



RAPORT
KONSUMENT NA RYNKU USŁUG
GASTRONOMICZNYCH
W ŚWIECIE KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ INSPEKCJĘ
HANDLOWĄ W ROKU 2010

Warszawa, maj 2011



Opracowanie:
Departament Inspekcji Handlowej
UOKiK

SPIS TREŚCI

I. WSTĘP	5
1. SYTUACJA NA RYNKU GASTRONOMICZNYM W POLSCE	5
2. PODSTAWA PRAWNA KONTROLI.....	6
3. CEL KONTROLI	7
4. PRZEDMIOTOWY ZAKRES KONTROLI	7
5. PODMIOTOWY ZAKRES KONTROLI	8
II. USTALENIA KONTROLI	9
A. OGÓLNE USTALENIA KONTROLI	10
B. RZETELNOŚĆ OBSŁUGI (SPRZEDAŻY)	12
C. PRAWIDŁOWOŚĆ UWIDACZNIANIA CEN.....	12
D. JAKOŚĆ SUROWCÓW, PÓLPRODUKTÓW, POTRAW I NAPOJÓW.....	13
E. IDENTYFIKOWALNOŚĆ TOWARÓW.....	14
F. OZNAKOWANIE OFEROWANYCH TOWARÓW HANDLOWYCH	15
G. PRZESTRZEGANIE WARUNKÓW MAGAZYNOWANIA ŻYWNOŚCI ORAZ OKRESÓW JEJ TRWAŁOŚCI.....	15
H. MATERIAŁY I WYROBY DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ.....	16
I. PRZYRZĄDY DO ODMIERZANIA POTRAW I NAPOJÓW	16
J. ORZECZENIA LEKARSKIE DO CELÓW SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNYCH	17
K. SPRZEDAŻ I PALENIE WYROBÓW TYTONIOWYCH	17
L. SPRZEDAŻ I PODAWANIE ALKOHOLU	17
M. IDENTYFIKACJA PRZEDSIĘBIORCY	17
N. DZIAŁANIA PODJĘTE PRZEZ ORGANY INSPEKCJI HANDLOWEJ W ZWIĄZKU ZE STWIERDZONYMI NIEPRAWIDŁOWOŚCIAMI	18
1. PLACÓWKI ZLOKALIZOWANE NA DWORCACH DALEKOBIEŻNEJ KOMUNIKACJI KOLEJOWEJ I AUTOBUSOWEJ ORAZ W ICH POBLIŻU	19
2. PLACÓWKI ZLOKALIZOWANE W REJONACH O NASILONYM RUCHU TURYSTYCZNYM W SEZONIE ZIMOWYM.....	22
3. RESTAURACJE ORAZ LOKALE (KLUBY) OTWARTE DO PÓŹNYCH GODZIN NOCNYCH.....	28

4. PLACÓWKI ZLOKALIZOWANE W REJONACH O NASILONYM RUCHU TURYSTYCZNYM W SEZONIE LETNIM	35
5. BARY MLECZNE	42
6. PLACÓWKI OFERUJĄCE DANIA TYPU <i>FAST FOOD</i> DZIAŁAJĄCE W SIECIACH.....	46
III. PODSUMOWANIE.....	50
IV. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DLA KONSUMENTÓW KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG PLACÓWEK GASTRONOMICZNYCH	53

Niniejszy raport sporządzono na podstawie wyników ogólnokrajowej kontroli zrealizowanej przez Inspekcję Handlową w 2010 roku. Zgodnie z założeniami *Programu kontroli prawidłowości funkcjonowania placówek gastronomicznych*, zwanego dalej również: „*Programem kontroli*”, zatwierdzonego przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, w każdym kwartale kontrole były ukierunkowane na placówki świadczące usługi o innym charakterze.

I. WSTĘP

1. Sytuacja na rynku gastronomicznym w Polsce

Według danych opublikowanych przez Główny Urząd Statystyczny¹, w 2009 roku w Polsce działało 78,6 tys. placówek gastronomicznych, w tym:

- 31,8 tys. barów,
- 27,6 tys. punktów gastronomicznych,
- 14,1 tys. restauracji,
- 5,1 tys. stołówek.

W porównaniu z rokiem 2008 zaobserwowano zmniejszenie ogólnej liczby placówek o 3,9 proc., przy czym liczba barów zmalała o 5,1 proc., punktów gastronomicznych - o 5,2 proc., a stołówek - o 3,8 proc. Te same dane pokazują, że nastąpił wzrost liczby restauracji o 1,4 proc². Według danych GUS za rok 2008 najwięcej lokali gastronomicznych funkcjonuje w województwach: śląskim, wielkopolskim, mazowieckim, małopolskim i dolnośląskim.

Badania opinii społecznej wykazały, że recesja gospodarcza spowodowała spadek liczby osób jedzących poza domem. W 2009 roku tylko 42 proc. Polaków korzystało z punktów gastronomicznych, podczas gdy jeszcze rok wcześniej deklarowało to 53 proc. respondentów³. Ekspertcy uważają, że sektor ten wróci na ścieżkę wzrostu w 2011 roku, aby jeszcze bardziej przyspieszyć w 2012 roku⁴, na co wpływ będzie miał, m.in. rozwój zaplecza gastronomicznego w związku z organizacją mistrzostw Europy w piłce nożnej w 2012. Analitycy firmy Deloitte Polska prognozują, że w latach 2010 - 2015 średnioroczny wzrost wydatków na usługi gastronomiczne wyniesie 4 proc⁵.

Sondaż GFK Polonia dla „Rzeczpospolitej” pokazuje, że jeśli Polacy decydują się na jedzenie poza domem, to najczęściej wybierają pizzerie (44 proc.), a dopiero później restauracje (36 proc.). Sieci fast foodów oraz bary szybkiej obsługi, serwujące jedzenie na wynos, stanowią wybór w sumie 58 proc. Polaków. Ponad połowa konsumentów (57 proc.) przyznaje się, że wcale nie jada posiłków poza domem. Wśród 43 proc. Polaków, którzy jedzą „na mieście”, zaledwie 2 proc. robi to każdego dnia, a co dziesiąty Polak - raz w miesiącu. Jeśli decyduje się na wyjście do restauracji lub pizzerii, to najczęściej wybiera się tam w weekendy (36 proc.), najchętniej z gronem znajomych lub przyjaciół (32 proc.), rzadziej samemu (25 proc.) lub z całą rodziną (23 proc.)⁶. Zainteresowanie konsumentów usługami gastronomicznymi uzależnione jest od lokalizacji placówek. Badania przeprowadzone w marcu i kwietniu ubiegłego roku wśród ponad 600 placówek

¹ „Mały Rocznik Statystyczny Polski 2010” Wyd. GUS, rok LIII.

² „Mały Rocznik Statystyczny Polski 2009” Wyd. GUS, rok LII.

³ „Rynek punktów gastronomicznych w Polsce 2009”, GFK Polonia.

⁴ „Gastronomia przytyje w 2011 r.”, Puls Biznesu, 09.07.2010.

⁵ „Deloitte: 21 proc. dochodu Polacy wydają na jedzenie i napoje. Rosną wydatki na restauracje i kawiarnie”, portalspozywczy.pl, 02.03.2011.

⁶ „Fast food Polska i król hamburger”, Rzeczpospolita, 13-14 marca 2010; badanie przeprowadzono 18-23 lutego 2010 metodą wywiadów ankietowych na próbie 1000 osób.

gastronomicznych w Polsce pokazały, że najwyższe przychody osiągały lokale umiejscowione w centrach handlowych, natomiast najniższe - placówki zlokalizowane na obszarach wiejskich, z dala od tras komunikacyjnych. Ponad połowa (55 proc.) wszystkich placówek gastronomicznych odnotowała spadek sprzedaży w 2009 roku w odniesieniu do 2008 roku, co piąty lokal (21 proc.) deklarował wzrost sprzedaży, a 24 proc. placówek nie zauważyło zmian wartości sprzedaży w tym okresie. Warto zwrócić uwagę na fakt, iż spośród placówek umiejscowionych w punktach obsługi podróźnych (na dworcach, stacjach kolejowych), żadna placówka nie zanotowała w 2009 roku spadku obrotów⁷.

2. Podstawa prawna kontroli

Podstawą prawną wszczęcia i przeprowadzenia kontroli był art. 3 ust. 1, 2, 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku *w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt* (Dz.U. L 65 z 30.4.2004 r., s.1 z późn. zm.), art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), art. 3 ust. 1 pkt 1, 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 roku *o Inspekcji Handlowej* (tekst jednolity: Dz. U. z 2009 r. Nr 151, poz. 1219 z późn. zm.). Zgodnie z nimi działalność gastronomiczna, w zakresie jakości i rzetelności świadczonych usług, podlega kontroli Inspekcji Handlowej.

W toku kontroli sprawdzono przestrzeganie niektórych przepisów zawartych między innymi w podanych poniżej aktach prawnych:

- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. U. L 139 z 30.4.2004 r., s. 1 z późn. zm.; sprostowanie: Dz. U. L 153 z 12.06.2008, s. 42) - w zakresie ogólnych warunków przechowywania;
- rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku *w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością* oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. L 338 z 13.11.2004 r., s. 4);
- rozporządzeniu Rady (WE) Nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 roku *w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz. U. L 93 z 31.3.2006, s. 12 z późn. zm.);
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 roku *w sprawie dodatków do żywności* (Dz. U. L Nr 354 z 31.12.2008, s. 16 z późn. zm.);
- ustawie z dnia 21 grudnia 2000 roku *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.);

⁷ Źródło: „Lokale gastronomiczne: przychody a lokalizacja”, Gospodarka.pl, 05.07.2010 w ślad za raportem: „Rynek HoReCa w Polsce 2010. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2010-2012” opracowanym przez PMR Research.

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (tekst jednolity: Dz. U z 2010, Nr 136, poz. 914 z późn. zm.);
- ustawie z dnia 5 lipca 2001 roku *o cenach* (Dz. U. Nr 97, poz. 1050 z późn. zm.);
- ustawie z dnia 11 maja 2001 roku *Prawo o miarach* (Dz. U. z 2004 r. Nr 243 poz. 2441 z późn. zm.);
- ustawie z dnia 2 lipca 2004 roku *o swobodzie działalności gospodarczej* (tekst jednolity: Dz. U z 2010, Nr 220, poz. 1447);
- ustawie z dnia 9 listopada 1995 roku *o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych* (Dz. U. z 1996 r. Nr 10, poz. 55 z późn. zm.);
- ustawie z dnia 26 października 1982 roku *o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* (Dz. U. z 2007 r. Nr 70, poz. 473 z późn. zm.);
- rozporządzeniu Ministra Finansów z dnia 10 czerwca 2002 roku *w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczania ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży* (Dz. U. Nr 99, poz. 894 z późn. zm.);
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku *w sprawie znakowania środków spożywczych* (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.).

3. Cel kontroli

Celem przeprowadzonych kontroli była ocena prawidłowości i rzetelności funkcjonowania placówek gastronomicznych o następujących profilach działalności:

- placówki zlokalizowane na dworcach dalekobieżnej komunikacji kolejowej i autobusowej oraz w ich pobliżu,
- placówki w rejonach zimowego wypoczynku,
- restauracje i lokale (kluby) otwarte do późnych godzin nocnych,
- placówki w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym w sezonie letnim,
- bary mleczne,
- placówki oferujące dania typu *fast food* działające w sieciach.

Szczególne uwagę zwracano na jakość oferowanych wyrobów kulinarnych i surowców stosowanych do ich produkcji, rzetelność usług świadczonych konsumentom oraz prawidłowość uwidaczniania informacji o wysokości cen oferowanych towarów, potraw i napojów.

4. Przedmiotowy zakres kontroli

Kontrolą objęto następujące zagadnienia:

- rzetelność obsługi (sprzedaży),
- prawidłowość uwidaczniania cen,
- jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów,
- identyfikowalność towarów,

- prawidłowość oznakowania towarów,
- przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości,
- wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością,
- inne zagadnienia, takie jak: przechowywanie i udostępnianie na żądanie organów urzędowej kontroli żywności orzeczeń lekarskich wydawanym osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością, identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy oraz zgodność zakresu i rodzaju prowadzonej działalności z informacjami zgłoszonymi do Krajowego Rejestru Sądowego lub ewidencji działalności gospodarczej.

Dodatkowo podczas części kontroli sprawdzano czy:

- a) przestrzegane były przepisy ustawy *o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych*⁸, w szczególności:
 - zakaz palenia wyrobów tytoniowych poza pomieszczeniami wyodrębnionymi i odpowiednio przystosowanymi,
 - zakaz sprzedaży wyrobów tytoniowych osobom do lat 18;
- b) przedsiębiorcy posiadali zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych i przestrzegali ich warunków zgodnie z przepisami ustawy *o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* oraz przestrzegali innych postanowień tej ustawy, jak np.: uwidacznianie informacji o szkodliwości spożywania napojów alkoholowych, zakaz sprzedaży nieletnim czy nietrzeźwym;
- c) stosowane przyrządy pomiarowe były zalegalizowane lub posiadały aktualne cechy legalizacji zgodnie z przepisami ustawy *Prawo o miarach*.

5. Podmiotowy zakres kontroli

W ramach przeprowadzonych badań kontrolami objęto zakłady gastronomiczne działające w systemie otwartym, oferujące dania na miejscu, a także na wynos (małe lokale gastronomiczne, restauracje, kluby nocne, lokale gastronomiczne oferujące dania typu *fast food*, bary mleczne). Nie kontrolowano zakładów gastronomicznych działających w systemie zamkniętym, np.: w miejscach pracy czy sanatoriach.

Przedsiębiorców do kontroli typowano na podstawie jednej lub kilku przedstawionych niżej metod:

⁸ Z dniem 15 listopada 2010 roku, a więc w trakcie realizacji *Programu kontroli*, weszła w życie nowelizacja ustawy, która wprowadziła całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych, m.in. w placówkach gastronomiczno-rozrywkowych. Obecnie palenie jest dozwolone jedynie w „palarni” - wyodrębnionym konstrukcyjnie od innych pomieszczeń i ciągów komunikacyjnych pomieszczeniu spełniającym warunki określone w ww. ustawie. W przypadku lokali posiadających co najmniej dwa pomieszczenia przeznaczone do konsumpcji, właściciel lub zarządzający może wyłączyć spod zakazu zamknięte pomieszczenie konsumpcyjne, wyposażone w wentylację zapewniającą, aby dym tytoniowy nie przenikał do innych pomieszczeń. Ww. ustawa nakłada również na przedsiębiorców obowiązki umieszczania odpowiednich wywieszek informujących o obowiązującym zakazie palenia oraz zakazie sprzedaży wyrobów tytoniowych osobom nieletnim.

- dobór losowy spośród będących w posiadaniu wojewódzkich inspektoratów danych o przedsiębiorcach,
- typowanie na podstawie nieprawidłowości ujawnionych w trakcie poprzednich kontroli,
- typowanie na podstawie skarg konsumentów.

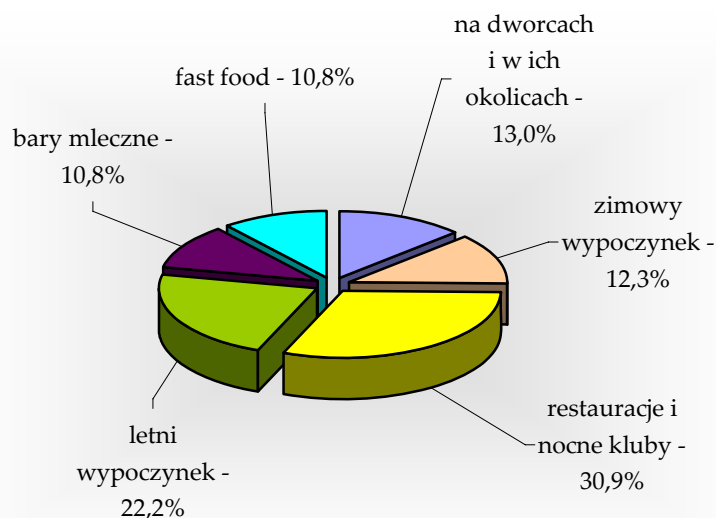
II. USTALENIA KONTROLI

W ramach realizacji *Programu kontroli prawidłowości funkcjonowania placówek gastronomicznych* w 2010 roku skontrolowano łącznie 424 placówki o różnym profilu działalności, z tego:

- 55 placówek zlokalizowanych na dworcach dalekobieżnej komunikacji kolejowej i autobusowej oraz w ich pobliżu - na terenie 10 województw: mazowieckiego, zachodniopomorskiego, pomorskiego, wielkopolskiego, kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, łódzkiego, lubelskiego, lubuskiego i podlaskiego;
- 52 placówki w rejonie zimowego wypoczynku - w 6 województwach: śląskim, świętokrzyskim, małopolskim, podkarpackim, dolnośląskim i opolskim;
- 131 restauracji i lokali (klubów) otwartych do późnych godzin nocnych - na terenie całego kraju;
- 94 placówki w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym w sezonie letnim - w 8 województwach: podlaskim, kujawsko-pomorskim, pomorskim, warmińsko-mazurskim, zachodniopomorskim, śląskim, świętokrzyskim i małopolskim;
- 46 barów mlecznych - na obszarze całego kraju;
- 46 placówek oferujących dania typu *fast food*, działających w sieciach - w 8 województwach: lubuskim, warmińsko-mazurskim, wielkopolskim, mazowieckim, świętokrzyskim, małopolskim, opolskim i dolnośląskim.

Rodzaj kontrolowanych placówek i ich udział w ogólnej liczbie kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową przedstawia **Wykres 1**.

Wykres 1. Procentowy udział kontroli w poszczególnych typach placówek.



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

A. Ogólne ustalenia kontroli

Różnego rodzaju uchybienia, zarówno drobne jak i poważniejsze, stwierdzono w 79,5 proc. skontrolowanych placówek, w tym:

- 88,5 proc. w zakładach zlokalizowanych w rejonach zimowego wypoczynku,
- 85,1 proc. - w rejonach letniego wypoczynku,
- 84,0 proc. - w restauracjach i nocnych klubach,
- 76,4 proc. - w placówkach zlokalizowanych na dworcach i w ich okolicach,
- 67,4 proc. - w barach mlecznych,
- 65,2 proc. - w placówkach oferujących dania typu *fast food* działających w sieciach.

Dotyczyły one przede wszystkim:

- nieprzestrzegania przepisów o uwidacznianiu cen, w tym - braku informacji o ilości nominalnej napoju lub potrawy, których dotyczyła podana cena (również w odniesieniu do głównego składnika) (48,8 proc.);
- stosowania przyrządów pomiarowych bez cech legalizacji lub z nieaktualnymi, bądź nieczytelnymi cechami legalizacji (41,5 proc.);
- oferowania potraw lub napojów niewłaściwej jakości (21,4 proc.);
- nierzetelnej obsługi, w tym wydania zbyt małej porcji, wydania innego produktu lub składnika niż deklarowany, a także stwierdzonych różnic na rachunku w stosunku do cennika (21 proc.),

a ponadto:

- oferowania towarów przeterminowanych (18,4 proc.);
- nieprzestrzegania warunków przechowywania towarów (14,4 proc.);
- braku zaświadczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością (8,0 proc.).

Porównanie wyników kontroli w placówkach gastronomicznych z podziałem na profile działalności przedstawia **Tabela 1**.

Tabela 1. Zestawienie wyników kontroli w poszczególnych typach placówek.

Profil kontrolowanej placówki	Liczba placówek	Procentowy udział liczby placówek w liczbie skontrolowanych, w których stwierdzono:						
		nierzetelną obsługę	nieprzestrzeganie przepisów w zakresie uwidaczniania cen	przeterminowanie produktów	nieprawidłowe warunki przechowywania	inne nieprawidłowości sanitarno-porządkowe	brak lub nieczytelne cechy legalizacji przyrządów pomiarowych ¹	brak zaśw. lekarskich pracowników mających kontakt z żywnością
Ogółem	424	21,0	48,8	18,4	14,4	8,0	41,5	8,0
placówki na dworcach i w ich pobliżu	55	5,5	50,9	20,0	5,5	7,3	40,0	1,8
placówki w rejonie zimowego wypoczynku	52	21,6	57,7	21,2	21,2	7,7	50,0	13,5
restauracje i nocne kluby	131	28,7	57,2	22,9	13,0	9,9	42,3	8,4
placówki w rejonie letniego wypoczynku	94	21,7	53,2	20,2	24,5	9,6	52,4	12,8
bary mleczne	46	19,6	13,0	10,9	8,7	4,3	25,6	4,3
placówki - typu <i>fast food</i> działające w sieciach	46	17,4	39,1	4,3	6,5	4,3	28,6	2,2

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

¹ Niniejsze zagadnienie skontrolowano łącznie w 241 zakładach, z czego: w 35 placówkach funkcjonujących na dworcach i w ich okolicach, 34 - w rejonach zimowego odpoczynku, 78 - w restauracjach i nocnych klubach, 42 - w rejonach letniego wypoczynku, 39 - barach mlecznych i 14 - placówkach sieciowych oferujących dania typu *fast food*.

B. Rzetelność obsługi (sprzedaży)

Na podstawie zakupu kontrolnego dokonanego przed rozpoczęciem czynności kontrolnych sprawdzono:

- prawidłowość wyliczania i pobierania należności, przestrzeganie deklarowanych gramatur, a także zgodność zamówienia z realizacją,
- rzetelność deklaracji zawartych w oznakowaniu (np.: w jadłospisie) w zakresie składu oferowanych potraw – poprzez sprawdzenie, czy deklarowane składniki faktycznie znajdują się na stanie placówki.

Nieprawidłowości w zakresie rzetelności obsługi konsumentów ujawniono w 21 proc. zakładów gastronomicznych kontrolowanych w tym zakresie. Zawyżenie należności dochodziło nawet do 17 zł w jednym zakupie. Nierzetelność obsługi polegała na:

- zaniżaniu gramatury potraw lub niedoborze deklarowanych składników w potrawach oraz zaniżaniu objętości napojów alkoholowych (20,5 proc. skontrolowanych placówek) - zakwestionowano 153 porcji z zakupionych 1279 (tj. 12 proc.);
- wydaniu konsumentowi innego składnika niż zadeklarowany w menu lub cenniku (4,2 proc. placówek);
- zawyżaniu należności na rachunkach poprzez doliczenie niezamówionego produktu, usługi serwisowej bez wcześniejszego poinformowania konsumenta, bądź naliczeniu kwoty wyższej niż podano w cenniku (2,9 proc. placówek).

Ponadto deklarowano w ofercie wyroby lub składniki wyrobów, których nie stwierdzono na stanie lokali objętych kontrolą, albo odnotowano ich zamienniki (11,4 proc. placówek).

Zdecydowanie najwięcej nieprawidłowości w zakresie rzetelności obsługi ujawniono w restauracjach i klubach otwartych do późnych godzin nocnych (28,7 proc.), a także w placówkach zlokalizowanych na obszarach o nasilonym ruchu turystycznym, zarówno w okresie letnim (21,7 proc.), jak i zimowym (21,6 proc.). Najmniejszy odsetek zakładów o nierzetelnej obsłudze stwierdzono w trakcie kontroli lokali na dworcach i w ich okolicach (5,5 proc.).

C. Prawidłowość uwidaczniania cen

Obowiązek uwidaczniania cen sprzedawanych towarów wynika z art. 12 ustawy *o cenach*. Sposób informowania konsumentów o cenach powinien spełniać wymagania rozporządzenia Ministra Finansów *w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczania ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży*, w tym zawierać określenie pełnej nazwy i ilości nominalnej potrawy lub wyrobu (§5 ust. 4 ww. rozporządzenia).

Przepisów o uwidacznianiu cen nie przestrzegano w większości skontrolowanych placówek zlokalizowanych w rejonie zimowego wypoczynku (w 57,7 proc. skontrolowanych placówek), w restauracjach i nocnych klubach (57,2 proc.), zakładach funkcjonujących w rejonach letniego wypoczynku (53,2 proc.) oraz na dworcach i w ich okolicach (50,9 proc.).

Najlepiej podczas kontroli wypadły bary mleczne, uchybienia stwierdzono w 13 proc. skontrolowanych zakładów.

Ujawnione nieprawidłowości polegały na niepodaniu ilości nominalnych potraw i napojów, do których odnosiły się podane ceny, w tym braku informacji o ilości głównego składnika. Rzadziej kwestionowano całkowity brak cen (5 proc). Wnoszono również zastrzeżenia do braku informacji o dacie wystawienia cennika.

D. Jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów

Zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.

W trakcie kontroli realizowanych w zakładach gastronomicznych na podstawie wyglądu i zapachu sprawdzono świeżość potraw, surowców i półproduktów. Łącznie ocenie dokonanej na miejscu poddano 2399 partii towarów, kwestionując dwie z nich w jednej placówce (0,1 proc.).

W trakcie kontroli zwracano również uwagę na świeżość tłuszczu smaźalniczego (tj. czy nie był on wielokrotnie używany do obróbki termicznej). Zastrzeżenia wniesiono łącznie do 20 partii tłuszczu, z czego do 2 - w rejonie zimowego wypoczynku i 18 - na terenie letniego wypoczynku.

W laboratoriach Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów zbadano jakość handlową łącznie 434 partii wyrobów kulinarnych i napojów na podstawie próbek pochodzących z „kuchni” lub zakupu kontrolnego.

Analizując wyniki kontroli w poszczególnych grupach wyrobów wykazano, że największy udział partii zakwestionowanych w stosunku do liczby badanych danego rodzaju odnosi się do wyrobów kulinarnych (24,4 proc.). Obrazuje to poniższa **Tabela 2**.

Tabela 2. Wyniki badań jakości surowców, półproduktów oraz potraw i napojów.

Rodzaj badanego wyrobu	Liczba partii zbadanych	Odsetek partii zakwestionowanych
wyroby kulinarne	168	24,4
napoje (napoje alkoholowe, drinki, napary kaw)	259	19,7
surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej	7	14,3
OGÓŁEM	434	21,4

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Najczęstszym powodem kwestionowania jakości wyrobów kulinarnych była zaniżona zawartość deklarowanych składników, np.: farszu w kroketach, lub ilość nominalna porcji,

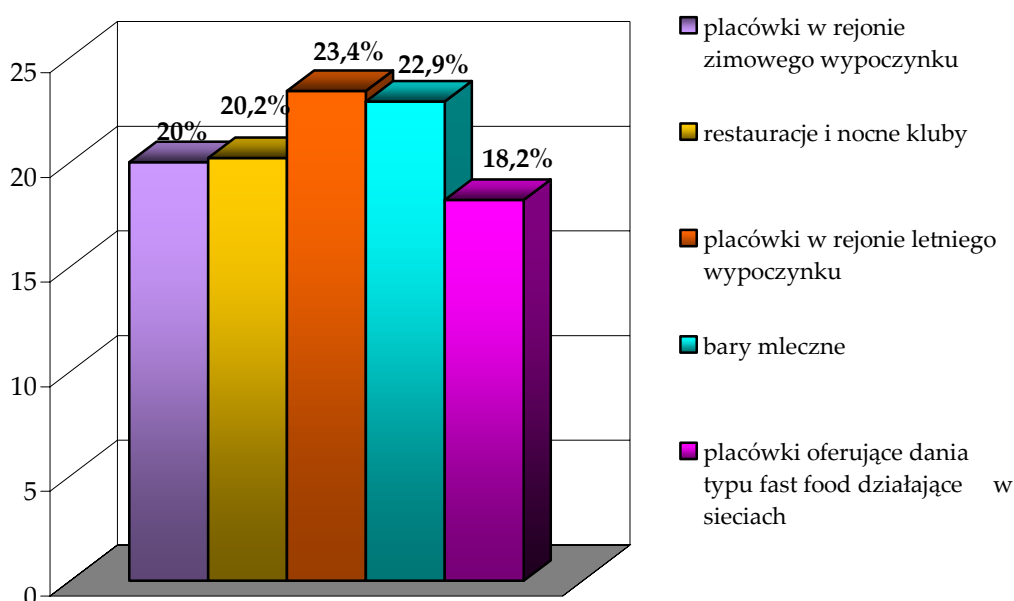
np.: ryby. Wady jakości napojów alkoholowych polegały na obniżonej objętości, bądź zbyt małym udziale alkoholu w drinkach w odniesieniu do deklaracji przedsiębiorcy. Kwestionowanym naparom kawy najczęściej zarzucano zbyt mały udział surowca, z którego zostały sporządzone.

Potrawy o jakości niezgodnej z deklarowaną, jak wynika z przeprowadzonych badań, najczęściej oferowano w placówkach zlokalizowanych w rejonach letniego wypoczynku (23,4 proc. próbek niezgodnych z deklaracją) oraz w barach mlecznych (22,9 proc.), nieco mniej w restauracjach i nocnych klubach (20,2 proc.) oraz placówkach w rejonach zimowego wypoczynku (20 proc.), najmniej zaś w placówkach sieciowych oferujących dania typu *fast food* (18,2 proc.)⁹.

W związku ze stwierdzeniem niewłaściwej jakości wydano decyzje uiszczenia należności z tytułu przeprowadzonych badań laboratoryjnych.

Odsetek zakwestionowanych prób w poszczególnych typach placówek przedstawiono na Wykresie 2.

Wykres 2. Wadliwość próbek w poszczególnych typach placówek.



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

E. Identyfikowalność towarów

Zgodnie z art. 18 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego*

⁹ Zgodnie z założeniami Programu kontroli nie pobierano prób do badań laboratoryjnych w trakcie kontroli realizowanych w zakładach gastronomicznych zlokalizowanych na dworcach i w ich pobliżu.

procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności, bądź którą można do niej dodać.

Kontrolą w tym względzie objęto łącznie 3004 partie surowców, półproduktów i towarów handlowych. Brak dowodów dostaw stwierdzono w 2 placówkach w odniesieniu do 5 partii (0,2 proc.) Poza tymi wyjątkami przedsiębiorcy posiadali niezbędne dokumenty umożliwiające identyfikację towarów i ustalenie jego pochodzenia.

F. Oznakowanie oferowanych towarów handlowych

Środki spożywcze przeznaczone bezpośrednio dla konsumenta lub do zakładów żywienia zbiorowego muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi *w sprawie znakowania środków spożywczych*. Należy podkreślić, że pod pojęciem towaru handlowego w gastronomii rozumiano produkt w opakowaniu jednostkowym, który w postaci w żaden sposób niezmienionej, trafia do konsumenta. Nieprawidłowości ujawniono w 4 placówkach, w których zakwestionowano oznakowanie 21 partii (1,6 proc.) spośród 1310 poddanych kontroli, w tym 13 partii ze względu na brak oznaczeń w języku polskim.

Na podstawie oznakowania sprawdzono również czy substancje dodatkowe dozwolone wymienione w składzie produktów, w tym gotowych wyrobów kulinarnych, surowców i półproduktów do ich przygotowania, są dozwolone do stosowania dla danej grupy towarowej na mocy obowiązujących przepisów. Kontrolą objęto łącznie 2094 partii surowców, półproduktów i towarów handlowych, nie stwierdzając nieprawidłowości.

G. Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości

W trakcie kontroli sprawdzono warunki i sposób przechowywania surowców do produkcji, gotowych wyrobów kulinarnych oraz produktów oferowanych do sprzedaży, uwzględniając zalecenia producentów oraz przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004. Nieprawidłowości stwierdzono w 61 placówkach (14,4 proc. ogółem), w których niezgodnie z deklaracją producenta bądź przepisami przechowywano 454 partie artykułów żywnościowych (9,3 proc. ogółu skontrolowanych). Najwięcej zakładów gastronomicznych przechowujących żywność w nieodpowiednich warunkach stwierdzono w rejonach letniego i zimowego wypoczynku (odpowiednio 24,5 proc. i 21,2 proc. placówek). Najlepiej pod względem zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania wypadły lokale oferujące usługi gastronomiczne na dworcach i w ich pobliżu (5,5 proc.), a także placówki sieciowe oferujące dania typu *fast food* (6,5 proc.) oraz bary mleczne (8,7 proc.). W restauracjach i klubach nocnych nieprawidłowości stwierdzono w 13 proc. skontrolowanych lokali.

Ponadto w 34 lokalach (8 proc. skontrolowanych) odnotowano szereg nieprawidłowości związanych z nieprzestrzeganiem ogólnego stanu sanitarno-porządkowego.

Podczas kontroli sprawdzono aktualność terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości 4292 partii artykułów rolno-spożywczych, stwierdzając

przeterminowanie w przypadku 384 z nich, tj. 9 proc. ocenionych. Kwestionowano między innymi: mrożone wyroby kulinarne, mrożone ryby, sosy i majonezy, mięso i przetwory mięsne, przyprawy ziołowe i korzenne, nabiał, napoje i koncentraty spożywcze. Przeterminowania wynosiły od kilku dni do ponad dwóch lat.

Najmniejszy udział kontrolowanych placówek, w których oferowano towary przeterminowane stanowiły placówki oferujące dania typu *fast food* działające w sieciach oraz bary mleczne (odpowiednio: 4,3 proc. i 10,9 proc.). Najczęściej towary przeterminowane stwierdzano w restauracjach i klubach nocnych (22,9 proc. placówek), w placówkach działających w rejonach zimowego wypoczynku (21,2 proc.) i nieco mniej w zakładach gastronomicznych zlokalizowanych w rejonach letniego wypoczynku (20,2 proc.) oraz na dworcach i w ich pobliżu (20 proc.).

H. Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością

Podczas każdej kontroli sprawdzono, w odniesieniu do wymagań określonych w art. 15 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004, prawidłowość oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w szczególności: sztućców, talerzy, tacek i innych naczyń do jednorazowego użytku. Ich oznakowanie powinno, m.in. zawierać określenie „do kontaktu z żywnością” lub wskazanie zastosowania, bądź poniższy symbol graficzny, którego wzór określa załącznik II ww. rozporządzenia:



Wyroby przeznaczone, zgodnie z deklaracją producenta, do stosowania w określonych warunkach (np.: poniżej określonej temperatury lub nie do kontaktu z żywnością o wysokiej zawartości tłuszczu) powinny być wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem.

W powyższym zakresie sprawdzono oznakowanie 1403 partii, kwestionując 4 z nich (0,3 proc.) w jednej placówce. Na łyżkach i nożach brakowało nazwy producenta lub sprzedawcy odpowiedzialnego za wprowadzenie do obrotu, mającego siedzibę w Unii Europejskiej, natomiast w oznakowaniu widelców i widelczyków do frytek nie było informacji odnoszącej się do nazwy handlowej wyrobu oraz określenia „do kontaktu z żywnością”, bądź wskazania zastosowania wyrobu, albo określonego w przepisach symbolu graficznego. Podane do zakupionych potraw lub napojów jednorazowe naczynia i sztućce nie ulegały zniekształceniu, stopieniu, ani złamaniu.

I. Przyrządy do odmierzania potraw i napojów

W 241 zakładach gastronomicznych sprawdzono legalizację przyrządów pomiarowych na zgodność z przepisami ustawy *Prawo o miarach*. Nieprawidłowości ujawniono w przypadku 41,5 proc. placówek, z czego najwięcej stanowiły obiekty zlokalizowane w rejonach letniego i zimowego wypoczynku (odpowiednio: 52,4 proc. i 50 proc.), trochę mniej - restauracje i kluby nocne (42,3 proc.) oraz placówki funkcjonujące na dworcach i w ich pobliżu (40 proc.) Najmniej uchybień stwierdzono w kontrolowanych barach mlecznych i w sieciowych placówkach oferujących dania typu *fast food*. Do odmierzania porcji potraw używano przyrządów pomiarowych, które nie posiadały cech legalizacji, albo

których cechy legalizacji nie były aktualizowane. W kilku placówkach stwierdzono obecność wag przeznaczonych do użytku domowego.

J. Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych

W każdym z kontrolowanych lokali sprawdzono przestrzeganie art. 59 ust. 4 i 5 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, dotyczącego obowiązku przechowywania przez przedsiębiorcę i udostępniania organom urzędowej kontroli żywności orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych wydawanych osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością. Zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia istnieje obowiązek przechowywania kopii orzeczeń lekarskich w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której to orzeczenie dotyczy.

Brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla pracowników bezpośrednio stykających się z żywnością stwierdzono w 8 proc. placówek. Zdecydowanie najwięcej uchybień w tym zakresie ujawniono w placówkach funkcjonujących w rejonie o nasilonym ruchu turystycznym, zarówno w sezonie zimowym (13,5 proc.), jak i letnim (12,8 proc.).

K. Sprzedaż i palenie wyrobów tytoniowych

Sprawdzając przestrzeganie przepisów ustawy *o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych* stwierdzono, że w jednym lokalu palono wyroby tytoniowe wbrew zakazowi określonymu w art. 5 ust. 1 pkt 3 ww. ustawy.

Nie stwierdzono sprzedaży wyrobów tytoniowych nieletnim, na sztuki oraz z automatów.

L. Sprzedaż i podawanie alkoholu

W 113 lokalach gastronomicznych oferujących alkohol sprawdzano przestrzeganie niektórych przepisów ustawy *o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi*. Nieprawidłowości stwierdzono w 15 placówkach (13,3 proc.). Odnosiły się one do nieumieszczenia w miejscu widocznym dla konsumentów wywieszek o szkodliwości spożywania alkoholu oraz wywieszek o zakazie sprzedaży napojów alkoholowych nieletnim, nietrzeźwym i pod zastaw.

W jednym lokalu stwierdzono sprzedaż alkoholu wbrew warunkom posiadanych zezwoleń i w jednym oferowanie do sprzedaży piwa niskoalkoholowego bez zezwolenia.

M. Identyfikacja przedsiębiorcy

We wszystkich placówkach dokonano identyfikacji przedsiębiorcy na podstawie wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego, ewidencji działalności gospodarczej lub wniosku o wpis do CEIDG dla osób fizycznych w świetle przepisów ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej*, zwłaszcza pod względem zgodności zakresu, rodzaju i miejsca wykonywanej działalności z ww. dokumentami, wnosząc zastrzeżenia do 24 przedsiębiorców (5,7 proc. ogółem).

Nieprawidłowości polegały głównie na braku aktualizacji danych dotyczących określenia przedmiotu prowadzonej działalności gospodarczej zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności oraz miejsca jej wykonywania. Sporadycznie stwierdzano niezgodność wykonywanej działalności z wpisem do ewidencji. Dodatkowo w jednej z placówek nie

przedstawiono książki kontroli, w innej - z kolei produkowano surówki wbrew decyzji organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

N. Działania podjęte przez organy Inspekcji Handlowej w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami

W trakcie kontroli inspektorzy Inspekcji Handlowej spowodowali usunięcie większości stwierdzonych nieprawidłowości, wystosowali także szereg wystąpień pokontrolnych do właścicieli lokali, jednostek nadrzędnych, producentów lub dostawców produktów, wraz z wnioskami o podjęcie działań mających na celu poprawę jakości i rzetelności świadczonych usług gastronomicznych.

Działania podjęte przez organy Inspekcji Handlowej na podstawie ustaleń kontroli przedstawia Tabela 3.

Tabela 3. Działania podjęte przez Inspekcję Handlową na podstawie ustaleń kontroli.

		SUMA z wszystkich kontroli	placówki na dworcach oraz w ich pobliżu	placówki w rejonach zimowego wypoczynku	Restauracje i kluby nocne	placówki w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym w sezonie letnim	bary mleczne	placówki oferujące dania typu <i>fast food</i> działające w sieciach
1.	Liczba spraw skierowanych do:							
a	organów IJHAR-S	15	1	4	3	1	0	6
b	organów nadzoru sanitarnego	76	4	11	28	25	5	3
c	organów ścigania	19	0	4	7	3	0	5
d	sądów rejonowych	57	5	5	22	21	1	3
e	urzędów skarbowych	29	0	9	7	10	3	0
f	urzędów miar	66	7	14	19	19	3	4
2.	Mandaty karne:							
a	liczba nałożonych	290	39	43	101	68	18	21
b	suma w złotych	64150	6760	10900	23020	16950	3120	3400
3.	Decyzje wydane na podstawie art. 18 ust. 1 pkt 1 ustawy o Inspekcji Handlowej:							
a	liczba wydanych decyzji	13	2	1	0	3	2	5
b	liczba wycofanych partii	79	8	7	0	60	3	1
c	wartość wycofanych partii [zł]	8933	190	574	0	8052	73	44
4.	Liczba decyzji wymierzających kary pieniężne (art. 40a ustawy o jakości handlowej ...)*:	5	0	0	2	0	1	2
5.	Suma kar nałożonych na podstawie art. 40a ustawy o jakości handlowej ...)*	3000	0	0	1000	0	0	2000

*stan na dzień 30 kwietnia 2011 roku.

1. PLACÓWKI ZLOKALIZOWANE NA DWORCACH DALEKOBIEŻNEJ KOMUNIKACJI KOLEJOWEJ I AUTOBUSOWEJ ORAZ W ICH POBLIŻU

Kontrola Inspekcji Handlowej przeprowadzona w 55 placówkach zlokalizowanych na dworcach oraz w ich pobliżu wykazała różnego rodzaju nieprawidłowości w 42 lokalach gastronomicznych (76,4 proc. ogółem). Okazało się, że przedsiębiorcy nie przestrzegają przepisów o uwidacznianiu cen, zwłaszcza w odniesieniu do informacji o ilości potraw lub napojów. Nieprawidłowości w tym zakresie ujawniono w co drugiej kontrolowanej placówce. Powtarzającym się uchybieniem było występowanie w obrocie przeterminowanych towarów. Co piąty lokal posiadał produkty o przekroczonych datach ważności. Porcje oferowane konsumentom w wielu przypadkach były odmierzane przy użyciu przyrządów pomiarowych bez cech legalizacji lub z nieaktualnymi cechami legalizacji. Odnotowano pojedyncze przypadki nierzetelnej obsługi oraz uchybienia w zakresie warunków przechowywania żywności. Nie stwierdzono natomiast przypadków wprowadzania w błąd konsumentów poprzez sprzedaż innego produktu lub składnika niż zadeklarowano w karcie menu lub cenniku.

1.1 Rzetelność obsługi (sprzedaży)

Nieprawidłowości stwierdzono w 3 placówkach (5,5 proc. ogółem), a mianowicie:

- w restauracji kelnerka odmierzająca napoje alkoholowe zaniżyła pojemność 4 lampek whisky o 13 ml;
- w barze na dworcu PKS stwierdzono różnicę pobranej należności w kwocie 0,20 zł na niekorzyść konsumenta;
- w restauracji barmanka zaniżyła pojemność 4 lampek whisky o 24 ml, a pracownica kuchni wydała 2 porcje polędwiczek wieprzowych o gramaturze zaniżonej o 56 g.

Nie stwierdzono dopisywania do rachunków kwot niezależnych (napiwków), ani przypadków deklarowania potraw ze świeżych surowców, podczas gdy przygotowywano je z surowców mrożonych.

W toku kontroli sprawdzono czy nie zachodzi możliwość podmiany asortymentowej w stosunku do deklaracji, to jest zastępowania droższych składników tańszymi, np.: żółtego sera produktami seropodobnymi lub soków owocowych – nektarami. Pod tym kątem zweryfikowano łącznie 130 partii pochodzących z zakupów kontrolnych dokonanych w 47 placówkach. Ponadto w 51 placówkach sprawdzono zgodność deklarowanych składników z tym, co faktycznie znajdowało się na stanie lokalu. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

1.2 Prawidłowość uwidaczniania cen

Nieprawidłowości stwierdzono w 28 placówkach (50,9 proc. ogółem), w tym:

- w 26 przypadkach - w zakresie braku informacji o ilościach nominalnych potraw lub napojów, jakich dotyczyła podana w jadłospisie cena,
- w 3 przypadkach - braku wywieszek cenowych lub jadłospisu.

Kwestionowano również brak daty wystawienia cennika.

W toku kontroli właściciele lub osoby upoważnione, na żądanie inspektorów, uwidocznili brakujące ceny, gramatury potraw i objętości napojów. W części przypadków osoby winne naruszenia przepisów o obowiązku uwidaczniania cen lub ilości nominalnej ukarano mandatami karnymi za wykroczenie z art. 137 §1 *Kodeksu Wykroczeń*.

Nie wniesiono uwag w zakresie stosowanych promocji cenowych dań oferowanych w zestawach w odniesieniu do pojedynczych porcji wyrobów.

1.3 Jakość surowców półproduktów, potraw i napojów

Podczas działań kontrolnych dokonano oceny świeżości 315 partii potraw, surowców i półproduktów, służących do przygotowywania potraw. Sprawdzano czy nie są zanieczyszczone, nie wykazują oznak śluzowacenia, zeschnięcia, pleśnienia, niewłaściwego zabarwienia lub zapachu świadczącego o rozpoczynającym się procesie psucia. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie. Zwracano również uwagę na tłuszcz smaźalnicy, a mianowicie, czy nie jest nadmiernie zanieczyszczony pozostałościami surowców wcześniej smażonych. Nie wniesiono zastrzeżeń do jego jakości. Zgodnie z założeniami programu kontroli nie pobierano prób do badań laboratoryjnych.

1.4 Identyfikowalność towarów

Kontrolą objęto łącznie 290 partii żywności. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Przedsiębiorcy posiadali niezbędne dokumenty umożliwiające identyfikację towarów i ustalenie jego pochodzenia.

1.5 Prawidłowość oznakowania towarów

Sprawdzeniem w powyższym zakresie objęto 155 partii towarów handlowych, czyli produktów w opakowaniach jednostkowym, które w postaci w żaden sposób niezmienionej, trafiały do konsumenta. Nie zakwestionowano żadnej z nich.

W tym miejscu warto nadmienić, że w jednej z kontrolowanych placówek wniesiono natomiast zastrzeżenia do jednej partii półproduktów mrożonych z uwagi na nieprawidłowe określenie poprzedzające datę minimalnej trwałości, a w innej – do dwóch kolejnych partii półproduktów – jednej ze względu na brak informacji w języku polskim, a drugiej - z uwagi na brak jakichkolwiek oznaczeń handlowych. Pod względem przestrzegania obowiązku oznakowania towarów w języku polskim sprawdzono łącznie 132 partie artykułów spożywczych.

Na podstawie oznakowania sprawdzono również czy substancje dodatkowe dozwolone wymienione w składzie produktów, w tym gotowych wyrobów kulinarnych, surowców i półproduktów do ich przygotowania, są dozwolone do stosowania dla danej grupy towarowej na mocy obowiązujących przepisów. Kontrolą objęto łącznie 280 partii artykułów żywnościowych. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w tym zakresie.

1.6 Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości

Uchybienia w zakresie przechowywania żywności stwierdzono w 3 placówkach (5,5 proc. objętych kontrolą), w których zakwestionowano 7 partii środków spożywczych na 716 zbadanych (1 proc.). Dotyczyły one następujących zagadnień:

- braku przestrzegania obowiązku zachowania segregacji asortymentowej, tzn. w jednym urządzeniu chłodniczym przechowywano wspólnie, np.: mrożone przetwory mięsne, mrożone przetwory rybne oraz mrożone wyroby kulinarne (kopytka i pierogi),
- zamrażania produktów, dla których producenci zalecali chłodnicze warunki przechowywania, np.: podsuszana kiełbasa salami, którą zamrożono, zamiast przechowywać w temperaturze od 0 do +7°C, jak zalecał producent.

Dodatkowo w 4 kontrolowanych placówkach (7,3 proc.) wniesiono zastrzeżenia do stanu sanitarno-porządkowego pomieszczeń i urządzeń służących do magazynowania. Stwierdzono na przykład obecność brudnego drobnego sprzętu produkcyjnego, brudnych urządzeń chłodniczych i brak odzieży ochronnej u pracowników.

W trakcie kontroli, na żądanie inspektorów, przedsiębiorcy dokonali segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych, usunęli zabrudzenia oraz zobowiązali się do przestrzegania właściwych temperatur przechowywania żywności - zgodnie z zaleceniami umieszczonymi przez producentów na opakowaniach jednostkowych. Przedsiębiorców ukarano mandataми karnymi za wykroczenie z art. 111 §2 *Kodeksu Wykroczeń*, a o nieprzestrzeganiu przepisów sanitarnych poinformowano właściwe terytorialnie organy Inspekcji Sanitarnej.

W toku kontroli sprawdzono aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości w odniesieniu do 666 partii towarów. W 11 placówkach (20 proc.), stwierdzono obecność 57 partii przeterminowanych (8,6 proc.), w tym, np.: kopytka przeterminowane o 4 miesiące, kotlety z boczkiem i sosem serowym przeterminowane o 3,5 miesiąca oraz kiełbasa salami w plastrach przeterminowana o 49 dni.

Decyzją przedsiębiorców przeterminowane towary niezwłocznie wycofano z obrotu i zniszczono w obecności inspektorów lub zagospodarowano we własnym zakresie. Winnych ukarano mandatem za wykroczenie z art. 100 ust.1 pkt 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*.

1.7 Identyfikacja przedsiębiorcy

We wszystkich placówkach dokonano identyfikacji na podstawie wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego, ewidencji działalności gospodarczej lub wniosku o wpis do CEIDG dla osób fizycznych w świetle przepisów ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej*, zwłaszcza pod względem zgodności zakresu, rodzaju i miejsca wykonywanej działalności z ww. dokumentami, wnosząc zastrzeżenia do 4 obiektów (7,3 proc. ogółem).

Nieprawidłowości polegały na braku aktualizacji danych dotyczących określenia przedmiotu prowadzonej działalności gospodarczej zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności oraz miejsca jej wykonywania. Dodatkowo, w jednej z placówek nie przedstawiono książki kontroli, w innej - produkowano surówki, co było sprzeczne z postanowieniem zawartym w decyzji organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W toku kontroli Inspekcji Handlowej przedsiębiorcy złożyli wnioski o zmianę danych objętych ewidencją działalności gospodarczej. Winnych wykroczeń ukarano stosownymi mandatami.

1.8 Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych

Aktualnych orzeczeń lekarskich nie okazano w jednej placówce. Osobę winną popełnienia wykroczenia ukarano stosownym mandatem.

1.9 Przyrządy do odmierzanie potraw i napojów

W 35 kontrolowanych placówkach sprawdzono czy używane przyrządy były zalegalizowane i czy posiadały aktualne cechy legalizacji zgodnie z przepisami ustawy *Prawo o miarach*. Wagi z brakiem cech legalizacji, bądź nieaktualnymi albo nieczytelnymi cechami legalizacji stosowano w 14 placówkach (40 proc. skontrolowanych w tym zakresie). Osoby winne ukarano mandatami i zobowiązano do usunięcia nieprawidłowości w określonych terminach. O nieprawidłowościach poinformowano okręgowe urzędy miar.

1.10 Miejsca do palenia wyrobów tytoniowych

Sprawdzając przestrzeganie przepisów ustawy *o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych* stwierdzono, że w jednym z lokali palono wyroby tytoniowe wbrew zakazowi określone w art. 5 ust. 1 pkt 3 ww. ustawy. Powyższą nieprawidłowość wyeliminowano w trakcie kontroli i skierowano wniosek do sądu za popełnienie wykroczenia określonego w art. 13 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy.

2. PLACÓWKI ZLOKALIZOWANE W REJONACH O NASILONYM RUCHU TURYSTYCZNYM W SEZONIE ZIMOWYM

W wyniku kontroli placówek gastronomicznych w rejonie zimowego wypoczynku różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono aż w 46 z 52 lokali podanych sprawdzeniu (88,5 proc.). Należy podkreślić, że obserwowano wiele nieprawidłowości naruszających interesy konsumenta. W największym stopniu odnosiło się to niewidaczniania informacji o wielkościach porcji oferowanych potraw i napojów. Zaniedbania pod tym względem odnotowano w 58 proc. zakładów objętych kontrolą w tym zakresie. Istotnym, z punktu widzenia konsumenta, uchybieniem było również stosowanie do rozliczeń handlowych wag bez aktualnych cech legalizacji. W 21 proc. kontrolowanych lokali ujawniono wykorzystywanie do produkcji surowców i półproduktów przeterminowanych. W co piątej placówce stwierdzono nierzetelną obsługę oraz niewłaściwe warunki przechowywania żywności. Poważne zastrzeżenia budziła również jakość potraw i napojów. Zakwestionowano 20 proc. partii badanych w laboratoriach UOKiK, z czego 44 proc. stanowiły wyroby kulinarne.

2.1 Rzetelność obsługi (sprzedaży)

Nierzetelną obsługę stwierdzono w 11 kontrolowanych pod tym względem lokalach (21,6 proc.). W 9 z nich obserwowano wydanie konsumentowi zbyt małej porcji w stosunku do deklaracji, w wyniku czego zakwestionowano 18 partii, np.:

- w karczmie barmanka spowodowała niedomiary w 2 kieliszkach wódki w ilości 8 ml i 6 ml w odniesieniu do deklarowanych 100 ml,
- w restauracji kelnerka nie dodała do 2 drinków alkoholowych 85 ml soku pomarańczowego,
- w restauracji bufetowa zawyżyła pobraną należność w wyniku wyliczenia w rachunku wyższej masy golonki o 67 g, współwłaściciel lokalu nie dokonał zmian cen dodatków w karcie menu podanej konsumentom, w wyniku czego do rachunku wliczono wyższą wartość 2 porcji dodatków, natomiast pomoc kuchenna spowodowała niedowagi: golonkę o 75 g do deklarowanych 700 g, 2 porcji ziemniaków w ilości 23 g i 25 g do deklarowanych 200 g,
- w zajeździe współwłaścicielka zakładu spowodowała niedowagę pstrągów duszonych w ilości 120 g do deklarowanych 630 g.

W wyniku zakupu kontrolnego w 2 placówkach stwierdzono podmianę asortymentową, która polegała na wydaniu konsumentowi innego produktu lub składnika niż deklarowano, to jest:

- w restauracji oferowano i rzekomo sprzedano oscypek z grilla, podczas gdy na stanie placówki znajdował się jedynie wędzony ser góralski „Gołka Białczańska”; w karcie menu dodatkowo uwidoczniono dwie inne potrawy z oscypkiem, tj. oscypek krojony i oscypek po góralsku z boczkiem i żurawiną,
- w restauracji kelner zrealizował zamówienie niezgodnie z prośbą konsumenta: poproszono o 2 drinki, w skład których wg deklaracji powinny wchodzić: 50 ml wódki i 100 ml soku jabłkowego w cenie 6 zł, a otrzymano 2 drinki według oświadczenia składające się z 50 ml wódki i 200 ml soku jabłkowego oraz lodu w cenie 6,50 zł.

Dokonując dalszej analizy oferowanych przez przedsiębiorców potraw i napojów w stosunku do faktycznego asortymentu ujawniono niezgodności w 6 placówkach (13 proc. ogółem), np.:

- w jadłospisach deklarowano ryby - dorsza i solę, kawę, cappuccino i czekoladę Lavazza, soki, *Oscypka*, ser *Feta*, natomiast na stanie placówek nie stwierdzono takich produktów, a jedynie tańsze substytuty odpowiednio: ryby – czarniaka i limandę żółtopłetwą, kawę *Woseba Gold*, czekoladę *LaFesta*, nektary i napoje, ser regionalny duży i *Arla Apetina*,
- w karcie menu w zajeździe deklarowano potrawy z użyciem surowców, których w rzeczywistości nie było na stanie zakładu: zupę pomidorową i placki ziemniaczane z wiejską śmietaną - posiadano wyłącznie śmietaną *ARO*, naleśniki z wiejskim serem - posiadano jedynie ser półtłusty produkcji „Biel-Ser” i ser

wędzony, naleśniki z owocami z naszej łąki – stwierdzono posiadanie jedynie konserw owocowych wyprodukowanych przez firmę „Bakalland”,

- w menu używano nazw surowców i produktów, które mogły wprowadzać konsumentów w błąd co do ich pochodzenia, z uwagi na ich podobieństwo do chronionej nazwy pochodzenia *Oscypek*, np.: potrawa „Scypek Bacy Maćka”, którą produkowano z sera wędzonego i mleka krowiego.

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości stosowano pouczenia lub kierowano wnioski do właściwych sądów o ukaranie osób winnych popełnienia wykroczenia. W przypadku podmiotów asortymentowych niepotwierdzonych zakupem kontrolnym doprowadzono do usunięcia nieprawidłowości poprzez modyfikację menu i wystąpiono do właścicieli z odpowiednimi wnioskami pokontrolnymi. Dodatkowo, w stosunku do przedsiębiorców, którzy, oferując potrawy, bezprawnie używali nazwy *Oscypek*, chronionej przepisami rozporządzenia Rady (WE) Nr 510/2006 *w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków*, powiadomiono organy ścigania o podejrzeniu popełnienia przestępstwa z art. 57 ust. 1 pkt 1a lub art. 57 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 roku *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych* (Dz. U. Nr 10, poz. 68 z późn. zm.).

2.2 Prawidłowość uwidaczniania cen

Nieprawidłowości ujawniono w 30 kontrolowanych placówkach (57,7 proc.). W 27 przypadkach polegały one na nie podaniu informacji, jakich ilości potraw lub napojów (bądź głównego składnika potraw), dotyczy podana w jadłospisie cena. Dodatkowo, w 4 przypadkach odnotowano brak wywieszek cenowych lub jadłospisu. Często kwestionowano również brak daty wystawienia cennika.

W toku kontroli właściciele uzupełnili brakujące informacje. Do przedsiębiorców przesłano wystąpienia pokontrolne z wnioskami usprawniającymi. Osoby odpowiedzialne karano stosownymi mandatami karnymi za wykroczenie z art. 137 §1 *Kodeksu wykroczeń*.

2.3 Jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów

W kontrolowanych placówkach gastronomicznych sprawdzono na miejscu świeżość łącznie 281 partii potraw, surowców i półproduktów służących do przygotowania potraw. Nie stwierdzono zanieczyszczeń, oznak śluzowacenia, zeschnięcia, pleśni, niewłaściwej barwy, ani zapachu, który mógłby świadczyć o rozpoczynającym się procesie psucia. Ocenie wizualnej poddawano również tłuszcz smaźalniczy wykorzystywany na terenie zakładów. Zastrzeżenia wniesiono do dwóch partii, pochodzących z jednej placówki. Tłuszcz posiadał ciemnobrązową barwę, był zanieczyszczony pozostałościami surowców wcześniej na nim smażonych, a na jego powierzchni stwierdzono obecność kożucha.

W toku kontroli sprawdzono laboratoryjnie jakość potraw i napojów na zgodność z deklaracją przedsiębiorcy. Próbkę potraw i napojów przygotowywanych na miejscu w zakładzie pobierano „z kuchni” i badano przede wszystkim pod kątem zawartości składników głównych, w oparciu o prawidłowo sporządzone receptury lub w porównaniu z wyrobami wzorcowymi.

Próby do badań pobrano z 30 placówek. Stwierdzono niewłaściwą jakość prób pochodzących z 7 zakładów (23,3 proc.). Zestawienie wyników badań przedstawia **Tabela 4.**

Tabela 4. Wyniki badań jakości potraw i napojów pochodzących z placówek funkcjonujących w rejonie zimowego wypoczynku.

Rodzaj produktu	liczba partii zbadanych	liczba partii zakwestionowanych	odsetek partii zakwestionowanych
wyroby kulinarne	16	7	43,8 proc
napoje	39	4	10,3 proc.
OGÓLEM	55	11	20,0 proc.

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Wyroby kulinarne kwestionowano z uwagi na zaniżoną masę nadzienia lub innego istotnego składnika, którego zawartość zadeklarowano. Na przykład:

- pierogi z kapustą i grzybami ze względu na obniżoną zawartość nadzienia o 5,9 proc. (według deklaracji zawartość nadzienia stanowiła nie mniej niż 30 proc.),
- bigos ze względu na obniżoną zawartość składnika mięsnego o 6,6 proc (według deklaracji - 25 proc.),
- gulasz wieprzowy z uwagi na zaniżoną zawartość składnika mięsnego w stosunku do deklaracji - było 155 g zamiast 200 g.

Podstawą do zakwestionowania napojów była niższa od deklarowanej zawartość kawy - w przypadku naparów kawy oraz zaniżona zawartość alkoholu - w przypadku drinków.

2.4 Identyfikowalność towarów

Kontrolą pod kątem powyższego zagadnienia objęto łącznie 477 partii środków spożywczych. Nieprawidłowości stwierdzono w 2 zakładach w odniesieniu do 5 partii (1,1 proc.). Odnotowano brak dowodów zakupu dla: 2 butelek wódki *Bols* 40 proc., o pojemności 0,5 l każda, jednej butelki wódki *Żołądkowa Gorzka* 38 proc., o pojemności 0,5 l, 1 opakowania boczku tradycyjnego o masie 1,528 kg, 20 sztuk serków wędzonych oraz 1 opakowania musztardy stołowej *ARO* o pojemności 1 kg.

Stwierdzone nieprawidłowości zgłoszono właściwym urzędowi skarbowym.

2.5 Prawdliwość oznakowania towarów

Sprawdzeniem w powyższym zakresie objęto 205 partii towarów handlowych. Kontrolowane towary przeznaczone do bezpośredniej sprzedaży były oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, stwierdzono natomiast przypadki nieprawidłowego oznakowania surowców i półproduktów. Kwestionowano, np.:

- partie przetworów mięsnych, które pozbawione były jakichkolwiek oznaczeń handlowych,
- pierogi mrożone z niepełnymi oznaczeniami handlowymi, na których brakowało oznaczenia partii produkcyjnej, informacji „produkt głęboko mrożony” oraz ilościowej zawartości składnika,

- bigos z niepełnymi oznaczeniami handlowymi, gdzie nie podano nazwy środka spożywczego, sposobu przygotowania, oznaczenia partii produkcyjnej oraz ilościowej zawartości składnika,
- koper suszony bez adresu producenta i numeru partii produkcyjnej,
- przyprawę do gulaszu z błędnym sformułowaniem poprzedzającym datę minimalnej trwałości („należy spożyć przed” 11.10, zamiast „najlepiej spożyć przed końcem” 11.10).

Artykuły te wycofano ze sprzedaży, a właściciele placówek ukarano mandatami z art. 136 §2 *Kodeksu wykroczeń*.

Producenci ww. wyrobów zobowiązali się poprawić oznakowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami. Informacje o stwierdzonych nieprawidłowościach zostały przekazane do właściwych terenowo organów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Pod względem zasadności i prawidłowości stosowania substancji dodatkowych dozwolonych zweryfikowano łącznie 298 partii surowców, półproduktów i produktów spożywczych. Stwierdzono, że zostały one dopuszczone do tego rodzaju produkcji, a oznakowanie jest zgodne z obowiązującymi przepisami.

2.6 Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości

Badając warunki i sposób przechowywania surowców do produkcji oraz gotowych wyrobów kulinarnych kontrolą objęto łącznie 732 partie towarów, z czego zakwestionowano 85 (11,6 proc.). Nieprawidłowości stwierdzono w 11 placówkach (21,2 proc.), przy czym dotyczyły one głównie nieprawidłowej segregacji asortymentowej, z uwagi na przechowywanie w jednym urządzeniu chłodniczym, np.: surowego mięsa razem z rybami i mrożonymi warzywami, czy lodów wspólnie z mięsem, drobiem, kośćmi wieprzowymi, pierogami oraz rozdrobnionymi warzywami w otwartych woreczkach. Ujawniono również przypadki przechowywania produktów w temperaturze niezgodnej z zaleceniami producenta, np.: kielbasę białą i boczek zamrożono, zamiast przechowywać w temperaturze od 0° do +6°C, pstrągi zakupione jako świeże zapakowano w folię do żywności i zamrożono.

Dodatkowo w 4 placówkach (7,7 proc.) stwierdzono inne nieprawidłowości sanitarno-porządkowe, w tym: brudne i nadmiernie oszronione urządzenia chłodnicze, brudne kuchenki gazowe, obecność odpadów żywnościowych oraz niejadalnych produktów żywnościowych i śmieci w pojemnikach bez przykrycia.

W toku kontroli przedsiębiorcy dokonali właściwej segregacji asortymentowej towarów oraz usunęli nieprawidłowości sanitarno-porządkowe. Winnych ukarano mandatami karnymi z art. 111 §2 *Kodeksu wykroczeń*, ponadto o powyższym poinformowano odpowiednie organy nadzoru sanitarnego.

W oparciu o deklaracje podane przez producentów na opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych zweryfikowano aktualność terminów przydatności do spożycia oraz dat

minimalnej trwałości łącznie 565 partii towarów. Zastrzeżenia wniesiono aż do 81 partii (14,3 proc.) z 11 placówek (21,2 proc. ogółem).

Stwierdzono na przykład obecność w zakładzie:

- mrożonych pierogów z truskawkami – przeterminowanych o 2 lata, 10 miesięcy i 7 dni w stosunku do podanej daty minimalnej trwałości,
- mrożonej pizzy – przeterminowanej o 2 lata i 7 dni,
- sosu jagodowego – przeterminowanego o 8 miesięcy i 22 dni
- twarogu półtłustego – przeterminowanego o 3 miesiące i 26 dni
- udek wędzonych z kurczaka – przeterminowanych o 2 miesiące i 18 dni,
- kiełbasy białej parzonej – przeterminowanej o 35 dni
- mięsa wieprzowego - przeterminowanego o 25 dni,
- sera salami – przeterminowanego o 11 dni
- tataro wołowego – przeterminowanego o 11 dni.

Wszystkie zakwestionowane artykuły żywnościowe zostały niezwłocznie wycofane z obrotu. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatami za wykroczenie z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*.

2.7 Identyfikacja przedsiębiorcy

Kontrolowanych przedsiębiorców poddano sprawdzeniu pod względem legalności prowadzonej działalności gospodarczej. W 3 przypadkach (5,8 proc.) odnotowano rozbieżności między stanem faktycznym, a ujętym w przedłożonych dokumentach. Dotyczyły one niewłaściwego przedmiotu działalności, a w jednej – dodatkowo nie okazano zaświadczenia dla jednego ze współwłaścicieli. Do przedsiębiorców wystąpiono z odpowiednimi wnioskami. O niewłaściwym przedmiocie działalności poinformowano organy nadzoru sanitarnego.

2.8 Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych

W 7 placówkach (13,5 proc. ogółem) stwierdzono brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla osób bezpośrednio stykających się z żywnością. O fakcie powiadomiono właściwe organy nadzoru sanitarnego, a osoby winne ukarano stosownymi mandatami.

2.9 Przyrządy do odmierzania potraw i napojów

W 34 kontrolowanych placówkach sprawdzono legalizację przyrządów pomiarowych, tzn. czy są zalegalizowane lub czy posiadają aktualne cechy legalizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wagi z brakiem cech legalizacji lub wygasłymi albo nieczytelnymi cechami legalizacji stosowano w 17 placówkach (50 proc. skontrolowanych w tym zakresie).

Osoby winne ukarano mandatami karnymi za wykroczenie z art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy *Pravo o miarach*. Przedsiębiorców zobowiązano do usunięcia nieprawidłowości w określonych terminach. O nieprawidłowościach poinformowano okręgowe urzędy miar.

Odnotowano również przypadek stosowania wag niepodlegających legalizacji. W toku kontroli doprowadzono do jej natychmiastowego wycofania z zakładu.

2.10 Sprzedaż i podawanie alkoholu

W 7 placówkach na 22 oferujące alkohol (31,8 proc.) stwierdzono brak uwidocznionych wywieszek o szkodliwości spożywania alkoholu. Na wnioski inspektorów przedsiębiorcy uwidocznili brakujące informacje. Za ww. opisane uchybienia ukarano ich mandatami karnymi za wykroczenie z art. 45 pkt 2 ustawy o *wychowaniu trzeźwości trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi*.

2.11 Inne nieprawidłowości

W 7 placówkach stwierdzono wystawianie paragonów fiskalnych, które nie spełniały wymagań rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 28 listopada 2008 roku *w sprawie kryteriów i warunków technicznych, którym muszą odpowiadać kasy rejestrujące oraz warunków ich stosowania* (Dz.U. Nr 212, poz. 1338, z późn. zm.); brakowało na nich informacji o ilościach i cenach towarów, ponadto uwidoczniono na nich nazwy grup towarowych zamiast nazwy towarów; w jednym przypadku kelnerka nie zaewidencjonowała w kasie fiskalnej sprzedaży towarów, wydając paragon z kasy niefiskalnej, w innym przypadku podano niewłaściwą godzinę sprzedaży na wydanym paragonie - o opisanych zdarzeniach poinformowano właściwe urzędy skarbowe.

3. RESTAURACJE ORAZ LOKALE (KLUBY) OTWARTE DO PÓŹNYCH GODZIN NOCNYCH

Kontrole przeprowadzone przez Inspekcję Handlową w 131 restauracjach i lokalach otwartych do późnych godzin nocnych w 110 przypadkach ujawniły różnego rodzaju nieprawidłowości. Stanowiło to aż 84 proc. ogółem skontrolowanych obiektów tego typu. Najczęściej powtarzającą się nieprawidłowością okazało się niewydawanie informacji o cenach, gramaturach i pojemnościach wyrobów kulinarnych oraz napojów. Zastrzeżenia w tym zakresie wniesiono w 57 proc. placówek. Kolejnym, nagminnie występującym procederem, było oferowanie lub używanie do produkcji środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia. W przypadku 23 proc. kontrolowanych lokali gastronomicznych ujawniono tego typu nadużycia. Duży odsetek placówek dysponował wagami, które nie posiadały żadnych cech legalizacji, albo oznaczone były wygasłymi cechami legalizacji (42 proc. objętych kontrolą w tym zakresie). Stwierdzono zaniedbania związane z nieprawidłowymi warunkami przechowywania towarów oraz niewłaściwym stanem sanitarno-porządkowym pomieszczeń. Nieprawidłowości dotyczące rzetelności obsługi ujawniono w odniesieniu do 29 proc. lokali, w których dokonano zakupu kontrolnego. Wielokrotnie spotykano przypadki wydawania zbyt małej porcji w stosunku do deklaracji, bądź pobierania wyższej należności w wyniku zawyżenia masy wyrobu, nawet o więcej niż kilogram w stosunku do masy wyrobu rzeczywiście podanego. Zdarzało się, że do rachunku doliczano opłatę za serwis bez wcześniejszego poinformowania klienta. Zastrzeżenia budziła także jakość oferowanych potraw i napojów - zakwestionowano 20 proc. prób badanych w laboratoriach UOKiK.

3.1 Rzetelność obsługi (sprzedaży)

Badając zagadnienie rzetelności obsługi, w 129 kontrolowanych placówkach dokonano zakupu kontrolnego. W rezultacie w 37 lokalach (28,7 proc. skontrolowanych) stwierdzono niezgodności. Aż w 28 klubach i restauracjach ujawniono nieprawidłowości polegające na wydaniu zbyt małych gramatur lub objętości zakupionych potraw lub napojów. W ten sposób zakwestionowano 59 partii towarów, np.:

- w tawernie kucharka wydała potrawy, których porcje okazały się znacznie mniejsze od deklarowanych: schab z pieczarkami o 51 g (porcja miała ważyć 150 g, stwierdzono 99 g), kotlet o 41 g (powinien ważyć 150 g), polędwica wieprzowa z serem i sezamem o 12 g (deklarowano 150 g), frytki o 7 g (powinny ważyć 150 g), zestaw surówek o 14 g (deklarowano 200 g),
- w restauracji kucharz i barmanka zaniżyli masy polędwiczki w zestawie obiadowym o 20 g i piersi z kurczaka w daniu z grillowanej piersi z kurczaka w sosie z sera blue z bazyliowym tagliatelle i cukinią o 20 g oraz objętości dwóch serwowanych wódek o 2 ml w każdej porcji,
- podano dwa kieliszki wina o łącznym niedomiarze 13 ml na deklarowaną objętość jednego kieliszka - 150 ml,
- pobrano wyższą należność ze względu na zawyżenie na rachunku masy golonki o 1,21 kg w stosunku do faktycznie otrzymanej gramatury produktu.

W 6 placówkach stwierdzono podmiangę asortymentową, która polegała na wydaniu konsumentowi innego produktu lub składnika w odniesieniu do zamówienia. Pod tym względem zakwestionowano 13 partii napojów i potraw (4,2 proc. skontrolowanych), m.in.:

- zamiast zamówionych pierogów z kapustą i grzybami wydano pierogi z mięsem,
- zamiast zamawianego soku grejpfrutowego, otrzymano nektar grejpfrutowy, jednocześnie inspektorzy ustalili, że na stanie placówki nie było soku, a nektar sprzedawano jako sok,
- w innym lokalu zakupiony sok bananowy okazał się nektarem bananowo-cytrynowym, natomiast dorsz w sosie pieczarkowym - czarniakiem; soku bananowego, ani dorsza nie stwierdzono na stanie placówki,
- w kolejnym przypadku zamiast soku truskawkowego i soli zapiekanej z warzywami otrzymano odpowiednio: napój truskawkowy niegazowany i limadę żółtopłetwą.

Przeprowadzając analizę oferowanych potraw i napojów w odniesieniu do stanów magazynowych ujawniono niezgodności w 15 placówkach, np.:

- w cenniku deklarowano wodę mineralną, a na stanie placówki stwierdzono jedynie wodę źródlaną,
- w kartach menu oferowano soki owocowe z czarnej porzeczki i bananowy, a dysponowano jedynie nektarami,

- w menu lokalu gastronomicznego podano, że składnikiem potraw: „frytek z serem i sosem”, „naleśników pikantnych” i „makaronu Ani” jest ser, podczas gdy do ich produkcji używano produktu seropodobnego,
- deklarowano filety z soli lub łososia, a na stanie placówki stwierdzono jedynie obecność płastugi,
- oferowano bekon, a w posiadanym asortymencie odnotowano jedynie boczek wędzony.

Oprócz wyżej opisanych przypadków podmián stwierdzono również sytuacje deklarowania w menu potraw z udziałem produktów o nazwach chronionych przepisami rozporządzenia Rady (WE) Nr 510/2006 *w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych*, np.: *Oscypka* lub sera *Feta*, podczas gdy faktycznie stosowano ser wędzony i ser śródziemnomorski *Apetina* (bądź ser sałatkowo-kanapkowy *Favita*). W toku kontroli spowodowano natychmiastowe usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, a do właściwych terenowo prokuratur rejonowych skierowano zawiadomienia o podejrzeniu popełnienia przestępstwa z art. 57 ustawy *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych*.

W odpowiedzi na wystąpienia pokontrolne przedsiębiorcy poinformowali, że w cennikach dostępnych dla kupujących uwidocznili rzeczywiste składniki wchodzące w skład poszczególnych potraw.

Innego rodzaju nierzetelność obsługi, polegającą na pobraniu wyższej należności niż uwidoczniła w menu lub na wywieszce cenowej, ujawniono w 3 placówkach:

- w restauracji przy sprzedaży jednej paczki papierosów pobrano wyższą o 4,30 zł kwotę w stosunku do oferowanej ceny, jednocześnie w placówce znajdowało się łącznie 19 paczek papierosów o tak zawyżonej cenie,
- za zakupione potrawy i napoje pobrano 67 zł, zamiast 65 zł,
- do rachunku doliczono usługę kelnerską bez wcześniejszego poinformowania, że konsument jest obowiązany doliczyć opłatę za serwis.

W związku z nieprawidłowościami w zakresie rzetelności obsługi, w zależności od ich wymiaru, wystąpiono o zastosowanie środków postępowania wychowawczego przewidzianych w art.41 *Kodeksu wykroczeń*, bądź skierowano wnioski do właściwego terenowo sądu rejonowego o ukaranie za popełnienie wykroczenia z art. 134 §1 i 3 *Kodeksu wykroczeń*.

3.2 Prawidłowość uwidaczniania cen

Kontrola powyższego zagadnienia ujawniła nieprawidłowości w 75 placówkach (57,2 proc. ogółem). Do 70 lokali (57,4 proc. sprawdzonych w tym zakresie) wniesiono zastrzeżenia odnośnie niewidocznienia w cenniku ilości nominalnych odpowiadających jednej porcji, wyrażonych w legalnej jednostce miary. Często nie podawano danych dotyczących zawartości głównego składnika. Brak wywieszek cenowych lub jadłospisu

stwierdzono w 8 placówkach. Obserwowano również zaniedbania polegające na braku informacji o dacie wystawienia cennika.

Do przedsiębiorców skierowano wystąpienia pokontrolne z wnioskami o usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano grzywną w postaci mandatu karnego za popełnienie wykroczenia określonego w art. 137 §1 lub art. 136 §2 *Kodeksu wykroczeń*, bądź skierowano wniosek o ukaranie do właściwego terenowo sądu rejonowego.

3.3 Jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów

W toku działań kontrolnych dokonano oceny świeżości 788 partii potraw, surowców i półproduktów służących do przygotowywania potraw. Wśród nich oceniono: świeże owoce, warzywa, mięso, przyprawy, przetwory mleczarskie, zbożowe, warzywne, rybne, wyroby garmażeryjne i kulinarne. Sprawdzano czy nie są zanieczyszczone, nie wykazują oznak zeschnięcia, śluzowacenia, pleśnienia, niewłaściwego zabarwienia lub zapachu, który mógłby świadczyć o rozpoczynającym się procesie psucia. W jednej placówce zakwestionowano znajdującą się na stanie marchew, przeznaczoną do sporządzania surówek i potraw. Posiadała ona obniżoną jędrność oraz oznaki zapleśnienia. W tej samej restauracji wniesiono zastrzeżenia w stosunku do surówki z marchwi z uwagi na miękką konsystencję i mało aromatyczny smak. W toku kontroli personel wycofał zakwestionowany towar.

Próby do badań laboratoryjnych pobrano z 54 lokali gastronomicznych. Badaniom poddano łącznie 129 partii potraw i napojów, przy czym 110 pochodziło z zakupu kontrolnego, natomiast 19 pobrano „z kuchni”. Kwestionowano w sumie 26 partii towarów (20,2 proc.), pochodzących z 15 placówek. Zestawienie wyników przedstawia **Tabela 5**.

Tabela 5. Wyniki badania jakości potraw i napojów pochodzących z restauracji i nocnych klubów.

Rodzaj produktu	liczba partii zbadanych	liczba partii zakwestionowanych	odsetek partii zakwestionowanych
wyroby kulinarne	45	10	22,2 proc
napoje	84	16	19,1 proc.
OGÓŁEM	129	26	20,2 proc.

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Jakość surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych wyprodukowanych poza zakładem oceniano pod kątem zgodności z deklaracją producenta umieszczoną na opakowaniu lub w dokumentacji dostarczonej wraz z towarem, a także pod względem zawartości substancji dodatkowych. Potrawy i napoje, które przygotowywano na miejscu w zakładzie badano przede wszystkim pod względem zawartości głównego składnika, który ma wpływ na cenę potrawy.

W przypadku wyrobów kulinarnych zakwestionowano jakość na przykład :

- gulaszu wieprzowego do placka „po węgiersku”, z uwagi na zaniżoną zawartość składnika mięsnego w stosunku do zadeklarowanej przez producenta - stwierdzono 76 g +/- 3 g zamiast 120 g,

- pierogów z mięsem, z uwagi na zaniżoną zawartość farszu w stosunku do deklaracji producenta - 15 g +/- 1 g, a powinno być 20 g,
- pierogów ruskich – za obniżoną zawartość farszu w odniesieniu do deklaracji: było 38 proc. zamiast 60 proc.

Przykładem niewłaściwej jakości napojów były:

- dwie porcje alkoholu deklarowanego jako *Ballantine`s Finest Blended Scotch Whisky 40%*, które posiadały niższą moc alkoholu w porównaniu z wzorcem i deklaracją podaną na etykiecie opakowania jednostkowego po uwzględnieniu tolerancji (0,3 proc.) o 2,8 proc. i 2,3 proc.,
- napar kawy z zakupu kontrolnego ze względu na obniżoną objętość o 5 proc. w odniesieniu do wzorca po uwzględnieniu 10 proc. tolerancji,
- dwa drinki alkoholowe, z uwagi na obniżoną zawartość alkoholu, ponieważ zawierały zamiast 40 ml alkoholu, odpowiednio 32 ml i 34 ml.

W odniesieniu do osób odpowiedzialnych za nieprawidłowości oraz właścicieli lokali zastosowano pouczenia albo wnioski do sądu o ukaranie z art. 134 §1 *Kodeksu wykroczeń*. W jednym przypadku nałożono karę pieniężną wynikającą z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

3.4 Identyfikowalność towarów

Kontrolą objęto łącznie 867 partii towarów. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

3.5 Prawidłowość oznakowania towarów

Prawidłowość oznakowania towarów handlowych na zgodność z obowiązującymi przepisami sprawdzono w odniesieniu do 382 partii. Nie wniesiono zastrzeżeń do żadnej z nich. W toku działań kontrolnych ujawniono natomiast nieprawidłowości w zakresie oznakowania półproduktów i surowców. Uchybienia dotyczyły:

- braku jakichkolwiek oznaczeń handlowych producenta poza nazwą wyrobu (kielbasa toruńska),
- braku daty ważności (łosoś norweski),
- braku adresu producenta oraz numeru partii (suszone warzywa).

Zakwestionowane produkty wycofano z obrotu, a osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi z art. 136 §2 *Kodeksu wykroczeń*. Do producentów wystosowano wystąpienia pokontrolne, ponadto przekazano informacje do właściwych terenowo wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Dodatkowo w jednej z placówek stwierdzono obecność 16 partii mrożonych wyrobów kulinarnych własnej produkcji bez jakichkolwiek oznaczeń o wartości 1069 zł. W czasie trwania kontroli oznaczono zakwestionowane towary.

Na podstawie oznakowania 540 partii środków spożywczych, w tym gotowych wyrobów kulinarnych, surowców i półproduktów służących do ich przygotowania,

sprawdzono również prawidłowość stosowania dozwolonych substancji dodatkowych, nie wnosząc zastrzeżeń.

3.6 Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości

Uwzględniając deklaracje producentów dokonano sprawdzenia warunków przechowywania środków spożywczych w każdym z kontrolowanych lokali. Sprawdzone łącznie warunki przechowywania 1318 partii gotowych wyrobów kulinarnych, surowców i półproduktów przeznaczonych do ich produkcji.

Niewłaściwe warunki przechowywania stwierdzono w 17 placówkach gastronomicznych (13 proc. ogółem), w odniesieniu do 124 partii towarów (9,4 proc skontrolowanych). Najczęściej spotykanymi uchybieniami było nieprzestrzeganie segregacji asortymentowej, na przykład w jednym urządzeniu chłodniczym przechowywano: kotlety drobiowe, krewetki, maliny i mięso wołowe.

Stwierdzono ponadto przechowywanie mrożonych wyrobów kulinarnych własnej produkcji bez zgody organu nadzoru sanitarnego. Zakwestionowane wyroby zostały wycofane z obrotu, a o zaistniałym fakcie poinformowano właściwą terenowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną.

Innym, nagminnie powtarzającym się uchybieniem było nieprzestrzeganie zaleceń producenta, co do temperatury przechowywania, np.: ser żółty przechowywano w stanie zamrożenia, zamiast w temperaturze od 0 do +6°C, białą kielbasę zamrożono, zamiast przechowywać w temperaturze od 0 do +8°C, mięso mielone zamrożono, zamiast przechowywać w temperaturze od 0 do +2°C. W jednej z placówek w kartonach umieszczonych na podłodze magazynu przechowywano wiórki serowe w temperaturze otoczenia, wynoszącej 21,1°C (zamiast od 0 do +10°C, jak zalecał producent).

Dodatkowo różnego rodzaju inne nieprawidłowości stanu sanitarno-porządkowego odnotowano w 13 przypadkach (9,9 proc.). Przykładem może być przechowywanie mięsa, mrożonych wyrobów oraz półproduktów bezpośrednio na podłodze komory chłodniczej, brudne, nadmiernie oszronione urządzenia chłodnicze, zakurzone towary i ogólny nieład w magazynie wyrobów suchych, brudne, pozalewane stoły produkcyjne, składowanie odpadów żywnościowych i śmieci w pojemnikach bez przykryć.

W toku kontroli doprowadzono do wyeliminowania nieprawidłowości, osoby odpowiedzialne za zaniedbania ukarano mandatami karnymi z art. 111 §2 *Kodeksu wykroczeń*, a o zaistniałych okolicznościach poinformowano właściwe miejscowo stacje sanitarno-epidemiologiczne.

Sprawdzono aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości w stosunku do podanych przez producentów na opakowaniach 1269 partii artykułów żywnościowych, stwierdzając przekroczenie ww. terminów w przypadku 139 partii (tj. 11 proc.). Towary te ujawniono w 30 różnych placówkach (22,9 proc. ogółem).

Na przykład zakwestionowano:

- kawę rozpuszczalną przeterminowaną o 19 miesięcy i 11 dni.

- kielbasę wiejską przeterminowaną o 11 miesięcy i 1 dzień,
- galaretkę o smaku agrestowym przeterminowaną o 9 miesięcy i 28 dni,
- blok drobiowy szynkowy przeterminowany o 6 miesięcy,
- sandacza mrożonego przeterminowanego o 58 dni,
- mięso mielone wieprzowo-wołowe przeterminowane o 1 miesiąc i 23 dni,
- golonkę pieczoną przeterminowaną o 17 dni,
- płynną masę jajową przeterminowaną o 10 dni.

Przeterminowane produkty w toku kontroli wycofano z obrotu, a wobec osób winnych zastosowano mandaty karne za wykroczenie z art. 100 ust. 1 pkt 1 *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*. Skierowano informacje do organów nadzoru sanitarnego.

3.7 Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych

W 11 z kontrolowanych restauracji i klubów (8,4 proc. ogółem) w toku kontroli wykazano całkowity brak lub posiadanie nieaktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Właściciele placówek ukarano mandatem karnym za popełnienie wykroczenia z art. 110 *Kodeksu wykroczeń* lub skierowano wnioski do sądu rejonowego o ukaranie z art. 100 ust. 1 pkt 11 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*. O nieprawidłowości poinformowano odpowiednio terenowo organy nadzoru sanitarnego.

3.8 Identyfikacja przedsiębiorcy

W przypadku jednego lokalu nie okazano decyzji w sprawie zatwierdzenia wymaganego dla zakładu wprowadzającego do obrotu żywność, o której mowa w art. 62 ust. 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, o czym niezwłocznie poinformowano właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

3.9 Przyrządy do odmierzania potraw i napojów

W 33 placówkach stosowano przyrządy pomiarowe bez cech legalizacji lub z wygasłymi cechami legalizacji (42,3 proc. skontrolowanych w tym zakresie). W trzech przypadkach stwierdzono używanie wag domowych, które nie podlegały prawnej kontroli metrologicznej. Zakwestionowane urządzenia pomiarowe wycofano z użytku. Osoby winne ukarano mandataми, bądź kierowano odpowiednie wnioski do sądu o ukaranie za popełnienie wykroczenia z art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy *Prawo o miarach*. Przedsiębiorców zobowiązano do usunięcia nieprawidłowości w określonych terminach (niektórzy dokonali legalizacji jeszcze w trakcie kontroli). W uzasadnionych przypadkach informacje o niezgodnościach przesłano do okręgowych urzędów miar.

3.10 Sprzedaż i podawanie alkoholu

Spśród 55 placówek, które objęto kontrolą pod względem przestrzegania przepisów ustawy *o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* zastrzeżenia wniesiono do 5 (9,1 proc.). Najczęściej dotyczyły one braku informacji o szkodliwości spożywania alkoholu. Na żądania inspektorów przedsiębiorcy uwidocznili brakujące wywieszki. Osoby

winne ukarano mandatami za wykroczenie z art. 45 pkt 2 ww. ustawy. W jednym lokalu stwierdzono sprzedaż alkoholu wbrew warunkom posiadanych zezwoleń.

3.11 Inne nieprawidłowości

W 4 zakładach w trakcie trwania kontroli ujawniono wystawianie paragonów fiskalnych, które nie spełniały wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Finansów *w sprawie kryteriów i warunków technicznych, którym muszą odpowiadać kasy rejestrujące oraz warunków ich stosowania*; brakowało na nich informacji o ilościach i cenach towarów, ponadto uwidoczniło nazwy grup towarowych zamiast nazwy towarów. Dodatkowo w jednym przypadku właścicielka nie zaewidencjonowała w kasie fiskalnej sprzedaży towarów, a w drugim - kelner wydał rachunek kelnerski, zamiast paragonu z kasy fiskalnej. Odnotowano również przypadek, w którym drugiego dnia kontroli inspektorom Inspekcji Handlowej wręczono paragon z datą pierwszego dnia kontroli z odmienną od faktycznej godziną zakupu. O powyższych niezgodnościach poinformowano właściwe urzędy skarbowe.

4. PLACÓWKI ZLOKALIZOWANE W REJONACH O NASILONYM RUCHU TURYSTYCZNYM W SEZONIE LETNIM

Analiza materiałów z kontroli przeprowadzonej przez Inspekcję Handlową w 94 placówkach zlokalizowanych w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym w sezonie letnim wykazała wiele nieprawidłowości. Różnego rodzaju uchybienia ujawniono w 80 lokalach tego typu (85,1 proc. ogółem). W co drugim obiekcie nie przestrzegano przepisów o uwidacznianiu cen, zwłaszcza w odniesieniu do informacji o ilościach nominalnych potraw i napojów. Kupując wybrane przez siebie danie, konsument nie był dostatecznie uświadomiony, za jak dużą porcję, bądź jaką ilość głównego składnika w rzeczywistości płaci. W wielu skontrolowanych placówkach stwierdzono brak zgodnych z prawem urządzeń pomiarowych, przy pomocy których personel mógłby odmierzać odpowiednie porcje potraw. Tego rodzaju nieprawidłowości zaobserwowano aż w 52 proc. sprawdzanych pod tym kątem obiektów. W jednej czwartej lokali gastronomicznych odnotowano niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych. Wykazano niedbalstwo w zakresie przestrzegania segregacji w urządzeniach chłodniczych. Dodatkowo, w co piątej placówce ujawniono używanie do produkcji lub oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych. Zastrzeżenia budziła również jakość oferowanych wyrobów kulinarnych i napojów. Zakwestionowano 23 proc. prób badanych laboratoryjnie. Często obserwowaną nieprawidłowością była nierzetelna obsługa, polegająca w głównej mierze na zaniżaniu gramatury lub objętości. W jednym z lokali w wyniku niedowagi zamówionych produktów zawyżono rachunek prawie o 17 złotych. Powtarzającym się procederem była sprzedaż innego składnika lub produktu, niż zadeklarowano. Stwierdzono również, że 10 proc. przedsiębiorców nie dopełniło obowiązku aktualizacji dokumentów potwierdzających legalność i zakres ich działalności.

4.1 Rzetelność obsługi (sprzedaży)

W 20 lokalach gastronomicznych stwierdzono nierzetelną obsługę konsumentów (21,7 proc. zweryfikowanych w tym zakresie). W 19 przypadkach obserwowano wydanie zbyt małej porcji w odniesieniu do deklaracji, np.:

- w jednym lokalu stwierdzono: niedowagę pstrąga w ilości 102 g do deklarowanych 300 g, steku wołowego z rostbefu w ilości 66 g do wynikających z menu 250 g, zestawu surówek o 38 g do deklarowanych 200 g, frytek (2 porcje) w ilości 4 g do deklarowanych 300 g (łącznie zawyżono należność o 16,90 zł),
- kucharz odważył filety z soli łącznie o 126 g mniej niż zadeklarowano,
- stwierdzono niedowagę zakupionych dwóch porcji dorsza łącznie o 111 g (otrzymano 306 g - zamiast 417 g),
- ujawniono niedomiar dwóch porcji wódki o 68 ml łącznie - na deklarowaną pojemność każdej z porcji 100 ml (łączna objętość wynosiła 132 ml),
- w barze kucharka i barmanka wydały: mniejszą o 42 g golonkę duszoną (deklarowano 250 g), mniejszą o 68 g porcję frytek o deklarowanej masie 200 g, mniejsze o 2 ml dwie porcje wódki (każda porcja powinna mieć objętość 40 ml),
- ujawniono niedowagę w dwóch zestawach sałatek w ilości 110 g i 120 g do deklarowanych 250 g każda i niedobór 70 g pstrąga smażonego w stosunku do deklarowanych 400 g.

W toku kontroli dodatkowo zaobserwowano różnice między ceną uwidocznioną przy towarze lub w menu, a rzeczywiście pobraną w kasie. Tego typu niezgodność odnotowano w 5 lokalach gastronomicznych, w których dokonano zakupu kontrolnego (5,4 proc.). Na paragonach nie odnotowano pobierania napiwków, natomiast w jednym przypadku doliczono do rachunku ziemniaki zapiekane na kwotę 4 zł, których nie zamawiano i nie otrzymano.

Na podstawie analizy potraw i napojów zakupionych przez inspektorów w stosunku do faktycznego stanu magazynowego w 4 placówkach stwierdzono przypadki podmiany asortymentowej, np.:

- do produkcji sałatki greckiej użyto ser sałatkowo-kanapkowy *Favita*, zamiast deklarowanego sera *Feta*,
- deklarowany dorsz w rzeczywistości okazał się czarniakiem, a sola - limandą żółtopłetwą,
- zamiast deklarowanego soku grejpfrutowego sprzedano nektar grejpfrutowy,
- herbatę *Irving* sprzedano deklarując herbatę *Lipton*.

W jednym z kontrolowanych lokali (pizzerii), w wyniku zakupu kontrolnego pizzy *Cztery sery* oraz sałatki *Greckiej*, a następnie konfrontacji menu z zapasami magazynowymi, stwierdzono stosowanie sera sałatkowo-kanapkowego *Favita* oraz sera sałatkowo-

kanapkowego *Feta* 30%. Ten ostatni, jak wynikało z oznakowania wyprodukowany został wyprodukowany z naruszeniem przepisów przez krajowego producenta. W konsekwencji ustaleń kontrolnych przedsiębiorca zmienił deklarację surowców w cenniku, wskazując prawidłową nazwę sera. Do właściwej terenowo prokuratury rejonowej przekazano informację o podejrzeniu popełnienia przestępstwa określonego w art. 57 ust. 1 ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Identyczne naruszenie przez wymienionego przedsiębiorcę przepisów o ochronie nazwy *Feta* stwierdzono w toku kontroli przeprowadzonej w IV kwartale 2007 roku. Dnia 14 grudnia 2010 roku prokuratura odmówiła wszczęcia postępowania. W związku z naruszeniem art. 13 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w drodze decyzji zarządzone wycofanie z obrotu 6 opakowań a' 200g sera sałatkowo-kanapkowego o chronionej nazwie pochodzenia *Feta*.

Nieprawidłowości polegające na zastępowaniu droższych składników tańszymi substytutami ujawniono również na podstawie weryfikacji oferowanych przez przedsiębiorców potraw i napojów z tym, co znajdowało się na stanie ich magazynów w okresie kontroli. Nieprawidłowości stwierdzono w 16 lokalach (19 proc. skontrolowanych w tym zakresie), w których podmieniano:

- dorsza - czarniakiem,
- ser *Feta* - serem sałatkowo-kanapkowym *Favita* oraz produktem z dodatkiem tłuszczu roślinnego do sałatek *Arla*,
- masło - tłuszczem mlecznym 73 proc. tłuszczu,
- ser - wyrobami seropodobnymi,
- soki - napojami lub nektarami.

W zależności od stwierdzonych niezgodności stosowano mandaty karne lub kierowano wnioski do sądów o ukaranie osób winnych wykroczeń. Do przedsiębiorców skierowano wystąpienia pokontrolne, dotyczące usunięcia nieprawidłowości.

4.2 Prawidłowość uwidaczniania cen

Kontrola powyższego zagadnienia ujawniła uchybienia w 50 lokalach (53,2 proc. skontrolowanych w tym zakresie), przy czym:

- w 49 placówkach nie uwidoczniiono, jakich ilości potraw, napojów lub głównego składnika, dotyczy cena podana w menu lub jadłospisie,
- w 4 placówkach stwierdzono brak wywieszek cenowych lub jadłospisu.

Kwestionowano również brak daty wystawienia cennika.

W toku działań kontrolnych osoby odpowiedzialne uzupełniły brakujące informacje. W stosunku do nich stosowano środki postępowania wychowawczego przewidziane w art. 41 *Kodeksu wykroczeń* lub karę pieniężną w postaci mandatów karnych za wykroczenie określone w art. 137 §1 *Kodeksu wykroczeń*.

4.3 Jakość surowców półproduktów, potraw i napojów

W kontrolowanych lokalach gastronomicznych dokonano oceny świeżości 507 partii towarów, w tym: owoce i warzywa, mięso, wędliny, sery dojrzewające, ryby, gotowe wyroby kulinarne. Nie stwierdzono używania do produkcji potraw surowców zanieczyszczonych, z oznakami śluzowacenia, zeschnięcia, zapleśnienia, niewłaściwej barwy czy z rozpoczętym procesem gnilnym.

W toku działań kontrolnych zwracano uwagę również na tłuszcz smaźalniczy. Zakwestionowano 18 ocenianych partii, ze względu na ciemną barwę oraz zanieczyszczenie pozostałościami surowców wcześniej na nich smażonych. W trakcie kontroli były one wymieniane na świeże. W jednym przypadku osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym za wykroczenie z art. 111 §2 *Kodeksu wykroczeń*. O nieprawidłowości poinformowano właściwy terytorialnie organ nadzoru sanitarnego.

W laboratoriach Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów zbadano ogółem 158 partii potraw i napojów, pobranych z 56 placówek. 110 prób pochodziło z zakupu kontrolnego, natomiast pozostałe pobrano „z kuchni”. Zastrzeżenia wniesiono do 37 partii (23,4 proc. ogółem zbadanych), które pochodziły z 18 obiektów.

Wyniki badań laboratoryjnych przedstawia poniższa **Tabela 6**.

Tabela 6. Wyniki badań jakości potraw i napojów pochodzących z placówek funkcjonujących w rejonie letniego wypoczynku.

Rodzaj produktu	liczba partii zbadanych	liczba partii zakwestionowanych	odsetek partii zakwestionowanych
wyroby kulinarne	42	9	21,4 proc
napoje	116	28	24,1 proc.
OGÓŁEM	158	37	23,4 proc.

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Wyroby kulinarne kwestionowano z uwagi na zaniżoną masę nadzienia, bądź innego istotnego składnika, którego zawartość zadeklarowano. Na przykład:

- fasolka po bretońsku - za zaniżoną zawartość składnika mięsnego: zadeklarowano 50 g +/- 7,5 g, a faktycznie stwierdzono 33,9 g +/- 1,4 g,
- krokiety z mięsem - za zaniżoną zawartość farszu w stosunku do deklarowanej przez producenta: 51 g +/- 2g, zamiast 70 g +/- 15 proc.,
- naleśniki z serem - za niedobór nadzienia w ilości 13,8 g i 9,3 g (odpowiednio o: 36,3 proc. i 24,5 proc. w odniesieniu do deklaracji producenta),
- naleśniki z jabłkami – za niedobór nadzienia w ilości 14,8 g i 7 g (o odpowiednio: 43,2 proc. i 20 proc. w stosunku do deklarowanej przez producenta).

Badane napoje kwestionowano z uwagi na zbyt małą objętość do deklarowanej, a także :

- za zbyt małą zawartość surowca kawy w przypadku naparu kaw,

- za zbyt małą zawartość alkoholu w przypadku drinków alkoholowych.

W przypadku niewłaściwej jakości wyrobów kulinarnych, które były wyprodukowane poza kontrolowaną placówką wystosowano wystąpienia pokontrolne do ich producentów z wnioskiem o podjęcie działań zmierzających do usunięcia nieprawidłowości.

4.4 Identyfikowalność towarów

Zagadnienie zbadano w odniesieniu do 556 partii towarów. Przedsiębiorcy okazali faktury VAT, dowody dostaw lub inne dokumenty handlowe, które umożliwiały identyfikację towaru i ustalenie jego pochodzenia.

4.5 Prawidłowość oznakowania towarów

Kontrolą prawidłowości oznakowania objęto łącznie 290 partii towarów handlowych. Zakwestionowano jedną z nich, a mianowicie - partię serków pleśniowych ze względu na całkowity brak oznaczeń handlowych.

Ponadto, w jednym lokalu dwie partie wyrobów mrożonych nie posiadały żadnych oznaczeń handlowych (hamburgery mięsne i filety z dorsza). W trakcie kontroli ustalono, że oznakowanie uległo zniszczeniu podczas wypakowywania towarów z opakowań zbiorczych, w innej placówce wniesiono natomiast zastrzeżenia do partii sera sałatkowo-kanapkowego, wykorzystywanego do produkcji potraw, z uwagi na użycie nazwy chronionej *Feta*.

W trakcie kontroli wycofano zakwestionowane produkty z zakładów i obrotu handlowego. Sprawę związaną z nadużyciem nazwy, która została wpisana do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych nazw geograficznych zgłoszono do odpowiedniej terenowo prokuratury rejonowej. Do producenta tego produktu skierowano wystąpienie pokontrolne, a jego kopię przekazano do właściwego terenowo WIJHARS.

Sprawdzono również, że wymienione w składzie surowców i produktów substancje dodatkowe były dozwolone do stosowania dla danej grupy towarowej na mocy obowiązujących przepisów. Kwestię tę sprawdzono biorąc pod uwagę łącznie 389 partii środków spożywczych.

4.6 Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości

Warunki i sposób przechowywania surowców, gotowych wyrobów kulinarnych oraz produktów oferowanych do sprzedaży sprawdzono w odniesieniu do 946 partii środków spożywczych. Nieprawidłowości ujawniono w 23 placówkach gastronomicznych (24,5 proc. ogółem), kwestionując nieprawidłowe warunki przechowywania 209 partii (22,1 proc. skontrolowanych).

Wielokrotnie powtarzającymi się niezgodnościami były:

- nieprzestrzeganie segregacji asortymentowej, w wyniku czego mogło następować wzajemne oddziaływanie artykułów spożywczych na siebie, powodując tym samym zmianę smaku i zapachu (np.: w jednym urządzeniu przechowywano trzy rodzaje ryb, kurczaka, ser żółty, obraną cebulę, sos do śledzi);

- przechowywanie w innych warunkach, niż zalecane przez producentów.

Ujawniono wiele przypadków zamrażania środków spożywczych, które zgodnie z wytycznymi producentów powinny być przechowywane w warunkach chłodniczych. Przykładem mogą być: twaróg półtłusty, łosoś wędzony, margaryna mleczna, smalec, mięso mielone, chleb tostowy, wędliny, elementy mięsa wieprzowego i drobiowego. Stwierdzono również przechowywanie serów w wyższej temperaturze od deklarowanej przez producenta.

W dwóch lokalach stwierdzono ponadto przechowywanie znacznych ilości mrożonych wyrobów kulinarnych własnej produkcji, które często pozbawione były jakichkolwiek informacji wskazujących, m.in.: datę produkcji, obróbki albo zamrożenia, względnie daty zakupu. Wśród nich były: lody, sernik, rolady i zrazy z dziczyzny, kotlety, pierogi, pieczenie, golonki, bigos. Świadczyło to o produkowaniu potraw i deserów „na zapas”, przy czym konsumentów nie informowano o tym, że oferowane im posiłki wytworzono z zamrożonych dań gotowych.

Zakwestionowane wyroby zostały wycofane z obrotu, a o zaistniałym fakcie poinformowano właściwe terenowo organy nadzoru sanitarnego.

Do 9 z objętych kontrolą lokali (9,6 proc.) wniesiono zastrzeżenia odnośnie stanu sanitarno-porządkowego. Stwierdzone w tym zakresie nieprawidłowości dotyczyły przechowywania odpadów w pojemnikach pozbawionych przykryć, artykułów spożywczych (np. cukru w torebkach papierowych, mąki w workach) bezpośrednio na podłodze magazynu, obecności owadów (much) w pomieszczeniach produkcyjnych i konsumpcyjnych, pustych nieumytych pojemników w urządzeniach chłodniczych. W jednym z zakładów stwierdzono obecność w komorze chłodniczej wysypanej trutki na myszy w bliskim sąsiedztwie gotowych wyrobów kulinarnych przechowywanych w nieprzykrytych garnkach.

Jeszcze w czasie trwania kontroli zaprowadzono właściwy stan sanitarno-porządkowy i zapewniono odpowiednią segregację asortymentową. W związku z nieprawidłowym przechowywaniem przedsiębiorców ukarano mandatami karnymi w oparciu o art. 111 §1 pkt 1 lub art. 111 §2 *Kodeksu wykroczeń*. Wystosowano do nich również wystąpienia pokontrolne, wnosząc o przestrzeżenie obowiązujących w tym zakresie przepisów.

Inspektorzy Inspekcji Handlowej, w czasie kontroli, sprawdzali również aktualność terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości w stosunku do tych, jakie były podane w oznakowaniu producentów. Przeanalizowali pod tym kątem łącznie 816 partii towarów. Przeteterminowane artykuły znaleziono w 19 placówkach (20,2 proc. ogółem). Zakwestionowano łącznie 86 partii (10,5 proc. skontrolowanych), na przykład:

- maggi, oregano - przeteterminowane o 8 miesięcy i 22 dni.
- mrożone tusze kerguleny - przeteterminowane o 5 miesięcy i 1 dzień,
- karczek wp. b/k - przeteterminowany o miesiąc i 24 dni,
- kefir naturalny - przeteterminowany o 21 dni,
- ser camembert - przeteterminowany o 14 dni.

W czasie kontroli przedsiębiorcy wycofali z obrotu przeterminowane produkty. Osoby odpowiedzialne ukarano mandataми karnymi z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*.

4.7 Identyfikacja przedsiębiorcy

W odniesieniu do 9 lokali (9,6 proc. ogółem) wniesiono zastrzeżenia dotyczące braku aktualizacji danych w zakresie określenia przedmiotu działalności gospodarczej oraz adresu i miejsca wykonywania działalności (1 przypadek), braku aktualizacji przedmiotu działalności gospodarczej wg obowiązującej Polskiej Klasyfikacji Działalności (7 przypadków). Do przedsiębiorców wystąpiono z odpowiednimi wnioskami.

4.8 Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych

W 12 obiektach gastronomicznych (12,8 proc. ogółem) nie okazano albo posiadano nieaktualne orzeczenia lekarskie dla osób bezpośrednio stykających się z żywnością.

W toku kontroli wydano żądania o dokonanie badań w celu uzyskania aktualnego zaświadczenia. O uchybieniach powiadomiono właściwe organy nadzoru sanitarnego, a osoby winne ukarano stosownymi mandataми.

4.9 Przyrządy do odmierzania potraw i napojów

W 42 kontrolowanych placówkach (44,7 proc. ogółem) sprawdzono legalizację przyrządów pomiarowych. Wagi z brakiem cech legalizacji, z wygasłymi albo nieczytelnymi cechami legalizacji stosowano w 22 lokalach (52,4 proc. skontrolowanych w tym zakresie). Osoby winne ukarano mandataми karnymi za wykroczenie z art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy *Prawo o miarach*. Przedsiębiorców zobowiązano do usunięcia nieprawidłowości w określonych terminach. O nieprawidłowościach poinformowano okręgowe urzędy miar.

4.10 Sprzedaż i podawanie alkoholu

Przestrzeganie przepisów ustawy *o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* skontrolowano w 29 placówkach, w 2 stwierdzając nieprawidłowości. Odnosiły się one do braku, w miejscu widocznym dla konsumentów, informacji o szkodliwości spożywania alkoholu oraz o zakazie sprzedaży napojów alkoholowych nieletnim, nietrzeźwym i pod zastaw.

Do przedsiębiorców wystosowano wnioski celem uwidocznienia brakujących informacji. Za ww. opisane uchybienia ukarano ich mandataми karnymi za wykroczenie z art. 45 pkt 2 ww. ustawy.

4.11 Inne nieprawidłowości

W 9 placówkach stwierdzono wystawianie paragonów fiskalnych, które nie spełniały wymagań rozporządzenia Ministra Finansów *w sprawie kryteriów i warunków technicznych, którym muszą odpowiadać kasy rejestrujące oraz warunków ich stosowania*: nie było na nich informacji o ilościach i cenach towarów, uwidoczniono nazwy grup towarowych zamiast nazwy towarów oraz podano niepełną lub niewłaściwą nazwę podatnika; w dwóch przypadkach kelnerka nie zaewidencjonowała w kasie fiskalnej sprzedaży towarów - o opisanych zdarzeniach poinformowano właściwe urzędy skarbowe.

5. BARY MLECZNE

Kontrole zrealizowane w 46 barach mlecznych wykazały, że w 31 z nich istniały różnego rodzaju nieprawidłowości (67,4 proc. objętych kontrolą). Najczęściej spotykanymi niezgodnościami były: stosowanie urządzeń pomiarowych bez cech legalizacji, bądź z wygasłymi cechami legalizacji, niewłaściwa jakość oferowanych potraw, głównie z uwagi na nieprzestrzeganie deklaracji w zakresie zawartości głównych składników oraz nierzetelność obsługi potwierdzona wydawaniem konsumentowi zbyt małej porcji w odniesieniu do deklaracji. W stosunku do 13 proc. kontrolowanych lokali wniesiono zastrzeżenia do uwidaczniania cen oraz warunków przechowywania środków spożywczych. Zdarzały się przypadki stosowania do produkcji przeterminowanych surowców i półproduktów. Towary po upływie daty ważności ujawniono w 11 proc. kontrolowanych placówek. Badania laboratoryjne przeprowadzone w laboratoriach UOKiK wykazały niewłaściwą jakość w odniesieniu do 22,9 proc. badanych prób.

5.1 Rzetelność obsługi (sprzedaży)

Ocenę rzetelności obsługi przeprowadzono poprzez dokonanie zakupu kontrolnego we wszystkich kontrolowanych obiektach. W 9 placówkach (19,6 proc.) stwierdzono nieprawidłowości, które polegały głównie na wydaniu zbyt małej ilości zakupionej potrawy lub napoju. W ten sposób zakwestionowano 31 partii towarów (14,4 proc.), np.:

- wydano jedną porcję surówki z kapusty czerwonej zaniżoną o 49 g (25 proc.) do deklarowanych 200 g, jedną porcję surówki z kiszanej kapusty o 32 g (16 proc.) do deklarowanych 200 g, jednej porcji sosu pieczarkowego o 50 g (50 proc.) do deklarowanych 100 g;
- w jednej placówce pobrano wyższą należność w wyniku zaniżenia masy krokietów z kapustą i grzybami o 60 g oraz zaniżono masę gołąbków z ryżem i mięsem o 30 g.

Ponadto, w jednym barze, w wyniku badań laboratoryjnych, ujawniono wydanie innego produktu niż zamawiano. Zamówienie dotyczyło pierogów z mięsem, tymczasem 11 sztuk zawierało nadzienie z kapustą i grzybami, natomiast nadzienie z mięsem znaleziono tylko w jednej sztuce. W oparciu o wyjaśnienia ustalono, że zamiana wynikała z błędu pracownika, który gotując pierogi wrzucił do jednego garnka produkt z dwoma różnymi rodzajami nadzienia, a po ugotowaniu nie było różnicy w ich wyglądzie.

Na podstawie analizy oferowanych potraw i napojów w stosunku do stanów magazynowych w 2 placówkach ujawniono niezgodności, które polegały na podmianie soków - nektarami, a dorsza - filetami z czarniaka.

Do innych nieprawidłowości należało stosowanie wyższej ceny o 0,10 zł od widniejącej na wywieszce. Na żądanie inspektorów właścicielka zakładu uwidoczniała właściwą cenę.

W związku z nieprawidłowościami w zakresie rzetelności obsługi, w zależności od ich wymiaru, wystąpiono o zastosowanie środków postępowania wychowawczego przewidzianych w art. 41 Kodeksu wykroczeń, bądź skierowano wnioski do właściwego

terenowo sądu rejonowego o ukaranie za popełnienie wykroczenia z art. 134 §1 i 3 *Kodeksu wykroczeń*.

5.2 Prawidłowość uwidaczniania cen

Uchybienia w zakresie uwidaczniania cen stwierdzono w 6 kontrolowanych barach mlecznych (13 proc. ogółem). Brak informacji dotyczących ilości nominalnej potrawy lub wyrobu, wyrażonej w legalnej jednostce miary, zawartej w jednej porcji, w tym zawartości głównego składnika (np.: kawy w naparze) zakwestionowano w 5 placówkach. Dodatkowo w 2 placówkach brakowało wywieszek cenowych lub jadłospisu. Kwestionowano również brak daty wystawienia jadłospisu.

W toku działań kontrolnych właściciele lub osoby upoważnione uzupełniły brakujące ceny, gramatury i objętości napojów. Za nieprawidłowości winnych ukarano mandatami karnymi za wykroczenie z art. 137 §1 *Kodeksu wykroczeń*.

5.3 Jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów

W kontrolowanych lokalach gastronomicznych dokonano oceny świeżości 318 partii towarów. Nie ujawniono zanieczyszczeń, oznak śluzowacenia, zeschnięcia, pleśnienia, niewłaściwej barwy lub zapachu świadczącego o rozpoczętym procesie psucia. W podmiotach, w których korzystano z urządzeń do smażenia, oceniano dodatkowo tłuszcz smaźalniczy. Nie stwierdzono w nim zanieczyszczeń pozostałościami surowców wcześniej smażonych, jego barwa była jasna, a zapach - właściwy.

W laboratoriach Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów zbadano ogółem 48 partii potraw, napojów i półproduktów, które pobrano z 10 placówek. 41,7 proc. prób pochodziło z zakupu kontrolnego, a pozostała część - „z kuchni”. Wykonane badania wykazały niewłaściwą jakość 11 partii (22,9 proc. ogółem), pochodzących z 10 różnych barów.

Wyniki badań laboratoryjnych zestawiono w **Tabeli 7**.

Tabela 7. Wyniki badań jakości surowców, półproduktów, potraw i napojów pochodzących z barów mlecznych.

Rodzaj produktu	liczba partii zbadanych	liczba partii zakwestionowanych	odsetek partii zakwestionowanych
wyroby kulinarne	33	9	27,3 proc
napoje	13	1	7,7 proc.
surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej	2	1	50 proc.
OGÓŁEM	48	11	22,9 proc.

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Przykładami zakwestionowanych wyrobów kulinarnych były:

- krostki z kapustą i pieczarkami z uwagi na zaniżoną zawartość farszu w stosunku do ilości zadeklarowanej przez przedsiębiorcę - stwierdzono odpowiednio: 74,6 g, 71,4 g i 75,2 g w jednej porcji, zamiast po 80 g,

- naleśniki z serem za zaniżoną zawartość nadzienia w stosunku do deklaracji producenta - 31,4 g +/-1,3g w porcji, zamiast 80 g +/- 12 proc.,
- kotlety mielone w wyniku stwierdzenia wyższej zawartości skrobi o 3,2 proc. niż deklarowano (12,8 proc., zamiast 9,6 proc.).

W przypadku wyrobów o niewłaściwej jakości, które były wyprodukowane poza kontrolowaną placówką, wniesiono do producenta o podjęcie stosownych działań celem wprowadzenia do sprzedaży potraw zgodnych z deklaracją oraz zajęcia stanowiska służbowego wobec osób, które je przygotowywały.

5.4 Identyfikowalność towarów

Kontrolą objęto łącznie 373 partie towarów, nie stwierdzając nieprawidłowości.

5.5 Prawidłowość oznakowania towarów

Sprawdzono łącznie 156 partii towarów w opakowaniach jednostkowych przeznaczonych bezpośrednio dla konsumentów, nie wnosząc uwag do ich oznakowania. Zastrzeżenia wniesiono natomiast do bułki tartej używanej do przygotowywania wyrobów kulinarnych, ujawnionej w jednej placówce, ze względu na brak informacji o dacie minimalnej trwałości. Wyrób ten wycofano z obrotu, a osobę winną ukarano grzywną w postaci mandatu karnego z art. 136 §2 *Kodeksu wykroczeń*.

Na podstawie oznakowania 228 partii środków spożywczych, w tym gotowych wyrobów kulinarnych, surowców i półproduktów służących do ich przygotowania, sprawdzono również prawidłowość stosowania dozwolonych substancji dodatkowych nie stwierdzając nieprawidłowości w tym zakresie.

5.6 Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości

Sprawdzono warunki i sposób przechowywania łącznie 647 partii środków spożywczych. Nieprawidłowości stwierdzono w 4 barach (8,7 proc. ogółem) w odniesieniu do 22 partii (3,4 proc.). Jednym z powodów zakwestionowania była niewłaściwa segregacja asortymentowa, tzn. na przykład w jednym urządzeniu chłodniczym przechowywano mrożone ryby, z mrożonymi wyrobami kulinarnymi oraz zamrożonymi bułkami. Zastrzeżenia wnoszono również do nieprzestrzegania zalecanych przez producentów temperatur przechowywania, np.: zamrażano mięso mielone garmazeryjne, które powinno być przechowywane w temperaturze do 0 do +4°C.

Winnych zaistniałych uchybień ukarano mandatami karnymi z art. 111 §2 *Kodeksu wykroczeń*. Przekazano informacje do właściwych terenowo organów nadzoru sanitarnego.

W 2 obiektach (4,3 proc. ogółem) ujawniono dodatkowo inne zaniedbania sanitarno-porządkowe (np.: brudne naczynia i sprzęt, powierzchnia produkcyjna stołów, podłoga, ogólny nieład na zapleczu). Osoby odpowiedzialne obciążono mandatem karnym z art. 111 §1 pkt 1 *Kodeksu wykroczeń*, występując jednocześnie ze stosownym wnioskiem do jednostki nadrzędnej.

Przestrzeganie terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości sprawdzono we wszystkich lokalach. Przetерminowane wyroby w liczbie 19 partii (4 proc.

skontrolowanych) ujawniono w 5 barach (10,9 proc.). Artykuły te zostały niezwłocznie wycofane z obrotu, a osoby winne otrzymały mandat karny za wykroczenie z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*.

5.7 Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością

W powyższym zakresie sprawdzono oznakowanie 210 partii materiałów i wyrobów używanych do kontaktu z żywnością, w tym: pojemniki, kubki, tacki, torebki i sztucce. Zastrzeżenia wniesiono do 4 partii (1,9 proc.), pochodzących z jednego baru. Na łyżkach i nożach brakowało nazwy producenta lub sprzedawcy odpowiedzialnego za wprowadzenie do obrotu, mającego siedzibę we Wspólnocie, natomiast w oznakowaniu widelców i widelczyków do frytek nie było informacji odnoszącej się do nazwy handlowej wyrobu oraz określenia „do kontaktu z żywnością”, bądź wskazania zastosowania wyrobu, albo symbolu graficznego, którego wzór określa załącznik do rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

Podane do zakupionych potraw lub napojów jednorazowe naczynia i sztucce nie ulegały zniekształceniu, stopieniu, ani złamaniu.

5.8 Identyfikacja przedsiębiorcy

Każdego z kontrolowanych przedsiębiorców poddano sprawdzeniu pod kątem legalności prowadzonej działalności gospodarczej. W 4 przypadkach (8,7 proc. ogółem) odnotowano rozbieżności między stanem faktycznym, a zgłoszonym do ewidencji działalności gospodarczej lub rejestru sądowego. W przypadku jednej placówki w dokumentacji ujawniono niewłaściwy przedmiot działalności. W innych natomiast w okazanych dokumentach wskazano przedmiot działalności wg nieaktualnej Polskiej Klasyfikacji Działalności. Przedsiębiorcy zostali zobowiązani do podjęcia działań zmierzających do wyeliminowania niezgodności. Dodatkowo w jednym barze nie okazano zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ani innego dokumentu potwierdzającego sprawowanie nadzoru sanitarnego nad tą placówką.

5.9 Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych

W 2 lokalach (4,3 proc. ogółem) nie okazano lub niezaktualizowano orzeczeń lekarskich dla osób bezpośrednio stykających się z żywnością.

O fakcie powiadomiono właściwe organy nadzoru sanitarnego, a osoby winne ukarano stosownymi mandatami.

5.10 Przyrządy do odmierzania potraw i napojów

W 39 kontrolowanych placówkach sprawdzono legalizację przyrządów pomiarowych. Wagi z brakiem cech legalizacji lub wygasłymi albo nieczytelnymi cechami legalizacji stosowano w 10 placówkach (25,6 proc. skontrolowanych w tym zakresie). Osoby winne ukarano mandatami karnymi za wykroczenie z art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy *Prawo o miarach*. Przedsiębiorców zobowiązano do usunięcia nieprawidłowości w określonych terminach. O nieprawidłowościach poinformowano okręgowe urzędy miar.

5.11 Inne nieprawidłowości

W 2 placówkach stwierdzono wystawianie paragonów fiskalnych, które nie spełniały wymagań rozporządzenia Ministra Finansów *w sprawie kryteriów i warunków technicznych, którym muszą odpowiadać kasy rejestrujące oraz warunków ich stosowania* uwidoczniło na nich nazwy grup towarowych, zamiast nazwy towarów, o czym poinformowano właściwe urzędy skarbowe.

6. PLACÓWKI OFERUJĄCE DANIA TYPU FAST FOOD DZIAŁAJĄCE W SIECIACH

Kontrole placówek oferujących dania typu fast food działających w sieciach, wykazały istnienie nieprawidłowości w 30 z 46 sprawdzonych (65,2 proc. ogółem). Najczęściej powtarzającym się uchybieniem było naruszenie przepisów o uwidacznianiu cen. W 39 proc. lokali brakowało ważnych, z punktu widzenia konsumenta, informacji dotyczących gramatury lub objętości potraw bądź napojów zawartych w sprzedawanej porcji. Nierzetelną obsługę stwierdzono w 17 proc. placówek. Najczęściej polegała ona na wydaniu zbyt małej porcji w stosunku do deklaracji. Istotną nieprawidłowością było również stosowanie do rozliczeń handlowych wag bez aktualnych cech legalizacji, co ujawniono w 29 proc. badanych pod tym kątem zakładów. Zastrzeżenia wniesiono również do jakości oferowanych potraw i napojów. W wyniku badań laboratoryjnych zakwestionowano 18 proc. analizowanych partii. W kilku lokalach stwierdzono uchybienia w zakresie przechowywania środków spożywczych, odnotowano również pojedyncze przypadki stosowania artykułów przeterminowanych.

6.1 Rzetelność obsługi (sprzedaży)

Rzetelność obsługi konsumentów, sprawdzono we wszystkich 46 placówkach oferujących dania typu *fast food*, działających w sieciach. Nieprawidłowości ujawniono w 8 placówkach (17,4 proc. ogółem). W 4 z nich stwierdzono wydanie konsumentowi zbyt małej porcji w stosunku do deklaracji, np.:

- w restauracji wydano „sałatkę szefa” z niedoborem 20 g w stosunku do deklarowanych 174 g (tj. o 11,5 proc. mniej) oraz frytki z niedoborem 31,5 g do deklarowanych 144 g (tj. o 21,9 proc. mniej); ustalono, że potrawy sporządzano i wydawano tam bez ich ważenia, mimo deklaracji gramatury na tablicach awizo (w placówce nie było przyrządów pomiarowych),
- w innej restauracji łączna niedowaga dwóch porcji „sałatki kurczak” o deklarowanej masie każdej porcji 800 g wynosiła aż 537 g.

Dodatkowo w 2 placówkach ujawniono różnice między ceną uwidoczną przy towarze lub w menu, a pobraną w kasie.

W zależności od rodzaju nieprawidłowości zastosowano pouczenie z art. 41, osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym za wykroczenie z art. 134 §1 *Kodeksu wykroczeń*, bądź kierowano wnioski do właściwego sądu rejonowego.

W przypadku 2 lokali wykazano dodatkowo nieprawidłowości w zakresie zgodności zamówienia, polegające na wydaniu innego składnika niż podany w deklaracji. Podmiana asortymentowa dotyczyła stosowania sera sałatkowo-kanapkowego „Favita”, zamiast sera *Feta*, którego nazwa jest wpisana do rejestru chronionych nazw geograficznych, jako chroniona nazwa pochodzenia. W toku kontroli skierowano zawiadomienia o popełnieniu przestępstwa z art. 57 ust. 1 pkt 2 ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych.

Podmianę składników droższych tańszymi ujawniono również w wyniku porównania składników deklarowanych, np.: w menu z tym, co rzeczywiście znajdowało się na stanie magazynu kontrolowanego podmiotu. Niezgodności stwierdzono w 3 placówkach (6,8 proc. kontrolowanych w tym zakresie), przy czym w 2 z nich również chodziło o używanie sera *Favita* zamiast sera *Feta*. W związku z powyższym wydano decyzje zarządzające natychmiastowe usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, poprzez uwidocznienie w cenniku nazw faktycznie stosowanych surowców. W przypadku podmiany asortymentowej związanej z użyciem składnika o nazwie chronionej przepisami rozporządzenia Rady nr 510/2006 do właściwych terenowo prokuratur skierowano zawiadomienia o podejrzeniu popełnienia przestępstwa w wyniku naruszenia art. 57 ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych.

6.2 Prawidłowość uwidacznia cen

W wyniku kontroli tego zagadnienia nieprawidłowości stwierdzono w 18 zakładach gastronomicznych (39,1 proc. ogółem), a dotyczyły one braku informacji, jakich ilości nominalnych potraw lub napojów, w tym głównego składnika, dotyczy podana w jadłospisie cena. Kwestionowano ponadto brak daty wystawienia cennika.

W trakcie działań kontrolnych właściciele lub osoby przez nich upoważnione na żądanie inspektorów uwidocznili brakujące informacje. W części przypadków osoby winne naruszenia przepisów ukarano mandatami karnymi za wykroczenie z art. 137 §1 Kodeksu wykroczeń.

6.3 Jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów

W toku działań kontrolnych dokonano oceny świeżości 190 partii potraw, surowców i półproduktów służących do przygotowywania potraw. Sprawdzano czy nie są zanieczyszczone, nie wykazują oznak zeschnięcia, śluzowacenia, pleśnienia, niewłaściwego zabarwienia lub zapachu, który mógłby świadczyć o rozpoczynającym się procesie psucia. Nie stwierdzono nieprawidłowości w podanym zakresie. W podmiotach, w których korzystano z urządzeń do smażenia, oceniano dodatkowo tłuszcz smaźalniczy. Nie stwierdzono w nim zanieczyszczeń pozostałościami surowców wcześniej smażonych, jego barwa była jasna, a zapach - właściwy.

Próby do badań laboratoryjnych pobrano w 27 lokalach gastronomicznych. Badaniom poddano łącznie 44 partie potraw i napojów, przy czym 29 pochodziło z zakupu kontrolnego, natomiast 15 pobrano „z kuchni”. W laboratoriach UOKiK sprawdzono ich zgodność z deklaracją. Kwestionowano w sumie 8 partii towarów (18,2 proc.), pochodzących z 5 placówek. Zestawienie wyników przedstawia **Tabela 8**.

Tabela 8. Wyniki badań jakości surowców, półproduktów, potraw i napojów pochodzących z sieciowych placówek oferujących dania typu *fast food*.

Rodzaj produktu	liczba partii zbadanych	liczba partii zakwestionowanych	odsetek partii zakwestionowanych
wyroby kulinarne	32	6	22,7 proc
napoje	7	2	28,6 proc.
surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej	5	0	0 proc.
OGÓLEM	44	8	18,2 proc.

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Ocenie poddano, m.in.: napary kaw, sałatki, tortille, mrożone zapiekanki, rozdrobnione mięso drobiowe, formowane, panierowane, gotowane i głęboko smażone, a następnie zamrożone, plasterkowane elementy mięsa wołowego z dodatkami.

Wyroby kulinarne wykazywały niewłaściwą jakość z uwagi na zaniżoną masę netto bądź zaniżoną zawartość deklarowanych składników, np.:

- „sałatka India Fitness” a’ 220 g posiadała mniejszą masę netto w stosunku do deklaracji o 51,9 g oraz zaniżoną zawartość sałaty o 29 g przy deklaracji 100 g,
- w sałatce zaniżono zawartość ananasa o 21,5 g i 16,8 g - przy deklaracji 50 g oraz zawartość mandarynek o 6,6 g i 8 g - przy deklaracji 20 g,
- w wyrobie „pita” z kotлетem drobiowym zakwestionowano brak dodatku fasoli, który był w wykazie składników,
- w potrawie „twister” zaniżono zawartości poszczególnych składników średnio o 16 proc.

6.4 Identyfikowalność towarów

We wszystkich kontrolowanych placówkach sprawdzono dowody dostaw dla 441 partii artykułów żywnościowych. W trakcie kontroli wniesiono zastrzeżenia w stosunku do jednego z zakładów, w którym nie przedłożono dokumentów, na podstawie których można było zidentyfikować dostawcę 15 partii towarów. Pełnomocnik przedsiębiorcy przedłożył ww. dokumenty dopiero po zakończeniu kontroli.

6.5 Prawidłowość oznakowania towarów

Prawidłowość oznakowania towarów handlowych na zgodność z obowiązującymi przepisami sprawdzono w odniesieniu do 122 partii. Nieprawidłowości stwierdzono w 3 placówkach (6,5 proc.), w których zakwestionowano łącznie 7 partii towarów, między innymi z powodu braku określenia rodzaju środka, uwidocznienie terminu przydatności do spożycia w sposób nietrwały, tj. w postaci naklejki przysłaniającej jednocześnie częściowo inne oznaczenia. Zakwestionowane produkty wycofano z obrotu. Do producentów wystosowano wystąpienia pokontrolne, ponadto przekazano informacje do właściwych terenowo wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W toku kontroli ujawniono również nieprawidłowości w zakresie oznakowania półproduktów i surowców wykorzystywanych do produkcji potraw, polegające między innymi na:

- braku jakichkolwiek oznaczeń handlowych;
- nieadekwatnej nazwie wyrobu w odniesieniu do składu surowcowego;
- braku informacji o składnikach, warunkach przechowywania oraz informacji: „produkt głęboko mrożony”, „produkt rozmrożony nie nadaje się do ponownego zamrożenia” – w przypadku półproduktu mrożonego.

Ponadto, w jednej placówce stwierdzono 12 partii towarów pochodzących z importu, które nie posiadały jakiegokolwiek oznakowania w języku polskim. Wobec odmowy przyjęcia mandatu karnego przez pełnomocnika przedsiębiorcy, skierowano wnioski do właściwego terenowo sądu rejonowego. Do czasu ich prawidłowego oznakowania wstrzymano obrót zakwestionowanymi artykułami.

Na podstawie oznakowania 359 partii środków spożywczych, w tym gotowych wyrobów kulinarnych, surowców i półproduktów służących do ich przygotowania, sprawdzono również prawidłowość stosowania dozwolonych substancji dodatkowych nie stwierdzając nieprawidłowości.

6.6 Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości

Warunki przechowywania sprawdzono w każdej kontrolowanej placówce w odniesieniu do 520 partii gotowych wyrobów kulinarnych, surowców i półproduktów przeznaczonych do ich produkcji.

W niewłaściwych warunkach przechowywano 8 partii towarów (1,5 proc. ogółem) w 3 placówkach (6,5 proc. ogółem). Najczęściej spotykanymi uchybieniami było przechowywanie produktów w wyższej temperaturze niż zalecał producent. Odnotowano również pojedyncze przypadki nieprzestrzegania należytych warunków segregacji asortymentowej. Ponadto, w przypadku 2 obiektów (4,3 proc.), odnotowano uchybienia w zakresie stanu sanitarno-porządkowego. Stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte w trakcie kontroli, a na osoby odpowiedzialne nałożono mandaty karne, stosując art. 111 §1 pkt 1 *Kodeksu wykroczeń*. O nieprawidłowościach poinformowano właściwy terenowo organ nadzoru sanitarnego.

W trakcie kontroli sprawdzano również aktualność terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości łącznie 499 partii artykułów spożywczych. W 2 skontrolowanych placówkach (4,3 proc.) stwierdzono obecność 2 partii przeterminowanych (0,4 proc.). Przeterminowane produkty wycofano z obrotu. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym za wykroczenie z art. 100 ust. 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*.

6.8 Identyfikacja przedsiębiorcy

Dokonano identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców w oparciu o wpis do Krajowego Rejestru Sądowego lub ewidencji działalności gospodarczej oraz sprawdzono

czy zakres i rodzaj prowadzonej działalności jest zgodny z ww. dokumentami. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

6.9 Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych

Nieprawidłowości w tym zakresie ujawniono w jednym z kontrolowanych obiektów (2,2 proc.). O powyższym poinformowano właściwe terenowo organy nadzoru sanitarnego. Wobec osoby winnej skierowano wnioski do sądu rejonowego za popełnienie wykroczenia określonego w art. 100 ust. 1 pkt 11 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*.

6.10 Przyrządy do odmierzania potraw i napojów

W 14 kontrolowanych placówkach sprawdzono warunki stosowania przyrządów pomiarowych, tzn. czy są zalegalizowane lub czy posiadają aktualne cechy legalizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wagi z brakiem cech legalizacji lub wygasłymi albo nieczytelnymi cechami legalizacji ujawniono w 4 placówkach (28,6 proc. skontrolowanych w tym zakresie). Osoby winne ukarano mandatami karnymi za wykroczenie z art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy *Prawo o miarach*. Część przedsiębiorców usunęło nieprawidłowości w trakcie kontroli, pozostałych zobowiązano do ich wyeliminowania w określonych terminach. O powyższym poinformowano okręgowe urzędy miar.

6.11 Sprzedaż i podawanie alkoholi

W jednej placówce na 4 kontrolowane w zakresie przestrzegania ustawy *o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* stwierdzono oferowanie do sprzedaży piwa niskoalkoholowego bez zezwolenia. Podczas kontroli przedsiębiorca wycofał ze sprzedaży ww. produkt. W związku z powyższym poinformowano organy ścigania o podejrzeniu popełnienia przestępstwa z art. 43 ust. 1 ww. ustawy.

III. PODSUMOWANIE

Dotychczasowe kontrole potwierdzają, że poziom usług w sektorze gastronomii jest wysoce niezadowolający. Ustalenia Inspekcji Handlowej najczęściej potwierdzają dotkliwe doświadczenia konsumentów. W placówkach, w których ujawniono nieprawidłowości (79,5 proc. ogółem), przedsiębiorcom zarzucano niedbalstwo, czasem zwykłą nieuczciwość, ale także ogólną nieświadomość w odniesieniu do obowiązujących reguł, w tym nieznanomość obowiązujących przepisów.

Nieuwidacznianie ilości nominalnych w cennikach, stosowanie do przeważania potraw wag bez aktualnych cech legalizacji, sprzedaż produktów nieodpowiadających zadeklarowanej jakości, nierzetelna obsługa, nieprzestrzeganie odpowiednich warunków przechowywania żywności, w tym warunków sanitarno-porządkowych, a także wykorzystywanie do produkcji przeterminowanych towarów - to najczęściej powtarzające się uchybienia.

Zdecydowanie największa skala stwierdzonych nieprawidłowości odnosiła się do przestrzegania przepisów dotyczących uwidaczniania cen. Tymczasem brak w cenniku

podstawowych informacji odnośnie wielkości porcji czy zawartości głównego składnika pozbawiał konsumenta prawa do dokonania właściwego wyboru, a tym samym do ewentualnej reklamacji wysokości rachunku. Zdarzały się ponadto przypadki, w których brakowało wywieszek cenowych albo jadłospisu na część oferowanego asortymentu. Bardzo źle pod tym względem wypadły placówki zlokalizowane w rejonie zimowego wypoczynku, restauracje i nocne kluby oraz lokale z okolic letniego wypoczynku i dworców. Odsetek tego typu obiektów, w których zaobserwowano powyższe uchybienia wynosił odpowiednio od 57,7 proc. do 50,9 proc. Najmniej zastrzeżeń wniesiono do kontrolowanych barów mlecznych - zakwestionowano 13 proc. placówek.

Inspektorzy Inspekcji Handlowej ponadto wykazali, że konsument bardzo często był wprowadzany w błąd w wyniku zawyżenia rachunku poprzez podanie mniejszej ilości zamówionego towaru. O nieszczerłej dbałości przedsiębiorców o prawidłowość odmierzenia porcji świadczył fakt, że w wielu placówkach, w których używano wag, nie zadbano o aktualizację cech legalizacji. Największy odsetek placówek, w których stwierdzono nierzetelną obsługę stanowiły restauracje i kluby otwarte do późnych godzin nocnych oraz zakłady zlokalizowane w rejonie letniego i zimowego wypoczynku (odpowiednio od: 28,7 do 21,6 proc.). Zdecydowanie najmniej tego typu nieprawidłowości zaobserwowano w przypadku obiektów mieszczących się na dworcach lub w ich pobliżu - zastrzeżenia wniesiono do 5,5 proc. kontrolowanych w tym zakresie. Dodatkowo ujawniono, że często spotykanym procederem była sprzedaż innego produktu lub składnika, niż oferowany. W wyniku podmian asortymentowych, płacąc wyższą cenę, klient otrzymywał produkt znacznie tańszy, którego świadomie prawdopodobnie nigdy by nie wybrał, np.: nektar zamiast soku. Zdarzały się również przypadki podmiany produktów, których nazwa jest chroniona przepisami prawa, np.: *Oscypka* czy *Fety*. Najwięcej tego typu nieprawidłowości odnotowano przeprowadzając kontrolę w placówkach działających w rejonach letniego i zimowego wypoczynku oraz w restauracjach i klubach. Nie ujawniono natomiast podmian asortymentowych w zakładach zlokalizowanych na dworcach lub w ich pobliżu.

Kontrole przeprowadzone przez Inspekcję Handlową wskazały na konieczność poprawy jakości oferowanych wyrobów kulinarnych i napojów. W wyniku badań laboratoryjnych wniesiono zastrzeżenia do co piątej próby. Wyroby kulinarne najczęściej kwestionowano z uwagi na zbyt małą zawartość głównego składnika, np.: farszu w naleśnikach, drinki - ze względu na zbyt mały dodatek alkoholu, natomiast kawę - za zbyt małą zawartość surowca kawy w odniesieniu do deklaracji.

Kolejną, znacznie bardziej niebezpieczną praktyką, było posiadanie, w celu użycia do produkcji, produktów o przekroczonych terminach przydatności do spożycia lub datach minimalnej trwałości. Konsument nie widząc daty ważności surowca czy półproduktu użytego do zamówionej przez niego potrawy zdany jest na uczciwość zakładu. Przetерminowane były mrożonki (w tym ryby, pierogi, pizza), przyprawy, napoje, ale, co gorsze, nawet nabiał, wędliny i mięso. Nikt z konsumentów nie chciałby, żeby zaserwowano mu pierogi z truskawkami, których data minimalnej trwałości minęła 2 lata 10 miesięcy i 7 dni wcześniej, albo tym bardziej - kotletów z mielonego mięsa wieprzowo-wołowego przetерminowanego o 1 miesiąc i 23 dni. Najmniejszy odsetek tego typu uchybień odnotowano w zakładach oferujących dania typu *fast food* działających w sieciach oraz

w barach mlecznych (zakwestionowano odpowiednio: 4,3 i 10,9 proc. kontrolowanych lokali). W pozostałych placówkach powyższe nieprawidłowości stwierdzono aż w 20 - 22,9 proc. przypadków.

Inną nieprawidłowością było samodzielne zamrażanie świeżych produktów - zakupionych, bądź wytworzonych we własnym zakładzie. Często stosowana w domach praktyka, w zakładach gastronomicznych nie powinna mieć miejsca - restauratorzy nie posiadają przecież wyników badań przechowalniczych dla samodzielnie wytwarzanych i zamrażanych produktów. Konsumentów ponadto nie informowano o tym, że oferuje im się posiłki przygotowane z gotowych dań mrożonych. Na wyżej opisane zjawisko inspektorzy natknęli się w kilku kontrolowanych placówkach.

Nieprawidłowości wykryte przez Inspekcję Handlową nierzadko są niemożliwe do zauważenia przez klientów. Bez wątplenia do takich należą warunki, w jakich przechowuje się żywność oraz stan sanitarno-porządkowy w pomieszczeniach. W kontrolowanych obiektach notorycznie nie przestrzegano obowiązku segregacji asortymentowej oraz deklarowanych przez producentów temperatur przechowywania środków spożywczych. Zdarzały się przypadki, w których stwierdzano niezgodności w zakresie czystości pomieszczeń, czy sprzętu. Za przykład może posłużyć jeden z lokali, w którego chłodni inspektorzy stwierdzili obecność trutki na myszy obok potraw w otwartych garnkach. Znowu najczęściej zastrzeżeń w odniesieniu do poruszanego zagadnienia wniesiono do placówek działających w rejonie letniego i zimowego wypoczynku (nieprawidłowości stwierdzono odpowiednio w: 25,5 proc i 21,2 proc. z nich).

Bez wątplenia zasługującym na krytykę przykładem typowego niedbalstwa i braku wyobraźni było zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich, wymaganych dla pracowników mających bezpośredni kontakt z żywnością. Ponownie najczęściej tego typu uchybień zaobserwowano odwiedzając placówki funkcjonujące w rejonie letniego i zimowego wypoczynku (wniesiono zastrzeżenia odpowiednio do: 12,8 i 13,5 proc. z nich).

Kontrole w placówkach gastronomicznych są przeprowadzane przez Inspekcję Handlową każdego roku. Część działań wynika z założeń zawartych w rocznych planach kontroli, część natomiast jest realizowana przez poszczególne inspektoraty w ramach kontroli doraźnych. Bezpośrednie porównanie wyników obecnej kontroli z poprzednimi jest jednak utrudnione z uwagi na fakt, że w minionych latach sprawdzano lokale gastronomiczne różniące się profilem lub specyfiką działalności.

Rozpatrując wyniki działań przeprowadzonych w roku 2009 we wszystkich placówkach sprawdzonych przez Inspekcję Handlową w ramach kontroli planowych można zauważyć, że w ujęciu globalnym nadal odsetek placówek zakwestionowanych jest bardzo wysoki. W 2009 roku wniesiono zastrzeżenia do 74 - 84 proc. lokali poddanych sprawdzeniu. Odsetek placówek poszczególnego typu zakwestionowanych w roku 2010 mieści się w granicach od 65,2 proc. (lokale oferujące dania typu fast food, działające w sieciach) do 88,5 proc. (zakłady gastronomiczne zlokalizowane w rejonie o nasilonym ruchu turystycznym w sezonie zimowym).

W stosunku do ustaleń z poprzednich kontroli zaobserwowano wzrost ilości przypadków nierzetelnej obsługi do poziomu średnio 20,8 proc. (w 2009 roku - od 2,2 proc.

do 16,8 proc.) Zmniejszył się natomiast odsetek prób o niewłaściwej jakości: w poprzedniej kontroli wynosił od 23 do 38,5 proc., natomiast obecnie - średnio 21,4 proc. Zaobserwowano również poprawę w zakresie przestrzegania przepisów o uwidacznianiu cen. Jeszcze rok wcześniej kwestionowano pod tym względem od 57 do 67 proc. lokali, podczas gdy średnia liczba placówek z tego rodzaju nieprawidłowościami wykrytymi w roku 2010 wyniosła 48,8 proc.

Nieprawidłowości ujawnione w trakcie przeprowadzonych kontroli jednoznacznie wskazują, że celem wyeliminowania praktyk naruszających interesy różnych grup konsumentów korzystających z usług placówek gastronomicznych, konieczne są dalsze działania kontrolne Inspekcji Handlowej.

IV. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DLA KONSUMENTÓW KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG PLACÓWEK GASTRONOMICZNYCH

Obecnie istnieje bardzo wiele miejsc, w których można zjeść, będąc z dala od domu. Głód można zaspokoić zarówno podczas podróży, spaceru po mieście, jak i podczas przerwy w pracy. Istnieje mnóstwo różnego rodzaju budek z jedzeniem, bufetów, barów, klubów, restauracji, itp. Prawdziwą sztuką jest jednak dokonanie trafnego wyboru lokalu. Jego miarą jest na pewno zadowolenie podniebienia, ale również polecenie przetestowanej placówki swoim bliskim, znajomym czy przyjaciołom.

Konsumenci korzystający z usług placówek gastronomicznych powinni kierować się następującymi zasadami:

- zwracać uwagę na czystość w lokalu i to nie tylko w odniesieniu do obrusów, naczyń czy sztućców, ale i podłogi, elementów wystroju, a nawet toalet, jeśli w miejscach dostępnych oku gościa stan higieniczny budzi zastrzeżenia, to tam gdzie on nie zagląda, czyli w kuchni, pomieszczeniach socjalnych, sytuacja może być znacznie gorsza;
- sprawdzić czy w miejscu ogólnodostępnym wewnątrz lub na zewnątrz lokalu, w pobliżu drzwi wejściowych umieszczony został cennik, chodzi o to, aby była możliwość poznania cen przed złożeniem zamówienia, a nie dopiero przy płaceniu rachunku;
- pamiętać, że cenniki potraw i napojów muszą zawierać aktualne dane pozwalające na łatwą identyfikację ceny z towarem, w szczególności powinny określać: datę wystawienia, pełną nazwę wyrobu oraz ilość nominalną, wyrażoną w legalnej jednostce miary, zawartą w jednej porcji, w tym zwłaszcza ilość głównego składnika (mięsa, drobiu, ryba), dodatków uzupełniających (przystawek, deserów) i napojów (wymóg nie dotyczy towarów sprzedawanych na sztuki);
- sprawdzać czy cena uwidoczniiona na wywieszce, w cenniku lub karcie menu jest zgodna z podaną na paragonie z kasy fiskalnej;

- sprawdzać czy do rachunku nie został doliczony produkt, który nie został zamówiony lub napiwek, o którym wcześniej nie informowano;
- zwracać uwagę na oznakowanie produktów, otrzymywanych w opakowaniu jednostkowym, w tym na nazwę, skład (czy są adekwatne do nazwy produktu), a także na datę ważności (żaden towar przeterminowany nie może być oferowany do sprzedaży, nawet po obniżonej cenie);
- zdawać sobie sprawę z tego, że złożone zamówienie, to nic innego, jak zawarcie umowy, a więc klient jest zobowiązany do zapłaty za produkt, natomiast lokal gastronomiczny do wykonania usługi - podania takiego posiłku, jaki został zamówiony, każda zmiana dokonana przez wykonującego zamówienie bez wcześniejszego poinformowania klienta podlega reklamacji, np.: jednym z podanych w jadłospisie składników pizzy są oliwki, a nie można ich znaleźć, to z całą pewnością można ją reklamować;
- wymagać od osoby, która przyjęła zamówienie, by poinformowała ich o czasie, w którym zamówienie zostanie zrealizowane, w przypadku, gdy termin nie został dotrzymany oznacza to, że lokal nie wywiązał się z umowy, czyli można reklamować usługę i zażądać, np.: obniżenia rachunku za posiłek (reklamacji może podlegać również temperatura posiłku);
- jedzenie nie może zawierać produktów, które nie mają prawa na talerzu się znaleźć (np.: włos kucharza czy tips kelnerki);
- w celu złożenia reklamacji należy przedstawić problem obsłudze placówki i zażądać towaru zgodnego z zamówieniem, a jeśli nie jest to możliwe - domagać się obniżenia ceny;
- jeśli zaserwowane danie jest nieświeże, można odstąpić od umowy, a w przypadku gdy należność już została uiszczona wcześniej - można domagać się zwrotu pieniędzy;
- gdy wizyta w lokalu zakończyła się zatruciem pokarmowym należy zgłosić sprawę do miejscowej stacji sanitarno-epidemiologicznej, która na podstawie badań laboratoryjnych może stwierdzić czy danie, które zostało zjedzone zawiera drobnoustroje chorobotwórcze (badania są wykonywane na próbach kontrolnych, które lokal ma obowiązek pobierać i przechowywać przez 48 godzin);
- w przypadku złej jakości produktów spożywczych zakupionych na wynos należy pamiętać o prawie do reklamacji z zachowaniem określonych terminów wniesienia zastrzeżeń, a mianowicie: **trzy dni od otwarcia opakowania** produktu opatrzonego terminem przydatności do spożycia lub datą minimalnej trwałości oraz **trzy dni od dnia sprzedaży** w przypadku towaru sprzedawanego luzem;
- skarga związana z niewłaściwą, czyli nierzetelną obsługą bądź z niewłaściwą jakością serwowanych potraw może być zgłaszana bezpośrednio do UOKiK lub wojewódzkiego inspektoratu Inspekcji Handlowej, skargi konsumentów są zawsze weryfikowane w pierwszej kolejności, nawet w przypadku kontroli planowych inspektorzy Inspekcji Handlowej typują przede wszystkim placówki, na które wpłynęły skargi.