

Już po raz dziesiąty w ramach akcji „Przed wakacjami – co warto wiedzieć” Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów przygotował porady na czas letniego wypoczynku. UOKiK wraz z Wojewódzkimi Inspektoratami Inspekcji Handlowych oraz Europejskim Centrum Konsumenckim zwraca uwagę na to, gdzie jadamy i mieszkamy podczas wakacji, czyli na gastronomię i hotele.

### **Mintaj zamiast dorsza, stary tłuszcz i brudne lodówki**

Bar na stacji benzynowej czy dworcowa restauracja – często podczas podróży zatrzymujemy się tu na obiad. W III kwartale 2018 r. Inspekcja Handlowa na zlecenie UOKiK skontrolowała 169 takich miejsc – oprócz różnego rodzaju jadłodajni także kilka sklepów, gdzie można kupić posiłek. Aż w 87 proc. z nich wykryła nieprawidłowości: od złego oznakowania po oszukiwanie na rodzaju mięsa, ryby czy sera. W sumie inspektorzy sprawdzili 4975 partii produktów i zgłosili zastrzeżenia do 2180 z nich. Najwięcej nieprawidłowości (1991 zakwestionowanych partii) dotyczyło oznakowania. 240 próbek trafiło do laboratoriów UOKiK, gdzie eksperci zbadali m.in., z jakich składników kucharze przyrządzili potrawy i czy zgadzało się to z deklaracjami np. w menu. Zakwestionowali 17 proc. dań lub napojów. Łącznie nierzetelną obsługę konsumentów Inspekcja Handlowa stwierdziła w co trzeciej skontrolowanej placówce.

Najważniejsze nieprawidłowości wykryte podczas kontroli:

- zamiana składników, np. w grillowanych kotletach „z jagnięciny” zamiast jagnięciny były wołowina, wieprzowina i drób; dorsz został zastąpiony mintajem; oscypek okazał się tańszą roladą ustrzycką,
- wydawanie za małych porcji, np. niedowaga dwóch porcji smażonej soli wyniosła w sumie 140 gramów – zamawiający zamiast deklarowanych 970 g dostali 830 g; zdarzało się też, że sprzedawcy wazyli ryby razem z tackami,
- wprowadzanie klientów w błąd, np. zamieszczenie na opakowaniu „klopsików podkarpackich” znaku „Babcine Receptury” sugerującego, że są one zrobione z prostych składników, podczas gdy zawierały błonnik grochowy i aromaty; napis „Nasze jadlo ze świeżych produktów przyrządzamy, na strawę ok. 30 min. czekamy”, podczas gdy kucharz używał produktów głęboko mrożonych; wskazywanie w menu nazw produktów o ustalonej renomie (z chronionymi oznaczeniami i ekologicznych), podczas gdy w rzeczywistości lokal oferował produkty konwencjonalne np. tańszy ser solankowy zamiast sera Feta,
- brak wykazu składników oraz informacji o alergenach,
- przeterminowane produkty, np. przyprawy, sery, sosy, napoje; ponadto zdarzało się, że do smażenia był używany stary, zanieczyszczony tłuszcz,

- nieprawidłowe przechowywanie żywności i warunki sanitarne, np. brudne, nadmiernie oszronione czy niesprawne lodówki,
- niepełne informacje o cenach

Za fałszowanie składu potraw i wprowadzanie konsumentów w błąd grożą kary pieniężne – do 1 tys. zł do 10 proc. przychodu z poprzedniego roku. Efekt kontroli to 93 takie kary na łączną kwotę 101 tys. zł. Ponadto sprzedawcy dostali 53 mandaty karne (w sumie prawie 11 tys. zł) za wykroczenia, np. niewłaściwe warunki sanitarne czy wagi bez legalizacji. Inspektorzy skierowali także do sądu 10 wniosków o ukaranie za stosowanie przeterminowanych surowców i oszustwa. O nieprawidłowościach zawiadomili również odpowiednie organy, np. nadzór sanitarny.

### **Posiłki w hotelu**

Przed zawarciem umowy z organizatorem turystycznym, hotelem lub pośrednikiem, warto upewnić się, co dokładnie znajduje się w ofercie danego obiektu. Zwróć uwagę, w jakich godzinach będą wydawane posiłki, ile restauracji zapewnia hotel, gdzie są usytuowane. Przedsiębiorca powinien wywiązać się ze wszystkich elementów umowy. Szczególną uwagę należy poświęcić wyjazdom „all inclusive”, organizatorzy przewidzieli bowiem dla nich nowe kategorie „all inclusive soft” – pomniejszony np. o przekąski lub niektóre rodzaje napoi, czy „all inclusive ultra” z dodatkowymi udogodnieniami.

Po więcej informacji zapraszamy na stronę Europejskiego Centrum Konsumentckiego.

Pomoc dla konsumentów:

Tel. 801 440 220 lub 22 290 89 16 – infolinia konsumentcka

E-mail: [porady@dlakonsumentow.pl](mailto:porady@dlakonsumentow.pl)

Powiatowy Rzecznik Konsumentów

Regionalne Ośrodki Konsumentckie: 22 299 60 90 - Dlakonsumenta.pl

Wojewódzkie Inspektoraty Inspekcji Handlowej

Europejskie Centrum Konsumentckie - w sprawach transgranicznych

