



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

INFORMACJA Z KONTROLI PRAWIDŁOWOŚCI ŚWIADCZENIA USŁUG GASTRONOMICZNYCH OFERUJĄCYCH DANIA KUCHNI ZAGRANICZNYCH



Warszawa, luty 2016 r

Opracowanie:

Departament Inspekcji Handlowej
UOKiK

I. CEL KONTROLI

Każdego roku Inspekcja Handlowa, realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, kontroluje prawidłowość świadczenia usług gastronomicznych w ramach których oferowano potrawy kuchni zagranicznych. Kontrola została ukierunkowana głównie na potrawy z udziałem mięsa cielecego, wołowego, ryb, sera Feta oraz wyroby alkoholowe. Uwzględniała przy tym placówki o różnej skali działania a w jej toku zwracano szczególną uwagę na jakość i oznakowanie oferowanych wyrobów kulinarnych i napojów oraz rzetelność obsługi konsumentów.

II. ZAKRES PRZEDMIOTOWY KONTROLI

Kontrolą objęto następujące zagadnienia:

- rzetelność obsługi (sprzedaży),
- prawidłowość uwidaczniania cen,
- jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów,
- prawidłowość oznakowania towarów,
- ustalenie źródła dostaw żywności,
- przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości,
- oznakowanie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- inne aspekty legalności działalności gospodarczej prowadzonej przez kontrolowanych.

Produkty spożywcze oferowane konsumentom w gastronomii (w tym przyrządzane na miejscu w placówce) podlegają ogólnym przepisom prawa żywnościowego, dotyczącym wszystkich środków spożywczych. Obowiązek zapewnienia zgodności z tymi normami prawa spoczywa na przedsiębiorcach świadczących usługi gastronomiczne.

Wykaz regulacji z zakresu kontroli zamieszczono w załączniku do niniejszej informacji.

III. ZAKRES PODMIOTOWY I CZASOWY KONTROLI

Kontrolą objęto placówki gastronomiczne wyspecjalizowane w określonym rodzaju kuchni zagranicznej. Uwzględniała ona placówki o różnej skali działania (sieci gastronomiczne, restauracje, bary, mniejsze punkty sprzedaży) oraz oferujące dania różnych kuchni, w tym m.in. włoskiej, greckiej, dalekowschodniej, tureckiej, arabskiej, meksykańskiej, gruzińskiej, szwedzkiej czy czeskiej.

Skontrolowano różnorodne podmioty, w tym mikro- i średnich przedsiębiorców działających zarówno w ramach sieci gastronomicznych (także tych dużych i cieszących się popularnością), jak i prowadzących sprzedaż w pojedynczych punktach. Uwzględniono zarówno przedsiębiorców, którzy przygotowywali posiłki we własnym zakresie, jak i takich, którzy korzystali z różnego rodzaju gotowych wyrobów i półproduktów.

Podmioty do kontroli typowano na podstawie jednego lub kilku z niżej wymienionych kryteriów:

- wyniki poprzednich kontroli, skargi i informacje przekazane przez konsumentów lub innych uczestników obrotu,
- dobór losowy na podstawie danych o przedsiębiorcach będących w posiadaniu wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej.

Kontrole odbyły się w pierwszym kwartale 2015 r. na terenie całego kraju.

IV. SZCZEGÓŁOWE USTALENIA KONTROLI

Łącznie skontrolowano 181 placówek gastronomicznych. Do najczęściej stwierdzanych w toku kontroli niezgodności należało naruszenie przepisów o znakowaniu środków spożywczych bez opakowań w miejscu ich sprzedaży (49,7 proc. ocenionych w tym zakresie partii nie odpowiadało wymaganiom) oraz o uwidacznianiu cen (32 proc. wszystkich skontrolowanych przedsiębiorców nie przestrzegało stosowanych regulacji).

Skontrolowano ogółem 3 967 partii produktów żywnościowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 1 291 partii (32,5 proc.), głównie ze względu na ich nieprawidłowe oznakowanie w miejscu sprzedaży.

1. Rzetelność obsługi

W 181 skontrolowanych placówkach inspektorzy dokonali zakupów kontrolnych produktów i napojów¹, stwierdzając w 49 placówkach (27 proc. skontrolowanych w tym zakresie) m.in. następujące rodzaje nieprawidłowości:

- wydanie potrawy z innym składnikiem niż deklarowano w cenniku – w 37 placówkach (21,6 proc. sprawdzanych w tym zakresie). Część z zafałszowań wykryto dzięki przeprowadzonym analizom laboratoryjnym, co opisano także w punkcie 3 niniejszej informacji, a część, na podstawie porównania stanu posiadanych produktów i dokumentami, w tym fakturami stwierdzającymi zakup określonych towarów,
- wydanie porcji mniejszej od zadeklarowanej w menu – w 18 placówkach,
- różnica na niekorzyść konsumenta między ceną uwidocznioną przy towarze lub w menu a faktycznie pobraną – w 1 placówce.

PRZYKŁADOWO

Inspektorom występującym jako konsumenci wydano następujące potrawy niezgodnie z deklaracją wskazaną w cenniku czy w menu:

- „cielęcina z warzywami” – w badaniach laboratoryjnych nie stwierdzono w wyrobie cielęciny a jedynie wieprzowinę, przy czym przedsiębiorca tłumaczył w toku kontroli, że inspektorom występujących w charakterze klientów podano nie tę potrawę na skutek nieporozumienia pomiędzy polską kelnerką a wietnamskim kucharzem,

¹ Zakup kontrolny polega na dokonaniu zakupu przez inspektorów Inspekcji Handlowej występujących w charakterze konsumentów (anonimowo).

- „kebab z baraniną w picie” – laboratoryjnie sprawdzony skład nie wykrył obecności DNA owcy, ale za to w produkcie ujawniono DNA krwi oraz drobiu;

Wydano następujące porcje mniejsze niż zamówili inspektorzy występujący jako klienci:

- „połędwica wołowa z grilla” – waga potrawy, jaką zakupiono w toku kontroli wyniosła 121 g, czyli 60 proc. tego, co wskazano w menu (200 g), przy czym przedsiębiorca twierdził, że w trakcie smażenia połędwica straciła na wadze, a co oznacza, że sprzedawca nieprawidłowo ważył produkt przed jego przygotowaniem (smażeniem) zamiast po przyrządzeniu, jak zadeklarował w menu,
- „wołowina Makao” – danie zakupione w trakcie kontroli ważyło 279 g, zaś zgodnie z menu jego masa powinna wynosić 500 g,
- „filet z tuńczyka” – waga potrawy, jaka została nabyta w toku zakupu kontrolnego wyniosła 164 g a – stosownie do menu – powinna 200 g,
- „sałatka primavera” – jej waga stwierdzona zakupem kontrolnym wynosiła 400 g, a według deklaracji w karcie dań powinna mieć 580 g.

Sprawdzono także – bez zakupu kontrolnego – zgodność rzeczywistego asortymentu stwierdzonego w barach i restauracjach z deklaracją przedstawioną konsumentom w menu lub cenniku. Nieprawidłowości stwierdzono w 27 placówkach (tj. w 19,4 proc. spośród 139 placówek ocenionych w tym zakresie).

PRZYKŁADOWO

- w menu oferowano obecność sera Feta (będącego na gruncie prawa unijnego² Chronioną Nazwą Pochodzenia, ChNP) w „sałatce greckiej” a w placówce gastronomicznej stwierdzono tylko miękkie sery solankowe,
- „bruschette z szynką parmeńską” nie mogły zawierać szynki parmeńskiej (prosciutto di Parma – ChNP), ponieważ w zakładzie gastronomicznym znajdowały się inne – poza chronioną na podstawie unijnego prawa – typy szynki,
- „pizza Parma” według deklaracji powinna zawierać parmezan (parmigiano reggiano – będącego ChNP), ale tego produktu nie było w placówce,
- zamiast oscypka (który jest objęty ochroną jako ChNP³), w zakładzie gastronomicznym znajdowała się jedynie „rolada giżycka”,
- „talerz z baraniną” oferowano w barze, w którym nie stwierdzono, by znajdowała się tam baranina,
- „abby chrup chrup kraby chrupiące” oraz „tajski abby kraby po tajsku” oferowano w lokalu, w którym zamiast krabów stwierdzono jedynie paluszki surimi (a więc zmielone mięso ryb morskich) o smaku krabowym,
- zamiast soków (a więc wyrobów wyciśniętych z owoców) konsumentom oferowano nektary i napoje (czyli soki z dodatkiem wody oraz wodę z dodatkiem soków),
- zamiast naturalnych wód mineralnych na zapleczu znajdowały się jedynie wody źródlane,

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiej i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 341 z 14.12.2012, s. 1)

³ Inne polskie produkty posiadające oznaczenia chronione na gruncie prawa unijnego zobacz na: <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosc>

- zamiast przygotowywania dań z ryb świeżych, co deklarowano w menu faktycznie używano tylko mrożonych,
- zamiast ryby deklarowanej jako „sola” w lokalu była jedynie limanda żółtopłetwa.

2. Informacja o cenach

Przepisy o uwidacznianiu cen wymagają, by przedsiębiorcy podawali konsumentom aktualne, jednoznaczne i niebudzące wątpliwości informacje o cenie⁴, które pozwolą na łatwą jej identyfikację z towarem oferowanym przez przedsiębiorcę⁵. W przedsiębiorstwach gastronomicznych informacje te uwidacznia się w cennikach i kartach menu. Obowiązkowe informacje oprócz ceny potrawy lub napoju wyrażonej w złotych powinny zawierać też wszelkie informacje umożliwiające identyfikację oferowanego towaru z ceną, np. nazwę potrawy lub wyrobu czy ilość nominalną potrawy lub wyrobu wyrażoną w jednostce miary, dotyczącą jednej porcji. W przypadku towarów sprzedawanych na sztuki dopuszcza się określenie ilości nominalnej oferowanej porcji w sztukach.

W 58 skontrolowanych placówkach (32 proc. wszystkich sprawdzonych) stwierdzono naruszenia ww. przepisów. Nieprawidłowości w 57 placówkach polegały na niepodaniu w cenniku jakich ilości nominalnych oferowanych do sprzedaży potraw lub napojów dotyczyły podane ceny, a więc jaką ilość określonego wyrobu oferuje się w podanej przez restauratora cenie.

3. Jakość badanych produktów

Zgodnie z prawem, wszystkie wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze, w tym również oferowane konsumentom w placówkach gastronomicznych, powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej⁶ - jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów – jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.

Jakość handlowa, to w zasadzie wszystkie cechy artykułu rolno-spożywczego, z wyłączeniem tych określonych wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi⁷.

W 171 placówkach dokonano oceny organoleptycznej 718 partii surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych w zakresie wyglądu zewnętrznego, świeżości i zapachu. Zastrzeżenia wniesiono do 1 partii.

Do badań w laboratoriach Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów pobrano próbki ze 179 partii produktów środków spożywczych i napojów, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji zawartych w oznakowaniu tych produktów (np. w cenniku). Oceniono m.in. próbki potraw mięsnych (np. kebabów, hamburgerów), pizzy, zapiekanek, sałatek. W zależności od rodzaju próbki sprawdzono czy konsument nie został

⁴ Art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. z 2015, poz. 915).

⁵ § 3 ust. 1 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczenia ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży (Dz. U. z 2015 r., poz. 568), obowiązujące – zgodnie z art. 25 ustawy o informowaniu o cenach towarów i usług do 31 grudnia 2015 r.

⁶ Art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 678).

⁷ Por. art. 3 pkt 5 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

wprowadzony w błąd co do użytych surowców (np. czy zamiast baraniny nie zastosowano mięsa drobiowego lub wieprzowego).

Niewłaściwą jakością handlową (w tym zafałszowania) stwierdzono w przypadku 45 próbek (25,1 proc. zbadanych).

PRZYKŁADOWO

- **obecność składnika niezadeklarowanego w oznakowaniu:**
 - w „ciężelinie po chińsku” w badaniach laboratoryjnych stwierdzono także drób,
 - w „lamb burgerze (200 g z najlepszej baraniny)” stwierdzono także wieprzownię, przy czym sam hamburger ważył 148 g, czyli o blisko jedną czwartą mniej, niż wynikało to z deklaracji w menu;
- **brak składnika zadeklarowanego w oznakowaniu:**
 - w „kebabie wołowo-indycznym” nie było mięsa indyczego,
 - w próbce potrawy „sekh kebab (indyjski) z jagnięciny” badania ujawniły zawartość drobiu zamiast deklarowanej jagnięciny;
- **niższa zawartość składnika głównego:**
 - w próbce produktu „bistecca alla siciliana (połędwica wołowa z oliwkami, czosnkiem i surówką” było o 11 proc. mniej połędwicy,
 - w „sałatce cesar” zamiast zgodnych z deklaracją 150 g mięsa stwierdzono w jednej próbce 92,5 g, zaś w drugiej 76,4 g, a więc niemal o połowę mniej niż wynikało to z treści menu,
 - w daniu „kong phadprik thai dam” powinno być 80 g krewetek a faktycznie stwierdzono 39 g.

4. Oznakowanie kontrolowanych produktów

Zgodnie z prawem, środki spożywcze wprowadzane do obrotu są oznakowane i zasada ta dotyczy również żywności sprzedawanej w placówkach gastronomicznych (w tym potraw, napojów, produktów w opakowaniach, żywności na wynos itd.). Oznakowanie środka spożywczego to wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole dotyczące środka spożywczego i umieszczone na opakowaniu, etykietce, obwołucie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub odnoszą się do niego.

Żywność oferowana bez opakowań lub pakowana przy sprzedaży (np. potrawy oferowane na wynos) powinna być oznakowana w miejscu sprzedaży na wywieszce lub w inny sposób bezpośrednio dostępny konsumentowi m.in. informacjami o jej nazwie i składzie. W świetle przytoczonej powyżej definicji oznakowania, ustne przekazanie obowiązkowych informacji przez personel zakładu gastronomicznego nie jest uznawane za oznakowanie i nie spełnia wymagań przepisów prawa żywnościowego.

W przypadku żywności sprzedawanej w opakowaniach, obowiązkowe informacje muszą się znaleźć na opakowaniu, przy czym zakres tych informacji jest znacznie szerszy niż dla żywności „luzem”.

W skontrolowanych placówkach sprawdzono prawidłowość oznakowania 2 405 partii opakowanych i nieopakowanych środków spożywczych, kwestionując 1 196 partii (49,7 proc. ocenionych). Nieprawidłowości dotyczyły głównie nieopakowanej żywności, której oznakowanie nie zawierało wykazu składników, bądź wykazy te były podawane w sposób

niepełny. Niezgodności wynikały głównie z nieznamomości i nieprzestrzegania przepisów przez kontrolowanych przedsiębiorców.

W toku kontroli inspektorzy zwracali szczególną uwagę, czy w oznakowaniu potraw i napojów uwidoczniono dla konsumentów informację o zawartości składników wywołujących reakcję alergiczne. W zdecydowanej większości przypadków przedsiębiorcy nie umieszczali takich ostrzeżeń – wymaganych na gruncie prawa.

Zdarzały się przypadki niepodawania informacji w języku polskim, bądź umieszczania danych niezrozumiałych dla konsumentów (np. jedno z dań oznaczono jako „kong phadprik thai dam”). Część informacji uniemożliwiała klientom poznanie charakteru potraw i jego faktycznego składu (np. informacje w menu wskazujące, że jakieś danie składa się „z owoców morza”, choć nie podano z jakich, bądź w wykazie składników znalazły się sformułowania niewiele mówiące klientom, jak np.: „z dodatkiem warzyw”, „talarki”).

Na podstawie oznakowania 409 partii środków spożywczych sprawdzono, czy substancje dodatkowe wymienione w ich składzie były dozwolone do stosowania dla danej grupy towarowej na mocy obowiązujących przepisów – nieprawidłowości nie stwierdzono.

5. Identyfikacja dostawców

Zgodnie z obowiązującym prawem⁸, istnieje obowiązek „śledzenia” drogi produktu – począwszy od pozyskania, produkcji, przez dystrybucję, aż do sprzedaży. Pozwala to na określenie jego pochodzenia oraz jakości i pochodzenia surowców, z których został wyprodukowany. W tym celu każdy podmiot, który działa w łańcuchu żywnościowym, powinien mieć szczegółowe informacje o dostawcy żywności i/lub odbiorcy żywności (z wyjątkiem informacji o odbiorcy będącym konsumentem). Zatem nie powinien kupować żywności od nieznanymi dostawców.

We wszystkich skontrolowanych placówkach sprawdzono czy przedsiębiorcy posiadają dowody dostaw lub inne dokumenty identyfikujące dostawców 1 215 partii produktów, stwierdzając nieprawidłowości w zakresie 3 partii.

6. Przechowywanie żywności i przestrzeganie okresów jej trwałości

We wszystkich skontrolowanych lokalach gastronomicznych sprawdzono warunki magazynowania żywności oraz przestrzeganie okresów jej ważności, stwierdzając następujące uchybienia:

- nieprawidłowe warunki przechowywania – w 4 placówkach (2,2 proc. skontrolowanych ogółem), np. przechowywanie gotowych potraw wraz z surowym mięsem, umieszczenie obok kosza na śmieci pojemników w których znajdowały się składniki potraw,
- inne nieprawidłowości sanitarno-porządkowe w miejscu przygotowywania potraw – w 5 placówkach (2,7 proc. skontrolowanych ogółem), np. w kuchni jednej z restauracji, w miejscu, gdzie przechowywano żywność znajdowały się wykwity pleśni,

⁸ Art. 18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. UE L 31 z 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.).

- posiadanie towarów przeterminowanych⁹ – w 11 skontrolowanych placówkach (6 proc. skontrolowanych ogółem) wycofano z obrotu 52 partie z uwagi na upływ daty ważności (np. przeterminowany o 10 dni ser mozzarella, przeterminowany o 29 dni łosoś atlantycki, czy przeterminowana o 2 miesiące i 21 suszona bazylija).

7. Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością

Dla materiałów i wyrobów stosowanych do kontaktu z żywnością wymagane jest specjalne oznakowanie wskazujące, że dany produkt jest przeznaczony do takiego użytku, tj.: określenie „do kontaktu z żywnością” lub wskazanie zastosowania, bądź specjalny symbol graficzny przedstawiający kieliszek i widelec. 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.

Skontrolowano prawidłowość stosowania i oznakowania 623 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (sztućców, talerzy, tacek i innych naczyń do jednorazowego użytku). Nieprawidłowości nie stwierdzono.

8. Inne zagadnienia

Ustalono, że kontrolowane jednostki prowadziły działalność zgodnie z zaświadczeniami o wpisie do Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej. Jeden przedsiębiorca nie dokonał zmian danych objętych wpisem do CEIDG w zakresie miejsca prowadzonej działalności gospodarczej.

W 4 placówkach gastronomicznych (4,7 proc. skontrolowanych ogółem) stwierdzono naruszenia obowiązku udostępniania i przechowywania przez przedsiębiorców orzeczeń lekarskich wydawanych do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W 48 skontrolowanych placówkach sprawdzono prawidłowość posługiwania się przyrządami pomiarowymi (wagami), ale w 22 z nich były to przyrządy z nieaktualną lub nieczytelną cechą legalizacji, a także przeznaczone do użytku domowego, więc nie podlegające legalizacji. W kilku placówkach w ogóle nie było wag, choć przedsiębiorcy podawali informacje o masie oferowanych potraw.

W skontrolowanych obiektach sprawdzono przestrzeganie regulacji dotyczących zakazu palenia wyrobów tytoniowych i zakazu sprzedaży wyrobów tytoniowych osobom do lat 18. Dwóch przedsiębiorców (1,1 proc. wszystkich skontrolowanych) nie przestrzegało wymagań prawa.

Ponadto spośród 43 skontrolowanych w tym zakresie przedsiębiorców jeden nie przestrzegał warunków sprzedaży napojów alkoholowych.

⁹ W myśl art. 52 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia mogą znajdować się w obrocie do tej daty lub terminu.

V. DZIAŁANIA PODJĘTE W ZWIĄZKU Z USTALENIAMI KONTROLI

Z ustaleniami kontroli zapoznano właścicieli lub kierowników kontrolowanych placówek. W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości do właścicieli kontrolowanych placówek i jednostek nadrzędnych, a także producentów lub dystrybutorów, skierowano wystąpienia pokontrolne z wnioskami o podjęcie działań zmierzających do ich usunięcia.

Materiały z przeprowadzonych kontroli w zakończonych sprawach dały organom Inspekcji Handlowej podstawę do:

- wszczęcia postępowań administracyjnych w sprawie wymierzenia kar pieniężnych z tytułu wprowadzenia do obrotu produktów nieodpowiadających jakości handlowej, w tym zafałszowanych, które do chwili sporządzenia informacji z kontroli zakończono wydaniem 16 decyzji administracyjnych na łączną kwotę 20 600 zł,
- nałożenia 26 mandatów karnych na łączną kwotę 4 480 zł za popełnienie wykroczeń dotyczących niewłaściwego stanu porządkowo-sanitarnego, nieprzestrzegania okresów trwałości środków spożywczych, czy stosowania niezgodnych z prawem przyrządów pomiarowych,
- skierowania do sądów 11 wniosków o ukaranie osób odpowiedzialnych za naruszenia przepisów prawa (np. osób, które popełniły wykroczenia określone w *Kodeksie wykroczeń*¹⁰ polegające na oszustwie konsumenta co do ilości, wagi, rodzaju lub ceny sprzedawanego towaru lub świadczonej usługi),
- przekazania informacji o stwierdzonych nieprawidłowościach do właściwych terenowo organów, w tym: 17 do organów nadzoru sanitarnego, 10 do wojewódzkich inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, 9 do urzędów miar oraz 6 do urzędów skarbowych.

VI. PODSUMOWANIE

Charakter ujawnionych w toku kontroli nieprawidłowości wskazywał na nierzetelność działania przedsiębiorców, niedbałość oraz nieznaną obowiązujących przepisów. Najwięcej uchybień stwierdzono w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących oznakowania artykułów rolno-spożywczych, w szczególności niepodawania (albo niepełnego podawania) składów surowcowych oferowanych potraw oraz nieujawniania wszystkich składników dań i napojów, które wywołują reakcje alergiczne. W momencie dokonywania zamówienia konsumenci nie uzyskiwali zatem pełnej informacji o charakterystyce produktów i kupujący nie mogli ocenić czy otrzymają wyrób odpowiadający ich preferencjom. Jest to o tyle istotne, że potrawy przygotowywane są na ogół w miejscu niewidocznym z sali konsumpcyjnej a jedyną informacją są dane zawarte w karcie menu.

Poważnym naruszeniem interesów i praw konsumentów były oszustwa żywnościowe. W ponad jednej czwartej przypadków sprawdzanych laboratoryjnie próbek stwierdzono niezgodną z przepisami jakość potraw i napojów. W prawie co trzecim barze, czy restauracji, w której w trakcie kontroli pojawili się inspektorzy Inspekcji Handlowej w charakterze klientów, dokonywano tzw. podmian asortymentowych, a więc konsumentom wydawano inny produkt

¹⁰ Art. 134 § 1 ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (Dz.U. z 2015 r., poz. 1094 z późn. zm.).

będź składnik, niż ten jaki zadeklarowano, bądź porcja była mniejsza, niż wynikałoby to z karty dań.

Inną grupą nieprawidłowości było naruszanie przepisów dotyczących cen towarów. Konsumenci nie byli informowani o masie całego produktu bądź jego głównego składnika. W konsekwencji nie wiedzieli co kupują i czy zaproponowana oferta warta jest swojej ceny. Klienci barów i restauracji nie mieli również gwarancji powtarzalności: osoba przygotowująca danie mogła wydać za każdym razem inną ilość danej potrawy. Ponadto w części placówek nie było na wyposażeniu wag, na których można byłoby sprawdzić masę wydawanych potraw.

Część właścicieli zakładów gastronomicznych postępowała dość niefrasobliwie, przykładowo dysponując informacjami na temat oferowanych przez siebie potraw, choć z nieznanymi przyczynami – nie ujawniała tego konsumentom. Przykładowo jeden z przedsiębiorców oferował w sprzedaży „kebab cielęcy”, choć z oznakowania na opakowaniu zbiorczym kebabu wynikało, że nie jest to wyrób złożony w całości z cielęciny, tylko z mieszkanki mięsa wołowego (65 proc.), indyczego (15 proc.) i jagnięcego (10 proc.). Niekiedy deklarowano ilość określonego składnika przed jego przyrządzeniem o czym nie informowano konsumentów. I tak część restauratorów ważyła potrawę (np. filet z ryby, czy polędwicę z grilla) przed zamiast po smażeniu, w efekcie czego klienci otrzymywali produkt w wadze mniejszej niż ta, którą deklarowano w karcie dań. Inspektorzy ujawniali też niezgodności oferty wskazanej w menu z faktyczną zawartością lodówek i spiżarni barów i restauracji. Część właścicieli tłumaczyła się inspektorom, że „właśnie” dokonali zmiany w składzie oferowanych dań, ale „nie zdążyli” dostosować treści menu do nowej sytuacji.

Na przestrzeni ostatnich sześciu lat, w trakcie których prowadzone były kontrole Inspekcji Handlowej różnego rodzaju placówek gastronomicznych, odsetek nieprawidłowości jest nadal wysoki i rzadko kiedy był niższy niż odnotowany w bieżącym roku.

	2015	2014	2013	2012	2010	2009
	Kontrole placówek z kuchnią zagraniczną	Kontrole fast-foodów	Kontrole placówek w miejscach letniego wypoczynku	Kontrole placówek w miejscach letniego wypoczynku	Kontrole restauracji i nocnych klubów	Kontrole placówek w miejscach letniego wypoczynku
Niewłaściwa jakość Ile partii przebadanych laboratoryjnie partii było niezgodnych z wymaganiami?)	25,1 proc.	19,3 proc.	18,9 proc.	14,3 proc.	20,2 proc.	38,5 proc.
Nierzetelność W ilu placówkach gastronomicznych wydano inny lub mniejszy produkt, niż zamówiono w zakupie kontrolnym?	27 proc.	10,6 proc.	23,4 proc.	23,4 proc.	28,7 proc.	16,8 proc.

W toku kontroli ujawniono przy tym pozytywne przykłady prezentowania pełnej, przejrzystej informacji o składzie surowcowym oraz składnikach alergennych. Są one podawane m.in. w formie tabel umieszczanych w karcie menu z przyporządkowaniem dań lub napojów do konkretnych alergenów. Innym ze sposobów jest podawanie przy nazwach potraw lub napojów przypisów i odesłanie do legendy na dole strony, bądź na końcu karty, w której zawarto wyjaśnienie w której potrawie znajdują się jakie składniki, mogące wywołać uczulenia.

Załącznik do Informacji z kontroli prawidłowości świadczenia usług gastronomicznych oferujących dania kuchni zagranicznych

Wykaz przepisów z zakresu kontroli:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. L 31 z 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.).
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. *w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. L 242 z 20.9.2011 s. 2).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt* (Dz. U. L 165 z 30.4.2004 s. 1 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004* (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. *ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007* (Dz. U. L 347 z 20.12.2013, s. 671).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. U. L 139 z 30.4.2004 s. 1 z późn. zm.; sprostowanie: Dz. U. L 153 z 12.6.2008, s. 42).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności* (Dz. U. L 354 z 31.12.2008 s. 16 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie środków spożywczych aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE* (Dz. U. L 354 z 31.12.2008 s. 34 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. *w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności* (Dz. U. L 404 z 30.12.2006 s. 9 z późn. zm.; sprostowanie: Dz. U. L 12 z 18.1.2007, s. 3 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. *ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci* (Dz. U. L 136 z 25.5.2012 s. 1 z późn. zm.) - zmiany w rozp. nr 536/2013, 851/2013, 1018/2013, 40/2014.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. *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 s. 4 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. *w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91* (Dz. U. L 189 z 20.07.2007 s. 1 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. *ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli* (Dz. U. L 250 z 18.09.2008 s. 1 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz. U. L 343 z 14.12.2012 s. 1).
- Ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. *o Inspekcji Handlowej* (Dz. U. z 2014 r. poz. 148 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych* (Dz. U. z 2015 r., poz. 678).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. *o swobodzie działalności gospodarczej* (Dz. U. z 2015 r., poz. 584 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. *o towarach paczkowanych* (Dz. U. z 2015 r., poz. 1161).
- Ustawa z dnia 9 maja 2014 r. *o informowaniu o cenach towarów i usług* (Dz. U. z 2014 r. poz. 915).
- Ustawa z dnia 30 maja 2014 r. *o prawach konsumenta* (Dz. U. z 2014 r. poz. 827).
- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. *Prawo o miarach* (Dz. U. z 2013 r. poz. 1069).
- Ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. *o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych* (Dz. U. z 2015 r., poz. 298).
- Ustawa z dnia 26 października 1982 r. *o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* (Dz. U. z 2015 r. poz. 1286).
- Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. *o rolnictwie ekologicznym* (Dz. U. Nr 116, poz. 975).
- Rozporządzenie 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. z 2015 r., poz. 568)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz. U. z 2015 r. poz. 29).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. *w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach*

stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania (Dz. U. z 2012 r. poz. 1096).

- *Rozporządzenie rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 kwietnia 2012 r. w sprawie szczegółowego trybu pobierania i badania próbek produktów przez organy Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2012 r. poz. 496).*
- *Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 8 kwietnia 2003 r. w sprawie nadania inspektorom Inspekcji Handlowej uprawnień do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego (Dz. U. Nr 63, poz. 587 z późn. zm.).*