

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

A. Kontrole planowe ogółem: 24, 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 ww. zakresie przeprowadzono kontrole w 11 podmiotach. Potwierdzono prawidłowość prowadzonej klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP w 10 skontrolowanych ubojniach. W 1 podmiocie stwierdzono brak uboju i tusz w magazynie kontrolowanego podmiotu.

b) kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów mlecznych, wg programu kontroli GI-BKJ-403-3/14

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów mlecznych ze szczególnym uwzględnieniem: mlecznych napojów fermentowanych, masła, serów podpuszczkowych (w tym kozich i owczych).

Podczas kontroli należało sprawdzić:

- jakość handlową w zakresie zgodności z:
 - wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 roku *ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007,*
 - wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 445/2007 *ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady w celu stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2991/1994 określającego normy dla tłuszczów do smarowania oraz stosowania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1898/1987 w sprawie ochrony nazw stosowanych w obrocie mlekiem i przetworami mlecznymi,*
 - deklaracjami producentów,
- prawidłowość znakowania opakowań 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),
- aktualność danych o przedsiębiorcach znajdujących się w systemie ZSI w zakresie prowadzonej przez nich działalności obejmującej produkcję, składowanie, konfekcjonowanie i obrót artykułami rolno-spożywczymi.

W omawianym zakresie kontrole przeprowadzono w 2 podmiotach. W celu przeprowadzenia badań laboratoryjnych oraz zweryfikowania prawidłowości znakowania pobrano próbki z 8 partii asortymentu. Badania przeprowadzone przez Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni potwierdziły prawidłową jakość handlową przetworów mlecznych. W zakresie znakowania nieprawidłowości nie stwierdzono.

c) kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów mięsnych, wg programu kontroli GI-BKJ-403-7/14

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

- kielbas (ze szczególnym uwzględnieniem kielbas średnio rozdrobnionych z przeznaczeniem na grilla oraz kielbas homogenizowanych typu parówka), wyrobów podrobowych - kaszanek, salcesonów, pasztetowych (bez pasztetów),
- przetworów mięsnych, niezależnie od gatunku zwierzęcia, z którego wykorzystano mięso i/lub surowce,
- sprawdzenie zgodności z deklaracją producenta z uwzględnieniem identyfikacji 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 2 podmiotach. Ocenę organoleptyczną przetworów mięsnych inspektorzy WIJHARS w Bydgoszczy przeprowadzili na podstawie 4 próbek przedmiotowego asortymentu, tożsamego z próbkami pobranymi do badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni. Prawidłowość znakowania zweryfikowano na podstawie 6 próbek przetworów mięsnych. W przedmiotowym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

c) kontrola w zakresie prawidłowości znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych, wg programu kontroli GI-BKJ-403-06/14

Celem kontroli było sprawdzenie prawidłowości znakowania 4 wybranych grup artykułów rolno-spożywczych, takich jak:

- pieczywo,
- wyroby cukiernicze ze szczególnym uwzględnieniem cukierków, wyrobów żelowych, marmoladek, galaretek, batonów, w tym batonów owocowo-zbożowych,
- przekąski typu: paluszki, krakersy, precelki, chipsy i prażynki ziemniaczane, orzeszki ziemne itp.,
- wyroby garmażeryjne luzem oraz opakowane, głęboko mrożone i chłodzone, w tym: pizze, zapiekanki, paszteciki, bułki z nadzieniem np. pieczarkowym, szpinakowym itp.

Objęcie kontrolą pieczywa wynikało z faktu, iż jest to produkt stanowiący podstawowy składnik naszej diety. Z kolei kontrole przekąsek, wyrobów cukierniczych (typu cukierki, wyroby żelowe, marmoladki, galaretki, batony) oraz wyrobów garmażeryjnych (typu pizze, zapiekanki, paszteciki) były realizowane po raz pierwszy.

Podczas kontroli należało sprawdzić:

- prawidłowość znakowania opakowań ww. produktów na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa, w tym dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS) oraz z deklaracją producenta,
- aktualność danych o przedsiębiorcach znajdujących się w systemie ZSI w zakresie prowadzonej przez nich działalności obejmującej produkcję, składowanie, konfekcjonowanie i obrót artykułami rolno-spożywczymi.

W przedmiotowym zakresie kontrole zaplanowano w 9 podmiotach. W przypadku dwóch podmiotów, z uwagi na przeniesienie siedziby i miejsca prowadzenia działalności jednego przedsiębiorstwa oraz zaprzestania prowadzenia działalności przez drugi podmiot inspektorzy WIJHARS nie przeprowadzili czynności kontrolnych. W pozostałych 7 podmiotach wytypowanych do kontroli, w celu weryfikacji prawidłowości znakowania pobrano próbki z 11 partii pieczywa, 3 partii przekąsek typu: orzeszki ziemne, słonecznik, 7 partii wyrobów garmażeryjnych, a także 1 partii wyrobów cukierniczych tj. batonów owocowo-zbożowych.

W zakresie prawidłowości znakowania ww. grup artykułów rolno-spożywczych inspektorzy stwierdzili szereg nieprawidłowości, m. in.:

- nieprawidłowości w określeniu rodzaju produktu,
- podanie na opakowaniu informacji niezgodnych z zapisem zakładowej normy,
- brak określenia kodu identyfikacyjnego dla wyprodukowanego pieczywa lub określenia daty minimalnej trwałości, która byłaby jednocześnie numerem partii produkcyjnej,
- brak określenia warunków przechowywania produktu,
- nie określono ilościowej zawartości składnika tj. mąki razowej typ 2000 (obok nazwy pieczywa lub w wykazie składników),
- na opakowaniu zamieszczono dane identyfikacyjne przedsiębiorcy niezgodne z wpisem do ewidencji działalności gospodarczej,
- zastosowano skrót: temp., co jest niezgodne z przepisami prawa,
- w wykazie składników zamieszczono barwniki E124, a faktycznie użyto E104 oraz E110, dodatkowo zamieszczenie ww. barwników powoduje konieczność zamieszczenia komunikatu: „może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie u dzieci”,

- w wykazie składników nie podano pełnej informacji dotyczącej składnika masa jajowa, która faktycznie była masą jajową pasteryzowaną.

W związku z przeprowadzonymi kontrolami wobec dwóch podmiotów zastosowane sankcje karne w postaci trzech mandatów o łącznej wartości 1.100,00 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” oraz na podstawie art. 111 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń, za niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego, zwłaszcza w zakresie utrzymania czystości oraz używania przez pracowników wymaganego ubioru w zakładzie produkującym lub wprowadzającym do obrotu środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone. Z uwagi na zaistniałe nieprawidłowości wobec czterech podmiotów zostały wszczęte postępowania celem wydania decyzji administracyjnej.

B. Kontrole doraźne na wniosek Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadzono w 6 podmiotach.

Na podstawie II Skoordynowanego planu kontroli wszystkie kraje członkowskie, zostały zobowiązane do przeprowadzenia kontroli w zakresie identyfikacji surowców mięsnych, w związku z przypadkami fałszowania mięsa wołowego surowcem pochodzenia końskiego. W przedmiotowym zakresie kontrole zaplanowano w 6 podmiotach. W jednym z podmiotów z uwagi na ustne wyjaśnienia producenta o prowadzeniu wyłącznie produkcji wyrobów garnażeryjnych z mięsa wieprzowego surowego odstąpiono od dalszych czynności kontrolnych. Zgodnie z wytycznymi zawartymi w piśmie GI-BKJ.ms-410-42/14 z dnia 15 kwietnia 2014 roku inspektorzy WIJHARS w Bydgoszczy pobrali próbki z 7 partii wyrobów wołowych lub produktów składających się w części z mięsa lub surowców wołowych (przy deklaracji udziału wołowiny powyżej 50%). Badania przeprowadzone przez Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach potwierdziły prawidłową jakość badanego 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: **59**

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: **4**

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: **9**
- Ilość wydanych protokółów niezgodności ze wspólnotowymi standardami jakości handlowej dla świeżych warzyw i owoców: **0**

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.