

**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR
INSPEKCJI HANDLOWEJ W GDAŃSKU**

ul. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk
tel/fax (58) 341-08-77,
<http://www.ihgd.pl> , e-mail: sekretariat@ihgd.pl

Słupsk, dnia *11* stycznia 2018 roku

Sygn. akt: DS.ŻN.8361.429.2017.AS.AgS..

Kamil Bronikowski
SAYURI SUSHI Kamil Bronikowski
ul. Teofila Noniewicza 35
16-400 SUWAŁKI

WI IH GDAŃSK
DELEGATURA SŁUPSK
data *11.01.2018* Nr *46*
podpis *[signature]*

DECYZJA nr DS.ŻN.D.4.2018.AS

Na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3 oraz ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 poz. 2212) i art. 104 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 roku Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 1257 ze zm.) oraz na podstawie § 4 pkt 1 Zarządzenia nr PO.110.13.2013 Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku z dnia 14 maja 2013r. 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

reprezentowany przez Panią Joannę Zielińską – Dyrektora Delegatury w Słupsku Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku – upoważnienie z dnia 23.06.2016 r. nr PO.057.33.2016.PH, po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego,

wymierza

Panu Kamilowi Bronikowskiemu prowadzącemu działalność gospodarczą pod nazwą: „SAYURI SUSHI Kamil Bronikowski” w Suwałkach, ul. Teofila Noniewicza 35 – **karę pieniężną w wysokości 700 zł (słownie: siedemset złotych 00/100)** z tytułu wprowadzenia do obrotu środków spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej, tj.:

I. 24 wyrobów kulinarnych:

- 3 partie Cunkan maki – łódeczka z ryżu i nori z: sałatką krabową; z tatarem z łososia; z tatarem z tuńczyka,
- 2 partie Ojakomaki – z łososiem i sałatką krabową oraz z łososiem i tatarem z łososia;
- 2 partie California Roll- z tatarem z łososia, majonezem i warzywami w tempurze; sałatka krabowa z doradą w tempurze, majonezem, rzodkiewką daikon i ogórkiem;
- 1 partia Tempura- Fusomak z warzywami w tempurze (vege);
- 1 partia Sashimi Rolls – surowe kawałki ryby bez ryżu – z warzywami;
- 2 partie tataru: z łososia i z tuńczyka,
- 4 partie dań różnych: sajgonki, pierogi Cyoza warzywne, pierogi Cyoza warzywne z kurczakiem, pierogi Cyoza z kurczakiem;
- 5 partii zup: Miso; Miso z krewetką, Miso z łososiem; Tom Yum z krewetką tygrysią i Tom Yum z kurczakiem;
- 4 partie deseru: kolorowe maki z batonami (snickers, milky way, mars), polane sosem; kolorowe maki z owocami do wyboru polane sosem czekoladowym lub owocowym; banan w tempurze w sosie czekoladowym lub owocowym; ananas w tempurze w sosie czekoladowym lub owocowym,

nieodpowiadających jakości handlowej, określonej w § 19 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29), w związku z art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/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, s.18 z późn. zm.) - z uwagi na brak podania w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu pełnego wykazu składników wraz z uwzględnieniem nazw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji;

II. 85 wyrobów kulinarnych:

- 6 partii Hosomaków: rolki ryżu z 1 składnikiem: z łososiem surowym/pieczonym, rybą maślaną surową, paluszkami krabowymi, krewetką tygrysią, tuńczykiem surowym),
- 13 partii Futomaków: rolki ryżu z 3-9 składników: z łososiem surowym, serkiem philadelphia, sałata, ogórkiem, tykwą kanpyo; łososiem pieczonym, sałata serkiem philadelphia, tykwy kanpyo, polane sosem kabayaki; tatarem z łososiem, sałata, ogórkiem, serkiem philadelphia; paluszkami krabowymi, majonezem, sałata, ogórkiem, rzodkiewką daikon; krewetką tygrysią, serkiem philadelphia, sałata ogórkiem, rzodkiewką daikon, tykwą kanpyo; rybą maślaną pieczoną/ surowa, sałata, ogórkiem, porem, majonezem; tuńczykiem surowym, majonezem, majonezem, porem, ogórkiem; z łososiem, tuńczykiem i rybą maślaną, sałata, majonezem i porem; węgorkiem, avocado, ogórkiem, sałata i majonezem; paluszkami krabowymi, majonezem, sałata, rzodkiewką daikon, tabikko; sałatką krabową, sałata i ogórkiem; wegetariański: z

- serkiem philadelphia, sałatą, avocado, ogórkiem, tykwą kanpyo, rzodkiewką daikon; fumak tatar z tuńczyka, sałatą, majonezem, ogórkiem, łososiem na zewnątrz,
- 9 partii Nigri - porcja ryżu z jednym składnikiem (łosoś surowy, krewetka tygrysia, węgorz, tuńczyk, ryba maślana, paluszek krabowy, kalmar, ośmiornica, krewetka w tempurze,
 - 3 partie Nigri Fusion – porcja ryżu: z łososiem, tykwą i avocado; węgorzem, tykwą i avocado oraz węgorzem, łososiem i tykwą,
 - 9 partii Uramaki – rolka ryżu z jednego lub kilku składników zawinięte ryżem na zewnątrz: z łososiem surowym, serek philadelphia, ogórkiem, tykwą kanpyo, sezamem; łososiem pieczonym, serkiem, tykwą, rzodkiewką daikon, sezamem; z tuńczykiem, majonezem, ogórkiem, porem, sezamem; z rybą maślaną, majonezem, ogórkiem, porem, sezamem; paluszkami krabowymi, majonezem, ogórkiem, rzodkiewką daikon, sezamem; paluszkami krabowymi, majonezem, ogórkiem, rzodkiewką daikon, tabbiko; sałatką krabową, ogórkiem, sezamem; pastą z tuńczyka, ogórkiem, sezamem; avocado, ogórkiem tykwą kanpyo, rzodkiewką daikon, majonezem, sałatą,;
 - 1 partia Cunkan łódeczka z ryżu i nori z kawiozem,
 - 1 partia Ojakomaki - owinięta ryba z kulką ryżu z łososiem i cebulką prażoną,
 - 3 partie Temaki – rożek z ryżu i kilku składników: rożek z krewetką, sałatą, ogórkiem i serkiem philadelphia; rożek z łososiem, sałatą, ogórkiem, serkiem philadelphia oraz tuńczyk z majonezem, sałatą, ogórkiem i dressingiem,
 - 11 partii California Roll – rolka z ryżu i jednego lub kilku składników zawinięte ryżem na zewnątrz z dodatkowym składnikiem na zewnątrz – z łososiem, paluszkami krabowymi, majonezem, rzodkiewką daikon, ogórkiem; z łososiem, serkiem philadelphia, tykwą kanpyo, ogórkiem; z węgorzem, łososiem, serkiem philadelphia, ogórkiem, tykwą kanpyo; z avocado, krewetką, ogórkiem, rzodkiewką daikon, serkiem philadelphia; tuńczykiem, łososiem, serkiem philadelphia, ogórkiem, tykwą kanpyo; z rybą maślaną, łososiem, serkiem philadelphia, ogórkiem i tykwą kanpyo; Rainbow: z łososiem, tuńczykiem, maślaną, paluszkami krabowymi, majonezem, rzodkiewką daikon, ogórkiem; węgorzem, sandaczem w tempurze, majonezem, porem; węgorzem, krewetką, w tempurze, majonezem, porem i ogórkiem; z ogórkiem, krewetką w tempurze, majonezem, porem ogórkiem; z rzodkiewką, paluszkami krabowymi w tempurze, majonezem i sipem z rzodkiewki;
 - 5 partii Hot California Roll – rolka ryżu i jednego lub kilku składników zawinięte ryżem na zewnątrz z dodatkowym składnikiem na zewnątrz podane na ciepło: z łososiem, paluszkami krabowymi, majonezem, rzodkiewką daikon; z łososiem i mozzarellą, majonezem, paluszkami krabowymi, avocado, polane żurawiną; z maślaną, paluszkami krabowymi, majonezem, ogórkiem, rzodkiewką daikon; z krewetką tygrysią, majonezem, paluszkami krabowymi, dressingiem z rzodkiewki; z krewetką, paluszkami krabowymi, majonezem, rzodkiewką daikon, ogórkiem, polane ebi sosem;
 - 12 partii Tempura: Futomak z łososiem, serkiem, sałatą, ogórkiem, tykwą kanpyo w tempurze; Futomak z łososiem w tempurze, serkiem, sałatą, tykwą i ogórkiem; Futomak w migdałach z łososiem, serkiem, tykwą kanpyo; Futomak w sezamie

- z łososiem, serkiem i tykwą kanpyo; Futomak z krewetką w tempurze, majonezem, sałatą, ogórkiem i porem; Futomak z kalmarem w tempurze, majonezem, sałatą, ogórkiem i porem; Futomak z ośmiornicą w panko, majonezem, sałatą, ogórkiem i porem; Futomak z doradą w tempurze, majonezem, sałatą, porem i ogórkiem; Futomak z sandaczem w tempurze w majonezie, z sałatą, porem i ogórkiem, Futomak z łososiem, serkiem, sałatą, ogórkiem, tykwą zawinięte w płatek sojowy w tempurze; Sashimi roll z łososiem i warzywami w tempurze; Hosomak z łososiem w migdałach,
- 2 partie Sashimi rolls – surowe kawałki ryby bez ryżu: z łososiem, maślaną, tuńczykiem zawinięte w płatek ryżowy; z łososiem, maślaną, tuńczykiem zawinięte w ogórek;
- 4 partie rolek zawinięte w płatek sojowy: Futomak z łososiem, serkiem philadelphia, sałatą, tykwą kanpyo i ogórkiem; Futomak z krewetką w tempurze z majonezem, sałatą, porem i ogórkiem; Futomak z maślaną, majonezem, sałatą, ogórkiem i porem; California roll z wędzorem, kalmarem w tempurze, otulone prażonymi migdałami;
- 1 partia sałatki WAKAME: z suszonymi wodorostami, sezamem, ogórkiem, octem, olejem sezamowym;
- 4 partie Sashimi – 3 kawałki surowej ryby: łosoś, maślana, tuńczyk oraz mix (łosoś, maślana i tuńczyk);
- 1 partia dań różnych – 5 krewetek w tempurze z sosem.

nieodpowiadających jakości handlowej określonej w § 19 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w związku z art. 44 ust. 1 lit. a oraz 21 ust. 1 lit. b rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. - z uwagi na brak wyszczególnienia w wykazie składników nazw substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

Powyższe stwierdzono podczas kontroli przeprowadzonej w dniach 24 – 28 listopada 2017 r. w restauracji SAYURI SUSHI w Słupsku przy ul. Wojska Polskiego 19 lok. 1, należącej do Pana Kamila Bronikowskiego.

UZASADNIENIE

W dniach 24 – 28 listopada 2017 roku, inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku – Delegatura w Słupsku, działając na podstawie Upoważnienia wydanego przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku nr DS.ŻN.057.429.2017.JZ z dnia 24 listopada 2017 roku, przeprowadzili kontrolę w restauracji SAYURI SUSHI w Słupsku przy ul. Wojska Polskiego 19 lok. 1, należącej do Pana Kamila Bronikowskiego prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą: „SAYURI SUSHI Kamil Bronikowski” w Suwałkach, ul. Teofila Noniewicza 35.

W toku kontroli sprawdzano prawidłowość oznakowania wyrobów własnej produkcji.

W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, że środki spożywcze oferowane do sprzedaży w restauracji SAYURI SUSHI bez opakowań tj. wyroby kulinarne nie posiadały:

- wykazu składników wraz z wyszczególnionymi nazwami substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które powinny być uwzględnione w składzie wyrobów – wymienione w pkt I sentencji decyzji,
- wyszczególnionych nazw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, występujące w wyrobie, które powinny być uwzględnione w składzie wyrobu za pomocą pisma odróżniającego go od reszty wykazu składników, np. za pomocą innej czcionki, stylu, koloru lub tła – wymienione w pkt II sentencji decyzji.

Zgodnie z § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – „w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu bez opakowania podaje się: wykaz składników - zgodnie z art. 18 - 20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia”.

Ponadto art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s.18 z późn. zm.) wskazuje, iż obowiązkowe jest podanie „wszelkich składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie wymienionych w załączniku nr II lub uzyskanych z substancji lub produktów wymienionych w załączniku nr II, powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie”.

Przepis art. 21 ust. 1 lit. b ww. rozporządzenia stanowi, iż „nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu, koloru lub tła.”

Przedstawiony wyżej stan faktyczny i prawny dał podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.

Pismem z dnia 18 grudnia 2017 r. (doręczonym stronie dnia 3 stycznia 2018 r.) Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zawiadomił stronę o wszczęciu z urzędu postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej, z tytułu wprowadzenia do obrotu 109 partii wyrobów kulinarnych nieodpowiadających jakości handlowej pod względem oznakowania określonej w przepisach o jakości handlowej w zakresie oznakowania.

Ponadto w piśmie tym poinformowano, że na podstawie art. 10 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego: „Organy administracji publicznej obowiązane są zapewnić stronom czynny udział w każdym stadium postępowania, a przed wydaniem decyzji umożliwić im wypowiedzenie się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań”.

Pismem z dnia 18 grudnia 2017 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zwrócił się do przedsiębiorcy o wyliczenie i przesłanie informacji o wielkości osiągniętych obrotów i przychodów w 2016 r. Odpowiedź otrzymano w dniu 10 stycznia 2018r.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku ustalił i stwierdził:

Zgodnie z art. 3 pkt 8 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 (Dz. U. L 31 z 01.02.2002 str. 1) „*wprowadzenie na rynek oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania*”. Za jakość handlową odpowiada nie tylko producent, ale także przedsiębiorca prowadzący obrót handlowy produktami żywnościowymi, na każdym etapie, w tym detalicznym.

W prawie żywnościowym pojęcie „wprowadzenie do obrotu” dotyczy każdego etapu obrotu i nie jest ograniczone jedynie do pierwszego wprowadzenia na rynek.

Jakość handlowa, w myśl art. 3 pkt 5 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oznacza cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Wprowadzane do obrotu artykuły rolno – spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta (art. 4 ust. 1 ww. ustawy). W myśl art. 3 pkt 8 rozporządzenia 178/2002 „wprowadzenie na rynek” oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania.

Zgodnie z art. 17 ust. 1 cytowanego wyżej rozporządzenia: „*Podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów*”.

Art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 1604 ze zm.) 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” – należy zauważyć, że ustanowiono odpowiedzialność administracyjną podmiotów, wobec których stwierdzono naruszenie wymagań wspomnianego prawa.

Kary zastosowane w przypadku naruszenia prawa żywnościowego, zgodnie z art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.

W świetle powołanych wyżej przepisów strona jest odpowiedzialna za wprowadzenie do obrotu 109 partii wyrobów kulinarnych nieodpowiadających jakości handlowej, określonej w przepisach o jakości handlowej w zakresie oznakowania.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku, ustalając wysokość kary pieniężnej, uwzględnił przede wszystkim: stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość jego obrotów w 2016 roku.

Wykonując dyspozycję powyższego przepisu Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku uznał:

Wprowadzenie do obrotu 24 partii wyrobów kulinarnych nie spełniających wymagań jakości handlowej poprzez nie podanie w ich oznakowaniu składu surowcowego - uniemożliwia konsumentowi uzyskanie pełnej i rzetelnej informacji o nabywanym wyrobie. Natomiast odnośnie 85 partii wyrobów kulinarnych, w oznakowaniu których brak było wyszczególnienia nazw substancji lub produktu powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, strona nie zapewniła konsumentom rzetelnych informacji, które mają istotne znaczenie zwłaszcza w przypadku osób z różnego rodzaju nietolerancjami pokarmowymi, które z tego względu muszą unikać pewnych składników alergicznych.

Wskutek braku prawidłowej informacji o składzie i zawartych w nich alergenach, konsument był narażony na nieświadome dokonanie niewłaściwego wyboru przy zakupie, a w szczególności wyboru z negatywnym skutkiem dla jego zdrowia, w przypadku, gdy w produkcie – potrawie znajduje się substancja alergenna, na którą jest uczulony - co w istotny sposób naruszało jego prawem chronione interesy.

Z dokumentacji zgromadzonej przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku wynika, że u kontrolowanego przedsiębiorcy po raz pierwszy stwierdzono naruszenie przepisów ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.

Biorąc użyte kryteria pod uwagę, kara pieniężna w wysokości 700 zł wymierzona Panu Kamilowi Bronikowskiemu jest adekwatnym środkiem reakcji administracyjno – prawnej za ujawnione naruszenia prawa. Ponadto spełni ona swoją funkcję prewencyjną, skłaniając stronę do przestrzegania przepisów o jakości handlowej, przede wszystkim do dołożenia należytej staranności w zakresie zapewnienia rzetelnej i odpowiadającej wymaganiom prawa informacji o produktach dostarczanych konsumentom.

Mając powyższe na uwadze Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku orzekł jak w sentencji.

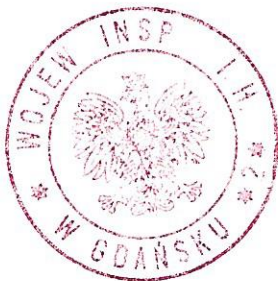
Na podstawie art. 40 a ust. 6 i 7 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, karę pieniężną stanowiącą dochód budżetu państwa, Pan Kamil Bronikowski prowadzący działalność gospodarczą pod nazwą: „SAYURI SUSHI Kamil Bronikowski” w Suwałkach, ul. Teofila Noniewicza 35 powinien wpłacić na rachunek bankowy:

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku
NBP o/Gdańsk nr 03 1010 1140 0069 6922 3100 0000

w terminie 30 dni od dnia, w którym decyzja o wymierzeniu kary stała się ostateczna. Kara niezapłacona w terminie staje się zaległością podatkową w rozumieniu art. 51 § 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 201 ze zm.), od której naliczane są odsetki za zwłokę zgodnie z art. 53 § 1 Ordynacji podatkowej.

POUCZENIE:

1. Zgodnie z art. 127 § 1 i 2 oraz art. 129 § 1 i 2 Kpa stronie postępowania służy odwołanie od niniejszej decyzji do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Pl. Powstańców Warszawy 1, 00 - 950 Warszawa. Odwołanie należy wniesić 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. Zgodnie z art. 127 a § 1 i 2 Kpa w trakcie biegu terminu do wniesienia odwołania strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania wobec organu administracji publicznej, który wydał decyzję. Z dniem doręczenia organowi administracji publicznej oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania przez ostatnią ze stron postępowania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna.
3. Wniesienie odwołania w terminie wstrzymuje wykonanie decyzji (art.130 § 2 k. p. a.).
4. Zgodnie z art. 40a ust.8 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j.Dz. U. z 2017 r, poz. 2212) w zakresie nieuregulowanym w ustawie, do kar pieniężnych stosuje się odpowiednio przepisy działu III ustawy z dnia 29.08.1997 r. Ordynacja podatkowa (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 201 ze zm.).



Z up. POMORSKIEGO WOJEWÓDZKIEGO
INSPEKTORA INSPEKCJI HANDLOWEJ

J. Zielińska
Joanna Zielińska
Dyrektor Delegatury w Słupsku

.....
(podpis osoby upoważnionej do wydania decyzji)

Otrzymują:

1. Kamil Bronikowski
SAYURI SUSHI Kamil Bronikowski
ul. Jana Posmykiewicza 116, 76-200 Słupsk,
2. Naczelnik Wydziału Budżetowo – Administracyjnego WIIH w Gdańsku
3. A/a