

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 22.01.2016 r.

INFORMACJA

z wyników kontroli prawidłowości funkcjonowania placówek handlowych i gastronomicznych zlokalizowanych na terenie szpitali

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Łodzi w ramach realizacji programu ŻG.042.9.2015 w **IV kwartale 2015 r.** przeprowadził kontrole w **10 placówkach handlowych i gastronomicznych zlokalizowanych na terenie szpitali.**

Celem tych kontroli była ocena prawidłowości funkcjonowania placówek handlowych i gastronomicznych zlokalizowanych w szpitalach i innych placówkach medycznych w zakresie legalności i rzetelności działania, przestrzegania przepisów regulujących zasady obrotu towarowego oraz przepisów prawa żywnościowego.

Nieprawidłowości stwierdzono w **7 placówkach (70% kontrolowanych).**

W toku prowadzonych działań kontrolnych badaniem objęto **112** partii towarów handlowych, wyrobów kulinarnych oraz surowców stosowanych do ich produkcji wartości łącznej **1.704 zł**, z których zakwestionowano **59** partii wartości **657 zł**, co stanowiło **52,7 %** partii badanych.

WYNIKI KONTROLI

RZETELNOŚĆ OBSŁUGI (SPRZEDAŻY)

We wszystkich placówkach dokonano zakupu potraw celem sprawdzenia prawidłowości wyliczania i pobierania należności oraz zgodności zamówienia z realizacją, w 5 przypadkach sprawdzono przestrzeganie deklarowanych gramatur. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Pobrane należności były zgodne z cenami uwidocznionymi w cennikach bądź na wywieszkach.

Nie stwierdzono wydania w zakupach kontrolnych potrawy z innym składnikiem niż deklarowano w miejscu sprzedaży bądź zastąpienia droższych składników tańszymi substytutami. Nie stwierdzono także przypadków deklarowania potraw ze świeżych surowców, podczas gdy przygotowywano je z surowców mrożonych.

PRZESTRZEGANIE PRZEPISÓW PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO

a. Jakość potraw, surowców i półproduktów do ich przygotowania

W **6** kontrolowanych placówkach dokonano na miejscu oceny **organoleptycznej 12** potraw wartości **129 zł** i nie stwierdzono cech dyskwalifikujących wyroby z obrotu handlowego. Potrawy nie nosiły oznak nieświeżości, zeschnięcia, posiadały właściwą barwę

oraz zapach. Również stosowany tłuszcz smażalniczy nie był nadmiernie przepalony bądź zanieczyszczony pozostałościami wcześniej smażonych produktów.

b. Prawidłowość oznakowania towarów

Prawidłowość oznakowania badano w **10** placówkach obejmując kontrolą **101** partii wartości **1.429 zł**, w tym **61** partii produktów, półproduktów i towarów handlowych wartości **952 zł** oraz **40** potraw wartości **477 zł**. W **6** placówkach zakwestionowano **56** partii towarów (**55,5 %** badanych) wartości **642 zł**, w tym **39** wyrobów gastronomicznych wartości **415 zł**.

Stwierdzone nieprawidłowości polegały na:

- **niepodaniu 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, mleko i produkty pochodne, seler, gorczyca, soja, sezam)* dla **46** produktów łącznej wartości **568 zł**,
 - **nazwy lub podaniu nazw**, które nie pozwalały konsumentowi na poznanie prawdziwego charakteru środka spożywczego dla **15** partii towarów wartości **234 zł**,
 - **nazwy albo imienia i nazwiska producenta** dla **15** partii towarów wartości **94 zł**,
 - **masy jednostkowej** dla **5** partii pieczywa wartości **21 zł**,
- **niepodkreślenie za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników** (np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła) **składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji** (*ser, jaja, tuńczyk*) dla **3** partii wyrobów wartości **42 zł**;
- **niewłaściwe określenie funkcji technologicznych substancji dodatkowych** dla **1** partii przetworu mięsnego wartości **30 zł**. Na etykietach dołączonych do wyrobów producent podał antyzbrylacz, zagęstnik zamiast substancja przeciwbrylająca, substancja zagęszczająca).

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, podanie rodzaju mięsa używanego do przygotowania potraw, prawidłowego oznakowania pieczywa i wyrobów cukierniczych.

c. Identyfikacja dostawców

We wszystkich kontrolowanych placówkach 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 **69** partii towarów.

d. Warunki i sposób przechowywania artykułów żywnościowych

We wszystkich kontrolowanych placówkach sprawdzono warunki i sposób przechowywania środków spożywczych obejmując badaniem **66** partii wartości **1.152** zł. W **1** placówce zakwestionowano **3** partie wyrobów cukierniczych wartości **28** zł, które były przechowywane na ladzie bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi.

e. Stan sanitarny placówek

Stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń, urządzeń przeznaczonych do magazynowania i przechowywania żywności kontrolowano we wszystkich placówkach i nie stwierdzając nieprawidłowości.

f. Aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości

Terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości sprawdzono dla **57** partii artykułów żywnościowych wartości łącznej **1.133** zł w **9** kontrolowanych jednostkach. Nieprawidłowości stwierdzono w **1** placówce, w której oferowano do sprzedaży **3** partie środków spożywczych wartości **15** zł po upływie dat ważności.

g. Orzeczenia lekarskie

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

h. Materiały i wyroby używane do kontaktu z żywnością

We wszystkich 10 kontrolowanych placówkach do pakowania i przechowywania artykułów żywnościowych i wyrobów kulinarnych używano materiałów (**36 partii**) i sprzętów, które posiadały oznaczenia dopuszczające je do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

i. Identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy

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

We wszystkich kontrolowanych placówkach działalność prowadzona była zgodnie z zakresem określonym w decyzjach wydanych przez organ sanitarny.

Inne zagadnienia

W **3** placówkach stwierdzono naruszenie przepisów ustawy *Prawo o miarach*.

W trakcie kontroli zażądano usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości poprzez zalegalizowanie przyrządów pomiarowych.

W związku z ustaleniami kontroli:

- na **jednego** przedsiębiorcę została nałożona kara pieniężna z *40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych* w kwocie **500 zł**, zaś wobec **5** przedsiębiorców **zostały bądź zostaną wszczęte z urzędu postępowania administracyjne** w sprawie nałożenia kar pieniężnych wynikających z *art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych*;
- w **4** przypadkach nałożono **mandaty karne kredytowane** na łączną kwotę **600 zł** w związku z popełnieniem wykroczeń z *art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach* oraz *art. 111 § 2 kw. i art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia*;
- w **1** przypadku, *na podstawie art. 18 ust. 1 ustawy z dnia 15 grudnia 2000r. o Inspekcji Handlowej*, wydano decyzję zarządzającą wycofanie z obrotu handlowego 3 partii towarów po upływie dat ważności;
- w **9** przypadkach żądano usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Ponadto przesłano:

- **2** informacje do właściwych terenowo **Urzędów Miar**,
- **1** wystąpienie pokontrolne do producenta zakwestionowanego przetworu mięsnego,
- **1** informację do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych w Łodzi.