

Kontrole jakości handlowej i prawidłowości oznakowania ryb i przetworów rybnych

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Olsztynie przeprowadził w III kwartale br. kontrole jakości handlowej i prawidłowości oznakowania ryb i przetworów rybnych w 9 podmiotach gospodarczych, tj. w 2 hurtowniach, 5 sklepach wielkopowierzchniowych oraz w 2 innych placówkach handlowych (w Bartoszczach, Dobrym Mieście, Iławie, Kętrzynie, Olsztynie, Ostródzie oraz Szczytnie).

Inspektorzy sprawdzali: jakość oferowanych do sprzedaży ryb i przetworów rybnych, prawidłowość oznakowania, aktualność dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia, warunki przechowywania, przestrzeganie przepisów dotyczących towarów paczkowanych, aktualność orzeczeń lekarskich oraz zgodność prowadzonej działalności z wpisem do rejestru lub ewidencji.

W toku kontroli zbadano ogółem 115 partii ryb i przetworów rybnych wartości 31 410 zł, z których zakwestionowano 28 partii wartości 9 243 zł, tj. 24% badanych partii.

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 50 partii przetworów rybnych kwestionując jakość 27 partii, tj. 54% badanych partii. Jakość wyrobów w poszczególnych grupach produktów przedstawia się następująco:

- przetwory rybne marynowane – pobrane do badań 5 partii zakwestionowano z powodu niższej zawartości tłuszczu, białka, niższej masy mięsa ryby i wyższej od deklarowanej zawartości sacharyny;
- sardynki – pobrane do badań 4 partie zakwestionowano ze względu na niższą od deklarowanej zawartość białka, niższą zawartość soli, niższą masę mięsa ryby i wady organoleptyczne (skóra z dość dużymi ubytkami oraz pozostałość błony otrzewnej, duża ilość łusek, wyczuwalne twarde ości, smak sosu gorzki, smak ryby niezharmonizowany, gorzki);
- tuńczyk – z 3 pobranych do badań partii zakwestionowano jedną partię, z uwagi na niższą zawartość białka;
- pozostałe konserwy – zakwestionowano 75% zbadanych partii, z uwagi na: niższą od deklarowanej zawartość tłuszczu, niższą zawartość białka, niższą zawartość suchej masy sosu, niższą zawartość soli i niższą zawartość mięsa ryby oraz najczęściej powtarzające się wady organoleptyczne (pozostałości błony otrzewnej i gonad, tusze z uszkodzeniami skóry, zbyt miękka rozpadająca się tekstura, smak gorzki, niezharmonizowany, twarde ziarna ryżu w paprykarzu, obecność niedeklarowanej sacharyny);
- ryby mrożone i w glazurze – zakwestionowano 62,5% pobranych do badań partii, z uwagi na wyższą od deklarowanej zawartość glazury, niższą zawartość mięsa ryby.

Ponadto w toku prowadzonych kontroli dokonano oceny organoleptycznej – konsumenckiej 11 partii ryb świeżych oferowanych do sprzedaży, nie kwestionując żadnej partii.

W 41 partiach ryb i przetworów rybnych sprawdzono prawidłowość stosowania dozwolonych substancji dodatkowych. Stwierdzono w jednej partii marynaty zawyżoną zawartość sacharyny oraz w jednej partii konserwy rybnej obecność niedeklarowanej na opakowaniu sacharyny. W jednej partii ryby wędzonej stwierdzono zaniżoną zawartość netto opakowań jednostkowych.

W toku kontroli zbadano oznakowanie wszystkich 115 partii ryb i przetworów rybnych, nie kwestionując żadnych z badanych partii.

Nie stwierdzono oferowania do sprzedaży ryb i przetworów rybnych po upływie terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości. W powyższym zakresie sprawdzono wszystkie badane partie. Oferowane do spożycia ryby świeże pochodziły z bieżących dostaw potwierdzonych fakturami lub innymi dokumentami.

Ryby i przetwory rybne przechowywane były zgodnie z obowiązującymi przepisami i zaleceniami producentów.

W zakresie przestrzegania przepisów ustawy o towarach paczkowanych skontrolowano 30 partii produktów w opakowaniach jednostkowych, nie kwestionując żadnej z badanych partii. Sprawdzone zgodność masy rzeczywistej z masą netto deklarowaną. Badania laboratoryjne wykazały w kilku przypadkach nieznaczne odchylenia masy rzeczywistej od deklarowanej, jednak ich wartości nie przekraczały dwukrotnej wartości błędu T_1 podanego w/w ustawie.

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

Kontrolowane placówki działały legalnie. Miejsce i zakres prowadzonych działalności były zgodne z okazanymi wpisami do rejestru sądowego lub ewidencji działalności gospodarczej.

Jakość przetworów rybnych nadal nie jest zadowalająca, zakwestionowano jakość 54% partii badanych, porównywalnie do roku 2007 – 52%, w roku 2008 zakwestionowano jakość 39% partii badanych. Wynikać to może ze stosowania surowców o niewłaściwej jakości bądź uwidaczniania na opakowaniach zawyżonej wartości odżywczej, a w przypadku ryb glazurowanych, niższej zawartości glazury.

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