

# INSPEKCJA HANDLOWA

WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT  
ul. Gdańska 38 90-730 Łódź  
NIP 727-11-49-261 Regon 000136886

tel. 42 636-03-57  
fax 42 636-85-50  
e-mail: [sekretariat@wiih.lodz.pl](mailto:sekretariat@wiih.lodz.pl)

Łódź, dnia 10.05.2016 r.

## INFORMACJA

### *z wyników kontroli prawidłowości działania zakładów świadczących usługi cateringowe dla szpitali*

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Łodzi w ramach realizacji zlecenia kontroli w zakresie prawidłowości działania zakładów świadczących usługi cateringowe **DIH-82-3/16/AnŁ** przeprowadził kontrole u **4 przedsiębiorców**, którzy świadczyli usługi cateringowe dla 28 szpitali.

Celem tych kontroli była ocena prawidłowości funkcjonowania zakładów świadczących usługi cateringowe m.in. w zakresie jakości surowców, półproduktów i potraw, prawidłowości oznakowania żywności, przestrzegania warunków magazynowania żywności oraz okresów ważności żywności.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości stwierdzono w **3** placówkach.

## WYNIKI KONTROLI

### **1. Identyfikowalność produktów krok wstecz i krok w przód**

We wszystkich kontrolowanych firmach przedsiębiorcy posiadali dokumenty umożliwiające zidentyfikowanie osoby bądź firmy, która dostarczyła im środek spożywczy, półprodukt, towar handlowy lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności. W badanym zakresie kontrolą objęto **40** partii towarów.

### **2. Jakość surowców, półproduktów i potraw**

Celem dokonania oceny jakości potraw w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych w stosunku do obowiązujących przepisów i deklaracji przedsiębiorców, pobrano do badań laboratoryjnych **próbki 5** potraw w tym:

- **4** potraw przygotowanych dla pacjentów będących na diecie bezglutenowej (zupa koperkowa z ryżem; zupa ziemniaczana, zestaw obiadowy, w skład którego wchodził schab gotowany, marchew gotowana, ziemniaki gotowane oraz zestaw obiadowy, w skład którego wchodziły ziemniaki, mięso wieprzowe, surówka z marchewki);
- **1** potrawy przygotowanej dla pacjentów szpitala nie będących na diecie („potrawka z drobiu z warzywami” z mięsa indyczego).

Przeprowadzone badania nie wykazały nieprawidłowości – w potrawach bezglutenowych nie stwierdzono obecności glutenu.

Ponadto w trakcie kontroli poddano ocenie organoleptycznej na miejscu **7** potraw (dań obiadowych) ujętych w jadłospisach dziennych. W wyniku dokonanej oceny również nie stwierdzono nieprawidłowości - jakość potraw i temperatura posiłków nie budziły zastrzeżeń.

### **3. Weryfikacja masy netto lub objętości netto porcji, liczby porcji**

Zgodność masy netto z deklarowaną w jadłospisach sprawdzono laboratoryjnie dla **4 potraw** oraz na miejscu w placówkach dla **14 potraw**. Nieprawidłowości stwierdzono w **1** placówce, w której to stwierdzono niedobory masy netto dla **3** partii potraw i wyrobów. W wyniku przeważenia na miejscu stwierdzono, że:

- 12,5 % przygotowanych porcji szynkowej kujawskiej posiadało masy niższe od 2g do 4g (deklarowano 60g);
- 16,7 % przygotowanych porcji pieczywa posiadało masy niższe od 2g do 4g (deklarowano 120g),
- 13,0 % przygotowanych porcji kotleta z ryby posiadało masy niższe o 2g (deklarowano 80g).

W toku kontroli zobowiązano przedsiębiorcę do przeszkolenia pracowników w zakresie rzetelnego porcjowania przygotowywanych potraw i produktów.

W pozostałych placówkach stwierdzono, że masy netto przygotowanych dań obiadowych były równe bądź wyższe od deklarowanych w jadłospisach.

### **4. Legalizacja przyrządów pomiarowych**

W **1** placówce stwierdzono naruszenie przepisów ustawy „Prawo o miarach” - użytkowana w kuchni waga elektroniczna oznaczona była cechą „M 12”. W trakcie kontroli zażądano usunięcia stwierdzonej nieprawidłowości poprzez poddanie przyrządu pomiarowego prawnej kontroli metrologicznej.

### **5. Prawidłowość oznakowania żywności**

**Prawidłowość oznakowania żywności**, w szczególności pod kątem podania informacji o alergenach sprawdzono we wszystkich placówkach obejmując kontrolą **55** partii środków spożywczych, w tym:

- **40** partii produktów, półproduktów, surowców,
- **15** partii potraw.

Ogłędziny opakowań (etykiet) wykazały, że produkty, półprodukty i surowce wykorzystywane do produkcji cateringowej oznakowane były zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami i nie zawierały w swoim składzie substancji dodatkowych innych niż dozwolone przepisami prawa. Zakwestionowano natomiast w **2** placówkach **10** partii posiłków ze względu na brak, w jadłospisach dekadowych bądź dziennych przekazywanych do szpitali, informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w gotowych wyrobach.

## **6. Prawidłowość stosowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

We wszystkich objętych kontrolą placówkach kontrolą objęto opakowania jednorazowe służące do transportu żywności (**16** rodzajów) oraz naczynia używane do przygotowywania i przechowywania potraw (**30** rodzajów). Sprawdzone opakowania posiadały oznaczenia dopuszczające je do kontaktu z żywnością.

## **7. Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej ważności**

Stwierdzono, że surowce wykorzystywane do przygotowywania posiłków były przechowywane zgodnie i ściśle z zaleceniami producentów. Przechowywanym surowcom zapewniono rozdzielność magazynowania. Dotyczyło to zarówno samych pomieszczeń, jak i urządzeń chłodniczych. Procesy obróbki termicznej (gotowanie, pieczenie, smażenie) oraz przygotowywanie innych potraw – ziemniaków i surówek prowadzono we właściwych warunkach sanitarnych.

Transportowana do odbiorców zewnętrznych żywność była umieszczona w opakowaniach jednostkowych (jednorazowych pojemnikach wykonanych z tworzyw sztucznych) jak również w zbiorczych pojemnikach i kontenerach transportowych co zapewniało ochronę potraw przed zanieczyszczeniami mogącymi przedostać się z otoczenia, jak również utratą wymaganej temperatury.

Wykorzystywane do przygotowywania posiłków surowce (**40** partii) posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości.

Dania sporządzane w zakładach były dostarczane do szpitali na bieżąco. Nie stwierdzono dań pochodzących z dni poprzednich.

## **8. Przeprowadzenie identyfikacji kontrolowanego przedsiębiorcy**

Identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców dokonano w oparciu o wpisy do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub Krajowego Rejestru Sądowego. Przedsiębiorcy uzyskali zgodę właściwych terenowo Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych na prowadzenie zakładów żywienia zbiorowego z produkcją posiłków w pełnym cyklu produkcyjnym od surowca do gotowej potrawy dla odbiorców zewnętrznych.

## **9. Sprawdzenie orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych**

We wszystkich placówkach pracownicy posiadali aktualne orzeczenia lekarskie wydawane do celów sanitarno – epidemiologicznych.

## **10. Inne zagadnienia**

W oparciu o zebrane materiały w toku kontroli ustalono, że kontrolowani przedsiębiorcy posiadali umowy zawarte na świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków całodziennego wyżywienia do placówek medycznych, w tym szpitali. W umowach określone były szczegółowe wymagania w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków, dystrybucji posiłków na oddziały zamawiającego, wykazy diet stosowanych w szpitalach, godziny dostarczania posiłków

(śniadanie, obiad, kolacja), uprawnienia do przeprowadzania audytów ze strony szpitali oraz wysokość kar umownych w przypadku niespełniania wymagań dotyczących m.in. jakości żywienia, temperatury i gramatury dostarczanych posiłków. Jak oświadczyli kontrolowani przedsiębiorcy, audyty przez szpitale są prowadzone zgodnie z zapisami w umowach, a personel firm cateringowych regularnie uczestniczy w szkoleniach dotyczących produkcji żywności.

### **Wykorzystanie ustaleń kontroli**

- w **1** przypadku przedsiębiorcy **została wymierzona kara pieniężna w kwocie 500 zł** z art. 40 a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych,
- w **1** przypadku **zostało wszczęte postępowanie** administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej wynikającej z art. 40 a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych,
- w **1** przypadku nałożono **mandat** karny kredytowany na kwotę **100 zł** w związku z popełnieniem wykroczenia z: art. 26 ust 1 pkt 2 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. „Prawo o miarach”,
- w **3** przypadkach zażądano usunięcia nieprawidłowości,
- przesłano **2** informacje do dyrektorów szpitali.

### **Podsumowanie wyników kontroli oraz wnioski**

W trakcie przeprowadzonych kontroli **nieprawidłowości** stwierdzono w **3** placówkach. Przeprowadzone badania laboratoryjne oraz ocena organoleptyczna na miejscu nie wykazały nieprawidłowości. Nie stwierdzono również przypadków stosowania surowców po upływie dat ważności. Stwierdzono natomiast niedobory masy netto w stosunku do masy deklarowanej (**3** partie potraw i produktów) oraz nieprawidłowości polegające na nieprzekazywaniu do szpitali informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w składnikach potraw.