

UOKiK opublikował raport, w którym przedstawił całościowe wyniki kontroli w lokalach gastronomicznych z 2021 roku oraz wykaz skontrolowanych miejsc. Ser „Fawita” zamiast sera „Feta”, krem dekoracyjny w miejsce bitej śmietany - jest gorzej niż się spodziewano. Prawie połowa restauratorów w rejonach turystycznych popełnia błędy. Kto na tym traci? Konsument.

Z podsumowania działań kontrolnych Inspekcji Handlowej w sezonie turystycznym, podczas których inspektorzy wzięli pod 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 głównie:

1. nierzetelnej obsługi konsumentów polegającej m.in. na: zaniżonej pojemności napojów alkoholowych, zaniżonej wadze oferowanych potraw, użyciu do przygotowania dania innego składnika, niż wymieniony w menu;
2. nieprzestrzegania przepisów o uwidacznianiu cen;
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 1 przedsiębiorca nie zgłosił nowego miejsca wykonywania działalności;
4. stosowania nielegalizowanych przyrządów pomiarowych np. używanie w kuchniach tzw. „wagi domowej” niepodlegającej prawnej kontroli metrologicznej;
5. nieprzestrzegania przepisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi m.in. sprzedaż napojów alkoholowych bez zezwolenia; zaopatrywanie się w napoje alkoholowe u sprzedawców nie posiadających zezwoleń na sprzedaż hurtową; brak uwidocznienia wymaganych przepisami prawa informacji o szkodliwości spożywania napojów alkoholowych;
6. nieprzestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W związku z przeprowadzonymi kontrolami wydano 128 decyzji IH w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej na 70 426zł, nałożono 73 mandaty karne na łączną kwotę 12 400zł oraz wydano 7 pouczeń i 32 wnioski o ukaranie do sądów rejonowych.

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

- zwróć uwagę na czystość w lokalu;
- sprawdź, czy w miejscu ogólnodostępnym - wewnątrz lub na zewnątrz lokalu - umieszczony został cennik;
- sprawdź, czy cena uwidoczniiona 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;
- gdy wizyta w lokalu zakończyła się zatruciem pokarmowym należy zgłosić sprawę do miejscowej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

Kontrola UOKiK w restauracjach

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: środa, 13, kwiecień 2022 15:52

Katarzyna Sekuła

Odsłony: 1462

Więcej informacji [tutaj](#).

Źródło: UOKiK