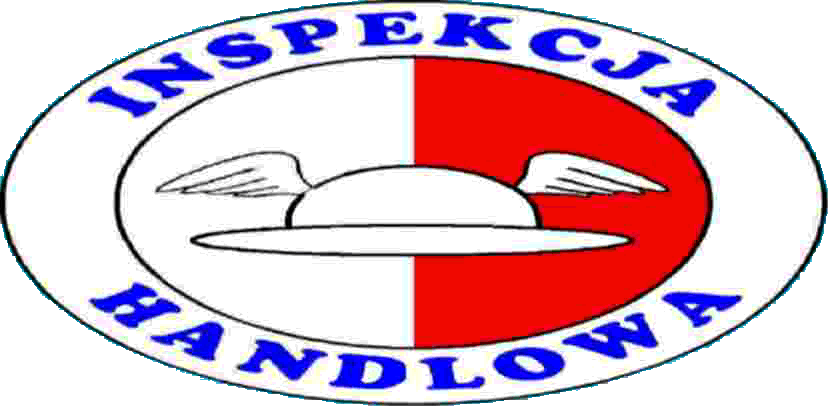
**WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT**

**INSPEKCJI HANDLOWEJ**

**W KIELCACH**

25-501 Kielce, ul. Henryka Sienkiewicza 76

tel. 41 366-19-41, fax 41 366-22-34 , e-mail : [wiih.kielce@pro.onet.pl](mailto:wiih.kielce@pro.onet.pl)



**Kielce, dn. 22.05.2020 r.**

**Informacja  
o wynikach kontroli jakości dań oferowanych w opakowaniach gotowych do spożycia bezpośrednio lub po podgrzaniu**

**Kielce, maj 2020**

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Kielcach, zgodnie z wytycznymi Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Departamentu Inspekcji Handlowej w Warszawie zawartymi w programie DIH-1.702.16.2019.JS z dnia 23.12.2019 r., w I kwartale 2020 roku przeprowadził ogółem 12 kontroli w zakresie jakości dań oferowanych w opakowaniach gotowych do spożycia bezpośrednio lub po podgrzaniu.

**Kontrolą objęto 4 sklepy wielkopowierzchniowe oraz 8 pozostałych sklepów należących zarówno do sieci handlowych jak i do prywatnych przedsiębiorców.**

Kontroli poddano łącznie 36 partii produktów, z których zakwestionowano 3 partie, co stanowi 8,3 procent ocenionych partii.

Oceniono produkty w następujących grupach:

- 20 partii dań obiadowych z mięsem, z których zakwestionowano 2 partie,

- 7 partii dań obiadowych bezmięsnych, z których zakwestionowano 1 partię,

- 1 partię sałatki z rybą – bez uwag

- 5 partii sałatek bezmięsnych - bez uwag

- 3 partie dań dla wegetarian i wegan, których nie kwestionowano.

**Ustalenia kontroli wg zagadnień tematycznych przedstawiają się następująco:**

1. **Ocena jakości produktów i ich ilości rzeczywistej:**

Badaniom laboratoryjnym w zakresie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych deklarowanych w oznakowaniu (zawartości tłuszczu, białka, węglowodanów, soli, obecności substancji konserwujących) oraz w świetle obowiązujących przepisów poddano 12 partii produktów.

Do badań pobrano próbki: dań obiadowych mięsnych (6), dań obiadowych bezmięsnych (1), sałatki z rybą (1), sałatek bezmięsnych (2) oraz dań dla wegetarian (2).

Na podstawie wyników analiz wykonanych w Laboratorium UOKiK w Kielcach, po uwzględnieniu niepewności wyników oraz limitów tolerancji dla składników deklarowanych w wartości odżywczej stwierdzono, że badana próbka dania wegetariańskiego „Zupa krem z pomidorów z bazylią”, wykazała zaniżoną zawartość tłuszczu (nie mieszczącą się w limicie tolerancji) wynoszącą 1,4 g/ 100 g przy deklarowanej 4,7 g/100g (Laboratorium w Kielcach, LKI AB 402 - Sprawozdanie z badań nr 53 z dn. 28.02.2020r.). Uwzględniając jednak rodzaj produktu oraz analizując jego skład uznano, że stwierdzone zaniżenie zawartości tłuszczu nie wpływa na wybór konsumentów i obniżenie jakości handlowej produktu, z tego względu jakości handlowej zupy nie kwestionowano.

Poprzestano na skierowaniu wystąpienia do kontrolowanego przedsiębiorcy będącego jednocześnie podmiotem odpowiedzialnym za informacje o produkcie tj. Lidl Sp. z o.o. Sp. k., z wnioskami o ustalenie przyczyn zaistniałych nieprawidłowości oraz podjęcie działań celem zapobieżenia w przyszłości rozbieżności w deklarowanych parametrach jakościowych.

W odpowiedzi przedsiębiorca poinformował o planowanym przez producenta wyrobu ponownym przekazaniu zupy do badań w akredytowanym laboratorium, celem oznaczenia wartości odżywczej.

Pozostałe zbadane próbki, po uwzględnieniu niepewności wyników oraz limitów tolerancji, spełniały deklarowane wymagania jakościowe.

Sprawdzono ilość rzeczywistą (zawartość netto) wszystkich pobranych próbek w stosunku do deklaracji producentów w oznakowaniu dla 12 partii, a 36 opakowań jednostkowych produktów. Wszystkie próbki wykazały masy netto zgodne z deklarowanymi.

1. **Ocena prawidłowości oznakowania:**

W zakresie prawidłowości oznakowania ocenie poddano łącznie 36 partii produktów łącznej wartości 1079 zł.

W wyniku powyższego, na stoisku własności Sylwestra Pochcia, zlokalizowanym w Galerii „Skałka” przy ul. Armii Krajowej 28 w Starachowicach zakwestionowano 3 partie wyrobów produkcji: Agnieszka Węglowska Restauracja „ZODIAK”, ul. Armii Krajowej 5, 27-200 Starachowice.

Były to następujące wyroby:

**1. Pierogi z mięsem i kapustą** a’500 g, w ilości 3 szt.,

Składniki: MĄKA PSZENNA, JAJA, mięso wieprz. 70 %, mięso wołowe 30 %, kapusta kwaszona, tłuszcz, sól, pieprz.

**2.** **Pierogi z serem** a’500 g, w ilości 3 szt.,

Składniki: MĄKA PSZENNA, JAJA, SER TWAROGOWY, cukier.

**3. Uszka z mięsem** a’500 g, w ilości 3 szt.,

Składniki: MĄKA PSZENNA, JAJA, mięso wieprz. 70%, mięso wołowe 30 %, sól, pieprz.

Kontrolę w powyższej placówce przeprowadzono w związku z pismem Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych w Kielcach, który przeprowadził kontrolę u producenta - Agnieszka Węglowska, Restauracja „ZODIAK” ul. Armii Krajowej 5 w Starachowicach, stwierdzając liczne nieprawidłowości w jakości handlowej wyrobów kulinarnych. W rzeczonym piśmie zwrócono m.in. uwagę na zbyt długi termin przydatności do spożycia produktu „Pierogi z mięsem i kapustą” wynoszący 4 dni od produkcji, dowodząc, że zbadany produkt będący w terminie wykazywał objawy zepsucia.

Wszystkie ww. produkty zakwestionowano z uwagi na:

- brak podania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej,

- podanie w oznakowaniu niepełnej nazwy producenta – podano tylko nazwę firmy bez nazwiska osoby fizycznej.

Ponadto:

- „Pierogi z mięsem i kapustą” oraz „Pierogi z serem” zakwestionowano również za brak podania ilościowej zawartości składników (kapusta, ser), występujących w nazwach,

- „Pierogi z mięsem i kapustą” oraz „Uszka z mięsem” zakwestionowano również za nierzetelne informacje co do ilości użytych składników, tj. w składach podano procentowe udziały mięsa wieprzowego i wołowego w ilościach odpowiednio 70 % i 30 % (co łącznie daje 100 %) bez uwzględnienia udziału pozostałych składników. Powyższe wprowadza konsumentów w błąd co do faktycznych składów wyrobów.

Ustalono, że ocenione „Pierogi z mięsem i kapustą” oznaczone zostały terminem przydatności do spożycia wynoszącym co najmniej 5 dni od daty produkcji (na co wskazywał dowód zakupu) podczas gdy z przesłanej przez WIJHARS informacji wynika, że wyroby te nie zachowywały parametrów jakościowych w czwartym dniu przechowywania.

Do kontrolowanego przedsiębiorcy i producenta kwestionowanych dań, skierowano pisma pokontrolne z wnioskami o wprowadzanie do obrotu produktów oznakowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W odpowiedzi, przedsiębiorca poinformował, że producent podjął decyzję o wstrzymaniu dostawy kwestionowanych pierogów i uszek. Producent potwierdził powyższe, informując o wstrzymaniu ich produkcji.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wystąpienia z wnioskami pokontrolnymi przekazano do wiadomości Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych w Kielcach oraz Inspekcji Sanitarnej.

**W zakresie pozostałych zagadnień tematycznych wskazanych w programie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.**

**Materiały z kontroli dały podstawę do:**

- nałożenia kary finansowej na kwotę 500 zł na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno spożywczych* na przedsiębiorcę Sylwestra Pochcia, prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą: Artykuły Spożywcze – Sylwester Pocheć, ul. Armii Krajowej 28 27-200 Starachowice.

**PODSUMOWANIE:**

W 2 spośród 12 skontrolowanych placówek stwierdzono nieprawidłowości. Ponieważ badana grupa produktów ma bardzo szeroki asortyment i cieszy się coraz większym zainteresowaniem konsumentów, kontynuowanie kontroli w tym zakresie jest wskazane.