

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

Łódź, dnia 21.07.2016 r.

INFORMACJA

z wyników kontroli funkcjonowania placówek gastronomicznych, w szczególności zlokalizowanych na targowiskach oraz w okolicy placów targowych

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Łodzi w ramach realizacji *tematu własnego ŻG.042.3.2016 w II kwartale 2016 r.* przeprowadził kontrole w **12** placówkach gastronomicznych zlokalizowanych na targowiskach oraz w okolicy placów targowych na terenie województwa łódzkiego.

Celem tych kontroli była ocena prawidłowości funkcjonowania placówek gastronomicznych, w zakresie legalności i rzetelności działania, przestrzegania przepisów regulujących zasady obrotu towarowego oraz przepisów prawa żywnościowego, a w szczególności wyeliminowania z obrotu wyrobów zafałszowanych oraz potraw bez wymaganych oznaczeń.

Nieprawidłowości stwierdzono w **10** placówkach (**83%** kontrolowanych).

W toku prowadzonych działań kontrolnych badaniem objęto **201** partii towarów handlowych, wyrobów kulinarnych oraz surowców stosowanych do ich produkcji wartości **6.804 zł**, z których zakwestionowano **73 potraw** z uwagi na niewłaściwe oznakowanie wartości **1.183 zł**, co stanowiło **36,3 %** partii badanych.

WYNIKI KONTROLI

1. Rzetelność obsługi (sprzedaży):

We wszystkich placówkach dokonano zakupu produktów celem sprawdzenia prawidłowości wyliczania i pobierania należności, w **4** przypadkach sprawdzono również przestrzeganie deklarowanych gramatur. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

Natomiast w **1** przypadku (8 %) **wydano konsumentom potrawę z innym składnikiem niż deklarowano w miejscu sprzedaży** (do przygotowania sałatki greckiej użyto sera sałatkowo-kanapkowego Tolonis zamiast deklarowanego sera feta).

2. Przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego

a) Jakość artykułów żywnościowych

Organoleptycznie oceniono świeżość 26 potraw wartości **254 zł**. Dokonana ocena nie wykazała cech dyskwalifikujących, nie stwierdzono oznak słuźowacenia, zeschnięcia, niewłaściwej barwy, pleśni, zapachu świadczącego o rozpoczynającym się procesie psucia. Wszystkie potrawy były świeże. Stosowany tłuszcz smaźalniczy nie był nadmiernie przepalony bądź zanieczyszczony pozostałościami wcześniej smaźonych produktów.

b) Prawidłowość oznakowania towarów

Prawidłowość oznakowania środków spoźywczych badano we wszystkich placówkach obejmując kontrolą **122** partie towarów wartości **3.572 zł**, w tym:

- **91** partii potraw wartości **1.674 zł**;
- **18** partii produktów, półproduktów, surowców wartości **1.147 zł**;
- **13** partii towarów handlowych wartości **751 zł**.

Oględziny opakowań (etykiet) wykazały, że towary handlowe, produkty, półprodukty i surowce oznakowane były zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami i nie zawierały one w swoim składzie substancji dodatkowych innych niż dozwolone przepisami prawa.

W **9** placówkach **zakwestionowano** natomiast **73** potrawy wartości **1.183 zł** z uwagi na:

- **niepodanie**, w miejscu sprzedaźy na wywieszce dotyczącej danego środka spoźywczego lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu, **wykazu składników, w tym rodzaju użytego mięsa, składników powodujących alergię lub reakcję nietolerancji** (*gluten, jaja, mleko i produkty pochodne, soja, seler, gorczyca, sezam*) obecnych w gotowych wyrobach dla **73** potraw wartości **1.183 zł**;
- **niepodkreślenie**, za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników (np. za pomocą czcionki) **składników powodujących alergię lub reakcję nietolerancji** dla **23** potraw wartości **461 zł**;
- **podanie niezgodnie z prawdą danych w zakresie składu** dla **1** potrawy wartości **6 zł** do przygotowania sałatki greckiej używano **sera sałatkowo kanapkowego Tolonis** zamiast deklarowanego **sera feta**).

W związku z powyższym w trakcie kontroli **zaządano** usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości poprzez uwidocznienie w miejscu sprzedaźy brakujących wykazów składników, w tym składników powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, w tym rodzaju użytego mięsa, podkreślenia składników powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, podanie prawdziwych danych odnośnie składu potraw.

We wszystkich kontrolowanych placówkach przedsiębiorcy posiadali dokumenty umożliwiające zidentyfikowanie osoby, która dostarczyła im środek spoźywczy lub

substancję przeznaczoną do dodania do żywności, bądź którą można do niej dodać. W badanym zakresie kontrolą objęto **70** partii towarów.

c) Warunki i sposób przechowywania

W **12** placówkach sprawdzono **warunki i sposób przechowywania** towarów handlowych, surowców wykorzystywanych do produkcji, półproduktów oraz gotowych wyrobów kulinarnych. Badaniem w tym zakresie objęto **118** partii łącznej wartości **5.403 zł**. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

d) Stan sanitarno – porządkowy

Przestrzeganie **przepisów sanitarno - porządkowych** w produkcji i obrocie środkami spożywczymi badano we wszystkich kontrolowanych placówkach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

e) Terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości

Aktualność **terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości** badano w **12** placówkach, w których kontrolą objęto **110** partii surowców, półproduktów i towarów handlowych wartości **5.130 zł**. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

f) Orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych

Właściciele oraz zatrudnieni pracownicy wszystkich kontrolowanych placówek posiadali aktualne **orzeczenia lekarskie** wydawane do celów sanitarno-epidemiologicznych.

g) Materiały i wyroby używane do kontaktu z żywnością

W 12 placówkach do konsumpcji potraw na miejscu bądź do pakowania produktów na wynos, używano naczyń, sztućców jednorazowego użytku oraz materiałów opakowaniowych (**79 partii**), które **posiadały oznaczenia** dopuszczające je **do bezpośredniego kontaktu z żywnością**. Przedsiębiorcy posiadali dokumenty umożliwiające zidentyfikowanie dostawców.

h) Legalność wykonywanej działalności

Identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców dokonano w oparciu o wpisy do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej. Kontrolowani przedsiębiorcy prowadzili książki kontroli.

W **2** placówkach (17%) nie okazano decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i wpisaniu go do rejestrów.

3. Inne zagadnienia

W **3** placówkach stwierdzono naruszenie przepisów ustawy *Prawo o miarach*. W trakcie kontroli zażądano usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości poprzez zalegalizowanie przyrządu pomiarowego i wyposażenie placówek w wagi podlegające prawnej kontroli metrologicznej.

W związku z ustaleniami kontroli:

- w **9** przypadkach wobec przedsiębiorców **zostaną wszczęte postępowania** administracyjne w sprawie wymierzenia kar pieniężnych wynikających z *art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych*.
- w **1** przypadku nałożono **mandat karny kredytowany** na kwotę **150 zł** w związku z popełnieniem wykroczenia z *art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach*;
- w **13** przypadkach żądano usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości poprzez uwidocznienie w miejscu sprzedaży wykazu składników, w tym składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, uwidocznienie składu zgodnego z zastosowanymi surowcami, podkreślenie w wykazie składników substancji powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, poddanie przyrzędu pomiarowego kontroli metrologicznej oraz wyposażenie placówki w wagę podlegającą prawnej kontroli metrologicznej.

Ponadto przesłano:

- **1** informację do **Okręgowego Urzędu Miar** w Łodzi,
- **2** informacje do **Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** w Łodzi.