

IV kwartał 2008

Autor: Administrator
19.01.2009.

Opracował: Monika Wolak Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie

w IV kwartale 2008 r. przeprowadził kontrolę w zakresie: ••• jakości handlowej artykułów mlecznych
 Cel kontroli: Sprawdzenie jakości handlowej artykułów mlecznych takich jak: tłuszcze mleczne (tj. masło o zawartości 80-90% tłuszczu, tłuszcze mleczne do smarowania) sery podpuszczkowe dojrzewające, ze szczególnym uwzględnieniem: - jakości handlowej w zakresie zgodności z deklaracją producenta oraz prawidłowości znakowania opakowań, - sposobu składowania i transportu, zapewniającego zachowanie właściwej jakości handlowej. Zakres kontroli: Kontrolą objęto ogółem 6 podmiotów zajmujących się produkcją, konfekcjonowaniem, składowaniem i obrotem wyrobami mleczarskimi, w tym: - 4 podmioty w zakresie asortymentu: masło o zawartości 80-90% tłuszczu, - 2 podmioty w zakresie asortymentu: tłuszcze mleczne do smarowania, - 4 podmioty w zakresie asortymentu: sery podpuszczkowe dojrzewające. Wyniki kontroli: 1. Kontrola jakości handlowej artykułów mlecznych – NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI We wszystkich kontrolowanych podmiotach pobrano do badań fizykochemicznych i organoleptycznych 19 próbek o masie 19.809,2 kg, z czego: - 6 próbek masła o zawartości 80-90% tłuszczu o masie 9303,2 kg, - 3 próbki tłuszczu mlecznego do smarowania o masie 5070,0 kg, - 10 próbek serów dojrzewających podpuszczkowych o masie 5436,0 kg. Wyroby mleczarskie badano na zgodność z wymaganiami deklarowanymi przez producentów. 2. Kontrola prawidłowości znakowania – NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Kontrolą prawidłowości znakowania objęto: - 9 partii tłuszczów mlecznych, - 11 partii serów podpuszczkowych dojrzewających. 3. Kontrola paczkowania, sposobu składowania i transportu – NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Wszystkie kontrolowane podmioty spełniają wymagania ustawy z dnia 06.09.2001 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. Nr 128, poz.1409 późn.zm.) zaś warunki składowania wyrobów mleczarskich zgodne były z wymaganiami podanymi na opakowaniach, w dokumentach zakładowych oraz z art.9 ustawy z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity w Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn.zm.). Wszystkie kontrolowane podmioty przestrzegały zasad transportowania, zapewniających utrzymanie właściwej jakości przewożonych wyrobów.

••• jakości handlowej mięsa czerwonego Cel kontroli: Sprawdzenie jakości handlowej wędlin z mięsa czerwonego. Zakres kontroli: Kontrolą objęto 5 podmiotów. Wyniki kontroli:

1. Kontrola jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego – STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI We wszystkich kontrolowanych podmiotach pobrano do badań fizykochemicznych i organoleptycznych 15 próbek o łącznej masie 356,0 kg, w tym: - 2 próbki szynki o masie 56,0 kg, - 1 próbkę szynki wysokowydajnej o masie 15,0 kg, - 2 próbki polędwicy wysokowydajnej o masie 50,0 kg, - 2 próbki baleronu o masie 35,0 kg, - 2 próbki baleronu wysokowydajnego o masie 70,0 kg, - 2 próbki boczku wędzonego o masie 25,0 kg, - 4 próbki ogonówki – wędzonki z okrywą tłuszczową o masie 105,0 kg. Badania organoleptyczne nie wykazały nieprawidłowości, natomiast wyniki badań fizykochemicznych wykazały, że jedna partia baleronu wysokowydajnego (masa 40,0 kg) nie spełniała wymagań jakościowych ponieważ zawierała zawyżoną o 2,2 % zawartość wody w stosunku do określonej normą PN-A-82007:1996 „Przetwory mięsne.Wędliny”. W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością, w stosunku do jednego z kontrolowanych podmiotów, Lubelski Wojewódzki Inspektor wszczął postępowanie administracyjne, wydał decyzję administracyjną ustalającą stopień wad na 7 % a następnie skierował wniosek do naczelnika urzędu skarbowego o naliczenie kwoty nienależnej i dodatkowej. 2. Kontrola prawidłowości znakowania – STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Kontrolą prawidłowości znakowania objęto 15 partii wędlin z mięsa czerwonego o łącznej masie 356,0 kg. Stwierdzono, że dwóch z kontrolowanych podmiotów nie prawidłowo znakuje swoje wyroby. Nieprawidłowość dotyczyła 6 partii wędlin z mięsa czerwonego o łącznej masie 210,0 kg. Rodzaje stwierdzonych nieprawidłowości: - nieprawidłowo podany wykaz składników użytych przy produkcji, - brak oznaczenia grupy technologicznej, - brak dozwolonych substancji dodatkowych w wykazie składników / brak symbolu lub określenia funkcji technologicznej w wyrobie gotowym, - nieprawidłowy termin przydatności do spożycia, - brak procentowej zawartości mięsa, - brak pełnych danych identyfikujących producenta, tj. nazwy, formy prawnej oraz pełnego adresu. 3. Kontrola paczkowania, sposobu składowania i transportu – NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Kontrolowane podmioty nie prowadziły paczkowania wyrobów gotowych. Oględziny pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych nie wykazały nieprawidłowości. Sankcje: W związku ze stwierdzeniem: - niewłaściwej jakości handlowej w stosunku do jednego z przedsiębiorców wszczęto postępowanie administracyjne, wystawiono decyzję ustalającą stopień wad a następnie skierowano wniosek do urzędu

skarbowego o naliczenie kwoty nienależnej i dodatkowej, - nieprawidłowego oznakowania kontrolowanych wyrobów dwóch przedsiębiorców ukarano mandatami, - braku zgłoszenia do WIJHARS rozpoczęcia prowadzenia działalności gospodarczej jednego przedsiębiorcę ukarano mandatem.

••••• jakości handlowej przetworów rybnych Cel kontroli: Sprawdzenie jakości handlowej przetworów rybnych, takich jak: ryby mrożone glazurowane, ryby wędzone oraz ryby solone, ze szczególnym uwzględnieniem: - jakości handlowej w zakresie zgodności z deklaracją producenta oraz prawidłowości znakowania opakowań, - sposobu składowania i transportu, zapewniającego zachowanie właściwej jakości handlowej. Zakres kontroli: Kontrolą objęto ogółem 2 podmioty, w tym: - 1 podmiot w zakresie asortymentu: ryby mrożone glazurowane, - 1 podmiot w zakresie asortymentu: ryby wędzone, - 1 podmiot w zakresie asortymentu: ryby solone. Wyniki kontroli: 1. Kontrola jakości handlowej przetworów rybnych – STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI We wszystkich kontrolowanych podmiotach pobrano do badań fizykochemicznych i organoleptycznych 3 próbki o łącznej masie 1841,88 kg, z czego: - 1 próbkę ryby mrożonej glazurowanej o masie 1440,0 kg, - 1 próbkę ryby wędzonej o masie 125,88 kg, - 1 próbkę ryby solonej o masie 276,0 kg. Badania organoleptyczne nie wykazały nieprawidłowości, natomiast wyniki badań fizykochemicznych wykazały, że partia partia ryby mrożonej glazurowanej (masa 1440,0 kg) nie spełniała wymagań jakościowych ponieważ zawierała zawyżoną o 8% zawartość glazury w stosunku do określonej w deklaracji jakościowej producenta. W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością Lubelski Wojewódzki Inspektor wszczął postępowanie administracyjne w stosunku do jednego z kontrolowanych podmiotów. 2. Kontrola prawidłowości znakowania – STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Kontrolą prawidłowości znakowania objęto 3 partie przetworów rybnych o masie 1841,88 kg. Stwierdzono, że jeden z kontrolowanych podmiotów nie prawidłowo znakuje swoje przetwory. Rodzaje stwierdzonych nieprawidłowości: - nie przestrzeganie zapisów Rozporządzenia 104/2000 i 2065/2001 – brak określenia metody produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych bądź wyhodowane), - brak podania funkcji technologicznych składników dodatkowych, - termin przydatności do spożycia został poprzedzony nieprawidłowym wyrażeniem, np.: „najlepiej spożyć do” zamiast „należy spożyć do”, - zamieszczone skróty „b/g” oraz „Temp.przech.” nie były zrozumiałe co wprowadzało w błąd konsumenta. 3. Kontrola paczkowania, sposobu składowania i transportu – NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Oględziny opakowań transportowych i jednostkowych oraz pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych nie wykazały nieprawidłowości. Sankcje: W związku ze stwierdzeniem: - nieprawidłowej jakości handlowej przetworów rybnych jednego przedsiębiorcę ukarano mandatem oraz wszczęto postępowanie administracyjne; - nieprawidłowego oznakowania przetworów rybnych jednego przedsiębiorcę ukarano mandatem. ••••• jakości handlowej świeżych owoców i warzyw. Cel kontroli: Sprawdzenie jakości handlowej wybranych gatunków świeżych owoców i warzyw, w tym sprawdzenie: - jakości handlowej wybranych gatunków owoców i warzyw w zakresie zgodności z wymaganiami określonymi w przepisach UE, - sposobu składowania i transportu świeżych owoców i warzyw, - obecności modyfikacji genetycznych w pomidorach, - obecności w obrocie owoców i warzyw nie będących produktami rolnictwa ekologicznego a posiadającymi w oznakowaniu określenia sugerujące, że takimi produktami są. Zakres kontroli: Kontrolą objęto 8 sklepów wielkopowierzchniowych. Wyniki kontroli: 1. Kontrola jakości handlowej świeżych owoców i warzyw – STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI We wszystkich kontrolowanych sklepach pobrano do badań organoleptycznych łącznie 100 próbek z następujących asortymentów: - pochodzenia krajowego: 43 partie jabłek, 2 partie cykorii, 14 partii cebuli białej, 5 partii cebuli czerwonej, 12 partii marchwi, 1 partia czosnku oraz 8 partii kalafiora, - pochodzących z państw UE oraz z krajów trzecich: 1 partia jabłek, 2 partie cykorii, 2 partie marchwi i 10 partii czosnku. 1.1. Wymagania minimalne: Wszystkie kontrolowane asortymenty spełniały minimalne wymagania przyjęte przez wspólnotowe standardy jakości dla świeżych owoców i warzyw. 1.2. Wymagania dla poszczególnych klas jakości: W 3 partiach świeżych owoców i warzyw pochodzenia krajowego stwierdzono nie spełnienie wymagań co do dopuszczalnych tolerancji jakościowych dla klasy I, w związku z czym partie te podczas trwania czynności kontrolnych zakwalifikowano do II klasy jakości. 1.3. Wymagania dotyczące prezentacji: Sposób prezentacji świeżych owoców i warzyw w opakowaniach jednostkowych był prawidłowy. Wniesiono zastrzeżenia jedynie do owoców prezentowanych luzem, tj.: dla 2 partii jabłek o łącznej masie 65,3 kg wystawiono protokoły niezgodności, w związku z czym w trakcie trwania czynności kontrolnych: - partię jabłek o masie 50 kg przesortowano i doprowadzono do zgodności pod względem odmiany, - partię jabłek o masie 15,3 kg wycofano ze sprzedaży. 1.4. Pakowanie: Sposób pakowania poddanych kontroli świeżych owoców i warzyw był prawidłowy. 2. Kontrola prawidłowości znakowania – STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Kontrolą prawidłowości znakowania objęto łącznie 100 partii świeżych owoców i warzyw. W dwóch z kontrolowanych sklepów stwierdzono nie prawidłowe oznakowanie. Nieprawidłowość dotyczyła 3 partii świeżych owoców i warzyw o łącznej masie 78,5 kg (2 partii jabłek o łącznej masie 75,0 kg oraz 1 partii cykorii o masie 3,5 kg). Rodzaje stwierdzonych nieprawidłowości: - brak nazwy odmiany – 2 partie jabłek sprzedawanych luzem, - brak

oznakowania w języku polskim – 1 partia cykorii sprzedawana w opakowaniach jednostkowych. Podczas trwania czynności kontrolnych oznakowanie 2 partii jabłek zostało uzupełnione, natomiast 1 partia cykorii została wycofana ze sprzedaży. 3. Kontrola paczkowania, warunków składowania i transportu – NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI W wyniku czynności kontrolnych ustalono, że kontrolowani nie prowadzili paczkowania świeżych owoców i warzyw ani też nie posiadały własnego transportu. Oględziny pomieszczeń magazynowych nie wykazały nieprawidłowości. Sankcje: 4 przedsiębiorców ukarano 4 mandatami w związku ze stwierdzeniem: - niewłaściwej jakości handlowej, - niewłaściwej prezentacji. - niewłaściwego oznakowania poddanych kontroli świeżych owoców i warzyw.

••• jakości handlowej wędlin podrobowych i parówek. Cel kontroli: Sprawdzenie jakości handlowej wędlin podrobowych i parówek na zgodność z deklaracją producenta. Zakres kontroli: Kontrolą objęto 2 podmioty. Wyniki kontroli: 1. Kontrola jakości handlowej wędlin podrobowych i parówek na podstawie wyników badań laboratoryjnych – NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI We wszystkich kontrolowanych podmiotach pobrano do badań fizykochemicznych i organoleptycznych 6 próbek o łącznej masie 308,0 kg wyrobów gotowych, w tym: - 1 próbkę Salcesonu włoskiego o masie 45,0 kg, - 2 próbki Kaszanki o masie 77,0 kg, - 1 próbkę Kaszanki pieczonej o masie 50,0 kg, - 1 próbkę Salcesonu wiejskiego o masie 111,0 kg, - 1 próbkę Salcesonu czarnego o masie 25,0 kg, Zarówno badania fizykochemiczne jak i organoleptyczne nie wykazały nieprawidłowości.

2. Kontrola prawidłowości znakowania – STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Kontrolą prawidłowości znakowania objęto 6 partii wędlin podrobowych o łącznej masie 308,0 kg. Stwierdzono, że obydwa kontrolowane podmioty nie prawidłowo znakują swoje wyroby. Nieprawidłowość dotyczyła 6 partii wędlin podrobowych o łącznej masie 308,0 kg. Rodzaje stwierdzonych nieprawidłowości: - wykaz składników użytych przy produkcji nie został poprzedzony nagłówkiem zawierającym wyraz „składniki” albo „skład”;, - niewłaściwa kolejność podania składników występujących w środku spożywczym, tj. kolejność niezgodna z wielkością masy tych składników, - znaki graficzne na etykietach wprowadzały w błąd konsumenta, co do rodzaju środka spożywczego oraz co do składu wędlin podrobowych. 3. Kontrola dokumentacji – NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Kontrolowane podmioty dokonały zgłoszenia prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania i konfekcjonowania artykułów rolno-spożywczych do WIJHARS w Lublinie.

4. Kontrola prawidłowości pracy rzeczoznawców – NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Jedynie jeden z dwóch kontrolowanych podmiotów zatrudniał jedną osobę posiadającą uprawnienia rzeczoznawcy w zakresie klasyfikacji tusz wieprzowych EUROP wpisaną do rejestru prowadzonego przez WIJHARS w Lublinie. Sankcje: Nie zastosowano sankcji. W związku z tym, że stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania zostały zaliczone do czynu o niskiej szkodliwości, Lubelski Wojewódzki Inspektor JHARS wystosował jedynie do kontrolowanych podmiotów zalecenia pokontrolne określające termin ich wyeliminowania. ••• znakowania pieczywa. Cel kontroli: Sprawdzenie prawidłowości znakowania opakowanego pieczywa mieszanego, na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa w kierunku wykrycia zafałszowania produktu przez podanie przez producentów z oznakowaniu informacji niezgodnych z prawdą w zakresie: nazwy produktu, ukrycia rzeczywistego składu, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto.

Zakres kontroli: Kontrolą objęto 3 podmioty. Wyniki kontroli: 1. Kontrola prawidłowości znakowania – STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Kontrolą prawidłowości znakowania objęto 5 próbek pieczywa (tj. 34,35 kg) z łącznej wielkości partii produkcyjnej o masie 371,4 kg. Kontroli poddano pieczywo mieszane, tj.: - chleb razowy á 450 g – masa skontrolowanej partii: 5,85 kg - chleb firmowy blaszkowy á 400 g – masa skontrolowanej partii: 5,2 kg - chleb firmowy krojony á 500 g – masa skontrolowanej partii: 6,5 kg - chleb kminkowy á 0,6 kg – masa skontrolowanej partii: 7,8 kg - chleb razowy á 500 g – masa skontrolowanej partii: 9,0 kg Stwierdzono, że dwa z trzech kontrolowanych podmiotów nie prawidłowo znakuje swoje wyroby. Nieprawidłowość dotyczyła: - chleba kminkowego á 0,6 kg - chleba razowego á 500 g o łącznej masie skontrolowanej partii 16,8 kg.

Rodzaje stwierdzonych nieprawidłowości: - brak informacji o warunkach przechowywania, - niewłaściwa kolejność zamieszczonych składników występujących w środku spożywczym, - zafałszowanie produktu poprzez zmianę i ukrycie rzeczywistych składników użytych do produkcji, - niewłaściwe zamieszczenie daty minimalnej trwałości, - brak informacji co do ilościowej zawartości składnika określonego na etykiecie, - podanie niepełnych danych identyfikujących producenta. 2. Kontrola surowców do produkcji pieczywa prowadzona przez przedsiębiorcę – NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Stwierdzone zostały jedynie zastrzeżenia w jednym z trzech kontrolowanych podmiotów: - nieaktualność receptur, - brak udokumentowania działań związanych z kontrolą masy wyrobów gotowych przyjętych w ramach programu badań. 3. Kontrola dokumentacji – STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI Jeden z trzech kontrolowanych podmiotów nie dopełnił obowiązku zgłoszenia prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania i konfekcjonowania artykułów rolno-spożywczych do właściwego WIJHARS. Sankcje: W związku ze stwierdzeniem: - zafałszowania chleba razowego á 500 g w stosunku do jednego przedsiębiorcy zostało wszczęte z

urzędu postępowanie administracyjne w sprawie naliczenia kary pieniężnej, - nie dopełnienia obowiązku zgłoszenia prowadzenia działalności gospodarczej do WIJHARS pracownika jednego z kontrolowanych podmiotów ukarano grzywną w drodze mandatu. - nieprawidłowości w zakresie znakowania zaliczonych do czynu o niskiej szkodliwości, Lubelski Wojewódzki Inspektor JHARS do dwóch skontrolowanych podmiotów wystosował jedynie stosowne zalecenia pokontrolne.