

## Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej pieczywa- III kwartał 2024r.

Skontrolowano łącznie 8 producentów. Nieprawidłowości stwierdzono u 6 producentów, co stanowi 75 % skontrolowanych podmiotów.

łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- 1) **cech organoleptycznych** – **9 partii** pieczywa o łącznej masie 2558,34 kg,
- 2) **parametrów fizykochemicznych** – **10 partii** pieczywa o łącznej masie 2660,34 kg,
- 3) **znakowania** – **15 partii** pieczywa o łącznej masie 3038,9 kg,

z czego **zakwestionowano 10 partii** pieczywa o łącznej masie 2562,14 kg, w tym w zakresie:

- a) **znakowania - 10 partii** pieczywa o łącznej masie 2562,14 kg, w tym **6 partii** pieczywa o łącznej masie 2147,14 kg **w wyniku badań fizykochemicznych**.

### Wyniki kontroli

Ogółem na etapie produkcji **zbadano 15 partii** pieczywa o łącznej masie 3038,9 kg, w tym:

- 1) 13 partii pieczywa mieszanego o łącznej masie 2843,7 kg,
- 2) 2 partie pieczywa żytniego o łącznej masie 195,2 kg,

z czego **zakwestionowano 10 partii** pieczywa o łącznej masie 2562,14 kg w zakresie oznakowania, tj.:

- a) 2 partie pieczywa żytniego o łącznej masie 195,2 kg,
- b) 8 partii pieczywa mieszanego o łącznej masie 2366,94 kg,

w tym **6 partii** pieczywa o łącznej masie 2147,14 kg w wyniku badań laboratoryjnych tj.:

- 2 partie pieczywa żytniego o łącznej masie 195,2 kg;
- 4 partie pieczywa mieszanego o łącznej masie 1951,94 kg.

Przeprowadzono **ocenę organoleptyczną na miejscu 7 partii** pieczywa o łącznej masie 2354,1 kg , tym:

- a) 6 partii pieczywa mieszanego o łącznej masie 2343,7 kg
- b) 1 partię pieczywa żytniego o łącznej masie 10,4 kg,

nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.

Do **badania laboratoryjnych** pobrano łącznie **10 partii** pieczywa o łącznej masie 2660,34 kg, w tym w zakresie:

- 1) **cech organoleptycznych** – **2 partie** pieczywa o masie 204,24 kg (w tym: 1 partię pieczywa żytniego o łącznej masie 184,8 kg oraz 1 partię pieczywa mieszanego o łącznej masie 19,44 kg),
- 2) **parametrów fizykochemicznych** - **10 partii** pieczywa o łącznej masie 2660,34 kg,

z czego **zakwestionowano 6 partii** pieczywa o łącznej masie 2147,14 kg z uwagi na:

- a) zaniżoną zawartość tłuszczu w stosunku do deklaracji w oznakowaniu produktu oraz przepisów unijnych - 1partie pieczywa żytniego o 184,8 kg oraz 2 partie pieczywa mieszanego o łącznej masie 195,2 kg,
- b) zawyżoną zawartość cukrów w stosunku do deklaracji w oznakowaniu produktu oraz przepisów unijnych - 1 partię pieczywa żytniego o masie 10,4 kg oraz 2 partie pieczywa mieszanego o łącznej masie 1 885 kg.

Kontrolą prawidłowości znakowania objęto **15 partii** pieczywa pakowanego o łącznej masie 3038,9 kg, **kwestionując 10 partii** pieczywa o łącznej masie 2562,14 kg (w tym **6 partii/2147,14 kg** z uwagi na niewłaściwy parametr fizykochemiczny wykazany w wyniku badań laboratoryjnych), co stanowi 66,67 % zbadanych partii.

Nieprawidłowości polegały na:

- 1) nie rozpisanie w oznakowaniu produktu gotowego składu mąki pszennej typ 750, a tym samym nie wymienienie kwasu askorbinowego E 300 stosowanego jako przeciwutleniacz przy produkcji mąki i pełniącego funkcję technologiczną polepszacza w wyrobie gotowym, co stanowi o **zafałszowaniu produktu** – 3 partie,
- 2) w oznakowaniu opakowań jednostkowych zamieszczono dobrowolną informację „Wypiekane metodą tradycyjną na naturalnym zakwasie żytnim”, podczas gdy do wytworzenia pieczywa wykorzystano zarówno naturalny zakwas żytni jak i drożdże, co wprowadza w błąd konsumenta, co do produkcji przedmiotowych chlebów, sugerując, że są one wyprodukowane wyłącznie na zakwasie żytnim, podczas gdy do produkcji jak wskazano w wykazie składników użyto także drożdży - 2 partie,

- 3) poprzedzeniu terminu przydatności do spożycia niewłaściwym sformułowaniem takim jak „Termin przydatności do spożycia: należy spożyć przed (dzień, miesiąc, rok) to jest 2 dni od daty na dokumencie dostawy” – 2 partie,
- 4) nie wskazano wody w wykazie składników – 2 partie,
- 5) w wykazie składników podano niewłaściwą kolejność składników tj.: " drożdże, słonecznik 6,6 %" zamiast „słonecznik 6,6 %, drożdże" zgodnie ze wskazaniem w dokumencie produkcyjnym – 1 partia;
- 6) w nazwie składnika "mąka razowa 2000" nie podano nazwy zboża "żyta", z którego pochodzi – 1 partia,
- 7) nie spełnienie wymagań oznakowania produktu w wyniku badań laboratoryjnych z uwagi na zaniżoną zawartość tłuszczu – 3 partie,
- 8) nie spełnienie wymagań oznakowania produktu w wyniku badań laboratoryjnych z uwagi na zawyżoną zawartość cukru – 3 partie.

Przeprowadzono 1 kontrolę masy netto pieczywa paczkowanego u 1 producenta.

Sprawdzono 1 partię pieczywa mieszanego o łącznej masie 61,2 kg, nie stwierdzając nieprawidłowości w badanym zakresie.

### **Zastosowane sankcje**

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Szczecinie:

- skierował 1 zalecenie pokontrolne do przedsiębiorcy wzywające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości;
- wszczął 1 postępowanie administracyjne z ustawy o jakości artykułów rolno-spożywczych w celu nałożenia kary pieniężnej z tytułu wprowadzania do obrotu produktu o niewłaściwej jakości handlowej;
- wydał 2 decyzje nakładające kary pieniężne z tytułu wprowadzania do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych na łączną kwotę 3 000 zł,
- wydał 3 decyzje nakładające kary pieniężne z tytułu wprowadzania do obrotu artykułów rolno-spożywczych o niewłaściwej jakości handlowej na łączną kwotę 1 800 zł.

Ponadto:

- zostanie skierowanych 5 zaleceń pokontrolnych do kontrolowanych wzywających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości;
- zostanie wydana 1 decyzja nakładająca karę pieniężną z tytułu wprowadzania do obrotu artykułów rolno-spożywczych o niewłaściwej jakości handlowej.

Opracowała: Monika Ławniczak Starszy specjalista