



Liczne nieprawidłowości podczas kontroli placówek gastronomicznych typu fast food.

W III kwartale 2016 r. Inspekcja Handlowa sprawdzała na terenie województwa pomorskiego jakość i oznakowanie usług gastronomicznych oferujących potrawy typu fast food.

Kontrolą objęto 10 przedsiębiorców, nieprawidłowości stwierdzono w 9 skontrolowanych zakładach (90%).

Rzetelność obsługi – w 2 przypadkach stwierdzono podmiętę asortymentową, gdzie droższe składniki oferowane w karcie menu zastąpiono tańszymi, tj. ser feta, serem sałatkowo-kanapkowym „carrefour” oraz sok z czarnej porzeczki nektarem porzeczkowym.

Prawidłowość uwidaczniania cen – w 5 placówkach (50%) naruszone zostały przepisy dotyczące uwidaczniania w zakresie nieuwidocznienia ilości nominalnych potraw.

Jakość surowców, półproduktów i potraw – zakwestionowano:

- partię tłuszczu smażalniczego z uwagi na lekkie zanieczyszczenie pozostałościami surowców wcześniej smażonych,
- 3 partie ryb z uwagi na oferowanie do sprzedaży innych gatunków niż faktycznie podawanych, tj. tilapię nilową zamiast okonia morskiego oraz limandę żółtopłetwą zamiast soli.

Prawidłowość oznakowania towarów – w 9 placówkach przy 380 rodzajach potraw i napojów w karcie menu nie podano wykazu składników lub pełnego wykazu składników oraz składników alergennych.

Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz nieprawidłowości sanitarno – porządkowych:

- niewłaściwe warunki przechowywania stwierdzono w 3 zakładach (30%) – uszkodzone opakowania, niewłaściwa temperatura przechowywania,
- niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych stwierdzono w 2 zakładach – urządzenia chłodnicze i blaty produkcyjne pokryte były wyczuwalną warstwą tłuszczu, przepełnione kosze ze śmieciami, itp.

Wykorzystanie ustaleń kontroli – skierowano wnioski o ukaranie do Sądu Rejonowego, a także nałożono 3 grzywny w drodze mandatów karnych o łącznej wysokości 650 zł. Postawiono żądania porządkowe, w wyniku których przedsiębiorcy podjęli dobrowolne działania naprawcze. Skierowano informacje do innych organów kontroli. Ponadto:

- wszczęto postępowania administracyjne celem wydania decyzji o nałożeniu kar pieniężnych:
 - 3 za wprowadzenie do obrotu zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych i nieprawidłowo oznakowanych,
 - 6 za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach szczegółowych.

Dodatkowo przedsiębiorcy zostaną obciążeni kosztami badań, w przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości w oferowanych wyrobach.

Ogólnopolski raport Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów na temat wyników kontroli barów typu fast food ukaze się na stronie internetowej urzędu w grudniu bieżącego roku.

Dodatkowe informacje dla mediów:

Waldemar Kołodziejczyk, p.o. Rzecznika Prasowego Wojewódzkiego
Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku
ul. Marii Konopnickiej 4
80-240 Gdańsk
tel. (58) 3410924 wew. 33
tel. kom. 502255765
email: po@ihgd.pl