

Informacje o kontrolach przeprowadzonych w III kwartale 2008 r.

A. Kontrole w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w obrocie krajowym.

1. Liczba kontroli - **147**
2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości - **47**
3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych - **54**
4. Liczba grzywien w drodze mandatu karnego – **42** o łącznej wartości – **9 220,-** zł.

B. Kontrole w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wywożonych do i przywożonych z krajów trzecich.

1. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych przywożonych z krajów trzecich - 386 kontroli,
2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich - 101 kontroli,
3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych - **54** świadectwa jakości handlowej,

Kontrole planowe przeprowadzono w następujących zakresach tematycznych.

1. Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw.

1.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 12.

1.2. Liczba partii objętych kontrolą – 72 w tym 26 partii owoców i 46 partii warzyw.

1.3. Wymagania minimalne. We wszystkich klasach, jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, wymagań minimalnych nie spełniało 12 partii. W tym: 2 partie warzyw o łącznej masie 10 kg, co stanowiło 4,3% wszystkich skontrolowanych warzyw i 4 partii owoców o łącznej masie 105 kg, co stanowiło 15,4 % ogólnej liczby partii skontrolowanych owoców.

1.4. Wymagania dla poszczególnych klas jakości. W żadnej z kontrolowanych jednostek nie stwierdzono owoców i warzyw klasy ekstra i klasy II. W przypadku 3 partii warzyw brak było deklaracji klasy jakości a w przypadku pozostałych partii deklarowano klasę pierwszą. W toku kontroli nie stwierdzono partii nie spełniających wymagań dla zadeklarowanych klas jakości.

1.5. Kontrola prawidłowości znakowania świeżych owoców i warzyw.

Zakwestionowano 22 partii owoców i warzyw z uwagi na stwierdzenie następujących nieprawidłowości:

- całkowity brak oznakowania – 16 partii,
- brak deklaracji klasy jakości – 6 partii.

1.6. W 4 skontrolowanych jednostkach pobrano próbki reprezentujące 6 partii pomidorów do badań w kierunku obecności modyfikacji genetycznych. Badania przeprowadzone w Laboratorium Specjalistycznym Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Warszawie nie wykazały obecności modyfikacji genetycznych w żadnej ze zbadanych próbek.

2. Jakość handlowa przypraw.

2.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 8.

2.2. Liczba partii objętych kontrolą – 36, w tym: 17 partii jednorodnych przypraw ziołowych., 12 partii mieszanek przyprawowych, 7 partii mieszanek przyprawowych przeznaczonych do produkcji środków spożywczych.

2.3. W celu przeprowadzenia badań organoleptycznych i laboratoryjnych pobrano próbki reprezentujące łącznie 19 partii jednorodnych przypraw ziołowych i mieszanek przyprawowych. Badania nie ujawniły nieprawidłowości.

2.4. W wyniku przeprowadzonych kontroli zakwestionowano oznakowanie 19 partii co stanowiło aż 53% wszystkich skontrolowanych. Stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak wykazu przypraw użytych do przygotowania mieszanki,
- wykaz składników nie ułożony w porządku malejącym,
- nazwa, zawartość netto i data minimalnej trwałości nie znajdowały się w tym samym polu widzenia,
- zbyt mała wysokość cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej produktu,
- poprzedzenie oznaczenia ilości nominalnej napisem “waga” lub “waga netto” co jest niezgodne z § 2 ust. 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 11 października 2005 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznaczeń towarów paczkowanych (Dz. U. Nr 211, poz. 1760).

2.5. W 5 skontrolowanych podmiotach gospodarczych stwierdzono na stanie magazynów obecność 17 partii surowców o ukończonych terminach przydatności do spożycia.

W związku z powyższym Śląski Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Katowicach wydał 12 decyzji administracyjnych zakazujących wprowadzania przeterminowanych surowców do obrotu bądź ich zniszczenie na koszt posiadacza.

3. Jakość handlowa pieczywa.

3.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 14.

3.2. Liczba partii objętych kontrolą – 101.

3.3. W celu przeprowadzenia kontroli organoleptycznej pobrano 35 próbek pieczywa w tym:

- 14 próbek pieczywa pszennego,
- 2 próbki pieczywa żytniego,
- 19 próbek pieczywa mieszanego,

W toku kontroli zdyskwalifikowano 1 partię pieczywa z uwagi na zaniżenie masy rzeczywistej w stosunku do deklarowanej.

Wyniki oceny punktowej przedstawiały się następująco:

- I poziom jakości pieczywa uzyskało: 5 partii pieczywa pszennego i 10 partii pieczywa mieszanego,
- II poziom jakości pieczywa uzyskały: 7 partii pieczywa pszennego, 1 partia pieczywa żytniego i 5 partii pieczywa mieszanego,

3.4. Kontrolą w zakresie prawidłowości znakowania objęto 66 partii pieczywa kwestionując aż 41 co stanowi 62% zbadanej grupy. Najczęściej stwierdzone nieprawidłowości w oznakowaniu to:

- brak numeru partii produkcyjnej,
- brak pełnego adresu producenta,
- brak informacji o rodzaju pieczywa,
- brak określenia warunków przechowywania,
- brak nazwy i adresu producenta
- oznaczenie deklarowanej masy pieczywa zbyt małą czcionką,
- brak informacji o stosowanym w produkcji pieczywa polepszaczu w tym informacji o zawartych w nim substancjach dodatkowych i ich funkcjach technologicznych,
- brak daty minimalnej trwałości

4. Jakość handlowa przetworów z mięsa czerwonego.

4.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 10.

4.2. Liczba partii objętych kontrolą – 41.

4.3. Do analiz chemicznych pobrano próbki reprezentujące 24 partie wędlin. Badania wykazały zgodność wyróżników chemicznych z normami przyjętymi do stosowania w poszczególnych przedsiębiorstwach.

4.4. Kontrolą prawidłowości znakowania objęto 41 partii wędlin kwestionując oznakowanie 15 tj. 34,1% wszystkich zbadanych. Najczęściej powtarzające się nieprawidłowości w oznakowaniu wędlin to:

- brak informacji o ilościowej zawartości składnika mięsnego,
- brak numeru partii produkcyjnej,
- brak pełnych informacji o obecności w wyrobie substancji dodatkowych,
- brak określenia masy netto,
- brak informacji o procesie produkcji wędliny takich jak: wędzona, pieczona, parzona,

5. Jakość handlowa przetworów owocowych i warzywnych.

5.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 11.

5.2. Liczba partii objętych kontrolą – 43.

5.3. Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 33 partii przetworów owocowych, warzywnych i owocowo-warzywnych. Badania wykazały złą jakość 2 partii. Stwierdzono zawyżoną zawartość soli i zaniżoną masę netto w stosunku do deklarowanej w partii papryki konserwowej oraz zaniżoną kwasowość w partii ogórków kiszonych.

5.4. Kontroli prawidłowości znakowania poddano 43 partie stwierdzając nieprawidłowe oznakowanie 20 z nich. Stwierdzono między innymi:

- bezpodstawne przedłużanie daty minimalnej trwałości w stosunku do terminu zawartego w akcie normatywnym w przypadku 9 partii,
- podawano klasę jakości wyrobu pomimo, że w dokumencie normalizacyjnym przyjętym do stosowania nie określało się klas,
- w oznakowaniu zamieszczano wizerunek warzywa, które w istocie nie występowało w kontrolowanym środku spożywczym wprowadzając tym samym nabywcę w błąd co do składu artykułu,
- data minimalnej trwałości i zawartość netto nie znajdowały się w tym samym polu widzenia.

5.5. W magazynach jednej ze skontrolowanych jednostek stwierdzono obecność 7 partii surowców do produkcji o przekroczonym terminie przydatności do spożycia. Na mocy decyzji administracyjnych Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Katowicach nakazano zniszczenie tych partii.

Ponadto w 2 skontrolowanych jednostkach stwierdzono nieprawidłowości polegające na braku monitoringu parametrów magazynowania surowców.

6. Prawidłowość znakowania jaj.

6.1. Kontroli prawidłowości znakowania jaj na skorupie poddano 20 partii w ilości 107060 sztuk.

Sprawdzono prawidłowość znakowania jaj na skorupie (kod producenta) zgodnie z § 31b pkt. 1 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr 137 poz.966 z późn. zm.).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

6.2. Kontroli w zakresie znakowania jaj w opakowaniach jednostkowych poddano 9 partii.

Zakwestionowano znakowanie 7 partii jaj w opakowaniach jednostkowych (tj. 78%) z uwagi na:

- brak oznakowania kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej,
- niewłaściwe wyrażenie poprzedzające datę minimalnej trwałości „należy spożyć przed:” zamiast „najlepiej spożyć przed”,
- informacji o warunkach przechowywania nie zamieszczono obok daty minimalnej trwałości,
- daty minimalnej trwałości nie umieszczano po wyrażeniu słownym odnoszącym się do tej daty, przy jednoczesnym braku informacji, w którym miejscu opakowania się ona znajduje,
- brak informacji o metodzie hodowli kur niosek, co było niezgodne z art. 12.2 rozporządzenia Rady (WE) nr 589/2008 z 23 czerwca 2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady nr1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj

6.3. Kontroli w zakresie znakowania jaj w opakowaniach transportowych poddano 10 partii jaj i zakwestionowano wszystkie. Najczęściej występujące nieprawidłowości to:

- brak kodu zakładu pakowania, co było niezgodne z rozporządzeniem Rady (WE) nr 589/2008 z 23 czerwca 2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady nr1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj

- brak oznaczenia metody chowu,
- brak objaśnienia znaczenia kodu producenta
- błędnie podana klasa wagowa,
- brak jakiegokolwiek oznakowania

7. Jakość handlowa makaronów.

7.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 9.

7.2. Liczba partii objętych kontrolą – 33.

7.3. Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 18 partii makaronów. W wyniku badań w 2 partiach ujawniono zaniżoną zawartość tłuszczu w stosunku do wymagań zadeklarowanych przez producenta.

7.4. Kontrolą prawidłowości znakowania objęto 33 partie makaronów. Nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 21 partii, co stanowiło aż 64% wszystkich skontrolowanych. W oznakowaniu makaronów występowały następujące błędy:

- deklarowano I klasę jakości makaronów, podczas, gdy dokumenty normalizacyjne, na które powołał się producent nie przewidywały podziału na klasy, jakości,
- na opakowaniach jednostkowych z nadrukiem „Makaron Domowy”, deklarowano w wykazie składników użycie jaj podczas, gdy wymiennie stosowano również jaja w proszku.
- w wykazie składników poinformowano o obecności beta-karotenu bez wskazania jego funkcji technologicznej, jaką pełnił w środku spożywczym,
- przedłużenie daty minimalnej trwałości wyrobów przeznaczonych na sprzedaż, bez wykonania badań przechowalniczych (deklarowany termin przydatności do spożycia wynosił: 10–14 miesięcy), według dokumentu normalizacyjnego PN-93/A-74133, na który powoływał się producent okres ten wynosił 8 miesięcy,
- brak numeru identyfikującego partię makaronu,