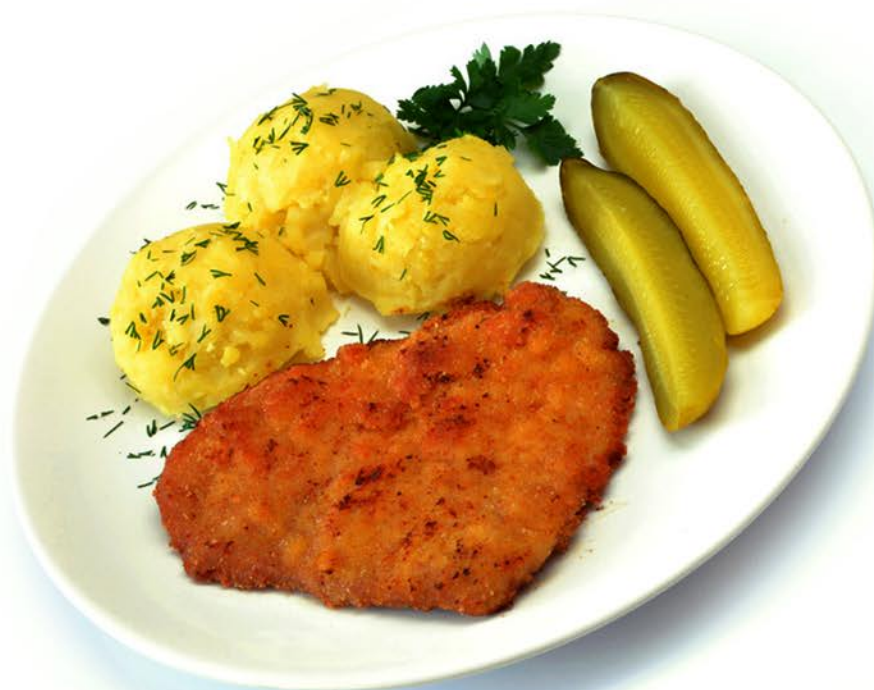




Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

**INFORMACJA Z KONTROLI
PRAWIDŁOWOŚCI FUNKCJONOWANIA
HANDLU I GASTRONOMII
W SZKOŁACH I NA WYŻSZYCH UCZELNIACH,
W KLUBACH STUDENCKICH, INTERNATACH,
AKADEMIKACH**



Warszawa, wrzesień 2016 r.



INFORMACJA Z KONTROLI PRAWIDŁOWOŚCI FUNKCJONOWANIA HANDLU I GASTRONOMII W SZKOŁACH I NA WYŻSZYCH UCZELNIACH, W KLUBACH STUDENCKICH, INTERNATACH, AKADEMIKACH

Kierowana przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów Inspekcja Handlowa, przeprowadziła w pierwszym kwartale 2016 r. na terenie całego kraju 86 kontroli w zakresie prawidłowości funkcjonowania handlu i gastronomii w szkołach i na wyższych uczelniach, w klubach studenckich, internatach, akademikach.

Nieprawidłowości stwierdzono w 66 placówkach (76,7 proc. skontrolowanych), głównie ze względu na ich nieprawidłowe oznakowanie w miejscu sprzedaży. Poniżej przedstawiono wyniki kontroli w ujęciu problemowym.

1 Rzetelność obsługi

W 82 skontrolowanych placówkach inspektorzy dokonali zakupów kontrolnych produktów i napojów, stwierdzając nieprawidłowości w 5 placówkach (6,1 proc. skontrolowanych w tym zakresie), które w większości nie naruszały istotnie interesów konsumentów.

W 6 skontrolowanych placówkach, w wyniku rozliczenia zakupu kontrolnego, stwierdzono nieprawidłowości związane z rejestrowaniem sprzedaży w kasie fiskalnej, np. niewydanie paragonu lub wykazanie na paragonie innego towaru niż faktycznie sprzedany (zamiast opakowania jednorazowego zarejestrowano „baton”).

2 Informacja o cenach

W 21 skontrolowanych placówkach (24,4 proc. wszystkich sprawdzonych) stwierdzono naruszenia przepisów o cenach. Nieprawidłowości polegały głównie na niepodaniu konsumentom, jakich ilości nominalnych oferowanych do sprzedaży potraw lub napojów dotyczyły podane ceny, a więc jaką ilość określonego wyrobu oferuje się w podanej przez sprzedawcę cenie.

3 Jakość surowców, półproduktów i potraw

Na miejscu w placówkach oceniono organoleptycznie świeżość 366 partii potraw, półproduktów i surowców – nie wnosząc uwag.

W toku kontroli w 66 placówkach pobrano do badań 78 próbek różnego rodzaju żywności, w celu sprawdzenia zgodności z przepisami lub deklaracją producenta. Dużą część próbek stanowiły dania i półprodukty rybne, w których sprawdzano, czy zadeklarowany w oznakowaniu gatunek ryby jest zgodny z prawdą. Sprawdzano także: rzetelność deklaracji odnośnie gatunku mięsa w potrawach mięsnych (np. kotletach), świeżość tłuszczu smaźalniczego (tzw. frytury), jakość ekstraktów kawy (kawy rozpuszczalnej), rzetelność informacji o ilości poszczególnych dań w zestawach obiadowych (np. masę dania mięsnego, ziemniaków, surówki) oraz inne parametry, w zależności od rodzaju badanego produktu.

Analizy przeprowadzono w laboratoriach Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Ich wyniki dały podstawę do zakwestionowania 5 partii (6,4 proc.) pochodzących z 4 zakładów, np.:

- w próbce tłuszczu smaźalniczego stwierdzono wyższą, w porównaniu z wymaganiami określonymi w przepisach, zawartość związków polarnych (wynik badania: 34,6 proc. przy wymaganiach: nie więcej niż 25 proc.);

- w jednym zestawie obiadowym stwierdzono niższą masę surówki w porównaniu z deklaracją dla konsumentów (wynik badania: 177,5 g przy deklaracji 200 g).

4 Prawidłowość oznakowania żywności

W skontrolowanych placówkach sprawdzono prawidłowość oznakowania 997 partii opakowanych i nieopakowanych środków spożywczych, kwestionując 489 partii (49 proc. ocenionych) w 40 placówkach (stanowiących 46,5 proc. skontrolowanych ogółem placówek). Nieprawidłowości dotyczyły głównie oznakowania nieopakowanej żywności – potraw, które nie zawierało wykazu składników, bądź informowało o składnikach w sposób niepełny. W oznakowaniu potraw i napojów nie umieszczano także informacji dla konsumentów o zawartości składników wywołujących reakcję alergiczne, tj. ostrzeżeń wymaganych na gruncie prawa.

Sporadycznie stwierdzano inne nieprawidłowości, np.:

- konsumentom oferowano „gorącą czekoladę z bitą śmietaną”, która w rzeczywistości nie zawierała bitej śmietany, ale była produktem z mieszanki do automatów napojowych, zawierającym w składzie m.in. zamiennik mleka (syrop glukozowy, utwardzony tłuszcz roślinny, białko mleka, stabilizator: E 340, emulgator: E 471, substancję przeciwzbrylającą: E 551, barwnik: beta – karoten), serwatkę i odtłuszczone mleko w proszku;
- konsumentom oferowano „filet z dorsza”, który faktycznie pochodził z ryby o nazwie czarniak (dorsz czarny);
- potrawy, które według deklaracji w menu miały zawierać ser feta („schab ze szpinakiem i fetą”, „sałatka feta i oliwki”), faktycznie zawierały inny składnik – ser sałatkowo-kanapkowy; - inne miejsce
- 2 partie wyrobów kulinarnych przechowywanych w zamrażalniku nie były oznakowane na opakowaniu informacją o nazwie, składzie, dacie minimalnej trwałości itp.

Na podstawie oznakowania 262 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 Identyfikowalność

Przestrzeganie wymogów dotyczących „śledzenia” żywności w obrocie oraz identyfikowania podmiotów dostarczających żywność, sprawdzono dla 619 partii, z czego zakwestionowano 4 partie (0,6 proc.), dla których przedsiębiorcy nie okazali dokumentów zakupu.

6 Przechowywanie żywności i przestrzeganie okresów jej trwałości

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

- posiadanie towarów przeterminowanych – w 9 skontrolowanych placówkach (10,5 proc. skontrolowanych ogółem) wycofano z obrotu 28 partii (na 716 partii skontrolowanych, tj. zakwestionowano 3,9 proc. partii), np. przeterminowaną o 8 dni śmietaną, przeterminowane o 11 dni masło, czy przeterminowaną o 24 dni szynkę gotowaną;
- nieprawidłowe warunki przechowywania – w 4 placówkach (4,7 proc. skontrolowanych ogółem), np. przechowywanie mięsa w stanie zamrożonym, gdy zgodnie z deklaracją na opakowaniu, towar należało przechowywać w temperaturze od +1 °C do +4 °C;
- inne nieprawidłowości sanitarno-porządkowe w miejscu przygotowywania potraw – w 1 placówce (1,2 proc. skontrolowanych ogółem), gdzie stwierdzono m.in. brudne regały i podłogi w pomieszczeniach magazynowych, wycieki brudnej wody z resztkami żywności na półkach lodówek.

7 Inne zagadnienia

W 45 skontrolowanych placówkach sprawdzono prawidłowość postępowania się przyrządami pomiarowymi (wagami) i stwierdzono, że w 19 z nich były to przyrządy z nieaktualną lub nieczytelną cechą legalizacji, lub przeznaczone do użytku domowego, więc nie podlegające legalizacji.

Ustalono, że kontrolowane jednostki prowadziły działalność zgodnie z zaświadczeniami o wpisie do Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, za wyjątkiem 4 przedsiębiorców (4,7 proc. skontrolowanych ogółem), którzy nie zgłosili zmian swoich danych w zakresie miejsca lub profilu prowadzonej działalności gospodarczej.

W żadnej z kontrolowanych placówek nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie:

- zasad stosowania i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (sprawdzono 307 partii sztuczków, talerzy, tacek i innych naczyń do jednorazowego użytku);
- obowiązku udostępniania i przechowywania przez przedsiębiorców orzeczeń lekarskich wydawanych do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- zakazu palenia wyrobów tytoniowych i zakazu sprzedaży wyrobów tytoniowych osobom do lat 18;
- zasad sprzedaży, podawania i spożywania napojów alkoholowych.

8 Wykorzystanie ustaleń 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, lub z tytułu niewykonania obowiązków wynikających z przepisów o cenach. Do chwili sporządzenia informacji z kontroli, postępowania zakończono wydaniem 26 decyzji administracyjnych na łączną kwotę 14,9 tys. zł;
- nałożenia 29 mandatów karnych na łączną kwotę 4 tys. zł m.in. za popełnienie wykroczeń dotyczących niewłaściwego stanu porządkowo-sanitarnego, nieprzestrzegania okresów trwałości środków spożywczych, czy stosowania niezgodnych z prawem przyrządów pomiarowych;
- skierowania do sądu 1 wniosku o ukaranie osoby odpowiedzialnej za niezapewnienie identyfikowalności środków spożywczych;
- przekazania informacji o stwierdzonych nieprawidłowościach do właściwych terenowo organów, w tym: 10 do organów nadzoru sanitarnego, 5 do urzędów miar oraz 5 do urzędów skarbowych.

W świetle wyników kontroli przeprowadzonej w placówkach na terenie szkół, wyższych uczelni, klubów studenckich, akademików itp., najczęstszym i najistotniejszym z punktu widzenia konsumentów naruszeniem przepisów prawa żywnościowego było nieprawidłowe oznakowanie oferowanych potraw i napojów (w szczególności w zakresie informacji o składzie i alergenach), co stwierdzono niemal w połowie skontrolowanych placówek. Do istotnych uchybień należy także zaliczyć ujawnione przypadki używania żywności przeterminowanej i niewłaściwie przechowywanej, a także nieinformowanie konsumentów o wielkości porcji oferowanej za podaną cenę sprzedaży.

W przeprowadzonej kontroli Inspekcja Handlowa zwracała szczególną uwagę, czy gatunek ryby zadeklarowany w oznakowaniu dań i półproduktów rybnych był zgodny z prawdą. Kontrola, z jednym wyjątkiem, nie wykazała nieprawidłowości w tym zakresie.

Opracowanie:

Departamentu Inspekcji Handlowej