

**Informacja o wynikach kontroli planowej GI-BKJ-403-01/19 w zakresie prawidłowości
znakowania pieczywa w II kwartale 2019 r.**

1. Cel kontroli

Celem kontroli było sprawdzenie prawidłowości oznakowania różnego asortymentu pieczywa paczkowanego i wprowadzanego do obrotu luzem, w tym również pieczywa produkowanego na zakwasie, deklarowanego jako "bezglutenowe" lub "o bardzo niskiej zawartości glutenu", pieczywa produkowanego z ciasta mrożonego, lub głęboko mrożonego, a także pieczywa głęboko mrożonego.

2. Zakres kontroli

Kontrolę przeprowadzono w 7 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją wyrobów przewidzianych tematyką kontroli. W celu sprawdzenia prawidłowości znakowania opakowań pobrano próbki z 14 partii pieczywa o łącznej masie 1 122,95 kg. Ponadto z ogólnej liczby partii przewidzianych do kontroli znakowania dodatkowo do badań laboratoryjnych pobrano próbki pieczywa (produkowanego na zakwasie) do oznaczenia w nich obecności bakterii fermentacji mlekowej. Kontrolowane piekarnie nie miały w ofercie pieczywa deklarowanego jako "bezglutenowe" lub "o bardzo niskiej zawartości glutenu" w związku z tym nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych do oznaczenia zawartości glutenu. W wyniku działań kontrolnych stwierdzono nw. liczne nieprawidłowości w znakowaniu, które świadczyły o zafałszowaniu produktów i ich niewłaściwej jakości handlowej w zakresie znakowania. Dotyczyły one wyrobów o łącznej masie 917,35 kg reprezentujących 8 partii produkcyjnych i polegały na:

- braku daty minimalnej trwałości,
- zastosowaniu nazwy produktu niezgodnej z przepisami,
- braku składnika wyrobu gotowego lub podaniu składników w wykazie składników w niewłaściwej kolejności,

- podaniu niepełnych danych w zakresie nazwy przedsiębiorstwa,
- niewłaściwym sposobie podawania informacji o możliwej niezamierzonej obecności pozostałości substancji alergennych,
- nie zaznaczeniu składników alergennych przez wyraźne odróżnienie od reszty składników i dokładne odniesienie do nazwy produktu powodującego alergię,
- powtórzeniu informacji o alergenach poza wykazem składników,
- niezgodnym z przepisami sposobie podawania informacji o wartości odżywczej,
- podaniu opisu warunków przechowywania w niewłaściwym miejscu,
- podaniu obowiązkowych danych szczegółowych tj. warunków przechowywania z użyciem znaków o rozmiarze czcionki mniejszej niż 1,2 mm,
- określeniu daty minimalnej trwałości w formacie rok-miesiąc-dzień, zamiast dzień-miesiąc-rok, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie,
- podaniu w niewłaściwy sposób nazwy składnika złożonego,
- poprzedzeniu wykazu składników słowem *skład* zamiast *składniki*,
- nie podaniu ilości netto żywności i nazwa żywności w tym samym polu widzenia,
- podaniu informacji o systemie HACCP,
- podaniu nieuzasadnionego dobrowolnego oświadczenia zdrowotnego

3. Sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w oznakowaniu wydano na podstawie:

- art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych dwie decyzje administracyjne wymierzające dwom producentom kary pieniężne w wysokości 500 zł i 844,40 zł z tytułu niewłaściwej jakości handlowej,
- art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych trzy decyzje administracyjne wymierzające trzem producentom kary pieniężne w wysokości po 1000 zł.

Do czterech podmiotów wystosowano zalecenia pokontrolne wzywające do usunięcia stwierdzonych w czasie kontroli nieprawidłowości w zakresie znakowania i dokonania zgłoszenia prowadzenia działalności.

W związku z niedopełnieniem obowiązku zgłoszenia działalności zostały zastosowane wobec sześciu przedsiębiorców sankcje przewidziane w art. 40 ust. 1 pkt 5 ustawy o jakości handlowej

artykułów rolno-spożywczych, tj. zostali ukarani grzywną w drodze mandatu karnego kredytowego w kwocie 100 zł każdy.

Z powodu nie zapewnienia należytego stanu sanitarnego jednego przedsiębiorcę na podstawie art. 111 S 2 Kodeksu wykroczeń z dnia 20 maja 1971 r. ukarano karą grzywny w drodze mandatu karnego kredytowego w kwocie 400 zł.

4. Podsumowanie i wnioski

Kontrole wykazały liczne nieprawidłowości w oznakowaniu przy jednocześnie dobrej jakości w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych, w tym potwierdzenie obecności bakterii fermentacji mlekowej w związku z deklaracją producenta o stosowaniu naturalnego zakwasu. Pieczywo jest produktem często spożywanym przez szeroką grupę konsumentów i powszechnie dostępne na rynku, dlatego też konieczne jest prowadzenie dalszych czynności sprawdzających jakość handlową tych produktów