

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

1. Zakres kontroli

Skontrolowano łącznie 4 podmioty na **etapie produkcji**, z czego nieprawidłowości stwierdzono u 3 producentów, co stanowi 75 % skontrolowanych podmiotów.

łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- a) cech organoleptycznych – **7 partii** wyrobów ciastkarskich o masie produkcyjnej 492,1 kg, w tym:
 - **6 partii** wyrobów ciastkarskich o masie produkcyjnej 467,5 kg przeprowadzonej na miejscu,
 - **1 partia** wyrobów ciastkarskich o masie produkcyjnej 24,6 kg przeprowadzonej w laboratorium;
- b) parametrów fizykochemicznych – **8 partii** wyrobów ciastkarskich o masie produkcyjnej 13 908,2 kg, z czego zakwestionowano **2 partie** o masie produkcyjnej 273,2 kg
- c) znakowania – **11 partii** wyrobów ciastkarskich o masie produkcyjnej 13 943,6 kg, z czego **zakwestionowano ogółem 3 partie** wyrobów ciastkarskich o masie produkcyjnej 298,7 kg:
 - **1 partia** o masie produkcyjnej 248,6 kg w zakresie **parametrów fizykochemicznych** i w następstwie w zakresie **znakowania**,
 - **1 partia** o masie produkcyjnej 24,6 kg w zakresie **znakowania** i w zakresie **parametrów fizykochemicznych**,
 - **1 partia** o masie produkcyjnej 25,5 kg w zakresie **znakowania**.

2. Wyniki kontroli

Ogółem na etapie produkcji zbadano **11 partii** wyrobów ciastkarskich o masie produkcyjnej 13 943,6 kg, w tym:

- **6 partii** wyrobów ciastkarskich w opakowaniach jednostkowych o masie produkcyjnej 13 724,7 kg,
- **5 partii** wyrobów ciastkarskich luzem o masie produkcyjnej 218,9 kg,

z czego **zakwestionowano 3 partie** wyrobów ciastkarskich opakowanych o masie produkcyjnej 298,7 kg **w zakresie znakowania**:

- **1 partia** o masie produkcyjnej 248,6 kg w zakresie **parametrów fizykochemicznych** i w następstwie w zakresie **znakowania**,
- **1 partia** o masie produkcyjnej 24,6 kg w zakresie **znakowania** i w zakresie **parametrów fizykochemicznych**,
- **1 partia** o masie produkcyjnej 25,5 kg w zakresie **znakowania**.

Ponadto **zakwestionowano 3 partie surowców** po upływie dat minimalnej trwałości (1 partia śmietanki o masie zastanej 2,5 l oraz 2 partie masła o masie zastanej 4 kg).

Badaniem w zakresie:

- a) **cech organoleptycznych** objęto **7 partii** wyrobów ciastkarskich o masie produkcyjnej 492,1 kg, w tym:
- **6 partii** wyrobów ciastkarskich o masie 467,5 kg przeprowadzonej na miejscu,
 - **1 partia** wyrobów ciastkarskich o masie 24,6 kg przeprowadzonej w laboratorium, nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości;
- b) **parametrów fizykochemicznych** objęto **8 partii** wyrobów ciastkarskich o masie produkcyjnej **13 908,2 kg**, w tym:
- **5 partii** wyrobów ciastkarskich w opakowaniach jednostkowych o masie produkcyjnej 13 699,2 kg,
 - **3 partie** wyrobów ciastkarskich luzem o masie produkcyjnej 209 kg,
- z czego zakwestionowano **2 partie** wyrobów ciastkarskich w opakowaniach jednostkowych o masie produkcyjnej 273,2 kg.

Stwierdzone nieprawidłowości:

- a) produkty nie spełniały wymagań według oznakowania produktu w wartości odżywczej pod względem **zawartości tłuszczu** nawet po uwzględnieniu niepewności pomiaru - **2 partie**,
- b) produkty nie spełniały wymagań według oznakowania produktu pod względem **zawartości białka** nawet po uwzględnieniu niepewności pomiaru – **1 partia**.

Kontrolą **prawidłowości znakowania** objęto **11 partii** wyrobów ciastkarskich o łącznej masie produkcyjnej 13 943,6 kg w tym:

- 6 partii wyrobów ciastkarskich w opakowaniach jednostkowych o masie produkcyjnej 13 724,7 kg,
- 5 partii wyrobów ciastkarskich luzem o masie produkcyjnej 218,9 kg,

z czego **zakwestionowano 3 partie** wyrobów ciastkarskich opakowanych o masie produkcyjnej 298,7 kg w zakresie **znakowania**, w tym 2 partie o masie produkcyjnej 50,1 kg również w zakresie **parametrów fizykochemicznych**.

Nieprawidłowości polegały na tym, że:

a) zakwestionowano oznakowanie na etykiecie w wykazie składników **2 partii** wyrobów ciastkarskich o masie produkcyjnej 50,1 kg z uwagi na:

- nierozpisanie komponentów składnika złożonego tj. mąki pszennej, a tym samym nie wymienienie w wykazie składników funkcji technologicznej i dodatku do żywności – kwasu askorbinowego E 300, stosowanego jako przeciwutleniacz przy produkcji mąki i pełniącego funkcję polepszacza w wyrobie gotowym – 2 partie,
- nieprawidłowe rozpisanie komponentów składnika złożonego tj. margaryny faktycznie użytej do produkcji – 2 partie,
- nieprawidłowe rozpisanie komponentów składnika złożonego tj. polewy faktycznie użytej do produkcji – 1 partia,

b) produkty nie spełniały wymagań według oznakowania produktu pod względem zawartości tłuszczu (2 partie) i zawartości białka (1 partia) nawet po uwzględnieniu niepewności pomiaru.

W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono surowców oraz wyrobów gotowych **przeterminowanych**, za wyjątkiem **3 partii surowców** po upływie dat minimalnej trwałości (1 partia śmietanki o masie zastanej 2,5 l oraz 2 partie masła o masie zastanej 4 kg) będących na stanie magazynowym.

Jeden przedsiębiorca **nie dopełnił** obowiązku zgłoszenia podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu do właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego, Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych - zgodnie z art. 12 ustawy z dnia

21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. W trakcie trwania kontroli przedsiębiorca dopełnił obowiązku zgłoszenia działalności zgodnie z literą prawa.

3. Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Szczecinie:

a) na osoby odpowiedzialne nałożył **2 mandaty karne** w kwocie 800 złotych:

- za brak zgłoszenia prowadzenia działalności do właściwego miejscowo WIJHARS – 1 mandat na kwotę 500 złotych,
- za towary (surowce) będące na stanie magazynowym po upływie dat minimalnej trwałości – 1 mandat na kwotę 300 złotych,

b) wydał 1 zalecenie pokontrolne wzywające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Ponadto zostaną:

- a) zostanie przekazana do PPSE w Sławnie informacja dotycząca „towarów przeterminowanych” będących na stanie magazynowym,
- b) zostaną skierowane 2 zalecenia pokontrolne do przedsiębiorcy, wzywające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
- c) zostaną wszczęte 2 postępowania administracyjna zmierzające do wydania decyzji, w tym 1 postępowanie z zafałszowania i postępowanie w zakresie jakości.

Opracowała: Monika Ławniczak – Główny Specjalista