I N F O R M A C J A

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy o wynikach kontroli prawidłowości działania firm cateringowych świadczących usługi dla szpitali, sanatoriów, domów opieki społecznej, domów dziecka itp., przeprowadzonych w I kwartale 2018 r. na terenie województwa kujawsko-pomorskiego.

Kontrolą objęto 6 przedsiębiorców świadczących usługi cateringowe na rzecz: 4 szpitali, 1 szkoły podstawowej, 1 dziennego domu pomocy.

Ustalenia kontroli

1. **Jakość surowców, półproduktów, potraw i napojów.**

   Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 10 partii środków spożywczych (sery, masło, dżem, sok pomidorowy, miód). Zakwestionowano 2 partie z uwagi na:
   - niższą zawartość białka – 7,3 % zamiast 10 % deklarowanej w oznakowaniu,
   - niższą zawartość tłuszczu wynoszącą 17,5 g zamiast 27 g, deklarowanej w oznakowaniu (tabela wartości odżywczej) oraz wyższą zawartość białka wynoszącą 13,8 g zamiast 9,4 g deklarowanej w oznakowaniu (tabela wartości odżywczej).

2. **Prawidłowość oznakowania żywności, w szczególności pod kątem podania informacji o alergenach.**

   Kontrolą objęto 150 wyrobów (potrawy i napoje wskazane w jadłospisach udostępnionych pacjentom i obowiązujących w dniu rozpoczęcia kontroli oraz artykuły rolno-spożywcze wykorzystane do wyrobu potraw). Zakwestionowano sposób oznakowania 82 potraw i napoi, bowiem w jadłospisach będących jedynym źródłem informacji na temat żywności dostępnych bezpośrednio konsumentowi finalnemu:

   a) nie podano:
      - wykazu składników użytych przy wytworzeniu żywności,
      - nazwy zgodnej z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
      - nazwy albo imienia i nazwiska producenta,
      - pełnego wykazu składników (nie podano składnika powodującego alergie lub reakcje nietolerancji użytego przy wytworzeniu żywności),

   b) podano informacje wprowadzające w błąd, bowiem zadeklarowano:
      - nazwę:
        - „Babka <u>maślana</u>", podczas gdy w rzeczywistości była to „babka o smaku maślanym,"
        - „Kisiel <u>owocowy</u>" sugerującą obecność owoców, podczas gdy w rzeczywistości był to „Kisiel o smaku malinowym",
      - sok jako składnik:
        - zestawu obiadowego „Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabielana, Gulasz z warzywami, kasza kuskus, <u>sok</u>", podczas gdy w rzeczywistości użyto napoju sporządzonego przez rozcieńczenie syropu o smaku cytrynowym z witaminą C wodą źródlaną,
        - potrawy „Kasza manna na mleku na pół gęsto <u>z sokiem</u>", podczas gdy w rzeczywistości użyto zaprawy do napojów o smaku malinowym.
      - obecność substancji i produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które w potrawach nie występowały.

3. **<u>Przestrzeganie okresów ważności środków spożywczych.</u>**
   Oceną objęto 38 partii środków spożywczych. Stwierdzono, że 1 przedsiębiorca wprowadził do obrotu 1 partię po upływie daty minimalnej trwałości. Zakwestionowaną partię żywności kontrolowany przedsiębiorca dobrowolnie wycofał z obrotu i przeznaczył do utylizacji.

<u>W konsekwencji ustaleń</u>:

1. w toku kontroli osobę odpowiedzialną za wprowadzenie do obrotu produktu po upływie terminu trwałości ukarano grzywną w drodze mandatu karnego kredytowanego w kwocie 100 zł,
2. po kontroli:
   - skierowano:
     - 2 wystąpienia pokontrolne do producentów artykułów rolno – spożywczych zakwestionowanych w wyniku badań laboratoryjnych z wnioskiem o podanie przyczyn wprowadzenia do obrotu produktu niespełniającego deklarowanych wymagań (wystąpienia pokontrolne przekazano do wiadomości właściwym terenowo wijhars) – sprawy w toku,
     - informację do właściwego miejscowo PPIS o stwierdzeniu w sprzedaży „przeterminowanego" środka spożywczego,

   - przedsiębiorcom wymierzono kary pieniężnej z art.:
     - 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych za wprowadzenie do obrotu potraw i napojów nieodpowiadających w zakresie oznakowania jakości handlowej określonej w przepisach prawa oraz artykułów rolno – spożywczych o parametrach fizykochemicznych niezgodnych z zadeklarowanymi w oznakowaniu,
     - 40a ust.1 pkt 4 ww. ustawy, za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno – spożywczych zafałszowanych,
     - 40a ust. 3 ww. ustawy, z tytułu ponownego wprowadzenia do obrotu 22 produktów tego samego rodzaju, nieodpowiadających jakości handlowej ze względu na tą samą wadę co produkty określone w decyzji wymierzającej karę pieniężną przedsiębiorcy w 2017 roku.
   - wydano decyzję w sprawie uiszczenia na podstawie art. 30 ust. 1 ustawy o Inspekcji Handlowej należności pieniężnej w kwocie stanowiącej równowartość kosztów badań laboratoryjnych.

Kontrolą objęto również zagadnienia dotyczące: identyfikowalności towarów; prawidłowości stosowania substancji dodatkowych; warunków magazynowania żywności; prawidłowości stosowania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców; obowiązku przechowywania i udostępniania na żądanie organów urzędowej kontroli żywności orzeczeń lekarskich zatrudnionych osób, nie stwierdzając w tym zakresie nieprawidłowości.

sporządziła: Katarzyna Kapłanowska – zastępca naczelnika wydziału