PUŁAPKI W MENU DLA TURYSTY – KONTROLE INSPEKCJI HANDLOWEJ

* **Plamiak zamiast dorsza, kebab z baraniną bez baraniny, oscypek zastąpiony roladą ustrzycką – takie dania serwowały restauracje, bary czy smażalnie w miejscowościach turystycznych.**
* **Inspekcja Handlowa skontrolowała 160 lokali i wykryła nieprawidłowości w prawie 80 proc. z nich.**
* **Nad bezpieczeństwem żywności serwowanej turystom czuwa Państwowa Inspekcja Sanitarna, która sprawuje nadzór nad obiektami branży spożywczej.**

**[Warszawa, 26 kwietnia 2018 r.]** Zbliża się majówka. Wielu Polaków szykuje się na wyjazd, podczas którego będą jadać w restauracjach. Jak pokazują wyniki kontroli Inspekcji Handlowej, nie zawsze można wierzyć temu, co napisano w karcie dań. Zdarza się, że kucharze używają tańszych składników lub nakładają mniejsze porcje.

Ogólnopolska kontrola odbyła się w III kwartale 2017 r. Inspektorzy sprawdzili 160 restauracji, barów, smażalni ryb, gospód, pizzerii i podobnych lokali położonych w miejscowościach turystycznych lub przy drogach dojazdowych do nich. IH wybrała je na podstawie skarg i ustaleń z poprzednich kontroli, a pozostałe – losowo. **Inspektorzy zwracali uwagę m.in. na rzetelność obsługi, jakość potraw i napojów, warunki ich przechowywania oraz sposób informowania o cenach. Nieprawidłowości stwierdzili aż w 127 lokalach (79,4 proc.). Najczęściej dotyczyły zamiany składników oraz niepodawania pełnej informacji o cenach i składnikach.**

- *Kontrola wykazała, że jakość potraw i rzetelność obsługi w restauracjach w miejscowościach wypoczynkowych pozostawiają dużo do życzenia. Zdarza się, że turyści są tam wręcz oszukiwani. Dostają tańsze mięso, ryby lub sery niż obiecano im to w menu, a porcje bywają niedoważone* – mówi Marek Niechciał, prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

W sumie inspektorzy sprawdzili 4018 partii produktów. Różnego rodzaju zastrzeżenia mieli do 1743 partii (43,4 proc.).

**Główne nieprawidłowości:**

1. **Zamiana składników** w 46 lokalach, np.:

- droższe mięso zastępowano innym: kebab z baraniną nie zawierał ani grama baraniny, w pierogach z farszem jagnięco-wołowym było tylko mięso wołowe, a w gyrosie drobiowym - wieprzowina,

- nie zgadzały się gatunki ryb: kucharze serwowali tańszą limandę żółtopłetwą jako droższą solę, a plamiaka jako dorsza,

- zamiast fety i oscypka (które, zgodnie z unijnymi przepisami, są Chronionymi Nazwami Pochodzenia) klienci dostawali tańsze sery, najczęściej odpowiednio ser sałatkowy Favita i roladę ustrzycką,

- napój instant o smaku czekoladowym udawał gorącą czekoladę, a nektar ananasowy - sok.

1. **Zbyt małe porcje** w 17 lokalach, np.:

- grillowane mięso indyka ważyło 106 g i 109 g zamiast deklarowanych w menu 160 g,

- w placku po zbójnicku z wołowiną inspektorzy stwierdzili 43 g i 49 g mięsa na deklarowane 120 g,

- porcja okonia zawierała 137 g mięsa ryby zamiast deklarowanych 200 g.

1. **Niewłaściwe przechowywanie potraw**, np.:

- w 20 lokalach inspektorzy znaleźli towary przeterminowane, m.in. przyprawy, przetwory mięsne, sery,

- w 10 lokalach w jednej lodówce w odkrytych naczyniach sąsiadowały ze sobą wyroby gotowe (bigos, flaki, surówki) i np. rozmrożona ryba, surowe mięso, twaróg,

- w 10 lokalach były brudne podłogi, urządzenia chłodnicze i sprzęt stykający się z żywnością.

1. **Nieprawidłowe podawanie cen** w 50 lokalach – w cenniku brakowało informacji, ile dania lub napoju dostaniemy za daną kwotę.
2. **Złe oznakowanie** – 1632 partie produktów na 2284 sprawdzone (71,5 proc.), np.:

- brak wykazu składników, zwłaszcza w przypadku żywności bez opakowania,

- nieinformowanie konsumentów o alergenach.

**Kary dla przedsiębiorców**

Inspekcja Handlowa ukarała 25 osób odpowiedzialnych za sprzedaż zafałszowanej lub złej jakości żywności. Kary za to wyniosły w sumie 28,1 tys. zł. Efektem kontroli było też 45 mandatów na łączną kwotę 8,6 tys. zł. Dostali je m.in. właściciele lokali, w których panowały złe warunki sanitarne, były przeterminowane produkty czy niezalegalizowane wagi. IH skierowała też do sądu 13 wniosków o wymierzenie kar za nierzetelną obsługę (oszustwo) lub przygotowywanie potraw z przeterminowanych produktów.

**Nadzór Państwowej Inspekcji Sanitarnej**

Jak każdego roku, w sezonie letnim 2017 wzmożonym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęte zostały obiekty żywienia zbiorowego, głównie restauracje i punkty małej gastronomii. Wyniki tych kontroli znajdziesz na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego: [www.gis.gov.pl](http://www.gis.gov.pl/). Obejmują one przede wszystkim 3 województwa, w których ruch turystyczny w okresie letnim jest największy: zachodniopomorskie, pomorskie i warmińsko-mazurskie. Państwowa Inspekcja Sanitarna najczęściej stwierdzała nieprawidłowości dotyczące wymagań higienicznych, zdrowia i higieny personelu, przeterminowania i braku identyfikowalności żywności. Za każdym razem podejmowała działania, aby je wyeliminować, nakładała kary oraz mandaty. Także w tym roku Państwowa Inspekcja Sanitarna zapowiada latem wzmożone kontrole.

**Wybierasz się do restauracji lub baru? Zwróć uwagę:**

* **na cennik** – masz prawo wiedzieć przed złożeniem zamówienia, ile wyniesie rachunek i jaką ilość potrawy dostaniesz,
* **na wykaz składników** – musi być dostępny, np. w menu, cenniku; zwróć uwagę szczególnie na substancje, które mogą powodować alergie,
* **na zapach i czystość** – jeśli masz zastrzeżenia do sali jadalnej, prawdopodobnie w kuchni jest jeszcze gorzej.

Zauważyłeś nieprawidłowości? Skontaktuj się z [Inspekcją Handlową](https://www.uokik.gov.pl/wazne_adresy.php#faq595)**.**

**Dodatkowe informacje dla mediów:**

Biuro Prasowe UOKiK
Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa
Tel. 695 902 088
E-mail: biuroprasowe@uokik.gov.pl
Twitter: @UOKiKgovPL