

INFORMACJA

z kontroli prawidłowości funkcjonowania sklepików szkolnych w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Olsztynie informuje, że przeprowadził w październiku i listopadzie 2011 r., wrywkowe kontrole w sklepikach szkolnych na terenie miasta Olsztyna, Elbląga, Ełku i Pisz. Kontrole przeprowadzono zgodnie z kompetencjami Inspekcji Handlowej. Skontrolowano 10 sklepików.

W toku kontroli badano :

1. Jakość artykułów spożywczych.

Zbadano jakość 41 partii pieczywa (głównie cukierniczego) wartości 317 zł i 2 partie owoców wartości 9 zł. Jakość produktów, głównie ocenionych pod względem cech organoleptycznych (świeżość, wygląd i zapach), nie budziła zastrzeżeń. Dostawy pieczywa odbywają się codziennie i to gwarantuje jego pożądane cechy jakościowe.

2. Prawidłowość oznakowania badanych towarów.

Zbadano oznakowanie:

- 6 partii nabiału wartości 88 zł
- 28 partii słodyczy wartości 736 zł
- 6 partii chipsów i chrupek wartości 70 zł
- 3 partii bakalii wartości 72 zł
- 2 partii chrupek kukurydzianych wartości 44 zł
- 3 partii napojów i soków wartości 31 zł.

Nie wniesiono zastrzeżeń do prawidłowości oznakowania badanych produktów.

W jednym przypadku, stwierdzono w składzie surowcowym pomadek z kwaśnym płynnym nadzieniem o smaku truskawki, zielonego jabłka i pomarańczy, informację o obecności w produkcie barwników z tak zwanej grupy „Southampton” t.j.: E-102, E-110, E-129. Na opakowaniach umieszczona była adnotacja o tym, że produkt może mieć negatywny wpływ na aktywność i koncentrację dzieci.

Nadmienić należy, że kontrole mające na celu sprawdzenie jakości oferowanych do sprzedaży słodyczy, prowadzone były także przez Powiatowe Inspektoraty Inspekcji Sanitarnej.

Prezentacja badanych produktów z uwzględnieniem ich kształtu, wyglądu, używanych opakowań, sposób ułożenia i miejsce wystawienia, nie wprowadzały konsumentów w błąd.

3. Aktualność terminów do spożycia i dat minimalnej produkcji.

W toku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono oferowania do sprzedaży towarów po upływie terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości. Ogółem zbadano w tym zakresie 48 partii wartości 1041 zł.

4. Warunki, sposób przechowywania i oferowania artykułów spożywczych.

Urządzenia chłodnicze, w które wyposażone były kontrolowane sklepiki zapewniały właściwe warunki przechowywania żywności. Zachowane były zasady segregacji towarów.

Regały na których wyeksponowano do sprzedaży produkty, były utrzymane w należytej czystości. Pieczywo przechowywano w sposób uniemożliwiający jego zabrudzenie.

5. Aktualność orzeczeń lekarskich.

Przedsiębiorcy i sprzedawcy okazali aktualne orzeczenia lekarskie wydawane do celów sanitarno-epidemiologicznych. Łącznie okazano 13 orzeczeń.

6. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Używane w kontrolowanych sklepikach woreczki do pakowania żywności oraz naczynia jednorazowego użytku były dopuszczone do kontaktu z żywnością. Sprawdzono w tym zakresie 18 partii wartości 251 zł.

7. Identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy.

Wszyscy przedsiębiorcy okazali aktualne zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej. Zakres i rodzaj prowadzonej działalności były zgodne z okazanymi dokumentami.

8. Asortyment oferowanych do sprzedaży produktów.

W kontrolowanych sklepikach oferowano uczniom następujące artykuły żywnościowe:

- nabiał (jogurty, maślanki, serki, napoje mleczne smakowe, mleko)
 - pieczywo (bułki słodkie i pieczywo smakowe)
 - kanapki z wędlinami, serami i dodatkami warzywnymi
 - napoje gazowane i niegazowane, soki
 - słodczyce (batony, ciastka w polewie czekoladowej i bez, lizaki, cukierki, pomadki)
 - lody
 - frytki
 - owoce (jabłka) sprzedawane na sztuki
 - napoje gorące (kawa, herbata, czekolada), zupki błyskawiczne oraz serwowane na gorąco
- mini pizza, bułka z parówką - oferta w placówce ponadgimnazjalnej.