***Informacje o kontrolach przeprowadzonych w III kwartale 2017 r.***

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

1. Liczba kontroli – 126

2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości -30

3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych – 40

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 - 385

2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich – 0

3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno– spożywczych - 56 świadectw jakości handlowej.

**C. Kontrole planowe przeprowadzono w następujących zakresach tematycznych.**

1. ***Kontrola jakości handlowej mięsa i wyrobów mięsnych.***

Kontrole przeprowadzono w 16 podmiotach gospodarczych:

Kontrola jakości handlowej mięsa i przetworów mięsnych w zakresie zgodności z deklaracją producenta.

Ocena organoleptyczna

Oceną organoleptyczną objęto 28 partii o łącznej masie 9502,65 kg, w tym 10 partii mięsa drobiowego o masie 8126,65 kg. W wyniku oceny stwierdzono, że kontrolowane partie odpowiadały wymaganiom określonym w obowiązujących przepisach oraz zadeklarowanym przez producentów.

Badania fizykochemiczne.

Do badań fizykochemicznych pobrano próbki reprezentujące 25 partii o masie 7372,65 kg, w tym 8 partii mięsa drobiowego o masie 5746,65kg. Badania przeprowadzone w Laboratorium Specjalistycznym GIJHAS w Kielcach wykazały, że 2 partie nie spełniały wymagań zadeklarowanych przez producentów w oznakowaniu, i tak:

Partia 40 kg Mięsa hamburgerowego (mięso rozdrobnione wieprzowo-drobiowe garmażeryjne) – ze względu na badane cechy jakościowe próbka wyrobu nie spełniała wymagań zadeklarowanych w oznakowaniu, ze względu na obecność kwasu L-(+)-glutaminowego w ilości 0,37 g/kg oraz zawyżoną zawartość tłuszczu o 11,4% i zaniżoną zawartość białka o 4,6% w stosunku do zawartości zadeklarowanych w wartościach odżywczych. Wskazane przekroczenia zawartości tłuszczu i białka były większe od maksymalnych tolerancji określonych w wytycznych Komisji Europejskiej z grudnia 2012 r.

W związku z powyższym na producenta nałożono w drodze decyzji administracyjnej karę pieniężną w wysokości 1000,00 zł, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz wystosowano zalecenia pokontrolne.

Partia 76 kg Schabu wieprzowego bez kości (mięso kulinarne w elementach wieprzowych) – ze względu na badane cechy jakościowe próbka nie spełniała wymagań zadeklarowanych w oznakowaniu ze względu na obecność dodanych związków fosforu w ilości 891 mg/kg.

W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością wszczęto postepowanie administracyjne w sprawie nałożenia na producenta kary pieniężnej, na podstawie art. 40a ust.1 pkt. 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Kontrola znakowania

Kontrolą objęto 28 partii o łącznej masie 9502,65 kg. W wyniku kontroli zakwestionowano oznakowanie partii 40 kg Mięsa hamburgerowego (mięso rozdrobnione wieprzowo-drobiowe garmażeryjne)– ze względu na brak w oznakowaniu informacji o obecności buraków czerwonych jako środka barwiącego, oraz o obecności hemoglobiny, wchodzącej w skład zastosowanego w produkcji preparatu funkcjonalnego. W związku z powyższym na producenta nałożono w drodze decyzji administracyjnej karę pieniężną w wysokości 1000,00 zł, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz wystosowano zalecenia pokontrolne.

Ponadto w toku kontroli wydano decyzję nakazującą poddanie zakwestionowanej partii zabiegom prawidłowego oznakowania (art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych)**.**

Kontrola parametrów fizykochemicznych mięsa drobiowego.

Badanie zawartości wody wchłoniętej przez mięso drobiowe.

Do badań fizykochemicznych pobrano próbki reprezentujące 8 partii z 5 zakładów o łącznej masie 5746,65 kg. W 3 skontrolowanych zakładach prowadzono ubój i rozbiór drobiu a w 2 zajmowano się jedynie obrotem mięsem drobiowym. W 2 zakładach uboju stosowano zanurzeniową metodę schładzania a w jednym kombinowaną zanurzeniowo-natryskową. Badania próbek przeprowadzone w Laboratorium Specjalistycznym w Kielcach nie ujawniły nieprawidłowości.

Badania przeprowadzane przez ubojnie w zakresie zawartości wody wchłoniętej w mięsie drobiowym.

kontrolowane ubojnie drobiu nie wprowadzały do obrotu mięsa mrożonego i głęboko mrożonego,

- kontrolowane ubojnie przeprowadzały regularne kontrole wchłaniania wody przez mięso drobiowe zgodnie z załącznikiem IX do rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008,

- wyniki badań wody były przez rzeźnie rejestrowane i przechowywane przez okres 1 roku

Kontrola w zakresie znakowania z uwzględnieniem przestrzegania przepisów dotyczących mięsa posiadającego chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono przypadków znakowania z użyciem chronionych nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych, oraz nazw gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Wymagania dotyczące znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono przypadków znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne.

Przeprowadzone kontrole nie ujawniły nieprawidłowości w zakresie warunków składowania artykułów rolno-spożywczych.

Sankcje.

W wyniku kontroli przeprowadzonych u 16 przedsiębiorców nieprawidłowości stwierdzono u 4 z nich.

W związku z ujawnionymi nieprawidłowościami wszczęto 5 postępowań administracyjnych w tym:

- 1 z art. 40a 1.4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

- 3 z art. 40a 1.3. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

- 1 z art. 29 ust 1.2 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

Dwa postępowania zostały zakończone nałożeniem na producentów kar pieniężnych na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o JHARS.

Jedno postępowanie zakończono wydaniem decyzji na podstawie art. 29 ust 1.2 ustawy o JHARS.

Dwa postepowania w sprawie nałożenia kar pieniężnych są obecnie w toku.

Zalecenia pokontrolne przekazano 2 kontrolowanym podmiotom.

1. ***Kontrola jakości handlowej makaronów.***

Kontrole przeprowadzono w 8 podmiotach gospodarczych.

Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość handlową makronów oraz stosowanych surowców

Podczas przeprowadzania kontroli sprawdzono czy producent dysponuje dokumentami potwierdzającymi jakość handlową makaronów i stosowanych surowców. W kontrolowanych podmiotach były to: a) w przypadku makaronów: normy zakładowe, Polskie Normy, specyfikacje wyrobu gotowego, opis produktu i zidentyfikowanie zamierzonego sposobu użycia produktu; b) w przypadku stosowanych surowców: atesty jakościowe, sprawozdania z badań, specyfikacje oraz świadectwa jakości. Zweryfikowano jakość handlową stosowanych surowców oraz sprawdzono czy producent nie stosuje przeterminowanych surowców. W żadnym przypadku nie stwierdzono nieprawidłowości. Sprawdzono, że użyte w produkcji wyrobu surowce, spełniały wymagania określone w przepisach prawa.

Kontrola technologii produkcji

We wszystkich jednostkach kontrola sposobu produkcji lub prawidłowości przebiegu procesu technologicznego była przeprowadzona na zgodność z wymaganiami zawartymi w tym zakresie w obowiązujących przepisach prawa, z  uwzględnieniem nazewnictwa środków spożywczych oraz deklaracją producenta zawartą na etykiecie oraz dokumentach zakładowych. Ustalono, że producenci w procesie produkcji nie stosowali barwników (substancji dodatkowych). W oznakowaniu kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie podawania określeń: „bez konserwantów”, „nie zawiera substancji dodatkowych”, „nie zawiera barwników”, „tradycyjny”, „babuni”, „wiejski” czy „staropolski”.

Pobieranie próbek i badania laboratoryjne

W celu wykonania badań laboratoryjnych pobrano **16 próbek** reprezentujących partie makaronów o łącznej ilości **26747,15 kg** we wszystkich 8 w/w kontrolowanych podmiotach.

Przed przystąpieniem do pobierania próbek, na podstawie przedstawionych dokumentów oraz oględzin, we wszystkich przypadkach stwierdzono, że przedstawione do kontroli produkty stanowią partię. Badania przeprowadzone w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Kielcach wykazały **nieprawidłowości** w przypadku **3 partii** makaronów wyprodukowanych w **3 kontrolowanych podmiotach** o łącznej ilości **6702,9 kg.** Stanowiło to **18,8%** ogółu skontrolowanych próbek makaronów przesłanych do badań laboratoryjnych.

W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością wydano decyzję administracyjną z art. 29 ust. 1 pkt 2, ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* nakazującą poddanie makaronu zabiegowi przepakowania i poprawnego oznakowania. Wystosowano również zalecenia pokontrolne i wszczęto postępowanie administracyjne mające na celu wydanie decyzji wymierzającej karę pieniężną na podstawie art. 40a ust.1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z tytułu wprowadzenia do obrotu artykułu rolno-spożywczego artykułów nieodpowiadających jakości handlowej określnej w przepisach. Powyższe było niezgodne z wymogami art.4 ust.1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Kontrola prawidłowości znakowania makaronów

W celu sprawdzenia prawidłowości znakowania makaronu pobrano próbki z **24 partii** o łącznej ilości **39475,15 kg**, wśród nich stwierdzono **6 partii** nieprawidłowo oznakowanych o łącznej ilości **7415 kg**, co stanowiło **25 %** ogółu skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych. Nieprawidłowości te ujawniono w  **2 kontrolowanych** **jednostkach**.

Kontrola wymagań formalno-prawnych. Zgłoszenie, prowadzenie, zaprzestanie działalności gospodarczej

Wszyscy kontrolowani producenci kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych dopełnili obowiązku zgłoszenia prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu, do właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego, wojewódzkiego inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – zgodnie z art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

Sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami zastosowano następujące sankcje karne:

1. **wydano 4 decyzje administracyjne a art.29.ust.1.pkt.2** ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, nakazujące zmianę oznakowania artykułu rolno-spożywczego:
2. **wydano 1 decyzję administracyjną z art.29.ust.1.pkt.1** ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zakazującą wprowadzenia do obrotu artykułu rolno-spożywczego.
3. **wszczęto 4 postępowania administracyjne.**
4. **wystosowano 4 zalecenia pokontrolne.**

1. ***Kontrola jakości handlowej oliwy z oliwek.***

Kontrole przeprowadzono w 2 podmiotach gospodarczych.

Kontrolą jakości parametrów fizykochemicznych, oraz w zakresie poprawności oznakowania objęto  
**3 partie** olejów roślinnych **o łącznej masie 2874 litry - nieprawidłowości nie stwierdzając.**

Kontrola jakości handlowej olejów roślinnych na podstawie: atestów jakościowych, wyników badań laboratoryjnych, oraz innych dokumentów świadczących o jakości kontrolowanego wyrobu.

W specyfikacji dla oleju rzepakowego 100% deklarowano: smakowitość, klarowność, barwę wg. skali jodowej, liczbę kwasową liczbę nadtlenkową zaw. substancji lotnych, zaw. zanieczyszczeń mineralnych, zaw. mydeł, kwasu erukowego, izomerów trans kwasów tłuszczowych oraz dioksyny, WWA i mikrobiologię;

W specyfikacji dla mieszanki oleju rzepakowego z olejem z pestek z dyni, deklarowano: wymagania sensoryczne (barwa, smak, zapach, konsystencja), liczbę kwasową, zaw. kwasu erukowego, dioksyny, WWA, oraz mikrobiologię. W specyfikacji dla rafinowanego oleju rzepakowego, deklarowano: wymagania organoleptycznych,, liczby kwasowej, zaw. H2O i substancji lotnych, liczby nadtlenkowej, alkaliczności(zaw. mydeł), zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, kwasów tłuszczowych nasyconych, kwasów tłuszczowych jednonasyconych i wielonasyconych, kwasu alfalinolenowego, zaw. kwasu erukowego, liczby jodowej i smakowitości.

Przedmiotowe dokumenty, oprócz ww. danych, zawierały wyróżniki dot. dioksyn, WWA i mikrobiologii, oraz informacje o warunkach i okresie przechowywania produktów. Ponadto producenci dysponowali dokumentami potwierdzającymi jakość stosowanych surowców: jak atesty jakościowe, wyniki analiz.

Prawidłowość procesu produkcji nadzorowano poprzez przeprowadzane analizy laboratoryjne (w przyzakładowych laboratoriach) na każdym etapie procesu technologicznego, począwszy od przyjęcia surowca po jakość wyrobu gotowego i prawidłowość napełniania do opakowań jednostkowych. Parametry i częstotliwość poszczególnych badań przeprowadzano zgodnie z ustalonym harmonogram.

Pobieranie próbek oleju roślinnego do analiz laboratoryjnych

Do badań laboratoryjnych **pobrano w 2 jednostkach**, próbki reprezentujące **3 partie** olejów roślinnych **o łącznej masie 2874 litry.**

Dokonując oceny znakowania, odniesiono się do informacji podanych w dokumentach zakładowych producenta (specyfikacja produktu, atesty jakościowe, wyniki badań laboratoryjnych).

W oznakowaniu kontrolowanych artykułów nie stwierdzono umieszczania wyróżnień typu: „PDŻ”, Teraz Polska” , „Agro Polska

**Kontrola znakowania nie wykazała nieprawidłowości**. Oznakowanie kontrolowanych partii olejów, zawierało wszystkie wymagane przepisami informacje, które podane były zgodnie z zasadami i warunkami określonymi w obowiązujących przepisach. Dane podano w sposób rzetelny, a ich treść nie wprowadzała konsumenta w błąd co do nazwy i charakteru produktu, pochodzenia, składników wartości odżywczej i daty minimalnej trwałości.

**SANKCJE- nie zastosowano** z uwagi na **brak** stwierdzenia **nieprawidłowości**

1. ***Kontrola jakości handlowej przypraw ziołowych.***

Kontrole przeprowadzono w 4 podmiotach gospodarczych.

Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość handlową przypraw ziołowych oraz stosowanych surowców.

We wszystkich kontrolowanych jednostkach sprawdzono dokumenty jakimi dysponowali producenci, potwierdzające jakość stosowanych surowców oraz jakość handlową produkowanych wyrobów. Zwrócono uwagę na aktualność tych dokumentów oraz parametry jakości handlowej, których spełnienie producenci deklarowali w tych dokumentach. Składniki posiadały atesty jakościowe lub wyniki badań laboratoryjnych. Nie stwierdzono stosowania przeterminowanych składników. Przyprawy ziołowe były produkowane w oparciu o przygotowane specyfikacje produktu lub karty produktu, w żadnym zakładzie nie deklarowano produkcji zgodnie z Polską Normą.

Kontrola technologii produkcji

**.** W toku kontroli na podstawie przedłożonych do wglądu dokumentów m.in: kart wyrobów, specyfikacji wyrobów, stwierdzono, że produkcję wszystkich kontrolowanych wyrobów prowadzono zgodnie z deklaracjami producentów zawartymi w dokumentach zakładowych. We wszystkich jednostkach skontrolowane dokumenty umożliwiały pełną identyfikalność wykorzystywanych w produkcji surowców.

Pobieranie próbek i badania laboratoryjne.

Kontrolę w zakresie badań przeprowadzono w 4 jednostkach, poddając badaniom laboratoryjnym 6 partii wyrobów przypraw ziołowych w ogólnej ilości 667,9 kg . Nieprawidłowości stwierdzono w 2 jednostkach, w przypadku 2 partii (ogólna ilość 103 kg), nieprawidłowości stwierdzono w badaniach fizykochemicznych i badaniach organoleptycznych. Nieprawidłowości te zostały zakwalifikowane jako niewłaściwa jakość artykułów rolno-spożywczych.

Kontrola prawidłowości znakowania.

Kontrolę przeprowadzono w 4 jednostkach poddając ocenie 13 partii wyrobów w ogólnej ilości 929,9 kg. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 jednostce, w przypadku 1 partii. Nie stwierdzono zafałszowania artykułów rolno-spożywczych.

Wymagania dotyczące znakowania produktów ekologicznych.

Nie stwierdzono występowania przypraw ziołowych oznakowanych w sposób sugerujący, że artykuł jest pochodzenia ekologicznego.

Kontrola warunków składowania.

We wszystkich kontrolowanych jednostkach sprawdzono warunki przechowywania surowców i wyrobów gotowych stwierdzając zgodność warunków z zaleceniami producenta.

Na stanie magazynów nie stwierdzono surowców przeterminowanych, ani o pogorszonej jakości, stan pomieszczeń magazynowych nie budził zastrzeżeń, pomieszczenia magazynowe i produkcyjne były czyste, suche, bez obcych zapachów. Surowce i wyroby gotowe były przechowywane w sposób zabezpieczający przed pogorszeniem ich jakości np. zabrudzeniem, zdeformowaniem, uszkodzeniem.

Warunki panujące w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych były kontrolowane i rejestrowane przez systemy monitoringu komputerowego. We wszystkich magazynach stwierdzono temperaturę zgodną z temperaturą podaną przez producenta na opakowaniach (warunki przechowywania) oraz z wymaganiami określonymi w dokumentach producenta.

Kontrola wymagań formalno-prawnych**.**

Wszystkie kontrolowane podmioty dokonały zgłoszenia prowadzenia działalności gospodarczej do właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego, Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Sankcje:

Wydano 1 decyzję nakazującą zmianę oznakowania  **(**art.29 ust.1 pkt 2 ustawy o jakości).

W 2 jednostkach wszczęto postępowanie administracyjne w celu wymierzenia kary pieniężnej za wprowadzenie do obrotu artykułów spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości (**art.40a,ust.1 pkt 3 ustawy o jakości**):

Wojewódzki Inspektor JHARS w Katowicach przekazał zalecenia pokontrolne do jednej jednostki wzywając do usunięcia nieprawidłowości, poprzez stosowanie w oznakowaniu towarów paczkowanych wielkości czcionki ilości nominalnej towaru paczkowanego nie mniejszej niż wymagana w przepisach prawa.