

Protokół nr NS-HŻŻiPU-1611.3.1.2018

(symbol komórki organizacyjnej – symbol klasyfikacyjny z rzeczowego wykazu akt – kolejny numer protokołu / rok)

z kontroli kompleksowej, problemowej, doraźnej / rekontroli*

przeprowadzonej w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bielsku-Białej
kierowanej przez dr n. med. Jarosława Rutkiewicza

(imię i nazwisko ppis)

Kontrolę / rekontrolę* przeprowadzi(l)(i)* przedstawicie(l)(le)* Śląskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Katowicach:

1. Jolanta Śladki - st. asystent o/HŻŻiPU WSSE w Katowicach

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działając(y)(a)* na podstawie upoważnie(nia)(ń)* nr 41, któr(y)(a)* dokonał(a)* wpisu
w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bielsku-Białej pod nr 4.

2.

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działając(y)(a)* na podstawie upoważnie(nia)(ń)* nr, któr(y)(a)* dokonał(a)* wpisu
w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w pod nr

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli / rekontroli*: 26 – 27.02.2018 r.

Podstawa prawna kontroli / rekontroli*: zarządzenie nr Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego w Katowicach z dnia w sprawie wprowadzenia Regulaminu
nadzoru nad działalnością Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych
województwa śląskiego.

Nazwa kontrolowanej komórki organizacyjnej lub samodzielnego stanowiska pracy:

Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Bielsku-Białej

Okres objęty kontrolą / rekontrolą*: 01.01.2017 r. - 25.02.2018 r.

Przedmiot kontroli / rekontroli*: kontrola nadzoru nad materiałami i wyrobami do kontaktu
z żywnością.

Ustalenia kontroli / ~~rekontroli~~* stanow(i)(u)* załącznik(i)* nr 1* do niniejszego protokołu.

Przed podpisaniem protokołu poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bielsku-Białej / ~~Zastępcę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bielsku-Białej / osobę upoważnioną do działania w imieniu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bielsku-Białej~~ * o prawie zgłaszania zastrzeżeń i składania wyjaśnień do protokołu oraz o możliwości odmowy podpisania protokołu. Fakt odmowy podpisania protokołu nie wstrzymuje biegu wykonania zaleceń.

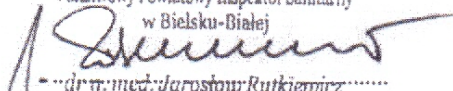
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bielsku-Białej w terminie 7 dni od daty podpisania protokołu ma prawo wnieść zastrzeżenia i wyjaśnienia dotyczące ustaleń, stwierdzonych uchybień i nieprawidłowości.

Protokół sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i po odczytaniu podpisano.

Niniejszy protokół zawiera 2 ponumerowan(ye)(e)* stron(y)* oraz 1 załącznik(ów)(i)*.

Bielsko-Biała, dnia 27.02.2018 r.

(miejscowość)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Bielsku-Białej

dr med. Jarosław Rutkiewicz
(pieczęć i podpis państwowego powiatowego inspektora sanitarnego /
zastępcy państwowego powiatowego inspektora sanitarnego / osoby
upoważnionej do działania w imieniu państwowego powiatowego
inspektora sanitarnego)*

(pieczęć i podpis Państwowego Wojewódzkiego Inspektora
Sanitarnego w Katowicach / Zastępcy Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego w Katowicach)**

(pieczęć i podpis kontrolującego)***

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

mgr Jolanta Śladki

Protokół otrzymali:

1. PSSE w Bielsku-Białej
2. a/a

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

*** dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

Ustalenia z kontroli problemowej, ~~doraźnej / rekontroli*~~:

Zgodnie z MZ-48 za 2017 r. i w dniu kontroli, w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bielsku-Białej znajdowało się 10 zakładów kwalifikowanych jako działających na runku materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością – wytwórców różnego typu opakowań do żywności. Wśród nich działa jeden zakład, prowadzący recykling i wytwarzający butelki z rPET-u, który jest tam uzyskiwany. Proces zgłoszony do zaopiniowania, procedura uzyskania decyzji Komisji w toku. W dn. 14.09.2016 r. w ramach kontroli kompleksowej PSSE miała miejsce kontrola zakładu, w którym uczestniczył przedstawiciel ŚPIWS, jego ustalenia stanowią część dokumentacji kontrolnej tej kontroli kompleksowej.

W 2018 r. nie przeprowadzono jeszcze żadnej kontroli przedmiotowych zakładów. W 2017 r. przeprowadzono 8 kontroli: 6 kompleksowych i 2 tematyczne (związane z poborem prób, jak również dot. bezpieczeństwa produkowanych opakowań kartonowych do pizzy, po piśmie klienta).

Dla porównania w 2016 r. było zarejestrowanych 9 takich obiektów, przeprowadzono 4 kontrole: 2 kompleksowe, 2 tematyczne (wdrażanie zasad GHP, kontrola środków transportu).

Wśród działających przedsiębiorców nie ma importerów, jednak przeprowadza się graniczną kontrolę sanitarną, co wynika z działalności dużej firmy spedycyjnej.

W 2018 r. do dnia kontroli problemowej PSSE, nie wpłynęły żadne wnioski o dokonanie kontroli granicznej.

W 2017 r. w ramach takich działań oceniono 1753 partie wyrobów do kontaktu z żywnością wystawiając 177 świadectw. (porównawczo w 2016 r. w ramach granicznej kontroli sanitarnej oceniono 75 partii wyrobów do kontaktu z żywnością, wystawiono 33 świadectwa potwierdzające spełnienie wymagań i dopuszczające wyroby do obrotu). Wybrano losowo dokumentacje wydanych świadectw - kubki z porcelany chińskiej – z poborem prób do oceny laboratoryjnej w kierunku migracji kadmu i ołowiu, garnki stalowe z Turcji, akcesoria kuchenne metalowe i porcelanowe z Chin – bez uwag.

W okresie objętym niniejszym sprawdzeniem, nie wpłynęły żadne skargi i prośby o interwencję, których przedmiotem byłyby materiały i wyroby do kontaktu z żywnością.

Prowadzono jedno postępowanie wyjaśniające dot. bezpieczeństwa zdrowotnego opakowania do pizzy i brzmienia świadectwa zgodności. Okazano dokumentację tej sprawy zawierającą m.in. protokół kontroli, dalszą korespondencję z przedsiębiorcą celem przedłożenia wyników stosowanych badań - bez uwag.

W ramach niniejszej kontroli problemowej, poza ww. dokumentacją i dokumentacją zakładu z kontrolą obserwowaną, przeanalizowano teczkę:

- zakładu poligraficznego produkującego wkładki pod nakrętki dla żywności sypkiej,
- wytwórnia big-bagu - pobór prób w kierunku migracji globalnej.

Elementem kontroli kompleksowych zakładów produkcyjnych żywność jest ocena stosowanych opakowań, pod kątem prawidłowości dokumentacji. Dowodzi tego protokół kontroli zakładu wytwarzającego półprodukty dla przemysłu cukierniczego i piekarniczego (miazgę słonecznikową, kremy, polewy tłuste, mieszanki cukiernicze, owoce w żelu, galaretki, farsze warzywne, sosy do deserów), łącznie z arkuszem oceny zakładu i listą pytań dot. stosowanych materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością – *Uwaga 1* – brak konsekwencji w wypełnianych listach V.2 a V.3, VI.1, VI.2, VI.3. Ponadto budzą zastanowienie kolejne ustalenia z listy pytań tj. zaznaczenie w cz. V.1 pkt 13 – ND wobec kolejnego pkt 14. Zdaniem przeprowadzającego niniejszą analizę

11111

11111

prawidłowości działań nadzorowych, byłby to rzadki przypadek tworzywa, w którym zastosowano by dodatki używane także w żywności a nie dotyczyło by go użycie substancji z ustalonymi limitami. Nie wiadomo co było powodem wykluczenia przez funkcjonariuszy kontrolujących zakład, możliwości zastosowania takich składników. Dalsze stwierdzenia odnoszące się do tworzywa z barierą funkcjonalną – pkt- 19,20, 21, w kontekście składników dual-use i ND dla składników limitowanych, sugeruje że ocenie poddano więcej niż jedno opakowanie. W takim przypadku należałoby to zaznaczyć w dokumentacji.

W 2018 r. do dnia kontroli problemowej PSSE, nie pobierano prób materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością celem przeprowadzenia badań laboratoryjnych.

W 2017 r., do badań laboratoryjnych zgodnie z Planem Poboru Prób, pobrano 21 prób, w tym 12 prób w ramach granicznej kontroli sanitarnej (kubki ceramiczne) – niekwestionowane.

Dla porównania, w 2016 r. do badań laboratoryjnych pobrano 9 prób – niekwestionowane.

Z przedmiotowej tematyki przeprowadzono szkolenia wewnętrzne: - Audyt w zakładzie recyklingu tworzyw sztucznych (05.02.2018 r.- szkolenie kaskadowe, po szkoleniu przeprowadzonym w WSSE w Katowicach (25.01.2018 r.)

oraz szkolenia dotyczące kwestii łączących się z tematyką materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością:

- Zarządzenie GIS nr 104/17 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności/materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (22.05.2017 r.),

- Omówienie planu pobierania próbek na rok 2017 z podziałem na szczegółowe kierunki badań (14.03.2017 r.). Okazano listy obecności uczestników szkoleń – Uwaga 2 – w przypadku nieobecności pracownika należy umożliwić mu zapoznanie się z omawianymi treściami w terminie późniejszym ([REDACTED] 22.05.2017 r., adnotacja: urlop bezpłatny, choć [REDACTED] była przeszkolona w dn. 26.05.2017 r., co zostało odnotowane w liście).

Rasff

Przeanalizowano działania związane z działaniem systemu Rasff w odniesieniu do materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością dla:

- powiadomienia informacyjnego nr 2017.1674 z 11.10.2017 r. - miski bambusowe - przekroczona migracja formaldehydu, kontrola w sklepie - brak w sprzedaży wyrobu;

oraz dla

- zestawu śniadaniowego ceramicznego (migracja ołowiu) – po otrzymaniu informacji kontrola w sklepie 01.06.2016 r. – brak wyrobu

- szklanek dekoracyjnych (migracja ołowiu) - kontrola 11.05.2016 – brak.

Uwaga 3 - ze względu na szczupłość materiału dowodowego z wyznaczonego okresu objętego sprawdzeniem, uwzględniono te dane, mimo że pochodzą spoza zakresu kontroli.

Obserwacja działań w kontrolowanym zakładzie.

Czynności podjęte przez kontrolujących wyjaśniały kwestie związane ze stosowaną technologią, zasadami składowania surowców i wyrobu gotowego w kontekście obowiązujących przepisów. Dokonano analizy przedstawionej przez przedsiębiorcę dokumentacji. Sporządzony został protokół, w którym uwzględniono istotne elementy, analizowane w trakcie kontroli, dokonano wpisu do książki kontroli. Bez uwag.

Realizacja zadań

Na 2018 r., jak i w roku poprzednim, nie planowano do zrealizowania odrębnych zadań związanych tylko z materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością. Częstotliwość przeprowadzonych kontroli wynikała z analizy ryzyka dla tego typu zakładów. Przedłożono część opracowania sprawozdawczego do MZ-48 za rok poprzedni, pkt 5 - Nadzór Nad Przedmiotami Użytku, w szczególności Tabela nr 7 - Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i wytwórnice kosmetyków oraz

miejsca obrotu w latach 2016-2017 oraz Tabela nr 8 - Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków w latach 2016 – 2017, w których podsumowano działania dla m.in. nadzorowanych zakładów [redacted]. Wcześniej przedstawione liczby pochodzą z tego sprawozdania. Zaprezentowano także plan kontroli na rok bieżący, z przykładem w postaci kontroli zakładu produkującego big-bag-i zaplanowanej na listopad 2018 r.

Współpraca z innymi organami

W kontrolowanym zakresie nie było przypadków podejmowania współpracy.

Inne ustalenia

Przeanalizowano zawartość teczek zakładu kontrolowanego w ramach niniejszej oceny. Uwaga 4 – w liście pytań kontrolnych dla tego zakładu, zaznaczono cz. V pkt 7 „P”, choć dołączona deklaracja takich informacji nie podaje; w pkt 13 i 14 zaznaczono ND – w deklaracji są podane oba rodzaje substancji z konkretnymi poziomami. Ale kierując się wskazaniami „Unijnych wytycznych dotyczących rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością” z 21.02.2014 r. zamieszczonych na stronie https://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/food_contact_materials/related-docs_en, w pkt 3.6.3 Dodatki o podwójnym zastosowaniu, pracowanie to naprowadza, że „W przypadku soli ważna jest sól, a nie dozwolony kwas, fenol czy alkohol. Przykład: octan sodu jest dodatkiem o podwójnym zastosowaniu (E262), lecz octan cynku już nie. Substancją włączoną do wykazu unijnego rozporządzenia w sprawie tworzyw sztucznych jest kwas octowy”. I dalej w Tabeli 1: Dodatki do żywności wymienia on Kwas stearynowy (E570) i jako jego dual-use sól - Stearynian wapnia (E572), co wynika z przepisów dot. dodatków do żywności. Wykaz ten nie zawiera stearynianu cynku, który jest stosowany w Moplenie HP 500 N (jak należałoby interpretować odpowiedni fragment deklaracji); pkt 17 – jednostka podawana przez przedsiębiorcę to – g/dm³, a ma być wskazany stosunek powierzchni do objętości; pkt 18 czy warunkami przechowywania materiału/wyrobu jest tylko wskazanie temperatury?; pkt 22 – „P” – z deklaracji : „Dokument wydany w formie PDF, przetwarzany i wysyłany w wersji elektronicznej, jest ważny bez pieczęci firmowej i podpisu”; pkt 23 – „P” – dokument podaje zgodność z uchylonym rozporządzeniem 10/2011 rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji (...). Ponadto w tabelkach zamieszczonych w deklaracji znajdują się kolumny –granice oznaczalności metody [mg/kg] i wynik mg/kg, z których wynika, że wynik badania jest znacznie niższy niż oznaczalność. Jak zatem go tak dokładnie oznaczono np. odpowiednio 5 i 0,048 – dla stearynianu cynku.

Dokumentacja kontrolna nie zawiera wyników badań organoleptycznych, wobec zaznaczenia „P” w liście, przyjęto że kontrolującym przedstawiono stosowne wyniki – cz. VI pkt 6 i 7. Można polemizować też z wykluczeniem konieczności posiadania specjalnych zaleceń odnośnie bezpiecznego używania – cz. IV pkt 2 i 3.

Podsumowując całościowo ustalenia kontroli - udzielone informacje, realizację zadań, przeanalizowane dokumentacje spraw oraz szkoleń, obserwacje poczynione w obiekcie kontrolowanym, uznaje się, że nadzór nad wyrobami i materiałami do kontaktu z żywnością, jest prowadzony właściwie.

Bielsko-Biała, dnia 27.02.2018 r.

(miejscowość)

[redacted]
.....
pieczęć i podpis pracownika psse uczestniczącego w kontroli/
pieczęć i podpis pracowników psse uczestniczących w kontroli

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

[redacted]
.....
mgr. Katarzyna Ślędzki
pieczęć i podpis osoby kontrolującej/
pieczęć i podpis osób kontrolujących

*niepotrzebne skreślić