

I. DOKUMENTACJA PRZEBIEGU I EFEKTÓW KONTROLI ORAZ WYSTĄPIEŃ, WNIOSKÓW I OPINI ZWIĄZANYCH Z PRZEPROWADZANYMI KONTROLAMI W I KWARTALE 2006 r.

A - Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno spożywczych w obrocie krajowym

1. Liczba kontroli - **133** kontrole
2. Liczba jednostek w których stwierdzono nieprawidłowości - **84** jednostki
3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych ogółem **73** dotycząca artykułów rolno spożywczych o łącznej wartości - **170337,71 zł**
4. Liczba grzywien w drodze mandatu karnego - **38** na łączną kwotę **6400 zł**
5. Wnioski skierowane do Urzędu Skarbowego - **2** wnioski

B - Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno spożywczych wywożonych do i przywożonych z krajów trzecich (kontrola na granicy)

1. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno spożywczych przywożonych z krajów trzecich - **501** kontroli
2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno spożywczych wywożonych do krajów trzecich - **13** kontroli
3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno spożywczych - **78** kontroli

II. INFORMACJA DOTYCZĄCA KONTROLI DZIAŁÓW PRZETWÓRCZYCH 6 HIPERMARKETÓW

Stosownie do wytycznych zawartych w programie kontroli planowej znak GI-GNK-400-13/06 Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Katowicach przeprowadził kontrolę w działach przetwórczych 6 hipermarketów.

1. Kontrola jakości handlowej pieczywa na podstawie oceny punktowej.

Wszystkie kontrolowane jednostki posiadały piekarnie. Kontrolą organoleptyczną na zasadzie oceny punktowej przeprowadzili inspektorzy na miejscu w działach przetwórczych hipermarketów. Kontrolą objęto łącznie 26 partii pieczywa. W wyniku oceny punktowej zakwestionowano 5 partii pieczywa. W stosunku do 1 partii wydano decyzję o przeklasyfikowaniu a pozostałe partie zakazano na mocy decyzji administracyjnej wprowadzać do obrotu.

2. Kontrola jakości przetworów z mięsa czerwonego i drobiowego na podstawie wyników badań laboratoryjnych.

Produkcję przetworów z mięsa czerwonego prowadziły 2 z 6 skontrolowanych hipermarketów.

Przeprowadzono ocenę organoleptyczną oraz pobrano próbki do badań chemicznych z wszystkich partii przetworów mięsnych znajdujących się w dniu kontroli na stanie kontrolowanych jednostek.

Badania chemiczne wykazały zawyżenie zawartości wody o 5,3% w stosunku do wymagań Polskiej Normy w 1 partii kielbasy białej surowej.

3. Kontrola prawidłowości znakowania pieczywa oraz przetworów z mięsa czerwonego i drobiowego.

Kontrolą w zakresie prawidłowości znakowania objęto:

- 24 partie pieczywa - zakwestionowano oznakowanie 3,
- 5 partii przetworów z mięsa czerwonego - zakwestionowano oznakowanie 1.

4. Kontrola prawidłowości stosowania wkładek absorbcyjnych używanych przy pakowaniu wyrobów z surowego mięsa czerwonego.

Kontrolę w w/w zakresie przeprowadzono 1 hipermarkecie ustalając co następuje:

- kontrolowana jednostka nie stosowała wkładek absorbcyjnych tylko tacki, które miały właściwości absorbcyjne,
- tacki wykonano z materiałów, które znajdują się w wykazie substancji i materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, określonym przez rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 czerwca 2004 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami (Dz. U. Nr 157, poz. 1643),
- przedmiotowe tacki wytworzone były z wyciskanej pianki polistyrenowej i posiadały certyfikat zgodności wydany przez LINPAC Plastics Production Sp. z o.o., 56-120 Brzeg Dolny, Bukowice 39, potwierdzony badaniami przez Państwowy Zakład Higieny, Zakład Badania Żywności i Przedmiotów Użytku, które dopuszczają do kontaktu z artykułami spożywczymi,
- sprawdzono wagi tacek styropianowych suchych, mokrych, oraz z towarem nie stwierdzając istotnego wpływu stosowanych tacek na zwiększenie deklarowanej masy netto.

5. Kontrola prawidłowości pakowania i paczkowania wyrobów gotowych.

- kontrole nie ujawniły przypadków złego stanu opakowań jednostkowych lub transportowych,
- stosowane materiały opakowaniowe posiadały dokumenty dopuszczające je

- do bezpośredniego kontaktu z żywności±,
- nie stwierdzono przypadków niezgodności deklarowanej ilości rzeczywiście z nominalną,
- stosowane w kontrolowanych jednostkach wagi posiadały aktualne cechy legalizacji.

Kontrolowane hipermarkety nie prowadziły działalności w zakresie paczkowania artykułów spożywczych.

6. Kontrola prawidłowości przechowywania oraz transportu surowców i produktów gotowych.

Ogłędziny przeprowadzone w pomieszczeniach magazynowych kontrolowanych hipermarketów wykazały co następuje:

- stan pomieszczeń dobry,
- pomieszczenia zabezpieczone przed dostępem szkodników,
- magazyny wyposażone w urządzenia kontrolno pomiarowe,
- ogłędziny nie ujawniły składowania surowców o pogorszonej jakości bądź przeterminowanych,
- ogłędziny nie wykazały w pomieszczeniach magazynowych czynników mogących mieć wpływ na pogorszenie jakości składowanych tam towarów.

7. Sankcje.

W wyniku ustaleń z przeprowadzonych kontroli wydano 10 decyzji administracyjnych w tym 9 o zakazie wprowadzania artykułów spożywczych do obrotu i 1 o przeklasyfikowaniu zakwestionowanej partii.

Ponadto Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Katowicach wszczął postępowanie administracyjne w związku, ze sprzedażą 1 partii kielbasy białej surowej o niewłaściwej jakości handlowej ujawnionej w wyniku badań laboratoryjnych - zawyżenie deklarowanej zawartości wody.

III. WYNIKI KONTROLI W ZAKRESIE ZAFALSZOWAŃ PRZETWORÓW MLECZNYCH TŁUSZCZEM ROŚLINNYM.

Stosownie do wytycznych zawartych w programie kontroli planowej w zakresie zafałszowań przetworów mlecznych tłuszczem roślinnym znak GI-GNK-400-8/06 Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Katowicach objął I etapem kontroli 3 zakłady przetwórstwa mlecznego.

1. Kontrola gospodarki surowcowej.

- 1.1. Kontrolowane jednostki dokonywały skupu mleka surowego głównie za pomocą autocystern.
- 1.2. We wszystkich kontrolowanych spółdzielniach partie odbierane od producentów były poddawane następującym badaniom: ocena organoleptyczna, temperatura

przyjęcia i kwasowości. Okresowo mleko każdego dostawcy poddawano badaniom w zakresie: ogólnej liczby drobnoustrojów (2 razy w miesiącu), liczby komórek somatycznych (1 do 2 razy w miesiącu), zawartość tłuszczu (2 razy w miesiącu na próbach okresowych), obecność antybiotyków i punkt zamarzania.

1.3. W I kwartale 2006 r. kontrolowane mleczarnie nie wydawały postanowień o wstrzymaniu odbioru mleka z uwagi na złą jakość mikrobiologiczną surowca.

1.4. Mleko surowe przed przekazaniem do produkcji było przechowywane w specjalnie do tego celu przeznaczonych zbiornikach. W toku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono przypadków złego stanu technicznego zbiorników do przechowywania mleka bądź pogorszenia jakości surowców w wyniku niewłaściwego ich przechowywania.

2. Ocena organoleptyczna

3.1 W wyniku oceny organoleptycznej zakwestionowano partię 200 kg masła ekstra w kostkach a' 200 g, wartości 1840,- zł z uwagi na nieswoisty, oleisty zapach. W toku dalszych czynności kontrolnych stwierdzono, że w magazynie pomocniczym masłowni znajdowało się 200 litrów oleju słonecznikowego. Ustalono, że olej słonecznikowy został dodany do śmietanki przed zmaśleniem. W związku z powyższym oceniona partia tłuszczu do smarowania nie odpowiadała wymaganiom definicji masła określonej w załączniku (część A, pkt 1) Rozporządzenia Rady (WE) nr 2991/94 z dnia 05.12.1994 r. określającego normy dla tłuszczów do smarowania.

Zatem zakwestionowany produkt odpowiadał definicji "miksu tłuszczowego" zgodnie z załącznikiem C pkt 1 w/w Rozporządzenia Rady (WE). Kierowanie do obrotu miksu tłuszczowego pod nazwą "masło" wprowadzało w błąd konsumenta co do tożsamości artykułu rolno-spożywczego tj. właściwości i składu przez co było niezgodne z postanowieniami art. 6 pkt 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W związku z powyższym Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na mocy decyzji Nr 49/2006 zakazał wprowadzania do obrotu zakwestionowanej partii.

3. Kontrola prawidłowości znakowania.

Kontrolą objęto 4 partie masła o łącznej masie 2086 kg. Zakwestionowano oznakowanie 2 partii o masie 974 kg:

- 774 kg masła ekstra z uwagi na bezpodstawne przedłużenie terminu przydatności do spożycia,
- 200 kg masła ekstra z uwagi na: podanie masy netto za pomocą cyfr i liter o wysokości 1,0 mm zamiast 3, brak w wykazie składników barwnika "anatto" użytego w produkcji, poprzedzenie daty minimalnej trwałości wyrazami "najlepiej spożyć do" zamiast "najlepiej spożyć przed".

4. Kontrola prawidłowości paczkowania.

W każdej ze skontrolowanych mleczarni dokonano kontroli ilości nominalnej partii paczkowanego masła w myśl postanowień ustawy z dnia 6 września 2001 r. o towarach paczkowanych. Kontrola nie ujawniła nieprawidłowości.

5. Kontrola prawidłowości składowania i transportu.

W wyniku kontroli w powyższym zakresie stwierdzono:

- przy przechowywaniu poszczególnych grup asortymentów wyrobów gotowych przestrzegano zakresu temperatur określonych w normach,
- wyroby gotowe składowane były w pojemnikach z tworzywa sztucznego, lub na paletach z zachowaniem odległości od ścian umożliwiającej dogodne dojście z każdej strony do poszczególnych asortymentów,
- w dniach kontroli nie stwierdzono na stanach magazynów wyrobów przeterminowanych lub o pogorszonej jakości,
- w magazynie wyrobów gotowych jednej ze skontrolowanych jednostek stwierdzono używanie wagi elektronicznej nie posiadającej cech legalizacji co było niezgodne z postanowieniami ustawy z dnia 11.05.2001 r. Prawo o miarach,

Inne ustalenia kontroli

- wszystkie kontrolowane jednostki deklarowały jakość przetworów mleczarskich wprowadzanych do obrotu handlowego zgodną z wymaganiami polskich norm,
- wszystkie kontrolowane mleczarnie posiadały zakładowe laboratoria wykonujące badania w podobnym zakresie: badania organoleptyczne, zawartość wody, tłuszczu, kwasowość, skuteczność pasteryzacji, zawartość antybiotyków i substancji hamujących, oznaczenie bakterii colii, oznaczenie ogólnej liczby drobnoustrojów, oznaczenie liczby pleśni,
- podstawowe badania fizykochemiczne wykonywano dla każdej partii przed dopuszczeniem do obrotu,
- analiza zapisów w dziennikach badań wyrobów gotowych za I kw. 2006 r. nie ujawniła wyrobów zaliczonych do niższych klas jakości,
- w wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono udokumentowanych przypadków reklamacji zgłoszonych przez konsumentów z tytułu pogorszenia cech jakościowych wyrobów gotowych,

Podsumowanie i wnioski.

Przeprowadzone kontrole potwierdziły stosowanie przez producentów nieuczciwych praktyk fałszowania masła olejem roślinnym, które stanowi rażące naruszenie przepisów o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W związku z powyższym za uzasadnione należy uznać powtórzenie w najbliższym czasie kontroli w tym zakresie.