

# I kwartał 2012

Autor: Administrator  
17.01.2012.

Opracował: Iwona Madejek

Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej przetworów rybnych.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie: - jakości handlowej przetworów rybnych na zgodność z deklaracją producenta (ocena organoleptyczna oraz badania laboratoryjne), - deklarowanych norm jakościowych oraz rozpiętości deklarowanych parametrów, - prawidłowości znakowania opakowań z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie przepisów. II.

ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 2 podmiotach gospodarczych na terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją i wprowadzaniem do obrotu przetworów rybnych. Objęto nią łącznie 3 partie produktów priorytetowych z grupy technologicznej marynat rybnych. III.

WYNIKI KONTROLI Z dokonanych ustaleń wynika, że jakość handlowa przetworów rybnych: § w zakresie oceny organoleptycznej była zgodna z deklaracją producenta, § wykonane analizy laboratoryjne wykazały: - w 1 partii zaniżoną masę ryby w stosunku do deklarowanej przez producenta na etykiecie opakowania jednostkowego, - niezgodny z zapewnionym skład (2 partie) z uwagi na: &Yuml; brak w wyrobie deklarowanych warzyw i przypraw, &Yuml; obecność w produkcie warzyw, których nie deklarowano na etykiecie. § w zakresie deklaracji producentów wykazano, że przyjętymi do stosowania normami jakościowymi, w oparciu o które prowadzono produkcję były normy zakładowe. Znakowanie Ogółem w 2 zakładach sprawdzono oznakowanie 3 partii wyrobów gotowych i stwierdzono,

że 2 z nich nie odpowiadało wymaganiom dotyczącym oznakowania, ponieważ: § podano niezgodną z prawdą masę ryby, czym naruszono art. 4 ust. 1, art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno &ndash; spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187 poz. 1577 z późn. zm.), który przywołuje art. 46 ust. 1 pkt 1 litera a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.), § na etykiecie w składzie nie umieszczono wszystkich stwierdzonych (na podstawie badań laboratoryjnych) składników, tj. marynowanej marchwi i cebuli, co naruszało art. 6 ust. 2 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno &ndash; spożywczych, który przywołuje art. 46 ust. 1 pkt 1 litera a ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz § 2, ust. 1, pkt 2 ww. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych, § w zamieszczonym wykazie składników podano informację o występujących w wyrobie gotowym składnikach, tj.: ogórku, liściu laurowym, kolendrze, zielu angielskim, gorczycy, których obecności w wyrobie nie stwierdzono, co naruszało art. 6 ust. 2 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno &ndash; spożywczych, który przywołuje art. 46 ust. 1 pkt 1 litera a ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz § 2, ust. 1, pkt 2 ww. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych, § brak było informacji o ilościowej zawartości składników, których nazwa występuje w nazwie przetworu rybnego, czym naruszono § 9 ust. 1 pkt 1 ww. rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych. IV. Sankcje W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej: § wydano decyzję administracyjną o wymierzeniu kary pieniężnej, w związku z art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych w wysokości 1 000,00 zł, § wystosowano do producenta marynat rybnych zalecenia pokontrolne wzywające do usunięcia stwierdzonych w wyniku kontroli nieprawidłowości w oznakowaniu.

V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Na podstawie wyników przeprowadzonej kontroli, stwierdzono, że jakość przetworów rybnych w zakresie cech organoleptycznych nie budziła zastrzeżeń, niemniej jednak z uwagi na nieprawidłowości w oznakowaniu, w tym m. in. zaniżoną masę ryby (w stosunku do deklarowanej na etykiecie wyrobu) i nieuwzględnienie wszystkich surowców wykorzystanych do przygotowania produktu, należy systematycznie przeprowadzać kontrolę ze szczególnym uwzględnieniem znakowania. Informacja o wynikach kontroli doraźnej w zakresie jakości handlowej kiełbas białych.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie: - jakości handlowej kiełbas białych na zgodność z deklaracją producenta (ocena organoleptyczna oraz badania laboratoryjne), - deklarowanych norm jakościowych oraz rozpiętości deklarowanych parametrów, - kontrolowanego asortymentu, w zakresie identyfikacji surowców mięsnych, - prawidłowości znakowania opakowań z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie przepisów. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 3 podmiotach gospodarczych na terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją i wprowadzaniem do obrotu przetworów z mięsa czerwonego.

W związku z tym, że w okresie objętym kontrolą tylko jeden zakład produkował kiełbasę białą, kontrolą objęto tylko jedną partię tego priorytetowego produktu. III. WYNIKI KONTROLI Z dokonanych ustaleń wynika, że jakość handlowa przetworów z mięsa czerwonego: § w zakresie oceny organoleptycznej była zgodna z deklaracją producenta, § wykonane analizy laboratoryjne wykazały: - niezgodność w zakresie parametrów chemicznych z powodu zawyżonej zawartości wody o 25,5 % oraz zaniżonej zawartości białka o 1,4 %, - obecność niezadeklarowanego surowca mięsnego, § w zakresie deklaracji producenta wykazano, że zamieszczone wartości parametrów chemicznych różniły się od określonych w PN-A-82007:1996 Przetwory mięsne Wędliny. Znakowanie Stwierdzono, że jedyna skontrolowana partia kiełbasy białej była nieprawidłowo oznakowana, ponieważ brak było w wykazie składników wszystkich wykorzystanych do produkcji surowców mięsnych (co ustalono na podstawie analiz laboratoryjnych), czym naruszono art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r.

Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), który przywołuje art. 46 ust. 1 pkt 1 litera a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.

z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.). IV. Sankcje W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej: § przesłano do producenta zawiadomienie o wszczęciu postępowania w sprawie wymierzenia kary pieniężnej w związku z art. 40a ust. 1 pkt 4 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno &ndash; spożywczych, za wprowadzenie do obrotu artykułu rolno &ndash; spożywczego zafałszowanego, § wystosowano zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia nieprawidłowości w oznakowaniu. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Na podstawie wyników przeprowadzonej kontroli, stwierdzono, że jakość przetworu z mięsa czerwonego w zakresie cech organoleptycznych nie budziła zastrzeżeń, niemniej jednak z uwagi na nieprawidłowości w zakresie cech chemicznych oraz w oznakowaniu (nieuwzględnienie wszystkich surowców wykorzystanych do przygotowania produktu), należy systematycznie przeprowadzać kontrole jakości handlowej kiełbas. Informacja o wynikach kontroli doraźnej w zakresie jakości handlowej przetworów zbożowych. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej mąki (mąki pszennej i żytniej) oraz kasz (manny, gryczanej oraz jęczmiennej). II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 7 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego, w tym: □ w 5 zajmujących się produkcją mąki, □ w 2 zajmujących się wyłącznie produkcją kaszy. III. WYNIKI KONTROLI Kontrola jakości handlowej przetworów zbożowych na podstawie badań laboratoryjnych W celu sprawdzenia jakości handlowej wyprodukowanych przetworów zbożowych pobrano 11 próbek z 11 partii o łącznej masie 6626,50 kg, w tym: □ 9 próbek z partii 4126,5,0 kg mąki pszennej, □ 2 próbki z partii 2 500,0 kg kaszy. Przeprowadzone analizy ww. partii przetworów zbożowych wykazały, że partia 700 kg &bdquo;Kaszy jęczmiennej pęczak&rdquo;, w torebkach polipropylenowych 400 g, nie spełniała deklarowanej jakości handlowej z uwagi na zawyżoną o 0,31% wilgotność w stosunku do deklarowanej przez producenta na poziomie 15,0%. Wyżej opisana nieprawidłowość naruszyła art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000

r. o jakości handlowej artykułów rolno &ndash; spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.). Kontrola prawidłowości znakowania przetworów zbożowych Kontroli prawidłowości znakowania poddano łącznie 20 próbek reprezentujących 11 234,5 kg przetworów zbożowych. Uwagi w tym zakresie wniesiono w przypadku 5 partii tj. 25,0% ogólnej ilości partii poddanej ocenie. Nieprawidłowości polegały na tym, że: □ data minimalnej trwałości określona datą dzienną, zamieszczona na etykiecie nie była poprzedzona wyrażeniem: &bdquo;najlepiej spożyć przed&hellip;&rdquo;, co było niezgodne z §11 ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku

w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r., Nr 137, poz. 966 z późn. zm.), który stanowi: &bdquo;Datę minimalnej trwałości poprzedza się wyrażeniem &bdquo;najlepiej spożyć przed&hellip;&rdquo; jeżeli jest określona datą dzienną, albo wyrażeniem &bdquo;najlepiej spożyć przed końcem&hellip;&rdquo; w innych przypadkach&rdquo;. □ oznakowanie ilości nominalnej towaru paczkowanego poprzedzono zapisem: &bdquo;waga netto&rdquo;, co było niezgodne z § 2. ust. 4. rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 roku w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. Nr 122, poz. 1010), który stanowi: &bdquo;Oznakowanie ilości nominalnej towaru paczkowanego może być poprzedzone dodatkowym napisem odpowiednio: &bdquo;objętość netto, &bdquo;masa netto&rdquo; lub &bdquo;zawartość netto&rdquo;, □ podawano niepełne dane dotyczące identyfikacji producenta, co było niezgodne z art.7 ust.2 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), □ stosowano napisy nawiązujące do jakości produktu np.: &bdquo;Premium Quality&rdquo; nie przedstawiając kontrolującym dokumentów potwierdzających słuszność zastosowanych tego typu zapisów, co było niezgodne z art.6 ust.2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), w związku z art.46 ust.1 pkt 1 lit c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o

bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.),  
w brzmieniu: &bdquo;Oznakowanie środka spożywczego nie może wprowadzać konsumenta  
w błąd, w szczególności przez sugerowanie, że środek spożywczy posiada szczególne właściwości, jeżeli  
wszystkie podobne środki spożywcze posiadają takie właściwości&rdquo;. □ data minimalnej  
trwałości była nieczytelna, co było niezgodne z art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości  
handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), w związku z  
art. 48 ust.1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171,  
poz. 1225 z późn. zm.), który stanowi między innymi, że: &bdquo;Środki spożywcze muszą być  
oznakowane w sposób zrozumiały dla konsumenta, napisy muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne,  
umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte zasłonięte lub  
przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami&rdquo;; □ zamieszczono zapis  
&bdquo;Wyprodukowano zgodnie z wymaganiami jakościowymi HACCP&rdquo;;, co było niezgodne z art.  
6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z  
2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), w związku z art. 46 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia  
2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), ponieważ  
producent deklarując w oznakowaniu środka spożywczego prowadzenie produkcji zgodnie z wymaganiami  
jakościowymi HACCP wprowadza konsumenta w błąd sugerując, że inne przedsiębiorstwa nie posiadają  
wdrożonych ww. procedur i nie prowadzą produkcji  
zgodnie z wymaganiami jakościowymi HACCP a zgodnie z art.5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004  
Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz.  
L 139 z 30.04.2004, str.1 Polskie wydanie specjalne: rozdz.13, t.34, str.319. każdy przedsiębiorca  
sektora spożywczego, z wyłączeniem produkcji podstawowej i działań z nią powiązanych, powinien  
wdrożyć procedury oparte na zasadach systemu HACCP, □ wielkość zastosowanych cyfr ilości  
nominalnej produktu była niezgodna z załącznikiem 2 do rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20  
lipca 2009 roku w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.  
U. Nr 122, poz. 1010). Sankcje Do kontrolowanych firm zostały przesłane zalecenia pokontrolne,  
wzywające do usunięcia stwierdzonych w czasie kontroli nieprawidłowości wynikających z  
nieprawidłowego oznakowania opakowań przeznaczonych dla konsumenta finalnego. Ponadto: □  
wydano decyzję nakazującą poddanie zabiegowi prawidłowego znakowania opakowań jednostkowych z  
kaszą, posiadających nieczytelną datę minimalnej trwałości, □ zostało wszczęte z urzędu  
postępowanie, na podstawie art. 61 § 1 k.p.a., w sprawie naliczenia kary pieniężnej dla właściciela firmy,  
która wprowadziła do obrotu kaszę nieodpowiadającą deklarowanym wymaganiom jakościowym. IV.  
PODSUMOWANIE I WNIOSKI Nie wszystkie podmioty przykładają stosowną wagę do oznakowania  
produktów zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stwierdzone przypadki nieprawidłowego znakowania  
przetworów zbożowych oraz ich niewłaściwa jakość wskazują na potrzebę prowadzenia dalszych kontroli  
w zakresie ich jakości handlowej. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości  
handlowej przypraw. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej  
przypraw, ze szczególnym uwzględnieniem przypraw jednoskładnikowych importowanych z krajów  
trzech. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 3 podmiotach funkcjonujących na  
terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją i dystrybucją przypraw. Kontrolą objęto 7  
partii przypraw i mieszanek przyprawowych w opakowaniach przeznaczonych dla konsumenta finalnego.  
III. WYNIKI KONTROLI Znakowanie mieszanek przyprawowych i przypraw Ogółem ocenie  
prawidłowości znakowania poddano 7 partii przypraw jednoskładnikowych i mieszanek przypraw wnosząc  
uwagi do 3 partii, tj. 42,9% ogółem ocenianych. Nieprawidłowości w tym zakresie polegały na tym, że:  
□ nazwie produktu zamieszczonej na etykiecie nie towarzyszyła informacja dotycząca postaci środka  
spożywczego, co było niezgodne z art. 7 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości  
handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), w związku z  
art.47 ust.4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171,  
poz. 1225 z późn. zm.), który stanowi: &bdquo;Nazwie powinny towarzyszyć informacje dotyczące  
postaci środka spożywczego lub procesów technologicznych stosowanych w produkcji, w szczególności  
określające, czy jest to środek spożywczy sproszkowany, liofilizowany, głęboko mrożony, wędzony  
&ndash; w przypadku gdy brak tej informacji może wprowadzać nabywcę w błąd&rdquo;; □ data  
minimalnej trwałości produktu była nieczytelna, co było niezgodne z art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21  
grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz.  
1577 z późn. zm.), w związku z art. 48 ust.1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie  
żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), który stanowi między innymi, że:  
&bdquo;Środki spożywcze muszą być oznakowane w sposób zrozumiały dla konsumenta, napisy muszą  
być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden  
sposób ukryte zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami&rdquo;; □ podana  
gramatura (zawartość netto) środka spożywczego nie była zgodna z prawdą, bowiem kontrolne  
przeważenia opakowań z wyrobem wykazało w 1 przypadku różnice na niekorzyść konsumenta w  
granicach od 10 do 18 gramów. Jakość przypraw i mieszanek przyprawowych Do badań w Laboratorium

Specjalistycznym GIJHARS w Lublinie pobrano próbki z 6 partii wyrobów gotowych. Kontrolowani producenci deklarowali jakość przypraw i mieszanek przyprawowych określając między innymi następujące parametry jakościowe: minus; konsystencję, minus; barwę, minus; zapach, minus; smak, minus; wilgotność. W laboratorium sprawdzana także była obecność szkodników i ich pozostałości oraz zawartość zanieczyszczeń organicznych. Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały nieprawidłowości w zakresie jakości 1 partii przypraw (16,7% ogółem przebadanych), która nie była zgodna z deklaracją z uwagi na obecność żywych roztoczy. Sankcje Do kontrolowanych firm zostały przesłane zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia stwierdzonych w czasie kontroli nieprawidłowości wynikających z nieprawidłowego oznakowania opakowań przeznaczonych dla konsumenta finalnego. Zalecenia dotyczyły: 1) podawania informacji dotyczącej postaci środka spożywczego towarzyszącej nazwie produktu zgodnie z art. 7 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. m.), w związku z art.47 ust.4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), 2) zamieszczania daty minimalnej trwałości na opakowanych środkach spożywczych zgodnie z art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), w związku z art. 48 ust.1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), 3) wzmożenia nadzoru przy procesie pakowania przypraw w zakresie zawartości netto produktu w opakowaniu. Ponadto wydano 4 decyzje, w tym:  decyzję nakazującą poddanie zabiegowi prawidłowego znakowania opakowań jednostkowych z przyprawą,  decyzję nakazującą na podstawie art. 29 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) w związku z art. 21 ww. ustawy i art. 104 k.p.a. (Dz. U. z 2000 r. Nr 98 poz.1071, z późn. zm), zniszczenie na koszt własny partii przyprawy, której jakość handlowa nie była zgodna z deklaracją z uwagi na obecność żywych roztoczy,  2 decyzje o wymierzeniu grzywny na łączną kwotę 1500 zł.

IV. PODSUMOWANIE I WNIOSKI

Nie wszystkie podmioty przykładają stosowną wagę do oznakowania produktów zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stwierdzone przypadki nieprawidłowego znakowania przypraw i mieszanek przyprawowych oraz jakość przypraw mają istotne znaczenie dla konsumenta w związku z czym wskazane jest prowadzenia dalszych kontroli w zakresie ich jakości handlowej. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej wyrobów ciastkarskich

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej wyrobów ciastkarskich

II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 3 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją wafli suchych. Kontrolą objęto 4 partie wafli suchych w opakowaniach jednostkowych przeznaczonych dla konsumenta finalnego.

III. WYNIKI KONTROLI Ocenie prawidłowości znakowania poddano 4 partie wafli suchych, wnosząc do wszystkich uwagi, ponieważ:  datę minimalnej trwałości określoną jako miesiąc i rok, poprzedzono wyrażeniem &bdquo;Należy spożyć przed końcem:&rdquo; zamiast &bdquo;Najlepiej spożyć przed końcem:&rdquo;, co było niezgodne z §11 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.),  daty minimalnej trwałości nie umieszczono po wyrażeniu słownym odnoszącym się do tej daty, co było niezgodne z §11 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.),  numer identyfikacyjny partii produkcyjnej, podany bezpośrednio po dacie minimalnej trwałości, został poprzedzony znakiem &bdquo;-&rdquo;, zamiast literą &bdquo;L&rdquo;, co było niezgodne z §1 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. 2004, Nr 83, poz. 772),  nie podano funkcji technologicznej jaką pełni użyta do produkcji i wyszczególniona w wykazie składników dozwolona substancja dodatkowa, tj. wodorowęglan amonu, co było niezgodne z §6, ust. 1, pkt 1 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.), który stanowi, że: &bdquo;Zamieszczając w wykazie składników: dozwolone substancje dodatkowe, podaje się ich nazwę lub numer oraz zasadniczą funkcję technologiczną, którą ta substancja pełni w środku spożywczym, biorąc pod uwagę rodzaje funkcji pełnionej przez dodatki do żywności w środkach spożywczych wymienione w załączniku I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16)&rdquo;,  cyfry i litery wyrażające masę netto produktu posiadały wysokość 2 mm, co było niezgodne z § 2, ust. 3 Rozporządzenia Ministra Gospodarki w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych z dnia 20 lipca 2009 r. (Dz. U. 2009 r. Nr 122, poz. 1010), z którego wynika, że minimalna wysokość cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej towaru paczkowanego o masie powyżej 50 do 200 g wynosi 3 mm,  daty

minimalnej trwałości określonej jako dzień, miesiąc, rok nie poprzedzono wyrażeniem „Najlepiej spożyć przed:”, co było niezgodne z §11 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.), który stanowi że datę minimalnej trwałości poprzedza się wyrażeniem „najlepiej spożyć przed:...” , jeżeli jest określona datą dzienną... ,  nie podano funkcji technologicznej jaką pełni użyta do produkcji i wyszczególniona

w wykazie składników dozwolona substancja dodatkowa, tj. wodorowęglan sodu, co było niezgodne z § 6, ust. 1, pkt 1 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.) który stanowi, że: „Zamieszczając w wykazie składników: dozwolone substancje dodatkowe, podaje się ich nazwę lub numer oraz zasadniczą funkcję technologiczną, którą ta substancja pełni w środku spożywczym, biorąc pod uwagę rodzaje funkcji pełnionej przez dodatki do żywności w środkach spożywczych wymienione w załączniku I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16)”. Jakość handlowa wyrobów ciastkarskich Do badań w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Lublinie pobrano 1 próbkę z partii wyrobu gotowego. Kontrolowany producent deklarował jakość swoich wyrobów przy określeniu następujących parametrów jakościowych:  kształt,  powierzchnia,  barwa,  przełom,  konsystencja,  smakowość,  zawartość suchej masy,  zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze HCL. Przeprowadzone badania laboratoryjne po uwzględnieniu wyjaśnień strony wykazały, że jakość ww. partii, była zgodna z deklaracją producenta. Sankcje Do kontrolowanych jednostek zostały przesłane zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości wynikających z niewłaściwego oznakowania opakowań jednostkowych. Zalecenia pokontrolne dotyczyły:  poprzedzania daty minimalnej trwałości odpowiednim wyrażeniem słownym,  umieszczenia daty minimalnej trwałości po wyrażeniu słownym odnoszącym się do tej daty,  poprzedzenia numeru identyfikacyjnego partii produkcyjnej, podanego bezpośrednio po dacie minimalnej trwałości, literą L,  podania funkcji technologicznej jaką pełni użyta do produkcji i wyszczególniona

w wykazie składników dozwolona substancja dodatkowa, tj. wodorowęglan amonu,  zastosowania odpowiedniej wysokości cyfr i liter wyrażających masę netto produktu,  poprzedzenia daty minimalnej trwałości wyrażeniem „Najlepiej spożyć przed:”,  podania funkcji technologicznej jaką pełniła użyta do produkcji i wyszczególniona

w wykazie składników dozwolona substancja dodatkowa, tj. wodorowęglan sodu. IV. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Biorąc pod uwagę szereg stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości w oznakowaniu, należy stwierdzić że producenci nie przykładają dostatecznej uwagi do tego, aby ich wyroby znakowane były zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Zamieszczanie poprawnych informacji na etykietach opakowań jednostkowych ma zasadnicze znaczenie dla konsumenta finalnego i decyduje o wyborze danego produktu spośród innych dostępnych na rynku. W związku z powyższym faktem, dalsze przeprowadzanie kontroli w zakresie jakości handlowej wyrobów ciastkarskich, jest działaniem jak najbardziej celowym. Informacja o wynikach kontroli doraźnej w zakresie jakości handlowej półtuszy wieprzowych i elementów handlowych uzyskanych w wyniku ich rozbioru.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie: - pochodzenia półtuszy wieprzowych, z których uzyskiwano elementy handlowe, - jakości handlowej półtuszy wieprzowych i mięsa z nich uzyskanego (ocena organoleptyczna) w tym sprawdzenie sposobu podziału na części zasadnicze oraz czy jakość mięsa jest zgodna z definicją „mięsa świeżego” (badania laboratoryjne w kierunku obecności dozwolonych substancji dodatkowych), - deklarowanych norm jakościowych, w oparciu o które prowadzona jest produkcja, - warunków magazynowania mięsa w półtuszach i elementach, - prawidłowości znakowania opakowań z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie przepisów, - realizacji zaleceń pokontrolnych.

II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 6 podmiotach gospodarczych na terenie województwa lubelskiego zajmujących się ubojem trzody chlewnej i obrotem uzyskanego mięsa. Objęto nią 7 partii półtuszy oraz 10 partii elementów. Ponadto pobrano z 4 partii przetworów z mięsa czerwonego próbki

w celu sprawdzenia wykonania zaleceń pokontrolnych. III. WYNIKI KONTROLI Z dokonanych ustaleń wynika, że jakość handlowa: § w zakresie oceny organoleptycznej niezgodność w sposobie obróbki stwierdzono

w przypadku 1 partii półtuszy, tj. zakupionych z uboju zewnętrznej i kierowanych do rozbioru 66 sztuk z powodu pozostałości szczeciny na głowach. Ponadto kontrolujący zwrócili uwagę na sposób wykrawania kilku sztuk schabu bez kości (u jednego producenta), które były odcięte w sposób niewłaściwy, tj. o około 4 cm z odcinka krzyżowego, co wskazywało, że przy schabie pozostawiono część biodrówki. § wykonane analizy laboratoryjne wykazały: - brak w badanych próbkach dozwolonych substancji dodatkowych, § w zakresie deklaracji producentów wykazano, że deklaracją jakości 4 podmiotów były Polskie Normy, natomiast 2 – opisy produktu. Znakowanie Nieprawidłowości w zakresie

znakowania stwierdzono w przypadku: § 1 partii półtuszy wieprzowych z powodu braku oznakowania na półtuszkach klasą mięsności lub zawartością procentową chudego mięsa pomimo podania jednej z tych informacji (klasy tuszy) w Handlowym Dokumentie Identyfikacyjnym. Było to niezgodne z art. 21 ust. 3 Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1249/2008 z dnia 10 grudnia 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wdrożenia wspólnotowych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania ich cen, § 2 partii przetworów z mięsa czerwonego, ponieważ: - w podanym składzie nie umieszczono wszystkich wykorzystanych do produkcji kiełbas i nadal obecnych w wyrobie gotowym składników, w tym: dozwolonych substancji dodatkowych pełniących funkcję technologiczną w wyrobie gotowym, składników składnika złożonego oraz surowców uzupełniających, co było niezgodne z art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187 poz. 1577 z późn. zm.), który przywołuje art. 46 ust. 1 pkt 1 litera a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności

i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) oraz § 2, ust. 1, pkt 2 i § 5 ust. 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr 137 poz. 966 z późn. zm.), - brak było informacji dotyczących warunków przechowywania, co naruszało § 2ust. 1

pkt 7 ww. rozporządzenia MRiRW w sprawie znakowania środków spożywczych, - nazwie środka spożywczego nie towarzyszyło określenie grupy technologicznej

i rodzaju wędliny, co naruszało art. 47 ust. 1 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, - dla użytego składnika &bdquo;tłuszcz drobny&rdquo; nie podano nazwy gatunku zwierzęcia,

z którego on pochodzi, co naruszało § 8 ust. 6 ww. rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych, - nie zamieszczono informacji &bdquo;pakowany w atmosferze ochronnej&rdquo;

albo &bdquo;pakowano

w atmosferze ochronnej&rdquo;, co naruszało § 3 ust. 1 pkt 1 ww. rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych. - nazwie wyrobu nie towarzyszyła informacja dotycząca procesu technologicznego stosowanego w produkcji, tj. &bdquo;wędzona&rdquo;, co było niezgodne z art. 47 ust. 4 ustawy

z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r.

Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.). Powyższe ustalenia były między innymi podstawą do stwierdzenia, że producent nie wykonał zaleceń pokontrolnych wydanych w wyniku poprzedniej kontroli WIJHARS w Lublinie.

IV. Sankcje W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej: § przesłano do 1 producenta zawiadomienia o wszczęciu postępowania w sprawie wymierzenia kary pieniężnej w związku z: o art. 40a ust. 1 pkt 4 ww. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm) za wprowadzenie do obrotu nieprawidłowo oznakowanych przetworów z mięsa czerwonego, będących artykułami rolno &ndash; spożywczymi zafałszowanymi, o art. 40a ust. 2 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych za nie usunięcie nieprawidłowości stwierdzonej podczas kontroli w terminie określonym

w zaleceniach pokontrolnych, § nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego kredytowanego na kwotę 200,00 zł za wykroczenia określone w art. 40 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno &ndash; spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), § wystosowano do 1 producenta zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia

nieprawidłowości w oznakowaniu przetworów z mięsa czerwonego, § przekazano ustalenia z kontroli w zakresie partii półtuszy wieprzowych przeznaczonych do rozbioru (odnośnie braku oznakowania klasą mięsności oraz niewłaściwego sposobu obróbki) do Podlaskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Na podstawie wyników przeprowadzonej kontroli, stwierdzono, że z uwagi na pojawiające się niepokojące sygnały odnośnie jakości handlowej mięsa świeżego oraz nieprawidłowości

w oznakowaniu, uzasadnionym jest dalsze monitorowanie jakości handlowej mięsa i jego przetworów. Informacja o wynikach kontroli doraźnej w zakresie prawidłowości znakowania makaronu.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było ujednoczenie nazw makaronów zawierających w swoim składzie kurkumę jako przyprawę lub aromat zgodnie z otrzymanymi wytycznymi w tym zakresie.

II. ZAKRES KONTROLI Kontrolą objęto 6 znajdujących się na terenie województwa lubelskiego producentów zajmujących się produkcją makaronów. III. WYNIKI KONTROLI A.

ZNAKOWANIE Kontrolą w zakresie znakowania objęto 11 próbek, reprezentujących ogółem 2521,0 kg makaronów, gdzie uwagi w tym zakresie wniesiono w przypadku 9 z nich (82%). Stwierdzone nieprawidłowości polegały na: § zamieszczeniu nazwy &bdquo;Domowa&hellip;&rdquo;, która wprowadzała konsumenta w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego metod wytwarzania i użytych składników. Stanowiło to naruszenie art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225

z późn. zm.); § podaniu w wykazie składników informacji o użyciu w procesie produkcyjnym

„jaj”, podczas gdy w rzeczywistości użyto „masę jajową pasteryzowaną”. Powyższe naruszało § 5 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.); § wprowadzaniu konsumenta w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego, w tym nazwy, ponieważ w składzie wyszczególniono zastosowany aromat/ przyprawę, podczas gdy informacja o obecności kurkumy nie może ograniczać się jedynie do wyszczególnienia jej jako aromatu/ przyprawy w wykazie składników ale powinna mieć odzwierciedlenie także w nazwie produktu dla odróżnienia makaronu, który nie zawiera w swoim składzie kurkumy, z uwagi na zmieniony pod jej wpływem smak i zapach. Powyższe naruszało art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.); - podaniu wody stanowiącej składnik środka spożywczego z naruszeniem § 7, ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 10 lipca 2007 r.

w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.); - poprzedzeniu daty minimalnej trwałości określonej jako dzień, miesiąc, rok wyrażeniem „Najlepiej spożyć przed końcem:” zamiast „Najlepiej spożyć przed:”, co było niezgodne

z § 11 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.); - nie określeniu warunków przechowywania, co było niezgodne z § 2, ust. 1, pkt 7 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.), -

nie podaniu informacji dotyczących nazwy środka spożywczego, daty minimalnej trwałości i zawartości netto w jednym polu widzenia, co było niezgodne z § 14 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

**B. KONTROLA MASY** Sprawdzenia masy dokonano we wszystkich zakładach zajmujących się produkcją makaronów, w których to objęto nią łącznie 9 partii o masie 2 312,0 kg i stwierdzono, że spełniały one wymagania metrologiczne dotyczące ilości rzeczywistej towarów

paczkowanych określone w Załączniku nr 2 do ustawy o towarach paczkowanych. **C. PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE** Podczas kontroli znakowania do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki reprezentujące

1696,0 kg makaronu zadeklarowanego jako wyprodukowany:  z mąki otrzymanej z przemiału pszenicy durum – „100% mąki durum”;

w celu wykrycia ewentualnego zafałszowania mąką z pszenicy zwyczajnej,  z dodatkiem jaj w celu wykonania oznaczenia zawartości tłuszczu pochodzącego

z użytego składnika jajecznego. Przeprowadzone analizy nie wykazały niezgodności w powyższym zakresie. **IV. SANKCJE** W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości

handlowej WIJHARS zastosował następujące sankcje:  wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące zmianę oznakowania: w związku

z art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.);  wydano 1 decyzję administracyjną o naliczeniu kary pieniężnej w związku

z art. 40a ust. 1 pkt 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187 poz.1577 z późn. zm.) za uniemożliwienie przeprowadzenia kontroli w kwocie 679,90,- zł.;  wystosowano zalecenia pokontrolne wzywające 3 producentów makaronów do usunięcia nieprawidłowości w oznakowaniu. **V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI** W wyniku

przeprowadzonych kontroli można stwierdzić, że wszyscy znajdujący się na terenie województwa producenci makaronów zostali zobligowani do zamieszczenia charakterystyki środka spożywczego, tj. nazwy zgodnie z art. 46 ust.1 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.). Kontrola makaronów nie wykazała nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej, niemniej jednak należy systematycznie sprawdzać jakość tych produktów. Informacja o wynikach kontroli w zakresie jakości handlowej przetworów mlecznych i deserów na bazie

mleka. **I. CEL KONTROLI:** Celem kontroli było sprawdzenie: - jakości handlowej przetworów mlecznych i deserów na bazie mleka na zgodność z:  wymaganiami rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007,  deklaracją producentów. - prawidłowości znakowania opakowań na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa, w tym również dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS). **II. ZAKRES KONTROLI:** Kontrolę przeprowadzono w 5 podmiotach prowadzących działalność gospodarczą

na terenie województwa lubelskiego, poddając łącznej ocenie 21 partii przetworów mlecznych. **III. WYNIKI KONTROLI:** Jakość przetworów mlecznych Do badań w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu i Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Białymstoku pobrano próbki z 21 partii wyrobów gotowych. W wyniku weryfikacji wykonanych przez ww. laboratoria badań organoleptycznych i fizykochemicznych ww. artykułów rolno-spożywczych stwierdzono, że niektóre ich parametry jakościowe nie odpowiadały wymaganiom zawartym w deklaracjach jakościowych określonych przez

producenta na opakowaniach jakościowych i dokumentach normalizacyjnych, ponieważ stwierdzono w: - partii Serka w plastrach zaniżoną zawartość tłuszczu, - partii Serka w plastrach zawyżoną zawartość tłuszczu, - trzech partiach Serków smakowych zawyżoną zawartość tłuszczu, - partii Kakao do picia zaniżoną zawartość tłuszczu, - partii Mleka o smaku truskawkowym zaniżoną zawartość tłuszczu. Znakowanie przetworów mlecznych Ocenie prawidłowości znakowania poddano łącznie 21 partii przetworów mlecznych,

z czego uwagi wniesiono do 2 partii, ponieważ na opakowaniach jednostkowych nie podano procentowej zawartości użytego składnika, tj. „musli” występującego w nazwie środka spożywczego oraz w formie graficznej, naruszając § 9, ust. 1, pkt 1 i 2 rozporządzenia MRiRW

z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966

z późn. zm.). IV. SANKCJE: W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na podstawie: 1. art. 40a ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), w związku z art. 40a ust. 1 pkt 3

i art. 21 ww. ustawy oraz art. 104 Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000 r.

Nr 98, poz. 1071 z późn. zm.) działając z urzędu Lubelski Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej

Artykułów Rolno-Spożywczych w drodze decyzji administracyjnej za nieprawidłową jakość 7 z ww. produktów wymierzył 2 zakładom karę pieniężną w wysokości 3000,00 zł. Do jednego podmiotu zostały wystosowane zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia stwierdzonych w czasie kontroli nieprawidłowości wynikających z nieprawidłowego oznakowania opakowań jednostkowych. V.

PODSUMOWANIE I WNIOSKI: Przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie: - zadeklarowanych przez producentów parametrów jakościowych przetworów mlecznych, - znakowania opakowań jednostkowych. Porównując wyniki kontroli przeprowadzonych w poprzednich kwartałach można zaobserwować mniej niezgodności dotyczących znakowania, natomiast w dalszym ciągu występują nieprawidłowości dotyczące jakości wprowadzanych do obrotu artykułów.

W zawiązku z powyższym wskazane są dalsze kontrole w tym zakresie.