



**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR  
INSPEKCJI HANDLOWEJ W GDAŃSKU**

ul. M. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk  
tel/fax (58) 341-08-77, (58) 341-53-37  
<http://www.ihgd.pl>, e-mail: sekretariat@ihgd.pl

Gdańsk, 26.07.2012 r.

*Pani Milena Bryła*

*„Gazeta.pl”*

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Gdańsku od początku czerwca 2012 r. przeprowadza kontrolę placówek gastronomicznych.

Przedmiotem realizowanych kontroli jest sprawdzenie rzetelności obsługi, prawidłowości uwidaczniania informacji o wysokości cen oferowanych towarów, potraw i napojów, przestrzeganie prawidłowych warunków przechowywania oraz okresów ważności żywności a także jakość oferowanych wyrobów kulinarnych i napojów.

Łącznie w powyższym zakresie **przeprowadzono 58 kontroli** w tematach - *Kontrola prawidłowości funkcjonowania usług gastronomicznych i placówek detalicznych zlokalizowanych na stacjach paliw przy trasach szybkiego ruchu w rejonach mistrzostw piłkarskich Euro 2012. Kontrola pubów i restauracji w rejonach związanych z mistrzostwami Europy w piłce nożnej Euro 2012 (głównie w miastach, w których rozgrywane były mecze piłkarskie). Kontrola prawidłowości funkcjonowania usług gastronomicznych w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym, w sezonie letniego wypoczynku.*

**We wszystkich placówkach stwierdzono nieprawidłowości**

Nieprawidłowości polegały:

1. na nierzetelnej obsłudze:
  - o niedomiara zakupionego alkoholu od 10 ml do 31 ml , wartość od 1,62zł do 9zł. /5 placówek/
  - o niedowaga zakupionych potraw od 30 g do 50 g o wartości od 1,00 do 3,50zł /5 placówek/
2. stosowaniu do produkcji przeterminowanych towarów i surowców
3. braku cenników lub nieprawidłowo sporządzone cenniki z uwagi na brak podania gramatur
4. zatrudnianiu osób bez aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych
5. stosowaniu do odważania potraw przyrządów – wag z nieaktualnymi cechami legalizacji,
6. niewłaściwych warunkach przechowywania – surowców i wyrobów gotowych, brak segregacji (mięso , ryby, drób razem) , przechowywanie niezgodne z podanym przez producenta ( mielone zamrożono – producent określił temperaturę na do +2 ° C, ) , zamrażanie we własnym zakresie upieczonych mięs,
7. niewłaściwym stanie sanitarnym pomieszczeń produkcyjnych (*zamrażarki brudne, obieranie ziemniaków w kuchni właściwej – zamiast w obieraku, brudne blaty na których przygotowywano potrawy, ogólny bałagan, półmiski i talerze na których wydawano potrawy brudne i tłuste, na stołach produkcyjnych wiaderka z surówkami, pieczywo, starty ser* ),
8. niewłaściwej jakości tłuszczów smażalniczych stosowanych do smażenia ryb i frytek – zakwestionowano 5 partii ( tłuszcze posiadały cechy mocnego przypalenia, gryzący zapach i bardzo liczne zanieczyszczenia - )
9. podmianie asortymentowej – w ofercie soki – podawano nektary, w ofercie sałatki z serem „Feta” /nazwa zastrzeżona/ a faktycznie stosowano ser Favita.

W wyniku ww. kontroli:§

- **nałożono 43 mandaty na kwotę 11450 zł** (art. 137 § 1 Kw, art. 111 § 1 pkt 1 Kw, 60<sup>1</sup> § 2 Kw, art. 100 ust 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, art. 26 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo o miarach)

- skierowano **14 wniosków o ukaranie do właściwych Sądów Rejonowych** a w za popełnienie wykroczeń z art. 134 § 1 Kw i art. 100 ust 1 pkt 11 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- w **5 przypadkach** prowadzone jest postępowanie celem skierowania wniosków do Sądu za popełnienie wykroczeń z w/w artykułów
- skierowano 1 informację do Urzędu Skarbowego,
- w 6 przypadkach zastosowano art. 41 Kw,
- wszczęte zostanie postępowanie administracyjne celem wydania decyzji o wymierzeniu kary pieniężnej z art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (podmiana asortymentowa)
- skierowano 14 informacji do Inspekcji Sanitarnej
- skierowano 1 informację do Urzędu Miar

*Z pozdrowieniami,*

*Waldemar Kołodziejczyk*

*Naczelnik Wydziału Prawno-Organizacyjnego*