

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej pieczywa (III kwartał 2025 r.)

Zakres kontroli

Skontrolowano łącznie 5 podmiotów na **etapie produkcji**, z czego nieprawidłowości stwierdzono u 2 producentów, co stanowi 40% skontrolowanych podmiotów.

łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- a) cech organoleptycznych – **7 partii** pieczywa o łącznej masie produkcyjnej 1145,42 kg, w tym:
 - **5 partii** pieczywa o łącznej masie 994,42 kg przeprowadzonej na miejscu,
 - **2 partie** pieczywa o masie 151 kg przeprowadzonej w laboratorium;
- b) parametrów fizykochemicznych – **8 partii** pieczywa o łącznej masie produkcyjnej 1162,92 kg,
- c) parametrów mikrobiologicznych (obecności bakterii fermentacji mlekowej) – **7 partii** o łącznej masie produkcyjnej 1050,42 kg;
- d) znakowania – **12 partii** pieczywa o łącznej masie produkcyjnej 3464,98 kg, z czego **zakwestionowano 3 partie** pieczywa o łącznej masie 235,5 kg.

Wyniki kontroli

Ogółem na etapie produkcji zbadano **12 partii** pieczywa o łącznej masie produkcyjnej 3464,98 kg w tym:

- 6 partii pieczywa mieszanego o łącznej masie produkcyjnej 732,92 kg,
- 3 partie pieczywa pszennego o łącznej masie produkcyjnej 2056,96 kg,
- 3 partie pieczywa żytniego o łącznej masie produkcyjnej 675,10 kg,

z czego **zakwestionowano 3 partie** pieczywa mieszanego o łącznej masie produkcyjnej 235,5 kg **w zakresie znakowania**.

Badaniem w zakresie:

- a) **cech organoleptycznych** objęto **7 partii** pieczywa o łącznej masie produkcyjnej 1145,42 kg, w tym:
 - **5 partii** pieczywa o łącznej masie 994,42 kg przeprowadzonej na miejscu,

- **2 partie** pieczywa o masie 151 kg przeprowadzonej w laboratorium,
- b) **parametrów fizykochemicznych** objęto **8 partii** pieczywa o łącznej masie produkcyjnej 1162,92 kg, w tym:
- 6 partii pieczywa mieszanego o łącznej masie produkcyjnej 732,92 kg,
 - 2 partie pieczywa żytniego o łącznej masie produkcyjnej 430,0 kg,
- c) **parametrów mikrobiologicznych** (obecność bakterii fermentacji mlekowej) objęto **7 partii** pieczywa o łącznej masie produkcyjnej 1050,42 kg, w tym:
- 5 partii pieczywa mieszanego o łącznej masie produkcyjnej 620,42 kg,
 - 2 partie pieczywa żytniego o łącznej masie produkcyjnej 430,0 kg,
- nie stwierdzając w badanych zakresach nieprawidłowości.

Kontrolą **prawidłowości znakowania** objęto **12 partii** pieczywa o łącznej masie produkcyjnej 3464,98 kg w tym:

- 6 partii pieczywa mieszanego o łącznej masie produkcyjnej 732,92 kg,
- 3 partie pieczywa pszennego o łącznej masie produkcyjnej 2056,96 kg,
- 3 partie pieczywa żytniego o łącznej masie produkcyjnej 675,10 kg,

z czego **zakwestionowano 3 partie** pieczywa mieszanego o łącznej masie produkcyjnej 235,50 kg.

Nieprawidłowości polegały na tym, że:

- a) w wartości odżywczej podano niewłaściwą kolejność, tj. podano "tłuszcz", "w tym kwasy tłuszczowe nasycone", "węglowodany", "w tym cukry", "białko", "sól", "błonnik", a winno być zgodnie ze "sposobem wyrażania i prezentacji opisanej informacja o wartości odżywczej", tj. "tłuszcz", "w tym kwasy tłuszczowe nasycone", "węglowodany", "w tym cukry", "błonnik", "białko", "sól",
- b) w informacji dotyczącej wartości odżywczej i masie netto niepoprawnie podano jednostki miary, poprzez niezastosowanie spacji,
- c) w wykazie składników podano przy dodatku do żywności - kwas askorbinowy funkcję technologiczną „przeciwutleniacz”, a winno być „środek do przetwarzania mąki”,
- d) w oznakowaniu pieczywa umieszczono dobrowolną informację „Pieczywo na naturalnym kwasie”, podczas gdy do wytworzenia pieczywa wykorzystano zarówno naturalny zakwas żytni jak i drożdże. Informacja na temat użytych do produkcji drożdży została zawarta

- tylko w wykazie składników, nie podano jej jako informacji dodatkowej przy informacji dobrowolnej, jak to miało miejsce w przypadku użycia do produkcji zakwasu naturalnego,
- e) nieprawidłowe wyrażenie jednostki masy w przypadku produktu w opakowaniu o konsystencji stałej, tj.: jest „gr”, winno być „g”,
- f) nie wskazano właściwej dla dodatku - kwas askorbinowy nazwy kategorii „Środek do przetwarzania mąki (polepszacz)”.

W 2 zakładach produkcyjnych sprawdzono **ilość nominalną** pieczywa paczkowanego zadeklarowaną na opakowaniu z ilością rzeczywistą (masą netto), znajdującą się na opakowaniu jednostkowym przeznaczonym dla konsumenta.

Ilość rzeczywistą paczkowanych przetworów zbożowych wyznaczono metodą referencyjną wskazaną w ustawie z 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych. Kontrolą objęto 2 partie o łącznej masie 255,5 kg. Nieprawidłowości w badanym zakresie na stwierdzono.

Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS:

- wszczął 2 postępowania administracyjne zmierzające do wydania decyzji na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej.

Ponadto

- zostaną skierowane 2 zalecenia pokontrolne do przedsiębiorców, wzywające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Opracowała: Agnieszka Lis – Główny Specjalista