

**INFORMACJA Z KONTROLI  
PRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA ZAKŁADÓW  
ŚWIADCZĄCYCH USŁUGI CATERINGOWE  
DLA INSTYTUCJI PRZEPROWADZONEJ  
PRZEZ INSPEKCJĘ HANDLOWĄ**



Warszawa, 2017 r.

# INFORMACJA Z KONTROLI PRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA ZAKŁADÓW ŚWIADCZĄCYCH USŁUGI CATERINGOWE DLA INSTYTUCJI PRZEPROWADZONEJ PRZEZ INSPEKCJĘ HANDLOWĄ



Kierowana przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów Inspekcja Handlowa, przeprowadziła w pierwszym kwartale 2017 r. na terenie całego kraju 83 kontrole w zakładach świadczących usługi cateringowe dla różnego rodzaju instytucji, takich jak: szpitale, sanatoria, domy opieki społecznej, ośrodki rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawcze, domy dziecka, żłobki, przedszkola, szkoły. Skontrolowane 83 zakłady zaopatrywały łącznie 282 instytucje.

Placówki do kontroli wytypowano na podstawie informacji przekazanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz według własnego rozeznania. W przypadku większości placówek obsługujących szpitale, była to kontrola ponowna, związana z nieprawidłowościami stwierdzonymi przez Inspekcję Handlową w 2016 roku<sup>1</sup>.

Nieprawidłowości stwierdzono w 59 placówkach (71,1 proc. skontrolowanych). Poniżej przedstawiono wyniki kontroli w ujęciu problemowym.

## 1. Prawidłowość oznakowania żywności

Ocenę oznakowania środków spożywczych przeprowadzono we wszystkich kontrolowanych placówkach pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami, tj. głównie rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011<sup>2</sup> i rozporządzeniem w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych,<sup>3</sup> oraz w niektórych przypadkach pod kątem zgodności z zasobami magazynowymi kontrolowanej placówki. Sprawdzone oznakowanie zamieszczone bezpośrednio na opakowaniach zbiorczych i jednostkowych żywności, jak też informacje przekazywane do odbiorcy instytucjonalnego w dokumentach towarzyszących żywności (np. w jadłospisach dekadowych i dziennych, w tym sporządzonych w formie elektronicznej).

W ww. zakresie sprawdzono ogółem 1160 partii środków spożywczych, z których zakwestionowano 296 partii (25,5 proc.), w tym 150 partii – z uwagi

<sup>1</sup>link do Informacji z kontroli prawidłowości działania zakładów świadczących usługi cateringowe dla szpitali: <https://www.uokik.gov.pl/download.php?plik=18788>;

<sup>2</sup>rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.);

<sup>3</sup>rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29);

# informacja z kontroli prawidłowości działania zakładów świadczących usługi cateringowe dla instytucji

nieprawidłowości związane z realizacją obowiązku informowania o alergenach.

## Charakterystyczne przykłady nieprawidłowości:

- oznakowanie jedynie informacją o nazwie i składnikach alergennych, bez wykazu składników;
- podanie w oznakowaniu wyłącznie ogólnej nazwy potrawy, bez wykazu jej składników ani wyróżnienia składników alergennych;
- podanie sprzecznych, niepełnych, niezetelnych informacji o składnikach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji obecnych w gotowych posiłkach, np.: w jadłospisie przygotowanym dla placówki medycznej nie wykazano soi i selera wchodzących w skład parówek (kolacja) oraz soi wchodzącej w skład szynki (śniadanie), natomiast pozostałe obecne w posiłkach alergeny (gluten, mleko i jego pochodne) zostały wykazane; w innej placówce do produkcji dania obiadowego – żurku z jajkiem i kiełbasą wykorzystano kiełbasę, w składzie której producent deklarował: mięso wieprzowe 20 proc., mięso wołowe 20 proc., mięso oddzielone mechanicznie 20 proc., tłuszcz wieprzowy 10 proc. i inne, zaś w katalogu informującym o składzie deklarowano kiełbasę zawierającą więcej mięsa, tj. mięso wieprzowe 73 proc. i mięso drobiowe;
- podanie nieprawdziwej informacji na temat składu potraw, gdy stosowano tańsze składniki (najczęściej zamienniki produktów mlecznych). Na przykład, deklarowano w oznakowaniu dla szpitala masło (zgodnie z prawem masło zawiera minimum 80 proc. tłuszczu mlecznego i nie zawiera tłuszczu roślinnego), a przygotowano do wydania 120 porcji produktu zawierającego 62

proc. tłuszczu roślinnego i 1 proc. tłuszczu mlecznego; w innej placówce w jadłospisie uwidoczniono posiłek zawierający m.in.: masło, kakao i sałatkę owocową z jogurtem naturalnym, podczas gdy do jego przygotowania użyto miksów tłuszczowych zamiast masła, napoju kakaowego instant zamiast kakao i produktu jogurtopodobnego zamiast jogurtu naturalnego, co oprócz niezgodności z deklaracją naruszało też warunki umowy zakazującej używania w produkcji cateringowej „produktów typu instant” i „produktów typu masłopodobnych, seropodobnych”;

- różnego rodzaju uchybienia w oznakowaniu opakowań handlowych (które zostało naniesione przez producenta, nie przez kontrolowane podmioty), np. stwierdzono, że zastosowana nazwa handlowa „Paszтет drobiowy” była niespójna z nazwą rodzajową (opisową) „Wędlina podrobowa wieprzowodrobiowa, parzona” oraz składem surowcowym wskazującym na użycie do produkcji tłuszczu wieprzowego 43 proc., skórek wieprzowych 19 proc. oraz wątroby drobiowej 14 proc.

Ustalono, że kontrolowani przedsiębiorcy mieli dostęp do informacji, ale albo nie mieli świadomości wynikającego z przepisów obowiązku przekazywania wraz z żywnością bardziej szczegółowych informacji aniżeli ogólna nazwa potrawy, albo zaniedbywali ten obowiązek.

Niepokojącym ustaleniem kontroli było także to, że w niektórych przypadkach kontrolowani przedsiębiorcy dokonywali zmian w ustalonych wcześniej z odbiorcami jadłospisach, jednak nie dokumentowali tych zmian ani nie informowali o nich odbiorców.

W toku kontroli poprawiono i uzupełniono

# informacja z kontroli prawidłowości działania zakładów świadczących usługi cateringowe dla instytucji

brakujące informacje w jadłospisach.

## 2. Przestrzeganie dat minimalnej trwałości bądź terminów przydatności do spożycia żywności

Sprawdzono 768 partii środków spożywczych pod względem aktualności dat minimalnej trwałości bądź terminów przydatności do spożycia żywności deklarowanych przez producentów na opakowaniach jednostkowych i zbiorczych, stwierdzając „przeterminowanie” 47 partii (6,1 proc. partii sprawdzonych) w 12 placówkach (14,5 proc. objętych kontrolą).

Przykłady przeterminowanej żywności ujawnionej w poszczególnych placówkach:

- 8,786 kg wędzonki boczkowej – przeterminowanej o 7 dni, 3,046 kg skrawków boczku wędzonego – przeterminowanego o 7 dni, koncentrat mąki niskobiałkowej – przeterminowany o 173 dni, 1 opakowanie mąki kukurydzianej bezglutenowej – przeterminowanej o 34 dni, 1 opakowanie kaszy jęczmiennej BIO – przeterminowanej o 35 dni, 1 opakowanie kaszy manny BIO – przeterminowanej o 35 dni, 1 opakowanie proszku do pieczenia – przeterminowanego o 35 dni;
- 6,60 kg szynki wyborowej – przeterminowanej o 12 dni, 1,84 kg szynki sołtysa – przeterminowanej o 9 dni, 2,5 kg twarogu śmietankowego – przeterminowanego o 6 dni, 4 opakowania śmietany – przeterminowanej o 4 i 7 dni, otwarte opakowania á 5,5 kg jabłek prażonych – przeterminowanych o 5 dni, 1 opakowanie á 1 kg przyprawy do grilla – przeterminowanej o 52 dni, 1,5 opakowania á 1 kg kminku mielonego – przeterminowanego o 52 dni, 1 opakowanie á 1 kg cukru waniliowego –

przeterminowanego o 144 dni;

- 5 opakowań świeżego mięsa (porcje rosołowe i uda z kurczaka) – przeterminowane od 2 do 11 dni;
- 2 opakowania parówek – przeterminowane 6 dni, 2 opakowania zbiorcze surówek – 3 dni.

W toku kontroli przedsiębiorcy wycofali przeterminowane towary z placówek, przeznaczając je do utylizacji lub na użytek własny.

## 3. Przestrzeganie warunków przechowywania środków spożywczych oraz stanu sanitarno-porządkowego

Sprawdzono warunki przechowywania partii żywności, zwracając też uwagę na ogólny stan sanitarny kontrolowanych zakładów. Stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania warunków przechowywania środków spożywczych w 3 placówkach oraz stanu sanitarno-porządkowego w 3 placówkach, na przykład ujawniono:

- trzy brudne zamrażarki, z zamrożonymi resztkami żywności, w tym mięsa i osocza z mięsa, a w jednej z zamrażarek przechowywano w stanie zamrożonym, w otwartym worku na śmieci, skrawki wędlin, mięsa oraz krupnioki o łącznej masie 7,30 kg. Przedmiotowe towary nie posiadały żadnych oznaczeń;
- nieprzestrzeganie segregacji asortymentowej w urządzeniu chłodniczym poprzez przechowywanie środków spożywczych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia ze środkami spożywczymi podlegającymi obróbce termicznej tj. wędliny wraz z mięsem surowym;

# informacja z kontroli prawidłowości działania zakładów świadczących usługi cateringowe dla instytucji

- brudne podłogi, brudne lodówki i szafę chłodniczą a także urządzenia i przyrządy produkcyjne (okap kuchenny, piec konwekcyjny, kłoc masarski).

W toku kontroli przedsiębiorcy usunęli nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne za ww. wykroczenia ukarano mandatami karnymi oraz poinformowano właściwe organy nadzoru sanitarnego.

## 4. Weryfikacja masy lub objętości netto porcji oraz liczby porcji

W 59 zakładach dokonano weryfikacji rzeczywistej ilości 96 partii potraw obiadowych przygotowanych do wydania odbiorcom.

Nie zgodności z ilością zadeklarowaną w jadłospisie lub umowie stwierdzono w 5 placówkach, w których zakwestionowano 5 partii (5,2 proc. partii), np.:

- naleśniki z dżemem truskawkowym przeznaczone dla uczniów gimnazjum: cała partia licząca 38 porcji wykazała zaniżoną masę, a zaniżenie wyniosło od 54 g do 131 g, przy deklaracji 250 g na porcję;
- kotlety mielone wieprzowe przeznaczone dla pacjentów szpitala: 78 proc. przygotowanych porcji posiadało masy niższe od 5 g do 15 g w odniesieniu do deklaracji 90 g, a średnia łączna masa wszystkich przygotowanych porcji była niższa o 8,5 proc. Niedobór masy kotletów potwierdziły również badania laboratoryjne;
- kotlety mielone przeznaczone dla uczniów szkoły podstawowej: 79 proc. przygotowanych porcji posiadało masy niższe od 1 g do 27 g w stosunku do deklarowanej gramatury jednej porcji 80 g.

Należy zaznaczyć, że w części skontrolowanych placówek brak było możliwości sprawdzenia prawidłowości porcjowania wydawanych posiłków, ponieważ przedsiębiorcy nie deklarowali w oznakowaniu masy/objętości/liczby porcji albo posiłki były już zapakowane w specjalne pojemniki utrzymujące stałą temperaturę zawartości.

## 5. Legalizacja narzędzi pomiarowych

Stwierdzono, że wagi używane w 22 skontrolowanych placówkach (tj. 26,5 proc. ogółem skontrolowanych placówek) nie posiadały aktualnych cech legalizacji lub w ogóle nie powinny być stosowane do odmierzania porcji, ponieważ były to wagi typu „domowego”.

Osoby odpowiedzialne za to wykroczenie ukarano mandatami karnymi oraz poinformowano właściwe urzędy miar.

## 6. Jakość surowców, półproduktów i potraw

Na miejscu w placówkach cateringowych oceniono organoleptycznie świeżość potraw, półproduktów i surowców (m.in. zupy, surówki, dania mięsne i mięsno-warzywne, ziemniaki, warzywa, owoce, mięso, wędliny) – ogółem 473 partie. Nie stwierdzono produktów z oznakami śluzowacenia, zeschnięcia, pleśni, zepsucia, niewłaściwej barwy.

W toku kontroli w 74 zakładach pobrano do badań 79 próbek różnego rodzaju żywności. Ocenie poddano wyroby kulinarne (np. wieprzowy klops pieczony, pulpety z indyka, filety z kurczaka panierowane, gulasz wieprzowy, panierowaną mortadelę, żołądki drobiowe w sosie koperkowym, sos z mięsem z kurczaka do spaghetti, gołąbki, placki ziemniaczane z jogurtem) oraz surowce do produkcji potraw (np. klopsy w opakowaniach

# informacja z kontroli prawidłowości działania zakładów świadczących usługi cateringowe dla instytucji

jednostkowych, surowe pulpety wieprzowe, kiełbasę zwyczajną, szynkę, konserwę z tuńczyka rozdrobnionego w oleju i wodzie, twaróg tłusty, ser topiony, ser dojrzewający, jogurt naturalny, masło, bułkę tartą, marmoladę, dżem wiśniowy niskosłodzony, sok z buraków z jabłkiem, sok pomidorowy, miód, koncentrat pomidorowy, pulpę pomidorową, makaron, biszkopty).

Analizy przeprowadzono w laboratoriach Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w zakresie zgodności z przepisami lub deklaracją producenta i w zależności od rodzaju produktu dotyczyły:

- identyfikacji gatunkowej surowca pochodzenia zwierzęcego, tj. potwierdzenia deklaracji gatunku mięsa w wykazie składników np. wołowiny, wieprzowiny, ryby pangi,
- wartości odżywczej,
- obecności alergenu (glutenu),
- zawartości substancji słodzących, substancji konserwujących, syntetycznych barwników,
- zawartości ekstraktu ogólnego (np. w przetworach owocowo-warzywnych),
- udziału składników stałych,
- masy netto,
- oceny organoleptycznej,
- obecności tłuszczu roślinnego w produktach mlecznych.

Wyniki badań laboratoryjnych dały podstawę do zakwestionowania 7 partii (8,9 proc.) pochodzących z 6 zakładów, np.:

- w próbce dżemu wiśniowego

niskosłodzonego, pobranej w zakładzie produkującym posiłki dla pacjentów szpitala, stwierdzono niezgodność ekstraktu ogólnego z przepisami rozporządzenia w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów<sup>4</sup> (stwierdzono 54,6 proc. i 54,3 proc. ekstraktu ogólnego, gdy zgodnie z prawem powinno być nie mniej niż 28 proc. i nie więcej niż 50 proc.), co wskazywało, że nie był to dżem niskosłodzony;

- w próbce soku pomidorowego z zagęszczonego soku pomidorowego, pobranej w zakładzie produkującym posiłki dla pacjentów szpitala, stwierdzono zaniżoną zawartość cukrów w porównaniu do deklaracji na opakowaniu (2,4 g zamiast 5,6 g);
- w próbkach masła w jednorazowych pojemniczkach stwierdzono zaniżoną masę (w 4 opakowaniach na 15 zbadanych, tj. w 27 proc. opakowań, stwierdzono zawartość: 8,7 g, 8,7 g, 8,8 g i 8,8 g, przy deklaracji na opakowaniu 10 g);
- w próbce kotleta mielonego wieprzowego pobranej w zakładzie produkującym posiłki dla pacjentów szpitala, stwierdzono niezgodności z deklarowaną wartością odżywczą (w przeliczeniu na jedną porcję stwierdzono 12 g tłuszczu, 7,7 g węglowodanów i wartość energetyczną 380 kcal, a deklarowano: 29 g tłuszczu, 16 g węglowodanów i 203 kcal).

Ponadto stwierdzano niezgodności jadłospisu z ustaleniami określonymi w umowach z usługobiorcami, na przykład:

<sup>4</sup>rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz stodzonego przecieru z kasztanów jadalnych (Dz. U. Nr 143, poz. 1398, z późn. zm.);

# informacja z kontroli prawidłowości działania zakładów świadczących usługi cateringowe dla instytucji

- do szkoły w ciągu tygodnia przekazano 3 razy dania jarskie, 2 razy dania mięsne, 3 razy herbatę owocową, raz marchewkę z groszkiem oraz nie podano dania rybnego, natomiast umowa wymagała podanie: raz dania jarskiego, 3 razy dań mięsnych, raz dania rybnego, codziennie porcji warzyw i owoców przetworzonych lub surówki albo całego owocu oraz kompotu;
- dla uczniów szkoły przygotowano zupę pomidorową z ryżem na wywarze drobiowym, zamiast – zgodnie z umową – na „wywarze warzywno-mięsnym (mięso wołowe)”.

## 7. Prawidłowość stosowania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

W 65 zakładach sprawdzono oznakowanie 216 partii opakowań jedno- lub wielorazowego użytku, nie stwierdzając naruszenia przepisów rozporządzenia (WE) nr 1935/2004<sup>5</sup>.

## 8. Identyfikowalność

Przestrzeganie wymogów art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002<sup>6</sup> dotyczącego śledzenia żywności w obrocie oraz identyfikowania podmiotów dostarczających żywność, sprawdzono dla 708 partii, nie wnosząc zastrzeżeń.

## 9. Legalność prowadzonej działalności gospodarczej

Kontrolowane placówki prowadziły działalność zgodnie z wpisami do Krajowego Rejestru Sądowego, bądź Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej. Wyjątek stanowił przedsiębiorca, który nie zgłosił działalności polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu żywności dla obiektów zewnętrznych (catering).

W dwóch skontrolowanych placówkach stwierdzono dopuszczenie do pracy polegającej na bezpośrednim kontakcie z żywnością pracowników nieposiadających aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych. Za powyższe ukarano właściciela zakładu mandatem karnym oraz powiadomiono właściwy organ nadzoru sanitarnego.

## 10. Wykorzystanie ustaleń kontroli

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystosowano 32 wystąpienia pokontrolne do kierowników instytucji korzystających z cateringu w celu zwiększenia nadzoru nad realizacją postanowień umowy oraz nad jakością posiłków zamawianych dla swoich podopiecznych.

Całokształt ustaleń kontroli dał podstawę do skierowania: 14 informacji do właściwych terenowo organów nadzoru sanitarnego, 7 – do urzędów miar, 3 – do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i 1 – do organu nadzoru weterynaryjnego.

W związku z popełnieniem wykroczeń określonych w: art. 100 ust. 1 pkt 1 i 11 ustawy o bezpieczeństwie

<sup>5</sup>rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. L 338 z 13.11.2004 s. 34 z późn. zm.);  
<sup>6</sup>rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 1.2.2002, s. 1, z późn. zm.);

# informacja z kontroli prawidłowości działania zakładów świadczących usługi cateringowe dla instytucji

żywności i żywienia<sup>7</sup>, art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo o miarach<sup>8</sup>, art. 111 § 1 pkt 1, art. 111 § 2 Kodeksu wykroczeń<sup>9</sup> oraz art. 39 ust. 2 ustawy o Inspekcji Handlowej<sup>10</sup>, ukarano mandatami 23 osoby na łączną kwotę 4 780 zł.

Skierowano też dwa wnioski do sądu o ukaranie osób odpowiedzialnych popełnienia wykroczeń z art. 11 w związku z art. 134 § 1 i 3, art. 111 § 1 pkt 1 Kodeksu wykroczeń, art. 100 ust. 1 pkt 1 i 11 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo o miarach.

Na dzień sporządzenia informacji, organy Inspekcji Handlowej wymierzyły 31 kar pieniężnych w kwocie 23,3 tys. zł na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 lub 4 lub art. 40a ust. 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. W 4 przypadkach odstąpiono od wymierzenia kary pieniężnej. Przewiduje się, że liczba kar wymierzonych w następstwie przeprowadzonych kontroli będzie większa, ponieważ 4 postępowania administracyjne pozostają w toku.

## 11. Podsumowanie

Kontrola przyniosła niezadowolające wyniki zwłaszcza w zakresie prawidłowości oznakowania posiłków przekazywanych przez catering oraz używania do produkcji żywności zgodnie z wyznaczoną datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia. Na uwagę zasługuje stwierdzenie istotnych niedowag dań przeznaczonych dla pacjentów szpitali i uczniów oraz stosunkowo częstych zamian składników (zwłaszcza masła, serów) na ich tańsze substytuty. Stwierdzone uchybienia w zdecydowanej większości wynikały z niedopełnienia obowiązków przez skontrolowane zakłady cateringowe,

niemniej zasadnym wydaje się wniosek, że również odbiorcy – kontrahenci tych zakładów nie sprawowali należytego nadzoru nad jakością świadczonych usług.

W szczególności, obecne wyniki nie wskazują na poprawę jakości usług świadczonych na rzecz szpitali, choć można stwierdzić, że w porównaniu do kontroli w 2016 roku nastąpiła zmiana charakteru występujących tu nieprawidłowości, np. aktualnie przedsiębiorcy częściej sporządzają i przekazują informacje dla zakładu żywienia zbiorowego (szpitala) o wykazie składników, w tym alergenach, niemniej informacje te nie zawsze są na bieżąco aktualizowane, gdy następuje zmiana składnika. Na przykład, podczas kontroli przeprowadzonej w 2016 roku u przedsiębiorcy świadczącego usługi cateringowe dla szpitala, zakwestionowano oznakowanie wyrobów kulinarnych z uwagi na brak podania informacji dla szpitala o wykazie składników oraz stwierdzono stosowanie w kuchni wagi elektronicznej bez cechy legalizacji. W wyniku przeprowadzonej rekontroli w powyższej placówce ustalono, że przedsiębiorca dostosował się do obowiązku sporządzania i przekazywania informacji dla szpitala o wykazie składników (choć świadczy usługi cateringowe już dla innego szpitala), ale nie wykonał on żądania Inspekcji Handlowej dotyczącego zalegalizowania wagi elektronicznej, będącej przedmiotem kwestionowania podczas poprzedniej kontroli, a ponadto dopuścił się innych nieprawidłowości, tj.: stosował do produkcji środki spożywcze o przekroczonych datach minimalnej trwałości lub terminach przydatności do spożycia oraz podmienił (zafałszował) deklarowane w jadłospisie i recepturze masło – na inny tłuszcz do smarowania.

W świetle powyższych ustaleń należy stwierdzić, że

<sup>7</sup>ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149);

<sup>8</sup>ustawa z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach (Dz. U. z 2016 r. poz. 884 z późn. zm.);

<sup>9</sup>ustawa z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (Dz. U. z 2015 r. poz. 1094 z późn. zm.);

<sup>10</sup>ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2017 r. poz. 1063 t.j.);



# informacja z kontroli prawidłowości działania zakładów świadczących usługi cateringowe dla instytucji

konieczne będzie prowadzenie dalszych kontroli przez Inspekcję Handlową w sektorze usług cateringowych.

## Opracowanie:

Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK