

Poznań, 14 sierpnia 2025 r.

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI
PROBLEMOWEJ/SPRAWDZAJĄCEJ* PRZEPROWADZONEJ PRZEZ
ODDZIAŁ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA**
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ
W ŚRODZIE WIELKOPOLSKIEJ
ul. Żwirki i Wigury 1, 63-00 Środa Wielkopolska**

1. Data kontroli: 13 czerwca 2025 r.

2. Znak pisma: DN-BŻ.1611.5.2025

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 38/2025 z dnia 3 czerwca 2025 r.:

– Starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

– Młodszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

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

– Kierownik Oddziału Nadzoru i Sekcji Higieny Żywności i Żywienia

– Starszy Instruktor Higieny w Sekcji Higieny Żywności i Żywienia

– Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia

4. Zakres kontroli i okres objęty kontrolą:

Prowadzenie skutecznego nadzoru nad zakładami produkcji żywności w zakresie przestrzegania wymogów dotyczących znakowania (w tym informowania o alergenach) oraz stosowania substancji dodatkowych.

5. Akty prawne, na podstawie których dokonano ustaleń w toku kontroli:

- Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416);
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE)

- 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (Dz.Urz.UE.L.2017.95);
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 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 Parlamentu Europejskiego i Rady, Dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE. L Nr 304, str.18) – dalej rozporządzenie nr 1169/2011;
 - Rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20.12.2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. Urz. UE. L Nr 404, str. 26);
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE. L Nr 354, str. 16) – dalej rozporządzenie nr 1333/2008;
 - Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności (Dz. U. L 295 z 12.11.2011, s. 1);
 - Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20.12.2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE. L Nr 404, str. 9);
 - Rozporządzenie Komisji (UE) nr 116/2010 z dnia 9.02.2010 r. zmieniające Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wykazu oświadczeń żywieniowych (Dz. Urz. UE. L Nr 37, str. 16);
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30.07.2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności zawartości glutenu w żywności (Dz. Urz. UE. L Nr 228, str.5);
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 13.03.2024 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz.U z 2024 r. poz. 420);

- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do Rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. Urz. UE. I Nr 83, str. 1) – dalej rozporządzenie nr 231/2012.

6. Wyniki i ustalenia z kontroli

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

Dokumentacja:

- protokół kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.266.1.2024 z 28 października 2024 r. (z załącznikami: arkusz oceny zakładu produkcji ZF/PK/BŻ/01/01/01 nr ON-HŻ.1.136.2024 z 28 października 2024 r., specyfikacja dla wyrobu pn. KEBAB IIIa - nr IP_PDGA000133_20241028 oraz etykieta preparatu smakowego EFSANE-MIX); upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr 764.2024 z 28 października 2024 r. znak ON-HŻ.9020.266.1.2024;
- protokół kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.170.1.2024 z 4 lipca 2024 r. (z załącznikami: arkusz oceny zakładu produkcji ZF/PK/BŻ/01/01/01 nr ON-HŻ.1.85.2024 z 4.07.2024 oraz etykieta gotowego produktu pn. Anyżki); upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr 436.2024 z 4.07.2024 r. znak ON-HŻ.9020.13.2.2024;
- protokół kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.46.2025 z 11 marca 2025 r. (z załącznikami: arkusz oceny zakładu produkcji ZF/PK/BŻ/01/01/01 Nr 1.36.2025 z 4.07.2024 r.); upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr 167.2025 z 11.03.2025 r. znak ON-HŻ.9020.46.2025;
- protokół kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.82.2025 z 16 kwietnia 2025 r. (z załącznikami: arkusz oceny zakładu produkcji ZF/PK/BŻ/01/01/01 nr 1.64.2024 z 16.04.2025 r. oraz etykieta gotowego produktu pn. Kanapka Szynka & Jajko);
- protokół z kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.21.2.2023 z 11.10.2023 r. (wraz z załącznikami: arkusz oceny zakładu produkcji ZF/PK/BŻ/01/01/01 z 11.10.2023 r. oraz etykieta produktu pn. Róża mała angielska, RÓŻOWA 030470); upoważnienie do kontroli sanitarnej nr 733/2023 znak ON-HŻ.9020.21.2.2023 z 11.10.2023 r.;
- protokół kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.43.2025 z 4.03.2025 r. (wraz z załącznikiem: arkusz oceny zakładu produkcji ZF/PK/BŻ/01/01/01 z 4.03.2025 r.;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli sanitarnej nr 142.2025 znak ON-HŻ.9020.43.2025 z 4.03.2025 r.;

- protokół kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.67.2025 z 27.03.2025 r. (wraz z załącznikiem: arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego ZF/PK/BŻ/01/01/01 z 27.03.2025 r.); upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr 214.2025 znak ON-HŻ.9020.67.2025 z 27.03.2025 r.

Przedstawiciele z ramienia Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego (dalej – WPWIS) ocenili dokumentację pod kątem skutecznego nadzoru Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (dalej – PPIS) w Środzie Wielkopolskiej nad zakładami produkcji żywności w zakresie przestrzegania wymogów dotyczących znakowania (w tym informowania o alergenach) oraz stosowania substancji dodatkowych.

Skontrolowano 7 upoważnień do przeprowadzenia kontroli oraz 7 protokołów z kontroli sanitarnych zakładów produkcji żywności. Kontrole obejmowały m.in. piekarnię, ciastkarnię, zakład żywienia zbiorowego typu otwartego oraz wytwórnię wyrobów cukierniczych. Stwierdzono, że wszystkie protokoły posiadały wszystkie niezbędne informacje zgodnie z art. 49 ust. 7 Prawa przedsiębiorców¹, w szczególności odpowiedni zakres do przeprowadzenia kontroli.

W protokołach przedstawiono stan faktyczny oraz uwzględniono wymogi wynikające z art. 68 k.p.a. Wskazany w protokołach zakres kontroli był tożsamy z zakresem określonym w upoważnieniu do przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności. Do protokołów z kontroli sanitarnych zgodnie z procedurą PK/BŻ/01 dołączano jako dokument pomocniczy – „Arkusz oceny zakładu produkcji” (F/PK/BŻ/01/01/01) oraz w zasadnych przypadkach etykiety gotowych produktów.

Upoważnienia były wydawane na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników PIS² z dnia 31.12.2009 r. Na upoważnieniach prawidłowo umieszczano adnotację o odebraniu upoważnienia przez przedsiębiorcę. Wyniki kontroli zostały sporządzone na aktualnych formularzach protokołów tj. kontroli sanitarnej (F/PK/BŻ/01/01).

Wszystkie ww. kontrole były kontrolami planowymi, zgodnie z procedurą urzędowej kontroli żywności oraz ustalonym harmonogramem kontroli na dany rok.

¹ Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2024 r. poz. 236 ze zm.),

² Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 grudnia 2009 r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz.U. 2010 Nr 2, poz. 10).

Z analizowanej dokumentacji wynika, że przedstawiciele PPIS w Środzie Wielkopolskiej właściwie podeszli do kwestii stosowania substancji dodatkowych i znakowania produktów wytworzonych z ich użyciem tj. zweryfikowali czy stosowane substancje dodatkowe są przeznaczone do stosowania w żywności i są wymienione w rozporządzeniu nr 1333/2008 oraz rozporządzeniu nr 231/2012. Ocenili prawidłowość przeprowadzonych procesów technologicznych w oparciu o receptury zakładowe. Podczas czynności kontrolnych przedstawiciele ww. organu ocenili etykiety gotowych wyrobów bądź mieszanek zawierających substancje dodatkowe dozwolone w oparciu o rozporządzenie nr 1169/2011, rozporządzenie nr 1333/2008 oraz rozporządzenie nr 231/2012. Zwrócili także uwagę czy substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji (dalej – alergen) zostały oznakowane zgodnie z art. 21 rozporządzenia nr 1169/2011.

Natomiast nie ocenili dobrowolnej informacji, iż produkt może zawierać (...) poprzestając tylko na tym stwierdzeniu (protokół znak ON-HŻ.9020.266.1.2024 z 28.10.2024 r.; protokół znak ON-HŻ.9020.170.1.2024 z 4.07.2024 r.; protokół znak ON-HŻ.9020.46.2025 z 11.03.2025 r.; protokół znak ON-HŻ.9020.82.2025 z 16.04.2025 r. oraz protokół znak ON-HŻ.9020.43.2025 z 4.03.2025 r.).

W ww. protokołach z kontroli sanitarnej nie zawarto informacji o źródle potencjalnego zanieczyszczenia produktu alergenami. Informacja taka odnosi się do niezamierzonej obecności alergenów w produkcie spożywczym, np. w wyniku zanieczyszczeń krzyżowych podczas produkcji. Stosowanie niniejszej informacji jest dobrowolne, zgodnie z art. 36 ust. 2 lit. a rozporządzenia nr 1169/2011. Umieszczenie dobrowolnej informacji, że produkt może zawierać alergen musi odzwierciedlać stan faktyczny – musi znajdować potwierdzenie, że ryzyko takie faktycznie musi wystąpić. W wymienionych powyżej protokołach organ nie odniósł się do tej kwestii.

W protokole z kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.266.1.2024 z 28.10.2024 r. przedstawiciele PPIS w Środzie Wielkopolskiej odnotowali, że w trakcie prowadzonych czynności kontrolnych w zakładzie trwała produkcja:

- mieszanki smakowej do kebabu KEBAB III a (pn. „EFSANE-MIX”),
- przyprawy cebulowej (pn. „Pasztet Bauera”),
- przyprawy firmowej 443,
- uniwersalnego środka utrzymującego świeżość FRESH.

Oceniona została etykieta gotowego produktu pn. „EFSANE MIX Preparat smakowy” z uwzględnieniem informacji zawartych w specyfikacji wyrobu. Zweryfikowana została udostępniona receptura ww. produktu w oparciu o art. 22 rozporządzenia nr 1333/2008 oraz

rozporządzenie nr 1169/2011. Ponadto okazano do wglądu oraz oceniono deklarację producenta o składnikach alergennych według rozporządzenia 1169/2011.

Nieprawidłowości podczas kontroli nie stwierdzono.

Kontrolujący z ramienia WPWIS stwierdzili, że produkt został oceniony prawidłowo. W tym miejscu należy jednakże podkreślić, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Środzie Wielkopolskiej zakresem swojej kontroli nie objął zapisów uwzględniających przeliczenie ilości substancji dodatkowych obecnych w produkcie finalnym. Protokół z kontroli sanitarnej musi odzwierciedlać stan faktyczny tj. musi znajdować potwierdzenie, że ilość substancji dodatkowej jest zgodna z załącznikiem II rozporządzenia nr 1333/2008 ustanawiającym unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania. W niniejszym protokole organ nie odniósł się do tej kwestii. I tak przykładowo:

- glutaminian monosodowy (E 621) – funkcja technologiczna: wzmacniacz smaku. Maksymalny dozwolony poziom tej substancji wynosi 10 g/kg pojedynczo lub łącznie, podany w przeliczeniu na kwas glutaminowy. Według specyfikacji wyrobu do produkcji używa się maksymalnie 0,145 g substancji na 1000 g gotowej mieszanki przyprawy. Na etykiecie określono dawkowanie 5 g preparatu na 1 kg gotowego farszu. Ustalono, że w 5 g gotowej mieszanki przyprawy znajduje się 0,725 g E 621, co w przeliczeniu na kwas glutaminowy wynosi ok. 0,635 kwasu glutaminowego.
W przeliczeniu (w przeliczeniach masowych) uwzględniono współczynnik wynoszący 0,87. W przeliczeniach można także zastosować masę molową glutaminianu sodu: 169,111 g/mol i wówczas uzyskuje się wynik przybliżony 0,621 g.
- zawartość dwutlenku siarki (SO₂) - funkcja technologiczna: przeciwutleniacz, konserwant. Według specyfikacji wyrobu do produkcji używa się maksymalnie 5 mg/kg substancji. Na etykiecie określono dawkowanie 5 g preparatu na 1 kg gotowego farszu. Ustalono, że w 5 g gotowej mieszanki przyprawy znajduje się 0,025 mg/kg dozwolonej substancji. Do celów oznakowania SO₂ jako alergenu należy uwzględnić załącznik VII pkt. 12 rozporządzenia 1611/2011, który stanowi, że: „*dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 1 mg/kg lub 1 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców*”.
- propano-1,2-diol (glikol propylenowy) (E 1520) – funkcja technologiczna: nośnik. Maksymalny dozwolony poziom tej substancji wynosi 1000 mg/kg w gotowej żywności (w wyniku przeniesienia – carry over). Według specyfikacji wyrobu do produkcji używa

się maksymalnie 0,000003 g substancji na 1000 g gotowej mieszanki przypraw. Producent na etykiecie określił dawkowanie 5 g preparatu na 1 kg farszu. Ustalono, że w 5 g gotowej mieszanki przyprawy znajduje się 0,015 mg dozwolonej substancji, co jest zgodne z rozporządzeniem nr 1333/2008.

Kontrolujący z ramienia WPWIS w wyniku przeliczeń dotyczących zastosowanych substancji dodatkowych nie stwierdzili przekroczenia ustalonych maksymalnych poziomów określonych w ww. rozporządzeniu.

W protokołach z kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.170.1.2024 z 4 lipca 2024 r. oraz kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.46.2025 z 11 marca 2025 r. przedstawiciele PPIS w Środzie Wielkopolskiej poddali ocenie następujące produkty:

- DAWN (protokół z 2024 r.) - proszek do stabilizacji śmietany do przygotowywania kremów. Według obliczeń stabilizator jest stosowany zgodnie z zaleceniami podanymi na opakowaniu przez producenta, tj. 200 g stabilizatora wymieszanego z 200 ml zimnej wody, dodawane jest do 1000 g ubitej śmietany.
- Stabilizator twarożkowy (protokół z 2025 r.) – mieszanka służąca jako środek stabilizujący do przechowywania smakowej bitej śmietany i kremów, np. kremu VOLU. Według obliczeń stabilizator stosowany jest zgodnie z zaleceniami podanymi na opakowaniu przez producenta, tj. 500 g stabilizatora wymieszanego z 1000 ml zimnej wody dodawane jest do 1000 g ubitej śmietany.

Uwag do zasadności stosowania ww. środków spożywczych nie wniesiono.

Ocenie poddano także ciastka pn. „Anyżki” (protokół z 2024 r.) oraz wyrób ciastkarski pn. „Bezy” (protokół z 2025 r.).

Nie wniesiono uwag do znakowania ocenianych środków spożywczych.

Przedstawiciele PPIS w Środzie Wielkopolskiej przeprowadzili ocenę mieszanki stabilizującej, zawierającej substancje dodatkowe w oparciu o art. 22 „*Ogólne wymagania dotyczące etykietowania dodatków do żywności nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu*” rozporządzenia 1333/2008. Natomiast brak jest w protokole informacji o składzie ww. mieszanki.

W przypadku produktów nieopakowanych przedstawiciele organu I instancji zweryfikowali obecność alergenów w produkcie na podstawie przedstawionej do wglądu receptury produktów.

Jednakże nawiązując do produktu pn. „Anyżki” to zdaniem WPWIS nazwa wprowadza konsumenta w błąd, co narusza art 17 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011.

W wykazie składników widnieje informacja, że produkt składa się z *mąki pszennej, jaj, cukru i aromatu*. Nazwa produktu: „Anyżki” sugeruje konsumentowi obecność konkretnego składnika np. anyżu charakterystycznego dla produktu. Producent, aby nie wprowadzać w błąd kupującego powinien zastosować właściwą nazwę produktu, z uwzględnieniem użytego składnika, w tym aromatu aby umożliwić konsumentowi poznanie prawdziwego charakteru tego środka spożywczego oraz odróżnienie go od środka spożywczego, z którym mógłby być mylony. Nazwa tego środka spożywczego w zależności od użytego składnika jest uzupełniana innymi informacjami opisowymi, które znajdują się w pobliżu nazwy tego środka spożywczego.

W protokole kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.82.2025 z 16 kwietnia 2025 r. przedstawiciele PPIS w Środzie Wielkopolskiej ocenili niżej wymienione dodatki do żywności stosowane w zakładzie:

- 5'-rybonukleotydy disodowe (E 635), pełniące funkcję wzmacniacza smaku i aromatu;
- glutaminian monosodowy (E 621), pełniący funkcję wzmacniacza smaku i aromatu;
- sorbinian potasu (E 202), pełniący funkcję konserwantu, który chroni żywność przed rozwojem pleśni i grzybów.

Przedstawicielom organu I instancji okazano do wglądu recepturę gotowego produktu tj. „sosu amerykańskiego”, do którego dodawany jest glutaminian monosodowy (E 621) oraz dokumenty jakościowe dla glutaminianu monosodowego (E621):

- deklarację zgodności numer IP_GAFD000810 z 25.02.2025 r. na glutaminian monosodowy. Deklaracja zawiera informację, iż wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja jest zgodny z wymaganiami specyfikacji produktu sporządzonej w oparciu o rozporządzenie 231/2012;
- specyfikację produktu nr IP/PDGA-10/05/24.

Przedstawiciele PPIS w Środzie Wielkopolskiej poddali ocenie m.in. stosowanie glutaminianu monosodowego (E 621), który w zakładzie jest używany do produkcji wyrobu gotowego pn. „Sos amerykański” w ilości 4 g substancji na 1000 g sosu amerykańskiego.

Uwag nie wniesiono.

W trakcie czynności kontrolnych pracownicy organu dokonali oceny oznakowania etykiety gotowego produktu pn. „Kanapka Szynka & Jajko”. Do protokołu załączono etykietę produktu pn. „Kanapka Szynka & Jajko”.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Etykieta została oceniona poprawnie przez organ I instancji na podstawie art. 22 rozporządzenia nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności. Etykieta zawiera

wymienione substancje dodatkowe zawarte w poszczególnych komponentach użytych do produkcji sandwicza wraz z pełnioną funkcją technologiczną, co jest zgodne rozporządzeniem nr 1169/2011. Jeżeli chodzi o skrobię modyfikowaną, stanowiącą substancję zagęszczającą w szynce, która jest jednym z komponentów kanapki tj. szynki (producentem szynki jest inny zakład, poza powiatem średzkim, będący pod nadzorem właściwej terenowo Inspekcji Weterynaryjnej) to zgodnie załącznikiem VII, część C rozporządzenia nr 1169/2011, który stanowi „OKREŚLANIE NIEKTÓRYCH SKŁADNIKÓW NAZWĄ KATEGORII WRAZ Z PODANIEM ICH SZCZEGÓŁOWEJ NAZWY LUB NUMERU E”, w tabeli, przy Skrobi modyfikowanej umieszczono odnośnik - „(2) Nazwa szczegółowa ani numer E nie muszą być oznaczane”. Funkcja technologiczna skrobi modyfikowanej została podana na etykiecie – Skrobia modyfikowana (substancja dodatkowa) - Substancja zagęszczająca (funkcja).

Skrobie oraz skrobie modyfikowane na drodze fizycznej lub enzymatycznej mogą być umieszczane w wykazie składników pod nazwą kategorii: „skrobie”. W przypadku skrobi modyfikowanych będących dodatkami do żywności nie ma obowiązku umieszczania w wykazie składników szczegółowej nazwy ani numeru E.

W protokole z kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.21.2.2023 z 11.10.2023 r. przedstawiciele PPIS w Środzie Wielkopolskiej odnotowali, że w trakcie prowadzonych czynności kontrolnych sprawdzili datę minimalnej trwałości dla barwnika Czerwień Allura (E 129).

Uwag nie wniesiono.

Ponadto organ I instancji zweryfikował oznaczenie na etykiecie barwników używanych do produkcji, które mogą mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci, m.in.: E 129, E 102, E 122. Stwierdzono, że etykieta gotowego wyrobu posiadała prawidłowe ostrzeżenie na temat ww. barwników.

Pracownicy organu ocenie poddali również stosowanie barwnika E 129 – Czerwień Allura, który używany jest do produkcji ciasta waflowego w ilości 250 mg/1kg gotowej masy waflowej, co jest zgodne z informacjami zawartymi w rozporządzeniu nr 1333/2008, kat. 05.4. „*Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem owocowych objętych kategorią 4.2.4*”, w którym określono maksymalny dopuszczalny poziom stosowania barwnika E 129 w ilości 500 mg/1 kg gotowego wyrobu.

Uwag nie wniesiono. Nie wniesiono także uwag do specyfikacji produktu oraz atestu jakościowego dla barwnika Czerwień Allura AC (E 129). Specyfikacja produktu potwierdziła spełnienie wymogów rozporządzenia nr 231/2012.

Przedstawiciele PPIS w Środzie Wielkopolskiej ocenie poddali także znakowanie etykiety wyrobu gotowego pn.: „Róża mała angielska RÓŻOWA 030470” (opakowanie jednostkowe zawierające 70 szt. dekoracji wafłowej), zgodnie z art. 9 rozporządzenia 1160/2011.

Nie wniesiono uwag do oznakowania.

Zadaniem WPWIS organ I instancji w ocenie oznakowania ww. produktu gotowego nie zastosował wytycznych dla właściwych organów w sprawie kontroli zgodności z prawodawstwem UE w odniesieniu do rozporządzenia nr 1169/2011 (...) w zakresie pkt 6 pn. „Wytyczne dotyczące zasad zaokrąglania w odniesieniu do informacji o wartości odżywczej żywności” oraz tabeli 4 pn. „Wytyczne dotyczące zasad zaokrąglania w odniesieniu do informacji o składnikach odżywczych podawanej w etykietowanej żywności”. Etykieta dla produktu pn. „Róża mała angielska RÓŻOWA 030470” zawierała błędne zaokrąglenia wartości odżywczych, mogących wprowadzić konsumenta w błąd.

W protokole z kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.43.2025 z 4.03.2025 r. organ I instancji poddał ocenie znakowanie wyrobu pn. „Chleb Mazowiecki 600 g”. Organ nie zawarł w protokole wyniku swojej oceny.

Przedstawiciele PPIS zweryfikowali używanie gotowej mieszanki zawierającej substancje dodatkowe m.in. produktu pn. „AKO-E” (polepszacz do pieczywa). Niniejszy polepszacz do pieczywa używany jest w zakładzie do produkcji bułek w celu zwiększenia objętości pieczywa. Preparat stosowany jest zgodnie z zaleceniami producenta, umieszczonymi na etykiecie, tj. 100 g preparatu na 100 kg mąki. Okazano do wglądu atest jakości wydany przez producenta, który potwierdza spełnienie wymagań jakościowych przez wyrób zawarty w specyfikacji produktu pn. „PREPARAT ENZYMATYCZNY AKO-E”.

Uwag nie wniesiono.

Organ I instancji sprawdził także dostępność informacji o składnikach i alergenach dla konsumenta końcowego. W zakładzie stworzono informację dotyczącą składu wyrobów z odpowiednim podkreśleniem występujących w nim alergenów dla nieopakowanego pieczywa, zgodnie z art. 44 rozporządzenia nr 1169/2011. Informacja dotycząca składu wyrobów przekazana została do wszystkich punktów sprzedaży.

Zdaniem WPWIS organ I instancji prawidłowo ocenił zakład produkcji żywności pod kątem stosowanych dodatków do żywności oraz informowania konsumenta finalnego o alergenach lub substancjach powodujących nietolerancję.

W protokole z kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.67.2025 z 27.03.2025 r. przedstawiciele organu I instancji odnotowali, że w zakładzie żywienia zbiorowego nie są stosowane substancje dodatkowe do produkcji dań.

W trakcie kontroli dokonano wyrywkowej kontroli w zakresie znakowania środków spożywczych wytworzonych bez wykorzystywania organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO). Podczas wykonywanych czynności w obrocie handlowym nie stwierdzono środków spożywczych, które zawierałyby na froncie informację pisemną: „Wyprodukowano bez stosowania GMO” lub „bez GMO” oraz informację w formie graficznej „Wyprodukowano bez stosowania GMO” lub „bez GMO” – okrągły znak graficzny (biało-zielony).

Ocenie poddano także znakowanie wody źródlanej pn. „Krystaliczne Źródło” – wodę źródlaną niegazowaną pod kątem zgodności z przepisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31.03.2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych.

Uwag do oznakowania ww. produktów nie wniesiono.

Ponadto zweryfikowano jadłospis lokalu pod kątem obowiązkowych informacji dla konsumenta o składnikach, alergenach oraz substancjach powodujących nietolerancję zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011. Stwierdzono, że w zakładzie dostępny jest wykaz alergenów, znajdujący się w karcie menu (alergeny zaznaczone są pogrubioną czcionką).

Uwag nie wniesiono.

Zdaniem przedstawicieli WPWIS organ I instancji prawidłowo ocenił zakład produkcji żywności pod kątem znakowania produktów obecnych podczas czynności kontrolnych oraz informowania konsumenta o składzie produktu gotowego (w tym informowania o alergenach).

Na podstawie ustaleń kontroli ocenia się działalność PSSE w Środzie Wielkopolskiej w kontrolowanym zakresie*:**

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

6.2. Stwierdzone nieprawidłowości:

W protokole z kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.170.1.2024 z 4 lipca 2024 r. przedstawiciele z ramienia WPWIS stwierdzili nieprawidłowość. Nazwa ciastek „Anyżki”, ze

względu na użyte składniki do ich produkcji, wprowadza konsumenta w błąd, co stanowi naruszenie art. 17 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011. Zgodnie z niniejszym rozporządzeniem: „*Nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego.*”

W wykazie składników widnieje informacja, że produkt składa się z *mąki pszennej, jaj, cukru i aromatu*. Brak w składnikach produktu informacji sugerujących względem nazwy produktu anyżowy, charakterystyczny smak. Producent, aby nie wprowadzać w błąd kupującego powinien zastosować właściwą nazwę produktu, z uwzględnieniem użytego składnika w tym aromatu, aby umożliwić konsumentowi poznanie prawdziwego charakteru tego środka spożywczego oraz odróżnienie go od środka spożywczego, z którym mógłby być mylony.

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

Przeprowadzić działania dotyczące weryfikacji ciastek pn. „Anyżki” aby spełniały wymogi rozporządzenia nr 1169/2011, po uprzednim wyjaśnieniu rzeczywistego składu wyrobu, w tym użytego aromatu.

6.4. 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 14 dni od daty otrzymania wystąpienia pokontrolnego.

*Wielkopolski Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny
mgr Paweł Gilewski
/dokument podpisany elektronicznie/*

* - niepotrzebne skreślić
** podać komórkę organizacyjną WSSE
*** właściwe podkreślić
**** termin ustala WPWIS