

Kielce, 25.11.2015r.

SE.IIa-4331/2/2015

Adam Sikorski
sofrupak@wp.pl

W odpowiedzi na Pana wniosek (e-mail) z dnia 12.11.2015r. dot. stosowania łubianek z łuszczyki drzewnej, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach informuje:

Ad 1.

- W przypadku produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością producenta obowiązuje Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 89/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 ze zm.) oraz Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 384 z 29.12.2006r. ze zm.).
- Zgodnie z art. 3 Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 89/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 ze zm.), materiały i wyroby, w tym także materiały oraz wyroby aktywne i inteligentne, produkowane są zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, tak aby w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach użytkowania nie dochodziło do migracji ich składników do żywności w ilościach, które mogłyby:
 - a) stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka;
 - lub
 - b) powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności;
 - lub
 - c) powodować pogorszenie jej cech organoleptycznych,
- Nie ma szczególnych środków prawnych dotyczących materiałów i wyrobów produkowanych z drewna.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011 ze zm.), dotyczy materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych zatem nie ma zastosowania do materiałów i wyrobów z drewna.

Mając powyższe na uwadze, producent winien wystawić deklarację na łubianki z łuszczyki drewnianej opartą badaniami laboratoryjnymi w kierunku organoleptyki.

Ad 2.

Zgodnie z art. 64 ust. 1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. poz. 594 ze zm.), Podmioty działające na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością składają wniosek o wpis do rejestru zakładów, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, w formie pisemnej, według wzorów określonych odpowiednio na podstawie art. 67 ust. 3 pkt 2 i 3.

Ad 3, 4.

Łubianki z łuszczyki drewnianej należy traktować jako opakowania jednorazowego użytku.

Jednocześnie nadmienia się, że zgodnie z pkt 3 rozdziału IX załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz.UE.L.139 z 30.04.2004r.), na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania

i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi. Ponadto podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004r.

Zgodnie z art. 1 ust. 1a, b, d rozdziału I rozporządzenia (WE) nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r. główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego. Obowiązkiem przedsiębiorcy jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej. Producenci żywności zobowiązani są do wdrażania systemów samokontroli gwarantujących bezpieczeństwo produkowanych wyrobów oraz prowadzenia dokumentacji potwierdzającej funkcjonowanie tych systemów.

Ad 5.

Sposób znakowanie materiałów i wyrobów, które w chwili wprowadzenia do obrotu nie weszły jeszcze w kontakt z żywnością określa art.15 Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 89/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 ze zm.).

Ad 6, 7.

Truskawki sprzedawane z otwartych koszyczków należy traktować jako żywność nieopakowaną.

Kwestię oznakowania żywności nieopakowanej regulują następujące akty prawne:

- zgodnie z art. 44 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich pakowania do bezpośredniej sprzedaży obowiązkowe jest przekazanie informacji na temat składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal są obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie.

Jednocześnie nadmieniam się, że w Załączniku II do w/w rozporządzenia wymienione są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji. W/w załącznik nie zawiera truskawek.

- zgodnie z § 19. 1 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U z 2015r. poz. 29), w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się:
 - 1) nazwę środka spożywczego wskazaną w sposób określony w art. 17 rozporządzenia nr 1169/2011;
 - 2) nazwę albo imię i nazwisko producenta;
 - 3) wykaz składników – zgodnie z art. 18–20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia;
 - 4) klasę jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów;

5) w przypadku produktów rybołówstwa w rozumieniu pkt 3.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.

ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego mrożonych glazurowanych – dodatkowo informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach;

6) w przypadku pieczywa – dodatkowo:

a) masę jednostkową,

b) informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”

– gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

2. Informacje, o których mowa w ust. 1, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

Zatem w przypadku sprzedaży w/w truskawek w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu winny być podane:

- nazwa środka spożywczego,
- nazwa albo imię i nazwisko producenta,
- klasa jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów.

Ad 8.

Nieprawidłowości dotyczące sprzedaży owoców zapakowanych w brudne łubianki należy zgłaszać do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego właściwego ze względu na miejsce wprowadzania do obrotu w/w żywności.

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny w Kielcach
lek. med. Grażyna Majewska

Do wiadomości:

1. P. Małgorzata Pechta kierownik Oddziału HŻŻiPU Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach, ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce.

Otrzymują:

1. Adam Sikorski, sofrupak@wp.pl
2. A/a.

am