

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 27.10.2016 r.

INFORMACJA

z wyników kontroli jakości i oznakowania usług gastronomicznych oferujących potrawy typu fast food

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Łodzi w ramach realizacji programu Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów DIH – 702 – 4(1)/16/JS w III kwartale 2016 r. przeprowadził kontrole w 14 placówkach gastronomicznych oferujących potrawy typu fast food zlokalizowanych na terenie województwa łódzkiego.

Celem tych kontroli była ocena prawidłowości funkcjonowania placówek gastronomicznych oferujących dania typu fast food oraz kuchni zagranicznych, w szczególności w zakresie rzetelności obsługi konsumentów, przestrzegania warunków przechowywania oraz okresów ważności żywności, a także jakości oferowanych wyrobów kulinarnych i napojów, w tym pod kątem zgodności składu z deklaracją.

Nieprawidłowości stwierdzono w 10 placówkach (71 % kontrolowanych).

W toku prowadzonych działań kontrolnych badaniem objęto 330 partii towarów handlowych, napojów alkoholowych, wyrobów kulinarnych oraz surowców stosowanych do ich produkcji, z których zakwestionowano 118 partii, co stanowiło 35,8 % partii badanych.

WYNIKI KONTROLI

3.1 Rzetelność obsługi (sprzedaży):

We wszystkich placówkach dokonano zakupu wyrobów gastronomicznych celem sprawdzenia prawidłowości wyliczenia i pobierania należności oraz zgodności zamówienia z realizacją, w 7 placówkach sprawdzono przestrzeganie deklarowanych gramatur lub objętości.

Nieprawidłowości stwierdzono w 9 placówkach (65 %) i polegały one na:

- **usiłowaniu oszustwa konsumentów na kwotę 3,60 zł** wskutek **zaniżenia masy burgera** o 60 g - w 1 placówce. W związku z powyższym przeciwko osobie winnej popełnienia wykroczenia z art. 134 § 1 i § 3 KW w związku z art. 11 § 1 KW skierowano wniosek o ukaranie do Sądu Rejonowego;
- **wydaniu konsumentowi w 8 placówkach 9 potraw** (w tym 7 potwierdzonych badaniami laboratoryjnymi – opisane w pkt 3.3) **zawierających inny składnik niż deklarowano w oznakowaniu.**

W toku kontroli nie stwierdzono praktyk dopisywania do rachunku nienależnych kwot (napiwków) oraz przypadków deklarowania potraw ze świeżych surowców, podczas gdy przygotowywano je z surowców mrożonych.

3.2 Prawidłowość uwidaczniania cen

We wszystkich placówkach uwidocznione były ceny potraw będących przedmiotem zakupu kontrolnego. W 9 placówkach uwidoczniono **ilości nominalne potraw** wyrażone w legalnej jednostce miary zawarte w jednej porcji, w tym zwłaszcza ilości głównego składnika.

3.3 Jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów

W 14 kontrolowanych placówkach ocenie **organoleptycznej** poddano na miejscu 20 partii surowców, półproduktów i potraw. Dokonana ocena nie wykazała cech dyskwalifikujących je z obrotu handlowego, nie stwierdzono oznak śluzowacenia, zeschnięcia, niewłaściwej barwy, pleśni, zapachu świadczącego o rozpoczynającym się procesie psucia. Wszystkie surowce, półprodukty i potrawy były świeże. Stosowany tłuszcz smaźalniczy nie był nadmiernie przepalony bądź zanieczyszczony pozostałościami wcześniej smażonych produktów.

W trakcie kontroli pobrano do badań laboratoryjnych 24 surowce używane do przygotowywania potraw oraz potrawy i napoje alkoholowe pochodzące z zakupów, w tym:

- 10 potraw pochodzących z zakupów kontrolnych deklarowanych jako:
 - „*Bierhalle Burger (mięso wołowe mielone, słonina)*”;
 - „*filet z dorsza w płatkach migdałowych*”;
 - „*American Burger (100% wołowiny)*”;
 - „*Fish & chips - dorsz w cieście*”;
 - „*sałatka Formaggio di carpa (sałatka z grillowanym serem kozim)*”;
 - „*sola filet*”;
 - „*filet miruna smażona*”;
 - „*cielęcina w pięciu smakach*”;
 - „*cielęcina w sezamie*”;
 - „*ryba (panga) na chrupko*”;
- 7 surowców używanych do przygotowania potraw, w tym:
 - 6 serów;
 - 1 ser kozi;
- 3 partie tłuszczów smaźalniczych;

➤ **4 napoje alkoholowe (drinki, piwo).**

W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano **8** potraw i surowców używanych do produkcji (**33,3%**), w tym:

- **4 potrawy** z uwagi na **obecność innego surowca niż deklarowano**. W potrawach deklarowanych jako :
 - „*Bierhalle Burger (mięso wołowe mielone, słonina)*” oprócz deklarowanej wołowiny i wieprzowiny **stwierdzono również obecność mięsa z owcy**;
 - „*cielęcina w pięciu smakach*” **nie stwierdzono** deklarowanej **cielęciny**, stwierdzono natomiast obecność **wieprzowiny**,
 - „*cielęcina w sezamie*” **nie stwierdzono** deklarowanej **cielęciny**, stwierdzono natomiast obecność **wieprzowiny** (bar orientalny zlokalizowany w Piotrkowie Trybunalskim przy ul. Słowackiego 127 b);
 - „*sola filet*” **nie stwierdzono** deklarowanej **ryby soli**, stwierdzono natomiast **rybę Panga Sum**;
- **3 surowce (deklarowane jako ser)** z uwagi na **obecność tłuszczu obcego w tłuszczu mlecznym**;
- **1 tłuszcz smaźalniczy** z uwagi przekroczenie dopuszczalnej wartości związków polarnych (w wyniku badań stwierdzono **37,1 %** przy niepewności wyniku $\pm 1,9$, a zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania nie więcej niż 25 %*).

Niedoborów objętości w stosunku do deklarowanej porcji w cenniku lub kartach menu nie stwierdzono. Badaniem w laboratorium objęto 2 napoje alkoholowe pobrane w 2 placówkach.

3.4 Identyfikowalność dostawców

W **14** placówkach sprawdzono przestrzeganie przez przedsiębiorców *art. 18 ust. 2 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*. Kontrolą w tym zakresie objęto **109** partii towarów.

Nieprawidłowości stwierdzono w **1** placówce (7% badanych), w której przedsiębiorca nie posiadał żadnego dokumentu umożliwiającego zidentyfikowanie osoby dostarczającej 1 partię oleju wykorzystywanego do smażenia frytek.

Pozostali przedsiębiorcy okazali dowody dostaw, które umożliwiały identyfikację każdej osoby dostarczającej środek spożywczy.

3.5 Prawidłowość oznakowania towarów

Prawidłowość oznakowania badano w **14** placówkach obejmując kontrolą **192** partii, w tym: **59** partii produktów, półproduktów, surowców i towarów handlowych oraz **133** wyrobów gastronomicznych (potraw i napojów alkoholowych).

Ogłędziny 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 **10** placówkach **zakwestionowano** natomiast **117** wyrobów gastronomicznych z **uwagi na**:

- **niepodanie**, w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu, **wykazu składników**, w tym rodzaju użytego mięsa składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji (*gluten, jaja, soja, mleko i produkty pochodne, seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki i siarczyny*) dla **108** wyrobów gastronomicznych;
- **brak podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników** (np. za pomocą czcionki, koloru) **składników powodujących alergię lub reakcję nietolerancji** dla **68** potraw;
- **podanie niezgodnie z prawdą danych w zakresie składu potraw** dla **52** potraw.

W związku z powyższym w trakcie kontroli **zażądano** usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości poprzez uwidocznienie w miejscu sprzedaży brakujących nazw, wykazów składników, w tym rodzaju mięsa i składników powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, podkreślenie składników alergennych oraz podanie prawdziwych danych odnośnie składu potraw.

3.6 Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okres jej ważności

We wszystkich kontrolowanych placówkach sprawdzono warunki przechowywania środków spożywczych, w tym wyrobów kulinarnych oraz surowców i półproduktów służących do ich przygotowania oraz stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń przeznaczonych do magazynowania i przygotowywania posiłków, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Aktualność **terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości** badano we wszystkich placówkach, w których kontrolą objęto **192** partii surowców, półproduktów i towarów handlowych, nie stwierdzając ich przekroczenia.

3.7 Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością

We wszystkich kontrolowanych placówkach do pakowania artykułów żywnościowych, wyrobów kulinarnych używano materiałów (**73 partie**), które **posiadały oznaczenia** dopuszczające je **do bezpośredniego kontaktu z żywnością** (kontrolującym okazano dokumentację na zakup w/w produktów).

3.8 Identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy

Identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców dokonano w oparciu o wpisy do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub Krajowego Rejestru Sądowego. Przedsiębiorcy posiadali książki kontroli.

W 1 placówce (7%) – właścicielka prowadziła działalność gastronomiczną niezgodnie z decyzją wydaną przez organ sanitarny (prowadzono produkcję potraw od surowca do gotowej potrawy, a nie z produktów i półproduktów dostarczanych w stanie gotowym do obróbki termicznej).

3.9 Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych

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

3.10 Inne zagadnienia

W 3 placówkach stwierdzono naruszenie przepisów *ustawy Prawo o miarach*, a mianowicie w jednym przypadku przedsiębiorca użytkował wagę elektroniczną oznaczoną nieaktualną cechą legalizacji „M 09”, zaś w dwóch przypadkach przedsiębiorcy użytkowali przyrządy pomiarowe (wagi domowe) niezgodnie z warunkami właściwego ich stosowania. W trakcie kontroli zażądano usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości poprzez poddanie ponownej kontroli metrologicznej przyrządu pomiarowego bądź wyposażenie placówek w wagi podlegające prawnej kontroli metrologicznej.

W związku z ustaleniami kontroli:

- w 10 przypadkach wobec przedsiębiorców **zostały bądź zostaną wszczęte z urzędu postępowania administracyjne** w sprawie wymierzenia kar pieniężnych wynikających z *art. 40a ust. 1 pkt 3, art. 40a ust. 1 pkt 4 i art. 40 a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych*;
- w 2 przypadkach skierowano wniosek do **Sądu Rejonowego** w związku z popełnieniem wykroczeń z *art. 134 § 1 i § 3 KW w związku z art. 11 § 1 KW oraz art. 100 ust. 1 pkt 7 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia*;
- 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 18 przypadkach żądano usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości (uwidocznienie w miejscu sprzedaży nazw, wykazu składników, alergenów występujących w gotowych wyrobach, podkreślenia składników alergennych, uwidocznienie składu zgodnego z zastosowanymi surowcami i zalegalizowanie przyrządów pomiarowych lub wyposażenie placówki w wagi podlegające prawnej kontroli metrologicznej).

Ponadto przesłano:

- **1** informację do **Urzędu Skarbowego** w Łowiczu,
- **1** informację do **Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** w Łowiczu,
- **2** informacje do **Urzędów Miar**.