INFORMACJA

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy o wynikach kontroli w zakresie przekazywania konsumentom rzetelnych informacji o składnikach zastosowanych do produkcji potraw w placówkach gastronomicznych, przeprowadzonych w I kwartale 2020 r. na terenie województwa kujawsko - pomorskiego

Kontrolą objęto łącznie 12 placówek, stwierdzając nieprawidłowości w 8 z nich.

Ustalenia kontroli:

1. Rzetelność obsługi.

We wszystkich 12 kontrolowanych placówkach sprawdzono prawidłowość wyliczania i pobierania należności poprzez dokonanie zakupu kontrolnego. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

2. Prawidłowość oznakowania oferowanych środków spożywczych.

Zbadano łącznie **157 partii,** kwestionując **131 partii.** Stwierdzone nieprawidłowości polegały na:

- niepodaniu w menu, cennikach lub w inny sposób w miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentowi finalnemu – w przypadku **113 partii**, i tak:
  - 6 partii – wykazu składników, w tym w tym informacji o składnikach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu potraw, a ponadto podano nazwę potrawy wprowadzającą w błąd co do jej właściwości, a w szczególności co do jej składu, bowiem podano informację:
    - „z baraniną/wołowiną lub m. mieszanym" bądź „z baraniną/wołowiną", podczas gdy w rzeczywistości użyto składnika o nazwie: „Dana Yaprakli (surowy wyrób mięsny wołowo – drobiowy, drobnorozdrobniony z dodatkiem mięsa wołowego w płatach) – 5 partii,
    - „ser feta", podczas gdy w rzeczywistości do produkcji użyto składnika o nazwie "ser sałatkowo – kanapkowy ser miękki solankowy tłusty Tolonis" – 1 partia,
  - 2 partii – pełnego wykazu składników, w tym informacji o składnikach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu, a ponadto podano informacje wprowadzające w błąd co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do nazwy i składu, bowiem podano informację:
    - „z fetą" podczas, gdy do sporządzenia potrawy użyto sera miękkiego solankowego – półtłustego Favita,
    - „gorąca czekolada", podczas gdy do sporządzenia napoju użyto napój kakaowy instant Quick Cao,
  - 2 partii – nazwy potrawy oraz wykazu składników, w tym informacji o składnikach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu potraw,
  - 59 partii - wykazu składników, w tym informacji o wszystkich zastosowanych substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
  - 33 partii – pełnego wykazu składników, w tym informacji o wszystkich zastosowanych substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
  - 11 partii - informacji o składnikach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu potraw,
- podaniu informacji wprowadzających w błąd co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego nazwy, rodzaju i składu, bowiem zastosowano inne produkty aniżeli deklarowano w cenniku – w przypadku **18 partii**, i tak zamiast:
  - soku porzeczkowego podano napój z czarnej porzeczki z soku zagęszczonego Cappy - 1 partia,
  - sera do sporządzenia potraw użyto mieszanki sera gouda i produktu seropodobnego -17 partii.

3. Identyfikowalność towarów

Oceną w tym zakresie objęto 82 partie środków spożywczych we wszystkich skontrolowanych placówkach. W 2 placówkach nie zidentyfikowano dostawców łącznie 17 partii, z uwagi na brak dokumentów źródłowych, które zostaną przedstawione w wyznaczonym terminie.

4. Przestrzeganie okresów ważności środków spożywczych.

Aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości w stosunku do deklaracji producentów sprawdzono w każdej kontrolowanej placówce w odniesieniu do **75 partii** środków spożywczych. Zakwestionowano 2 partie, z uwagi na brak wymaganych informacji dotyczących terminu trwałości, które zostały usunięte.

Ponadto w kontrolowanych placówkach:

- przeprowadzono ocenę świeżości wybranych środków spożywczych (konsystencja, barwa, zapach), oraz jakość tłuszczu smażalniczego, nie stwierdzając cech jakościowych dyskwalifikujących je z obrotu,
- sprawdzono przestrzeganie warunków przechowywania żywności, stan sanitarno-porządkowy oraz orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością, nie stwierdzając nieprawidłowości,
- dokonano identyfikacji przedsiębiorców, do których należały skontrolowane lokale gastronomiczne. W tym zakresie także nie stwierdzono nieprawidłowości.

<u>Wykorzystanie ustaleń:</u>

- ✓ <u>w toku kontroli</u>:
  - wobec 3 przedsiębiorców na podstawie art. 16 ust. 1 pkt 5 ustawy o Inspekcji Handlowej zażądano niezwłocznego usunięcia stwierdzonych uchybień – żądanie wykonano,
  - w 2 placówkach przedsiębiorcy dobrowolnie usunęli stwierdzono nieprawidłowości, działania naprawcze podjęto niezwłocznie i dobrowolnie,
  - wobec 1 przedsiębiorcy, na podstawie art. 16 ust. 1 pkt 6 ustawy o Inspekcji Handlowej zażądano przekazania w wyznaczonym terminie źródłowych dokumentów dostaw posiadanych środków spożywczych,
  - wobec 1 osoby (przedsiębiorcy) na podstawie art. 41 Kodeksu wykroczeń zastosowano środek oddziaływania wychowawczego w postaci pouczenia, za wprowadzenie do obrotu 2 partii środków spożywczych z usuniętym trwałym oznakowaniem dotyczącym m.in. terminu trwałości,
- ✓ <u>po kontroli:</u>
  - skierowano 1 informację do właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, o stwierdzonej w trakcie kontroli nieprawidłowości, tj. o wprowadzeniu do obrotu 2 partii serów z usuniętym oznakowaniem dotyczącym m.in. terminem trwałości,
  - do 1 przedsiębiorcy skierowano pismo z żądaniem przedstawienia w wyznaczonym terminie dokumentów wskazujących źródło pochodzenia posiadanych środków spożywczych,
  - wobec 1 przedsiębiorcy wszczęto z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie wymierzenia kar pieniężnych na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zakończone wydaniem decyzji o karach pieniężnych w łącznej kwocie 1500 zł.

Sporządziła: Sylwia Białek – starszy specjalista