# INFORMACJA

**Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy o wynikach kontroli rzetelności obsługi konsumentów w gastronomii pod kątem zafałszowań, przeprowadzonych w II kwartale 2018 r. na terenie województwa kujawsko – pomorskiego**

Kontrolę w zakresie przekazywania konsumentom rzetelnych informacji o składnikach zastosowanych do produkcji potraw w placówkach gastronomicznych przeprowadzono w 8 placówkach, stwierdzając nieprawidłowości w 7 z nich. Łącznie stwierdzono w obrocie 120 potraw/dodatków zafałszowanych na skutek zastosowania innych składników aniżeli deklarowano w cenniku. Ujawniono, że zamiast:

- ✓ sera feta użyto serów z mleka krowiego,
- ✓ sera gorgonzolla użyto sera pleśniowego krajowej produkcji,
- ✓ sera żółtego użyto produktów seropodobnych,
- ✓ czekolady stosowano napój w proszku zawierający kakao o obniżonej zawartości tłuszczu,
- ✓ soku podano napój owocowy lub nektar,
- ✓ wołowiny stosowano surowce zawierające oprócz wołowiny (odpowiednio: 74% i 67%) również mięso z indyka (10%) lub mięso drobiowe 15% (mięso indycze, mięso kurczęce), mięso baranie oraz składniki nie mięsne, m.in. takie jak: mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, bułka tarta, mąka kukurydziana, aromat, skrobia ziemniaczana, substancje zagęszczające, regulatory kwasowości.

Ponadto w 1 placówce stwierdzono, że pomieszczenia oraz urządzenia służące do przygotowywania posiłków oraz ich przechowywania, nie były utrzymane we właściwym stanie sanitarno – higienicznym (były brudne, z resztkami potraw oraz śladami rdzy. W urządzeniach chłodniczych – lodówkach nie zachowano właściwej segregacji produktów, ponieważ w lodówkach przechowywano łącznie surowce tj.: rozmrażający się kebab drobiowy i szynkę konserwową, warzywa świeże i wędliny, dania gotowe (sosy) oraz surowe ciasto do sporządzenia pizzy).

Ujawniono także stosowanie do produkcji potraw - sera żółtego bez oryginalnego opakowania umożliwiającego identyfikację partii.

Podczas zakupu kontrolnego obsługujący pracownik jednej z placówek gastronomicznych na paragonie fiskalnym podał inną nazwę potrawy, aniżeli w rzeczywistości została sprzedana.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami:

- ❖ wobec 7 przedsiębiorców wszczęto postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. Do chwili obecnej wydano 3 decyzje o karach pieniężnych na łączną kwotę 7000 zł – pozostałe sprawy w toku,
- ❖ osobę odpowiedzialną za niewłaściwy stan sanitarno - porządkowy ukarano mandatem karnym w kwocie 500 zł,
- ❖ skierowano 2 informacje do właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych (w związku z niewłaściwym stanem sanitarno – porządkowym oraz używaniem do produkcji surowca niewiadomego pochodzenia),
- ❖ skierowano informację do właściwego terenowo Naczelnika Urzędu Skarbowego.

Zastosowanie nazw produktów niezgodnych z prawdą świadczy o podmianie asortymentowej. Posłużenie się nazwami - wołowina, sok, ser feta, czekolada… ma na celu podkreślenie lepszej jakości oferowanych produktów, a przez to wpływa na atrakcyjność oferty i stanowi zachętę do ich zakupu. Jednym z podstawowych praw konsumentów jest prawo do bezpieczeństwa ekonomicznego i zdrowotnego, którego częścią składową jest możliwość podejmowania świadomych decyzji dotyczących zakupu produktu.

*sporządziła: Aleksandra Benedict – starszy inspektor*