**CZY WIESZ, GDZIE JESZ? INSPEKCJA HANDLOWA SPRAWDZIŁA DANIA KUCHNI ZAGRANICZNYCH**

**Kong phadprik thai dam – takie danie oferował jeden z restauratorów skontrolowanych przez Inspekcję Handlową. Niestety, informował jedynie o egzotycznej nazwie, zamiast o polskiej i składnikach potrawy. W pierwszym dniu chińskiego Nowego Roku, Inspekcja Handlowa oraz UOKiK przypominają o tym, na co zwracać uwagę korzystając z oferty barów serwujących dania kuchni zagranicznych**

**[Warszawa, 8 lutego 2016 r.]** Lżejsza o 60 proc. polędwica z grilla od deklaracji w menu, ponieważ kucharz zważył produkt przed smażeniem zamiast po. Cielęcina z warzywami okazała się wieprzowiną, ponieważ, jak tłumaczył restaurator, zaszło nieporozumienie między polską kelnerką a wietnamskim kucharzem – to przykłady nieprawidłowości wykryte przez inspektorów Inspekcji Handlowej.

W pierwszym kwartale 2015 roku Inspekcja Handlowa na zlecenie Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów wzięła pod lupę **dania kuchni zagranicznych – m.in. dalekowschodniej, tureckiej, meksykańskiej, gruzińskiej**. Inspektorzy sprawdzali przede wszystkim czy kucharze używają takich produktów, jakie deklarują w menu, czy zgadza się waga porcji, czy w każdym punkcie znajduje się cennik. Inspektorzy **Inspekcji Handlowej występowali anonimowo w roli konsumentów, dokonując tzw. zakupu kontrolnego.** Taka metoda pracy najlepiej pozwala sprawdzić jakość potraw i poziom obsługi.

**Kontrola odbyła się na terenie całej Polski i dotyczyła 181 placówek gastronomicznych** – mikro, średnich przedsiębiorców, ale również dużych działających w popularnych sieciach. Przedsiębiorców wytypowano losowo, na podstawie skarg konsumentów oraz wyników poprzednich kontroli IH. **Sprawdzono 3 967 dań kuchni zagranicznej, zastrzeżenia wzbudziło co trzecie (32,5 proc. – 1 291 dań).**

**Nieprawidłowości**Inspektorzy, podając się za konsumentów, w każdym wytypowanym lokalu (181) zamówili różne dania i napoje – dokonując tzw. zakupu kontrolnego. Zastrzeżenia wzbudziła prawie co trzecia skontrolowana placówka (27 proc. – 49 lokali). Potrawy zbadano w laboratoriach UOKiK, aby sprawdzić rzeczywisty skład. W ich wyniku okazało się, że przykładowo:

* **inspektorom podano dania z innym składnikiem niż deklarowano w menu**: „cielęcina z warzywami” okazała się wieprzowiną, co restaurator tłumaczył nieporozumieniem między polską kelnerką a wietnamskim kucharzem;
* **wydano mniejsze porcje niż deklarowane w menu**. Np. „polędwica wołowa z grilla” zgodnie z zapewnieniami powinna ważyć 200 g, a w rzeczywistości było to 121 g. Przedsiębiorca twierdził, że mięso straciło na wadze w trakcie smażenia, co oznacza, że kucharz zważył je przed przyrządzeniem, a nie po. Kolejny przykład: „wołowina Makao” - zamiast 500 g, ważyła 279 g.

Inspektorzy sprawdzili również czy placówki gastronomiczne posiadają składniki, z których, jak deklarowały w menu, przyrządzają potrawy. W tym zakresie skontrolowano asortyment 139 barów, kwestionując co piąty (19,4 proc. - 27 placówek). Okazało się, że wbrew deklaracjom, nie było parmezanu, szynki parmeńskiej, sera feta. Soki zastępowano napojami, oscypka – roladą giżycką, a kraby paluszkami surimi czyli zmielonym mięsem ryb morskich. Zdarzały się także przypadki niepodawania informacji w języku polskim – np. jedno z dań było sprzedawane pod obco brzmiącą nazwą kong phadprik thai dam – lub używania sformułowań niewiele mówiących klientom – np. „z dodatkiem warzyw”, „z owoców morza”.

**Ustalenia kontroli**

Za niewłaściwą jakość potraw Inspektorzy Inspekcji Handlowej nałożyli kary w łącznej wysokości 20 600 zł, wydając 16 decyzji. Ponadto, za nieprzestrzeganie okresów przydatności do spożycia, czy niewłaściwy stan sanitarny placówek nałożyli 26 mandatów karnych na kwotę 4 480 zł.

**W pierwszym dniu chińskiego Nowego Roku, przypominamy o tym, na co zwracać uwagę korzystając z oferty barów serwujących dania kuchni zagranicznych:**

* Zanim złożymy zamówienie, dokładnie poznajmy ofertę. Cennik znajdziemy w miejscu ogólnodostępnym. Powinny się w nim znaleźć wszystkie niezbędne informacje - w tym nazwa potrawy, napoju, co się składa na danie - czy jest to np. kotlet z surówką, czy może warzywa będziemy musimy zamówić dodatkowo. Istotna jest też informacja jakich składników użyto do przygotowania potrawy.
* **Jeżeli restaurator dolicza serwis kelnerski, musi o jego wysokości poinformować klienta np. w menu.** Konieczne jest także podanie od czego uzależniona jest wysokość opłaty za serwis (np. „dla grup powyżej 10 osób doliczamy serwis 10 proc., a dla grup powyżej 25 osób doliczamy serwis 15 proc.”). Jeśli konsument nie został rzetelnie poinformowany o opłacie za serwis przed dokonaniem zamówienia, może odmówić jego zapłacenia.
* Wszystkie oferowane dania powinny być opatrzone informacjami o ich nazwach, które powinny być zrozumiałe i precyzyjne - np. obok informacji „danie dnia” powinno się pojawić określenie co wchodzi w jego skład.
* **Zwróćmy uwagę na informację o składnikach alergennych.** Obok nazwy potrawy musi znaleźć się wykaz wszystkich produktów, jakich użyto do jej przygotowania z wyraźnym zaznaczeniem, które z nich mogą wywołać uczulenia. Np.: *pizza frutti di mare: mąka (zawiera gluten), woda, sól, drożdże, sos pomidorowy, skorupiaki (kraby, homary, langusty), mięczaki (przegrzebki, mule, ostrygi).*
* ***Reklamuj niewłaściwą jakość.*** Reklamacja może dotyczyć zarówno potrawy, a więc np. jeżeli jednym z podanych w jadłospisie składników pizzy były oliwki, a nie zostały one dodane, czy w sałatce wskazano Fetę, którą zamieniono tańszym serem, jak i usługi np. kiedy kelner zapewnił, że potrawa zostanie dostarczona w 10 minut a czas realizacji zamówienia okazał się dłuższy z przyczyn zależnych od sprzedawcy.

**Wszelkie zastrzeżenia dotyczące nierzetelnej obsługi czy niewłaściwej jakości zamówionych potraw można zgłaszać do** [**wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej**](http://uokik.gov.pl/wazne_adresy.php#faq595). Ponadto bezpłatną pomoc w dochodzeniu swoich praw uzyskamy od [powiatowych lub miejskich rzeczników konsumentów](http://uokik.gov.pl/rzecznicy_konsumentow.php).

**Dodatkowe informacje dla mediów:**

Biuro prasowe UOKiK  
pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa  
Tel.: 22 827 28 92, 55 60 111, 55 60 314  
E-mail: [biuroprasowe@uokik.gov.pl](mailto:biuroprasowe@uokik.gov.pl)  
Twitter: [@UOKiKgovPL](https://twitter.com/UOKiKgovPL)