

Kontrole jakości handlowej i prawidłowości oznakowania mięsa i przetworów mięsnych

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Olsztynie przeprowadził w II kwartale br. kontrole jakości handlowej i prawidłowości oznakowania mięsa i przetworów mięsnych w 12 placówkach handlowych, w tym w 2 sklepach sieci handlowych, 5 hurtowniach i 5 pozostałych sklepach (m.in. z Dąbrówna, Elbląga, Ełku, Giżycka, Iławy, Nowego Miasta Lubawskiego, Olecka, Ostródy). Inspektorzy pobierali do kontroli produkty pochodzące z naszego regionu oraz takie, które były kwestionowane podczas ubiegłorocznych kontroli.

Inspektorzy sprawdzali: jakość oferowanych do sprzedaży przetworów mięsnych, prawidłowość oznakowania, aktualność dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia, warunki i sposób przechowywania z uwzględnieniem deklaracji producentów, przestrzeganie przepisów dotyczących towarów paczkowanych oraz aktualność orzeczeń lekarskich.

Ogółem zbadano 122 partie mięsa i wyrobów mięsnych wartości 32 451 zł.

Pod względem jakości sprawdzono 24 partie wyrobów, z czego zakwestionowano 10 partii, co stanowi aż 41,7%. W tym zakresie najczęściej wad posiadały takie przetwory mięsne jak: konserwy i kiełbasy. Są to wyroby stosunkowo tanie, cieszące się największym popytem, a ponadto technologia ich produkcji umożliwia zastępowanie mięsa innymi składnikami lub stosowanie zawyżonej ilości wody. Niepokojącym jest też fakt, iż często kwestionowano te wyroby z uwagi na obecność chrząstek i ścięgien, co świadczyć może o tym, iż producenci maksymalnie wykorzystują posiadany surowiec, aby tym samym uzyskać jak najlepszą rentowność produkcji. Ponadto, kupując konserwy, klient nie widzi ich prawdziwej zawartości i opiera się jedynie na deklaracji producenta.

Nie wniesiono zastrzeżeń co do jakości mięs i wyrobów z mięsa wołowego. Może mieć to związek z tym, że wyroby te są stosunkowo drogie i oferowane dla wąskiej grupy klientów, stąd większa dbałość producentów o ich jakość.

W zakresie prawidłowości oznakowania zakwestionowano 12 partii mięsa i jego przetworów na 122 zbadane. Nieprawidłowości polegały m.in. na braku informacji o procentowej zawartości mięsa, braku informacji o procentowej zawartości składników w wyrobie. Natomiast we wszystkich badanych wyrobach zastosowane i uwidocznione na opakowaniach jednostkowych substancje dodatkowe były dopuszczone do stosowania

na mocy Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. Nr 177, poz. 1094).

Aktualność dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia oraz warunki i sposób przechowywania z uwzględnieniem deklaracji producentów badano we wszystkich kontrolowanych placówkach. Pod tym względem łącznie zbadano 122 partie mięsa i jego przetworów, nie kwestionując żadnej z nich.

W zakresie przestrzegania przepisów dotyczących towarów paczkowanych nie kwestionowano zawartości netto w 12 sprawdzonych partiach.

We wszystkich kontrolowanych placówkach zatrudnione w nich osoby posiadały aktualne orzeczenia lekarskie wydawane do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Sprawdzono także przyrządy pomiarowe, na których przeważano zakupy. Nieprawidłowości co do legalizacji przyrządów pomiarowych, jak i rzetelności obsługi, nie stwierdzono.

W związku z ustaleniami kontroli podjęto działania zmierzające do eliminacji stwierdzonych uchybień stosownie do kompetencji Inspekcji Handlowej.