

IJHARS

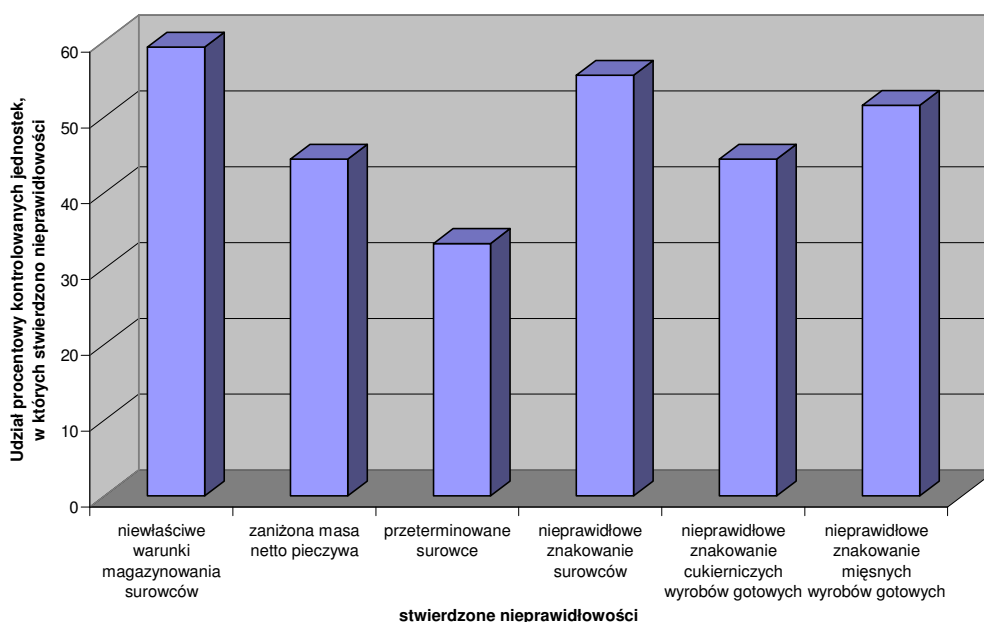


INSPEKCYJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Informacja o najnowszych wynikach kontroli w zakresie jakości handlowej mięsa czerwonego, drobiowego oraz przetworów mięsnych, jakości pieczywa i wyrobów cukierniczych, produkowanych w działach przetwórczych hipermarketów

Wojewódzkie inspektoraty JHARS w: Gdyni, Katowicach, Krakowie, Lublinie, Opolu, Rzeszowie, Warszawie i Wrocławiu przeprowadziły kontrolę jakości handlowej mięsa czerwonego, drobiowego oraz przetworów mięsnych, a także jakości pieczywa i wyrobów cukierniczych produkowanych w działach przetwórczych hipermarketów. W okresie od 4 do 28 maja 2004 r. kontrolą objęto 33 wielkopowierzchniowe obiekty.

Najistotniejsze nieprawidłowości stwierdzone w trakcie kontroli przetwórstwa w hipermarketach w II kwartale 2004 r.



Jakość pieczywa i wyrobów cukierniczych

Do najistotniejszych nieprawidłowości stwierdzonych w trakcie kontroli zaliczyć należy:

- kontrola zgodności masy netto z deklaracją producenta wykazała obniżoną masę pieczywa w stosunku do deklarowanej w 44,4% skontrolowanych obiektach handlowych

Pieczywo o zaniżonej masie zostało wycofane z obrotu lub wydano decyzję o obniżeniu ceny pieczywa o 50%. Wyroby posiadające niewłaściwą jakość oraz zwroty kierowano do zniszczenia.

- nieprawidłowości dotyczące warunków magazynowania surowców do produkcji pieczywa i wyrobów cukierniczych w 59,2% skontrolowanych. Dotyczyły one:

- ✓ braku wydzielonego magazynu surowców; surowce były składowane w hali produkcyjnej, obok sprzętu produkcyjnego, sprzętu AGD i RTV, artykułów chemicznych oraz resztek opakowań i przeterminowanych produktów
 - ✓ braku, niekompletnego bądź niesprawnego sprzętu kontrolno-pomiarowego w pomieszczeniach magazynowych, co uniemożliwiało monitorowanie temperatury i wilgotności względnej
 - ✓ obecności obcych zapachów pochodzących z innych artykułów spożywczych
 - ✓ obecności żywych szkodników zbożowo-mącznych
 - ✓ brudnych podłóg i ścian magazynów, na podłogach liczne ślady zaschniętych substancji, zaleganie resztek pieczywa, liczne zabrudzenia i usypy z uszkodzonych opakowań
- nieprawidłowości w zakresie składowania surowców. Polegały one na:
 - ✓ składowaniu obok towarów pełnowartościowych przeznaczonych do przetwarzania, surowców niespełniających tych wymagań
 - ✓ składowaniu surowców i dodatków na paletach w sposób nieuporządkowany i ograniczający dostęp do poszczególnych surowców; palety ustawione były w sposób przypadkowy, różne asortymenty surowców, półproduktów i dodatków składowano na tych samych stosach
 - ✓ przechowywaniu surowców i dodatków w otwartych opakowaniach, w warunkach nie zapewniających utrzymania właściwej jakości surowców
 - w trakcie kontroli stwierdzono w 33,3% skontrolowanych obiektach handlowych przeterminowany asortyment surowców piekarskich. Okres przeterminowania towarów wahał się od 14 do 90 dni.
W wyniku decyzji administracyjnych wydanych przez WIJHARS przeterminowane surowce zostały zniszczone na koszt skontrolowanych jednostek.
 - w okresie objętym kontrolą odnotowano również przypadki pogorszenia jakości surowców w wyniku niewłaściwego ich przechowywania.
 - w toku prowadzonych kontroli stwierdzono, że w magazynach 55,5% skontrolowanych jednostek znajdowały się asortymenty posiadające wadliwe oznakowanie:
 - ✓ brak oznakowania w języku polskim
 - ✓ brak zamieszczenia pełnego składu produktu
 - ✓ niewłaściwe określenie zawartości środka spożywczego w opakowaniu - masy netto
 - ✓ brak pełnych danych identyfikujących producenta środka spożywczego
 - ✓ brak określenia terminu przydatności do spożycia
 - kontrola znakowania pieczywa wykazała następujące nieprawidłowości w 44,4% skontrolowanych obiektach handlowych:
 - ✓ brak składu produktu
 - ✓ brak umieszczenia w składzie wszystkich składników użytych do produkcji
 - ✓ nieprecyzyjne oznaczanie składników
 - ✓ wymienienie składników bez ich segregacji według masy, w porządku malejącym
 - ✓ brak określenia w składzie rodzaju i typu mąki użytej w produkcji pieczywa
 - ✓ nie oznaczenie produktu kodem partii produkcyjnej
 - ✓ brak deklaracji odnośnie masy netto gotowego wyrobu
 - ✓ podanie nieprawidłowej masy wyrobu

- ✓ podanie nazwy i rodzaju pieczywa, w sposób, który nie informował precyzyjnie konsumenta o rodzaju środka spożywczego i nie umożliwiał odróżnienie go od podobnych środków spożywczych
- ✓ brak określenia daty minimalnej trwałości
- ✓ niewłaściwe określenie terminu przydatności do spożycia
- ✓ nie umieszczenie pełnych danych pozwalających na identyfikację producenta
- ✓ podanie na etykietach niezrozumiałych wyrazów i skrótów
- ✓ brak określenia warunków przechowywania produktu
- ✓ stosowanie zapisów „data pakowania” bez podania tej daty

- uwagi odnośnie odbioru jakościowego surowców wniesiono w 11,1% skontrolowanych
 - ✓ odbioru jakościowego surowca dokonywano na podstawie faktur, w sporadycznych przypadkach surowce posiadały atesty jakościowe
 - ✓ odbioru jakościowego zakupywanych surowców dokonywano tylko w oparciu o deklaracje zamieszczone na etykietach informacyjnych; nie prowadzono oceny organoleptycznej przyjmowanych na stan magazynowy towarów, jak również badań potwierdzających jakość deklarowaną przez producenta
 - ✓ występowały duże rozbieżności pomiędzy danymi zawartymi w atestach, a informacjami uwidocznionymi na etykietach, zamieszczonych na opakowaniach jednostkowych; jedynym wyróżnikiem pozwalającym na zidentyfikowanie atestu była nazwa surowca
 - ✓ kontrolowane podmioty nie przeprowadzały badań laboratoryjnych przyjętego surowca ani nie zlecały wykonywania tych badań innym jednostkom

- procesy technologiczne produkcji pieczywa i wyrobów cukierniczych prowadzone były w oparciu o receptury własne oraz receptury i zalecenia technologiczne producentów półproduktów oraz wymagania Polskich Norm. W kilku skontrolowanych obiektach stwierdzono brak opracowanych instrukcji technologicznych (W jednym z nich korzystano z przepisów wycinanych z czasopism lub spisanych w podręcznym zeszycie. Niektóre opracowane receptury nie zawierały wyszczególnionych wszystkich surowców używanych do produkcji danego asortymentu gotowego wyrobu)

W związku ze stwierdzonymi w trakcie kontroli nieprawidłowościami, wojewódzkie inspektoratu JHARS ukarały 12 osób mandatami karnymi.

Jednocześnie zaznaczyć należy, iż:

- najczęściej stosowane w produkcji wyrobów piekarniczych i cukierniczych substancje dodatkowe to: emulgatory, stabilizatory, zagęstniki, środki spulchniające, przeciwutleniacze, regulatory kwasowości, substancje wzmacniające smak i zapach, barwniki. Wszystkie ww. substancje zostały wymienione w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 23 kwietnia 2004 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu. Na podstawie okazanych receptur stwierdzono, że substancje dodatkowe stosowano w dawkach zalecanych przez producenta z wyjątkiem jednego podmiotu, w którym dodatek chlorofilu i karotenu służących do barwienia śmietany używanej do produkcji wyrobów cukierniczych zależał głównie od uznania pracownika

- stan techniczny pomieszczeń magazynowych w obiektach handlowych nie budził większych zastrzeżeń. Pomieszczenia były czyste, suche, przewiewne, wolne od

obcych zapachów, szkodników, gryzoni i ptaków. Poszczególne sieci handlowe, którym podlegały hipermarkety posiadały zawarte z podmiotami zewnętrznymi umowy o świadczeniu usług w zakresie monitoringu szkodników i gryzoni, a nawet ptactwa. Do celu monitoringu pomieszczenia oraz otoczenia poszczególnych hipermarketów zaopatrzone w stacje bajtowe oraz pułapki lepowe – trapity. Pomieszczenia były zabezpieczone przed dostępem światła słonecznego i wyposażone w aparaturę kontrolno-pomiarową.

Jakość handlowa mięsa czerwonego i drobiowego oraz przetworów mięsnych

Do najistotniejszych nieprawidłowości stwierdzonych w trakcie kontroli zaliczyć należy:

- w 12,1% skontrolowanych obiektach handlowych wniesiono zastrzeżenia do jakości mięsa czerwonego ze względu na:
 - ✓ nie usunięte resztki rdzenia kręgowego w karczku wieprzowym
 - ✓ obślizgłą powierzchnię oraz zmianę barwy i zapachu golonki wieprzowej
 - ✓ przetłuszczenie, przebarwienie mięsa wołowego oraz niewłaściwa obróbka schabu
- przeprowadzona ocena organoleptyczna mięsa drobiowego wykazała następujące nieprawidłowości :
 - ✓ niewłaściwy wygląd, barwa i zapach mięsa, wskazujący na pogorszenie jego jakości.

W przypadkach tych wydano decyzję zakazującą wprowadzenia wadliwego towaru do obrotu, natomiast w jednym towar poddano sortowaniu.

- kontrola jakości handlowej przetworów mięsnych wykazała nieprawidłowości w jednym przypadku:
 - ✓ z etykiet zamieszczonych na opakowaniach jednostkowych kiełbasy białej wynikało, że do produkcji tego wyrobu użyto mięsa wieprzowego kl. I, podczas gdy ocena tego wyrobu wykazała, że do wytworzenia kiełbasy zużyto w znacznej ilości mięsa wołowego
- stwierdzone w trakcie kontroli warunków technicznych produkcji nieprawidłowości (w 12,1% skontrolowanych) to:
 - ✓ braki wyposażenia hal rozbioru i innych pomieszczeń tj. koszy z pokrywami otwieranymi bez konieczności użycia rąk, sterylizatora na fartuchy i rękawice metalowe, automatycznej rejestracji wilgotności
 - ✓ brudne pojemniki plastikowe z przyprawami sypkimi w magazynie przypraw
 - ✓ brak urządzenia do mieszania masy mięsnej z pozostałymi dodatkami funkcjonalnymi
- kontrola oznakowania wyrobów gotowych w opakowaniach jednostkowych wykazała następujące nieprawidłowości (51,5 % skontrolowanych):
 - ✓ nieczytelne oznakowanie wyrobów
 - ✓ brak określenia pełnej nazwy produktu
 - ✓ brak określenia wszystkich składników produktu
 - ✓ brak kompletnych danych pozwalających na identyfikację producenta

- ✓ nieprawidłowe określenie terminu przydatności do spożycia
- ✓ brak oznaczenia partii produkcyjnej
- ✓ nieprawidłowe określenie warunków przechowywania produktu
- ✓ podanie nieprawidłowego terminu przydatności do spożycia
- ✓ brak informacji na etykietach mięsa mielonego, wołowego oraz kiełbas surowych „spożyć po obróbce termicznej”
- ✓ brak podania informacji o obróbce termicznej produktu

W związku ze stwierdzonymi w trakcie kontroli mięsa nieprawidłowościami, wojewódzkie inspektoratu JHARS ukarały 15 osób mandatami karnymi i wydały 17 decyzji administracyjnych

Jednocześnie zaznaczyć należy, iż:

- przeprowadzona kontrola jakości handlowej mięsa czerwonego oraz mięsa drobiowego wykazała, że we wszystkich skontrolowanych marketach surowiec mięsny na potrzeby produkcji i handlu pochodził od producentów krajowych dokonujących uboju zwierząt rzeźnych i rozbioru. Nie stwierdzono dostaw mięsa pochodzącego z importu.
- produkcja wędlin oraz wyrobów garmażeryjnych we wszystkich podmiotach oparta była o Polskie Normy oraz receptury zakładowe, które określały wsad surowcowy, dodatek gotowych mieszanek przyprawowych oraz krótki opis procesu technologicznego. Kontrola ilości i jakości stosowanych do produkcji surowców i przypraw nie wykazała nieprawidłowości. Cykl produkcyjny przebiegał zgodnie z opisem procesu technologicznego. Po zakończonym procesie produkcyjnym wyprodukowane wyroby gotowe kierowano do lad chłodniczych w hali sprzedaży detalicznej. Wielkość produkcji, rodzaj produkowanego asortymentu uzależnione były od wielkości popytu na dany asortyment. We wszystkich kontrolowanych jednostkach znajdowały się atesty jakościowe na stosowane w produkcji wyrobów mięsnych przyprawy i dodatki funkcjonalne

Szczegółowe informacje:

p. Anna Wolska

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