



KONTROLA USŁUG GASTRONOMICZNYCH, W MIEJSCOWOŚCIACH TURYSTYCZNYCH W POLSCE

DWORCE KOLEJOWE
I AUTOBUSOWE,
STACJE PALIW
I GŁÓWNE SZLAKI
KOMUNIKACYJNE



Z podsumowania działań kontrolnych Inspekcji Handlowej w sezonie turystycznym, podczas których inspektorzy wzięli po lupę lokale gastronomiczne, szczególną uwagę zwracając na rzetelność obsługi konsumentów oraz prawidłowość uwidaczniania cen towarów, potraw i napojów, należy stwierdzić, że:

- w 2021 roku kontrolą objęto łącznie 360 placówek gastronomicznych (w tym 2 stacje paliw prowadzące działalność gastronomiczną i handel detaliczny), z czego w **178** z nich **(49,4%)** odnotowano nieprawidłowości.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI DOTYCZYŁY:

1. nierzetelnej obsługi konsumentów polegającej na:

- zaniżonej pojemności napojów alkoholowych, co skutkowało zapłatą wyższej ceny przez konsumenta (w granicach od 0,70 zł do 13,20 zł) – 9 placówek,
- zaniżonej wadze oferowanych potraw (kupujący płacił od 1,03 zł do 8,43 zł więcej) – 11 placówek,
- użyciu do przygotowania dania innego składnika, niż wymieniony w menu (ryba limanda żółtopłetwa zamiast soli, ser „Fawita” w miejsce sera „Feta”, krem dekoracyjny zamiast bitej śmietany, sery twarde zamiast parmezanu, sery wędzone zamiast oscypka, baranina zamiast jagnięciny, zamiast szynki parmeńskiej inne szynki surowo wędzone) - w 31 zakładach,
- doliczeniu do rachunku opakowania do produktu, którego konsument faktycznie nie otrzymał - 2 placówki, oraz w 1 zakładzie herbaty, która była składnikiem zapłaconego zestawu,
- różnicach na niekorzyść konsumenta między ceną uwidocznioną w jadłospisie, a pobraną w kasie - w 3 placówkach (ceny alkoholi niższe w jadłospisach



KONTROLA USŁUG GASTRONOMICZNYCH, W MIEJSCOWOŚCIACH TURYSTYCZNYCH W POLSCE
DWORCE KOLEJOWE I AUTOBUSOWE, STACJE PALIW I GŁÓWNE SZLAKI KOMUNIKACYJNE



niż zakodowane w kasach);

2. nieprzestrzegania przepisów o uwidacznianiu cen, w tym:

- w jadłospisach nie uwidoczniono ilości 6 289 potraw i napojów oferowanych do sprzedaży (22%) – 152 placówki,
- przy 449 rodzajach potraw, wyrobów i towarów oferowanych do sprzedaży w opakowaniach jednostkowych (napoje bezalkoholowe, artykuły mleczarskie) nie uwidoczniono informacji cenowych – 20 placówek,
- nie uwidocznienie cen jednostkowych 714 napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz ilości potraw sprzedawanych na sztuki – 36 placówek,
- w 1 zakładzie w jadłospisach nie uwidoczniono informacji o doliczaniu do rachunków 10% kosztu serwisu.

3. nieprzestrzegania przepisów ustawy Prawo przedsiębiorców (2 przedsiębiorców) -

nie zgłoszono do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej faktycznie wykonywanej działalności gospodarczej polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków, a w 1 przedsiębiorca nie zgłosił nowego miejsca wykonywania działalności.





4. stosowania nielegalizowanych przyrządów pomiarowych (56 zakładów gastronomicznych) - przedsiębiorcy posiadali i stosowali narzędzia pomiarowe bez aktualnych cech legalizacji lub używali w kuchniach tzw. „wagi domowe” niepodlegające prawnej kontroli metrologicznej.

5. nieprzestrzegania przepisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi

Na objętych kontrolą w powyższym zakresie **305** zakładów gastronomicznych, w **45** stwierdzono naruszenie przepisów ustawy, i tak:

- sprzedaż napojów alkoholowych bez zezwolenia w **2** placówkach,
- zaopatrywanie się w napoje alkoholowe u sprzedawców nie posiadających zezwoleń na sprzedaż hurtową w **4** zakładach,
- nie dokonanie zmian danych w posiadanych zezwoleniach w **2** placówkach,
- w **43** zakładach nie uwidoczniono wymaganych przepisami prawa informacji o szkodliwości spożywania napojów alkoholowych.
- W **55** kontrolowanych placówkach nie prowadzono sprzedaży napojów alkoholowych.

6. nieprzestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - w **6** zakładach gastronomicznych nie uwidoczniono wymaganych informacji dotyczących zakazu palenia wyrobów tytoniowych.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania ustawy o podatku akcyzowym w 255 kontrolowanych zakładach (w 50 prowadzono wyłącznie sprzedaż piwa, a w 55 nie prowadzono sprzedaży napojów alkoholowych).

Nie wniesiono również zastrzeżeń do stanów sanitarno-porządkowych placówek oraz warunków przechowywania środków spożywczych objętych kontrolą.

Podczas kontroli 144 zakładów stwierdzono na stanie 2 partie towarów po upływie dat minimalnych trwałości.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami:

- wydano **128 decyzji** w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej z art. 6 ust. 1 ustawy o uwidacznianiu cen towarów i usług na łączną kwotę **70 426 zł**,
- nałożono **73 mandaty karne** na łączną kwotę **12 400 zł** na osoby odpowiedzialne za popełnienie wykroczeń (z ustawy Prawo o miarach, ustawy o wychowaniu
- w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi oraz Kodeksu wykroczeń);
- do sądów rejonowych skierowano **32 wnioski** o ukaranie sprawców wykroczeń
- (z ustawy Prawo o miarach, z Kodeksu wykroczeń);
- wobec 7 sprawców wykroczeń zastosowano art. 41 kw (pouczenie), a w przypadku
- 2 odstąpiono od kierowania wniosków o ukaranie.

O nieprawidłowościach poinformowano inne organy, w tym właściwe urzędy skarbowe, urzędy miar, Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.





Przypominamy, by wybierając się do lokalu gastronomicznego, pamiętać o kilku zasadach:

- zwróć uwagę na czystość w lokalu i to nie tylko w odniesieniu do obrusów, naczyń, czy sztućców, ale i podłogi, elementów wystroju i toalet;
- sprawdź, czy w miejscu ogólnodostępnym - wewnątrz lub na zewnątrz lokalu - umieszczony został cennik. Jest to o tyle ważne, że sprzedawcy kształtują swoje ceny swobodnie – przepisy prawa nie określają cen maksymalnych;
- pamiętaj, że cenniki potraw i napojów muszą zawierać aktualne informacje umożliwiające identyfikację ceny z potrawą lub wyrobem;
- sprawdź, czy cena uwidoczniona na wywieszce, w cenniku lub karcie menu jest zgodna z podaną na paragonie;
- sprawdź, czy do rachunku nie został doliczony produkt, który nie został zamówiony lub napiwek, o którym wcześniej nie informowano;
- pamiętaj, że złożone zamówienie to nic innego, jak zawarcie umowy, a więc klient jest zobowiązany do zapłaty za produkt, natomiast lokal gastronomiczny do wykonania usługi - podania takiego posiłku jaki został zamówiony;



KONTROLA USŁUG GASTRONOMICZNYCH, W MIEJSCOWOŚCIACH TURYSTYCZNYCH W POLSCE
DWORCE KOLEJOWE I AUTOBUSOWE, STACJE PALIW I GŁÓWNE SZLAKI KOMUNIKACYJNE

- od osoby, która przyjęła zamówienie, możesz wymagać, by poinformowała Cię o czasie, w którym zamówienie zostanie zrealizowane;
- jeśli zaserwowane danie jest nieświeże, można odstąpić od umowy, a w przypadku gdy należność już została uiszczona wcześniej - można domagać się zwrotu pieniędzy;
- gdy wizyta w lokalu zakończyła się zatruciem pokarmowym należy zgłosić sprawę do miejscowej stacji sanitarno-epidemiologicznej;
- informacja związana z niewłaściwą, czyli nierzetelną obsługą może być zgłaszana bezpośrednio do właściwego wojewódzkiego inspektoratu Inspekcji Handlowej lub do UOKiK. Informacje od konsumentów są zawsze weryfikowane w pierwszej kolejności, nawet w przypadku kontroli planowych inspektorzy Inspekcji Handlowej typują przede wszystkim placówki, których dotyczyły sygnały konsumentów;
- informacja związana z niewłaściwą jakością serwowanych potraw powinna być zgłoszona bezpośrednio do właściwego wojewódzkiego inspektoratu Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) lub Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS).

