

Poznań, 3 listopada 2025 r.

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI PROBLEMOWEJ/
SPRAWDZAJĄCEJ*
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I
ŻYWIENIA** WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ
W POZNANIU W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ
W TURKU
UL. UNIEJOWSKA 1A, 62-700 TUREK**

adres PSSE

1. Data kontroli: 23.09.2025 r.

2. Znak pisma: DN-BŻ.1611.6.2025

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 47/2025 z dnia 18.09.2025:

██████████ - Starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia
Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu

██████████ - Asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia
Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu

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

██████████ – Kierownik Sekcji Higieny Żywności i Żywienia

4. Zakres kontroli i okres objęty kontrolą:

Ocena sprawowania nadzoru nad zgodnością produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością z wymaganiami prawa żywnościowego.

Okres objęty kontrolą: 1.01.2023 r. – 22.09.2025 r.

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

- 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 Nr 384, str. 75, ze zm.), dalej rozporządzenie nr 2023/2006,
- Rozporządzenie (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 z dnia

27 października 2004 r. (Dz. Urz. UE. L Nr 338, str. 4, ze zm.) dalej rozporządzenie nr 1935/2004,

- 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 Nr 12, str. 1, ze zm.), dalej rozporządzenie nr 10/2011,
- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), dalej ustawa o bżz,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia 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 z dnia 15 stycznia 2008 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 113).

6. Wyniki i ustalenia z kontroli

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

W trakcie kontroli dokonano oceny dokumentacji obiektów objętych nadzorem PPIS w Turku związanych z produkcją i sprzedażą materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przeglądowi podlegały protokoły pokontrolne ze szczególnym uwzględnieniem egzekwowania wymagań w przedmiotowym zakresie wynikających z rozporządzenia nr 1935/2004 oraz rozporządzenia nr 2023/2006. Szczególną uwagę zwrócono na weryfikowanie podczas przeprowadzanych kontroli obowiązku wdrożenia dobrej praktyki produkcyjnej oraz posiadania przez przedsiębiorców deklaracji zgodności na produkowane i sprzedawane wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz ocenę poprawności tych dokumentów w odniesieniu do rozporządzenia nr 10/2011.

Zgodnie z danymi podawanymi sprawozdaniu z działalności za rok 2024, pod nadzorem PSSE w Turku znajduje się 11 obiektów wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownia i 10 sklepów, w których sprzedawana jest także żywność oraz inne towary. Zgodnie z przekazanymi informacjami obecnie na terenie powiatu tureckiego znajdują się 4 zakłady produkcji materiałów/wyrobów do kontaktu z żywnością.

Nadzór nad produkcją materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Podczas kontroli dokonano analizy dokumentacji 2 zakładów znajdujących się pod nadzorem PPIS w Turku prowadzących działalność w zakresie produkcji opakowań drewnianych, tj. tacek z okleiny olchowej wyściełanych papierem do pieczenia^{1,2}.

¹ Protokół kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.37.2025 z 12.02.2025 r.

Obie firmy działają na bardzo podobnych zasadach i przygotowują ww. wyroby na zamówienie głównie dla dystrybutorów poza Polską. Zakłady uzyskały zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2017 r.

W protokołach z kontroli sanitarnej zakładów opisano pomieszczenia i ich funkcjonalność, istnienie zabezpieczeń przed szkodnikami, wyposażenia zakładów oraz stosowane procedury. Przedstawiciele PPIS w Turku nie zakwestionowali organizacji w ww. obszarach.

Wypełniona została również lista pytań kontrolnych (zał. 9 F/PK/BŻ/01/05 do procedury GIS z 2019 r. 13.12.2019 r.). Ponadto podczas kontroli przeprowadzono ocenę zakładów na podstawie arkusza (ZF/PK/BŻ/01/01/01). Celem oceny jest ustalenie kategorii ryzyka. Z sumy otrzymanych punktów wynika, że w jednym z zakładów¹ ryzyko oceniono na poziomie niskim. Natomiast w przypadku drugiego zakładu² w tabeli wpisano N (niskie ryzyko) na podstawie sumy uzyskanych punktów (10), a w podsumowaniu pomyłkowo podkreślono jako średnie ryzyko (dla sumy punktów powyżej 15 do 49).

Przedstawiciele PPIS w Turku odnotowali również, że procedury GHP, GMP, HACCP są prawidłowo opracowane (odpowiadają potrzebom zakładu, obejmują wszystkie zagrożenia związane z produktami wytwarzanymi w zakładzie), a na podstawie zapisów, kart monitorowania stwierdzono, że ich realizacja jest właściwa. Jeden z zakładów posiada także wdrożony system zapewnienia jakości ISO 22 000:2018. Podczas kontroli obiektów przedstawiciele PPIS w Turku zweryfikowali działania przedsiębiorców w zakresie higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży. Przedstawiciele PPIS w Turku stwierdzili, że procedury dotyczące czyszczenia, mycia i dezynfekcji w całym procesie technologicznym są prawidłowo opracowane w odniesieniu do rodzaju prowadzonej działalności i właściwie realizowane.

Jednocześnie, w protokołach obu przedsiębiorców znajdują się zapisy mówiące o zlecaniu przez zakład osobom fizycznym/prywatnym tzw. chałupnictwa, czyli wykonywania drewnianych krążków z gotowych elementów oraz kleju. Pracownik Sekcji potwierdził te zapisy oraz fakt, że takie rozwiązania dotyczące produkcji istniały w zakładach od początku ich funkcjonowania. W przypadku jednego zakładu w treści protokołu¹ podano liczbę 5 w nawiasie oznaczającą 5 osób wykonujących powyższą działalność poza zakładem. Opisana powyżej sytuacja oznacza istnienie „podwykonawstwa” w zakresie produkcji wyrobów w miejscach, które nie są kontrolowane i nadzorowane przez wyznaczony do tego organ. Ustawa o bżz nie przewiduje rozwiązania w odniesieniu do materiałów/wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, gdzie część produkcji materiału/wyrobu odbywa

² Protokół kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.47.2.2023 z 22.03.2023 r.

się w mieszkaniu prywatnym (analogicznie do produkcji żywności w tzw. kuchni domowej). Co więcej PPIS w Turku od czasu wpisu do rejestru zakładu w swoich kontrolach nie zakwestionował takiego stanu rzeczy. Działanie takie jest nieprawidłowe i powoduje brak właściwego nadzoru nad produkcją wyrobów. Zlecanie części produkcji poza zakład pozostającej poza kontrolą organu uniemożliwia jego prawidłową ocenę do przyjęcia poziomu ryzyka. W takim też kontekście, stwierdzenia w protokole o prawidłowościach opracowanych i wdrożonych procedur jest również błędne, ponieważ nie można zweryfikować prawidłowego wdrożenia i przestrzegania systemu zapewnienia jakości oraz przeprowadzania czynności zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, do których zobowiązują przepisy rozporządzenia nr 2023/2006. W tym kontekście należy również zwrócić uwagę na roczną skalę produkcji obu zakładów: 2,482 mln oraz 4,5 mln różnego typu opakowań jednostkowych jednorazowego użytku, które są sprzedawane do różnych krajów europejskich. W konsekwencji, brak objęcia nadzorem części procesu produkcji wyrobów do kontaktu z żywnością stanowi naruszenie następujących przepisów:

- Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) - art. 53 ust. 1: „Podmioty działające na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością są obowiązane przestrzegać wymagań w zakresie dobrej praktyki produkcyjnej określonych w rozporządzeniu nr 2023/2006”.
- Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2024 r. poz. 416) - art. 4 ust. 1 pkt 4: „Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących: warunków zdrowotnych produkcji materiałów i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, produktami kosmetycznymi oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi”.
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 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 (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) z dnia 15 marca 2017 r. (Dz. Urz. UE L Nr 95, str. 1, ze zm.):

- art. 1 ust. 2 lit. a „Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu weryfikacji zgodności z przepisami przyjętymi na szczeblu Unii lub przez państwa członkowskie w celu stosowania prawodawstwa Unii w obszarach: żywności i bezpieczeństwa żywności, jej integralności i jakości zdrowotnej na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, w tym z przepisami mającymi na celu zapewnienie uczciwych praktyk handlowych oraz ochronę interesów konsumentów i zapewnienie im prawa do informacji, a także dotyczącymi wytwarzania i wykorzystywania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”;
- art. 10 ust. 1 lit. b „W zakresie niezbędnym do zapewnienia zgodności z przepisami, o których mowa w art. 1 ust. 2, właściwe organy przeprowadzają kontrole urzędowe: substancji, materiałów lub innych przedmiotów, które mogą oddziaływać na cechy charakterystyczne lub zdrowie zwierząt i towarów, oraz ich zgodność z mającymi zastosowanie wymogami, na każdym etapie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i wykorzystywania”.

W przypadku jednego z kontrolowanych przedsiębiorców, do protokołu¹ załączono deklaracje dla następujących materiałów: papieru do pieczenia i kleju oraz certyfikat FSC (Forest Stewardship Council – Rada ds. Odpowiedzialnej Gospodarki Leśnej) dla okleiny olchowej będącej podstawowym surowcem do produkcji opakowań. Przedsiębiorcy wystawiają także deklaracje zgodności z przepisami rozporządzenia nr 1935/2004. Ponadto, jako załączniki do protokołu przedłożono wyniki badań dla gotowego produktu „Forma drewniana wraz z papierem” w postaci sprawozdań z badań: analiza sensoryczna z 9.02.2024 r. oraz migracja globalna z 14.02.2024 r. – potwierdzające prawidłowe parametry wyrobu.

Natomiast w drugim zakładzie² do protokołu z kontroli załączono deklarację zgodności w języku angielskim dla wyrobów drewnianych spełniających kryteria rozporządzenia nr 1935/2004. Ponadto przedsiębiorca przedstawił deklarację zgodności oraz wynik badania dla papieru do pieczenia w kierunku migracji ogólnej w deklarowanym do użytku zakresie temperatur.

Podczas kontroli² pracownicy Sekcji HŻiŻ stwierdzili nieprawidłowości w zakresie braku łatwo zmywalnych powierzchni z uwagi na ubytki i wyżłobienia w podłodze oraz zniszczoną komorę w zlewozmywaku, powołując się ogólnie na Ustawę o bżz oraz Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, ze zm., Dz. Urz. UE Polskie

wydanie specjalne rozdz. 13, t. 34, str. 319-337, ze zm.). Należy jednak zauważyć, że przywołanie ww. rozporządzenia jest nieprawidłowe, gdyż dotyczy ono zakładów produkcji żywności, a stosowanie właściwych warunków higieniczno-sanitarnych w odniesieniu do zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określa rozporządzenie nr 2023/2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej. Natomiast już w wydanej decyzji merytorycznej znak ON-HŻ.9020.47.2.2023 z 7.04.2023 r. nakazującej usunięcie uchybień, organ podał w podstawie prawnej właściwe rozporządzenie nr 2023/2006. Kontrola sprawdzająca wykonanie zaleceń w ww. decyzji została przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS w Turku 20.07.2023 r., podczas której stwierdzono wykonanie zobowiązań.

Nadzór nad obrotem materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Przedstawiciele PPIS w Turku przeprowadzili kontrolę w zakładzie prowadzącym sprzedaż wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością³.

Pracownicy Sekcji HŻiŻ skontrolowali stan sanitarno-techniczny obiektu, higienę sprzedaży, opracowaną dokumentację kontroli wewnętrznej zgodną z wytycznymi Dobrej Praktyki Higienicznej, a także możliwość śledzenia drogi produktów na podstawie identyfikacji dostawców. Na podstawie przedłożonej przez przedsiębiorcę dokumentacji oraz okazanych faktur zakupu kontrolujący nie odnotowali uwag w zakresie wprowadzanego do obrotu asortymentu.

W protokole kontroli zawarto informacje dotyczące oferowanych produktów wskazujące, że zamieszczone oznakowanie w języku polskim jest prawidłowe i spełnia wymagania zawarte w rozporządzeniu nr 1935/2004 oraz posiada odpowiedni symbol.

Do protokołu kontroli zostały załączone deklaracje zgodności na wprowadzane do obrotu towary przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Należy zauważyć, że żadna z deklaracji nie została oceniona/przeanalizowana – brak wzmianki o tym w protokole kontroli.

Dołączone do protokołu deklaracje na wyroby z tworzyw sztucznych nie zawierają wszystkich niezbędnych informacji wynikających z wzoru określonego w załączniku IV do rozporządzenia 10/2011.

Zauważone błędy w deklaracjach to m.in.:

- okres ważności deklaracji na opakowania kartonowe – obowiązuje do 31.12.2022 r.,
- brak daty wystawienia deklaracji na sztuczne plastikowe,

³ Protokół kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.49.1.2023 z 24.01.2023 r.

- brak określenia wymagań dotyczących wykorzystania materiału/wyrobu na folię polistyrenową.

Wątpliwości budzi również deklaracja na kubki papierowe do gorących napojów z uwagi na datę wystawienia: 16.04.2014 r. i możliwe zmiany w składzie lub procesie wytwarzania przez tak długi czas od momentu wydania tego dokumentu.

Po weryfikacji przedłożonych deklaracji, uwagi należy przekazać do właściwego ze względu na siedzibę przedsiębiorcy państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Przedstawiciele PPIS w Turku w ramach kontroli zakładów stosujących wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością do pakowania środków spożywczych weryfikują również deklaracje zgodności dla wykorzystywanych tam wyrobów. Przykładem takiej weryfikacji są 2 losowo wybrane protokoły kontroli⁴ w zakładzie produkcji lodów oraz produkcji i konfekcjonowanie suplementów diety.

Przedstawiciele PPIS w Turku w trakcie kontroli odnotowali informacje dotyczące używanych opakowań jednostkowych oraz zbiorczych do produkowanej żywności, a także zidentyfikowali dostawców na podstawie dostępnych faktur. Do protokołów załączono następujące dokumenty przedłożone przez przedsiębiorców: deklaracje zgodności dla wyrobów z tworzyw sztucznych (butelek PET, kubków polipropylenowych, folii polistyrenowej i wiader) oraz świadectwa jakościowe.

W powyższym zakresie przeprowadzający niniejszą kontrolę nie stwierdzili nieprawidłowości w postępowaniu przedstawicieli PPIS w Turku.

Pobór materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W ramach realizacji planu poboru próbek w latach 2023 – 2025 do badań pobrano 3 próbki w kierunku badania migracji specyficznej (kierunek: bisfenol A, migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych)⁵ oraz 2 próbki na badania organoleptyczne⁶. Wszystkie badania na migrację zostały przeprowadzone przez Laboratorium Badań Żywności i Powietrza WSSE w Poznaniu⁷, natomiast badania w kierunku organoleptyki zostały przeprowadzone w Laboratorium Badania Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych WSSE w Kielcach⁸.

W odniesieniu do oceny organoleptycznej (pojemniki na kanapki) nie stwierdzono istotnej różnicy w zapachu i smaku pobranych próbek, w odniesieniu do cedzaka z poliamidu

⁴ Protokół kontroli sanitarnej znak ON-HŻ.9020.78.2025 z 12.06.2025 r. i ON-HŻ.9020.6.2025 z 8.09.2025 r.

⁵ Oceniono 2 protokoły poboru próbek: nr 10/HŻ/2024 z 10.05.2024 r., nr 13/HŻ/2025 z 7.04.2025 r.

⁶ Protokół poboru próbek nr 1/HŻ/2023 z 1.03.2023 r.

⁷ Sprawozdania: nr ZN/367/2024/01, nr ZN/384/2025/01

⁸ sprawozdania z badań nr LBZ.9051.1.145.2023 oraz LBZ.9051.1.146.2023 z 14.04.2023 r.

(nylonu) oraz pojemników na żywność nie stwierdzono przekroczeń. Z przedstawionej dokumentacji wynika, że próbki zostały pobrane prawidłowo, zgodnie z planem i wytycznymi. Pracownicy sekcji HŻiŻ właściwie sporządzali protokoły kontroli i protokoły poboru próbek.

Należy jednak odnotować, że w roku 2023 po otrzymaniu sprawozdań badań, PPIS w Turku nie powiadomił strony o wyniku. Natomiast w kolejnych latach organ informował przedsiębiorców o rezultacie badania pobranych u nich próbek (zgodnie z pkt V.8 Załącznika 1 PP/BŻ/01 Procedury pobierania próbek 11.12.2019).

Na podstawie oceny przedstawionej dokumentacji należy stwierdzić, że PPIS w Turku sprawuje nadzór nad zakładami produkcji materiałów/wyrobów do kontaktu z żywnością w zakresie posiadanych kompetencji. Należy jednak zaznaczyć, że ten nadzór nie jest pełny z uwagi na częściowe zlecanie zadań przy produkcji opakowań w ramach działalności chałupniczej w 2 zakładach. Pomimo wiedzy organu o takiej formie działalności i braku możliwości objęcia kontrolą tych miejsc, PPIS w Turku nie zakwestionował tego faktu i nie wskazał na konieczność prowadzenia produkcji w zakładach wpisanych do rejestru prowadzonego przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Ponadto organ nie wskazał przedsiębiorcom na konieczność uwzględnienia pozazakładowych miejsc produkcji w procedurach systemów zapewnienia jakości (wg organu procedury były adekwatne), nie kwestionował takiego stanu rzeczy i akceptował taką organizację produkcji. Ponieważ kontrola niniejsza obejmuje ocenę sprawowania nadzoru nad zgodnością produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością z wymaganiami prawa żywnościowego należy wskazać, że w odniesieniu do dwóch powyższych sytuacji brak jest nadzoru nad częścią procesu produkcji.

Pozytywnie należy ocenić działania organu związane z weryfikacją identyfikowalności używanych surowców i dostawców (faktury, dokumenty dot. jakości). Ponadto przedstawiciele PPIS w Turku prawidłowo prowadzili działania kontrolne żądając okazania deklaracji zgodności dotyczących stosowanych materiałów do produkcji wyrobów, używanych wyrobów, jak również produktów wprowadzanych do obrotu w miejscach sprzedaży. Natomiast żadna z deklaracji nie została oceniona pod kątem poprawności zawartych w niej informacji.

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

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

6.2. Stwierdzone nieprawidłowości:

1. Brak prawidłowego nadzoru nad procesem produkcyjnym w zakładach, uniemożliwiający weryfikację stosowania zasad dobrej praktyki produkcyjnej wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, co prowadzi do naruszenia rozporządzenia nr 2023/2006, które ma zastosowanie we wszystkich sektorach i na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji materiałów i wyrobów, z wyjątkiem produkcji substancji wyjściowych⁹.

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

1. Należy prowadzić nadzór nad zakładami produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w taki sposób, aby organ miał możliwość kontroli wszystkich etapów produkcji oraz weryfikował prawidłowość zapisów w procedurach systemów zapewnienia jakości zgodnie z rozporządzeniem 2023/2006.

6.4. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości:

n/d

Informację o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia proszę przekazać w terminie**** 14 dni od daty otrzymania wystąpienia pokontrolnego.

*Wielkopolski Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny*

mgr Paweł Gilewski
/dokument podpisany elektronicznie/

* - niepotrzebne skreślić

** wpisać właściwą komórkę organizacyjną

*** właściwe podkreślić

**** termin ustala WPWIS

⁹ art. 2 rozporządzenie nr 2023/2006

Raport z weryfikacji podpisów (pieczęci):

Nazwa dokumentu	Wystąpienie pokontrolne PSSE Turek materiały.pdf
Skrót dokumentu	D-51924868C4BD0B2E8C45E53A1619FC5025AD9249A40B79FCAC7A5D5F0C5C7A4CA969E69BD763C354CF7F308BA4FB5B74410B389D97BC64911CC3C792D7BF5D50
Data weryfikacji	2025-11-04T09:53:33+01:00
Liczba złożonych podpisów (pieczęci)	1
Liczba prawidłowych podpisów (pieczęci)	1

Numer sygnatury	1
Wynik weryfikacji	WERYFIKACJA POZYTYWNA
Rodzaj podpisu	KWALIFIKOWANY PODPIS ELEKTRONICZNY
Format podpisu	PaDES_BASELINE_B
Dane sygnatariusza	Paweł Gilewski; WPWIS
Zakres podpisu	Wystąpienie pokontrolne PSSE Turek materiały.pdf
Posiadacz certyfikatu	Nazwa powszechna : Paweł Gilewski; WPWIS Identyfikator podmiotu : Nazwa organizacji : Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu Identyfikator organizacji : Adres : Poznań Kraj : PL Numer seryjny : 116394122670151660630689677724483985937 Ważny od - do : 2024.06.11 11:08 - 2027.06.11 11:08
Wydawca certyfikatu	Nazwa powszechna : Certum QCA 2017 Nazwa organizacji : Asseco Data Systems S.A. Identyfikator organizacji : Kraj : PL Numer seryjny : 710871166242919768730898917567636976287103054975 Ważny od - do : 2017.03.15 11:17 - 2028.03.16 00:59
Status certyfikatu w dacie wykonania podpisu	Certyfikat ważny
Czas deklarowany złożenia podpisu	2025.11.04 09:53
Wiarygodny czas złożenia podpisu	2025.11.04 09:53