

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej żywności oferowanej w restauracjach i sieciach fast-food za II kwartał 2025 r.

Zakres kontroli

Skontrolowano łącznie 6 podmiotów, lokali gastronomicznych typu restauracje i sieci fast food, oferujących do sprzedaży dania typu fast food. Nieprawidłowości stwierdzono we wszystkich kontrolowanych podmiotach, co stanowi 100% skontrolowanych podmiotów.

Łącznie kontrolą objęto produkty typu fast food w trzech obszarach: dania, desery (wyroby ciastkarskie, lody), napoje bezalkoholowe, w zakresie :

- a) cech organoleptycznych – **2 partie** napojów bezalkoholowych (w laboratorium),
- b) parametrów fizykochemicznych – **10 partii** dań w tym **8 partii** dań , **2 partie** deserów.
- c) znakowania – **22 partie** dań, deserów (wyroby ciastkarskie, lody), napojów bezalkoholowych, w tym: 9 partii kanapek mięsnych, 2 partie napojów bezalkoholowych, 4 partie wyrobów ciastkarskich, 7 partii dań innych.

Wyniki kontroli

Ogółem w restauracjach i sieciach fast food zbadano **22 partie** dań, deserów (wyroby ciastkarskie, lody), napojów bezalkoholowych w tym:

- **9 partii** kanapek mięsnych,
- **2 partie** napojów bezalkoholowych,
- **4 partie** wyrobów ciastkarskich,
- **7 partii** dań innych,

z czego **zakwestionowano 17 partii** dań, deserów (wyroby ciastkarskie, lody), napojów bezalkoholowych w zakresie oznakowania i **1 partię** w zakresie cech organoleptycznych.

Do badań laboratoryjnych w zakresie:

- 1) cech organoleptycznych** objęto **2 partie** napojów bezalkoholowych, z czego zakwestionowano **1 partię** z uwagi na niespełnienie wymagań deklaracji w menu/cenniku w zakresie nazwy, gdyż zadeklarowano Domowe lemoniady/truskawkowa podczas gdy

w wyniku badań w zakresie zapachu, smaku stwierdzono nietypowy dla truskawki, wyczuwalna w smaku i zapachu malina, słodko-kwaskowy, orzeźwiający, w zakresie klarowności stwierdzono płyn mętny z widocznymi pestkami malin, bez widocznych cząstek i pestek pochodzących z owocu truskawki

2) parametrów fizykochemicznych objęto **10 partii** dań, deserów (wyroby ciastkarskie, lody), napojów bezalkoholowych w tym: **8 partii** dań i **2 partie** deserów, nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.

Kontrolą **prawidłowości znakowania** objęto **22 partie** dań, deserów (wyroby ciastkarskie, lody), napojów bezalkoholowych, z czego **zakwestionowano 18 partii** dań, deserów (wyroby ciastkarskie, lody), napojów bezalkoholowych.

Nieprawidłowości polegały na tym że:

- w miejscu dostępnym bezpośrednio dla konsumenta finalnego nie podano wykazu składników – 12 partii,
- w miejscu dostępnym bezpośrednio dla konsumenta finalnego nie podano wykazu składników oraz alergenów (alergeny: pszenica, mleko) – 3 partie,
- udostępnienie niepełnego wykazu składników – rozbieżności w składzie bułki będącej składnikiem burgera podanym w wykazie składników dostępnym dla konsumenta (w skrócie) w odniesieniu do składników tej bułki zadeklarowanym przez producenta na opakowaniu- 1 partia,
- brak było danych szczegółowych dotyczących warunków fizycznych szczególnego przetwarzania (smażony, panierowany) - 2 partie,
- w wykazie składników nie rozpisano składnika złożonego (panier mokry) - 1 partia.

W jednym podmiocie stwierdzono mięso burgerowe wołowe w ilości 13,30 kg **po upływie terminu przydatności do spożycia**. Mięso to stanowiło surowiec do produkcji burgerów w tym podmiocie. Mięso z tej partii znajdowało się również w kuchni w postaci uformowanych i przyprawionych kotletów w ilości 5,10 kg.

W toku kontroli w obecności inspektorów mięso wycofano oraz przedłożono informację o wycofaniu mięsa z użycia i utylizacji. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny kredytowany w wysokości 500 zł

Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Szczecinie:

- wydał 1 decyzję wymierzającą karę pieniężną w kwocie 500,00 zł w związku z wprowadzeniem do obrotu artykułów rolno – spożywczych niespełniających wymagań jakości handlowej,
- wszczął 3 postępowania administracyjne z jakości,
- na osobę odpowiedzialną nałożył jeden mandat karndytowany w wysokości 500 zł (surowiec po upływie terminu przydatności do spożycia),
- wydał 3 zalecenia pokontrolne,
- skierował 1 informację do PPIS (surowiec po upływie terminu przydatności do spożycia, nie uwidocznienie alergenów).

Ponadto:

- zostaną wszczęte 3 postępowania administracyjne, w tym: 2 z jakości oraz 1 częściowe niewykonanie zaleceń,
- zostaną skierowane 3 zalecenia pokontrolne do przedsiębiorców.

Opracowała: Starszy Inspektor Katarzyna Hantz