INFORMACJA

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy o wynikach kontroli prawidłowości funkcjonowania placówek gastronomicznych typu bistro przeprowadzonych w I kwartale 2019 r. na terenie województwa kujawsko – pomorskiego

Kontrolą objęto łącznie 5 placówek gastronomicznych. Nieprawidłowości stwierdzono we wszystkich. Ocenie oznakowania poddano łącznie 166 partii potraw i napojów, kwestionując wszystkie.
Stwierdzono:

- podmianę asortymentową potraw/napojów (w 3 skontrolowanych placówkach gastronomicznych) polegającą na tym, że zamiast:
  - zadeklarowanego sera Feta (produktu o chronionej prawem nazwie, produkowanego w Grecji z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego) użyto sera miękkiego solankowego Favita,
  - zadeklarowanego sera Gouda użyto ser Salami,
  - zadeklarowanego masła użyto miksu tłuszczowego do smarowania 76 %, (całkowita zawartość tłuszczu 76 %, w tym: 64 % tłuszcz roślinny, 12 % tłuszcz mleczny),
  - zamówionego soku z czarnej porzeczki otrzymano „Nektar z czarnej porzeczki,"
  - zamówionej czekolady do picia otrzymano „Napój o smaku czekolady mlecznej,"
- niewłaściwe oznakowanie potraw i napojów, bowiem w kartach menu, cennikach ani w inny bezpośrednio dostępny konsumentowi:
  - nie podano wykazu składników -124 partie, a w przypadku 123 z tych partii, także informacji o użytych przy ich wytworzeniu substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
  - nie podano pełnego wykazu składników (podano jedynie występujące w potrawie alergeny) – 35 partii,
  - nie podano pełnego wykazu składników, w tym alergenów – 11 partii,
  - nie podano nazwy potrawy, wykazu składników, w tym użytych przy wytworzeniu żywności substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji – 3 partie.

Ponadto w 1 placówce stwierdzono, że do produkcji potraw używano przeterminowanego masła extra (data minimalnej trwałości upłynęła 2 tygodnie wcześniej).
W toku kontroli badano również: rzetelność obsługi nabywców, warunki i sposób przechowywania, orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych, legalność i rzetelność działania przedsiębiorców, nie stwierdzając w tym zakresie nieprawidłowości.
W konsekwencji powyższego:

- w toku kontroli:
  - na podstawie art. 16 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej zażądano wycofania z obrotu środka spożywczego z przekroczoną datą minimalnej trwałości - żądanie wykonano,
- po kontroli:
  - wobec 3 przedsiębiorców wszczęto z urzędu postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kar pieniężnych na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych, z tytułu wprowadzenia do obrotu artykułów rolno – spożywczych zafałszowanych oraz nieodpowiadających w zakresie oznakowania jakości handlowej określonej w przepisach prawa, z których 2 zakończono wydaniem decyzji o karach pieniężnych – łączna kwota kar pieniężnych 3000 zł,
  - wobec 2 przedsiębiorców wszczęto z urzędu postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3 ustawy o

jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych, z tytułu wprowadzenia do obrotu artykułów rolno – spożywczych nieodpowiadających w zakresie oznakowania jakości handlowej określonej w przepisach prawa.

Sporządziła: Joanna Kopeć – specjalista