



de

Gdańsk, 2016.08. 03

**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR  
INSPEKCJI HANDLOWEJ  
W GDAŃSKU**

Sygn. akt: ŻN.8361.168.2016.JŻ.AB

**IMPEL CATERING "COMPANY"**

Sp. z o.o. Sp.K.

ul. Ślężna 118

53-111 Wrocław

2016-08-03  
**POLECENIE**

**DECYZJA Nr ŻN.D.70.2016.JŻ**

Na podstawie art. 40a ust. 5c i ust. 5 d ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r., poz. 678 ze zm.), art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U z 2016 r., poz. 23), w związku z § 6 pkt. 1 Zarządzenia PO.110.13.2013 Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku z dnia 14 maja 2013 r. w sprawie upoważnienia pracowników Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku do podejmowania, wydawania oraz podpisywania decyzji, postanowień, dokumentów i korespondencji w imieniu Wojewódzkiego Inspektora,

**Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku**

działając w osobie *Anny Klecha – Naczelnika Wydziału Kontroli Artykułów Żywnościowych i Nieżywnościowych* – leg. nr 000004, upoważnienie Nr PO.057.17.2013.PH, odstępuje od wymierzenia kary pieniężnej z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno–spożywczych (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 678 ze zm.), Sp. z o.o. Sp.k. Impel Catering „COMPANY” z siedzibą we Wrocławiu, w związku z wprowadzeniem do obrotu nieopakowanych środków spożywczych w zakładzie żywienia zbiorowego, nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej tj.

1. § 19 ust.1 pkt 3 i ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z

2015 r., poz. 29), z uwagi na nie podanie w jadłospisie lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu:

- wykazu składników 17 rodzajów wyrobów kulinarnych tj. sosu dietetycznego, sosu koperkowego, zupy obiadowej sonda 500 ml, kompotu owocowego, pasty mięsno jarzynowej z zieleniną, marchwianki do picia, placków z jabłkiem, ryby smażonej panierowanej, pasty drobiowo – jarzynowej, sałatki warzywnej, sałatki dietetycznej z olejem, galaretki 500ml, jarzynki gotowanej, diety płynnej, diety stomatologicznej wysokobiałkowej, sałatki jarzynowej, kaszy kukurydzianej z dodatkami zmiksowanej;

2. § 19 ust.1 pkt 3 i ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29), w związku z art. 44 ust. 1 lit a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011 r. str. 18 ze zm.) z uwagi na nie podanie w jadłospisie lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu,

- informacji o składnikach – produktach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji występujących w składzie 23 rodzajów wyrobów kulinarnych tj.: chlebie zwykłym, bułce paryskiej, chlebie graham, chlebie razowym, zupie jarzynowej, zupie kalafiorowej z makaronem, zupie ziemniaczanej, zupie grysikowej z zieleniną, zupie mlecznej z kaszą manną, zupie pomidorowej z mięsem kurczaka, kaszy kukurydzianej z dodatkami zmiksowanej, rybie smażonej panierowanej, kaszy mannej na mleku, kaszy mannej z musem truskawkowym, kaszy mannej z polewą truskawkową b/c, makaronie na mleku, plackach z jabłkiem, sosie koperkowym, sosie dietetycznym, sosie pomidorowym, sałatce jarzynowej z jajem, diecie kleikowej, sałatce jarzynowej,

- wobec stwierdzenia niskiego stopnia szkodliwości czynu, niewielkiego zakresu naruszenia oraz braku istotnych uchybień w dotychczasowej działalności przedsiębiorcy.

Powyższe nieprawidłowości stwierdzono w wyniku kontroli przeprowadzonej w dniach 11-18.03.2016r w kuchni centralnej szpitala specjalistycznego w Wejherowie ul. ul. Dr A. Jagalskiego 10, prowadzonej przez stronę postępowania

## UZASADNIENIE

W dniach 11-18.03.2016 r., inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku, działając na podstawie upoważnienia wydanego przez Pomorskiego Wojewódzkiego



Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku Nr ŻN.057.168.2016.MK z dnia 08.03.2016 r., podstawa prawna: art. 3 ust. 1 - 3 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. U. L 165 z 30 kwietnia 2004 r., str. 1-14 ze zm.; Polskie wydanie specjalne Rozdział 3 tom 45 s. 200-251), art. 17 ust. 3 Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 678 ze zm.) w związku z art. 3 ust. 1 pkt 6 oraz art. 3 ust. 1 pkt 1 i 2 Ustawy z dnia 15 grudnia 2000r. o Inspekcji Handlowej (tekst jedn. Dz. U. z 2014 r. poz. 148 ze zm.) przeprowadzili kontrolę w Kuchni Centralnej na terenie Szpitala Specjalistycznego w Wejherowie, ul. Dr. A. Jagalskiego 10 należącej do strony postępowania.

W toku kontroli dokonano m.in. sprawdzenia prawidłowości oznakowania nieopakowanych środków spożywczych oferowanych konsumentowi finalnemu w zakładzie żywienia zbiorowego tj. potraw i napojów wyszczególnionych w jadłospisach

W wyniku powyższego stwierdzono, że nie dopełniono obowiązku podania w jadłospisie lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu:

- informacji dotyczących wykazu składników 17 rodzajów wyrobów kulinarnych wymienionych w punkcie 1 sentencji ,
- informacji o składnikach – produktach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji występujących w składzie 23 rodzajów wyrobów kulinarnych i środków spożywczych – wymienionych w punkcie 2 sentencji.

Powyższe stanowiło naruszenie wymagań określonych w § 19 ust.1 pkt 3 i ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29) oraz art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia (UE) 1169/2011.

W odpowiedzi na wystąpienie pokontrolne spółka wyjaśniła, że wdrożyła informację o składnikach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji we wszystkich placówkach produkcyjnych. Odnośnie wykazu składników spółka poinformowała, że w zakresie ustalania jadłospisów i diet , które muszą być zgodne z zapisami umów oraz innymi wymaganiami, pracuje na specjalistycznym programie informatycznym. W celu dopełnienia obowiązku przekazania pozostałych wymaganych danych szczegółowych, podjęto działania zmierzające do przygotowania stosownych materiałów i określenia sposobów przekazywania informacji o składzie wytwarzanych posiłków w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu. Termin zakończenia prac przewidywany jest na 30.04.2016 r. Ponadto jadłospisy są uzgadniane z przedstawicielami klientów, którzy weryfikują je pod względem zawartości składników , alergenów i kaloryczności,

ponieważ pacjenci nie mają możliwości wyboru posiłku – o przydziale posiłku decyduje personel medyczny.

Przedstawiony stan faktyczny i prawny dał podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej zgodnie z dyspozycją zawartą w art. 40 a ust.1 pkt 3 cyt. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w związku z wprowadzeniem przez stronę postępowania do obrotu ww. wyrobów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej.

Pismem z dnia 07.07.2016 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zawiadomił stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej z tytułu wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej.

Ponadto w piśmie tym poinformowano, że na podstawie art. 10 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego wyżej cyt. ustawy, stronie przysługuje prawo do czynnego udziału w toku postępowania tj. do zapoznania się z aktami sprawy oraz składania wyjaśnień i wniosków dowodowych.

Pismem z dnia 07.07.2016 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zwrócił się do przedsiębiorcy o wyliczenie i przesłanie informacji o wielkości osiągniętych obrotów oraz przychodu za 2015r. Odpowiedź otrzymano w dniu 02.08.2016 r.

Zgodnie z art. 106 ustawy z dnia 2 lipca 2004r o swobodzie działalności gospodarczej ( tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 584) organ zaliczył stronę do średnich przedsiębiorców.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku ustalił i stwierdził.

Stosownie do art. 8 ust.1 rozporządzenia (WE) Nr 178 /2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31 z 1.2.2002 s. 1 ze zm.) prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością.

Zgodnie z art. 17 ust. 1 cytowanego powyżej rozporządzenia (WE) nr 178/2002 każdy z podmiotów działających na rynku spożywczym: producent, przetwarzający czy dystrybutor, obarczony jest obowiązkiem zapewnienia w przedsiębiorstwie, będącym pod jego kontrolą, zgodności żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla jego działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów. Powyższy obowiązek został powtórzony w art. 8 ust. 2 i 5 cytowanego rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. - podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają przestrzeganie w przedsiębiorstwach pozostających



pod ich kontrolą wymogów prawa dotyczącego informacji na temat żywności i odpowiednich przepisów krajowych mających znaczenie dla ich działalności i upewniają się, że wymogi te są spełnione. Z ust. 2 tego artykułu wynika, że podmiot odpowiedzialny za informację na temat żywności zapewnia obecność i rzetelność informacji na temat żywności zgodnie z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych. Takim podmiotem działającym na rynku spożywczym jest strona postępowania, której działalność odpowiada definicji obrotu.

Zgodnie z art. 3 pkt 5 cyt. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych przez jakość handlową należy rozumieć cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii i produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Według zapisu § 19 ust. 1 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych *„W przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się (...) „wykaz składników – zgodnie z art.18-20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia”.*

Natomiast zgodnie z § 19 ust. 2 cytowanego rozporządzenia *„Informacje, o których mowa w ust.1, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu”.*

Wymagania jakości handlowej dotyczące informacji na temat żywności oferowanej konsumentom finalnym lub w zakładach żywienia zbiorowego zostały określone w art. 44 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Przepis ten stanowi w ust. 1 lit. a:

*„W przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezpośredniej sprzedaży, przekazanie danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c (tj. informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II) jest obowiązkowe ”.*

Ponadto: art. 9 ust. 1 lit. c wskazuje, że obowiązkowe jest podanie wszelkich składników lub substancji pomocniczych powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w gotowym produkcie , nawet jeżeli ich forma uległa zmianie.

Art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych stanowi: „Kto wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów, podlega karze pieniężnej w wysokości do pięciokrotnej wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie tych artykułów rolno-spożywczych do obrotu, nie niższej jednak niż 500 zł”

Analizując zebrane materiały w sprawie, Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku uwzględnił art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 r. 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* (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002 r. ze zm.), zgodnie z którym wymierzana kara pieniężna powinna być proporcjonalna, odstraszająca i skuteczna.

Ponadto organ wziął pod uwagę przesłanki wskazane w art. 40a ust. 5c cytowanej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych tj. stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia oraz dotychczasową działalność podmiotu.

Wykonując dyspozycję powyższego przepisu Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku ocenił stopień szkodliwości czynu jako niski.

W toku kontroli stwierdzono niedopełnienie obowiązku uwidocznienia wykazu składników dotyczących 17 rodzajów potraw oraz informacji o składnikach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji występujących w składzie 23 rodzajów wyrobów kulinarnych oferowanych konsumentowi finalnemu - pacjentowi. Braki w oznakowaniu wymienionych na wstępie potraw w niewielki sposób naruszały interesy konsumentów i miały charakter drobnych niezgodności. W ocenie organu ujawnione nieprawidłowości nie miały charakteru istotnych uchybień, a ich zaistnienie w niewielkim stopniu naruszało interesy konsumentów – pacjentów, ponieważ jak wskazuje strona postępowania, pacjenci nie mają możliwości wyboru posiłku, gdyż o jego przydziale (rodzaju) decyduje personel medyczny.

Oceniając zakres naruszenia Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku stwierdził, że prawidłowe i pełne oznakowanie produktu jest jednym z najważniejszych elementów jakości handlowej. Jednak zdaniem organu ujawnione uchybienia w oznakowaniu stanowiły nieznaczne naruszenie wymagań określonych w przepisach o podstawowym znaczeniu dla regulacji rynku artykułów żywnościowych.

Przy ocenie dotychczasowej działalności strony organ uwzględnił fakt, iż był to pierwszy przypadek naruszenia przez stronę postępowania przepisów prawa żywnościowego i wprowadzenia do obrotu na lokalny rynek artykułów rolno - spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej



określonych w przepisach o jakości handlowej, co wynika z dokumentacji zgromadzonej przez Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Gdańsku.

Pomorski Wojewódzki Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku mając na względzie okoliczności w sprawie stwierdził, że niski stopień szkodliwości czynu, niewielki zakres naruszenia a ponadto brak istotnych uchybień w dotychczasowej działalności strony stanowią wystarczające przesłanki przemawiające za odstąpieniem od wymierzenia kary pieniężnej.

Ponadto, organ uznał, że wymierzenie stronie kary pieniężnej nawet w minimalnej, ustawowej wysokości stałoby w sprzeczności z przepisem art. 17 ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 i naruszałoby ustaloną w nim zasadę proporcjonalności.

W tym stanie rzeczy należało orzec jak w sentencji niniejszej decyzji.

### UZASADNIENIE

1. Zgodnie z art. 127 § 1 i 2 oraz art. 129 § 1 i 2 Kodeksu postępowania administracyjnego stronie postępowania służy odwołanie od niniejszej decyzji do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Warszawie, Plac Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa. Odwołanie należy wnieść w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji za pośrednictwem Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku, ul. M. Konopnickiej 4, 80 – 240 Gdańsk.
2. Wniesienie odwołania w terminie wstrzymuje wykonanie decyzji (art.130 § 2 KPA).

Otrzymują:

1. IMPEL CATERING "COMPANY"  
Sp. z o.o. Sp.K.  
ul. Ślężna 118  
53-111 Wrocław  
2. a/a



Zap. POMORSKI WOJEWÓDZKI  
INSPEKTORA INSPEKCJI HANDLOWEJ  
*Anna Kleba*  
Anna Kleba  
NACZELNIK WYDZIAŁU KONTROLI ARTYKUŁÓW  
ŻYWNOŚCIOWYCH I NIEŻYWNOŚCIOWYCH

<b>Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku</b> <b>ul. Marii Konopnickiej 4,</b> <b>80 – 240 Gdańsk</b>	<b>Tel. (058) 341 – 09 – 24</b> <b>Fax. (058) 341 – 08 – 77</b> <b>Fax. (058) 341 – 87 – 83</b>
Wydział Kontroli Artykułów Żywnościowych i Nieżywnościowych	Tel. (058) 341 – 87 – 83 wew. 34, 40