

II kwartał 2019 r

Autor: Lidia Swatowska
10.07.2019.

Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej ziemniaków wczesnych/młodych w II kwartale 2019 roku.

- I. CEL KONTROLI

- Celem kontroli było sprawdzenie jakości ziemniaków wczesnych/młodych oraz jadalnych ich prawidłowość znakowania a także weryfikacja kraju pochodzenia. II. ZAKRES KONTROLI

Do kontroli przeprowadzonych w okresie 03-25.06.2019 r. wytypowano 3 jednostki, które oferowały do sprzedaży ziemniaki konsumpcyjne (krajowe, pochodzące z innych państw UE oraz importowane z krajów trzecich). Ogółem ocenie poddano 7 partii ziemniaków, w tym: 6 wczesnych i 1 jadalnych w ilości 3.597 kg. We wszystkich kontrolowanych podmiotach jakość oferowanych do sprzedaży ziemniaków nie budziła zastrzeżeń. Bulwy były całe, zdrowe, bez oznak nadmiernego zawilgocenia i zapleśnienia oraz spełniały wymagania pod względem wielkości. Nieznaczne zanieczyszczenia organiczne i mineralne oraz uszkodzenia zewnętrzne mieściły się w granicach dopuszczalnych tolerancji. W przypadku ziemniaków wczesnych ich skórka w sposób wyraźny łuszczyła się, wskazując tym samym brak osiągnięcia przez nie pełnej dojrzałości. W toku działań kontrolnych ustalono, że spośród wszystkich wprowadzanych przez ww. podmioty do obrotu ziemniaków jedynie 2 partie posiadały wymagane prawem oznakowanie. W przypadku 5 partii o masie 2.922 kg stwierdzono brak całkowitego oznakowania i dotyczyło to dwóch podmiotów. Analiza okazanych dokumentów towarzyszących ww. partiom (faktury, dokumenty przyjęcia) nie wykazała przypadków "przepakowania" towaru, deklarowania jako produkty pochodzenia innego niż faktyczny. W wyniku czynności kontrolnych ustalono, że wszystkie podmioty: - dokonały zgłoszenia podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi ze względu na siedzibę LWIJHARS; - składują artykuły rolno-spożywcze w sposób zapewniający zachowanie właściwej jakości handlowej, - pozyskują ziemniaki bezpośrednio od producentów krajowych oraz firm importujących, nie dokonują indywidualnie pakowania lub przepakowywania ziemniaków.

- III. SANKCJE

- Z uwagi na stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości w dwóch firmach: wszczęto z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej za oferowanie do sprzedaży ziemniaków nieodpowiadających wymaganiom określonym w przepisach o jakości handlowej.

- Niezależnie od powyższego do kontrolowanych podmiotów wystosowano zalecenia pokontrolne wzywające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości wynikających z braku oznakowania, jak również powiadomiono o tym fakcie odpowiednie organy Inspekcji Sanitarnej i właściwy WIORiN.

- Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej mięsa i wyrobów mięsnych w II kwartale 2019 roku.

I. CEL KONTROLI

- - sprawdzenie jakości handlowej mięsa i wyrobów mięsnych na zgodność z deklaracją producenta (ocena organoleptyczna oraz badania laboratoryjne),

- - identyfikacja surowców pochodzenia zwierzęcego,

- - kontrola zawartości wody wchłoniętej w zakresie zgodności z wymaganiami rozporządzenia nr 543/2008,

- - ocena prawidłowości znakowania opakowań z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie przepisów. II. ZAKRES KONTROLI

Działaniami objęto 5 podmiotów gospodarczych zajmujących się produkcją i wprowadzaniem do obrotu mięsa i wyrobów mięsnych na terenie województwa lubelskiego. W celu sprawdzenia jakości handlowej pobrano próbki z 8 partii o masie 46178,33 kg, a w tym z:

- - 1 mięsa wieprzowego o masie 347 kg,

- - 7 mięsa drobiowego o masie 45831,33 kg.

III. WYNIKI KONTROLI Ocena organoleptyczna Ustalono, że 2 partie fileta z piersi kurczaka o masie 2744,80 kg, nie spełniały wymagań minimalnych, ponieważ:

- - powierzchnia od strony mostka była poszarpana,

- - widoczne były pozostałości krwi, fragmenty skóry, kości, części mostka, obojczyka, żeber, plamy krwiste, stłuczenia, zasinienia,

- - jeden element na brzegu posiadał zmianę barwy koloru żółtego. Parametry fizykochemiczne Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie cech fizykochemicznych. Znakowanie Stwierdzono, że 4 partie nie odpowiadało wymaganiom dotyczącym oznakowania, ponieważ na etykietach:

- - podano niepełną nazwę artykułu rolno-spożywczego,

- - wskazanie kraju pochodzenia nie odpowiadało w pełni określeniu wymaganemu w art. 5 ust. 2 rozporządzenia 1337/2013,

- - nie podano pełnej nazwy producenta,

- - warunków przechowywania nie podano bezpośrednio po terminie przydatności do spożycia,
 - - termin przydatności do spożycia podano w kolejności: rok, miesiąc, dzień, zamiast:
 dzień, miesiąc, rok. IV. SANKCJE W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej:

- - wydano 3 decyzje administracyjne o naliczeniu kary pieniężnej, w związku z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających wymaganiom określonym w przepisach o jakości handlowej w wysokości 21094,92 zł,

- - nałożono 2 grzywny w drodze mandatów karnych kredytowanych na łączną kwotę 200,00 zł za wykroczenie określone w art. 40 ust. 1 pkt 5 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
 - - wystosowano 3 zalecenia pokontrolne.

- Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej tłuszczów do smarowania w II kwartale 2019 r.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie:

- 1. jakości handlowej tłuszczów do smarowania ze szczególnym uwzględnieniem margaryn i miksów w zakresie zgodności z:

- a) wymaganiami rozporządzenia:

- - Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1308/2013 z dnia 17.12.2013 r.

ustanawiającym wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającym rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007,

- - Komisji (WE) nr 445/2007 z dnia 23 kwietnia 2007 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady w celu stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2991/94 określającego normy dla tłuszczów do smarowania oraz stosowania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1898/87 w sprawie ochrony nazw stosowanych w obrocie mlekiem i przetworami mlecznymi,

- b) deklaracjami producentów,

- 2. znakowanie opakowań tłuszczów do smarowania na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa.

II. ZAKRES KONTROLI Działaniami objęto 1 zakład, który jako jedyny na terenie województwa lubelskiego zajmuje się produkcją tłuszczów do smarowania zdefiniowanych w dodatku II do załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (grupa tłuszczów B i C). III. WYNIKI KONTROLI A. Jakość handlowa tłuszczów do smarowania. W celu sprawdzenia jakości handlowej ww. wyrobów gotowych pobrano próbki z 2 partii o łącznej masie 780,00 kg, tj.:

- - 300,00 kg wyrobu gotowego o nazwie FAMILIJNE TŁUSZCZE DO SMAROWANIA 63%,

- - 480,00 kg wyrobu gotowego o nazwie Śniadaniowe kanapkowe Tłuszcze do smarowania 63%.

- Uzyskane wyniki nie wykazały nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej wyrobów gotowych. B.

Znakowanie tłuszczów do smarowania Ocenie prawidłowości znakowania poddano 2 ww. partie, nie

wnosząc uwag w powyższym zakresie. IV. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Na podstawie wyników z przeprowadzonej kontroli stwierdzono, że jakość handlowa kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych nie budziła zastrzeżeń. Nie mniej jednak należy przeprowadzać regularne kontrole, celem nadzoru nad jakością handlową tłuszczów do smarowania. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie

prawidłowości znakowania pieczywa w II kwartale 2019 roku. 1. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie prawidłowości oznakowania różnego asortymentu pieczywa paczkowanego i wprowadzanego do obrotu luzem, w tym również pieczywa produkowanego na zakwasie, deklarowanego jako

"bezglutenowe" lub "o bardzo niskiej zawartości glutenu", pieczywa produkowanego z ciasta mrożonego,

lub głęboko mrożonego, a także pieczywa głęboko mrożonego. 2. ZAKRES KONTROLI Kontrolę

przeprowadzono w 7 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego zajmujących się

produkcją wyrobów przewidzianych tematyką kontroli. W celu sprawdzenia prawidłowości znakowania

opakowań pobrano próbki z 14 partii pieczywa o łącznej masie 1 122,95 kg. Ponadto z ogólnej liczby

partii przewidzianych do kontroli znakowania dodatkowo do badań laboratoryjnych pobrano próbki

pieczywa (produkowanego na zakwasie) do oznaczenia w nich obecności bakterii fermentacji mlekowej.

Kontrolowane piekarnie nie miały w ofercie pieczywa deklarowane jako "bezglutenowe" lub "o

bardzo niskiej zawartości glutenu" w związku z tym nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych do oznaczenia

zawartości glutenu. W wyniku działań kontrolnych stwierdzono ww. liczne nieprawidłowości w

znakowaniu, które świadczyły o zafałszowaniu produktów i ich niewłaściwej jakości handlowej w zakresie

znakowania. Dotyczyły one wyrobów o łącznej masie 917,35 kg reprezentujących 8 partii produkcyjnych i

polegały na:

- - braku daty minimalnej trwałości,
- - zastosowaniu nazwy produktu niezgodnej z przepisami,
- - braku składnika wyrobu gotowego lub podaniu składników w wykazie składników w niewłaściwej kolejności,
- - podaniu niepełnych danych w zakresie nazwy przedsiębiorstwa,

- - niewłaściwym sposobie podawania informacji o możliwej niezamierzonej obecności pozostałości substancji alergicznych,
- - nie zaznaczeniu składników alergicznych przez wyraźne odróżnienie od reszty składników i dokładne odniesienie do nazwy produktu powodującego alergię,
- - powtórzeniu informacji o alergenach poza wykazem składników,
- - niezgodnym z przepisami sposobie podawania informacji o wartości odżywczej,
- - podaniu opisu warunków przechowywania w niewłaściwym miejscu,
- - podaniu obowiązkowych danych szczegółowych tj. warunków przechowywania z użyciem znaków o rozmiarze czcionki mniejszej niż 1,2 mm,
- - określeniu daty minimalnej trwałości w formacie rok-miesiąc-dzień, zamiast dzień-miesiąc-rok, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie,
- - podaniu w niewłaściwy sposób nazwy składnika złożonego,
- - poprzedzeniu wykazu składników słowem skład zamiast składniki,
- - nie podaniu ilości netto żywności i nazwa żywności w tym samym polu widzenia,
- - podaniu informacji o systemie HACCP,
- - podaniu nieuzasadnionego dobrowolnego oświadczenia zdrowotnego.

3. SANKCJE

- W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w oznakowaniu wydano na podstawie:
 - - art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych dwie decyzje administracyjne wymierzające dwom producentom kary pieniężne w wysokości 500 zł i 844,40 zł z tytułu niewłaściwej jakości handlowej,
 - - art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych trzy decyzje administracyjne wymierzające trzem producentom kary pieniężne w wysokości po 1000 zł.
 - Do czterech podmiotów wystosowano zalecenia pokontrolne wzywające do usunięcia stwierdzonych w czasie kontroli nieprawidłowości w zakresie znakowania i dokonania zgłoszenia prowadzenia działalności. W związku z niedopełnieniem obowiązku zgłoszenia działalności zostały zastosowane wobec sześciu przedsiębiorców sankcje przewidziane w art. 40 ust. 1 pkt 5 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, tj. zostali ukarani grzywną w drodze mandatu karnego kredytowego w kwocie 100 zł każdy. Z powodu niezapewnienia należytego stanu sanitarnego jednego przedsiębiorcę na podstawie art. 111 § 2 Kodeksu wykroczeń z dnia 20 maja 1971 r. ukarano karą grzywny w drodze mandatu karnego kredytowego w kwocie 400 zł.
- #### 4. PODSUMOWANIE I WNIOSKI
- Kontrole wykazały liczne nieprawidłowości w oznakowaniu przy jednocześnie dobrej jakości w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych, w tym potwierdzenie obecności bakterii fermentacji mlekowej w związku z deklaracją producenta o stosowaniu naturalnego zakwasu. Pieczywo jest produktem często spożywanym przez szeroką grupę konsumentów i powszechnie dostępne na rynku, dlatego też konieczne jest prowadzenie dalszych czynności sprawdzających jakość handlową tych produktów.