POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR
INSPEKCJI HANDLOWEJ W GDAŃSKU
ul. M. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk
tel/fax (58) 341-08-77, (58) 341-53-37
http://www.ihgd.pl , e-mail: sekretariat@ihgd.pl

INFORMACJA
z kontroli prawidłowości funkcjonowania handlu i gastronomii w szkołach i na wyższych uczelniach, w klubach studenckich, internatach, akademikach w I kwartale 2016 r.

Kontrolą objęto 7 placówek gastronomicznych funkcjonujących na terenie Gdańska, Gdyni, Sopotu i Słupska, **stwierdzając nieprawidłowości w 6** skontrolowanych zakładach (**85,7 %**).

1. ***Rzetelność obsługi***

- Rzetelność pobierania należności sprawdzono we wszystkich placówkach - **nieprawidłowości nie stwierdzono.**

- Zgodność masy i objętości w stosunku do deklaracji uwidocznionych w cennikach i jadłospisach sprawdzono w 4 placówkach w odniesieniu do 22 partii potraw będących przedmiotem zakupów kontrolnych - **nieprawidłowości nie stwierdzono.**

W **3** przypadkach **odstąpiono od kontrolnego przeważenia** potraw **z uwagi na to,** że w cennikach dla kupujących **nie określono ich ilości**. W jednym z zakładów nie określono w jadłospisie ilości dodatków do potraw-zestawów (surówka z białej kapusty i z marchwi).

- **Podmianę asortymentową** w stosunku do deklaracji w kartach menu, nie udowodnioną zakupem kontrolnym **ujawniono w 2 przypadkach**, gdzie do produkcji potraw (schab ze szpinakiem i **fetą** oraz sałatka **feta** i oliwki) używano produkt o nazwie ser sałatkowo-kanapkowy „Favita", podczas gdy w kartach zadeklarowano w składzie **ser feta**.

Przedsiębiorcy podjęli działania naprawcze polegające na zmianie opisów w kartach menu. Z uzyskanych wyjaśnień wynikało, że byli oni przekonani, iż zakupiony produkt jest identyczny z serem feta i nie mieli świadomości, że są to 2 różne produkty. Kontrolowani zobowiązali się do zwracania większej uwagi na dokonywane zakupy, aby w przyszłości nie dochodziło do podobnych uchybień.

2. ***Prawidłowość uwidaczniania cen***

W 4 placówkach (57,1%) naruszono przepisy dotyczące uwidaczniania cen, w odniesieniu do towarów będących przedmiotem zakupu kontrolnego, polegające na nieuwidocznieniu ilości nominalnych potraw. Przedsiębiorcom postawiono żądania uzupełnienia gramatur potraw.

3. ***Jakość surowców, półproduktów i potraw***

a) Badaniom organoleptycznym w zakresie świeżości potraw, surowców i półproduktów poddano 61 partii o wartości 3791,93 zł (w tym: 28 partii surowców o wartości 1323,43,- zł, 13 partii półproduktów o wartości 1075,- zł oraz 20 partii wyrobów gotowych o wartości 1393,50 zł), których **nie kwestionowano.**

b) Sprawdzono jakość w ocenie wizualnej 3 partii tłuszczu smażalniczego - **nie kwestionowano.**

c) **Badaniom laboratoryjnym** pod względem cech organoleptycznych i fizykochemicznych poddano 3 partie/próbki o wartości 47,20 zł, które spełniały wymagania w zakresie przeprowadzonych badań. Były to:

- *2 partie wyrobów gotowych (ryby),*
- *1 partia tłuszczu smażalniczego.*

4. ***Identyfikowalność towarów***

W powyższym zakresie kontrolą objęto 71 rodzajów surowców do produkcji, zarówno w opakowaniach jednostkowych jak i luzem, bez opakowania.

5. ***Prawidłowość oznakowania towarów***

a) Sprawdzonych 29 partii towarów handlowych i surowców w opakowaniach o wartości 736,15 zł pod względem oznakowania odpowiadało obowiązującym przepisom.

b) W oznakowaniu napojów, surowców i półproduktów w opakowaniach jednostkowych, – 21 partii o wartości 522,40 zł - w wykazie składników podano substancje dodatkowe dozwolone, które były dopuszczone do stosowania.

c) W **3 placówkach** w kartach menu lub w innej formie bezpośrednio dostępnej dla kupującego (cenniki awizo), **nie podano** przy 101 rodzajach wyrobów kulinarnych, dodatków do potraw oraz napojów zimnych i gorących, obowiązkowych informacji, i tak**:**

- wykazu składników przy 91 rodzajach oferowanych do sprzedaży potraw i napojów;

- składników alergennych wchodzących w skład 73 rodzajów oferowanych potraw i napojów.

Ponadto:

- nazwy substancji lub produktu powodującego alergię lub reakcję nietolerancji nie podkreślono za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników przy 19 rodzajach oferowanych potraw,
- przy 12 rodzajach potraw nie podano nazw w sposób określony w art. 17 rozporządzenia 1169/2011.

Dodatkowo w 1 zakładzie wykaz składników i alergenów znajdował się w miejscu niedostępnym dla konsumentów. Brak było również informacji gdzie konsument może otrzymać przedmiotowy wykaz (na żądanie kontrolujących przedsiębiorca uwidocznił wykaz w miejscu swobodnie dostępnym dla klientów baru).

Wszyscy przedsiębiorcy podjęli działania zmierzające do uzupełnienia brakujących informacji, jednocześnie tłumacząc, że alergeny występujące w potrawach są alergenami powszechnie znanymi np. gluten występujący w mąkach (w pieczywie, pizzach), laktoza w mleku (w kawach, koktajlach, jogurtach). Ponadto uznali, że oferowane przez nich potrawy są proste, a z ich opisu wynika jakie alergeny zawierają np. Dorsz panierowany (mąka, jaja, bułka tarta występujące w panierce).

6. ***Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości.***

a) W zakresie warunków magazynowania **nieprawidłowości stwierdzono** w 2 placówkach i dotyczyły one:

- przechowywania środków spożywczych niezgodnie z warunkami określonymi przez producenta - **1 zakład** (szynka gotowana w stanie zamrożonym - producent określił temperaturę przechowywania od +2 do +6º C),

- niezachowania warunków sanitarnych przy produkcji i przechowywaniu środków spożywczych (brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, brudne lodówki wewnątrz i na zewnątrz, wycieki brudnej wody z resztkami żywności na spodzie i półkach lodówek, wyprodukowane i zamrożone w zakładzie wyroby kulinarne nie posiadały żadnych oznaczeń, regały i podłogi pomieszczeń magazynowych brudne, z resztkami żywności - **1 placówka**.

Drugiego dnia kontroli inspektorzy stwierdzili, iż żądanie doprowadzenia zakładu do właściwego stanu sanitarnego zostało wykonane.

b) Kontrolą w zakresie przestrzegania dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia objęto 42 partie produktów o wartości 1.688,32 zł, z czego w **2** zakładach **zakwestionowano 3** partie wartości **101,65 zł**, z uwagi na upływ terminu przydatności do spożycia (szynka gotowana o 24 dni) i dat minimalnej trwałości (masło ekstra o 9 dni, tłuszcz do smarowania "Śniadaniowe kanapkowe" o 7 dni)**.**

Na żądanie kontrolujących przedsiębiorcy wycofali z obrotu przeterminowane środki spożywcze.

7. ***Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.***

W 6 lokalach gastronomicznych stosowano jednorazowe wyroby do kontaktu z żywnością. Wyroby te oznakowane były symbolem „kieliszka i widelca" określonym w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. *w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG* (Dz.U.L338 z 13.11.20.04 s. 4).
Kontrolującym przedłożono dowody zakupu (faktury VAT) na ww. wyroby.

8. ***Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.***

We wszystkich przypadkach zatrudniony personel posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych.

Wykorzystanie ustaleń kontroli.

- **na sprawców wykroczeń** z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* oraz art. 111 § 1 pkt 1 Kw i art. 113 Kw nałożono 2 mandaty karne w łącznej wysokości 400,- zł,
- **skierowano:**
  a) 4 wystąpienia do kontrolowanych przedsiębiorców o usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz o wyjaśnienie przyczyn ich powstania,
  b) 2 informacje do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupsku.

Ponadto:

- **wymierzono 1** karę pieniężną **w kwocie 500,- zł, na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3** ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* w związku z wprowadzeniem do obrotu artykułów rolno – spożywczych nie

odpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej (Stołówka na terenie Akademi Morskiej w Gdyni),

- **wszczęto 1 postępowanie celem wydania decyzji o wymierzeniu kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3** w związku z wprowadzeniem do obrotu artykułów rolno –spożywczych nie odpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości (lokal "Fresz" na terenie Politechniki Gdańskiej),
- **wszczęto 1 postępowanie celem wydania decyzji o wymierzeniu kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3** w związku z nie uwidocznieniem w miejscu dostępnym dla konsumenta informacji o wykazie składników i alergenów występujących w oferowanych do sprzedaży wyrobach i **na podstawie art. 40 a ust. 5 c tut. Inspektorat odstąpi od wymierzeniu kary pieniężnej** (Restauracje "U Józefa" na terenie Uniwersytetu Gdańskiego w Gdańsku),
- **w 1 przypadku** prowadzone jest dalsze postępowanie wyjaśniające ("Dziekanat Club" na terenie Uniwersytetu Gdańskiego w Sopocie).

Podsumowanie

Przeprowadzone kontrole ujawniły nieprawidłowości naruszające interesy konsumentów, w szczególności polegających na nie podaniu konsumentowi informacji o składzie oferowanych potraw oraz występujących w nich alergenach, co stwierdzono w 3 spośród skontrolowanych 7 placówek.

Stosowanie podmiany asortymentowej ujawniono co prawda tylko w 2 przypadkach na 7 kontrolowanych przedsiębiorców, którzy zastępowali droższy składnik – ser feta, serem sałatkowo-kanapkowym tj. wyrobem tańszym, niemniej podanie w karcie menu nieprawdziwej informacji o składnikach potrawy wywoływało u konsumentów przekonanie o nabywaniu lepszego jakościowo produktu, będącego faktycznie wyrobem sporządzonym na bazie tańszego surowca.

Istotnym naruszeniem interesów konsumenta jest brak określenia ilości nominalnej oferowanych potraw i napojów, co stwierdzono w 4 przypadkach. Konsument nie jest zatem świadomy wielkości zakupionych porcji wyrobów kulinarnych.

INFORMACJĘ WYTWORZYŁ:
Anna Klecha
Naczelnik Wydziału Kontroli
Artykułów Żywnościowych i Nieżywnościowych