

Informacje o kontrolach przeprowadzonych w I kwartale 2008 r.

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

1. Liczba kontroli - **153**
2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości - **88**
3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych - **12**
4. Liczba grzywien w drodze mandatu karnego – **46** o łącznej wartości – **9900-** 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 - **398** kontroli,
2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich - **307** kontroli,
3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych - **58** świadectw jakości handlowej,

Kontrole planowe przeprowadzono w następujących zakresach tematycznych.

1. Jakość handlowa mięsa drobiowego i jego przetworów.

- 1.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 6, w tym 2 producentów wędlin drobiowych oraz 4 ubojnie i zakłady rozbioru.
- 1.2. Liczba partii objętych kontrolą – 7 partii mięsa drobiowego i 7 partii wędlin drobiowych.
- 1.3. Kontrolą oznakowania objęto 7 partii mięsa drobiowego nie stwierdzając nieprawidłowości oraz 6 partii przetworów drobiowych kwestionując wszystkie. Nieprawidłowości w oznakowaniu wędlin drobiowych polegały na braku:
 - określenia ilościowej zawartości składnika mięsnego,
 - informacji o gatunku rośliny z której pochodzi białko wymienione w składzie surowcowym,
 - informacji "pakowany w atmosferze ochronnej",
 - informacji o zastosowanych substancjach dodatkowych,
 - określenia funkcji technologicznej substancji dodatkowej użytej w produkcji,
- 1.4. W jednym ze skontrolowanych zakładów stwierdzono używanie wagi o nieaktualnych cechach legalizacji.

2. Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw.

2.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 12.

2.2. Liczba partii objętych kontrolą – 202 w tym 134 partie owoców i 68 partii warzyw.

2.3. Wymagania minimalne. We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, wymagań minimalnych nie spełniały 3 partie. Wady związane z niespełnieniem przez owoce i warzywa wymagań minimalnych dotyczyły głównie zepsucia towaru (pleśnie i zgnilizny).

2.4. Wymagania dla poszczególnych klas jakości. Stwierdzono 15 partii owoców i warzyw, które nie spełniały ustalonych dla danej klasy wymagań w zakresie jakości i wielkości. Po dokonaniu kontroli zgodności zostały one przeklasyfikowane z klasy I na II.

2.5. Kontrola prawidłowości znakowania świeżych owoców i warzyw. Zakwestionowano 15 partii owoców i warzyw z uwagi na brak: nazwy produktu, klasy jakości, kraju pochodzenia.

3. Jakość handlowa artykułów mlecznych.

3.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 6.

3.2. Liczba partii objętych kontrolą – 20.

3.3. Próbkę do badań laboratoryjnych pobrano z 18 partii artykułów mleczarskich w tym: 3 partie serów twarogowych, 4 partie jogurtów, 4 partie serków smakowych, 7 partii śmietany.

Badania wykazały zaniżoną jakość 4 partii co stanowiło aż 22% grupy wybranej do kontroli.

Nieprawidłowości stwierdzono w:

- 3 partiach śmietany – polegały na zaniżonej zawartości tłuszczu (**zaniżenia wynosiły od 1,4% do 2% dla śmietan o nominalnej zawartości tłuszczu 12% i 18%**) a w jednym przypadku także zawyżonej kwasowości,
- 1 partii sera twarogowego – zawyżona zawartość wody.

3.4. W wyniku kontroli prawidłowości znakowania zakwestionowano 50 % procent badanych partii. Stwierdzone nieprawidłowości to:

- podanie informacji o zawartości tłuszczu w suchej masie zamiast w produkcie,
- nazwa środka spożywczego, masa netto i termin przydatności do spożycia nie znajdowały się w tym samym polu widzenia,
- brak odstępu pomiędzy wartością liczbową masy netto, a oznaczeniem jednostki miary,
- oznaczenie jakości klasą I podczas gdy stosowana norma zakładowa nie wyróżniała klas.

4. Jakość handlowa pieczywa.

4.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 13.

4.2. Liczba partii objętych kontrolą – 46, w tym ocenie punktowej (organoleptycznej) poddano 34 partie a ocenie prawidłowości znakowania – 41 partii pieczywa.

4.3. W celu przeprowadzenia kontroli organoleptycznej pobrano 34 próbki pieczywa w tym:
- 13 próbek pieczywa pszennego,

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

Zdyskwalifikowano 4 partie pieczywa pszennego, wyprodukowane w 2 kontrolowanych jednostkach a powodem dyskwalifikacji była różnica pomiędzy deklarowaną masą netto a masą rzeczywistą pieczywa.

Pozostałe wyniki oceny punktowej przedstawiały się następująco:

- I poziom jakości pieczywa uzyskało: 7 partii pieczywa pszennego, 2 partie pieczywa żytniego i 14 partii pieczywa mieszanego,
- II poziom jakości pieczywa uzyskały 3 partie pieczywa mieszanego,
- III poziom jakości pieczywa uzyskała 1 partia pieczywa pszennego i 1 partia pieczywa mieszanego,
- IV poziom jakości pieczywa uzyskała 1 partia pieczywa pszennego i 1 partia pieczywa mieszanego

4.4. Kontrolą w zakresie prawidłowości znakowania objęto 41 partii pieczywa kwestionując aż 24 co stanowi 58,5 % zbadanej grupy. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w oznakowaniu to:

- brak numeru partii produkcyjnej,
- brak pełnego adresu producenta,
- brak informacji o rodzaju pieczywa,
- brak określenia warunków przechowywania,
- nazwa środka spożywczego, masa netto i termin przydatności do spożycia nie znajdowały się w tym samym polu widzenia,
- brak odstępu pomiędzy wartością liczbową masy netto, a oznaczeniem jednostki miary,
- oznaczenie deklarowanej masy pieczywa zbyt małą czcionką,
- brak informacji, że do produkcji pieczywa używano głęboko mrożonego ciasta,
- brak informacji o stosowanym w produkcji pieczywa polepszaczu w tym informacji o zawartych w nim substancjach dodatkowych i ich funkcjach technologicznych,
- błędne poprzedzanie ilości nominalnej pieczywa wyrazem "waga" zamiast "masa netto".

5. Jakość handlowa napojów spirytusowych.

5.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 2.

5.2. Liczba partii objętych kontrolą – 10.

5.3. Próbkę do badań laboratoryjnych pobrano z 6 partii napojów spirytusowych. Badania chemiczne nie ujawniły nieprawidłowości.

5.4. Kontrolą prawidłowości znakowania objęto 10 partii napojów spirytusowych nie stwierdzając nieprawidłowości.

6. Prawidłowość znakowania wybranych artykułów rolno-spożywczych.

6.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 2.

6.2. Liczba partii objętych kontrolą – 38, w tym:

- 9 partii herbatek owocowych,
- 12 partii herbat,

- 8 partii kawy rozpuszczalnej,
- 2 partie mieszanki kawy naturalnej ze zbożową,
- 7 partii kawy naturalnej drobno mielonej,

Nieprawidłowości ujawniono w oznakowaniu 21 partii. Najistotniejsze nieprawidłowości polegały na:

- braku na opakowaniach jednostkowych procentowej zawartości poszczególnych surowców użytych do produkcji mieszanek,
- umieszczeniu na opakowaniach jednostkowych informacji sugerujących szczególne właściwości wyrobów, które posiadają podobne środki spożywcze np. o treści: "Herbatki owocowe pyszne, aromatyczne i zdrowe",
- oznaczaniu daty minimalnej trwałości w sposób nieczytelny,
- braku informacji o obecności w herbacie owocowej aromatu,
- braku informacji o kraju pochodzenia kawy,
- bezpodstawne wydłużenie terminu minimalnej trwałości kawy o rok.

7. Jakość handlowa wyrobów cukierniczych.

7.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 2.

7.2. Liczba partii objętych kontrolą – 10.

7.3. Próbkę do badań fizykochemicznych pobrano z 8 partii wyrobów cukierniczych w tym 5 partii chałw oraz 3 partie czekoladek nadziewanych. Nieznaczne odchylenia parametrów od zadeklarowanych w specyfikacji stwierdzono w wyniku badań w 3 partiach czekoladek nadziewanych.

7.4. Kontrolę prawidłowości znakowania poddano 10 partii wyrobów cukierniczych stwierdzając nieprawidłowości we wszystkich z nich.

8. Jakość handlowa wędlin z mięsa czerwonego.

8.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 9.

8.2. Liczba partii objętych kontrolą – 42.

8.3. Do analiz chemicznych pobrano próbki reprezentujące 33 partie wędlin. Badania wykazały zgodność wyróżników chemicznych z normami przyjętymi do stosowania w poszczególnych przedsiębiorstwach.

8.4. Kontrolą prawidłowości znakowania objęto 42 partie wędlin kwestionując oznakowanie 23 tj. 54,8 %. Najczęściej powtarzające się nieprawidłowości w oznakowaniu wędlin to:

- brak ilościowej zawartości składnika mięsnego,
- brak w wykazie składników informacji o obecności wody dodanej, stanowiącej składnik wyrobu gotowego,
- brak numeru partii produkcyjnej,
- brak pełnych informacji o obecności w wyrobie substancji dodatkowych.