

**Zadania realizowane przez Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy w lutym 2014 r.**

1. Ocena realizacji zadań w jednostkach organizacyjnych finansowanych z budżetu wojewody:

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy realizuje zadania w oparciu o kwartalne plany pracy zatwierdzone przez Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora. Zadania Inspekcji wynikają z przepisów prawa, wdrażane są w wyniku zastosowania kryteriów postępowania kontrolnego, opartego o przeprowadzoną analizę ryzyka. Propozycje tematów kontroli zgłaszane są przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Kujawsko-Pomorskiego Wojewodę, Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz obywateli (konsumentów artykułów rolno-spożywczych).

**Zadania realizowane przez Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy w lutym 2014 r., zestawiono poniżej:**

A. Kontrole planowe ogółem: 29, w tym:

a) Prawidłowość klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP wg programu kontroli GNK-07-IR-02

Celem kontroli była weryfikacja rzeźni trzody chlewnej pod kątem obowiązku prowadzenia klasyfikacji tusz w systemie EUROP oraz sprawdzenie prawidłowości prowadzonych czynności. Szczegółowy zakres kontroli obejmował m.in. sprawdzenie:

- kwalifikacji i upoważnienia rzeczoznawcy do klasyfikowania tusz wieprzowych,
- legalizacji wagi, dokumentacji kalibracji wagi,
- poprawności sporządzania protokołów z ustalenia klas jakości tusz wieprzowych i okres ich przechowywania,
- prawidłowości obróbki półtuszy wieprzowych,
- czasu oceny uformowania i otluszczenia oraz ważenia tusz,
- prawidłowości określenia sumarycznego wskaźnika korygującego masę tuszy w %,
- dokumentacji wystawianej dostawcom żywca i porównanie z dokumentacją zakładową (zgodność w zakresie masy, klasy mięsności),
- ustalenie prezentacji tusz wieprzowych, stosowanej w zakładzie.

W wyżej wymienionym zakresie przeprowadzono kontrole w 22 podmiotach. Potwierdzono prawidłowość prowadzonej klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP w 20 skontrolowanych ubojniach. W 2 podmiotach stwierdzono brak uboju i tusz w magazynie kontrolowanego podmiotu.

b) kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów mięsnych, wg programu kontroli GI-BKJ-403-25 /13

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów mięsnych, w tym:

- pasztetów (bez konserw) i kielbas ze szczególnym uwzględnieniem kielbas białych na zgodność z deklaracją producenta,
- wyrobów produkowanych z surowców pochodzących z jednego lub więcej gatunków zwierząt,
- identyfikacja surowców pochodzenia zwierzęcego, ze względu na duże prawdopodobieństwo fałszowania wyrobów niedeklarowanym składnikiem,
- weryfikacja prawidłowości znakowania na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa, w tym również dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

W omawianym zakresie kontrole przeprowadzono w 3 podmiotach. W celu przeprowadzenia badań laboratoryjnych oraz weryfikacji prawidłowości znakowania pobrano próbki z 5 partii asortymentu. Podczas badań przeprowadzonych przez Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni i Kielcach stwierdzono nieprawidłową jakość handlową próbek z 2 partii przetworów mięsnych. Jedna próbka nie spełnia wymagań zadeklarowanych w oznakowaniu produktu ze względu na zawartość azotanów i azotynów jako NaNO_2 w ilości 66,0 mg/kg, w drugiej natomiast wykryto obecność karagenów, co jest niezgodne z informacją zawartą na etykiecie.

c) kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów rybnych, wg programu kontroli GI-BKJ-403-23/13

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej ryb mrożonych glazurowanych, konserw i marynat rybnych na zgodność z obowiązującymi przepisami oraz deklaracją producenta, w tym identyfikacja surowców rybnych metodami: PCR i ogniskowania izoelektrycznego. Ponadto należało sprawdzić prawidłowość znakowania opakowań w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami, w tym również dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

W przypadku konserwowanego tuńczyka oraz konserwowanych sardynek należało dodatkowo uwzględnić wymagania:

- rozporządzenia Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 roku *ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka i bonito,*
- rozporządzenia Rady (EWG) nr 2136/89 z dnia 21 czerwca 1989 roku *ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek.*

W przedmiotowym zakresie kontrole przeprowadzono w 3 podmiotach. W celu przeprowadzenia badań laboratoryjnych oraz weryfikacji prawidłowości znakowania pobrano próbki z 8 partii asortymentu. W przypadku próbek z 2 partii, wyniki badań przeprowadzonych przez Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni wykazały nieprawidłowości polegające na zaniżonej zawartości soli kuchennej w odniesieniu do deklaracji producenta (1 próbka) oraz zaniżonym udziale składników stałych tj. mięsa oraz za dużego udziału zalewy względem wymagań zadeklarowanymi przez producenta (1 próbka). Jeden z podmiotów został również ukarany mandatem karnym w wysokości 200,00 zł na podstawie art. 100 ust 1 pkt. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia „za używanie do produkcji lub wprowadzanie do obrotu środka spożywczego po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości”. Z uwagi na zaistniałe nieprawidłowości wobec dwóch podmiotów zostały wszczęte postępowania administracyjne.

d) kontrola warunków wprowadzania do obrotu wołowiny pochodzącej z bydła w wieku do dwunastu miesięcy, wg instrukcji BKJ-07-IR-03

Celem kontroli było zweryfikowanie warunków wprowadzania do obrotu wołowiny pochodzącej z bydła w wieku do 12 miesięcy, wg instrukcji BKJ-07-IR-03. Kontrolę w ww. zakresie zaplanowano w jednym podmiocie. W dniu kontroli w zakładzie nie ubijano i nie przechowywano wołowiny pochodzącej z bydła w wieku do 12 miesięcy.

B. Kontrole doraźne na wniosek Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadzono w 2 podmiotach.

- Kontrola doraźna Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy przeprowadzona została w związku z wnioskiem strony o przebadanie wtórnika kwestionowanego asortymentu. Inspektorzy WIJHARS w Bydgoszczy sprawdzili i potwierdzili prawidłowość przechowywania i zabezpieczenia wtórnika próbki wyrobu gotowego. Następnie zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wtórnik został przebadany w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu. W wyniku przeprowadzonej analizy laboratoryjnej wtórnika wyrobu gotowego stwierdzono obecność ogórków z wadami powierzchni. Wobec podmiotu wydano decyzję administracyjną na podstawie art. 29 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) nakazującą przeklasyfikowanie produktu do niższej klasy jakości.
- Kontrola doraźna Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy w zakresie jakości handlowej fermentowanych napojów winiarskich, ze szczególnym uwzględnieniem produktu oznakowanego jako „Nalewka Babuni Malinowa”. Ocenie prawidłowości oznakowania poddano łącznie 2 próbki

aromatyzowanych nalewek na winie owocowym, na podstawie których potwierdzono prawidłowe oznakowanie omawianego asortymentu.

C. Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych sprowadzanych z zagranicy oraz sporządzanie protokołów niezbędnych do dopuszczenia towaru do obrotu

- Ilość wydanych protokołów kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych sprowadzanych z zagranicy: **78**

D. Ocena jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wykonywana na wniosek przedsiębiorców, zakończona wydaniem świadectwa jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

- Ilość wydanych świadectw jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych: **6**

E. Kontrola jakości handlowej świeżych owoców i warzyw na zgodność z przepisami

Unii Europejskiej zakończona wydaniem odpowiedniego dokumentu stosowanego w UE

- Ilość wydanych świadectw zgodności ze wspólnotowymi standardami jakości handlowej dla świeżych warzyw i owoców: **12**
- Ilość wydanych protokołów niezgodności ze wspólnotowymi standardami jakości handlowej dla świeżych warzyw i owoców: **1**

F. Prowadzenie rejestrów według wytycznych Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

G. Sporządzanie okresowych i doraźnych sprawozdań, informacji zbiorczych, meldunków oraz analiz, które obejmują przedmiotowy zakres kontroli artykułów rolno-spożywczych.