

IJHARS



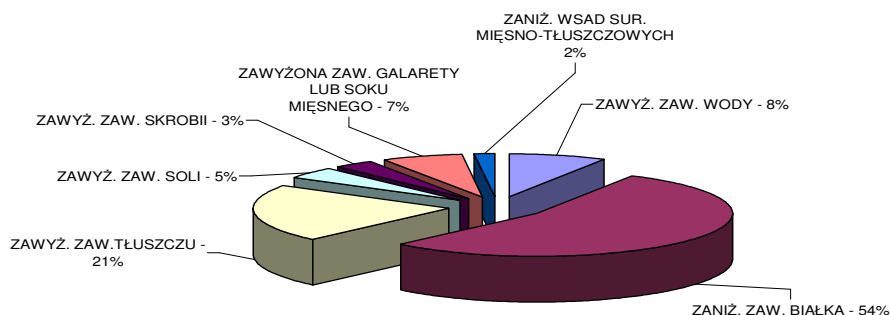
INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ  
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

## Informacja o najnowszych wynikach kontroli w zakresie jakości handlowej mięsa czerwonego i jego przetworów

Kontrole jakości handlowej mięsa czerwonego i jego przetworów zostały przeprowadzone w miesiącu czerwcu 2004 r. we wszystkich województwach. Łącznie kontrolą objęto 113 zakładów prowadzących uboje/przetwórstwo mięsa czerwonego.

Celem kontroli było zbadanie jakości handlowej mięsa czerwonego i jego przetworów, ze szczególnym zwróceniem uwagi na następujące produkty:

- mięso kulinarne,
- wyroby wysokowydajne, takie jak mielonki i parówki.



UDZIAŁ PROCENTOWY PARAMETRÓW ZAKWESTIONOWANYCH  
W WYNIKU BADAŃ LABORATORYJNYCH

### Do najistotniejszych nieprawidłowości stwierdzonych w trakcie kontroli zaliczyć należy:

- w rezultacie badań laboratoryjnych zakwestionowano jakość 15,8% partii kontrolowanych przetworów mięsnych (co stanowiło 23,8% w stosunku do masy wszystkich partii poddanych badaniom analitycznym) Najwięcej wadliwych partii stwierdzono w zakresie:
  - ✓ zaniżonej zawartości białka (54% parametrów zakwestionowanych w wyniku badań laboratoryjnych)
  - ✓ przekroczonej dopuszczalnej zawartości wody (20% parametrów zakwestionowanych w wyniku badań laboratoryjnych)
  - ✓ zawyżonej zawartości tłuszczu (10% parametrów zakwestionowanych w wyniku badań laboratoryjnych)

- w ramach oceny jakości przetworów mięsnych poddano ocenie organoleptycznej 688 partii mięsa kulinarnego oraz wędlin, wędzonek i konserw. Zakwestionowano 1,5% partii poddanych ocenie. Stwierdzono następujące wady:
  - ✓ zła obróbka mięsa kulinarnego (strzępy, skrzepy krwi, podwyższona temperatura)
  - ✓ obecność ścięgien, źle rozmieszony farsz w kielbasie krakowskiej
  - ✓ zła homogenizacja parówek
  - ✓ występowanie białej pleśni
  - ✓ występowanie otworów powietrznych w kielbasie zwyczajnej
- kontrola prawidłowości znakowania wyrobów gotowych wykazała szereg niedociągnięć w tym zakresie, szczególnie w przypadku niewielkich (rodzinnych) zakładów, w których brak było osób funkcyjnych posiadających wyższe, kierunkowe wykształcenie. Do najczęściej odnotowywanych uchybień należały:
  - ✓ brak informacji dot. terminu przydatności do spożycia lub użycie nieprawidłowego sformułowania – w 10,6% kontrolowanych zakładach
  - ✓ brak określenia grupy asortymentowej wyrobu na etykietach – w 11,5% kontrolowanych
  - ✓ nie podawanie pełnego składu surowców (najczęściej dotyczyły braku wzmianki o użytych dodatkach funkcjonalnych) – w 16,8% kontrolowanych
  - ✓ brak informacji o sposobie przygotowania lub stosowania środka spożywczego
  - ✓ brak kodu identyfikacji partii produkcyjnej
  - ✓ brak podania na etykiecie nazwy producenta
  - ✓ brak deklaracji masy netto na opakowaniach jednostkowych
  - ✓ deklarowanie terminu przydatności do spożycia bez przeprowadzenia badań przechowalniczych
- przeprowadzone kontrole warunków składowania wyrobów gotowych ujawniły, że
  - ✓ 10,6% spośród kontrolowanych zakładów nie prowadziło rejestracji temperatury w magazynach wyrobów gotowych
  - ✓ 10,6% zakładów nie przeprowadziło badań przechowalniczych wyrobów gotowych lub przeprowadziło je tylko dla niektórych wyrobów
  - ✓ w 2 zakładach wyroby z różnych grup technologicznych, wymagające przechowywania w odmiennych przedziałach temperaturowych były przechowywane w jednym pomieszczeniu chłodniczym
  - ✓ w 3 zakładach zwrócono uwagę na nieprzestrzeganie warunków sanitarno-higienicznych w pomieszczeniach magazynowych (brudne ściany, odpadająca farba, zacieki na ścianach i suficie, odpadająca glazura)
- w 5 zakładach zastrzeżenia kontrolujących wzbudził niewłaściwie przygotowany surowiec przetwórczy, z uwagi na:
  - ✓ występowanie ścięgien, mięsa krwawego, pozostałości szczeciny i kości
  - ✓ zawartość węzłów chłonnych
  - ✓ zawartość gruczołów
  - ✓ oznaki nieświeżości surowców

W powyższych wypadkach zostały wydane decyzje administracyjne zakazujące dalszych czynności przetwórczych i skierowanie ww. partii do przerobu lub utylizacji

- spośród kontrolowanych zakładów 8,8% nie posiadało opracowanych na piśmie receptur własnych, natomiast 55% z kontrolowanych zakładów nie dokumentowało

przebiegu procesu produkcyjnego, co uniemożliwiało sprawdzenie prawidłowości zużycia surowców, przypraw oraz uzyskanych wydajności wyrobów gotowych na podstawie dokumentów. W pozostałych kontrolowanych zakładach nie wniesiono uwag do przestrzegania normatywnych proporcji wagowych w wybranych do kontroli procesach przetwórczych. Nie zgłoszono również uwag do przebiegu cykli produkcyjnych

W związku z wszystkimi stwierdzonymi nieprawidłowościami organy IJHARS wystawiły 64 mandaty karne na łączną kwotę 10600 zł, wydały 36 decyzji administracyjnych oraz skierowały 29 wystąpień pokontrolnych.

**Szczegółowe informacje:**

**p. Dariusz Matuska**

Wydział Kontroli Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i Środków Produkcji  
Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

tel. 629-59-47, 628-73-93

e-mail: [kzg@ijhar-s.gov.pl](mailto:kzg@ijhar-s.gov.pl)