

## WSTĘPNA INFORMACJA Z KONTROLI LEGALNOŚCI I RZETELNOŚCI ŚWIADCZENIA USŁUG GASTRONOMICZNYCH, W MIEJSCOWOŚCIACH TURYSTYCZNYCH W POLSCE

dworce kolejowe i autobusowe, stacje paliw, główne szlaki komunikacyjne

Sprawdź listę nieprawidłowości -  
znajdziesz ją w osobnym dokumencie



## KONTROLA IH

*restauracje  
i bary w rejonach  
turystrycznych*



W okresie poprzedzającym wakacje Inspekcja Handlowa rozpoczęła kontrole lokali gastronomicznych, szczególną uwagę zwracając na rzetelność obsługi konsumentów oraz prawidłowość uwidaczniania cen towarów, potraw i napojów. Od kwietnia do połowy maja skontrolowano **53 placówki gastronomiczne**, z czego w **32 (60,4%)** odnotowano następujące nieprawidłowości:

**1. nierzetelna obsługa konsumentów**, polegająca na:

- zaniżonej pojemności napojów alkoholowych, co skutkowało zapłatą wyższej ceny przez konsumentów – 2 placówki (Karczma BIDA w Opolu, restauracja/pizzeria „HEXE” w Żegocinie),
- wydaniu konsumentowi za małej porcji w stosunku do deklarowanej – 4 placówki (restauracja „Zatoka Aniołów” w Łebie, restauracja BUENO w Prudniku, restauracja „Zajazd Dyminy” w Kielcach, ED-JACKS-TRUCK w Pile);

**2. nieprzestrzeganie przepisów o uwidacznianiu cen** w 22 placówkach, w tym:

- brak jakichkolwiek cen stwierdzono w 4 placówkach (karczma pod Młynem w Katowicach, restauracja przy domu wczasowym „Lusia” w Katowicach, restauracja NAPOLEON we Wróblewie, pizzeria OTTO w Łodzi),
- uwidocznienie cen w sposób niejednoznaczny dla konsumenta stwierdzono w 18 placówkach (lista podmiotów w załączeniu, w 3 przypadkach stwierdzono więcej niż jedną nieprawidłowość),
- informacje o cenach niewidoczne dla konsumenta stwierdzono w 3 placówkach (restauracja „VERDE RUCOLA” w Ustce, naleśnikarnia „Cuda Wianki” w Sopocie, restauracja „Zatoka Aniołów” w Łebie);

**3. stosowanie nielegalizowanych przyrządów pomiarowych** (10 przypadków)

– przedsiębiorcy posiadali i stosowali wagi bez aktualnych cech legalizacji lub używali w kuchniach tzw. „wagi domowe” niepodlegające prawnej kontroli metrologicznej;







4. **nieprzestrzeganie przepisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi** - w 3 placówkach stwierdzono brak wywieszki informującej o szkodliwości spożywania alkoholu;
5. **nieprzestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych** - w 2 zakładach nie uwidoczniło wymaganych informacji dotyczących zakazu palenia wyrobów tytoniowych.

Skontrolowane placówki nie budziły zastrzeżeń inspektorów w odniesieniu do stanu sanitarno-porządkowego oraz warunków przechowywania środków spożywczych.

#### **W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami:**

- nałożono **5** mandatów karnych na łączną kwotę **700 zł** na osoby odpowiedzialne za popełnienie wykroczeń;
- do sądów rejonowych skierowano **6** wniosków o ukaranie sprawców wykroczeń (z art. 134 § kw);
- o nieprawidłowościach poinformowano inne organy, w tym: właściwe urzędy miar, urząd skarbowy.

Wydano 1 decyzję dot. nieprzestrzegania przepisów w zakresie informowania o cenach (przedsiębiorca Aleksandra Kulawiak Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe „ALEKSANDRA” Restauracji NAPOLEON we Wróblewie), w pozostałych przypadkach sprawy są w toku.

Listę produktów z nieprawidłowościami znajdziesz w osobnym dokumencie na [uokik.gov.pl](http://uokik.gov.pl)

### Wybierając się do lokalu gastronomicznego, należy 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 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 dodatkowa opłata, o której 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;
- 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;
- informacja związana z niewłaściwą jakością serwowanych potraw powinna być zgłoszona do właściwego wojewódzkiego inspektoratu Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) lub Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS).

