

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej sushi -I kwartał 2025 r.

Skontrolowano łącznie 6 podmiotów gastronomicznych specjalizujących się w przygotowaniu sushi. Nieprawidłowości stwierdzono we wszystkich 6 podmiotach, co stanowi 100 % skontrolowanych podmiotów.

Łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- a) **cech organoleptycznych** – nie badano;
 - b) **parametrów fizykochemicznych** – **6 partii** dań oferowanych w formie różnego rodzaju sushi,
 - c) **znakowania** – **22 partie** dań oferowanych w formie różnego rodzaju sushi oraz **2 partie** dodatku do sushi deklarowanych jako wasabi,
- z czego **zakwestionowano 22 partie** dań oferowanych w formie różnego rodzaju sushi oraz **2 partie** dodatku do sushi deklarowanych jako wasabi w zakresie **oznakowania**.

Wyniki kontroli

Ogółem kontrolą objęto **22 partie** dań oferowanych w formie sushi, w tym:

- a) 2 partie sushi Futomaki,
- b) 7 partii sushi Nigiri,
- c) 2 partie sushi Uromaki,
- d) 11 partii innych, w tym:
 - 6 partii Hosomaki,
 - 3 partie Sashimi,
 - 2 partie Spring Rolls,

oraz **2 partie** dodatków deklarowanych jako Wasabi, z czego **zakwestionowano** wszystkie **24 partie w zakresie oznakowania**.

Do badań laboratoryjnych w zakresie **parametrów fizykochemicznych** pobrano 6 partii dań oferowanych w formie sushi (w tym 5 partii Nigiri i 1 partia Hosomaki) w zakresie weryfikacji identyfikacji gatunkowej, pochodzących z zakupu kontrolnego, nie stwierdzając nieprawidłowości w badanym zakresie.

Kontrolą prawidłowości **znakowania** objęto **22 partie** dań oferowanych w formie sushi oraz **2 partie** dodatku do sushi deklarowanego jako Wasabi, **kwestionując** wszystkie **24 partie**.

Nieprawidłowości polegały na tym, że:

- w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie podano wykazu składników z uwzględnieniem produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji - 17 partii,
- w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie podano wykazu składników – 5 partii,
- w nazwie środka spożywczego dostępnej w menu do określenia gatunku ryby, która była składnikiem dania użyto nazwy nieznajdującej się w przepisach - 2 partie (Nigiri sushi Sake – łosoś norweski; Nigiri sushi Unagi – węgorz rzeczny),
- w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu podano nazwę środka spożywczego wraz ze składnikiem głównym, dla którego podano nazwę ryby (bez wskazania gatunku ryby tj. łosoś atlantycki) – 1 partia (Hosomaki łosoś).

Ponadto w przypadku **2 partii dodatków do sushi**, stwierdzono **podmianę asortymentową** tzn. zadeklarowano „Wasabi”, podczas, gdy faktycznie stosowano produkt „Chrzan o smaku WASBI w proszku”, co wykryto w wyniku analizy oznakowania tego produktu oferowanego konsumentom, wskazanego w menu/cenniku oraz analizy oznakowania stosowanych surowców.

Powyższe stanowi o **zafałszowaniu** ww. artykułów rolno – spożywczych.

Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS:

- wszczął 2 postępowania administracyjne z ustawy o jakości artykułów rolno-spożywczych zmierzające do wymierzenia kary pieniężnej,
- skierował 2 zalecenia pokontrolne do przedsiębiorców wzywające do usunięcia stwierdzonej nieprawidłowości,

- skierował 5 informacji do PPIS z uwagi na to, że w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie podano wykazu składników z uwzględnieniem produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Ponadto:

- zostaną wszczęte 4 postępowania administracyjne dotyczące niewłaściwej jakości,
- zostaną wszczęte 2 postępowania administracyjne dotyczące zafałszowania,
- zostaną skierowane 4 zalecenia pokontrolne do przedsiębiorców wzywające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Opracowała Agnieszka Lis Główny Specjalista