

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej dań kuchni azjatyckiej (II kwartał 2024 r.)

Skontrolowano łącznie 8 podmiotów wprowadzających do obrotu dania kuchni azjatyckiej. Nieprawidłowości stwierdzono w 7 podmiotach, co stanowi 87,5% skontrolowanych podmiotów.

łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- **cech organoleptycznych** – **5 partii** oleju w tym **1 partię** frytury służących do przygotowania dań kuchni azjatyckiej;
- **parametrów fizykochemicznych** – **8 partii** dań kuchni azjatyckiej,
- **znakowania** – **38 partii** dań kuchni azjatyckiej i **1 partię** oleju,

z czego zakwestionowano:

- **33 partie** dań kuchni azjatyckiej w zakresie **oznakowania** w tym **1 partię** dania kuchni azjatyckiej w zakresie **parametrów fizykochemicznych**.

Wyniki kontroli

Ogółem kontrolą objęto **38 partii** dań kuchni azjatyckiej oraz **6 partii** oleju w tym:

- 7 partii dań z kurczakiem,
- 12 partii dań z kaczką,
- 12 partii dań z wołowiną,
- 1 partia dania z wieprzowiną,
- 1 partię dania z cielęciną,
- 3 partie zup,
- 2 partie z owocami morza,
- 6 partii oleju w tym 1 partię frytury

z czego **zakwestionowano 33 partie** dań kuchni azjatyckiej w tym:

- 5 partii dań z kurczakiem,
- 12 partii dań z kaczką,
- 11 partii dań z wołowiną,
- 1 partię dania z wieprzowiną,

- 1 partię dania z cielęciną w tym również w zakresie parametrów fizykochemicznych,
- 1 partię zupy,
- 2 partie z owocami morza.

Do **badania laboratoryjnych** w zakresie:

- **cech organoleptycznych** pobrano 5 partii oleju w tym 1 partię frytury służących do przygotowywania dań kuchni azjatyckiej,
- **parametrów fizykochemicznych** pobrano **8 partii** dań azjatyckich, w tym 3 partie dań azjatyckich pochodzących z zakupu kontrolnego

z czego **zakwestionowano 1 partię** dania azjatyckiego tj.: „Cielęcina 5 smaków” pochodzącego z zakupu kontrolnego z uwagi na obecności specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia mięsnego: wieprzowego, podczas gdy w uwidocznionym dla konsumentów menu oraz wykazie składników deklarowano cielęcinę, co stanowi **o zafałszowaniu** produktu.

Kontrolą **prawidłowości znakowania** objęto **38 partii** dań kuchni azjatyckiej oferowanych w obiektach gastronomicznych tzw. barach chińskich i **1 partię** oleju (surowca),

z czego **zakwestionowano 33 partie** dań kuchni azjatyckiej

Nieprawidłowości polegały na tym, że:

- w miejscu sprzedaży dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu w wykazie składników lub w inny sposób nie podano wykazu składników – **7 partii** dań kuchni azjatyckiej u **2 przedsiębiorców**,
- w miejscu sprzedaży dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu w wykazie składników lub w inny sposób nie podano pełnego wykazu składników z uwzględnieniem produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji – **20 partii** dań kuchni azjatyckiej u **3 przedsiębiorców**;
- w wykazie składników dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu stwierdzono brak poprzedzenia wykazu składników nagłówkiem "Składniki" – **5 partii** dań kuchni azjatyckiej u **2 przedsiębiorców**;
- w miejscu sprzedaży w wykazie składników dostępnym dla konsumenta finalnego stwierdzono używaną do produkcji dań substancję dodatkową bez określenia jej funkcji technologicznej – **5 partii** dań kuchni azjatyckiej u **2 przedsiębiorców**;

- w miejscu sprzedaży w wykazie składników dostępnym dla konsumenta finalnego wymieniono surowiec (sos sojowy) w składzie którego ujęto składniki, które nie występują na etykiecie w tym surowcu – **2 partie** dań kuchni azjatyckiej u **1 przedsiębiorcy**;
- w miejscu sprzedaży w wykazie składników dostępnym dla konsumenta finalnego wymieniono surowiec (sos sojowy) w składzie którego niewłaściwie użyto nazwę składnika złożonego (było: „konserwant:....”, winno być: „substancja konserwująca...”) – **4 partie** dań kuchni azjatyckiej u **2 przedsiębiorców**;
- u **1 przedsiębiorcy** do sporządzania **2 partii** dań kuchni azjatyckiej użyto składnika: „kietków fasoli mung” zamiast „kietków soi” wskazanych w wykazie składników dostępnym dla konsumenta,
- w wykazie składników umieszczonym na ladzie w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu pominięto składniki składnika złożonego („sos sojowo – grzybowy” oraz „sos ostrygowy”), które zostały wymienione przez producenta na etykietach opakowań ww. sosów – **2 partie** dań kuchni azjatyckiej u **1 przedsiębiorcy**;
- w wykazie składników w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu podano wykaz składników dań w niewłaściwej kolejności i w niewłaściwy sposób – **7 partii** dań kuchni azjatyckiej u **2 przedsiębiorców**,
- w wykazie składników w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie podano wykazu składników składnika złożonego („sos sojowego”) – **5 partii** dań kuchni azjatyckiej u **1 przedsiębiorcy**.

Ponadto w przypadku **1 partii** dania kuchni azjatyckiej tj.: „kaczka po pekińsku na ostro + ryż i surówka 600 g”, stwierdzono, że w wykazie składników przedsiębiorca deklaruje składnik o nazwie „gotowany rosół z kości kurczaka z przyprawami”, a w rzeczywistości dodaje produkt „gotowy bulion w słoiku (wołowy Winiary)”, co stanowi **o zafałszowaniu** produktu.

Sprawdzono **aktualność terminów przydatności do spożycia/dat minimalnej trwałości** oferowanych do sprzedaży dań kuchni azjatyckiej oraz surowców, nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.

W toku kontroli Inspektorzy stwierdzili u **1 przedsiębiorcy niewykonanie zaleceń pokontrolnych oraz wystąpienie tych samych nieprawidłowości**, które stwierdzono podczas pierwszej kontroli.

Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Szczecinie:

- wszczął **1 postępowanie** administracyjne z ustawy o jakości artykułów rolno-spożywczych zmierzające do wymierzenia kary pieniężnej w związku z wprowadzeniem do obrotu artykułu rolno – spożywczego zafałszowanego,
- wszczął **5 postępowań** administracyjnych z ustawy o jakości artykułów rolno-spożywczych zmierzające do wymierzenia kary pieniężnej,
- skierował **4 zalecenia** pokontrolne do przedsiębiorców wzywające do usunięcia stwierdzonej nieprawidłowości,
- skierował **2 informacje** do PPIS z uwagi iż, w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie podano wykazu alergenów,
- skierował **3 informacje** do WIIH z uwagi na brak określenia ilości potrawy lub wyrobu, do której odnosiła się cena.

Ponadto:

- zostanie wszczęte **1 postępowanie** administracyjne z ustawy o jakości artykułów rolno-spożywczych zmierzające do wymierzenia kary pieniężnej w związku z wprowadzeniem do obrotu artykułu rolno – spożywczego zafałszowanego;
- zostaną wszczęte **2 postępowania** administracyjne z ustawy o jakości artykułów rolno-spożywczych zmierzające do wymierzenia kary pieniężnej;
- skierowane **3 zalecenia** pokontrolne do przedsiębiorcy wzywające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Opracowała: Anna Fydrych - Starszy Specjalista