

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku przedstawia

informację

z kontroli jakości i prawidłowości oznakowania pieczywa, ciast o przedłużonej trwałości i bułki tartej.

Kontrolą **objęto 7 placówek**, w tym:

- 5 placówek wielkopowierzchniowych:
 - 1) STOKROTKA, ul. Korzenna 17, 81 – 587 Gdynia, wł.: STOKROTKA Sp. z o. o., ul. Mełgiewska 7 – 9, 20 – 952 Lublin;
 - 2) POLOmarket 531, ul. Jagiellońska 34, 80 – 371 Gdańsk, wł.: POLO Północ 502 Sp. z o. o., ul. Żwirki i Wigury 2A, 86 – 105 Świecie;
 - 3) NETTO nr 230, ul. Rakoczego 13, 82 – 288 Gdańsk, wł.: NETTO Sp. z o. o., Mataniec 30, 73 – 108 Kobylanka;
 - 4) AUCHAN, ul. Grunwaldzka 108, 84 – 230 Rumia, wł.: AUCHAN POLSKA Sp. z o. o., ul. Puławska 46, 05 – 500 Piaseczno;
 - 5) BIEDRONKA nr 2262, Lutosławskiego, 76 – 200 Słupsk, wł.: Jeronimo Martins Dystrybucja S. A., ul. Żniwna 5, 62 – 025 Kostrzyn.
- 1 punkt sprzedaży – budka przy dworcu, na targowisku: Punkt sprzedaży ul: Kołłątaja 14 Dworzec PKS, 76 – 200 Słupsk, wł. Piekarnia – Cukiernia „LEWNA” S. C., A. Lewna, E. Lewna, ul. Sierpinka 2 lok. 2, 76 – 200 Słupsk;
- 1 inne – małe sklepy: Sklep Spożywczo – Przemysłowy F. H. U. „HEWA” Henryk Radecki, ul. Armii Krajowej 66, 81 – 843 Sopot.

Nieprawidłowości stwierdzono w 6 jednostkach (85,71%).

Łącznie sprawdzono **147 partii o wartość 3229 zł.**, z czego **zakwestionowano 100 partii o wartości 1360 zł.**

1. Ocena jakości pieczywa, ciast o przedłużonej trwałości i bułki tartej

- **Badania laboratoryjne**

Badaniom laboratoryjnym w celu sprawdzenia cech fizykochemicznych i organoleptycznych poddano **12 partii** pieczywa, ciast o przedłużonej trwałości i bułki tartej oferowanych w opakowaniach jednostkowych o łącznej **wartości 963 zł**.

Zakwestionowano 2 partie wartości 41 zł, tj.:

- **Bulka tarta à 500g** wyprodukowana przez „KIEDROWSCY” Sp. z o. o., ul. Rogali 17, 83 – 424 Lipusz, Piekarnia Lipusz, pobrana w POLOmarket 521, ul. Jagiellońska 34, Gdańsk **nie odpowiadała** wymaganiom jakościowym określonym w PN – A – 74113 „Wyroby piekarskie. Bulka tarta” – deklarowanej na opakowaniu jednostkowym przez producenta – **z uwagi na większą wilgotność – 10,5% (wymagania: nie więcej niż 10%)**.

Wszczęto postępowanie administracyjne celem wydania decyzji o nałożeniu kary pieniężnej na podstawie art. 40a ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 21.12.2000 *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych* /Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm./.

Zarówno producent jak i sprzedawca wycofali z obrotu zakwestionowaną partię towaru.

- **Sucharki à 285g** wyprodukowane przez MAMUT Sp. z o. o., Żmigrodzka 244, 51 131 Wrocław, pobrane w STOKROTKA ul. Korzenna 17, Gdynia **nie odpowiadały** deklaracji producenta podanej na opakowaniu **z uwagi na niższą zawartość tłuszczu – 6,83% (wymagana: 9,60%)**.

Wyniki badań laboratoryjnych zostały przesłane do producenta jak i kontrolowanego przedsiębiorcy - do dnia wysłania niniejszej informacji nie otrzymano odpowiedzi.

- **Badania organoleptyczne**

Podczas kontroli dokonano oceny cech organoleptycznych na miejscu **17 partii** pieczywa oferowanego bez opakowań /*luzem*/ o łącznej wartości **239 zł**, - pieczywo nie wykazywało cech dyskwalifikujących dla danego rodzaju wyrobu pod względem badanych parametrów.

2. Prawidłowość oznakowania pieczywa, ciast o przedłużonej trwałości i bułki tartej

W świetle wymagań prawa oceniono prawidłowość oznakowania **147 partii** pieczywa, ciast o przedłużonej trwałości i bułki tartej o wartości **3229 zł**.

Zakwestionowano (w 4 sklepach wielkopowierzchniowych, 1 punkcie (budce) sprzedaży usytuowanej przy dworcu i w 1 małym sklepie) **39 partii pieczywa** (26,53%), o wartości **430 zł**, w tym **28 partii pieczywa oferowanego luzem** (19,05%) na wartość **325 zł**.

Rodzaj pieczywa, do oznakowania którego wniesiono zastrzeżenia:

- a) 21 partii pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, o wartości 289 zł,
- b) 13 partii pieczywa mieszanego, o wartości 88 zł.,
- c) 2 partii pieczywa żytniego, o wartości 10 zł,
- d) 3 partii innego pieczywa (zapiekanek, pizzerka), o wartości 43 zł.

Powyższe wyroby kwestionowano z uwagi na:

- całkowity brak wymaganych oznaczeń (2 partie),
- brak masy jednostkowej (4 partie),
- niepełny skład surowcowy (1 partia),
- brak pełnej nazwy wyrobu (1 partia),
- brak słownego określenia daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia (3 partie),
- brak danych identyfikujących producenta lub niepełne dane (31 partii),
- brak informacji „Pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” (18 partii),
- brak poprzedzenia uwidocznionej daty minimalnej trwałości sformułowaniem: „najlepiej spożyć przed...” lub „najlepiej spożyć przed końcem...” lub terminu przydatności do spożycia – „należy spożyć do...” (3 partie).

W trakcie kontroli przedsiębiorcy, po poinformowaniu przez inspektorów o stwierdzonych nieprawidłowościach, dobrowolnie podjęli działania naprawcze i wycofali z obrotu kwestionowane partie wyrobów piekarskich.

W zbadanych **147 partiach** wyrobów piekarskich, o wartości **3229 zł**, nie stwierdzono przypadków podawania przez producentów na opakowaniach jednostkowych informacji o zastosowaniu substancji dodatkowych dozwolonych, które byłyby niezgodne z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18.09.2008 r. *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych* /Dz. U. z 2008 r. Nr 177, poz. 1094/.

W oznakowaniu **19 partii** opakowanych wyrobów piekarskich o łącznej wartości **1074 zł** podano informacje dotyczące wartości odżywczej.

W przypadku pieczywa oferowanego do sprzedaży luzem na zbadane 70 partii nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 55 partii, dotyczyły one braku danych identyfikujących producenta i informacji „Pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”.

3. Podczas badań laboratoryjnych **12 partii** o wartości **963 zł** sprawdzono zgodność **zawartości netto** z rzeczywistością. W tym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. Przestrzeganie dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia

Znajdujące się w obrocie **77 partie** opakowanego pieczywa, ciast o przedłużonej trwałości oraz bułki tartej zbadano pod względem przestrzegania dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia. W wyniku czego stwierdzono, że w 3 placówkach oferowano **4 partie** o wartości **58 zł** po upływie wyznaczonej przez producentów daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

Przedsiębiorcy bezzwłocznie wycofali kwestionowane partie towarów z obrotu.

5. Przestrzeganie warunków przechowywania

W **3 kontrolowanych placówkach** stwierdzono nieprawidłowe warunki przechowywania **58 partii** o łącznej wartości **827 zł** (pieczywo, pieczywo półcukiernicze, ciasta o przedłużonej trwałości i inne pieczywo - zapiekanka, pizzerka), tj.: w wyższych temperaturach niż zalecane na opakowaniach jednostkowych przez producentów.

Ponadto stwierdzono, że w **1 z kontrolowanych przedsiębiorstw** nie dopełniono obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego w zakresie utrzymania czystości urządzenia chłodniczego, wykorzystywanego do przechowywania pieczywa głęboko mrożonego.

Stan sanitarno - porządkowy regałów z wyrobami piekarskimi oraz stan opakowań jednostkowych nie budził zastrzeżeń.

O stwierdzonych nieprawidłowościach powiadomiono odpowiednie Stacje Sanitarno - Epidemiologiczne.

6. Aktualność orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych

W zakresie aktualności orzeczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby - **nieprawidłowości nie stwierdzono.**

7. Legalność prowadzonej działalności gospodarczej

Zakres i rodzaj prowadzonych działalności gospodarcze wykonywanych w kontrolowanych placówkach były zgodne z przedłożonymi w czasie kontroli wpisami do Krajowego Rejestru Sądowego.

Wykorzystując ustalenia kontroli:

– nałożono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 2500 zł w związku z popełnionymi wykroczeniami z art. 60¹ § 3, art. 111 § 1, art. 111 § 1 pkt. 1, art. 111 § 2, art. 136 § 2, art. 137 § 1 K. W., art.100 ust. 1 pkt.1 ustawy z dnia 25.08.2006 o *bezpieczeństwie żywności i żywności* /Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm./,

Wydano:

- 1 decyzję na podstawie art.40a ust. 1 pkt. 3 ustawy o jakości handlowej art. rolno – spożywczych,
- 2 decyzje o uiszczeniu kosztów badań próbek produktów

Skierowano:

- 4 wystąpienia do Powiatowych Stacji Sanitarno - Epidemiologicznych,
- 10 pism do producentów partii produktów pobranych do badań laboratoryjnych.

Podsumowanie

-

Wyniki kontroli należy uznać za niezadowalające. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczące m. in. oznakowania wyrobów piekarniczych wskazują, że przedsiębiorcy nie posiadają nadal wystarczającej wiedzy na temat wymogów prawa w kwestii oznakowania pieczywa oferowanego do sprzedaży w opakowaniach jednostkowych jak i luzem.

W bieżącym roku wśród stwierdzonych nieprawidłowości na pierwszy plan wysuwa się niepodanie przy pieczywie oferowanym do sprzedaży bez opakowań */luzem/* miejsca pochodzenia i informacji, że gotowy wyrób pochodzi z ciasta głęboko mrożonego, w wyniku czego konsument pozbawiony jest rzetelnej informacji dotyczącej oferowanego wyrobu.

Aktualnie nie wnoszono zastrzeżeń do oznakowania i terminów bułki tartej.

W wyniku poprzednich kontroli pod względem oznakowania zakwestionowano 34% badanych partii, natomiast w tegorocznych kontrolach stwierdzono 26,53% wyrobów piekarskich niewłaściwie oznakowanych. Jak widać nastąpiła nieznaczna poprawa w oznakowaniu produktów.