

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej wyrobów cukierniczych- I kwartał 2024r.

Skontrolowano łącznie 4 podmioty, w tym:

- 4 producentów

Nieprawidłowości stwierdzono w 2 podmiotach, co stanowi 50 % skontrolowanych podmiotów.

łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- **cech organoleptycznych** – **2 partie** wyrobów cukierniczych o łącznej masie 72 kg u 1 producenta;
- **parametrów fizykochemicznych** – **4 partie** wyrobów cukierniczych o łącznej masie 4302 kg u 2 producentów;
- **znakowania** – **8 partii** wyrobów cukierniczych o łącznej masie 4313,6 kg u 3 producentów ,

z czego **zakwestionowano 1 partię** wyrobów cukierniczych o łącznej masie 36 kg w zakresie:

- **znakowania i parametrów fizykochemicznych** - u 1 producenta.

Wyniki kontroli

Ogółem na etapie produkcji **zbadano 8 partii** wyrobów cukierniczych o łącznej masie 4313,6 kg, **kwestionując 1 partię** wyrobów cukierniczych o łącznej masie 36 kg w zakresie oznakowania i parametrów fizykochemicznych.

Do **badania laboratoryjnych** u 2 producentów pobrano 4 partie wyrobów cukierniczych o łącznej masie 4302 kg., w tym w zakresie:

- cech organoleptycznych -2 partie wyrobów cukierniczych o masie 72 kg (u 1 producenta),
- parametrów fizykochemicznych - 4 partie wyrobów cukierniczych o masie 4302 kg (u 2 producentów),

z czego **zakwestionowano 1 partię** cukierków z masy truflowej o smaku rumowo-kakaowym w czekoladzie o masie 36 kg, z uwagi na niespełnienie wymagań oznakowania produktu oraz Wytycznych dla właściwych organów w sprawie kontroli zgodności z prawodawstwem UE

w odniesieniu do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. pod względem zawartości tłuszczu .

Zawartość tłuszczu wg badań to 16,78 % deklaracja wg oznakowania produktu i wytycznych to 12 g/100 g produktu \pm 20%, deklaracja wg Specyfikacji produktu PO-03-F1 wyd. nr 1 z 15.07.2017 to 13 g/100 g produktu \pm 20 %.

Wobec powyższego wyrób nie spełniał wymagań w oznakowaniu produktu pod względem zawartości tłuszczu nawet po uwzględnieniu niepewności pomiaru.

Przedsiębiorca wystąpił z wnioskiem o przebadanie próbek wtórnik. Badanie w toku.

Kontrolą prawidłowości **znakowania** objęto **8 partii** wyrobów cukierniczych o łącznej masie 4313,6 kg, **kwestionując 1 partię** wyrobów cukierniczych o łącznej masie 36 kg, z uwagi na niewłaściwy parametr fizykochemiczny wykazany w wyniku badań laboratoryjnych, co stanowi 12,5 % zbadanych partii.

Jeden kontrolowany producent **nie dopełnił obowiązku zgłoszenia podjęcia działalności gospodarczej** w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu do Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w kwocie **100 zł** (art. 40, ust. 1 pkt 5 ustawy o jakości handlowej).

Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Szczecinie:

- na osobę odpowiedzialną nałożył 1 mandant karny kredytowany w wysokości **100 zł** z art. 40 ust. 1 pkt 5 ustawy o jakości handlowej,
- 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.

Ponadto:

- zostanie skierowane 1 zalecenie pokontrolne do kontrolowanych wzywające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Opracowała: Monika Ławniczak -Starszy specjalista