

**Informacja z kontroli prawidłowości funkcjonowania placówek handlowych i świadczenia usług gastronomicznych, głównie w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym w sezonie letniego wypoczynku, a także znajdujących się na stacjach paliw oraz na dworcach dalekobieżnej komunikacji lub w ich pobliżu za III kwartał 2018 r.**

Kontrolą objęto łącznie 12 zakładów gastronomicznych w tym 1 placówkę oznaczoną szyldem „ECO”. Powyższy obiekt wytypowano do kontroli na podstawie rozeznania własnego oraz informacji dostępnych na stronach internetowych dotyczących min. oferty potraw.

Nieprawidłowości stwierdzono we wszystkich kontrolowanych placówkach.

Przeprowadzone kontrole podjęto bez uprzedniego zawiadomienia przedsiębiorców o zamiarze ich wszczęcia.

**A. Rzetelność obsługi (sprzedaży)**

Zakupów kontrolnych dokonano we wszystkich kontrolowanych placówkach w celu sprawdzenia prawidłowości wyliczenia i pobrania należności.

Przeważenia wyrobów kulinarnych dokonano w 8 kontrolowanych zakładach gastronomicznych, z których w 6 placówkach zakupione potrawy przeważono na służbowej wadze elektronicznej.

W pozostałych 4 jednostkach nie sprawdzono masy netto zakupionych potraw, z uwagi na posługiwanie się przez personel przyrządami pomiarowymi z nieaktualnymi cechami legalizacji bądź bez tych cech (w 3 placówkach), a w jednym przypadku kontrolowany przedsiębiorca nie potrafił określić obowiązujących gramatur porcji zakupionych wyrobów kulinarnych.

W 3 placówkach sprawdzono także pojemność napojów alkoholowych. Wszystkie wyroby i napoje były przedmiotem zakupów kontrolnych.

Nieprawidłowości ujawniono w 2 zakładach gastronomicznych:

- kelnerka-barmanka odmierzająca napoje alkoholowe zaniżyła pojemność 6 lampek Whisky „Johnnie Walker Red” o 23 ml wartości 6,90 zł;
- kelnerka - barmanka zaniżyła pojemność 6 lampek Whiskey Jack Daniel's o 17 ml wartości 3,19 zł.

W związku z powyższym skierowano 2 wnioski do Sądu o ukaranie osób winnych z art. 134 § 1 KW.

Ponadto w żadnym z kontrolowanych zakładów nie wniesiono uwag w zakresie: porcjowania wyrobów kulinarnych, a także wyliczania należności i wystawiania rachunków.

We wszystkich kontrolowanych placówkach sprawdzono zgodność otrzymanych wyrobów kulinarnych ze złożonym zamówieniem oraz ofertą w kartach menu.

Nieprawidłowości ujawniono w restauracji, gdzie stwierdzono podmiianę asortymentową produktu ekologicznego (będącego przedmiotem zakupu kontrolnego) na wyrób konwencjonalny.

W pozostałych kontrolowanych zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zgodności otrzymanych asortymentów wyrobów kulinarnych z zamówieniem oraz ofertą w kartach menu.

W ofercie zakładów nie stwierdzono wyrobów kulinarnych produkowanych z surowców mrożonych a deklarowanych jako przygotowane ze świeżych produktów.

## **B. Prawidłowość oznakowania (etykietowania) i prezentacji produktów opakowanych i luzem**

Oznakowanie artykułów spożywczych sprawdzono we wszystkich kontrolowanych placówkach. Badaniem objęto łącznie 312 partii artykułów żywnościowych wartości 5754 zł w tym: 94 partie artykułów żywnościowych paczkowanych wartości 3023 zł, 5 partii produktów luzem wartości 198,00 zł oraz 213 partii wyrobów kulinarnych wartości 2533 zł.

Łącznie zakwestionowano 170 partii środków spożywczych – wyrobów kulinarnych luzem wartości 1909 zł (w 5 placówkach), z uwagi na:

- całkowity brak wykazu składników przy 59 asortymentach oferowanych wyrobów kulinarnych i dodatków do dań wartości 475 zł (w 5 placówkach), w tym przy potrawach będących przedmiotem zakupów kontrolnych;
- niepełny wykaz składników przy 111 asortymentach potraw i dodatków, łącznej wartości 1434 zł (w 5 placówkach), w tym przy produktach z zakupu kontrolnego;
- brak informacji o składnikach alergennych obecnych w 52 asortymentach wyrobów kulinarnych i dodatków, łącznej wartości 667 zł (w 1 placówce), w tym w potrawach z zakupu kontrolnego.

Powyższych informacji nie uwidoczniono w kartach menu, cennikach lub w innej formie, w miejscu widocznym i bezpośrednio dostępnym dla konsumentów.

W związku z powyższym wszczęto 3 postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kar pieniężnych z art. 40 a ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Ponadto wydano 2 decyzje administracyjne z art. 40a ust. 1 pkt. 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wobec przedsiębiorców

- wymierzając karę pieniężną w kwocie 568,75 zł;
- wymierzając karę pieniężną w kwocie 1000,00 zł.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że:

- znajdujące się w obrocie handlowym surowce do produkcji w opakowaniach jednostkowych zawierające substancje powodujące alergię, w oznakowaniu posiadały informacje o nazwie składnika alergennego,
- we wszystkich kontrolowanych placówkach badane artykuły spożywcze, w tym surowce i półprodukty przeznaczone do przygotowywania wyrobów kulinarnych oraz towary handlowe oferowane do sprzedaży, nie zawierały w składzie surowcowym substancji dodatkowych innych, niż dozwolone dla danej grupy środków spożywczych, wymienionych w obowiązujących przepisach.

### **C. Jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów placówkach gastronomicznych**

Oceny organoleptycznej surowców w zakresie wyglądu zewnętrznego, świeżości i zapachu dokonano we wszystkich kontrolowanych placówkach.

Łącznie zbadano 43 partie towarów używanych do produkcji potraw (głównie mięso, ryby, owoce i warzywa) wartości 621 zł oraz 32 partie wyrobów kulinarnych będących przedmiotem zakupów kontrolnych wartości 578,00 zł. Jakość tych produktów była właściwa.

Nie wniesiono uwag do wyglądu zewnętrznego i świeżości tłuszczu smaźalniczego używanego do smażenia frytek i innych wyrobów kulinarnych.

W czasie kontroli do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 20 partii produktów spożywczych wartości 469 zł. Ocenie poddano 15 partii artykułów spożywczych „paczkowanych” (ser sałatkowo - kanapkowy, sery dojrzewające, ser śmietankowy, jogurt „owoce leśne”, jogurt brzoskwiniowy z marakują, sok pomidorowy, 2 asortymenty soków owocowych, nektar owocowy, ketchup łagodny, musztardę francuską, majonez kanapkowy, dżem brzoskwiniowy, koncentrat żurku na zakwasie) wartości 271,00 zł oraz 5 z partii środków

spożywczych „luzem” (jabłka prażone, majonez sałatkowy, ketchup „Premium”, ketchup pikantny, posypkę czekoladową) wartości 198,00 zł.

W wyniku badań przeprowadzonych w Laboratorium Kontrolno – Analitycznym Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów z siedzibą w Warszawie, zakwestionowano 1 partię musztardy, **z uwagi na zaniżoną zawartość cukru 4,4g/100g zamiast 14g/100g** w porównaniu do wymagań określonych w oznakowaniu.

Kontrolowany przedsiębiorca zaakceptował wyniki analiz laboratoryjnych ww. produktu i zrezygnował z badania próbki kontrolnej.

W związku z powyższym wobec ww. przedsiębiorcy zostanie wszczęte postępowania administracyjne z art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 15.12.2000 r. o Inspekcji Handlowej w sprawie obowiązku uiszczenia przez przedsiębiorcę należności pieniężnych stanowiących równowartość kosztów badań laboratoryjnych.

Nie wszczęto postępowania administracyjnego z art. 40a ust.1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych za wprowadzenie do obrotu partii środka spożywczego tj.: musztardy o zaniżonej zawartości cukru, biorąc pod uwagę niewielką wartość kwestionowanego produktu (8,00 zł) oraz fakt, że deklaracja w oznakowaniu o zawartości cukru nie była bezpośrednio przekazywana konsumentom, a rodzaj zaniżonego parametru – ograniczenie cukru nie powoduje naruszenia interesu konsumentów.

Ponadto opracowano informację do właściwego miejscowo Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Próbki pozostałych produktów badanych laboratoryjnie wykazały zgodność z wymaganiami określonymi w przepisach prawnych i zadeklarowanymi przez producentów.

Nie wniesiono uwag do zgodności masy netto zadeklarowanej w oznakowaniu 17 opakowań towarów paczkowanych.

#### **D. Identyfikowalność towarów**

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów art. 18 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

## **E. Przestrzeganie okresów ważności środków spożywczych**

Aktualność terminów ważności środków spożywczych sprawdzano we wszystkich kontrolowanych placówkach, obejmując badaniem 99 partii towarów łącznej wartości 3221,00 zł w tym 94 partie produktów paczkowanych wartości 3023,00 zł i 5 partii towarów luzem wartości 198,00 zł.

Z powodu przeterminowania zakwestionowano 19 partii wartości 243 zł tj. 19,19% badanych produktów.

Nieprawidłowości stwierdzono w 4 jednostkach.

Zakwestionowane towary przedsiębiorcy wycofali z obrotu i przekazali do zniszczenia.

Wobec osób odpowiedzialnych za ww. nieprawidłowości zastosowano kary grzywny nałożone w formie mandatów karnych kredytowanych z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (...).

## **F. Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz stan sanitarny**

Środki spożywcze, w tym surowce do produkcji oraz gotowe wyroby kulinarne przechowywano zgodnie z zaleceniami producentów oraz przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L. 139 z 30.04.2004 r. s. 1 z późn. zm.).

Nie wniesiono uwag do stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń przeznaczonych do magazynowania i przygotowywania posiłków oraz zachowania segregacji asortymentowej surowców używanych do produkcji wyrobów kulinarnych.

## **G. Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych**

Osoby biorące udział przy obrocie i sprzedaży artykułów żywnościowych posiadały książeczki zdrowia z aktualnymi wpisami z badań lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych wymaganych dla osób bezpośrednio stykających się z żywnością.

## **H. Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością**

We wszystkich kontrolowanych placówkach potrawy i napoje wydawano w naczyniach stołowych, które na bieżąco były myte i wyparzone,

a w 3 jednostkach używano także naczyń jednorazowego użytku, które odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

## **I. Identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy**

Wszyscy przedsiębiorcy posiadali aktualne decyzje dotyczące rejestracji i zatwierdzenia zakładów przez organy nadzoru sanitarnego, a określony w nich zakres i rodzaj działalności zgodny był ze stanem faktycznym i wpisami do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.

## **J. Inne zagadnienia**

Przestrzeganie przepisów o obowiązku uwidaczniania informacji o cenach sprawdzano wyłącznie w związku z badaniem rzetelności obsługi konsumentów.

Nieprawidłowości stwierdzono w 5 placówkach, gdzie łącznie przy 8 asortymentach wyrobów kulinarnych będących przedmiotem zakupów kontrolnych nie określono gramatur porcji bądź innych danych odpowiadających ilościom nominalnym.

Kontrolowani przedsiębiorcy niezwłocznie, podczas kontroli uzupełnili brakujące informacje.

W 5 zakładach stwierdzono w użytkowaniu przyrządy pomiarowe bez ważnych dowodów legalizacji.

Wobec osób odpowiedzialnych za ww. nieprawidłowości zastosowano kary grzywny w formie mandatów karnych kredytowanych z art. 26 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 11.05.2001 r. Prawo o miarach.

Ponadto w 3 placówkach do odważania wyrobów kulinarnych używano wag typu domowego nie podlegających prawnej kontroli metrologicznej.

Zakwestionowane przyrządy pomiarowe właściciele kontrolowanych placówek wycofali z użytku i niezwłocznie zalegalizowali. Zakupili również stosowne przyrządy pomiarowe w miejsce wag typu domowego.

## ***Wykorzystanie ustaleń kontrolnych***

W związku z przeprowadzonymi kontrolami tutejszy Inspektorat wystąpił z pismami do:

- przedsiębiorców informując o wynikach kontroli,
- producentów w sprawie wyników badań laboratoryjnych badanych produktów.

Do dnia sporządzenia niniejszej informacji wydano 2 decyzje z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z uwagi na wprowadzenie do obrotu wyrobów kulinarnych niewłaściwie oznaczonych (brak wykazu składników użytych do produkcji potraw i alergenów obecnych w potrawach) oraz wszczęto 3 postępowania administracyjne z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych za wprowadzenie do obrotu wyrobów kulinarnych niewłaściwie oznakowanych.

Ponadto wszczęto postępowanie administracyjne z art. 30 ust. 1 ustawy dnia 15.12.2000 r. o Inspekcji Handlowej w sprawie uiszczenia kosztów badań laboratoryjnych.

Za czyny o charakterze wykroczeń 8 osób ukarano grzywnami w formie mandatów karnych kredytowanych na łączną kwotę 1020 zł z art. 26 ust 1 pkt 2 ustawy z dnia 11.05.2001 r. Prawo o miarach i art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Ponadto skierowano 2 wnioski do Sądu Rejonowego z art. 134 § 1KW o ukaranie osób winnych nierzetelnej obsługi konsumentów (zaniżenie pojemności napojów alkoholowych z zakupu kontrolnego).

Opracowano 2 informacje do Obwodowego Urzędu Miar w Lublinie w przedmiocie posługiwania się w obrocie środkami spożywczymi przyrządami pomiarowymi bez ważnych dowodów legalizacji.

W jednym przypadku opracowano informację do miejscowego Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

*Sporządziła Wanda Nowak*