

<b>RAPORT Z AUDITU WEWNĘTRZNEGO</b>	<b>AUDIT NR 1/2018</b>		<b>DATA: 27.03.2018r. 06.04.2018r.</b>
	PLANOWY <input type="checkbox"/> X	POZAPLANOWY <input type="checkbox"/>	

1. Nazwa auditowanej komórki organizacyjnej : *Sekcja HŻŻiPU w PSSE w Nowej Soli*
2. Zakres auditu : *Urzędowe kontrole w zakresie bezpieczeństwa żywności. Kryteria procesów higieny dotyczących aspektów mikrobiologicznych. Urzędowe kontrole w zakresie produkcji pierwotnej. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.*
3. Cel auditu : *Ocena urzędowych kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz kryteriów procesów higieny dotyczących aspektów mikrobiologicznych a także kontroli urzędowych w zakresie produkcji pierwotnej. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.*
4. Data przeprowadzenia auditu: (data rozpoczęcia/ zakończenia auditu) : 27.03.2018r. i 06.04.2018r.
- 5.

UCZESTNICZY AUDITU:	
<b>SKŁAD ZESPOŁU AUDITORÓW:</b>	<b>PRZEDSTAWICIELE KOMÓRKI AUDITOWANEJ:</b>
1. Auditor Wiodący [REDAKTOWANE]	1. [REDAKTOWANE]
2. [REDAKTOWANE]	2. [REDAKTOWANE]
3. ....	3. ....
4. ....	4. ....

6. Kryteria auditu :

*Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski*

*Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 112, poz. 774), Rozporządzenie (WE) NR 1935/2004 PE i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, Rozporządzenie 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 (Dz. Urz. UE L 384 z 29.12.2006, str. 75, z późn. zm.), Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011, str. 1, z późn. zm.).*

#### 7. Wyniki auditu:

Nadzór nad zagadnieniami z zakresu bezpieczeństwa żywności w Sekcji HŻŻiPU w PSSE w Nowej Soli sprawuje 7 pracowników [jeden pracownik przebywa na długoterminowym zwolnieniu, a jeden pracownik został zatrudniony od sierpnia 2017r.]. Zatrudniona kadra przeprowadzająca urzędowe kontrole posiada odpowiednie kompetencje – wykształcenie wyższe, i tak: trzy osoby posiadają wykształcenie kierunkowe w zakresie technologii żywności [*jedna osoba ma studia podyplomowe w zakresie dietetyki*], jedna osoba w zakresie chemii [*studia podyplomowe w zakresie doskonalenia kadr Państwowej Inspekcji Sanitarnej*], jedna w zakresie biologii [*studia podyplomowe w zakresie żywienia człowieka*] i dwie w zakresie biotechnologii. Sekcja nadzoruje 1595 zakładów żywnościowo – żywieniowych **oraz 3 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 12 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**. Z uwagi na małą obsadę kadrową nie wyznaczono żadnych pracowników wyłącznie do kontroli w kontekście przedmiotowego auditu. Kontrole są prowadzone wraz z innymi urzędowymi kontrolami w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Sekcją HŻŻ i PU kieruje asystent wiodący, który zorientowany jest co do zanieczyszczeń żywności, które szczególnie znajdują się w obszarze zainteresowania Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Są to pestycydy, metale szkodliwe dla zdrowia, azotany, mykotoksyny, 3 MCPD, WWA, furan, GMO, izomery trans, akryloamid, metanol, cyjanowodór, karbaminiany etylu. Ponadto napromienianie, zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz histamina.

Zgodnie z planem pobierania próbek na rok 2017 i 2018 PSSE w Nowej Soli pobiera do badań próbki w następujących kierunkach: mikrobiologia, substancje dodatkowe, azotany, znakowanie, metale szkodliwe dla zdrowia, materiały do kontaktu z żywnością, GMO, WWA, mikotoksyny, 3-MCPD, pestycydy, oporność.

Próbki pobierane są zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku braku przepisów - zgodnie z wytycznymi GIS lub losowo. Pobieranie próbek odbywa się w sposób planowy w oparciu o plan pobierania próbek opracowany na podstawie planu pobierania próbek WSSE w Gorzowie Wlkp. i wytycznych GIS. Plan pobierania próbek opracowany jest z uszczegółowieniem do podmiotu gospodarczego, liczby i terminu pobierania próbek w zadanym kierunku badań. W przypadku podejrzenia środka spożywczego o niewłaściwą jakość zdrowotną - próbki pobierane są doraźnie. W roku 2017 i 2018 do dnia audytu nie pobierano takich próbek.

Pobór próbek realizowany jest w oparciu o procedurę, instrukcje oraz formularze opracowane przez GIS. Ostatnia zmiana została dokonana Zarządzeniem GIS nr 104/17 z dnia 08.05.2017r. w związku z tym obowiązuje nowa procedura wraz z powiązаныmi z nią instrukcjami i wzorami formularzy. O tym, że pracownicy zapoznali się z powyższą procedurą świadczą podpisy złożone na piśmie przewodnim do procedury.

Ponadto pracownicy podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe poprzez uczestnictwo przede wszystkim w szkoleniach organizowanych przez WSSE.

Od 2018 roku planowaniem i realizacją planu poboru próbek zajmuje się [REDAKTOWANO] [REDAKTOWANO] wprowadzaniem danych do arkuszy gromadzenia danych zajmują się [REDAKTOWANO] natomiast pobieraniem próbek zajmują się wszyscy pracownicy.

W audytowanej komórce założony jest rejestr dotyczący pobierania próbek. Rejestr ten zawiera lp., datę poboru, miejsce poboru, nazwę próbki, kraj pochodzenia, nr protokołu, nazwę laboratorium badającego, rodzaj badań, datę wyników, nr wyników, wynik, przyczynę kwestionowania, uwagi. W rejestrze w roku 2017 widnieje 184 wpisów (próbki pobrane w ramach urzędowej kontroli oraz w ramach urzędowej kontroli i monitoringu) oraz 16 wpisów (próbki pobrane w ramach monitoringu). W 2018 roku do dnia audytu dokonano 22 takich wpisów.

Podczas audytu asystent wiodący wymienił kierunki badań dla których istnieją przepisy regulujące pobór próbek oraz przytoczył te przepisy.

Z audytowanego obszaru przedstawiono protokoły pobrania próbek. Ocena wykazała, że protokoły poboru próbek są szczegółowo wypełniane w każdym punkcie. W każdym przypadku przywołano właściwe przepisy dotyczące metody poboru próbek [w tym przypadku w kierunku mikrobiologicznym], tj. rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 ze zmianami oraz pobierano właściwą ilość próbki zgodną z przywołanym przepisem, np.: protokół poboru próbek: nr 66/BŻ/17 z dnia 08.11.2017r, nr 69/BŻ/17 z dnia 15.11.2017r., nr 6/BŻ/18 z dnia 14.03.2018r. (zastosowano nowe formularze zgodnie z obowiązującą procedurą od lipca 2017r.)

W audytowanym okresie nie kwestionowano żywności w zakresie obowiązującego Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

W Cukierni „Ciacho” w Nowej Soli przy ul. Parafialnej 3 pobrano dnia 5 lipca 2017r zgodnie z „Planem pobierania próbek na rok 2017 ...”, próbkę ciasta „kremówka”. Przeprowadzone badania wykazały przypuszczalną liczbę bakterii *Bacillus cereus*. Kryteria bezpieczeństwa żywności zawarte w wyżej przytoczonym rozporządzeniu odnoszące się do żywności przechowywanej w obrocie w ciągu okresu ich trwałości nie uwzględniają powyższej bakterii. Stwierdzenie ich obecności, w ocenie PPIS w Nowej Soli wymagało podjęcia działań ze strony przedsiębiorcy, ponieważ mogą one stanowić istotne zagrożenie. Dane epidemiologiczne wykazują, że są one odpowiedzialne też za zatrucia pokarmowe. Przedsiębiorca został zobowiązany do przesłедzenia procesu produkcyjnego zgodnie z procedurami dobrych praktyk produkcyjnych jak również zalecono wzmożenie nadzoru w zakresie przechowywania surowców i wyrobów gotowych. Przedsiębiorca dostosował się do zaleceń, dokonał mycia i dezynfekcji maszyn, stołów, ścian i podłóg zakładu, wszystkie drobne narzędzia pracy takie jak naczynia, worki, końcówki do szprycowania, noże, skrobki, łyżki itp. Zostały wyparzone we wrzątku przez okres minimum 40 minut.

Z zakresu kryteriów bezpieczeństwa żywności tylko w jednym przypadku stwierdzono, że próbka nie spełniała określonych przepisami wymagań. Była to próbka „kapusty włoskiej” pobrana do badań w dniu 23.10.2017r. w Markecie Intermarche ul. Matejki 16a, 67-100 Nowa Sól. Wykonane badania w Dziale Laboratoryjnym WSSE w Łodzi wykazały obecność w ww. produkcie tebukonazolu na poziomie  $1,9 \pm 1,0$  mg/kg. Zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2017/626 z dnia 31 marca 2017r. najwyższy dopuszczalny poziom dla tebukonazolu w kapuście włoskiej wynosi 0,7 mg/kg. Zatem wynik badania wskazywał na

przekroczenie NDP tebukonazolu w badanej próbce kapusty włoskiej. W związku z powyższym PPIS w Nowej Soli podjął działania mające na celu powiadomienie o stwierdzonej nieprawidłowości właściwe organy i przedsiębiorstwa, i tak pismem z dnia 16.11.2017r. znak: HŻ.9022.37.1.2017.Rf powiadomiono PPIS w Kaliszu właściwego ze względu na siedzibę producenta, a do wiadomości WSSE w Poznaniu, WIORiN w Poznaniu, WIORiN delegatura w Kaliszu, producent, sklep i dystrybutor.

Na zadane pytanie czy istnieją przepisy obligujące podmioty sektora spożywczego do zachowania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi?

Odpowiedź była twierdząca, a mianowicie, że art.4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dot. środków spożywczych reguluje powyższe zagadnienie.

W dalszej części osoby audytowane wskazały, że częstotliwość pobierania i badania próbek ustala przedsiębiorca na podstawie procedur opartych na zasadach HACCP lub innych procedur kontroli higieny [art. 4 ust.2 rozporządzenia (WE) 2073/2005]. Częstotliwość powinna być dostosowana do rodzaju i wielkości danego przedsiębiorstwa spożywczego pod warunkiem, że nie stworzy to zagrożenia dla bezpieczeństwa środków spożywczych.

Kolejne pytanie zadane podczas prowadzonego audytu, ” do czego mogą posłużyć wyniki badań producenckich”?

Udzielono prawidłowej odpowiedzi a mianowicie, do analizy tendencji, która pozwoli przedsiębiorcy zaobserwować czy pojawiają się wyniki niezadowolające, co pozwala na naprawę sytuacji, aby zapobiec wystąpieniu zagrożeń mikrobiologicznych [art. 9 rozp. (WE) 2073/2005].

Kontrole w zakresie przestrzegania przez przedsiębiorców przepisów rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dot. środków spożywczych przeprowadzono np. w:

**- Hajduk Grupa Producentów Pieczarek Sp. z o.o. Pieczarkarnia – magazynowanie i pakowanie grzybów** [REDACTED]

W obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie skupu, magazynowania oraz pakowania pieczarek i innych grzybów [pieczarka biała i brunatna, bocznik ostrygowaty, eringi- bocznik królewski, schiitake, pieprznik jadalny, bocznik cytrynowy, shimeji]

Badania mikrobiologiczne odbywają się zgodnie z ustalonym harmonogramem. Zakład wykonuje badania w AGROLAB Polska Sp.o.o. 08-530 Dęblin

Kontrola przeprowadzona dnia 12 października 2017r. potwierdza wykonanie badań pieczarek w kierunku *Listeria monocytogenes*. Ponadto pobiera się wymazy z rąk pracowników w celu ich zbadania w kierunku *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli* i ogólnej liczby drobnoustrojów.

**- Zakład Produkcji Pieczywa Głęboko Mrożonego w Nowej Soli ul. Śląska**

Kontrola obiektu na wniosek strony celem uzyskania zatwierdzenia prowadzonej działalności odbyła się dnia 21 grudnia 2017r. W zakładzie opracowany jest system HACCP, GHP/dobre praktyki higieniczne/ oraz GMP/ dobre praktyki produkcyjne/. Opracowane są dokumenty, które opisują konieczność posiadania dokumentów w zakresie wyników wymazów, wyników mikrobiologicznych badań wyrobów gotowych, kontroli higieny personelu.

**- „JARZYNY MEYER” Sp. z o.o., ul. Żeromskiego 24, 67-120 Kozuchów**

Ostatnia kontrola odbyła się 7 grudnia 2017r. W obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie przetwarzania i mrożenia świeżych warzyw (por, cebula, dynia) i owoców sezonowych (truskawka, porzeczka czarna i czerwona, aronia, rabarbar). Dostawcy zobowiązani są do przedstawiania wyników badań swoich surowców zgodnie z zawartymi umowami (1x w roku: w dokumentacji znajduje się sprawozdanie wykonane przez laboratorium WESSLING Polska sp. z o.o. Oddział w Poznaniu ul. Jasielska 7a, 60-476 Poznań - raport z badań 05.10.2017 badania mikrobiologiczne mrożona cebula, kierunki *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*/1g, drożdże, pleśnie, salmonella/25g, ogólna liczba drobnoustrojów w 30 C). Wyrywkowo prowadzona jest weryfikacja badań głównie na pozostałość pestycydów.

**- AB Foods Polska Sp z o.o. 67-100 Nowa Sól ul. Przemysłowa**

Ostatnia kontrola odbyła się 27 kwietnia 2017r. Zakład produkuje gotowe sosy na bazie warzyw i owoców świeżych, mrożonych i suszonych. Koncentraty pakowane są do słoików szklanych, plastikowych i wielowarstwowych saszetek. Badania mikrobiologiczne odbywają się zgodnie z ustalonym harmonogramem, prowadzone są w laboratorium akredytowanym HAMILTON. ....

**- Zakład garmazeryjny „Pierogarnia”**

Ż

Ostatnia kontrola w zakładzie odbyła się dnia 28 grudnia 2016r.

W obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie wyrobów garmażeryjnych mącznych schłodzonych oraz posiłków obiadowych przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego. Miesięczna produkcja wynosi około 1 tony wyrobów. Pierogi produkowane są na bieżąco. Termin do spożycia wynosi 3 dni, został ustalony na podstawie badań przeprowadzonych dnia 10 grudnia 2012r. Z przedstawionej dokumentacji wynika, że przedsiębiorca nie wykonuje badań właścicielskich jak również nie były pobierane próby w ramach urzędowej kontroli. Podobnie w pozostałych dwóch zakładach garmażeryjnych będących pod nadzorem PPIS nie są prowadzone badania żywności w zakresie ich bezpieczeństwa.

Wyżej opisane wyniki badań są zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

***Kolejny temat objęty audytem to produkcja pierwotna.***

Przedstawiciele komórki audytowanej są zorientowani w przepisach prawa dotyczącego obszaru produkcji pierwotnej.

Orientują się, że zatwierdzanie i/lub rejestracja działalności produkcji pierwotnej prowadzona jest na podstawie art. 63, ust.2, pkt 12 (produkcja pierwotna), art. 63 ust.2, pkt 1 (dostawy bezpośrednie) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Sankcje karne za niedopełnienie obowiązku w w/w zakresie reguluje art. 103 ust.1 pkt 4 w/w ustawy, w związku z art.55 rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Za niedopełnienie obowiązku rejestracji (złożenia wniosku o rejestrację) wymierzana jest przez PWIS kara pieniężna w wysokości nie mniej niż 1000zł i nie więcej niż 5000zł.

Dla produkcji pierwotnej ustalone są wymagania higieniczne, które zawarte są w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 PE i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Załącznik I), Dz. U. WE L139 z dnia 30.04.2004r.

W roku 2017 wpisano do rejestru 12 podmiotów, a w 2018 do dnia audytu – 1. Natomiast ogółem zarejestrowanych jest 88 podmiotów produkcji pierwotnej (stan na 30.03.2018 r.).

W celu poinformowania „rolników” o konieczności wpisu do rejestru zakładów PIS, PPIS w Nowej Soli pismem z dnia 10 czerwca 2014 r. znak PPIS-14/2014 przesłał do 10 - u Urzędów Gmin „Informacje dla właścicieli gospodarstw rolnych zajmujących się produkcją pierwotną i prowadzących działalność na rynku spożywczym”. Taką informację rozdawano również „rolnikom” na targowiskach i wywieszano na tablicy ogłoszeń. Identyfikuje się także podmioty – gospodarstwa rolne podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego przy analizowaniu dostawców – system trecability oraz podczas kontroli tematycznych wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną. Wówczas wysyła się pisma do podmiotów o konieczności złożenia wniosku.

Liczba zaplanowanych kontroli w produkcji pierwotnej w 2017 zgodnie z planem kontroli i „Planem działania na 2017r. dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowany w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” to 4 gospodarstwa. PPIS w Nowej Soli wykonał 100 % w/w planu (3 kontrole, w tym 2 wspólne z innymi Inspekcjami, 1 obiekt został zlikwidowany).

Pobrano 2 próbki warzyw w kierunku oznaczenia pozostałości metali. Obie próby nie były kwestionowane.

Kontrole przeprowadzono w niżej wymienionych obiektach:

**- Gospodarstwie Rolnym -**

Obiekt został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w 2017 roku 13 września pod nr 2086/0405/17 w zakresie uprawy zbóż i warzyw sezonowych. Ostatnia kontrola przeprowadzona została dnia 11.09.2017r. Była to kontrola tematyczna dotycząca warunków higienicznych panujących przy produkcji ziemniaków wraz z poborem próbki ziemniaków do badań w kierunku metali. Kontrola została przeprowadzona wspólnie z PIORIN-em.

Gospodarstwo prowadzi uprawę pszenicy i warzyw (marchew, pietruszka, ziemniak, koper, cebula, ogórek, seler, por) na powierzchni 3,5 ha. Osoby pracujące zostały przeszkolone z podstawowych zasad bhp i higienicznych. Woda pochodzi ze studni zlokalizowanej na terenie gospodarstwa, nie jest narażona na dostęp dzikich zwierząt i zwierząt hodowlanych oraz zanieczyszczeń przemysłowych. Ziemniaki są odbierane przez miejscowych odbiorców własnymi środkami transportu.

**- Gospodarstwie Rolnym -**

Obiekt został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w 2014 roku 25 września pod nr 1673/0405/14 w zakresie produkcja warzyw ziemniaki, marchew, cebula, buraki. W 2017 roku na wniosek przedsiębiorcy z dnia 17 lipca dokonano zmiany właściciela z [REDAKTOWANE]. Ostatnia kontrola przeprowadzona została dnia 18.07.2017r. Była to kontrola tematyczna dotycząca poboru próbki fasoli szparagowej do badań w kierunku metali.



**- Gospodarstwo Rolne Uprawa truskawek**

Obiekt został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w 2017 roku 03 lipca pod nr 2068/0405/17 w zakresie uprawy truskawek. Ostatnia kontrola przeprowadzona została dnia 12 czerwca 2017r. Była to kontrola tematyczna dotycząca warunków higienicznych panujących przy produkcji truskawek. Kontrola została przeprowadzona wspólnie z PIORIN-em.

Gospodarstwo prowadzi uprawę truskawek na powierzchni 3 ha. Osoby pracujące zostały przeszkolone z podstawowych zasad bhp i higienicznych. Zapewniono odpowiednie warunki sanitarne (toalety z umywalkami do mycia rąk z doprowadzoną bieżącą zimną i ciepłą wodą, wyposażone w środki do higienicznego mycia i osuszania rąk) oraz rękawiczki. Truskawki zbierane są do nowych czystych drewnianych łubianek. Uprawa nie jest dodatkowo nawadniana wodą. Uprawa truskawek oraz ich przechowywanie nie jest narażone na dostęp zwierząt dzikich i hodowlanych. Stan sanitarny zachowany.

Na 2018 rok zaplanowano 4 kontrole w ramach planu kontroli oraz 4 kontrole w ramach „Planu działania na rok 2018 dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowany w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015r.....”

***Audyt obejmował również zagadnienia z zakresu nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.***

Przedstawiciele PPIS tj. osoby audytowane omówiły podczas prowadzonego audytu, że produkty jako materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz zakłady jako produkujące lub oferujące do sprzedaży lub wykorzystujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością kwalifikowane są na podstawie przepisów dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenie nr 1935/2004 ws. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...). Ponadto pokreślono, że kwalifikowanie ma zastosowanie do materiałów i wyrobów, włączając w to aktywne i inteligentne materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, które w stanie gotowym do użytkowania przeznaczone są do kontaktu z żywnością lub pozostają w kontakcie z żywnością i są przeznaczone do tego celu lub można w sposób uzasadniony oczekiwać, iż wejdą w kontakt z żywnością albo nastąpi migracja ich składników do żywności w przypadku ich zastosowania w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach.

Organ nadzoruje między innymi takie zakłady jak :

- ✓ trzy zakłady produkujące wyroby do kontaktu z żywnością ( Zakład Produkcji Opakowań „Karton – Pak” S.A ul. Hutnicza 10/132, 67-100 Nowa Sól. Działalność zakładu opiera się na produkcji kartoników jednostkowych z tektury litej z nadrukiem wielobarwnym nasyconym metodą offsetową. Produkuje się opakowania jednorazowego użytku posiadające bezpośredni kontakt z żywnością oraz inne przeznaczone do wyrobów nieżywnościowych np. chusteczki higieniczne; PPH Rolpex ul. Wilcza 13 67-100 Nowa Sól Zakład produkuje opakowania do żywności pod zamówienie klienta, znaczącą część produkcji stanowi produkcja druków biurowych np. faktur, w-z, broszury ... ; Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Zaopatrzenia Materiałowego „Gemasz” [REDAKTOWANE] Zakład produkuje opakowania z tworzyw sztucznych)
- ✓ hurtownie ( np. hurtownia opakowań do żywności Biuro Marketingu i Handlu Zagranicznego „PAMAR” [REDAKTOWANE] która sprzedaje opakowania do żywności

Pod nadzorem Organu nie znajdują się zakłady:

- ✓ produkujące materiały i wyroby z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu (zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 282/2008 z dnia 27 marca 2008 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu przeznaczonych do kontaktu z żywnością);
- ✓ produkujące aktywne i inteligentne materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (zgodnie z rozporządzeniem Komisji nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Na zadane pytanie „Czy zakłady działające na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym zakłady prowadzone przez podmioty zajmujące się recyklingiem są rejestrowane i na jakiej podstawie?

Tak, zakłady są rejestrowane w rejestrze zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, na podstawie przepisów ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (art. 61 – 67).

W sekcji prowadzony jest rejestr zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W audytowanym okresie nie stosowano sankcji karnych przewidzianych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia za brak rejestracji zakładu działającego na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Kolejne zagadnienie realizowane w ramach przedmiotowego audytu to: *Czy w zakładach z branży materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w szczególności z tworzyw sztucznych jak również z innych materiałów np. ceramicznych czy papierowych, sprawdzane są wymagania zawarte m. in. w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych; rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością; w szczególności pochodzenie surowców użytych do produkcji oraz deklaracje zgodności wystawiane przez producentów.*

Dokumentacja dotycząca nadzorowanych trzech zakładów produkujących materiały i wyroby przeznaczane do kontaktu z żywnością powyższe zagadnienie opisuje w następujący sposób:

Zakład Produkcji Opakowań „Karton – Pak” S.A ul. Hutnicza 10/132, 67-100 Nowa Sól. Protokół kontroli sanitarnej sporządzony dnia 8 grudnia 2017r. zawiera w tej kwestii zapis „Prowadzone są badania opakowań finalnych pod kątem migracji ogólnej, specyficznej, metali ciężkich oraz zawartości węglowodorów nasyconych. Badania wykonywane są w laboratoriach zewnętrznych certyfikowanych Hamilton .... . Laboratorium zakładowe dokonuje badań pomiarowych/fizycznych oraz sensorycznych /smak i zapach/.

„ Zakład prowadzi stosowną dokumentację dotyczącą specyfikacji stosowanych surowców stanowiącą z punktu widzenia zgodności i bezpieczeństwa gotowego wyrobu, na którą stworzona jest deklaracja zgodności potwierdzona stosownymi dokumentami”. W protokole nie opisano szerzej to zagadnienie ani nie dołączono dowodów w tej sprawie.

PPH Rolpex ul. Wilcza 13 67-100 Nowa Sól - Ostatnia kontrola odbyła się dnia 5 maja 2015r. i dokonano zapisu, że zakład prowadzi stosowną dokumentację dotyczącą specyfikacji stosowanych surowców stanowiącą z punktu widzenia zgodności i bezpieczeństwa gotowego wyrobu. Okazano deklaracje zgodności na papier siarczanowy brązowy , biały z PE do pakowania artykułów spożywczych zimnych i gorących.

Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Zaopatrzenia Materiałowego „Gemasz” [REDACTED]

[REDACTED] Wpisu do rejestru dokonano dnia 21.09.2015r. i od tego czasu nie było kontroli. Zaplanowany został do kontroli w 2018r.

W zakładach działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nadzorowanych przez PPIS w protokołach odnotowuje się, że dany zakład ma opracowane **zasady dobrej praktyki** produkcji zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2023/2006 z 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej (...).

Podczas prowadzonych kontroli sprawdzane jest oznakowanie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – zgodnie z art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. (...) I tak np. taki zapis został dokonany w protokole z dnia 11.12.2017r. sporządzonym w hurtowni „PAMAR”, w protokole z dnia 5.05.2015r. w PPH „Rolpex” .

W nadzorowanych zakładach żywnościowo-żywnościowych sprawdzane jest także oznakowanie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, i tak np. podczas kontroli przeprowadzonej dnia 28.03.2018r. w sklepie spożywczym „Intermarche” w Nowej Soli odnotowano „ Gotowy kurczak oferowany do sprzedaży pakowany jest w torebkę gastronomiczną producent ... zawierającą informacje do kontaktu z żywnością oraz odpowiedni symbol (kieliszek i widelec).” Podobny zapis znajduje się w protokole z dnia 28.03.2018r. sporządzonym w markecie „Careefour”

W nadzorowanych zakładach sprawdzany jest sposób śledzenia poszczególnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Świadczą o tym zapisy w protokołach, które wskazują na to, iż w zakładach wdrożone są systemy.

8. Zestawienie niezgodności:

Nie stwierdzono.

9. Spostrzeżenia:

Podsumowując audyt należy stwierdzić, że przedstawiciele PPIS w Nowej Soli dokładają starań aby protokoły pobierania próbek były wypełniane w sposób prawidłowy nie wymagały jakichkolwiek korekt. Kontrole w zakresie audytowanego obszaru są przeprowadzane, przedstawione protokoły zawierają informacje niezbędne do oceny sytuacji. Po zapoznaniu się z dokumentacją wyżej opisanych zakładów (Hajduk Grupa Producentów Pieczarek Sp. z o.o. Pieczarkarnia, Zakład Produkcji Pieczywa Głęboko Mrożonego, JARZYNY MEYER” Sp. z

o.o, AB Foods Polska Sp z o.o. ) należy stwierdzić, że przedsiębiorcy mają wdrożone systemy jakości na podstawie których opracowane są dokumenty, które opisują konieczność posiadania m.in. wyników mikrobiologicznych badań wyrobów gotowych, w zakresie wyników wymazów, kontroli higieny personelu. Tak nie dzieje się jednak w przypadku zakładów garmażeryjnych. Również w przypadku Cukierni „Ciacho” należało poinstruować przedsiębiorcę, że skuteczność przeprowadzonych zabiegów ( podjęte działanie PPIS w zakresie stwierdzenia przypuszczalnej liczby bakterii Bacillus cereus prawidłowe) należałoby potwierdzić badaniami laboratoryjnymi.

Działania w zakresie produkcji pierwotnej są prawidłowe.

W zakresie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością należy stwierdzić, iż podczas przeprowadzanych kontroli przez przedstawicieli PPIS w Nowej Soli zawracana jest uwaga na warunki produkcji tych wyrobów, opracowane i stosowane przez zakłady procedury, wystawiane deklaracje zgodności oraz dostarczane dokumenty towarzyszące, wykonywane badania laboratoryjne, jak również możliwość śledzenia pochodzenia i dystrybucji. Ponadto analizowane jest oznakowanie znajdujących się w obrocie wyrobów. Należy jednak zauważyć, że zapisy w protokołach w tych kwestach są bardzo ogólne i brak przykładów i tak np. zakład prowadzi stosowną dokumentację dotyczącą specyfikacji stosowanych surowców stanowiąca z punktu widzenia zgodności i bezpieczeństwa gotowego wyrobu, na którą stworzona jest deklaracja zgodności potwierdzona stosownymi dokumentami, że dany zakład ma opracowane zasady dobrej praktyki, w zakładach wdrożone są systemy śledzenia, wrywkowo sprawdzono opakowania do kontaktu z żywnością pod kątem znakowania (jakie?). Ponadto audyt wykazał, że w takich sklepach będących w rejestrze PPIS jak PEPCO Poland Spółka z o.o., sklep przemysłowy „Cerpalt” pobierane są tylko próbki do badań. Na przestrzeni 8 – u lat nie było kontroli pod kątem wprowadzanych do obrotu produktów a należy zauważyć, że na rynku znajduje się dużo produktów pochodzenia chińskiego. Audyt wykazał również, że są zakłady, które od dokonania wpisu do rejestru nie były kontrolowane, wymaga to weryfikacji.

10. Załączniki do raportu:

1. Protokół niezgodności nr .....

Auditor Wiodący:

10.09.2018 *Stal*  
data, podpis  
STARSZY SYSTEM  
mgr inż Karolina Rajczyk

Zatwierdza :  
Kierownik Działu Nadzoru Sanitarnego.

**KIEROWNIK**  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
02.09.18  
mgr inż. *Jolanta Musiała*  
data, podpis

Rozdzielnik:

1. Kierownik auditowanej komórki organizacyjnej
2. a/a