

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej ryb smażonych za III kwartał 2025 r.

Zakres kontroli

Skontrolowano łącznie 6 podmiotów - lokali gastronomicznych, oferujących do sprzedaży ryby smażone. W 4 podmiotach przeprowadzono zakup kontrolny, z których zakupione ryby pobrano do oceny organoleptycznej przeprowadzonej na miejscu w smaźalni oraz do badań laboratoryjnych w zakresie identyfikacji gatunkowej ryb. Nieprawidłowości stwierdzono w 3 jednostkach, co stanowi 50% skontrolowanych podmiotów.

łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- a) cech organoleptycznych – **8 partii** ryb smażonych,
- b) parametrów fizykochemicznych – **8 partie** ryb smażonych.
- c) znakowania – **22 partie** ryb smażonych,

z czego **zakwestionowano 8 partii** ryb w zakresie znakowania.

Wyniki kontroli

Ogółem kontrolą objęto **22 partie ryb smażonych** w tym:

- **15 partii** ryb morskich,
- **4 partie** ryb z akwakultury,
- **3 partie** ryb słodkowodnych,

z czego **zakwestionowano 8 partii** ryb smażonych w zakresie oznakowania, w tym 7 partii ryb morskich i 1 partię ryby słodkowodnej.

Kontrolą w zakresie **cech organoleptycznych**, przeprowadzonych na miejscu w smaźalniach, objęto **8 partii** ryb morskich smażonych (2 x halibut, 4 x dorsz, 1 x gładzica, 1 x miruna), pochodzących z zakupu kontrolnego. Nieprawidłowości w badanym zakresie nie stwierdzono.

Kontrolą w zakresie **parametrów fizykochemicznych** w kierunku identyfikacji gatunkowej ryb objęto **8 partii** ryb morskich smażonych (2 x halibut, 4 x dorsz, 1 x gładzica, 1 x miruna), pochodzących z zakupu kontrolnego, nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.

Kontrolą **prawidłowości znakowania** objęto **22 partie** ryb smażonych, z czego **zakwestionowano 8 partii** w tym 7 partii ryb morskich i 1 partię ryby słodkowodnej.

Nieprawidłowości polegały na tym że:

w miejscu sprzedaży, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie podano:

- wykazu składników z uwzględnieniem produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji - 8 partii,
- pełnej nazwy charakteryzującej oferowany produkt, podano "halibut/dorsz filet" bez wskazania obróbki technologicznej (panierowane, smażone) – 2 partie,
- w nazwie opisowej ryby smażonej, pominięto formę elementu kulinarnego ryby łosoś/sandacz tj. (np. filet) – 2 partie.

Sprawdzenie okresów przydatności do spożycia i warunków przechowywania

W kontrolowanych podmiotach warunki składowania wyrobów zapewniały zachowanie właściwej jakości handlowej produktów. Zarówno surowce jak i wyroby gotowe przechowywane były zgodnie z deklaracjami producentów.

Nie stwierdzono występowania podmiany asortymentowej składników wchodzących w skład oferowanych dań tańszymi, łatwiej dostępnymi zamiennikami. Jakość olejów stosowanych do smażenia ryb nie budziła zastrzeżeń kontrolujących.

Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Szczecinie:

- wszczął 1 postępowanie administracyjne na podstawie art. 40 ust 1 pkt 3 ustawy o jhars,
- skierował 1 zalecenia pokontrolne,
- skierował 1 informację do PPIS.

Ponadto:

- zostaną wszczęte 2 postępowania administracyjne na podstawie art. 40 ust 1 pkt 3 ustawy o jhars ,
- zostaną skierowane 2 zalecenia pokontrolne do przedsiębiorców

Opracowała: Agnieszka Lis – Główny Specjalista