***Informacje o kontrolach przeprowadzonych w III kwartale 2018 r.***

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

1. Liczba kontroli – 125

2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości - 23

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 - 458

2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich – 3

3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno– spożywczych - 39 świadectw jakości handlowej.

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

1. ***Kontrola w zakresie prawidłowości znakowania pieczywa.***

Kontrolę przeprowadzono w 19 podmiotach gospodarczych, kontrolując łącznie 63 partie pieczywa w ogólnej ilości 11 498,55 kg.

*Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość stosowanych surowców***.**

We wszystkich kontrolowanych jednostkach sprawdzono dokumenty jakimi dysponowali producenci, potwierdzające jakość handlową stosowanych surowców. Zwrócono uwagę na aktualność tych dokumentów oraz parametry jakości handlowej deklarowanych w tych dokumentach. Nie stwierdzono stosowania przeterminowanych składników czy przeterminowanych mieszanek piekarskich, substancji dodatkowych czy polepszaczy. Sprawdzono pochodzenie soli znajdującej się na stanie magazynowym kontrolowanych piekarni. We wszystkich jednostkach używano w produkcji wyłącznie soli spożywczej.

*Kontrola technologii produkcji.*

W kontrolowanych jednostkach nie stwierdzono używania w produkcji pieczywa „ciasta mrożonego” lub „głęboko mrożonego”. W toku kontroli na podstawie przedłożonych do wglądu dokumentów m.in: kart opisów wyrobów, specyfikacji wyrobów, a także własnych receptur, stwierdzono, że produkcję wszystkich kontrolowanych wyrobów prowadzono zgodnie z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa.

*Pobieranie próbek i badanie pieczywa na obecność bakterii fermentacji mlekowej.*

Badanie pieczywa na obecność bakterii fermentacji mlekowej przeprowadzono w 2 jednostkach poddając badaniom laboratoryjnym 3 partie pieczywa w ogólnej ilości 3465 kg. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Wszystkie badane próbki pieczywa spełniały zadeklarowane przez producenta użycie do produkcji naturalnego kwasu żytniego.

*Kontrola prawidłowości znakowania pieczywa.*

Kontrolę przeprowadzono w 19 jednostkach poddając ocenie 63 partie pieczywa w ogólnej ilości 11 498,55 kg. Nieprawidłowości stwierdzono w 2 jednostkach, w przypadku 4 partii pieczywa w ogólnej ilości 190,5 kg .

Wojewódzki Inspektor JHARS przekazał zalecenia pokontrolne zalecając stworzenie procedur mających na celu zapewnienie skutecznego nadzoru nad jakością wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym o masie netto zgodnej z deklarowaną oraz wprowadzanie do obrotu handlowego pieczywa oznaczonego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie oznakowania kontrolowanych partii pieczywa zostało wszczęte postępowanie administracyjne w celu wymierzeniu 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 zalecając wprowadzanie

W 1 jednostce stwierdzono2 partie pieczywa o masie niższej niż zadeklarowano :

Stwierdzone nieprawidłowości naruszały art.4 ust.1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie zaniżonej masy netto oraz oznakowania kontrolowanych partii pieczywa wydano 2 decyzje administracyjne *(art.29 ust.1 pkt 1 ustawy o jakości)* zakazujące wprowadzenia do obrotu przedmiotowego pieczywa .

Wydano decyzję o wymierzeniu kary pieniężnej w wysokości 1000 zł za wprowadzenie do obrotu zafałszowanych artykułów spożywczych *(art.40a,ust.1 pkt 4 ustawy o jakości).* Wojewódzki Inspektor JHARS w Katowicach przekazał zalecenia pokontrolne zalecając stworzenie procedur mających na celu zapewnienie skutecznego nadzoru nad jakością wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym o masie netto zgodnej z deklarowaną oraz wprowadzanie do obrotu handlowego pieczywa oznaczonego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

*Sankcje:*

Mandaty karne – nałożono 4 mandaty o łącznej wartości 700 zł

W związku z brakiem zgłoszenia prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno - spożywczymi Wojewódzkiemu Inspektorowi IJHARS (podstawa prawna: art.40 ust.1, pkt. 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych) nałożono 1 mandat karny w wysokości 200 zł.

Za wykroczenie określone w art. art.26 ust.1, pkt. 2 ustawy Prawo o miarach (Dz. U. z 2004r., Nr 243 poz. 2441 z późn.zm), tj.: stosowanie w produkcji wag podlegających prawnej kontroli metrologicznej, bez wymaganych dowodów tej kontroli, nałożono mandaty karne w 3 jednostkach.

*Decyzje*

Wydano 2 decyzje zakazujące wprowadzenia do obrotu (art.29 ust.1 pkt 1 ustawy o jakości); Jedna partia pieczywa o zaniżonej masie, druga partia pieczywa o zaniżonej masie oraz nieprawidłowym oznakowaniu.

Wydano 1 decyzję o wymierzeniu kary pieniężnej za wprowadzenie do obrotu zafałszowanych artykułów spożywczych, 2 partie pieczywa o zaniżonej masie, w tym 1 partia dodatkowo nieprawidłowo oznakowana (art.40a,ust.1 pkt 4 ustawy o jakości).

*Wszczęte postępowania administracyjne*

W 1 jednostce 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).

*Zalecenia pokontrolne*

W związku z nieprawidłowym oznakowaniem wydano zalecenia pokontrolne wzywając do poprawnego oznakowania towaru.

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej miodu..***

Kontrolę przeprowadzono w 2 podmiotach gospodarczych

Kontrolą jakości handlowej w zakresie badań laboratoryjnych i znakowania objęto 4 partie o łącznej masie 629,7kg

*Kontrola jakości handlowej miodów na podstawie badań laboratoryjnych*

Do badań laboratoryjnych skierowano łącznie 4 partie miodów o masie 629,7kg. Badania przeprowadzone zostały w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARSU w Poznaniu. We wszystkich partiach sprawdzono cechy fizykochemiczne na zgodność z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu MRiRW *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu* z dnia 3 października 2003r.

Partie te poddano zarówno badaniom organoleptycznym jak i fizykochemicznym.

Badania laboratoryjne nie wykazały uchybień odnośnie parametrów fizykochemicznych organoleptycznych.

*Sprawdzenie atestów jakościowych, wyników badań laboratoryjnych oraz innych dokumentów świadczących o jakości kontrolowanego miodu*

Oba podmioty, ze względu na fakt iż są to typowe gospodarstwa pszczelarskie nie posiadały odrębnych opracowanych Specyfikacji wyrobu i opierały się wyłącznie na wymaganiach określonych w rozporządzeniu MR i RW *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu* z dnia 3 października 2003r.

*Kontrola prawidłowości znakowania*

Kontroli poprawności znakowania poddano wszystkie partie wysłane do laboratorium.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu miodów.

*Produkty zafałszowane*

Skład kontrolowanych partii miodu był zgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej miodu o czym świadczą wyniki analiz laboratoryjnych i kontrola dostępnej dokumentacji. Nie stwierdzono niezgodności w tym zakresie.

*Kontrola warunków składowania*

Stan techniczny pomieszczeń magazynowych jak i pracowni pszczelarskich w kontrolowanych podmiotach nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenia były suche, czyste, bez obcych zapachów. Sprzęty używane do produkcji pszczelarskiej (miodarki, słoiki, wiadra zbiorcze, itp.) po procesie produkcji są myte. Pomieszczenia były zabezpieczone były przed szkodliwym wpływem warunków atmosferycznych. Miody przechowywane są bądź w opakowaniach detalicznych, bądź opakowaniach zbiorczych (wiaderka plastikowe 10-30l) Produkty przechowywane były w sposób zabezpieczający ich jakość i trwałość, chroniący przed zgniataniem i deformowaniem.

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, oraz ziemniaków.***

Kontrolę przeprowadzono w 6 podmiotach gospodarczych.

W toku przeprowadzonych kontroli dokonano oględzin 57 partii świeżych owoców i warzyw, o łącznej masie 13 381kg, z których:

-pochodzenia krajowego było 43 partii świeżych owoców i warzyw o łącznej masie 11 451kg

- pochodzących z państw UE i krajów trzecich było 14 partii świeżych owoców i warzyw o łącznej masie 1 930kg.

Nieprawidłowości stwierdzono w przypadku oznakowania 31 partii świeżych owoców i warzyw w ogólnej ilości 6704kg, co stanowiło 55,4% ogółem skontrolowanych partii.

Kontrole w zakresie jakości handlowej ziemniaków przeprowadzono w 1 podmiocie, gdzie kontroli poddano 2 partie ziemniaków (pochodzenia krajowego), o łącznej masie 2700kg- stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

1. *ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA*

*Kontrola jakości handlowej świeżych owoców i warzyw w zakresie zgodności z wymaganiami Szczegółowych norm handlowych.*

Kontroli poddano na zgodność z wymogami szczegółowych norm handlowych:

ogółem 40 partii świeżych owoców i warzyw o łącznej masie 8566kg; z czego

27 partii o łącznej masie 6686 kg stanowiły świeże owoce i warzywa pochodzenia krajowego,

w tym: - 9 partie owoców o łącznej masie 2817kg

- 18 partii warzyw o łącznej masie 3869kg

13 partii o łącznej masie 1880kg stanowiły świeże owoce pochodzące z państw UE, oraz krajów trzecich.

We wszystkich 6-ciu kontrolowanych jednostkach, poddane ocenie 40 partii świeżych warzyw i owoców, spełniało wymagania: minimalne szczegółowych norm handlowych, wymagania dla I i II klasy jakości w których były deklarowane, wymagania dotyczące sortowania według wielkości, wymagania dotyczące tolerancji, oraz wymagania w zakresie prezentacji tj. zawartość opakowań w których umieszczone były owoce i warzywa, była jednolita i zawierały produkty tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu, barwy oraz o tym samym stopniu dojrzałości. Opakowania te były czyste i zapewniały należytą ochronę produktów przed uszkodzeniem czy zabrudzeniem.

*Kontrola jakości handlowej świeżych owoców i warzyw w zakresie zgodności z wymaganiami Ogólnej normy handlowej*

Kontroli na zgodność z wymogami ogólnej normy handlowej poddano ogółem 17 partii świeżych owoców i warzyw o łącznej masie 4815kg, pochodzenia krajowego, z czego:

- 4 partie owoców o łącznej masie 620kg

- 13 partie warzyw o łącznej masie 4195kg

Właściciele przedmiotowych owoców i warzyw objętych wymaganiami ogólnej normy handlowej, nie wykazywali ich zgodności z jakąkolwiek obowiązującą normę przyjętą przez Europejską Komisję Gospodarczą organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ).

Jakość handlowa skontrolowanych 17 partii świeżych owoców i warzyw była zgodna z wytycznymi ogólnej normy handlowej. Oceniane towary spełniały wymagania minimalne, wymagania dotyczące dojrzałości, oraz wymagania w zakresie tolerancji.

*Kontrola prawidłowości znakowania świeżych owoców i warzyw*

Kontrolą prawidłowości oznakowania objęto 57 partii świeżych owoców i warzyw, o łącznej masie

13381kg z których:

-43 partie o łącznej masie 11451kg stanowiły świeże owoce i warzywa pochodzenia krajowego,

-14 partii o łącznej masie 1930kg. stanowiły świeże owoce i warzywa pochodzące z państw UE oraz krajów trzecich

Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w przypadku 31 partii świeżych owoców i warzyw w ogólnej ilości 6704kg, co stanowiło 55,4% ogółem skontrolowanych partii, z których 8 partie stanowiły owoce o łącznej masie 1272kg, oraz 23 partie warzyw o łącznej masie 5432kg.

*ZIEMNIAKI*

*Kontrola jakości handlowej ziemniaków*

Kontrolę w zakresie jakości handlowej ziemniaków przeprowadzono w 1 podmiocie.

Kontrolą objęto 2 partie ziemniaków (pochodzenia krajowego), o łącznej masie 2700kg., tj.:

* partię 1500kg ziemniaków wczesnych odm. *Denar* (100 worków ×a’15kg),
* partię 1200kg ziemniaków wczesnych odm. *Denar*  (80 worków ×a’15kg)

Oceniane partie ziemniaków spełniały wymagania jakości handlowej ziemniaków wczesnych (w zakresie wielkości i kształtu bulw), określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003r.*w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dla ziemniaków.*

*Kontrola prawidłowości znakowania ziemniaków*

Ocenie znakowania poddano 2 partie ziemniaków wczesnych odmiany „*Denar*” o łącznej ilości 2700kg.

W powyższym zakresie stwierdzono nieprawidłowości:

w przypadku partii 1500kg ziemniaków wczesnych odm. Denar (dostawa 11.07.2018) oferowanych do sprzedaży w workach a’15kg - stwierdzono całkowity brak oznakowania opakowań;

w przypadku partii 1200kg ziemniaków wczesnych odm. Denar (dostawa 13.07.2018) oferowanych w workach a’15kg– na opakowaniach brak było podania nazwy żywności, masy netto, oraz danych identyfikujących podmiot działający na rynku spożywczym; Oznaczenie numeryczne producenta/pakującego zarejestrowane przez PIORIN- umieszczone luzem wewnątrz worków, było niewidoczne z zewnątrz.

W związku z tym że stwierdzone nieprawidłowości naruszały postanowienia § 2 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 kwietnia 2016 r. w sprawie sposobów oznakowania bulw ziemniaków innych niż sadzeniaki, oraz wytyczne art. 8 ust 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011z dnia 25 października 2011 r., w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności- wydano:

- 2 decyzje administracyjne z art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., JHARS, nakazujące poddanie zabiegowi prawidłowego oznakowania zakwestionowanych partii ziemniaków.

- wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji wymierzającej karę pieniężną, na podstawie art.40a ust.1.pkt.3. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*

- wydano na podstawie art.40a ust.1.pkt.3 decyzję wymierzająca karę pieniężną w wysokości 500,00zł

- skierowano zalecenia pokontrolne.

*Kontrola dokumentacji*

Kontrola dokumentacji nie wykazała nieprawidłowości. Dokumenty zawierały informacje na temat danych dostawcy, nazwy, odmiany i ilości ziemniaków. Możliwa była identyfikalność kontrolowanych partii. Weryfikacja numerów wpisów do rejestru przedsiębiorców- nadanych decyzjami PIORIN dla producenta-rolnika który dostarczył ziemniaki jak i numer kontrolowanego handlowca wprowadzający towar do obrotu nie wykazała nieprawidłowości.

*Kontrola działalności podmiotu wprowadzającego na rynek ziemniaki*

Kontrolowany podmiot nie dokonywał pakowania ani przepakowywania ziemniaków, pozyskiwał ziemniaki od stałych producentów krajowych, oraz z innych państw UE i z importu tylko w okresie wczesno wiosennym gdy brak jest ziemniaków krajowych, rejestrował wszystkie dostawy ziemniaków, wraz z odnotowaniem nazwy dostawcy oraz ilości dostarczonego towaru, nie dopełnił obowiązku zgłoszenia do WIJHARS podjęcia działalności gospodarczej w zakresie obrotu ziemniakami- w związku z tym z art.40 ust. 1 pkt 5 ustawy o JHARS nałożono mandat karny kredytowany w wysokości 150,00zł.

*SANKCJE:*

W związku z niespełnieniem postanowień norm handlowych w zakresie wymagań jakościowych

wydano 18 Protokołów niezgodności ze wspólnotowymi normami handlowymi dla świeżych owoców i warzyw;

W związku z naruszeniem postanowień przepisów w sprawie oznakowania bulw ziemniaków, oraz niespełnieniem wytycznych dotyczących przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:

wystawiono 2 decyzje administracyjne z art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., JHARS, nakazujące poddanie zabiegowi prawidłowego oznakowania ziemniaków.

wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji wymierzającej karę pieniężną, na podstawie art.40a ust.1.pkt.3. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*

wydano z art.40a ust.1.pkt.3 Decyzję wymierzająca karę pieniężną w wysokości 500,00zł

Nałożono 6 mandatów karnych kredytowanych w łącznej wysokości 1150,00.

Zalecenia pokontrolne skierowano do 5 podmiotów.

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej piwa.***

Kontrolę przeprowadzono w 5 podmiotach gospodarczych.

*Kontrola technologii produkcji, sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość stosowanych surowców*

W przypadku 2 browarów, sposób produkcji jest podobny i nie zmieniał się od lat. Głównym wyróżnikiem tych browarów jest używanie otwartych kadzi fermentacyjnych. Każdy rodzaj piwa jest oddzielnie gotowany. Fermentacja w otwartych kadziach trwa około 2 tygodni, po czym następuje leżakowanie w niskich temperaturach (stwierdzona w czasie kontroli temperatura w leżakowni 20C). Następnie piwo jest filtrowane, butelkowane i przechodzi pasteryzację tunelową.

W pozostałych browarach produkcja oparta jest o tzw. tankofermentatory, w których fermentacja odbywa się w zamkniętych kadziach (tankach).

Kontrolujący sprawdzili zapisy z poszczególnych etapów produkcji. Podmioty posiadały dokumenty jakościowe (certyfikaty analityczne) dla każdego typu surowca użytego do produkcji piw. Kontrolujący sprawdzili dokumentację dostaw surowców wykorzystanych w produkcji piw objętych kontrolą, tj.: certyfikaty dla słodu i produktów chmielowych. Przed wprowadzeniem piwa do obrotu, każda partia jest ostatecznie kontrolowana na zgodność z konkretną *Specyfikacją.*. Sprawdzono zapisy z wewnętrznej kontroli dla kontrolowanych partii, stwierdzając zgodność parametrów z wymogami deklarowanymi w poszczególnych *Specyfikacjach.* System nadzoru produkcji we wszystkich browarach działa poprawnie. Partie można zidentyfikować po dacie rozlewu, numerze kadzi fermentacyjnej, numerze warki, zużytych surowcach (partia, ilość). Na podstawie kontroli stwierdzono, że w kontrolowanych podmiotach możliwa jest pełna identyfikowalność poszczególnych procesów technologicznych i prześledzenie całej ścieżki produkcyjnej. Wykaz składników wskazany w oznakowaniu był zgodny z zapisami użytych surowców.

*Kontrola jakości handlowej piwa na podstawie analiz laboratoryjnych*

Do analiz laboratoryjnych pobrano próbki we wszystkich kontrolowanych jednostkach. Przeprowadzono łącznie badania 10 partii piw o łącznej objętości 76,606 hektolitrów.

Do kontroli laboratoryjnej oprócz produktów znanych, typowych, obecnych na rynku od lat (klasyczne piwa jasne) inspektorzy dodatkowo wytypowali produkty nietypowe, mniej popularne, o niestandardowym smaku lub składzie (np. piwo pszeniczne, miodowe czy niepasteryzowane, niefiltrowane). Warto nadmienić, że mimo szerokiej gamy piw żadne nie wykazało uchybień fizykochemicznych. Badania przeprowadzone zostały w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARSU w Poznaniu.

*Kontrola prawidłowości znakowania*

Kontroli prawidłowości znakowania dokonano we wszystkich kontrolowanych jednostkach. Kontrolą objęto wszystkie partie pobrane do badań laboratoryjnych oraz dodatkowo 5 partie piw. Łącznie skontrolowano 15 partii piw o łącznej objętości 472,606 hektolitrów. Nieprawidłowości w oznakowaniu nie stwierdzono.

*Wymagania dotyczące znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne oraz wymagania dotyczące używania chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności*

W jednym browarze skontrolowano jedną partie piwa ekologicznego. Kontrolujący sprawdzili dokumentację uprawniającą podmiot do znakowania produktu terminem „piwo ekologiczne” Produkt może być znakowany jako ekologiczny, wyłącznie jeżeli spełnia wymogi rozporządzenia nr 834/2007. Stwierdzono, że Podmiot znakuje swoje piwo ekologiczne w sposób zgodny z przepisami. Zastosowanie unijnego logo produkcji ekologicznej w znakowaniu powyższego produktu nie budzi zastrzeżeń.

Pozostałe podmioty nie produkowały piwa metodami ekologicznymi. Podczas oględzin artykułów znajdujących się w magazynach kontrolowanych zakładów nie stwierdzono również produktów, których oznakowanie zawierałoby chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG), lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

*Kontrola warunków składowania*

Stan techniczny poszczególnych pomieszczeń magazynowych we wszystkich kontrolowanych podmiotach nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenia były suche, czyste, bez obcych zapachów, posiadały urządzenia kontrolno-pomiarowe, prowadzony był stały monitoring parametrów temperatury i wilgotności. Zabezpieczone były przed szkodliwym wpływem warunków atmosferycznych. Produkty przechowywane były w sposób zabezpieczający ich jakość i trwałość, chroniący przed zgniataniem i deformowaniem. Warunki składowania piwa były zgodne z wymaganiami w tym zakresie wskazanymi w oznakowaniu, tj.: „przechowywać w chłodnym miejscu”

*Sankcje*

W związku z brakiem uchybień producentów, zarówno w kwestii znakowania jak i cech fizykochemicznych sankcji nie zastosowano. Nie przekazano żadnej sprawy do innej instytucji.

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych.***

Kontrolę przeprowadzono w 4 podmiotach gospodarczych.

*Kontrola technologii produkcji wyrobów garmażeryjnych.*

Dokonano kontroli sposobu produkcji poszczególnych asortymentów wyrobów garmażeryjnych na zgodność z wymaganiami zawartymi w tym zakresie w obowiązujących przepisach prawa, z uwzględnieniem nazewnictwa środków spożywczych, oraz deklaracjami producentów zawartymi na etykietach oraz dokumentach zakładowych – specyfikacjach i opisach produktów.

Nie stwierdzono w powyższym zakresie nieprawidłowości. Do poszczególnych asortymentów produkowanych wyrobów garmażeryjnych używano składników przewidzianych w recepturach. Wyroby garmażeryjne produkowano z surowców o właściwych cechach organoleptycznych. Pierogi wykonywano ręcznie zgodnie z podawaną informacją. O stosowanych w produkcji surowcach informowano na etykietach wyrobów gotowych. W kontrolowanych partiach wyrobów nie zamieszczano w oznakowaniu nieuzasadnionych informacji typu: „bez konserwantów”, „tradycyjny”, „babuni” czy „wiejski” itp.

*Pobieranie próbek wyrobów garmażeryjnych.*

Z 9 partii w 4 grupach asortymentowych wyrobów garmażeryjnych o masie łącznej 486,32 kg w tym z: 5 partii o masie 246,32 kg pierogów, 1 partii o masie 37,5 kg pasztecików, 2 partii o masie 199,5 kg gołąbków, 1 partii o masie 3 kg pyz.

Badania laboratoryjne wyrobów garmażeryjnych. W wyniku badań laboratoryjnych zakwestionowano 8 partii wyrobów o łącznej masie 483,32 kg

*Kontrola znakowania wyrobów garmażeryjnych w zakresie przepisów o charakterze ogólnym.*

Przeprowadzono kontrole oznakowania przygotowanych do obrotu 9 partii wyrobów garmażeryjnych o łącznej masie 486,32 kg w opakowaniach detalicznych i nieprawidłowości nie stwierdzono.

*Kontrola warunków składowania i transportu mrożonych wyrobów garmażeryjnych.*

Stan techniczny pomieszczeń magazynowych i środków transportu, - suche, czyste, przewiewne, wolne od obcych zapachów zabezpieczone przed szkodliwym wpływem warunków atmosferycznych oraz dostępem szkodników i gryzoni.Surowce oraz wyroby gotowe były przechowywane w sposób zabezpieczający przed pogorszeniem ich jakości, zgodne z wymaganiami podanymi przez producenta na opakowaniu, i zgodnie z art. 23 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.

*Kontrola temperatury mrożonych wyrobów garmażeryjnych*

Produkcję mrożonych wyrobów garmażeryjnych prowadzono w jednym zakładzie, w pozostałych zakładach wyroby oferowano w postaci schłodzonej.

Pomieszczenia magazynowe wyposażone były w sprzęt kontrolno-pomiarowy warunków atmosfery. Kontrolującym przedstawiono zestawienia monitoringu temperatur w mroźniach z których wynikało, że okresy przechowywania oraz warunki klimatyczne były zgodne z określonymi w PN-A-07005 „Produkty żywnościowe oraz rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2003 roku w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych