

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej przetworów rybnych za I kwartał 2026 roku

1 Cel kontroli

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów rybnych, w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami i wymaganiami, których spełnienie zostało zadeklarowane w oznakowaniu produktu i/lub dokumentach towarzyszących.

Produktami priorytetowymi były: konserwy i marynaty, w tym zagraniczne.

2 Miejsce i czas kontroli

Kontrola przetworów rybnych została przeprowadzona w I kwartale 2026 r. na etapie produkcji i detalu.

Skontrolowano ogółem 8 podmiotów, w tym:

- a) 4 sklepy,
- b) 4 producentów.

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w 6 podmiotach (75% skontrolowanych), w tym:

- w 3 sklepach,
- u 3 producentów.

3 Wyniki kontroli

Łącznie skontrolowano w zakresie:

- a) cech organoleptycznych – **12 partii**, o masie 33227,13 kg,
- b) parametrów fizykochemicznych – **17 partii**, o masie 33247,47 kg,
- c) znakowania – **20 partii**, o masie 33277,49 kg.

Łącznie zakwestionowano w zakresie:

- parametrów fizykochemicznych – **10 partii** o masie 33028,09 kg,
- znakowania – **10 partii**, o masie 33110,39 kg.

W 8 podmiotach (4 sklepach i u 4 producentów) **do badań laboratoryjnych** pobrano ogółem **17 próbek z partii** o masie 33247,465 kg, w tym:

- 12 próbek z partii konserw o masie 280,865 kg,
- 5 próbek z partii marynat o masie 32966,6 kg.

Nieprawidłowości stwierdzono w 6 podmiotach, gdzie na podstawie badań laboratoryjnych zakwestionowano 10 partii przetworów rybnych o masie 33028,085 kg, w tym:

- w 3 sklepach detalicznych na podstawie badań laboratoryjnych zakwestionowano 4 partie konserw o masie 22,205 kg,
- u 3 producentów na podstawie badań laboratoryjnych zakwestionowano 3 partie konserw o masie 166,48 kg oraz 3 partie marynat o masie 32839,4 kg.

Kontrolą w zakresie **cech organoleptycznych** objęto **12 partii** przetworów rybnych o masie 33227,125 kg, w tym:

- a) **na etapie detalu** 3 partie konserw o masie 10,045 kg,
- b) **u producenta** 9 partii przetworów rybnych o masie 33217,08 kg (4 partie konserw o masie 250,48 kg oraz 5 partii marynat o masie 32966,6 kg).

Nie stwierdzono nieprawidłowości w badanym zakresie.

Kontrolą w zakresie **parametrów fizykochemicznych** w objęto **17 partii** przetworów rybnych o masie 33247,465 kg, w tym:

- a) **na etapie detalu** - 8 partii konserw o masie 30,385 kg,
- b) **u producenta** - 9 partii przetworów rybnych o masie 33217,08 kg (4 partie konserw o masie 250,48 kg oraz 5 partii marynat o masie 32966,6 kg).

Nieprawidłowości stwierdzono w 10 partiach (58,82%) o masie 33028,085 kg, w tym:

- **na etapie detalu** - 4 partie konserw o masie 22,205 kg,
- **u producenta** - 6 partii przetworów rybnych o masie 33005,88 kg (3 partie konserw o masie 166,48 kg oraz 3 partie marynat o masie 32839,4 kg).

Stwierdzone nieprawidłowości na etapie detalu:

- podano niezgodnie z prawdą dane w zakresie masy netto ryby oraz w zakresie masy netto ryby w stosunku do masy netto produktu co świadczy o **zafałszowaniu produktu** - 1 partia,
- zaniżona zawartość tłuszczu w odniesieniu do deklaracji w wartości odżywczej - 2 partie,
- niedopuszczalna postać handlowa tuńczyka (zawartość kawałków i płatków) - 1 partia.

Stwierdzone nieprawidłowości na etapie produkcji:

- zawyżona zawartość tłuszczu w odniesieniu do deklaracji w wartości odżywczej - 3 partie,
- zawyżona zawartość cukrów w odniesieniu do deklaracji w wartości odżywczej - 3 partie.

Kontrolą **prawidłowości znakowania** objęto **20 partii** przetworów rybnych o masie 33277,485 kg, w tym:

- a) w **4 sklepach** kontrolą objęto **10 partii konserw rybnych**, o masie 31,985 kg,
- b) u **4 producentów** kontrolą objęto **10 partii przetworów rybnych** o masie 33245,50 kg, w tym:
 - partii konserw o masie 278,9 kg,
 - partii marynat o masie 32966,6 kg.

Nieprawidłowości stwierdzono w 6 podmiotach w 10 partiach o masie 33110,385 kg, w tym:

- a) w 3 sklepach - 3 partie o masie 20,505 kg,
- b) u 3 producentów - 7 partii o masie 33089,88 kg.

Na etapie sprzedaży detalicznej stwierdzono:

- w oznakowaniu opakowań jednostkowych podano, „Tuńczyk kawałki w oleju roślinnym”, natomiast w składzie, prócz oleju sojowego znajduje się również woda, a przepisy szczegółowe w zakresie użytego rodzaju zalewy nie przewiduje stosowania mieszaniny wody i oleju w przypadku określenia zalewy jako „w oleju roślinnym”. Obecność wody (dodanej) jest dopuszczalna jedynie w zalewie określonej jako: „w sosie własnym” – 1 partia,
- podanie niezgodnie z prawdą i niezgodnie z przepisami danych co do masy netto ryby i masy netto ryby w stosunku do masy netto produktu – 1 partia,
- niespełnienie deklaracji w zakresie informacji o wartości odżywczej dotyczącej zawartości tłuszczu – 2 partie.

Na etapie produkcji stwierdzono:

- w oznakowaniu produktu użyto niepoprawnego sformułowania „objętość netto” poprzedzającego ilość nominalną wyrażoną w jednostkach masy – 200 g – 1 partia,
- w oznakowaniu konserw uwidoczniono informację w zakresie śladowych ilości produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, co wprowadza w błąd – 3 partie,
- niespełnienie deklaracji w zakresie informacji o wartości odżywczej dotyczącej zawartości tłuszczu – 3 partie,
- niespełnienie deklaracji w zakresie informacji o wartości odżywczej dotyczącej zawartości cukrów – 3 partie.

W trakcie kontroli **nie stwierdzono** produktów przeterminowanych lub o pogorszonej jakości.

U 7 przedsiębiorców (3 na etapie detalu i 4 producentów) dokonano sprawdzenia wykonania przez przedsiębiorcę obowiązków w zakresie poddania prawnej kontroli metrologicznej przyrządów pomiarowych stosowanych w obrocie. **Nieprawidłowości** w badanym zakresie stwierdzono u 1 przedsiębiorcy na etapie detalu, gdzie stwierdzono 3 wagi kasowe z nieaktualnymi cechami legalizacji.

4 Zastosowane sankcje.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami:

a) na etapie detalu:

- wydano łącznie 3 decyzje administracyjne nakładające kary pieniężne na łączną kwotę 2 200 zł, w tym:
 - 2 decyzje administracyjne z jakości na łączną kwotę 1000 zł,
 - 1 decyzję administracyjną z zafałszowania na kwotę 1 200 zł,
- wszczęto 1 postępowanie administracyjne z jakości,

- na osobę odpowiedzialną nałożono 1 mandat karny w kwocie 500 zł za użytkowanie wag kasowych z nieaktualnymi cechami legalizacji
- przekazano 1 powiadomienie do Okręgowego Urzędu Miar o nieaktualnych cechach legalizacji wag,
- przekazano 1 powiadomienie do właściwego miejscowo WIJHARS w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami,
- wydano 1 zalecenia pokontrolne;

b) na etapie produkcji:

- wszczęto 2 postępowania administracyjne z jakości.

Opracowała: Agnieszka Lis – Główny Specjalista