

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej przetworów pomidorowych (III kwartał 2024 r.)

Skontrolowano łącznie 5 podmiotów wprowadzających do obrotu przetwory pomidorowe na etapie sprzedaży detalicznej konsumentowi finalnemu. Nieprawidłowość stwierdzono w 1 podmiocie, co stanowi 20% skontrolowanych podmiotów.

łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- 1) **cech organoleptycznych – 6 partii** przetworów pomidorowych o łącznej masie 130,95 kg, w tym 3 partie ketchupów o łącznej masie 76,95 kg oraz 3 partie przecierów pomidorowych o łącznej masie 54 kg, w tym 1 partię passaty o masie 22,50 kg;
- 2) **parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych – 6 partii** przetworów pomidorowych o łącznej masie 130,95 kg, w tym 3 partie ketchupów o łącznej masie 76,95 kg oraz 3 partie przecierów pomidorowych o łącznej masie 54 kg, w tym 1 partię passaty o masie 22,50 kg;
- 3) **znakowania – 9 partii** przetworów pomidorowych o łącznej masie 141,55 kg, z czego **nie zakwestionowano** żadnej partii.

Wyniki kontroli

Ogółem kontrolą objęto **9 partii** przetworów pomidorowych o łącznej masie 141,55 kg, w tym:

- 1) 5 partii przecierów pomidorowych o łącznej masie 64 kg, w tym 1 partię passaty o masie 22,50 kg,
- 2) 4 partie ketchupów o łącznej masie 77,55 kg.

Do badań laboratoryjnych **w zakresie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych** pobrano **6 partii** przetworów pomidorowych o łącznej masie 130,95 kg, w tym 3 partie ketchupów o łącznej masie 76,95 kg oraz 3 partie przecierów pomidorowych o łącznej masie 54 kg, w tym 1 partię passaty o masie 22,50 kg;

W badanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

Kontrolą prawidłowości **znakowania** objęto **9 partii** przetworów pomidorowych o łącznej masie 141,55 kg, nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.

Sprawdzono **aktualność dat minimalnej trwałości** oferowanych do sprzedaży przetworów pomidorowych, nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.

W kontrolowanych podmiotach **warunki przechowywania** przetworów pomidorowych zapewniały zachowanie ich właściwej jakości handlowej. Przetwory pomidorowe przechowywane były zgodnie z deklaracjami producentów. Stan kontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Szczecinie:

- 1) na osobę odpowiedzialną nałożył mandat karny kredytowany w wysokości 500 zł za użytkowanie 2 wag z usuniętymi cechami legalizacji,
- 2) skierował 1 informację do UM.

Opracowała: Anna Fydrych - Starszy Specjalista