

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej wyrobów ciastkarskich i lodów za II kwartał 2025 r.

Zakres kontroli

Skontrolowano łącznie **6 podmiotów**, tj. lokale gastronomiczne typu cukiernia, kawiarnia i lodziarnia, w tym **3 podmioty** w zakresie jakości handlowej wyrobów ciastkarskich oraz **3 podmioty** w zakresie jakości handlowej lodów.

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w **4 podmiotach**, co stanowi **66,66 %** skontrolowanych podmiotów, w tym w **2 podmiotach** w zakresie jakości handlowej wyrobów ciastkarskich oraz **2 podmiotach** w zakresie jakości handlowej lodów.

Łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- **cech organoleptycznych** - **3 partie** lodów o łącznej masie 19 kg,
- **parametrów fizykochemicznych** – **3 partie** wyrobów ciastkarskich o łącznej masie 12,35 kg oraz **3 partie** lodów o łącznej masie 19 kg,
- **znakowania** – **12 partii** wyrobów ciastkarskich o łącznej masie 18,87 kg oraz **8 partii** lodów o łącznej masie 47,92 kg,

z czego **zakwestionowano 11 partii** wyrobów ciastkarskich i lodów w zakresie oznakowania, tym 8 partii wyrobów ciastkarskich i 3 partie lodów.

Wyniki kontroli

Ogółem **zbadano 20 partii** wyrobów ciastkarskich i lodów, z czego **zakwestionowano 11 partii** w zakresie oznakowania, w tym:

a) 12 partii ciast i ciastek, z czego zakwestionowano 8 partii w tym:

- 2 partie pierników z nadzieniem i bez nadzienia, z czego zakwestionowano 2 partie,
- 1 partię wyrobów z ciasta biszkoptowego - zakwestionowano 1 partię,
- 3 partie wyrobów z ciasta drożdżowego, z czego zakwestionowano 2 partie,
- 3 partie wyrobów z ciasta kruchego, z czego zakwestionowano 1 partię,
- 1 partię wyrobu z ciasta parzonego,
- 2 partia ciasta i ciastek innych i zakwestionowano 2 partie;

b) 8 partii lodów w kulkach, z czego zakwestionowano 3 partie tj.:

- 5 partii lodów ze składnikiem mlecznym, z czego zakwestionowano 1 partię,
- 3 partie sorbetów, z czego zakwestionowano 2 partie.

Do badań laboratoryjnych w zakresie:

1) **cech organoleptycznych** objęto **3 partie** lodów o łącznej masie 19 kg, w tym:

- a) 1 partii lodów ze składnikiem mlecznym o masie 12 kg,
- b) 2 partii sorbetów o łącznej masie 7 kg,

2) **parametrów fizykochemicznych** objęto łącznie 6 partii wyrobów ciastkarskich i lodów, w tym:

a) **3 partie** wyrobów ciastkarskich o łącznej masie 12,35 kg, w tym:

- 1 partię pierników bez nadzienia o łącznej masie 1,65 kg,
- 2 partie wyrobów z ciasta kruchego o łącznej masie 10,70 kg,

b) **3 partie** lodów o łącznej masie 19 kg, w tym:

- 1 partię lodów ze składnikiem mlecznym o łącznej masie 12 kg,
- 2 partie sorbetów o łącznej masie 7 kg,

nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.

Kontrolą **prawidłowości znakowania** objęto **12 partii** wyrobów ciastkarskich o łącznej masie 18,87 kg oraz **8 partii** lodów o łącznej masie 47,92 kg, z czego **zakwestionowano** łącznie **11 partii** wyrobów ciastkarskich i lodów, tym 8 partii wyrobów ciastkarskich i 3 partie lodów.

Stwierdzone nieprawidłowości w oznakowaniu **wyrobów ciastkarskich**:

1) nieprawidłowe oznakowanie w zakresie składu:

- a) nieprawidłowa kolejność składników – 1 partia pierników bez nadzienia, 1 partia wyrobu z ciasta drożdżowego,
- b) wyszczególnienie składnika niewchodzącego w skład składnika złożonego – 2 partie pierników bez nadzienia, 1 wyrób z ciasta biszkoptowego, 1 wyrób z ciasta drożdżowego,
- c) wyszczególnienie składnika niewchodzącego w skład wyrobu wg wskazań w recepturze – 2 partie pierników bez nadzienia, 1 wyrób z ciasta biszkoptowego,
- d) brak wykazu oznaczeń określonych źródeł roślinnych oleju/tłuszczu takich jak „palmowy, rzepakowy” – 1 partia pierników bez nadzienia,

- e) brak wyszczególnienia składników wchodzących w skład składnika złożonego – 2 partie pierników bez nadzienia, 1 partia wyrobu z ciasta biszkoptowego, 1 partia wyrobu z ciasta drożdżowego,
 - f) pominięcie składnika w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego wyrobu w wykazie składników – 1 partia wyrobu z ciasta drożdżowego,
 - g) pominięcie w wykazie składników alergenu, np. dwutlenek siarki – 2 partie pierników bez nadzienia, pistacje i mleko – 1 partia wyrobu z ciasta drożdżowego,
 - h) brak wyróżnienia w wykazie składników alergenu za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego się od reszty składników, np. pistacje w składniku o nazwie „nadzienie pistacjowe” – 1 partia wyrobu z ciasta drożdżowego,
- 2) brak pełnej charakterystyki produktu lub wprowadzanie konsumenta w błąd co do nazwy:**
- a) brak nazwy opisowej produktu (użycie nazwy fantazyjnej takiej jak „Żółwiki”, „Smakuś” i „Orfeusz”) – 2 partie ciast i ciastek innych, 1 partia wyrobu z ciasta biszkoptowego,
 - b) użycie nazwy ciasta „makowiec w czekoladzie” nieadekwatnie do jego rzeczywistego składu (do produkcji użyto polewy kakaowej i proszku kakaowego zamiast czekolady i/lub polewy czekoladowej) – 1 partia wyrobu z ciasta drożdżowego,
- 3) bezzasadnie umieszczenie znaku graficznego „BEZ GMO” – 1 partia wyrobów z ciasta kruchego,**
- 4) podmiana asortymentowa:**
- a) używanie do produkcji pierników skórki pomarańczowej jako tańszego zamiennika skórki cytrynowej wymienionej w wykazie składników na opakowaniu jednostkowym – 2 partie pierników bez nadzienia,
 - b) używanie do produkcji wyrobu „śmietanki kremówki 30%” zamiast „śmietanki kremówki 36%” wskazanej w recepturze – 1 partia wyrobu z ciasta biszkoptowego,
 - c) używanie do produkcji czarnego kakao zamiast naturalnego barwnika – węgiel roślinny – 1 partia pierników bez nadzienia.

Stwierdzone nieprawidłowości w oznakowaniu **lodów**:

- 1) nieprawidłowe oznakowanie w zakresie składu:**

- a) w miejscu sprzedaży, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie podano wykazu składników – 1 partia lodów ze składnikiem mlecznym i 1 partia sorbetów;
- b) w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu podano niezetelne informacje w zakresie składników, tj. „mango 38 %, a winno być „koncentrat mango-25 %, puree z mango – 15%” oraz podano inną kolejność pozostałych produktów. Ponadto podany wykaz składników różnił się co do ilości oraz użytych składników w wyrobie gotowym podanym na etykiecie w stosunku do informacji dostępnej dla konsumenta finalnego – 1 partia sorbetów.

Sprawdzono **aktualność dat minimalnej trwałości** do spożycia oferowanych do sprzedaży wyrobów ciastkarskich i lodów stwierdzając w użytkowaniu jeden barwnik pomarańczowy użyty do produkcji pierników po upływie daty minimalnej trwałości.

W przypadku 1 podmiotu stwierdzono **przechowywanie lodów** w temperaturze niezgodnej z deklaracją producenta.

Natomiast w przypadku kontroli wyrobów cukierniczych stwierdzono w 1 podmiocie **niedopełnienie obowiązku** należytego stanu sanitarnego w produkcji, tj. bezpośrednio na wyrobach gotowych – piernikach bez nadzienia ułożonych na tacach leżały pułapki na mole.

W jednym przypadku przedsiębiorca nie okazał niezbędnego dokumentu pozwalającego na identyfikację dostawcy i produktu tj.: barwnika pomarańczowego używanego do dekoracji pierników.

Na osoby odpowiedzialne nałożono łącznie 4 mandaty karne kredytowane w łącznej wysokości 1800 złotych.

Zastosowane sankcje

Wojewódzki Inspektor JHARS w Szczecinie w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami:

1) dotyczącymi wyrobów ciastkarskich:

- na osobę odpowiedzialną nałożył **3 mandaty karne** w łącznej kwocie 1500 zł (3x500 zł), w związku z wprowadzaniem do obrotu surowców przeterminowanych,

z niewykonaniem czynności w zakresie identyfikacji dostawców, z niedopełnieniem obowiązku należytego stanu sanitarnego w produkcji,

- wszczął **3 postępowania administracyjne** z ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zmierzające do wymierzenie kary pieniężnej, w tym 1 z niewłaściwej jakości i 2 z zafałszowania,
- skierował **1 informację do PSSE** w związku z ujawnieniem w produkcji surowca przeterminowanego oraz pominięcie w wykazie składników alergenów/niewyróżnienie alergenu.

Ponadto:

- zostaną skierowane **2 zalecenia pokontrolne** do przedsiębiorców wzywające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości;

2) dotyczącymi lodów:

- wydał 1 decyzję wymierzającą karę pieniężną za wprowadzenie do obrotu lodów o niewłaściwej jakości handlowej na łączną kwotę 700 zł,
- wszczął 1 postępowania administracyjne z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zmierzające do wymierzenie kary pieniężnej,
- wydał **2 zalecenia pokontrolne** do przedsiębiorców wzywające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości,
- na osobę odpowiedzialną nałożył **1 mandat karny** w kwocie 300 zł za składowanie lodów w sposób niezapewniający utrzymania ich właściwej jakości handlowej.

Opracowała: Agnieszka Dziurbacz-Wenta