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

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

1. Liczba kontroli – 411

2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości - 40

3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych – 61

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 - 411

2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich – 11 (świeże owoce i warzywa)

3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno– spożywczych - 42 świadectw jakości handlowej.

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

1. ***Kontrola prawidłowości znakowania pieczywa.***

Kontrole przeprowadzono w 19 podmiotach gospodarczych.

Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość stosowanych surowców

Podczas przeprowadzania kontroli sprawdzono czy producent dysponuje dokumentami potwierdzającymi jakość stosowanych surowców i półproduktów. W kontrolowanych podmiotach były to: atesty jakościowe, specyfikacje oraz świadectwa jakości. Zweryfikowano jakość handlową stosowanych surowców oraz sprawdzono czy producent nie stosuje przeterminowanych surowców lub czy nie stosuje niedozwolonych dodatków do żywności. W żadnym przypadku nie stwierdzono nieprawidłowości. Sprawdzono, że użyte w produkcji wyrobu surowce, spełniały wymagania określone w przepisach prawa. Ponadto ustalono, że wszyscy kontrolowani producenci stosowali w procesie produkcji pieczywa sól spożywczą. Sprawdzono pochodzenie soli znajdującej się na stanie magazynowym nie stwierdzając nieprawidłowości.

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 (np. polskiej normie, recepturach produktu). Ustalono, że producenci w procesie wypieku pieczywa nie stosowali procesów technologicznych wykorzystujących gotowy półprodukt, tj. „ciasto mrożone” lub „głęboko mrożone”.

W oznakowaniu kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie podawania określeń: „bez konserwantów”, „nie zawiera substancji dodatkowych”, „bez polepszaczy”, „tradycyjny”, „babuni” czy „wiejski”.

W przypadku jednej kontrolowanej stwierdzono nieprawidłowość w zakresie podania w oznakowaniu nazwy produktu określenia „domowy”. Dotyczyło to jednej partii pieczywa żytniego: „chleb domowy”- krojony paczkowany a’400g, wielkość partii 71,6kg, oznakowanej datą minimalnej trwałości 25.02.2017 r. Zamieszczenie w nazwie określenia „chleb domowy” sugerowało iż wyrób ten został uzyskany w prosty domowy sposób bez dodatku substancji dodatkowych, podczas gdy faktycznie użyto je w produkcji. Zastosowane substancje dodatkowe stanowiły składniki gotowych środków użytych do produkcji w/w chleba, których producent nie wykazał w składzie pieczywa.

W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością w toku kontroli wydano decyzję administracyjną z art. 29 ust. 1 pkt 2, ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* nakazującą zmianę oznakowania. Wystosowano również zalecenia pokontrolne i wszczęto postępowanie administracyjne mające na celu wydanie decyzji wymierzającej karę pieniężną na podstawie art.40a ust.1.pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanego artykułu rolno-spożywczego.

Kontrola prawidłowości znakowania pieczywa

W celu sprawdzenia prawidłowości znakowania pieczywa pobrano próbki z **72 partii** o łącznej ilości **4036,7 kg**, wśród nich stwierdzono **11 partii** nieprawidłowo oznakowanych o łącznej ilości **399,75 kg**, co stanowiło **15,3 %** ogółu skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych. Nieprawidłowości te ujawniono w  **4 kontrolowanych** **jednostkach**.

Pieczywo opakowane lub paczkowane przeznaczone dla konsumenta

Kontrolę w zakresie znakowania pieczywa opakowanego lub paczkowanego przeznaczonego dla konsumenta przeprowadzono w  **14 jednostkach**, objęła ona **41 partii** o łącznej ilości **1880,9 kg**.

**Nieprawidłowe oznakowanie** stwierdzono w przypadku wszystkich ocenianych **5 partii**.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano w trakcie kontroli 5 decyzji administracyjnych z art. 29 ust. 1 pkt 2, ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* nakazujących zmianę oznakowania. Wystosowano również zalecenia pokontrolne i wszczęto dwa postępowania administracyjne: na podstawie art. 40a ust.1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

Pieczywo wprowadzane do obrotu bez opakowania (luzem) przeznaczone dla konsumenta

Kontrolę w zakresie znakowania pieczywa wprowadzanego do obrotu bez opakowania (luzem) przeznaczonego dla konsumentaprzeprowadzono w  **11 jednostkach**, objęła ona **31 partii** o łącznej ilości 2155,8 kg. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Dodatkowe wymagania dotyczące znakowania

Nieprawidłowości w zakresie znakowanie kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych stwierdzono w przypadku **11 partii** pieczywa o łącznej masie **399,75 kg** wyprodukowanych w **4** zakładach piekarniczych.

Kontrola warunków składowania

Kontrolę warunków składowania przeprowadzono we wszystkich **19 podmiotach** gospodarczych. Nieprawidłowości stwierdzono w przypadku jednego kontrolowanego. W związku z nieprawidłowym przechowywaniem surowców i gotowego pieczywa na kierownika piekarni nałożono mandat karny w wysokości 200 zł, podstawa prawna: art.40 ust.1, pkt. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Kontrola wymagań formalno-prawnych

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 **nie dopełniło 6** **kontrolowanych** **podmiotów**. W związku z powyższym nałożono **6 mandatów** karnych z art.40 ust.1, pkt. 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych o łącznej **kwocie 1100,00 zł.**

Sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami zastosowano następujące sankcje karne:

**wydano 9 decyzji administracyjnych 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:

**wszczęto 4 postępowania administracyjne**

**wystosowano 6 zaleceń pokontrolnych**   
**nałożono 8 grzywien** w drodze **mandatu karnego** na łączna **kwotę 1500,00zł:**

1. ***Kontrola jakości handlowej przetworów mięsnych***

Kontrole w zakresie jakości handlowej przetworów mięsnych przeprowadzono w 11 podmiotach gospodarczych.

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

Ocenę organoleptyczną w zakresie wyglądu ogólnego, zapachu, barwy, struktury i konsystencji przetworów mięsnych przeprowadzono w miejscu kontroli. Kontrolą objęto 41 partii wędlin objętych programem kontroli o łącznej masie 15232 kg i nie stwierdzono nieprawidłowości.

Do badań fizykochemicznych w Laboratoriach Specjalistycznych GIJHARS w Kielcach pobrano próbki reprezentujące 41 partii wędlin objętych programem kontroli o łącznej masie partii produkcyjnych 15232 kg .

W wyniku badań stwierdzono nieprawidłowości w 23 partiach przetworów mięsnych o łącznej masie 10539 kg ( 2198 kg partii magazynowych ) wyprodukowanych przez 8 skontrolowanych zakładach.

Kontrola deklarowanych przez producenta norm jakościowych oraz rozpiętość deklarowanych parametrów.

Przed przystąpieniem do kontroli sprawdzono rodzaj i zakres deklarowanych przez producentów norm jakościowych. Na 11 skontrolowanych zakładów, 5 deklarowało zgodność wprowadzanych do obrotu wędlin z deklaracjami jakościowymi, które zostały ujęte w wewnętrznych dokumentach normalizacyjnych takich jak np. karty opisu produktu. W 5 kontrolowanych jednostkach deklarowano stosowanie wyłącznie Polskiej Normy znak PN-A-82007. W jednym zakładzie nie opracowano deklaracji jakościowych ani nie deklarowano na zgodność z PN.

Podsumowując: na 41 partii poddane kontroli 19 wprowadzono do obrotu jako zgodne z wymaganiami zakładowych dokumentów normalizacyjnych a pozostałe 18 z Polską Normą. 4 partie były poddane badaniom tylko w zakresie prawidłowości danych zamieszczonych na etykietach.

Kontrola surowców i półproduktów stosowanych do produkcji przetworów mięsnych.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały przypadków nieprawidłowej jakości handlowej stosowanych do produkcji surowców i półproduktów. Sprawdzane surowce posiadały aktualne dokumenty potwierdzające ich jakość oraz nie były przeterminowane.

Oznakowanie przetworów mięsnych produkowanych metodami konwencjonalnymi.

Kontroli prawidłowości oznakowania poddano 41 partii wędlin objętych programem kontroli o łącznej masie 15232 kg. Łącznie zakwestionowano 24 partie o masie 9321 kg.

Sankcje.

W związku z ujawnionymi nieprawidłowościami:

Wydano

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

wymierzając kary pieniężne w łącznej wysokości 3578 zł

- 1 decyzję z art. 40a.1.4 w wysokości 1000 zł

- 5 postępowań administracyjnych jest w toku.

W przypadku jednego wszczęcia z art. 40a ust. 1 pkt 3 wydano decyzję o odstąpieniu od wymierzenia kary pieniężnej. Pozostałe postępowania są w toku.

Zalecenia pokontrolne przekazano 8 kontrolowanym podmiotom.

1. ***Kontrola jakości handlowej napojów alkoholowych***

Pobieranie próbek do badań laboratoryjnych.

Do analiz laboratoryjnych, przeprowadzonych przez Centralne Laboratorium GIJHARS w Poznaniu, pobrano próbki z 9 partii napojów (w tym 7 likierów, 1 wódkę smakową, 1 aromatyzowany napój alkoholowy). Próbki pobrano w trzech skontrolowanych podmiotach

Łącznie kontrolą w laboratorium objęto **9 partii** napojów alkoholowych w ilości: **48,398 hektolitrów;** w tym: 7 partii likierów o łącznej ilości: 44,93hl, 1 partię wódki smakowej w ilości: 1,165hl oraz 1 partię drinku alkoholowego gotowego do spożycia w ilości: 2,303hl.

W wyniku wykonanych analiz stwierdzono, że 1 partia, w ilości 1,02hl (co stanowi 11% ogólnej liczby partii, nie spełniała wymagań deklaracji producenta, zawartych na etykiecie, pod względem zawartości alkoholu etylowego nawet po uwzględnieniu niepewności pomiaru. Deklarowana zawartość alkoholu: 25%obj., stwierdzona zawartość alkoholu: 27,9±0,3 %obj. Pozostałe skontrolowane partie spełniały wymagania deklaracji producenta oraz wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008. W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję nakazującą zmianę w oznakowaniu.

Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość handlową napojów alkoholowych.

Wszyscy kontrolowani producenci wytwarzali napoje w oparciu o własne receptury. We wszystkich przypadkach jakość wykorzystanych surowców nie budziła zastrzeżeń. Zastosowane surowce odpowiadały deklaracjom zawartym w opisach napojów na etykietach. Każdy z podmiotów prowadził wewnętrzną kontrolę jakości wyrobu gotowego z czego pozostawione były zapisy. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. W wyniku kontroli dokumentów stwierdzono, że we wszystkich podmiotach możliwa jest identyfikowalność wykorzystanych w produkcji surowców oraz możliwa jest do odtworzenia cała ścieżka produkcyjna.

Kontrola prawidłowości znakowania napojów alkoholowych.

W sumie kontroli znakowania poddano: **19 partii** w łącznej ilości **170,5995hl** (170,6hl), w tym: 7 partii likierów o łącznej ilości: 44,93hl, 3 partie wódki smakowej o łącznej ilości 1,438hl, 7 partii wódki o łącznej ilości: 119,2485hl, 1 partię napoju spirytusowego w ilości 2,68hl oraz 1 partię aromatyzowanego napoju alkoholowego w ilości: 2,303hl. Wszystkie skontrolowane partie zostały oznaczone znakami akcyzy. W wyniku kontroli w 2 partiach (co stanowi 10,5% ilości partii skontrolowanych) o łącznej ilości: 16,695hl stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu. W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję nakazującą usunięcie z oznakowania napoju nazwy: „wódka”

Wymagania dotyczące produktów posiadających chronione oznaczenia geograficzne.

3 podmioty, spośród skontrolowanych, produkowały napoje oznaczone chronionym oznaczeniem geograficznym: Polska wódka/Polish vodka, tj.:

Łącznie kontroli poddano 9 partii, w ilości 119,5215hl, których oznakowanie zawierało odniesienie do oznaczenia geograficznego. We wszystkich przypadkach zastosowano alkohol z polskich surowców spełniający, według załączonej dokumentacji, wymogi specyfikacji technicznej dla napoju z chronionym oznaczeniem geograficznym. Każdy z przedsiębiorców wdrożył system wewnętrznej kontroli wyrobu i rozlewu napojów spirytusowych obejmujący: częstotliwość i sposób pobierania próbek do badań jakościowych, metody badań jakościowych, sposób postępowania z napojami spirytusowymi nieodpowiadającymi wymaganiom jakościowym; przedsiębiorcy dysponowali planem zakładu obejmującym w szczególności pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne i sanitarne, z zaznaczeniem linii technologicznych, dróg przemieszczania surowców i produktów gotowych, stanowisk pracy.

Kontrola warunków składowania.

We wszystkich jednostkach warunki składowania wyrobu gotowego zapewniały zachowanie właściwej jakości handlowej produktów. Prowadzony był monitoring temperatury i wilgotności z ręczną rejestracją zapisów; zarówno surowce jak i wyroby gotowe przechowywane były stosunkowo krótko- około tygodnia; w oznakowaniu napojów spirytusowych nie zadeklarowano warunków przechowywania. Sprawdzono zapisy z miesiąca stycznia i lutego br., nie stwierdzając niezgodności warunków przechowywania w stosunku do zadeklarowanych parametrów.

Kontrola spełnienia wymagań formalno-prawnych.

Wszyscy skontrolowani uzyskali wpis do rejestru prowadzonego przez MRiRW uprawniający do wyrobu i rozlewu napojów spirytusowych. Podmioty też zgłosiły działalność gospodarczą Wojewódzkiemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 2 decyzje nakazujące poddanie partii zabiegowi zmiany (poprawy) oznakowania.

Wystosowano 3 zalecenia pokontrolne.

Wszczęto 3 postępowania zmierzające do wymierzenia kary pieniężnej, w związku z wprowadzeniem do obrotu artykułów o niewłaściwej jakości handlowej.

Nie nałożono grzywny w drodze mandatu karnego.

Nie przekazano żadnej sprawy do innej instytucji.

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

Kontrole przeprowadzono w 6 podmiotach gospodarczych.

Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość handlową wyrobów garmażeryjnych.

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. Wyroby garmażeryjne były produkowane w oparciu o normy zakładowe, specyfikacje produktu lub specyfikacje handlowe, 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 opisów wyrobów, specyfikacji wyrobów, a także własnych receptur, stwierdzono, że produkcję wszystkich kontrolowanych wyrobów prowadzono zgodnie z deklaracjami producentów zawartymi w dokumentach zakładowych. We wszystkich jednostkach skontrolowane dokumenty umożliwiały pełną identyfikowalność wykorzystywanych w produkcji surowców.

Pobieranie próbek i badania laboratoryjne.

Kontrolę w zakresie badań przeprowadzono w 6 jednostkach, poddając badaniom laboratoryjnym 12 partii wyrobów garmażeryjnych w ogólnej ilości 1980,8 kg. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 jednostce, w przypadku 1 partii, nieprawidłowości stwierdzono w badaniach fizykochemicznych ( brak nieprawidłowości w badaniach organoleptycznych).

Kontrola prawidłowości znakowania.

Kontrolę przeprowadzono w 6 jednostkach poddając ocenie 13 partii wyrobów w ogólnej ilości 2040,8.kg. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 jednostce, w przypadku 1 partii. 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 uzupełnienie w oznakowaniu wyrobu garmażeryjnego warunków przechowywania, termin przydatności do spożycia poprzedzić wyrażeniem: „Należy spożyć do”, ilość nominalną towaru paczkowanego poprzedzić napisem odpowiednio: „masa netto” lub „zawartość netto” oraz wyróżnić składniki alergenne.

Sankcje:

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).

Do 2 jednostek wydano zalecenia pokontrolne.