

## **Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej mięsa drobiowego - IV kw. 2024 r.**

Skontrolowano 3 producentów, ponieważ u czwartego producenta występującego na terenie województwa zachodniopomorskiego w wyniku ustaleń stwierdzono, iż zakład produkcyjny podmiotu wystawiono na licytację komorniczą.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W toku kontroli nie stwierdzono mięsa drobiowego z indyka oraz mięsa gęsiego.

Łącznie kontrolą objęto **5 partii** mięsa drobiowego w postaci kawałków z kurczaka o łącznej masie 3311,2 kg w zakresie:

1) **cech organoleptycznych** – **5 partii** mięsa drobiowego w postaci kawałków z kurczaka o łącznej masie 3311,2 kg, w tym:

- a) podudzia z kurczaka Kl. A świeże – 2 partie o łącznej masie 692 kg;
- b) medaliony z fileta z piersi kurczaka Kl. A świeże – 1 partia o masie 2307,2 kg;
- c) noga z kurcząt Kl. A świeża -1 parta o masie 240 kg;
- d) ćwiartka tylna z kurcząt Kl. A świeża- 1 partia o masie 72 kg.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

2) **parametrów fizykochemicznych** (badanie zawartości wody) – **2 partie** mięsa drobiowego w postaci kawałków z kurczaka (podudzia) o łącznej masie 692 kg.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

3) **znakowania** – **5 partii** mięsa drobiowego w postaci kawałków z kurczaka o łącznej masie 3311,2 kg w tym:

- a) podudzia z kurczaka Kl. A świeże – 2 partie o łącznej masie 692 kg;
- b) medaliony z fileta z piersi kurczaka Kl. A świeże – 1 partia o masie 2307,2 kg;
- c) noga z kurcząt Kl. A świeża -1 parta o masie 240 kg;
- d) ćwiartka tylna z kurcząt Kl. A świeża- 1 partia o masie 72 kg.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

## Wyniki kontroli

Ogółem na etapie produkcji zbadano **5 partii** mięsa drobiowego w postaci kawałków z kurczaka o łącznej masie 3311,2 kg w tym:

- a) podudzia z kurczaka Kl. A świeże – 2 partie o łącznej masie 692 kg;
- b) medaliony z fileta z piersi kurczaka Kl. A świeże – 1 partia o masie 2307,2 kg;
- c) noga z kurcząt Kl. A świeża -1 parta o masie 240 kg;
- d) ćwiartka tylna z kurcząt Kl. A świeża- 1 partia o masie 72 kg.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Dokonano **oceny organoleptycznej** przeprowadzono w miejscu kontroli. Kontrolą objęto **5 partii** mięsa drobiowego w postaci kawałków z kurczaka o łącznej masie 3311,2 kg w tym:

- a) podudzia z kurczaka Kl. A świeże – 2 partie o łącznej masie 692 kg;
- b) medaliony z fileta z piersi kurczaka Kl. A świeże – 1 partia o masie 2307,2 kg;
- c) noga z kurcząt Kl. A świeża -1 parta o masie 240 kg;
- d) ćwiartka tylna z kurcząt Kl. A świeża- 1 partia o masie 72 kg,

nie stwierdzając w badanym zakresie prawidłowości.

Do badań laboratoryjnych w zakresie **parametrów fizykochemicznych** (badanie zawartości wody wchłoniętej przez mięso drobiowe) pobrano **2 partie** mięsa drobiowego w postaci kawałków z kurczaka (podudzia) o łącznej masie 692 kg, nie kwestionując zbadanych partii.

Kontrolą prawidłowości **znakowania** objęto **5 partii** mięsa drobiowego w postaci kawałków z kurczaka o łącznej masie 3311,2 kg, nie **kwestionując** zbadanych partii.

Stosowanie w oznakowaniu mięsa drobiowego informacji **Produkt Polski** stwierdzono w przypadku 2 partii mięsa drobiowego w postaci kawałków z kurczaka o łącznej masie 2949,2 kg w tym:

- a) podudzia z kurczaka Kl. A świeże- 1 partia o masie 642 kg;
- b) medaliony z fileta z piersi kurczaka Kl. A świeże – 1 partia o masie 2307,2 kg,

nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.

**Sankcji karnych brak.**

**Opracowała:** Monika Ławniczak Starszy Specjalista