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

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

1. Liczba kontroli – 167

2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości -29

3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych – 60

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 - 323

2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich – 1

3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno– spożywczych - 70 świadectw jakości handlowej.

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

1. ***Kontrola jakości handlowej przetworów zbożowych.***

Kontrole przeprowadzono w 3 podmiotach gospodarczych.

Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość handlową przetworów zbożowych oraz stosowanych surowców.

W kontrolowanych kaszarniach produkcję środków spożywczych prowadzono w oparciu o przyjęte do stosowania polskie normy oraz normy zakładowe, które określały cechy organoleptyczne i fizykochemiczne wyrobów. Producenci kasz dysponowali dokumentami potwierdzającymi pochodzenie stosowanych surowców - fakturami, dokumentami wydania na zewnątrz (WZ), zawierającymi ilości i nazwę surowca, dane identyfikacyjne partii. Kaszarnie nie posiadały własnych laboratoriów, ich właściciele dokonywali oceny organoleptycznej przy przyjęciu zbóż pod względem: wilgotności, porażenia szkodnikami i zawartości zanieczyszczeń, wyników oceny nie rejestrowano. Według przedłożonych faktur zakupu zboża były pochodzenia polskiego, głównie od okolicznych rolników.

Kontrola technologii produkcji .

Proces produkcji kasz składał się z czynności wstępnych (wydzieleniu zanieczyszczeń i pośladu ) i przerobu właściwego (obłuszczeniu, rozdrobnieniu i sortowaniu na zespole odsiewaczy). Na opakowaniach jednostkowych produkowanych kasz nie stosowano określeń takich jak: *tradycyjna, domowa, babuni.* Przetwory zbożowe produkowano z surowców o właściwych cechach organoleptycznych. W trakcie kontroli nie stwierdzono na stanie magazynów surowców przeterminowanych, a surowce przechowywano w sposób zabezpieczający przed pogorszeniem ich jakości.

Pobranie próbek i badania laboratoryjne.

Próbki przetworów zbożowych pobierano z partii produktów zapakowanych w opakowania jednostkowe znajdujące się w magazynie wyrobu gotowego. Z 7 partii przetworów o masie łącznej 1809,45 kg w tym z:

* 5 partii o masie łącznej 1380 kg kasz
* 2 partii o płatków 429,45 kg owsianych

pobrano próbki do oceny prawidłowości oznakowania oraz do badań organoleptycznych i fizykochemicznych w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Kielcach.

Wyniki badań laboratoryjnych.

W przypadku 2 partii kasz stwierdzono nie spełnienie wymagań zadeklarowanych w specyfikacji jakościowej PN-A-74203;1987 ze względu na stopień rozdrobnienia to jest:

* w 180 kg kaszy jęczmiennej drobnej – zaniżona zawartość frakcji przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 1,8 mm o 7%
* w 600 kg kaszy jęczmiennej grubej - zaniżona zawartość frakcji przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 2,8 mm o 23%

W pozostałych ocenianych partiach wyrobów cechy fizykochemiczne były zgodne z deklaracjami producentów. Laboratoryjne badania organoleptyczne kontrolowanych partii wyrobów nie wykazały nieprawidłowości.

Kontrola prawidłowości znakowania.

Zakwestionowano prawidłowość określenia składnika w wykazie składników dotyczącą partii 193,2 kg *Owsianki z jabłkiem i cynamonem.* W wykazie składników użyto nazwy zdefiniowanej w przepisach, tj.: miód lipowy w proszku, choć w rzeczywistości użyto suszonego miodu z dodatkiem maltodekstryny jako nośnika-składnika, który nie spełnia kryteriów dla miodu określonych w przepisach Unii Europejskiej. Do pozostałych kontrolowanych partii przetworów zbożowych uwag nie wniesiono.

Znakowanie przetworów zbożowych z powołaniem na rolnictwo ekologiczne chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub będącego gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

W kontrolowanych zakładach nie produkowano i nie znakowano wyrobów z powołaniem na rolnictwo ekologiczne, na chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Kontrola warunków składowania.

Kontrola pomieszczeń produkcyjnych, magazynów surowców i wyrobów gotowych w kaszarniach wykazała: że:

* pomieszczenia produkcyjne w stanie dobrym, czyste i funkcjonalne, zapewniające właściwe warunki komunikacji wewnętrznej.
* obiekty zabezpieczone przed gryzoniami, zabiegi dezynsekcji przeprowadzane przez firmy specjalistyczne. Pobrano zmiotki z pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych celem zbadania obecności szkodników zbożowo-mącznych - szkodników nie znaleziono
* warunki atmosferycznymi pomieszczeń produkcyjnych właściwe, wyników obserwacji nie odnotowywano.

Kontrola wymagań formalno-prawnych.

Właściciele kontrolowanych przedsiębiorstw dokonali stosownych zgłoszeń działalności gospodarczej do WIJHARS. W kontrolowanych jednostkach nie byli zatrudnieni rzeczoznawcy.

Sankcje.

W stosunku do jednego podmiotu na podstawie art. 40a ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w związku z art. 40a, ust.1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zostało wszczęte z urzędu postępowanie w sprawie wymierzenia kary pieniężnej, w związku z wprowadzeniem do obrotu 2 partii przetworów o niewłaściwej jakości.

W stosunku do jednego podmiotu na podstawie art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, zostało wszczęte z urzędu postępowanie w sprawie zmiany oznakowania środka spożywczego.

1. **Informacje dotyczące współpracy z Inspekcją Handlową oraz innymi instytucjami**.

W II kwartale 2017 r. Wojewódzkie Inspektoraty Inspekcji Handlowej z terenu całego kraju przesłały bezpośrednio do tutejszego inspektoratu łącznie 6 informacji dotyczących nieprawidłowości stwierdzonych w 5 jednostkach.

Przeprowadzano jedną kontrolę doraźną podczas której wykorzystano informacje uzyskane od Inspekcji Handlowej.

Ponadto przeprowadzono 1 kontrolę doraźną w związku z informacją uzyskaną od Inspekcji Sanitarnej.