GŁÓWNY INSPEKTORAT INSPEKCJI HANDLOWEJ

BK/AŻ-034-10/08/EŻ

INFORMACJA

o wynikach kontroli prawidłowości i rzetelności funkcjonowania punktów handlu detalicznego i usług gastronomicznych w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym, w tym przy wyciągach narciarskich i szlakach turystycznych

WARSZAWA MAJ 2008 R.

STRESZCZENIE

W I kwartale 2008r. Inspekcja Handlowa przeprowadziła kontrolę prawidłowości i rzetelności funkcjonowania punktów handlu detalicznego i usług gastronomicznych w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym, w tym przy wyciągach narciarskich i szlakach turystycznych.

Nasilony ruch turystyczny w okresie zimowym, sezonowość funkcjonowania niektórych nowo powstałych placówek oraz stwierdzone nieprawidłowości w toku poprzedniej kontroli przeprowadzonej w I kw. 2006r., m.in.: oferowanie przeterminowanych towarów w 17% skontrolowanych placówek, nieprawidłowe uwidacznianie cen lub ich brak (29 %), posługiwanie się narzędziami pomiarowymi o nieaktualnych lub nieczytelnych cechach legalizacji (39%) uzasadniały przeprowadzenie kontroli w bieżącym roku. Jej celem, podobnie jak podczas ostatniej kontroli, było ujawnienie i usunięcie nieprawidłowości oraz podjęcie działań mających na celu doprowadzenie do stanu, w którym będą przestrzegane obowiązujące przepisy i respektowane prawa konsumentów.

Kontrolą objęto 113 placówek, z tego 53 zlokalizowane w pobliżu wyciągów narciarskich i przy szlakach turystycznych. Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 100 obiektach, przy czym w 42 znajdujących się przy wyciągach narciarskich i szlakach turystycznych.

Oprócz niewłaściwej jakości potraw i napojów oferowanych w co piątej placówce, stwierdzono nierzetelną obsługę (w 23% skontrolowanych obiektów), nieprzestrzeganie przepisów o uwidacznianiu cen, głównie z powodu niepodawania ilości nominalnych (70%), oferowanie towarów przeterminowanych (9%), używanie narzędzi pomiarowych bez aktualnych cech legalizacji (38%), zatrudnianie bez zaświadczeń lekarskich osób bezpośrednio stykających się z żywnością (11%), nieprawidłowe przechowywanie surowców i produktów (11 %).

Stwierdzone wady jakości w wyrobach kulinarnych to przede wszystkim zaniżona w stosunku do deklaracji zawartość farszu, składnika głównego (zwłaszcza mięsnego), oraz wady organoleptyczne takie jak: uszkodzenia, rozklejenia, popękania z wyciekiem nadzienia po obróbce termicznej. W napojach alkoholowych najczęściej stwierdzano obniżoną moc (w drinkach) oraz zaniżoną objętość, a w przypadku naparów kawy zmniejszony udział surowca, z którego przygotowano napar.

W 18% placówek nieprzestrzegano przepisów *ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (tekst jednolity: Dz. U. z 2007 r. Nr 70, poz. 473 ze zm.*), przede wszystkim z uwagi na nieumieszczanie informacji o szkodliwości spożywania alkoholu oraz w 1 przypadku braku zezwolenia na sprzedaż piwa.

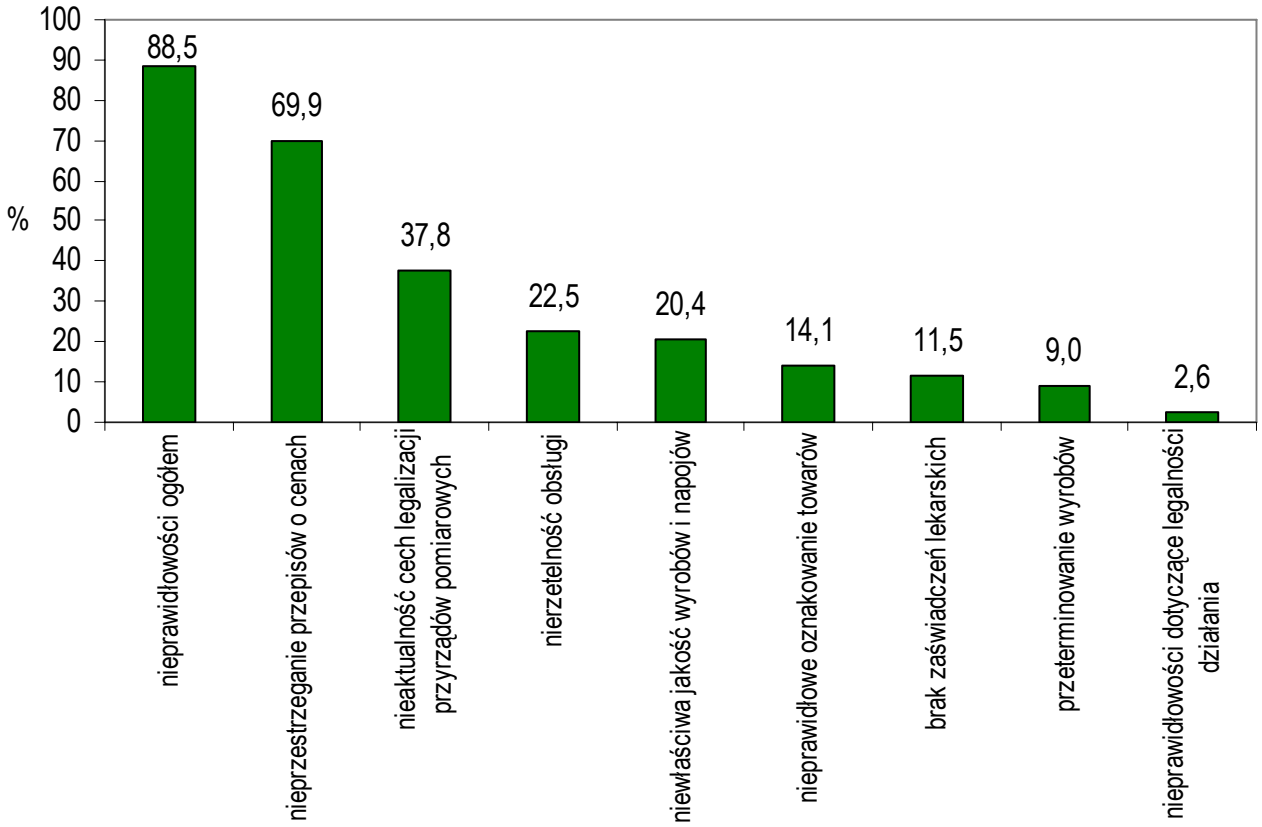
Ustalenia kontroli w zależności od stwierdzonych nieprawidłowości dały podstawę do nałożenia 89 mandatów karnych, przekazania 28 wystąpień do

urzędów miar oraz 16 spraw do organów nadzoru sanitarnego i 4 do wojewódzkich inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Ponadto skierowano 11 wniosków do sądów rejonowych oraz 8 zawiadomień do urzędów skarbowych.

I. SZCZEGÓŁOWE USTALENIA KONTROLI

W I kwartale 2008r. Inspekcja Handlowa przeprowadziła kontrolę prawidłowości i rzetelności funkcjonowania punktów handlu detalicznego i usług gastronomicznych w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym, w tym przy wyciągach narciarskich i szlakach turystycznych, w województwach: dolnośląskim, małopolskim, opolskim, podkarpackim, śląskim, świętokrzyskim oraz w mniejszym rozmiarze mazowieckim i wielkopolskim. Kontrolą objęto 113 placówek, z tego 53 zlokalizowane w pobliżu wyciągów narciarskich i przy szlakach turystycznych. Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 100 obiektach, przy czym w 42 znajdujących się przy wyciągach narciarskich i szlakach turystycznych. Rozmiar i rodzaj stwierdzonych nieprawidłowości przedstawiono na Wykresie 1.

Wykres 1. Udział placówek gastronomicznych, w których stwierdzono różnego rodzaju nieprawidłowości w ogółem skontrolowanych

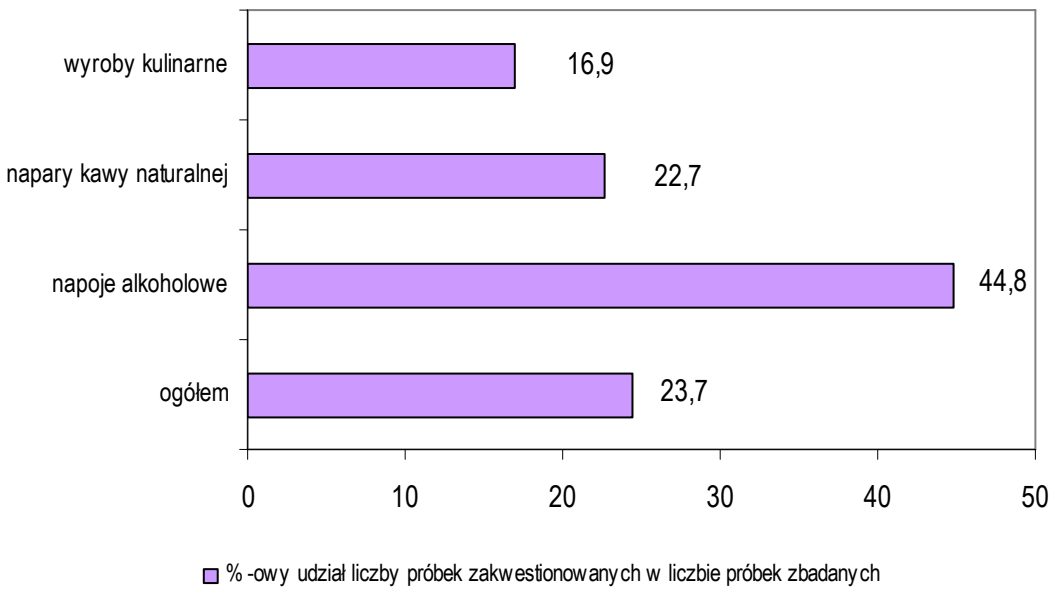


1. Jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów

Jakość handlową oferowanych wyrobów kulinarnych i napojów oceniono na podstawie wyników badań organoleptycznych i fizyko-chemicznych, przeprowadzonych w laboratoriach Głównego Inspektoratu IH w odniesieniu do wzorca lub receptury przedsiębiorcy.

W placówkach gastronomicznych pobrano do badań łącznie 156 próbek różnego rodzaju wyrobów kulinarnych, takich jak: flaki wołowe, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, krokiety, gulasz wołowy, pierogi oraz napary kawy i napoje alkoholowe. Zakwestionowano ogółem 37 próbek (23,7% zbadanych). Wadliwość wyrobów i napojów oferowanych w gastronomii (procentowy udział liczby próbek zakwestionowanych w liczbie próbek zbadanych) przedstawia Wykres 2.

Wykres 2. Wadliwość wyrobów i napojów oferowanych w gastronomii



W toku badań laboratoryjnych zakwestionowano jakość:

- 14 próbek wyrobów kulinarnych na 83 zbadane (16,9%), z uwagi, m.in. na:
  - zaniżoną w stosunku do deklaracji zawartość farszu w: krokietach z kapustą o 46,7 % (było 64g zamiast deklarowanych 120g), pierogach ruskich od 6 % do 36,4 %;
  - zaniżoną zawartość składnika mięsnego w: fasolce po bretońsku o 38,3%;bigosie od 18,7 % do 48,6 %; flakach od 20% do 22,7%;

Kwestionowano także zawyżoną ilość popękanych i porozklejanych pierogów z borówkami, z wyciekiem nadzienia po ugotowaniu. Uszkodzonych pierogów było 40 % zamiast deklarowanych przez producenta nie więcej niż 10%;

- 10 próbek naparów kawy naturalnej na 44 zbadane (22,7%) o zaniżonej zawartości surowca kawy od 1,65% do 35% w stosunku do ilości deklarowanej;

- 13 próbek napojów alkoholowych na 29 zbadanych (44,8 %), ze względu na zaniżoną moc alkoholu od 0,1% do 0,3% w porównaniu do napoju wzorcowego.

W trakcie kontroli dokonano na miejscu w placówkach gastronomicznych oceny świeżości surowców używanych do produkcji potraw i gotowych wyrobów. Były to: sałata, cebula, pomidory, marchew, ziemniaki, kapusta, pieczarki, filety drobiowe, kebaby, wędlina, twaróg, oleje oraz wyroby kulinarne takie jak: bigos, flaki, pierogi i inne, niestwierdzając istotnych nieprawidłowości.

W niektórych skontrolowanych placówkach potrawy do konsumpcji przygotowywano z zamrożonych surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, czasami nawet pochodzących z własnej produkcji, np.: w 4 restauracjach i gospodzie przechowywano 22 partie półproduktów i surowców oraz 7 partii wyrobów kulinarnych (w tym 4 własnej produkcji) w stanie zamrożenia, w niezabezpieczonych woreczkach foliowych i bez zachowania segregacji asortymentowej w tej samej zamrażarce, z których następnie przygotowywano potrawy do konsumpcji.

W 10 placówkach, co stanowiło 9% skontrolowanych, stwierdzono produkty spożywcze z przekroczoną datą minimalnej trwałości. Przeterminowania wynosiły od kilku dni do trzech miesięcy, np.:
- opakowanie (1,5 kg) wieprzowiny mrożonej było przeterminowane o 88 dni,
- opakowanie (1,8 kg) kurczaka mrożonego - 86 dni,
- 5 opakowań piwa (Żywiec, Tyskie Gronie, Lech Premium)- od 54 do 57 dni,
- chrzan domowy (160g)- 35 dni,
- 5 sztuk mleka zagęszczonego niesłodzonego 7,5% tłuszczu - 15 dni,
- 3 opakowania (3,4 kg) wieprzowiny mrożonej - 14 dni,
- kasza gryczana (400g)-9 dni,
- 1 opakowanie (450ml) śmietany 18% - 3 dni.

Stwierdzone podczas kontroli przeterminowane produkty zostały wycofane z obrotu.

2. Rzetelność obsługi

Rzetelność obsługi sprawdzono pod względem prawidłowości pobierania i wyliczania należności, przestrzegania deklarowanych gramatur i objętości sprzedawanych potraw. Nieprawidłowości stwierdzono w 16 placówkach na 71 skontrolowanych w tym zakresie, co stanowiło 22,5 %. Dotyczyły one głównie zaniżania objętości alkoholu w porcji oraz ilości surowca kawy naturalnej w naparach, np.:
- w porcji ginu „Lubuskiego” zaniżono objętość o 27 ml na kwotę 3,78zł,

- w 3 drinkach alkoholowych zaniżono dodatek wódki „Smirnoff"- w dwóch o 9 ml i w jednym o 8 ml, na deklarowane 100 ml, na łączną wartość 2,43 zł;
- w porcjach wódki „Bols" zaniżono jej objętość o 10 ml na deklarowane 100 ml i o 4 ml na deklarowane 50 ml, o łącznej wartości 1,26 zł;
- w porcjach wódki „Absolwent" - o 14 ml i 10 ml na deklarowane 100 ml i 50 ml, o łącznej wartości 1,92 zł.

W stosunku do osób winnych wykroczeń skierowano wnioski o ukaranie do sądów rejonowych.

3. Prawidłowość uwidaczniania cen

Prawidłowość uwidaczniania cen oferowanych potraw, napojów i towarów żywnościowych sprawdzono w 113 objętych kontrolą placówkach na zgodność *z rozporządzeniem Ministra Finansów z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczania ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży (Dz. U. Nr 99, poz. 894, ze zm.*).

Zgodnie z tymi przepisami ceny potraw lub wyrobów oferowanych w przedsiębiorstwach gastronomicznych należy uwidaczniać w sposób czytelny w cenniku, wywieszonym w miejscu ogólnodostępnym dla kupujących wewnątrz lub na zewnątrz lokalu, w pobliżu drzwi wejściowych. Cennik powinien ponadto zawierać aktualne informacje dodatkowe umożliwiające łatwą identyfikację ceny z towarem, w szczególności: datę jego wystawienia, pełną nazwę potrawy lub wyrobu, określenie ilości nominalnej potrawy lub wyrobu, wyrażonej w legalnej jednostce miary, zawartej w jednej porcji, w tym zwłaszcza ilości głównego składnika (mięsa, drobiu, ryb), dodatków uzupełniających (przystawek, deserów) i napojów. W przypadku towarów sprzedawanych na sztuki przepisy dopuszczają określenie ilości nominalnej oferowanej porcji w sztukach.

Nieprzestrzeganie tych wymagań stwierdzono ogółem w 79 lokalach (69,9 % skontrolowanych). Głównie niepodawano w cennikach ilości nominalnych oferowanych potraw i napojów oraz nieuwidoczniano informacji o cenach jednostkowych. W części placówek (5,9 %) niepodano w ogóle cen i nazw oferowanych potraw.

Powyższe uchybienia wynikały przede wszystkich z nieznajomości, bądź pobieżnej znajomości obowiązujących przepisów o uwidacznianiu cen, a także niedbałego wykonywania obowiązków służbowych przez zatrudnionych pracowników.

I tak np.:

- w restauracji w jadłospisie nie podano objętości wszystkich oferowanych napojów gorących, chłodzących oraz gramatur 5 deserów i 87 pozycji wyrobów kulinarnych lub ich zestawów;
- w restauracji – kawiarni w menu nie podano objętości napojów gorących (kawy, herbaty, wina grzanego z pomarańczami) oraz gramatur lodów i deserów, a w przypadku niektórych zestawów obiadowych podano jedynie ilość nominalną całej potrawy, bez wyszczególnienia głównego składnika.

W czasie kontroli właściciele placówek podjęli działania zmierzające do usunięcia powstałych nieprawidłowości.

4. Prawidłowość oznakowania towarów

W toku kontroli sprawdzono prawidłowość oznakowania oferowanych w lokalach gastronomicznych środków spożywczych na zgodność z *rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966) i rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. Nr 137, poz. 967).*

Na skontrolowane ogółem 113 placówki, w 16 (14,1 %) oferowano towary, które nie spełniały obowiązujących przepisów w zakresie oznakowania. W placówkach gastronomicznych przechowywano różnego rodzaju surowce, półprodukty oraz wyroby gotowe czasami bez jakichkolwiek oznaczeń handlowych. Było to przede wszystkich mięso, kurczaki, bigos, rolada z kurczaka panierowana, kapusta zasmażana, flaki wołowe i ryby.
Na opakowaniach niektórych produktów nie zamieszczono informacji „produkt głęboko mrożony", brakowało też informacji o składzie surowcowym, zwłaszcza w przypadku sprzedaży wędlin „luzem" bez opakowań.

W toku kontroli brakujące informacje w miarę możliwości uzupełniano.

5. Prawidłowość magazynowania żywności (surowców do produkcji)

Przestrzeganie warunków przechowywania, w tym stanu sanitarnego skontrolowano w 113 placówkach gastronomicznych. W sposób nieprawidłowy i niezgodny z zaleceniami producentów przechowywano 37 partii na 839 skontrolowanych surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, w 13 obiektach. I tak, np.: w jednej z kontrolowanych placówek, w stanie zamrożenia, zamiast zgodnie z zaleceniami producentów w temperaturze od 4 do 6 - 8 stopni C, w nieoznaczonych i niezabezpieczonych workach foliowych, przechowywano kiełbasę białą parzoną, mięso oraz podroby wieprzowe. W innym obiekcie bez zastosowania segregacji asortymentowej, razem w jednym urządzeniu chłodniczym znajdowały się surowce do produkcji, tj. mięso, boczek, jaja, cebula, ogórki świeże, sałata, pomarańcze wraz z gotowymi wyrobami kulinarnymi - żurkiem, barszczem, makaronem gotowanym, mięsem gotowanym, sosem, sałatkami, surówką z kapusty kiszonej.

Ponadto w 2 kontrolowanych placówkach stwierdzono niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń produkcyjnych – pozalewane podłogi, brudne stoły produkcyjne; w 1 przypadku urządzenie chłodnicze posiadało widoczne ślady zabrudzeń, grubą warstwę szronu świadczącego o długotrwałym jego używaniu bez rozmrażania.

W związku z ustaleniami kontroli osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi, na żądanie kontrolujących dokonano segregacji

produktów w urządzeniach chłodniczych. O nieprawidłowościach poinformowano właściwe miejscowo Powiatowe Stacje Sanitarno – Epidemiologiczne.

6. Legalność działania przedsiębiorców

We wszystkich skontrolowanych placówkach sprawdzono legalność działania przedsiębiorców, w tym także posiadanie wszelkich wpisów, decyzji i zezwoleń odpowiednich organów związanych z obrotem żywnością oraz innych dokumentów, których obowiązek posiadania wynika z przepisów prawa.

W 3 (2,7%) placówkach na 113 skontrolowanych stwierdzono nieprzestrzeganie *ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity: Dz. U. z 2007 r. Nr 155, poz. 1095)* ze względu na brak książek kontroli oraz niepodanie w zaświadczeniu o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej miejsca wykonywanej działalności.

W 37 placówkach, co stanowiło 37,7 % skontrolowanych, stwierdzono stosowanie wag i odważników z nieaktualnymi lub nieczytelnymi cechami legalizacji (ostatnie aktualizacje były nawet sprzed 12 - 18 lat). W części placówek w ogóle nie używano jakichkolwiek przyrządów pomiarowych. Na wniosek inspektorów przedsiębiorcy wycofywali z użycia przyrządy pomiarowe i przekazywali je do legalizacji, w przypadku ich braku zobowiązywali się niezwłocznie zakupić nowe.

W 13 placówkach na 113 skontrolowane (11,5 %), pracownicy mający bezpośredni kontakt z żywnością, nie posiadali zaświadczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Osobom odpowiedzialnym za nieprawidłowości, mające charakter wykroczeń, wymierzono mandaty karne.

7. Przestrzeganie przepisów regulujących obrót wyrobami alkoholowymi i tytoniowymi

W wyniku kontroli stwierdzono że:

- w 19 placówkach na 104 skontrolowanych (18,3 %) nieprzestrzegano przepisów *ustawy z dnia 26 października 1982r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (tekst jednolity Dz. U. z 2007 r. Nr 70, poz. 473 ze zm.),* w tym w 14 brak było wywieszonych informacji o szkodliwości spożywania napojów alkoholowych, w 1 przypadku sprzedawano piwo bez odpowiedniego zezwolenia, w pozostałych placówkach zastrzeżenia dotyczyły niewłaściwych sformułowań w treści zezwoleń na sprzedaż alkoholu, danych przedsiębiorcy, formy prawnej podmiotu;

- w 2 zakładach gastronomicznych na 109 skontrolowanych (1,8%), nie wydzielono miejsc, gdzie można było palić wyroby tytoniowe, co stanowiło naruszenie przepisów *ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z dnia 1996 Nr 10, poz. 55 ze zm.).*

W stosunku do osób winnych zostały skierowane wnioski o ukaranie do sądu rejonowego.

8. Prawidłowość stosowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W czasie kontroli sprawdzano czy stosowane materiały i wyroby (talerzyki, tacki, pojemniki, sztućce) odpowiadają wymaganiom określonym w *rozporządzeniu (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. L 338 z 13.11.2004 r.)* w zakresie oznakowań i czy jest podane na nich określenie „do kontaktu z żywnością" lub wskazanie określające zastosowanie materiałów i wyrobów lub symbol, określony w załączniku II do rozporządzenia. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

II. DZIAŁANIA INSPEKCJI HANDLOWEJ

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli, z którymi zapoznano właścicieli lub kierowników kontrolowanych placówek, w zależności od stwierdzonych nieprawidłowości dały podstawę do:

- nałożenia 89 mandatów karnych na kwotę 17,5 tys. zł, głównie za popełnienie wykroczenia z *art. 110 KW, art. 111 § 2 KW, art. 136 § 2 KW, art. 137 § 1 KW, art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo o miarach; art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności żywienia;*

- skierowania 12 wniosków do sądów rejonowych o ukaranie winnych m.in. popełnienia wykroczenia z: *art. 137 § 1 KW; 134 § 1 i 3 KW; z art. 13 ust. 1 pkt 1 ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.*

Ponadto skierowano: 28 powiadomień do urzędów miar, 16 - do Powiatowych Stacji Sanitarno – Epidemiologicznych, 4 - do wojewódzkich inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych właściwych ze względu na miejsce produkcji nieprawidłowo oznakowanych środków spożywczych oraz 8 zawiadomień do urzędów skarbowych.

III. PODSUMOWANIE

Przeprowadzone kontrole ujawniły szereg nieprawidłowości naruszających interesy konsumentów, w szczególności polegających na oferowaniu wyrobów kulinarnych, naparów kawy naturalnej i napojów alkoholowych o niewłaściwej jakości.

W blisko 17% pobranych do badań laboratoryjnych próbek wyrobów kulinarnych stwierdzono wady, polegające głównie na zaniżaniu (w stosunku do deklarowanych) ilości składników, w tym składników mięsnych, nawet o blisko

połowę. Z kolei w ponad 22% zbadanych naparów kawy naturalnej zaniżono zawartość surowca, w skrajnym przypadku o 35%. W niemal 50% próbek napojów alkoholowych stwierdzano zaniżenie objętości porcji wódek lub zawartości składnika alkoholowego w drinkach.

W niektórych zakładach gastronomicznych ujawniano praktyki polegające na posiadaniu (w celu użycia do przygotowania potraw) lub oferowaniu towarów o znacznie przekroczonych (w dwóch przypadkach o niemal 3 miesiące) terminach przydatności do spożycia lub datach minimalnej trwałości, przechowywaniu towarów i produktów w warunkach niezgodnych z zaleceniami producentów oraz niewłaściwej segregacji asortymentów produktów w urządzeniach chłodniczych.

W 2/3 skontrolowanych placówek nieprzestrzegano przepisów o uwidacznianiu cen, głównie z powodu niepodawania w cennikach gramatur i objętości oferowanych potraw i napojów oraz cen jednostkowych. Znaczna część przedsiębiorców (ponad 1/3) posługiwała się przyrządami pomiarowymi z nieaktualnymi bądź nieczytelnymi cechami legalizacji. W części skontrolowanych w ogóle nie używano przyrządów pomiarowych. Porcje odmierzano za pomocą wag domowych, kieliszków lub innych naczyń.

Odsetek (22,5%) ujawnionych przypadków nierzetelności polegających na zawyżaniu rachunków za sprzedane potrawy i napoje, poprzez zaniżenie masy lub objętości w stosunku do deklarowanej, daje podstawę do stwierdzenia, że w wielu placówkach gastronomicznych konsument jest narażony na poniesienie straty materialnej, przy czym często nie zdaje sobie sprawy, że został oszukany.

Biorąc pod uwagę ustalenia kontroli wskazane jest dalsze prowadzenie takich działań, w czasie których należy zwracać szczególną uwagę na eliminowanie nieprawidłowości występujących w największym zakresie.

Opracowano:

w Wydziale Kontroli
Artykułów Żywnościowych

Zatwierdził:

Akceptował: