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

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

1. Liczba kontroli – 207.

2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości – 32.

3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych – 73

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 - 433

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

3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno– spożywczych - 53 świadectw jakości handlowej.

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

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów rybnych.***

Kontrolę przeprowadzono w 5 podmiotach gospodarczych.

Łącznie poddano kontroli:

- poprawności oznakowania: 13 partii o łącznej masie 5234,05 kg

- zgodności parametrów fizyko-chemicznych z deklaracją producenta oraz ocenie organoleptycznej: 13 partii o łącznej masie 5234,05 kg.

*Cechy organoleptyczne i parametry fizykochemiczne*

W ramach programu kontroli pracownicy WIJHARS pobrali próbki w celu przeprowadzenia badań laboratoryjnych (badania fizyko-chemiczne i ocena organoleptyczna) z 13 partii o łącznej masie 5234,05 kg. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły 7 partii marynat rybnych w łącznej masie 973,25 kg (3 producentów), co stanowi 53,8 % ilości skontrolowanych partii marynat rybnych.

W związku z nieprawidłowościami względem kontrolowanych podmiotów wszczęto postępowania administracyjne z art. 40a ust. 1 pkt 3 oraz dodatkowo z art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

*Kontrola surowców i półproduktów stosowanych do produkcji produktów rybołówstwa.*

We wszystkich skontrolowanych podmiotach stwierdzono:

- kontrolowani producenci posiadali dokumenty potwierdzające jakość stosowanych surowców lub półproduktów, tj.: aktualne atesty jakościowe, specyfikacje,

- nie stwierdzono stosowania surowców po okresie ich przydatności do spożycia oraz nieprawidłowości w zakresie zależności terminu stosowanych surowców do finalnej daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia ostatecznego wyrobu gotowego,

- nie stwierdzono stosowania białek zwierzęcych.

*Kontrola warunków składowania technologii produkcji*

Kontrolujący przeprowadzili kontrolę sposobu produkcji lub prawidłowości przebiegu procesu technologicznego na zgodność z deklaracją producenta zawartą na etykiecie oraz dokumentach zakładowych. Nie stwierdzono produktów rybnych oznakowanych jako „domowy”, „wiejski”, oraz zawierających inne podobne oznaczenia sugerujące domową metodę produkcji.

Ten obszar kontroli nie wykazał nieprawidłowości.

*Oznakowanie produktów rybołówstwa produkowanych metodami konwencjonalnymi*

W ramach programu kontroli pracownicy WIJHARS pobrali próby w celu przeprowadzenia oceny poprawności oznakowania z 13 partii o łącznej masie 5 234,05 kg.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu .

*Sankcje*

- nie przekazano żadnej sprawy do innej instytucji.

- wszczęto 3 postępowania administracyjne z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (decyzja nakładająca karę pieniężną za wprowadzenie do obrotu produktu o niewłaściwej jakości handlowej), oraz 1 z art.40a ust.1 pkt.4.

- wystosowano 1 zalecenia pokontrolne,

- wydano 4 decyzje zakazujące wprowadzenia art. rolno-spożywczego do obrotu (art. 29 ust. 1 pkt 1)

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

Kontrolę przeprowadzono w 8 podmiotach gospodarczych.

*Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość handlową makaronów oraz stosowanych surowców.*

Do stosowanych surowców lub półproduktów producenci makaronu posiadali aktualne dokumenty potwierdzające jakość: atesty jakościowe, specyfikacje, świadectwa kontroli jakości lub inne dokumenty.

Stosowane opakowania posiadały zezwolenia na kontakt z żywnością i były dostosowane do specyfiki wyrobów.

Nie stwierdzono obecności przeterminowanych surowców: oraz półproduktów z jaj (masy jajowej pasteryzowanej).

Producenci makaronu deklarowali zgodność swoich wyrobów ze specyfikacjami zakładowymi, kartami produktów lub polskimi normami, na żądanie odbiorców wystawiali atesty jakości na produkowane makarony.

*Kontrola technologii produkcji.*

W trakcie oględzin pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych ustalono, że w kontrolowanych zakładach prowadzono produkcję makaronów na skalę przemysłową przy użyciu linii produkcyjnych, z wykorzystaniem surowców podstawowych (najczęściej mąki pochodzącej z przemiału pszenicy zwyczajnej) z dodatkiem lub bez dodatku jaj świeżych wybijanych na miejscu lub półproduktu - masy jajowej pasteryzowanej oraz zastosowaniem kurkumy jako przyprawy.

Produkcję makaronów prowadzono w oparciu o własne receptury i deklarowano jako zgodne z zakładowymi dokumentami normalizacyjnymi zwanymi także specyfikacjami zakładowymi lub kartami produktów lub w oparciu o Polską Normę PN– A –74131.1999 Makaron.

Nie ujawniono rozbieżności pomiędzy przyjętymi za obowiązujące schematami technologicznymi i faktycznym przebiegiem procesów produkcyjnych. Oględziny magazynów surowców nie wykazały stosowania surowców przeterminowanych lub niewłaściwej jakości, surowce do produkcji dostarczane były na bieżąco, przechowywane w oznakowanych opakowaniach w sposób zabezpieczający przed pogorszeniem ich jakości. Producenci nie stosowali w produkcji makaronów substancji dodatkowych dozwolonych. Nie stwierdzono stosowania na etykietach nieuzasadnionych informacji typu: „bez konserwantów”, „nie zawiera substancji dodatkowych”, „nie zawiera barwników” itp.

*Pobieranie próbek i badania laboratoryjne makaronów.*

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 22 partii makaronów o łącznej masie 33 665,6 kg. Na podstawie badań organoleptycznych i fizykochemicznych kontrolowanych próbek stwierdzono nieprawidłowości w 3 partiach o łącznej masie 1680 kg, co stanowiło 4,99 % masy wszystkich objętych kontrolą partii.

*Kontrola prawidłowości znakowania makaronów.*

Przeprowadzono kontrolę prawidłowości znakowania 22 partii makaronów o łącznej masie 33665,6 kg.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu żadnej z kontrolowanych partii makaronów pod kątem: wymagań zawartych w obowiązujących przepisach prawa, z  uwzględnieniem nazewnictwa środków spożywczych, deklaracji producentów na etykietach w stosunku do technologii produkcji, stosowania w oznakowaniu nieuprawnionych określeń „tradycyjny”, „domowy”, „babuni”, „staropolski” itp.

*Wymagania dotyczące znakowania makaronów z powołaniem na rolnictwo ekologiczne.*

*Kontrola zawartości netto opakowanego środka spożywczego.*

Skontrolowano 1 partię 480 szt. makaronu 5-jajecznego i stwierdzono że partia towaru paczkowanego spełniała jednocześnie wymagania metrologiczne dotyczące: dopuszczalnej ujemnej wartości błędu ilości (niedoboru) towaru paczkowanego, średniej ilości rzeczywistej produktu w opakowaniu w stosunku do jego ilości nominalnej.

*Kontrola warunków składowania.*

kontrolowane partie makaronów przechowywano w magazynach wyrobów gotowych na paletach w opakowaniach transportowych w oddzielonych partiach produkcyjnych, warunki panujące w magazynach były monitorowane, a zapisy z odczytów urządzeń pomiarowych rejestrowane w rejestrach kontroli temperatury i wilgotności. Kontrolujący sprawdzili zapisy zarejestrowane w kwietniu 2018, nie stwierdzono nieprawidłowości, pomieszczenia magazynowe wyrobów gotowych były w dobrym stanie technicznym, czyste, zabezpieczone przed szkodliwym wpływem czynników atmosferycznych oaz przed szkodnikami, nie stwierdzono przechowywania wyrobów o ukończonym terminie do spożycia oraz wyrobów niewiadomego pochodzenia, opakowania transportowe oraz jednostkowe były nowe, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, przedsiębiorcy posiadali dokumenty dopuszczające stosowanie materiałów opakowaniowych do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

Do sposobu warunków produkcji i składowania uwag nie wniesiono.

*Kontrola wymagań formalno-prawnych.*

Kontrolowani producenci dopełnili obowiązku zgłoszenia podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania i obrotu artykułami spożywczymi wojewódzkiemu inspektorowi JHARS zgodnie z art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Żadna z kontrolowanych jednostek nie zatrudniała rzeczoznawców IJHAR-S

*Zjawisko „podwójnej jakości” żywności.*

W kontrolowanych przedsiębiorstwach nie zaobserwowano zjawiska tzw. „podwójnej jakości” wyrobów gotowych.

*Sankcje.*

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami:

-wszczęto postępowania administracyjne na podstawie art.40a ust.4, w związku z art. 40a ust 1, pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2017r. poz.2212 z późn. zm.) w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnych z tytułu zafałszowania.

-wystosowano zalecenia pokontrolne do 2 przedsiębiorców wzywające do wdrożenia systemu nadzoru nad jakością zapewniającego wprowadzanie do obrotu środków spożywczych o jakości zgodnej z deklarowaną.

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

Kontrolę przeprowadzono w 8 podmiotach gospodarczych.

*Kontrola jakości handlowej przetworów mlecznych na podstawie badań laboratoryjnych.*

W kontrolowanych jednostkach pobrano próbki do badań laboratoryjnych reprezentujące 23 partie przetworów mlecznych o łącznej masie 54 485,1 kg .

Analizy laboratoryjne wykazały niezgodności parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych w 6 partiach o masie ogółem 2513,4 kg, .w tym w 2379 kg ( 5 partii) w zakresie parametrów fizykochemicznych i jednej partii ( 134,4kg ) ocenie organoleptycznej.

*Kontrola prawidłowości znakowania.*

W kontrolowanych jednostkach z 22 partii przetworów mleczarskich o łącznej masie 55 726,1kg pobrano próbki do kontroli w zakresie poprawności znakowania i nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono*.*

Na opakowaniach przetworów mlecznych umieszczone zostały wszystkie wymagane informacje, zgodnie z zasadami i warunkami określonymi w obowiązujących przepisach.

Oznakowanie skontrolowanych przetworów nie wprowadzało konsumenta w błąd co do tożsamości danego artykułu i nie sugerowało, że dany artykuł posiada specjalne właściwości.

Podczas kontroli nie stwierdzono stosowania praktyk handlowych mających na celu zafałszowanie produktów. W żadnym ze skontrolowanych podmiotów nie stwierdzono wyrobów, w oznakowaniu których producenci na opakowaniach umieszczaliby znaki jakości.

W kontrolowanych podmiotach gospodarczych prowadzono produkcję przetworów mlecznych wyłącznie metodami konwencjonalnymi.

Nie stwierdzono przypadków występowania w obrocie asortymentów oznakowanych w sposób sugerujący że zostały wyprodukowane metodami ekologicznymi, nie naruszano również unijnych przepisów dot. Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych, oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

Kontrola przetworów mlecznych nie wykazała również stosowania bezprawnie znaków takich jak np. Poznaj Dobrą Żywność, Teraz Polska itp. oraz innych wyróżnień.

*Kontrola przebiegu procesu produkcyjnego pod kątem zgodności z deklaracją producenta oraz dokumentacją zakładową*

Kontrolę sposobu produkcji i prawidłowości przebiegu procesu produkcyjnego przeprowadzono na zgodność z: wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach, z uwzględnieniem nazewnictwa środków spożywczych, deklaracją producenta, zawartą na etykiecie wyrobu gotowego oraz w dokumentach zakładowych instrukcjach, procedurach i specyfikacjach. W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas kontroli przebiegu procesu produkcyjnego wzięto pod uwagę poniższe kwestie:

Nie stwierdzono wyrobów oznakowanych jako „naturalny”, „domowy”, „babuni”, „bez konserwantów”, „bez substancji dodatkowych”,.

W kontrolowanych mleczarniach kontrole nie wykazały występowania tzw. zjawiska „podwójnej jakości żywności”

*Kontrola warunków składowania i transportu przetworów mleczarskich*

W kontrolowanych jednostkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie składowania i transportu przetworów mleczarskich. Były one zgodne z wymogami wskazanymi na opakowaniach, określonymi w dokumentach zakładowych jak również zapewniały zachowanie jakości zgodnie z art. 9 i 23ust.1.Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

*Sankcje*

W stosunku do 4 podmiotów na podstawi art. 40a ust 4 oraz art. 40a ust 1 p 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wszczęto postępowanie administracyjne w przedmiocie nałożenia kar pieniężnych związku z niewłaściwą jakością badanych partii przetworów mlecznych.

Skierowano do tych podmiotów również zalecenia pokontrolne zobowiązujące do wyeliminowania stwierdzonych w czasie kontroli nieprawidłowości.

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej napojów spirytusowych.***

Kontrolę przeprowadzono w 4 podmiotach gospodarczych :

Zgodnie z tematyką i zakresem zawartym w programie kontroli, sprawdzono oznakowanie napojów spirytusowych, oraz pobrano próbki do badań laboratoryjnych w celu sprawdzenia cech fizykochemicznych na zgodność z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 roku w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, oraz parametrami deklarowanymi przez producentów (moc alkoholu deklarowana na etykiecie). Kontrolą jakości handlowej w zakresie badań laboratoryjnych i znakowania objęto 9 partii o łącznej objętości 54,245hl.

*Kontrola jakości handlowej napojów spirytusowych na podstawie badań laboratoryjnych*

Przedmiotem analiz laboratoryjnych było 9 partii napojów spirytusowych o łącznej objętości 54,245hl. Badania przeprowadzone zostały w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Poznaniu. We wszystkich partiach przeprowadzono analizy pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami oraz deklaracją producenta zawartą w oznakowaniu i poszczególnych Specyfikacjach Produktu.

Badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości.

*Kontrola prawidłowości znakowania napojów spirytusowych*

Kontroli prawidłowości znakowania dokonano we wszystkich kontrolowanych jednostkach. Kontrolą objęto 9 partii o łącznej objętości 54,245hl.

Nieprawidłowości w znakowaniu stwierdzono w jednym podmiocie.

*Wymagania dotyczące produktów konwencjonalnych*

Wszystkie kontrolowane partie napojów spirytusowych są produktami wytwarzanymi metodami konwencjonalnymi.

*Wymagania dotyczące produktów ekologicznych*

W trakcie prowadzonych kontroli nie stwierdzono na stanie magazynowym, produktów oznakowanych w sposób sugerujący ich ekologiczne pochodzenie.

*Wymagania dotyczące produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będącymi gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS)*

Kontrolę w zakresie stosowania chronionych oznaczeń geograficznych przeprowadzono w jednym podmiocie, który to produkuje napój z oznaczeniem geograficznym odnoszącym się do terytorium Rzeczpospolitej Polskiej. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

*Sankcje*

W związku z niewłaściwą jakością handlową 1 partii napoju spirytusowego wszczęto postępowanie administracyjne w stosunku do jednego podmiotu, zmierzające do wydania decyzji na podstawie art.29 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 21.12.2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2017r., poz. 2212 ze zm.).

1. ***Kontrola w zakresie prawidłowości znakowania wyrobów ciastkarskich, napojów bezalkoholowych i herbatek owocowych.***

Kontrolę przeprowadzony w 16 podmiotach gospodarczych w tym:

Kontrole znakowania wyrobów ciastkarskichw 8 podmiotach

Kontrole znakowania napojów bezalkoholowych w 5 podmiotach.

Kontrole znakowania herbatek owocowych w 3 podmiotach.

*Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość stosowanych surowców.*

Podczas przeprowadzania kontroli sprawdzono czy producent dysponuje dokumentami potwierdzającymi jakość stosowanych surowców. W kontrolowanych podmiotach były to: atesty jakościowe, specyfikacje oraz wyniki badań laboratoryjnych. Zweryfikowano jakość handlową stosowanych surowców oraz sprawdzono czy producent nie stosuje przeterminowanych surowców lub czy nie stosuje niedozwolonych dodatków do żywności.

Nieprawidłowości w zakresie stosowania przeterminowanych surowców stwierdzono w przypadku 1 kontrolowanej jednostki. Dotyczyło to 3 partii aromatów cukierniczych w ilości 2,7 kg wartości 59,34 zł przechowywanych razem z surowcami przeznaczonymi do bieżącej produkcji. Powyższe składowanie naruszało postanowienia Rozporządzenia Rady Europejskiej i Rady ( WE) Nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r w sprawie środków aromatyzujących i niektórych środków żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia oraz zmieniające rozporządzenie Rady ( EWG) Nr 1601/91, Rozporządzenie (WE) Nr 2232/96 oraz (WE) Nr 110/2008 , art. 9 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r o jakości handlowej art. rolno-spożywczych (Dz.U z 2017 r poz. 2212 z późn.zm) oraz art. 52 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz.U. z 2017 r poz. 149).

W związku z czym wydano 3 decyzje administracyjnymi Nr 57-59/18 z dnia 10.04.2018 r. (z art. 29 ust.1 pkt 3 ), w których zakazano składowania w nieodpowiednich warunkach 3 partii aromatów tj. ( 2 partii aromatów cukierniczych masłowych i 1 partii aromatu cukierniczego pomarańczowego).

Przekazano również informacje na ten temat do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach oraz wystosowano zalecenia pokontrolne. W przypadku pozostałych skontrolowanych jednostek nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

*Pobieranie próbek artykułów rolno-spożywczych w celu sprawdzenia oznakowania.*

W celu sprawdzenia prawidłowości oznakowania wyrobów ciastkarskich, napojów bezalkoholowych i herbatek owocowych pobrano próbki z 52 partii o łącznej ilości 2 951 696,34 litrów i 9837,28 kg, wśród nich stwierdzono 6 partii nieprawidłowo oznakowanych o łącznej ilości 31,86 kg, co stanowiło 11,5% ogółu skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych. Nieprawidłowości te ujawniono w  3 kontrolowanych jednostkach.

*Ogólne zasady dotyczące znakowania artykułów rolno-spożywczych*

Kontroli znakowania poddano:

*Napoje bezalkoholowe*: kontrolę w zakresie znakowania przeprowadzono w *5 jednostkach*, objęła ona 18 partiio łącznej ilości 2951696,34 kg.

Podczas kontroli napojów bezalkoholowych nie stwierdzono stosowania praktyk handlowych mających na celu zafałszowanie produktów.

*Wyroby ciastkarskie*: kontrolę w zakresie znakowania przeprowadzono w 8 jednostkach, objęła ona 25 partii o łącznej ilości 8811,44 kg.

Podczas kontroli wyrobów ciastkarskich stwierdzono stosowanie praktyk handlowych mających na celu zafałszowanie produktów w przypadku 3 partii wyrobów ciastkarskich.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w oznakowaniu ciastek wydano 3 decyzje administracyjne na podstawie art. 29 ust.1 pkt.2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych o zakazie wprowadzania zafałszowanych partii do obrotu. Wszczęto też postępowanie w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art.40a ust.4, w związku z art.40a ust.1 pkt. 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Wystosowano również zalecenia pokontrolne. Informacje na temat stwierdzonych nieprawidłowości przekazano również do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bytomiu.

*Znakowanie wyrobów ciastkarskich opakowanych.*

Nieprawidłowości w tym zakresie wystąpiły w  **3 kontrolowanych** **jednostkach**.

W związku ze **stwierdzonymi** nieprawidłowościami wydano z art. 29 ust. 1 pkt 2, ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, 2 decyzje administracyjne o nr nakazujące poddanie zabiegowi prawidłowego oznakowania zakwestionowanych partii wafli. Wszczęto też postępowanie w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art.40a ust.4, w związku z art.40a ust.1 pkt. 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Wystosowano również zalecenia pokontrolne.

W przypadku wszystkich 3 skontrolowanych partii stwierdzono, że brak na etykietach określenia % zawartości użytych w produkcji podstawowych składników, co było niezgodne z art.4 ust.1 w związku z art.3 pkt 10 c ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ( Dz.U z 2017 r poz.2212 z 2018 r poz.664,650 ) oraz rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady ( UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności , zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady ( WE) nr 1924/2006 (WE) nr 1925 /2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE, Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji ( WE) nr 608/2004 .

Dodatkowo stwierdzono na etykietach błędne oznaczenie wartości odżywczej, co było niezgodne z art.4 .1 w związku z art.3 pkt 10 c ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ( Dz.U z 2017 r poz.2212 z 2018 r poz.664,650 ) oraz rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady ( UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności , zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady ( WE) nr 1924/2006 (WE) nr 1925 /2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE, Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji ( WE) nr 608/2004

*Kontrola wymagań formalno-prawnych*

*Zgłoszenie, prowadzenie, zaprzestanie działalności gospodarczej*

Brak dopełnienia 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, stwierdzono w przypadku jednego kontrolowanego podmiotu. *Kontrola warunków składowania*

*Sankcje*

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami zastosowano następujące sankcje karne:

**wszczęto 2 postępowanie administracyjne** na podstawie art. 40a ust.4, w związku z art. 40a ust 1, pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz. U. z 2015r. Nr 678) zmierzające do wydanie decyzji administracyjnej o wymierzeniu kary pieniężnej z tytułu wprowadzania do obrotu zafałszowanego artykułu rolno-spożywczego.

Wszczęto 1 postępowanie administracyjne na podstawie art. 40a ust.4, w związku z art. 40a ust 1, pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zmierzające do wydanie decyzji administracyjnej o wymierzeniu kary pieniężnej z tytułu wprowadzania do obrotu artykułu rolno-spożywczego nieodpowiadającego jakości handlowej deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów

**wystosowano 3 zalecenia pokontrolne** do firm, wzywające do usunięcia nieprawidłowości w znakowaniu

**w takcie kontroli nałożono jedną grzywnę** w drodze mandatu karnego na kwotę 150,00 zł w z art.40 ust.1, pkt. 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych;

**przekazano dwie sprawy do**  Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych.