobów nieopakowanych. W wykazie składników wyszczególnione zostały składniki alergenne lub powodujące reakcje nietolerancji.

Ponadto dokonano oceny oznakowania wyrobu „Bułka tarta" masa netto: 500g - nie wniesiono uwag co do oznakowania wyrobu.

Oceniono także zapisy dot. substancji dodatkowych stosowanych w produkcji.

Do produkcji pieczywa stosowany jest:

- „Dodatek Wypiekowy do pieczywa pszennego 0,3-0,5%", wyprodukowany przez Zakład Produkcyjny „AMON" [redacted] Dzierzbotki 9, 62-704 Kawęczyn. Skład dodatku wypiekowego: mąka pszenna (gluten), substancja przeciwzbrylająca: węglan wapnia E170, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300, enzymy. Przedstawiono do wglądu Sprawozdanie z badan Nr K/1124/09/2020 z dnia 10 maja 2020 r., wykonane przez Zakład Jakości Żywności, Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź, w zakresie cech organoleptycznych: wygląd i konsystencja, barwa, zapach i smak, parametry fizykochemiczne, parametry mikrobiologiczne – wg przedstawionego badania cechy organoleptyczne właściwe, zgodne z wymaganiami Specyfikacji Produktu.

Do produkcji ciastek z cukrem stosowany jest zgodnie z zasadą „quantum satis", „Proszek do pieczenia"(E500ii) wyprodukowany przez HELIOS FOOD, ul. Leśna 2b, 47-370 Zielina. Składniki proszku do pieczenia: mąka pszenna, wodorowęglan sodu, pirofosforan dwusodowy, diwodofosforan wapnia E341. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przeprowadzona przez przedstawicieli PSSE w Gostyniu kontrola i zebrana dokumentacja została prawidłowo skompletowana i oceniona.

5.1.2.3. Protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.203.2021, Stary Gostyń z dnia 14.09.2021 r., przeprowadzonej w zakładzie pn.: [redacted]

Zakres działalności zakładu: podmiot prowadzi działalność produkcyjną przetworów warzywnych tj: sałatki warzywne pasteryzowane (produkcja roczna ok. 2500 kg), buraczki czerwone (produkcja ok. 5 000 kg), kapusta czerwona (produkcja roczna 2200 kg), ogórek konserwowy (produkcja roczna 9 000 kg), ogórek kiszony (produkcja roczna 18 000 kg), kapusta kiszona (produkcja roczna 300 000 kg) oraz surówki świeże (porowa, żydowska, meksykańska, węgierska, koperkowa, wiejska, grillowa)– produkcja roczna 10 000 kg).

Oceniono oznakowanie wyrobów gotowych w tym sposób przekazywania konsumentom informacji o składnikach produktów nieopakowanych, w tym składnikach alergennych.

Wyroby gotowe oznakowywane są etykietami identyfikacyjnymi.

Dokonano oceny etykiety wyrobów „Surówka Firmowa z koperkiem" i „Buraki ćwikłowe miazga" - nie wniesiono uwag do sposobu znakowania produktów. Załączono do dokumentacji kopie etykiet ww. wyrobów.

Oceniono również zapisy dot. substancji dodatkowych stosowanych w produkcji:

W zakładzie do produkowanych wyrobów stosuje się:

- Kwas cytrynowy jednowodny E 330 granulowany - przedstawiono świadectwo jakości z dnia 18.08.2021 r.
- Chlorek wapnia 2-wodny E 509 - przedstawiono świadectwo jakości z dnia 18.08.2021 r.

Świadectwa jakości wystawione przez producenta tj. NOVICHEM Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Główna 4.

Dodatki przechowywane w magazynie produktów suchych, stosowane zgodnie z recepturami. Wg. rozporządzenia 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności stosowanie dodatków zgodnie z zasadą quantum satis.

Do kiszenia w zakładzie stosuje się preparaty do kiszenia:

- Preparat do kiszenia kapusty zawierające szczepy bakterii z grupy: Lactobacillus planetarium, i Leuconostoc mesenteroides - przedstawiono atest jakościowy z dnia 14.09.2021 r.
- CUMISIL biopreparat do kiszenia ogórków zawierający szczepy ogórków zawierające szczepy bakterii z grupy: Lactobacillus planetarium KPP 814, KKP 815, Lactobacillus brevis KKP – przedstawiono atest jakościowy z dnia 14.09.2021 r.

Atesty wystawione przez producenta preparatów tj. Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno – spożywczego im. Prof. Wacława Dąbrowskiego Państwowy Instytut Badawczy Zakład Technologii Fermentacji ul. Rakowiecka 36, 02-532 Warszawa.

Dawkowanie preparatu 100 g na 1000 kg surowca.

Przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS w Gostyniu kontrola i zebrana dokumentacja została prawidłowo skompletowana i oceniona.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Nie dotyczy

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

Nie dotyczy

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 Gostyniu, drugi dla WPWIS.

W toku kontroli zgromadzono akta (dowody zgromadzone podczas kontroli) ponumerowane od ..... do .....

.....
data, podpis WPWIS

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