

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 25.01.2016 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 – 81 – 13(1)/15/JS w IV kwartale 2015 r. przeprowadził kontrole w 14 placówkach gastronomicznych typu fast food zlokalizowanych w centrach handlowych i w ruchliwych częściach miasta na terenie województwa łódzkiego.

Celem tych kontroli była ocena prawidłowości funkcjonowania placówek gastronomicznych oferujących dania typu fast food, 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 12 placówkach (86% kontrolowanych).

W toku prowadzonych działań kontrolnych badaniem objęto 110 partii towarów handlowych, wyrobów kulinarnych oraz surowców stosowanych do ich produkcji wartości 7.809 zł, z których zakwestionowano 30 partii wartości 419 zł, co stanowiło 27,3 % partii badanych.

WYNIKI KONTROLI

1. Rzetelność obsługi (sprzedaży):

We wszystkich placówkach dokonano zakupu potraw celem sprawdzenia prawidłowości wycieczania i pobierania należności oraz zgodności zamówienia z realizacją, w 9 placówkach sprawdzono przestrzeganie deklarowanych gramatur.

Nieprawidłowości stwierdzono w 6 placówkach (50%) i polegały one na:

- **usiłowaniu oszustwa konsumentów** na kwotę **1,84 zł** wskutek **zaniżenia masy burgera** o 36,8 g - w 1 placówce. W związku z powyższym przeciwko osobie winnej popełnienia wykroczenia z art. 11 § 1 KW w związku z art. 134 § 1 i 3 KW skierowano wniosek o ukaranie do Sądu Rejonowego,
- wydaniu konsumentowi **6 potraw zawierających inny składnik niż deklarowano w kartach menu** - w 5 placówkach.

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.

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. Jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów

W **14** kontrolowanych placówkach ocenie **organoleptycznej** poddano na miejscu **32** partie surowców, półproduktów i potraw wartości **1.456 zł**. Dokonana ocena nie wykazała cech dyskwalifikujących je z obrotu handlowego, nie stwierdzono oznak słuźowacenia, 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 smaźonych produktów.

W trakcie kontroli pobrano do badań laboratoryjnych **18 półproduktów i potraw pochodzących z zakupów** wartości **146 zł**, w tym:

- 8 potraw pochodzących z zakupów kontrolnych deklarowanych jako:
 - „dorsz w chrupiącej panierce”;
 - „miruna z cebulką”;
 - „classic burger”;
 - „sandwicz stek z serem”;
 - „sandwicz pieczona wołowina”;
 - „kebab baranina”;
 - „kebab wołowy w dużej bulce”;
 - „kebab wołowy na talerzu”;
- 10 półproduktów i produktów używanych do przygotowania potraw:
 - **plasterki sera topionego Cheddar Cheese 45% tłuszczu** wyprodukowanego w Niemczech Schreiber Foods Europe GMBH, D-88239;
 - **ser topiony Cheddar 45% tłuszczu** wyprodukowany przez Hochland Germany, Kemptener Str. 17, D-88178 Heimenkirch, Niemcy;
 - **granulat mieszanka ser gouda – podpuszczkowego, dojrzewającego, tłustego i ser mozzarella – podpuszczkowego, niedojrzewającego, półtłustego**;

- ser zamojski;
- ser tarty gouda;
- ser mozzarella kostka;
- mozzarella, ser podpuszczkowy, niedojrzewający (tarty);
- ser gouda wiór;
- tłuszcz smaźalniczy (2 partie).

W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano 3 potrawy (22%) wartości 34 zł z uwagi na obecność innego surowca niż deklarowano.

W potrawach deklarowanych jako:

- kebab baranina nie stwierdzono deklarowanej baraniny, stwierdzono natomiast obecność wołowiny i drobiu,
- kebab wołowy w dużej bulce oprócz deklarowanej wołowiny stwierdzono również obecność indyka,
- kebab wołowy na talerzu oprócz deklarowanej wołowiny stwierdzono również obecność kury.

W badanych 6 potrawach mięsnych nie stwierdzono obecności koniny.

4. Identyfikowalność dostawców

We wszystkich kontrolowanych placówkach przedsiębiorcy posiadali dokumenty umożliwiające zidentyfikowanie osoby, która dostarczyła im środek spożywczy lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności, bądź którą można do niej dodać.

W badanym zakresie kontrolą objęto 67 partii towarów wartości 7.193 zł.

5. Prawdliwość oznakowania towarów

Prawdliwość oznakowania badano w 14 placówkach obejmując kontrolą 105 partii wartości 7.709 zł, w tym: 64 partii produktów, półproduktów, surowców i towarów handlowych wartości 7.109 zł oraz 41 potraw wartości 600 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 30 potraw wartości 419 zł 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 składników powodujących alergię lub

reakcje nietolerancji (*gluten, jaja, laktoza mleko i produkty pochodne, seler, gorczyca, soja, sezam*), rodzaju użytego mięsa, dla **29** potraw wartości **409 zł**;

- **brak podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników** (np. za pomocą czcionki, koloru) **składników alergennych** dla **17** potraw wartości **243 zł**,
- **podanie niezgodnie z prawdą danych w zakresie składu potraw** dla **6** potraw wartości **81 zł**,
- **zastosowanie nazwy uniemożliwiającej konsumentowi poznanie prawdziwego charakteru środka spożywczego** dla 1 potrawy wartości **10 zł** - do przygotowania potrawy użyto **czarniaka (dorsz czarny)**, a oznakowano jako „**dorsz w chrupiącej panierce**”.

W związku z powyższym w trakcie kontroli **zażądano** usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości poprzez uwidocznienie w miejscu sprzedaży brakujących wykazów składników, w tym składników alergennych, podkreślenie składników alergennych oraz podanie prawdziwych danych odnośnie składu potraw.

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 **66** partii surowców, półproduktów i towarów handlowych wartości **7.238 zł**, nie stwierdzając ich przekroczenia.

7. Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością

We wszystkich kontrolowanych placówkach do pakowania artykułów żywnościowych, wyrobów kulinarnych używano materiałów (71 partii), które **posiadały oznaczenia** dopuszczające je **do bezpośredniego kontaktu z żywnością** (kontrolującym okazano dokumentację na zakup w/w produktów).

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.

9. Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych

W **1** placówce (**7,1%**) przedsiębiorca nie okazał aktualnego orzeczenia lekarskiego wydawanego do celów sanitarno – epidemiologicznych dla zatrudnionego

pracownika. O powyższym fakcie powiadomiono Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi

10. Inne zagadnienia

W 4 placówkach stwierdzono naruszenie przepisów ustawy Prawo o miarach. Przedsiębiorcy użytkowali przyrządy pomiarowe (wagi domowe) niezgodnie z warunkami właściwego ich stosowania. W trakcie kontroli zażądano usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości poprzez wyposażenie placówek w wagi podlegające prawnej kontroli metrologicznej.

W związku z ustaleniami kontroli:

- w 8 przypadkach wobec przedsiębiorców **zostały bądź zostaną wszczęte z urzędu postępowania administracyjne** w sprawie nałożenia 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 skierowano wniosek do **Sądu Rejonowego** w związku z popełnieniem wykroczenia z art. 11 § 1 KW w związku z art. 134 § 1 i §3 KW. Sąd Rejonowy uznał obwinionego za winnego i wymierzył mu karę grzywny w wysokości 50 zł.
- w 13 przypadkach żądano usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości (uwidocznienie w miejscu sprzedaży wykazu składników, alergenów występujących w gotowych wyrobach, podkreślenia składników alergennych, uwidocznienie składu zgodnego z zastosowanymi surowcami i wyposażenie placówki w wagi podlegające prawnej kontroli metrologicznej).

Ponadto przesłano:

- 1 informację do **Urzędu Skarbowego** w Skierniewicach,
- 1 informację do **Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** w Łodzi,
- 4 informacje do **Urzędów Miar**.