

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej dań typu fast food oferowanych w food truckach (III kwartał 2024 r.)

Skontrolowano łącznie 5 podmiotów wprowadzających do obrotu dania typu fast food oferowanych w ruchomych obiektach gastronomicznych tzw. food truckach.

Nieprawidłowości stwierdzono we wszystkich 5 podmiotach (co stanowi 100 %).

łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- 1) cech organoleptycznych – **2 partie** dań typu fast food,
- 2) parametrów fizykochemicznych – **5 partii**, w tym 4 partie burgerów wołowych oraz 1 partię sera,
- 3) znakowania – **15 partii** dań typu fast food,
- 4) terminy ważności i warunki przechowywania - **5 partii** mięsa wołowego użytego do produkcji dań typu fast food o łącznej masie 47,17 kg.

Wyniki kontroli

Ogółem kontrolą objęto **15 partii** dań typu fast food oraz **5 partii** mięsa wołowego użytego do produkcji dań typu fast food w tym:

- 1) 12 partii burgerów, w tym 1 partia sera cheddar (składnika dania),
- 2) 1 partia zapiekanki,
- 3) 2 partie hot-dogów,
- 4) 5 partii mięsa wołowego użytego do produkcji dań typu fast food o łącznej masie 47,17 kg,

z czego **zakwestionowano 15 partii** dań typu fast food w tym:

- a) 12 partii burgerów w tym 1 partię sera, 1 partię zapiekanki, 2 partie hot-dogów **w zakresie znakowania.**

Ponadto zakwestionowano 5 partii mięsa wołowego użytego do produkcji dań typu fast food o łącznej masie 47,17 kg, ze względu **na przekroczenie terminu przydatności do spożycia oraz niewłaściwych warunków przechowywania.**

Kontrolą w zakresie **cech organoleptycznych** na miejscu objęto **2 partie** burgerów.

Nieprawidłowości w badanym zakresie nie stwierdzono.

Do badań laboratoryjnych w **zakresie parametrów fizykochemicznych** pobrano **5 partii dań** typu fast food, z czego **zakwestionowano 1 partię** hamburgera wołowego, który nie spełniał wymagań jakości handlowej z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie w miejscu dostępnym dla konsumenta finalnego oraz nie spełniał wymagań wg Tablicy menu pod względem obecności specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia wieprzowego. Powyższe stanowi o **zafalszowaniu** ww. artykułu rolno – spożywczego.

Kontrolą w zakresie prawidłowości **znakowania** objęto **15 partii** dań typu fast food, w tym 12 partii burgerów w tym 1 partię sera, 1 partię zapiekanek, 2 partie hot- dogów. Nieprawidłowości stwierdzono w 15 partiach.

Nieprawidłowości polegały na tym, że:

- w miejscu sprzedaży w menu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu w formie tablicy podano niezgodny wykaz składników (wykaz składników nie został poprzedzony nagłówkiem „składniki”) - 3 partie,
- w miejscu sprzedaży w menu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu w formie tablicy podano niezgodny wykaz składników (brak wyszczególnienia składników złożonych) - 3 partie,
- w miejscu sprzedaży w wykazie składników dostępnym dla klienta kontrolowany nie wskazał alergenów występujących w oferowanych daniach – 3 partie
- w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie podano wykazu składników, w tym informacji dotyczącej produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji – 7 partii,
- brak wykazu składników w miejscu sprzedaży, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu- 1 partia,
- w miejscu sprzedaży na tablicy menu dostępnej bezpośrednio konsumentowi finalnemu podano nazwy Zapiekanka WIESIA (wraz ze składem: kotlet mielony, pieczona cebulka, ser), oraz HOT-DOG FRANCUZ (wraz ze składem: parówka, sos) które nie pozwalają konsumentowi na poznanie prawdziwego charakteru środka spożywczego, tj. nie wskazano gatunku mięsa użytego do produkcji zapiekanki oraz hot-doga – 2 partie,

- w miejscu sprzedaży w wykazie składników dostępnym dla klienta kontrolowany deklaruje surowiec o nazwie „ser cheddar”, a w rzeczywistości używa do produkcji dania surowiec o nazwie „Burger Cheddar, ser topiony w plastrach” oraz „majonez”, a w rzeczywistości używa „majonezowego sosu gastronomicznego”, co wskazuje na zafałszowanie produktu - 1 partia.

Warunki składowania surowców oraz daty przydatności do spożycia w przypadku 1 podmiotu były niewłaściwe, z powodu przekroczenia dopuszczalnej temperatury przechowywania surowca oraz przekroczenia terminu przydatności do spożycia - 5 partii burgera wołowego o łącznej masie 47,17 kg.

Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Szczecinie:

- 1) wydał ogółem 3 **decyzje administracyjne nakładające kary pieniężne** na łączną kwotę 2000 złotych, w tym:
 - a) 1 decyzję za wprowadzenie do obrotu wyrobów zafałszowanych na kwotę 1000 zł,
 - b) 2 decyzje za wprowadzenie do obrotu produktów o niewłaściwej jakości handlowej na łączną kwotę 1000 zł,
- 2) na osoby odpowiedzialne nałożył 2 **mandaty karne** w kwocie 1000 zł:
 - a) za przekroczenia dopuszczalnej temperatury przechowywania surowca – 1 mandat karny na kwotę 500 zł;
 - b) za przekroczenia terminu przydatności do spożycia – 1 mandat karny na kwotę 500 zł,
- 3) wszczął 4 postępowania administracyjne,
- 4) wydał 5 zaleceń pokontrolnych,
- 5) skierował do Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego informację dotyczącą braku wykazu składników oraz alergenów oferowanych dań oraz nieprawidłowych warunków przechowywania surowca;
- 6) skierował do Inspekcji Handlowej informację o braku gramatury oferowanych dań.

Opracowała: Weronika Kościńska Starszy Inspektor