

Co jemy

Jakość przetworów mięsnych

W I kwartale 2008r. inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu w Olsztynie skontrolowali 15 przedsiębiorców prowadzących sprzedaż mięsa i jego przetworów (3 handel hurtowy i 12 handel detaliczny, w tym 3 sklepy wielkopowierzchniowe) m.in. w Olsztynie, Iławie, Szczytnie, Giżycku, Ełku, Pisz, Białej Piskiej i Elblągu. Ogółem zbadano w zakresie jakości i prawidłowości oznakowania 173 partie mięsa, wędlin i konserw, łącznej wartości 30731 zł.

W rezultacie badań laboratoryjnych (fizyko - chemiczne i ocena organoleptyczna) 59 partii towarów wartości ok. 15 tys. zł stwierdzono, że co szósty wyrób (w roku 2007 co piąty) miał pogorszoną jakość w stosunku do deklaracji producenta. Najczęściej kwestionowano kiełbasy i konserwy wysokowydajne (po 4 partie z 7 objętych badaniem).

Ujawniono m.in. następujące wady jakościowe:

- kiełbasy (weekendowa, zwyczajna, paluszki kaliskie, metka cebulowa) – wyższa zawartość wody, niższa zawartość białka, niewłaściwe rozdrobnienie składników, obecność licznych, dużych i twardych kawałków ścięgien;
- konserwy wysokowydajne (luncheon meat, szynka polska, szynka złotopolska, szynka Polish Ham) – niższa zawartość surowców mięsno-tłuszczowych, wyższa zawartość tłuszczu, obecność odłamków kości;
- pozostałe konserwy (gatunkowa mielonka tj. tylko 1 partia z 14 zbadanych)) – niższa zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej na opakowaniu;
- wędzonki (ogonówka tradycyjna tj. 1 partia z 4 zbadanych) – wyższa zawartość soli.

Przyczynami pogorszonej jakości ww. towarów mogły być zaniedbania ze strony osób odpowiedzialnych za działalność produkcyjną bądź dążność producentów do minimalizacji kosztów poprzez stosowanie gorszych surowców.

Zastrzeżenia wniesiono do prawidłowości oznakowania na opakowaniach 2,7 % badanych produktów, brakowało bowiem przy nich informacji o procentowej zawartości mięsa oraz o masie netto. Natomiast 18 % przetworów mięsnych sprzedawanych „luzem” nie było opatrzone informacją o procentowej zawartości mięsa w wyrobie. Ponadto w jednym przypadku stwierdzono, iż konserwa „golonka” miała zaniżoną masę netto, ważyła bowiem 399,5 g i 401,6 g zamiast, jak to podano na etykiecie 400 g + 33%, czyli 532 g. Producent tego wyrobu, po interwencji Inspekcji Handlowej, zadeklarował zmianę etykiet promocyjnych, żeby nie wprowadzały w błąd konsumentów.

Do wytwórców kwestionowanych wyrobów skierowano wnioski usprawniające. Ponadto o wynikach kontroli poinformowano właściwe miejscowo Wojewódzkie Inspektoraty Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W jednym przypadku wymierzono mandat karny w wysokości 100 zł za posługiwanie się przyrządami pomiarowymi z nieaktualną cechą legalizacji.