INFORMACJA

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy o wynikach kontroli jakości dań oferowanych w opakowaniach, gotowych do spożycia bezpośrednio lub po podgrzaniu, przeprowadzonych w I kwartale 2020 roku na terenie województwa kujawsko-pomorskiego.

Kontrolą objęto łącznie 15 placówek, w tym: 4 sklepy, 11 sklepów wielopowierzchniowych.

USTALENIA KONTROLI

1. Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 15 partii produktów, z grupy:
- dania typu lunch/obiadowe z mięsem lub rybą -13 partii,
- dania typu lunch/obiadowe bezmięsne - 2 partie.

Zakwestionowano laboratoryjnie jakość 5 partii dań gotowych tj.:
- flaczki wołowe w rosole wyrób garmażeryjny, pasteryzowane z uwagi na wyższą zawartość tłuszczu,
- pulpety w sosie pomidorowym z uwagi na niższą zawartość tłuszczu,
- sajgonki wołowo-wieprzowe, półprodukt chłodzony z uwagi na:
  - niższą zawartość składników pochodzących od krowy,
  - wyższą zawartość składników pochodzących od świni,
- gulasz wieprzowo-wołowy produkt sterylizowany, z uwagi wyższą zawartość białka,
- flaki wołowe po zamojsku produkt sterylizowany, z uwagi na:
  - wyższą zawartość białka,
  - niewłaściwe cechy organoleptyczne ze względu na wady zapachu (silnie nieczysty, pochodzący z niewłaściwie wyczyszczonych flaków).

2. <u>Prawidłowość oznakowania</u>

W toku kontroli sposób oznakowania środków spożywczych zbadano w odniesieniu do 65 partii produktów, kwestionując 3 partie z uwagi na podanie informacji wprowadzających w błąd, co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do metody produkcji - zastosowano określenie: „Swojska Chata", grafikę przedstawiającą wiejski krajobraz, co może sugerować, że produkty zostały wytworzone w sposób tradycyjny, a nie metodą przemysłową (użyto bowiem dodatków do żywności i aromatów wykorzystywanych w produkcji przemysłowej).

W toku kontroli badano również: zgodność rzeczywistej zawartości netto produktów z nominalną podaną na opakowaniu, przestrzeganie terminów trwałości, warunki i sposób przechowywania, legalność, rzetelność działania przedsiębiorców oraz identyfikowalności towarów, nie stwierdzając w tym zakresie nieprawidłowości.

<u>W konsekwencji ustaleń kontroli:</u>

- wobec 4 przedsiębiorców wszczęto postępowania administracyjne w sprawie uiszczenia na podstawie art. 30 ust. 1 ustawy o Inspekcji Handlowej, należności pieniężnej w kwocie stanowiącej równowartość kosztów badań laboratoryjnych produktów, do chwili obecnej 3 zakończono wydaniem decyzji – łączna wartość należności 2073 zł,
- wobec 4 przedsiębiorców wszczęto z urzędu postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej za wprowadzenie do obrotu artykułu rolno – spożywczego nieodpowiadającego jakości handlowej określonej w przepisach prawa, do chwili obecnej zakończono 3 zakończono wydaniem decyzji o karze pieniężnej na łączną kwotę 1895 zł,
- skierowano 4 wystąpienia pokontrolne do producentów kwestionowanych produktów (do wiadomości przekazano właściwym terenowo wojewódzkim inspektorom Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych).

Sporządziła: Bożena Nieruszewicz – specjalista