

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku przedstawia
informację

o wynikach kontroli jakości handlowej i prawidłowości oznakowania mięsa przeprowadzonych w II kwartale 2010 roku na terenie województwa pomorskiego zgodnie z programem DIH-81-6(1)/10/JS.

Kontrole przeprowadzono w siedmiu placówkach w tym:

w dwóch placówkach sprzedaży hurtowej tj. :

- *Hurtowni Firmy DEKO w Gdańsku, ul. Piekarnicza 6, należącej do Firmy DEKO Spółki z o.o. z siedzibą 80-126 Gdańsk, ul Piekarnicza 6*
- *Hurtowni mięsa i wędlin w Gdyni, ul. Pucka 28, należącej do Przedsiębiorcy Grażyny Salawa prowadzącej działalność gospodarczą pod nazwą MAS-DROB z siedzibą 81-036 Gdynia, ul Pucka 28;*

w dwóch placówkach należących do sieci handlowych tj.:

- *Markecie „KAUFLAND” w Bytowie, ul. Gen. Józefa Wybickiego 15 należącym do Kaufland Polska Markety Sp. z o.o. Sp. K. z siedzibą 50-421 Wrocław, ul. Szybka 6-10;*
- *Sklepie spożywczo- przemysłowym Biedronka Nr 2440 w Gdyni, Plac Kaszubski 15, należącym do Jeronimo Martins Dystrybucja S.A. z siedzibą 62-025 Kostrzyn, ul. Żniwna 5*

w trzech placówkach detalicznych:

- *Punkcie Sprzedaży Detalicznej „KUMMER” w Gdańsku, ul. Partyzantów 49 należącym do Przedsiębiorcy Władysława Kummer, prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą Wytwórnia Wędlin Władysław Kummer z siedzibą 84 – 230 Rumia, ul. Dębogórska 152;*
- *Sklepie mięsnym w Damnicy, ul. Witosa 7 należącym do Przedsiębiorcy Mariusza Bączyk prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą Firma Handlowa Mariusz Bączyk z siedzibą 76-220 Główny, ul Słupska 5A;*
- *Sklepie mięsnym w Bytowie, ul. Krótka 3 należącym do Przedsiębiorcy Stanisława Kukla prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą Firma Produkcyjno- Usługowo – Handlowa Stanisław Kukla z siedzibą 77-100 Bytów, ul Krótka 3 ;.*

Zbadano łącznie 56 partii mięsa o wartości 11584 zł. w tym:

16 partii drobiu – tuszek i elementów drobiowych wartości 1784 zł,

2 partie wieprzowiny wartości 166 zł,

21 partii wołowiny wartości 7834 zł,

4 partie chudego mięsa mielonego wartości 141 zł,

1 partię mielonej, czystej wołowiny wartości 49 zł,

3 partie mięsa mielonego zawierającego wieprzowinę wartości 158 zł,

5 partii mięsa garmazeryjnego wartości 975 zł,

4 partie innego mięsa nie sklasyfikowanego powyżej o łącznej wartości 477 zł w tym:

- 1 partię mięsa na kotlety z indyka „Indykpol”, surowy wyrób mięsny chłodzony wartości 163zł,
- 1 partię mielonki indyczej extra „Yano”, surowy wyrób mięsny chłodzony wartości 248zł,
- 1 partię mielonki indyczej extra „Pyszny Indyk”, surowy wyrób mięsny chłodzony wartości 22zł,
- 1 partię mielonki z indyka, surowy wyrób mięsny chłodzony wartości 44zł,

Zakwestionowano 23 partie, tj. 41,1% zbadanych, o wartości 5 261 zł. w tym:

2 partie drobiu – tuszek i elementów drobiowych wartości 298 zł,

14 partii wołowiny wartości 3362 zł,

1partie chudego mięsa mielonego wartości 44 zł,

1 partię mielonej, czystej wołowiny wartości 49 zł,

2 partie mięsa mielonego zawierającego wieprzowinę wartości 119 zł,

2 partie mięsa garmazeryjnego wartości 132 zł,

- 1 partię innego mięsa nie sklasyfikowanego powyżej - partię mielonki indyczej extra „Yano”, surowego wyrobu mięsnego chłodzonego wartości 248 zł,

1. Ocena jakości mięsa w odniesieniu do obowiązujących przepisów prawa żywnościowego

Laboratoryjnie zbadano 7 partii o wartości 1272 zł , z czego zakwestionowano 4 partie, tj. 57,14 %, o wartości 429 zł, ze względu na :

- *niezgodność z deklaracją producenta podaną na opakowaniu oraz nie spełnienie wymagań jakościowych zawartych w rozporządzeniu 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004r:*

mięso mielone wołowe z partii 7 opakowań a` 500g, o łącznej masie 3,500 kg, wyprodukowane dla „KAUFLAND” przez firmę „Prosiaczek Sp. z o.o. z siedzibą 86-131 Jezewo, Kraplevice 35

Według oznakowania, zadeklarowano:

- **mięso mielone wołowe**. Analitycznie, w wyniku oznaczenia autentyczności produktów mięsnych metodą ELISA, wykryto obecność mięsa wołowego i **mięsa wieprzowego**;
- **zawartość tłuszczu w mięsie poniżej 15%**. Analitycznie stwierdzono natomiast **zawartość tłuszczu na poziomie 17,6%**.
- **zawartość soli do1%**. Analitycznie stwierdzono natomiast zawartość soli 1,35%.

Zdaniem ww. producenta obecność mięsa wieprzowego w mięsie mielonym wołowym nie jest wynikiem świadomego fałszowania a wynika z praktyki produkcyjnej, tzn. po produkcji np. mięsa mielonego wieprzowego do maszyny mieszającej i rozdrabniającej (wilkomieszalki) dodawany jest wsad

do produkcji mięsa mielonego wołowego i w związku z tym śladowe ilości mięsa wieprzowego mogą znaleźć się w mięsie mielonym wołowym. W celu wyeliminowania ww. sytuacji podjęto decyzję o dokładnym usuwaniu pozostałości mięsa, zwłaszcza w przypadku zmiany asortymentowej związanej z gatunkiem mięsa. W celu wyeliminowania podwyższonej zawartości tłuszczu prowadzona będzie dokładna selekcja mięsa wołowego. Zmniejszony został również dodatek soli w recepturze na mięso mielone wołowe.

niezgodność z deklaracją producenta podaną na opakowaniu

mięso garmażeryjne wieprzowo - cielęce z partii 11 opakowań a` 500g, wyprodukowane dla „KAUFLAND” przez Zakłady Mięsne „Unimięs” Sp. z o.o. z siedzibą 32-500 Chrzanów, ul. Powstańców Styczniowych 9.

Według oznakowania, zadeklarowano 10% udział mięsa cielęcego w składzie surowcowym. Analitycznie, w wyniku oznaczenia autentyczności produktów mięsnych metodą ELISA, stwierdzono natomiast obecność mięsa wołowego (cielęcego) **na poziomie poniżej 1%;**

Zdaniem producenta przedmiotowe mięso garmażeryjne wieprzowo - cielęce zostało wyprodukowane zgodnie z rygiorem produkcyjnym dla surowych wyrobów mięsnych oraz zgodnie z wymogami mikrobiologicznymi rozporządzenia Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007r zmieniające rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. Zdaniem Zakładu mięso garmażeryjne wieprzowo-cielęce było i jest produkowane zgodnie z recepturą. Fakt zidentyfikowania wołowiny na poziomie poniżej 1% metodą Elisa w badanym produkcie, mógł mieć miejsce, zakładając hipotetycznie, tylko w przypadku pomyłki przy naważaniu mięs przez pracownika produkcyjnego. W celu przeciwdziałania ponownemu, ewentualnemu, wystąpieniu stwierdzonej nieprawidłowości Zakłady Mięsne „Unimięs” wprowadziły dodatkowy monitoring oraz weryfikację identyfikacji mięs garmażeryjnych, wprowadzanych do obrotu handlowego.

mięso wieprzowe kulinarne chłodzone z partii 18 opakowań o łącznej masie 10,094 kg deklarowane jako zgodne z Polską Normą PN-A-82011:1996 „Wyroby garmażeryjne. Półprodukty z mięsa i podrobów. Wymagania”, produkcji Wytwórni Wędlin Władysław Kummer z siedzibą 84 – 230 Rumia, ul. Dębogórska 152.

W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono niższą masę netto od deklarowanej we wszystkich badanych próbkach o:

- 1,7 g tj. stwierdzono 534,3g, podczas gdy deklarowano 536g,
- 3,3 g tj. stwierdzono 530,7g , podczas gdy deklarowano 534,
- 2,4 g tj. stwierdzono 551,6g, podczas gdy deklarowano 554g,

Brak odpowiedzi na wystąpienie pokontrolne uniemożliwia poznanie stanowiska producenta w sprawie.

- **niezgodność z deklarowaną przez producenta nazwą podaną na opakowaniu**

mielonka indycza extra „Yano” z partii 59 opakowań a` 450g, o łącznej masie 26,550 kg, produkcji ANIMEX Grupy Drobiarskiej S.A. Oddział w Iławie z siedzibą 14-200 Iława, Aleja Jana Pawła II 8.

Analitycznie, w wyniku oznaczenia autentyczności produktów mięsnych metodą ELISA, stwierdzono obecność mięsa drobiowego i **wieprzowego**.

Uwidoczniona na opakowaniu w centralnym miejscu nazwa produktu „**mielonka indycza extra „Yano”** jednoznacznie wskazuje na produkt drobiowy. W oznakowaniu składu surowcowego natomiast bardzo drobnym, słabo widocznym drukiem zadeklarowano m.in. **dodatek składnika wieprzowego, zaliczanego do mięsa - preparatu białek z plazmy krwi wieprzowej**.

Brak odpowiedzi na wystąpienie pokontrolne uniemożliwia poznanie stanowiska producenta w sprawie.

2.Ocena prawidłowości oznakowania

Ogółem sprawdzono oznakowanie 56 partii mięsa o łącznej wartości 11584 zł. w tym:

- 34 partii w opakowaniach jednostkowych wartości 8601zł,
- 22 partii dostarczonych luzem w opakowaniach transportowych wartości 2983 zł.

Zakwestionowano ogółem 25 partii, to jest 44,64% zbadanych, o łącznej wartości 3300 zł, w tym:

- 7 partii w opakowaniach jednostkowych wartości 1510 zł,
- 18 partii dostarczonych luzem w opakowaniach transportowych wartości 1790 zł.

2.1 Prawidłowość oznakowania:

opakowań jednostkowych

Łącznie sprawdzono 34 partii w opakowaniach jednostkowych wartości 8601 zł w tym:

4 partie drobiu – tuszek i elementów drobiowych wartości 293 zł,

2 partie wieprzowiny wartości 166 zł,

13 partii wołowiny wartości 6439 zł,

3 partie chudego mięsa mielonego wartości 97 zł,

1 partię mielonej, czystej wołowiny wartości 49 zł,

2 partie mięsa mielonego zawierającego wieprzowinę wartości 105 zł,

5 partii mięsa garmażeryjnego wartości 975 zł,

4 partie innego mięsa nie sklasyfikowanego powyżej o łącznej wartości 477 zł w tym:

- 1 partię mięsa na kotlety z indyka „Indykpol”, surowy wyrób mięsny chłodzony wartości 163zł,

1 partię mielonki indyczej extra „Yano”, surowy wyrób mięsny chłodzony wartości 248zł,

- 1 partię mielonki indyczej extra „Pyszny Indyk”, surowy wyrób mięsny chłodzony wartości 22zł,

1 partię mielonki z indyka, surowy wyrób mięsny chłodzony wartości 44zł,

Zakwestionowano ogółem 7 partii, tj. 20,59% sprawdzanych w opakowaniach jednostkowych, wartości 1510 zł. Przyczyny kwestionowania ich przedstawiały się następująco:

- o **w grupie wołowina:** 5 partii wołowiny wartości 1196 zł (legawa, skrzydło wołowe, szponder wołowy, antrykot, wołowina górna bez kości) oferowanych do sprzedaży w *Hurtowni Firmy DEKO w Gdańsku, ul. Piekarnicza 6, dostarczonych przez Wytwórnę Wędlin Zbigniew Zabrocki z siedzibą 83-441 wiele, Górki Wybudowanie 2, z uwagi na brak podania nazwy państwa, w którym dokonano rozbioru oraz numeru licencji zakładu rozbioru.*

Ponadto stwierdzono, że 4 partie ww. wołowiny wartości 1047 zł (legawa, skrzydło wołowe, antrykot, wołowina górna bez kości) dostarczone przez ww. Wytwórnę Wędlin oznakowano dwiema różniącymi się od siebie dziennymi datami określającymi termin przydatności do spożycia, mogącymi wprowadzać konsumenta w błąd co do trwałości produktu (legawa, skrzydło wołowe - 22/05/2010 i 24/05/10; antrykot, wołowina górna bez kości - 24/05/10 i 25/05/10).

Przedstawiciel Wytwórni Wędlin Zbigniew Zabrocki poinformował, że stwierdzone nieprawidłowości zostały natychmiast poprawione. Według udzielonych wyjaśnień oznakowanie dwiema różniącymi się datami wyniknęło z błędu pracownika. Po przeprowadzeniu instruktażu błąd tego typu nie powinien mieć miejsce.

- o **w grupie mięsa mielonego zawierającego wieprzowinę - 1** partia wartości 66 zł **z uwagi na brak jakiegokolwiek oznakowania opakowania jednostkowego.**

Według wyjaśnień przedsiębiorcy:

- o *ww. partię wyprodukowano w Sklepie mięsnym w Damnicy, ul. Witosa 7, należącym do Przedsiębiorcy Mariusza Bączyk;*
- o *zazwyczaj mięso mielone jest w obecności i na żądanie konsumentów,*
- o *wyjatkowo w dniu kontroli świeży boczek zmielono **na zapas** i zapakowano w folię do artykułów spożywczych, formując w porcje po około 0,50 kg., ponieważ maszynkę do mielenia mięsa zabrano do naostrzenia noży.*

- o **w grupie innego mięsa nie sklasyfikowanego powyżej - 1** partię mielonki indyczej extra „Yano”, surowego wyrobu mięsnego chłodzonego o wartości 248 zł **z uwagi na niewłaściwe oznakowanie mogące wprowadzać w błąd konsumenta co do nazwy środka.** Ww. zagadnienie szczegółowo omówiono w pkt. 1.1 niniejszej informacji w części dotyczącej jakości mięsa – badania jakości stanowiły podstawę do powyższego stwierdzenia

Ponadto w wyniku przeprowadzonych kontroli sprawdzono prawidłowość oznakowania partii dostarczonych luzem. Łącznie sprawdzono 22 partie wartości 2983 zł w tym:

12 partii drobiu – tuszek i elementów drobiowych wartości 1491 zł,

8 partii wołowiny wartości 1395 zł,

1 partię chudego mięsa mielonego wartości 44 zł,

1 partię mięsa mielonego zawierającego wieprzowinę wartości 53 zł,

Zakwestionowano ogółem 18 partii, tj. 81,81% dostarczonych luzem wartości 1790 zł Przyczyny kwestionowania ich przedstawiały się następująco:

- **w grupie drób – tuszki i elementy drobiowe:** 8 partii o wartości 298 zł dostarczonych przez Firmę Handlową Mariusz Bączyk z siedzibą 76-220 Główny, ul. Słupska 5A do sklepu mięsnego w Damnicy, ul. Witosa 7, z uwagi na niespełnienie dodatkowych wymagań dla drobiu – brak podania klasy jakości oraz stanu termicznego drobiu.

- **w grupie wołowina:** 8 partii wołowiny wartości 1395 zł w tym

a. 2 partie nie paczkowanego mięsa wołowego wartości 896,0 zł (wołowina zrazowa, rostbef wołowy) oferowane w sklepie mięsnym w Bytowie, ul. Krótka 3

b. 6 partii nie paczkowanego mięsa wołowego wartości 499,0 zł (pręga wołowa, legawa, wołowina extra, wołowina – gulasz wołowy, antrykot, szponder wołowy) oferowane w Punkcie Sprzedaży Detalicznej „KUMMER” w Gdańsku, ul. Partyzantów 49

w miejscu sprzedaży nie oznaczono informacjami określającymi nazwę państwa, w którym zwierzęta były urodzone, hodowane i poddane ubojowi oraz nazwę państwa, w którym dokonano rozbioru tusz.

Według wyjaśnień przedsiębiorców:

o Mariana Kozykowskiego, właściciela masarni „Kozykowski” z siedzibą 77-100 Bytów, ul. Miastecka 6c, dostawcy mięsa do sklepu w Bytowie, wszystkie dane o mięsie wołowym znajdują się w zakładzie i na żądanie swoich odbiorców przedsiębiorca dołącza je do faktury;

o Władysława Kummer - w Wytwórni Wędlin „Władysław Kummer” prowadzony jest system pełnej identyfikacji w odniesieniu do wołowiny. W oparciu o specyfikacje towarzyszące dostawie mięsa wołowego do zakładu oraz dokumentacji tworzonej po rozbiorze na poszczególne sklepy, do których kierowana jest wołowina wraz z HDI załączany jest wykaz zawierający informacje o kraju pochodzenia wołowiny, numerach identyfikacyjnych ubojni i zakładu gdzie dokonano rozbioru a także numerze identyfikacyjnym zwierzęcia. Brak ww. wykazu w dniu kontroli spowodowany był tym, że kierowca konwojent w sposób niezamierzony pozostawił wymagany dokument w zakładzie.

- **w grupie chude mięso mielone:** 1 partię mięsa mielonego z szynki wartości 44 zł,
- **w grupie mięso mielone zawierające wieprzowinę:** 1 partię mięsa mielonego wieprzowo-wołowego wartości 53,0 zł

oferowane w sklepie mięsnym w Bytowie, ul. Krótka 3 z uwagi na brak danych umożliwiających identyfikację ww. artykułów rolno – spożywczych.

Według wyjaśnień kontrolowanego przedsiębiorcy ww. partię wyprodukowano na zapleczu sklepu mięsnego w Bytowie, ul. Krótka 3 z mięsa zakupionego w masarni Kozykowski (łopatki, boczku wieprzowego i gulaszu wołowego).

3. Aktualność terminów przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości mięsa znajdującego się w sprzedaży na zgodność z deklaracją producenta.

W tym zakresie kontrolą objęto ogółem 38 partii o łącznej wartości 9794,0 zł, spośród 56 partii wartości 11584 zł., w tym:

- 34 partii w opakowaniach jednostkowych wartości 8601 zł,
- 4 partie dostarczone luzem w opakowaniach transportowych wartości 1193,0 zł.

Nie sprawdzono aktualności terminów w przypadku 18 partii dostarczonych luzem wartości 1790,0 zł z uwagi na brak oznakowania ww. opakowań transportowych.

Zakwestionowano 1 partię – 11 porcji udźca, wołowiny zrazowej dolnej, w opakowaniach zbiorczych vacuum, wartości 771,0 zł, z uwagi na oferowanie ww. środka 1 dzień po upływie oznaczonego terminu przydatności do spożycia. Omawianą nieprawidłowość stwierdzono w *Hurtowni mięsa i wędlin w Gdyni, ul. Pucka 28, należącej do Przedsiębiorcy Grażyny Salawa.*

Ww. środek spożywczy niezwłocznie usunięto z obrotu i skierowano do utylizacji .

4. Warunki przechowywania mięsa.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie stwierdzono jedynie w *sklepie mięsnym w Bytowie, ul. Krótka 3 - przechowywanie i sprzedaż mięsa odbywała się w pomieszczeniu chłodniczym w temperaturze +4 do +6 °C*. Temperatura ta ulegała okresowym wahaniom, w czasie otwierania wewnętrznych drzwi w sklepie prowadzących do chłodniczej sali sprzedaży. Oferowane do sprzedaży mięso wyeksponowane było w pojemnikach z tworzyw sztucznych poustawianych bezpośrednio na posadzce, natomiast drób i jego elementy wyeksponowano w pojemnikach przesypanych lodem łuskowym, niejednokrotnie stopionym, w konsekwencji czego mięso znajdowało się w wodzie. Przed wejściem do chłodni przedsiębiorca umieścił informację, że konsumenci wchodzący do pomieszczenia winni założyć odzież ochronną lecz nie udostępnił ww. odzieży ochronnej.

W obecności kontrolujących - wszystkie pojemniki poustawiano na podestach, mięso przełożono do suchych pojemników, a przed wejściem do chłodni – zawieszono fartuchy.

5. Zgodność zawartości netto z rzeczywistą mając na względzie przepisy ustawy z dnia 6 września 2001r o towarach paczkowanych.

Do badań przekazano 19 próbek mięsa, które zbadano pod względem zgodności masy netto z deklaracją producenta.

Niższą masę netto tj: **534,3 g; 530,7 g; 551,6 g; przy deklarowanych odpowiednio 536 g; 534 g; 554 g;** stwierdzono w przypadku 18 opakowań o łącznej masie 10,094 kg mięsa wieprzowego kulinarnego, chłodzonego, wartości 91 zł, produkcji Wytwórni Wędlin Władysław Kummer z siedzibą 84 – 230 Rumia, ul. Dębogórska 152.

Brak odpowiedzi na wystąpienie pokontrolne uniemożliwia poznanie stanowiska producenta w sprawie.

6. Przestrzeganie postanowień art. 59 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W powyższym zakresie nieprawidłowości stwierdzono w dwóch placówkach tj. :

- *Hurtowni Firmy DEKO w Gdańsku, ul. Piekarnicza 6*, - książeczka zdrowia pracownika rozbioru mięsa wieprzowego, nie posiadała aktualnego wpisu lekarza profilaktyka o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy przy której istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- Sklepie spożywczo- przemysłowym Biedronka Nr 2440 w Gdyni, Plac Kaszubski 15, - nie okazano aktualnego orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych wydanego osobie świadczącej pracę dla sklepu Biedronka, będącej pracownikiem Agencji Pracy Progres Sp. z o.o. z siedzibą 83-000 Pruszcz Gdański, ul Kossaka 4. W powyższej sprawie prowadzone jest postępowanie wyjaśniające.

W pozostałych pięciu jednostkach zatrudnione osoby posiadały ważne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

7. Zgodność prowadzonej działalności z wpisem do rejestru lub ewidencji działalności gospodarczej.

W toku prowadzonych kontroli dokonano identyfikacji kontrolowanego przedsiębiorcy w oparciu o wypis z krajowego rejestru sądowego, ewidencji działalności gospodarczej oraz sprawdzono czy zakres i rodzaj prowadzonej działalności przedsiębiorcy jest zgodny z ww. dokumentami. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

WYKORZYSTANIE USTALEŃ KONTROLI

- nałożono 2 mandaty karne (z art. 111§ 2 KW; art. 100 ust. 1 pkt1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia) na łączną kwotę 750zł,

Ponadto skierowano:

- do Sądu Rejonowego w Gdańsku 1 wniosek o ukaranie z art. 100 ust.1 pkt 11 ustawy z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- do właściwych miejscowo WIJHAR-S **3 informacje** do wykorzystania służbowego w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości dotyczących jakości kwestionowanych partii mięsa
- do producentów badanych produktów spożywczych **10 wystąpień** z wnioskami o podjęcie działań naprawczych,
- do organu sanitarnego **3 informacje**,
- wydano jedną decyzję o obowiązku uiszczenia kosztów badań laboratoryjnych na Kaufland Polska Markety Sp. z o.o. Sp. k. w wysokości 1771,72 zł w związku z negatywnymi wynikami badań laboratoryjnych mięsa garmazeryjnego wieprzowo - cielęcego oraz mięsa mielonego wołowego ,
- wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji na podstawie art. 40a ust.1 pkt 3 i 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych tj. o nałożenie kary pieniężnej na Kaufland Polska Markety Sp. z o.o. Sp. k..

Wyniki kontroli przeprowadzonych w bieżącym roku wskazują na niski, niezadowalający poziom jakości handlowej badanego mięsa:

- co drugą partię badaną laboratoryjnie kwestionowano z uwagi na niezgodność z deklaracją producenta. Stwierdzone wady naruszały w sposób istotny interes konsumenta - *obecność mięsa wieprzowego w mięsie wołowym, znacznie zaniżony (1% zamiast 10%) udział deklarowanego składnika – cielęciny/wołowiny, zaniżona masa netto,*
- prawie co druga sprawdzana partia była oznaczona niezgodnie z wymogami prawa uniemożliwiając konsumentowi uzyskanie informacji o produkcie, przy czym należy zauważyć, że stwierdzony wynik zdecydowanie ukształtowała wadliwość partii dostarczonych luzem w opakowaniach transportowych.

W przypadku środków w opakowaniach transportowych stwierdzono następujące uchybienia: brak jakichkolwiek oznaczeń producenta umożliwiających identyfikację dostarczonych mięs m.in. brak uwidocznienia istotnych dla klienta informacji dotyczących pochodzenia, miejsca uboju i rozbioru zwierzęcia lub zwierząt, z których uzyskano mięso wołowe, brak podania klasy jakości oraz stanu termicznego drobiu.

Ponadto stwierdzono oznakowanie mogące wprowadzać konsumenta w błąd w szczególności co do nazwy produktu w odniesieniu do jego deklarowanego składu.

Niepokojący również jest fakt, stwierdzenia prowadzenia w sklepie, na zapleczu produkcji własnej mięsa mielonego, bez zgody organu nadzoru sanitarnego.