INFORMACJA

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy o wynikach kontroli jakości i prawidłowości oznakowania mięsa i przetworów mięsnych przeprowadzonych w I kwartale 2018 r. na terenie województwa kujawsko – pomorskiego.

Kontrolą objęto 8 placówek, w tym: 3 należące do sieci handlowych oraz 5 sklepów detalicznych. Badaniem objęto 91 partii mięsa i przetworów mięsnych, z których zakwestionowano 52 partie.

1. Jakość.

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 8 partii produktów z których zakwestionowano 2 partie konserw mięsnych (wołowina z galaretą, gulasz angielski) z uwagi na wyższą zawartość tłuszczu oraz 1 partię parówek grubych z uwagi na niższą zawartość składników pochodzących od krowy i wyższą zawartość składników pochodzących od świni.

2. Oznakowanie.

Sprawdzono oznakowanie 91 partii (w tym: mięso świeże, mielone, surowe wyroby mięsne, wędliny drobiowe, wędzonki, kiełbasy, parówki, konserwy mięsne, wędliny podrobowe oraz inne przetwory mięsne), kwestionując 49 partii z ww. grup towarowych, oprócz mięsa mielonego i konserw mięsnych.

Stwierdzono następujące wady w oznakowaniu :

- świeżego mięsa: brak nazwy państwa w którym zwierzęta (z których pochodzi mięso) były urodzone, hodowane i poddane ubojowi oraz nazwy państwa, w którym dokonano rozbioru tusz,
- w pozostałych grupach towarowych nie podano:
  - nazwy produktu zgodnej z wymaganiami zawartymi w art. 17 rozporządzenia 1169/2011*,
  - wykazu składników oraz użytych przy wytworzeniu żywności substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
  - substancji dodatkowej deklarowanej w treści etykiety producenta oraz wymieniono składnik, którego producent nie zastosował,
  - podano inny skład niż deklarował producent w treści etykiety opakowania transportowego (mięso z indyka 31%, zamiast 29% oraz podano warzywa konserwowe 10%, zamiast 16%).

3. Aktualność dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia.

Przestrzeganie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia zbadano we wszystkich placówkach, w odniesieniu do 91 partii kwestionując 1 partię (baleron gotowany) z uwagi na przekroczony termin przydatności do spożycia o 1 dzień.

W konsekwencji powyższych ustaleń:

- na podstawie art. 16 ust 1 pkt 5 ustawy o Inspekcji Handlowej zażądano usunięcia uchybień poprzez podanie informacji zgodnie z przepisami prawa (poprawa oznakowania),
- w stosunku do 1 osoby winnej wykroczenia nieprzestrzegania aktualności terminów przydatności do spożycia na podstawie art. 41 ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 1094 ze zm.), zastosowano środek oddziaływania wychowawczego w postaci pouczenia,
- skierowano 1 zawiadomienie do właściwego miejscowo inspektora sanitarnego,
- skierowano 3 zawiadomienia do właściwego miejscowo inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
- wobec 5 przedsiębiorców wszczęto z urzędu postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kar pieniężnych na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 o jakości handlowej artykułów rolno spożywczych, w 4 przypadkach postępowania zakończyły się wydaniem decyzji o wymierzeniu kary pieniężnej w łącznej kwocie 2 500 zł. W 1 przypadku – sprawa w toku,
- wobec 3 przedsiębiorców wszczęto z urzędu postępowania administracyjne w sprawie uiszczenia na podstawie art. 30 ust. 1 ustawy o Inspekcji Handlowej należności pieniężnej w kwocie stanowiącej równowartość kosztów badań laboratoryjnych – 2 z nich zakończono wydaniem decyzji (1 439,94 zł).

4. Inne zagadnienia.

Przedsiębiorcy posiadali i przedłożyli kontrolującym dokumenty dostaw identyfikujące dostawców wszystkich ocenianych partii produktów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania produktów numerem partii produkcyjnej.

Stwierdzono, że warunki i sposób przechowywania mięsa i przetworów mięsnych był zgodny z zaleceniami określonymi na opakowaniach przez producentów oraz wymogami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

Kontrolowane hipermarkety (3 placówki), nie posiadały działu produkcji i pakowania na zapleczu.

Zgodność deklarowanej masy netto z rzeczywistą sprawdzono laboratoryjnie w odniesieniu do 16 opakowań jednostkowych towarów paczkowanych i nie stwierdzono nieprawidłowości.

W kontrolowanych placówkach zatrudnione osoby (łącznie 72 osoby), posiadały aktualne, przechowywane w miejscu pracy, książeczki zdrowia lub orzeczenia lekarskie wymagane do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Substancje dodatkowe zadeklarowane przez producentów w składach 62 partii produktów przewidziane zostały do tego rodzaju środków spożywczych.

W badanych wyrobach producenci nie deklarowali użycia do produkcji mięsa odkostnionego mechanicznie - MOM.

Identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców dokonano w oparciu o dane wpisane w Rejestrze Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego lub w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej. Zakres i rodzaj prowadzonej przez przedsiębiorców działalności były zgodne z wpisem.

* według art. 17 ust. 1 rozporządzenia 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 i (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 (Dz. Urz. L 304 z 22 listopada 2011 r., s. 18 ze zm.) nazwa środka spożywczego jest nazwą przewidzianą w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajową, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego.

sporządził: Zdzisław Seniuk – starszy specjalista