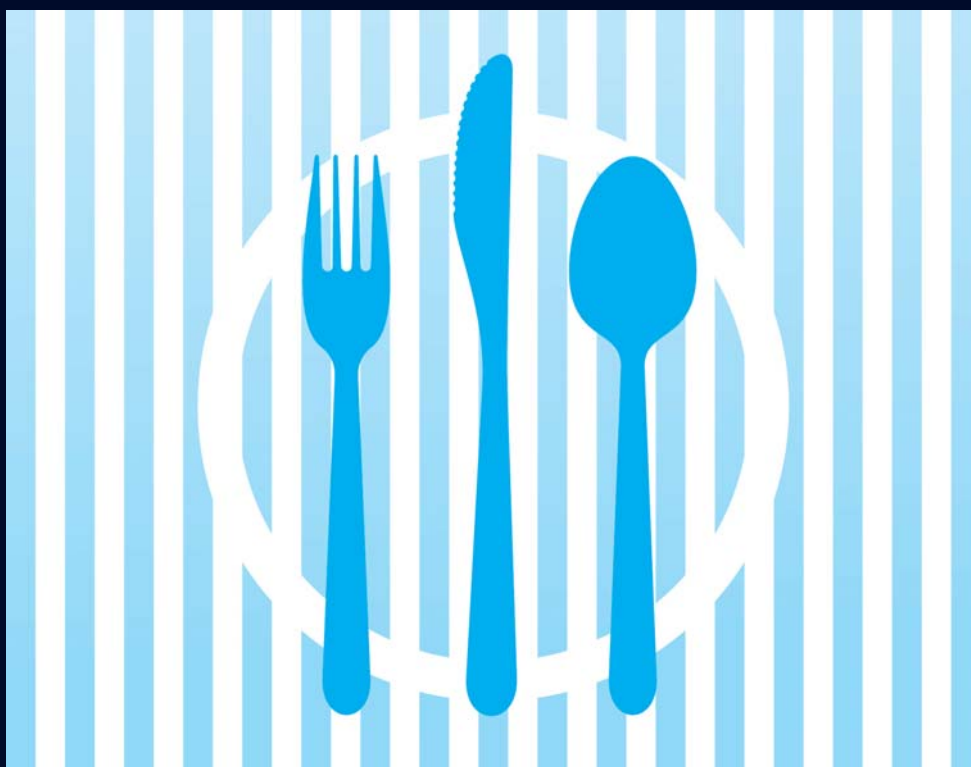




Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

INFORMACJA Z KONTROLI PRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA ZAKŁADÓW ŚWIADCZĄCYCH USŁUGI CATERINGOWE DLA SZPITALI



Warszawa, maj 2016



**INFORMACJA Z KONTROLI PRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA
ZAKŁADÓW ŚWIADCZĄCYCH USŁUGI CATERINGOWE DLA SZPITALI
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ INSPEKCJĘ HANDLOWĄ**

(stan na 10 maja 2016 r.)

Na zlecenie Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Inspekcja Handlowa w kwietniu i maju 2016 r. przeprowadziła na terenie całego kraju 99 kontroli prawidłowości działania przedsiębiorców świadczących usługi cateringowe dla łącznie 234 szpitali.

Placówki do kontroli wytypowano na podstawie informacji przekazanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną, przy czym ustalono, że niektóre dane w dniu kontroli były już nieaktualne (z powodu zaprzestania świadczenia tego typu usług lub zmiany miejsca świadczenia usług).

Kontrole przeprowadzone zostały bez uprzedniego zawiadomienia przedsiębiorców o zamiarze wszczęcia kontroli. Czynności kontrolne przeprowadzono w miejscu produkcji posiłków dla pacjentów, m.in. w kuchniach szpitalnych, kuchniach centralnych, restauracjach.

Sześć ww. kontroli miało charakter krzyżowy, tj. równoległe do kontroli prowadzonej przez Inspekcję Handlową w zakładzie cateringowym, odbywała się kontrola w szpitalu prowadzona przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Nieprawidłowości stwierdzono w 61 placówkach (61,6 proc. skontrolowanych). Poniżej przedstawiono wyniki kontroli w ujęciu problemowym.

1. Jakość surowców, półproduktów i potraw

Na miejscu w placówkach cateringowych oceniono organoleptycznie świeżość potraw, półproduktów i surowców (m.in. zupy, surówki, dania mięsne, ziemniaki, kasze, kompoty, warzywa, owoce, wędliny, mięso świeże, ryby, przyprawy, koncentraty spożywcze) – ogółem 446 partii.

Zakwestionowano 2 partie (0,4 proc.), tj.: ogórków świeżych z powodu uszkodzenia – zmiążdżenia mięszu i skórki ogórków oraz kapusty pekińskiej z powodu gnicia zewnętrznych liści.

W toku kontroli w 65 zakładach pobrano do badań 75 próbek różnego rodzaju żywności, w tym: wyroby kulinarne (klopsiki z łopatki wieprzowej b/k, potrawkę z fileta kurczaka gotowaną, gulasz wieprzowy, rumszyk wieprzowo-wołowy, gołąbki oraz całe zestawy obiadowe) oraz surowce do produkcji potraw (np. ketchup, twaróg półtłusty, ser żółty, marmoladę wieloowocową, dżem truskawkowy, miód, pasztet, pomidory krojone bez skórki w soku pomidorowym, frankfurterki parzone, koncentrat pomidorowy). Analizy przeprowadzono w laboratoriach Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów na zgodność z przepisami lub deklaracją producenta i w zależności od rodzaju produktu dotyczyły:

- identyfikacji gatunkowej surowca pochodzenia zwierzęcego (np. potwierdzenie rzetelności deklarowanej w jadłospisie wołowiny, mintaja),
- zawartości substancji słodzących, substancji konserwujących, syntetycznych barwników, azotynów i azotanów,

- zawartości ekstraktu ogólnego (np. w przetworach owocowo-warzywnych),
- zawartości (masy) nadzienia,
- masy netto,
- oceny organoleptycznej,
- obecności tłuszczu roślinnego w produktach mlecznych.

Wyniki badań laboratoryjnych dały podstawę do zakwestionowania 7 partii (9,3 proc.) pochodzących z 6 zakładów, z uwagi na:

- zbyt wysoką zawartość glutenu w „sosie bezglutenowym” – stwierdzono 30 mg/kg, podczas gdy zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 41/2009¹ produkt bezglutenowy może zawierać nie więcej niż 20 mg/kg;
- obecność niedozwolonej substancji konserwującej (aczkolwiek zadeklarowanej w oznakowaniu) oraz zaniżoną zawartość ekstraktu ogólnego w dżemie truskawkowym – stwierdzono 634 mg/kg kwasu sorbowego i jego soli, podczas gdy według rozporządzenia (WE) nr 1333/2008² obecność ww. substancji dodatkowej jest niedozwolona, ponadto stwierdzono 57,9 proc. ekstraktu ogólnego, podczas gdy zgodnie z rozporządzeniem *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej džemów*³ powinno być nie mniej niż 60 proc., a zgodnie z deklaracją na opakowaniu i deklarowaną Polską Normą winno być nie mniej niż 63 proc.;
- niewłaściwe cechy organoleptyczne pomidorów krojonych bez skórki w soku pomidorowym – stwierdzono obecność fragmentów skórek pomidorów we wszystkich opakowaniach jednostkowych składających się na próbkę;
- niższą zawartość netto kotleta mielonego w zestawie obiadowym – stwierdzono 71,8 g przy deklaracji producenta 100 g;
- zaniżenie masy netto 2 porcji z nogi kurczaka – stwierdzono 62,4 g oraz 93,0 g, przy deklaracji producenta 100 g na porcję;
- wyższą zawartość skrobi w klopsikach z łopatki wieprzowej b/k – stwierdzono 11,5g/100g, a zgodnie z deklaracją powinno być 7,8g/100g.

Należy podkreślić, że pojedyncze sprawozdania z badań pozostają w toku weryfikacji WIIH (liczba zakwestionowanych partii może nieznacznie wzrosnąć).

2. Weryfikacja masy lub objętości netto porcji oraz liczby porcji

W 69 zakładach dokonano weryfikacji rzeczywistej ilości 155 partii potraw obiadowych przygotowanych do wydania pacjentom szpitala z ilością zadeklarowaną w jadłospisie.

¹ rozporządzenie Komisji (WE) nr 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r. *dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu* (Dz. U. UE L 16 z 21.01.2009 s.3, sprost. Dz. U. UE L 2009.171.48/1);

² rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności* (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16, z późn. zm.);

³ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej džemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych* (Dz. U. Nr 143, poz. 1398, z późn. zm.);

Nieprawidłowości stwierdzono w 13 placówkach, w których zakwestionowano 15 partii (9,7 proc. partii), np.:

- na 78 porcji bitek schabowych, wszystkie 78 porcji miało niedowagi wahające się od 5 g do 50 g, przy deklarowanej gramaturze 1 porcji 80 g (łączna masa 78 porcji wyniosła 3705 g zamiast 6240 g, tj. była niższa o 2535 g, czyli o 40,6 proc.);
- na 139 porcji schabu pieczonego, 131 porcji, tj. 94 proc., miało niedowagi wahające się od 4 g do 14 g, przy deklarowanej gramaturze 1 porcji 50 g (łączna masa 131 porcji wyniosła 5330 g zamiast 6550 g, tj. była niższa o 1220 g, czyli o 18,6 proc.);
- na 242 porcje kotletów mielonych z marchewką, 227 porcji, tj. 94 proc., miało niedowagi wahające się od 2 g do 43 g, przy deklarowanej gramaturze 1 porcji 100 g (łączna masa 227 porcji wyniosła 18589 g zamiast 22700 g, tj. była niższa o 4111 g, czyli o 18,1 proc.);
- na 25 porcji kotletów schabowych gotowanych, wszystkie 25 porcji miało niedowagi wahające się od 4 g do 20 g, przy deklarowanej gramaturze 1 porcji 60 g (łączna masa 25 porcji wyniosła 1220 g zamiast 1500 g, tj. była niższa o 280 g, czyli o 18,7 proc.).

Należy zaznaczyć, że w części skontrolowanych placówek brak było możliwości sprawdzenia ilości wydawanych posiłków, najczęściej z powodu braku deklaracji masy/objętości/liczby porcji, z uwagi na zapakowanie posiłków w specjalne pojemniki (termoporty) oraz bliski termin wysyłki potraw.

3. Legalizacja narzędzi pomiarowych

W 19 skontrolowanych placówkach (tj. 19,2 proc. ogółem skontrolowanych i 35,8 proc. placówek, w których sprawdzono to zagadnienie) stwierdzono, iż urządzenia pomiarowe – wagi nie posiadały aktualnych cech legalizacji.

Osoby odpowiedzialne za to wykroczenie ukarano mandatami karnymi oraz poinformowano właściwe urzędy miar.

4. Prawidłowość oznakowania żywności

Ocenę oznakowania środków spożywczych przeprowadzono pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami, tj. głównie rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011⁴ i rozporządzeniem *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*,⁵ oraz w niektórych przypadkach w oparciu o stan magazynowy kontrolowanej placówki. Sprawdzone oznakowanie zamieszczone bezpośrednio na opakowaniach zbiorczych i jednostkowych żywności, jak też informacje przekazywane do odbiorcy szpitalnego w dokumentach towarzyszących żywności (np. w jadłospisach dekadowych i dziennych).

W ww. zakresie sprawdzono ogółem 1100 partii środków spożywczych, z których zakwestionowano 317 partii (28,8 proc.), w tym 182 partie – z uwagi na nieprawidłowości związane z realizacją obowiązku informowania o alergenach.

⁴ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004* (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.);

⁵ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz. U. z 2015 r. poz. 29);

Charakterystyczne przykłady nieprawidłowości:

- podanie nieprawdziwej informacji na temat potraw – często stwierdzanym uchybieniem było oznakowanie informujące o zastosowaniu w zestawie śniadaniowym lub kolacyjnym masła lub sera topionego, gdy faktycznie użyto tańszych zamienników tych produktów: margaryny, miksru tłuszczowego, wyrobu seropodobnego. Zamiast zadeklarowanego w oznakowaniu soku lub kompotu przekazywano w rzeczywistości napój zawierający sok albo herbatę owocową;
- podanie w oznakowaniu wyłącznie ogólnej nazwy potrawy, bez wykazu jej składników oraz wyróżnienia składników alergennych;
- oznakowanie jedynie informacją o składnikach alergennych, bez wykazu składników.

Ustalono, że kontrolowani przedsiębiorcy nie mieli świadomości wynikającego z przepisów obowiązku przekazywania wraz z żywnością bardziej szczegółowych informacji aniżeli ogólna nazwa potrawy. Z wyjaśnień niektórych przedsiębiorców wynikało też, że dietetycy zatrudnieni w szpitalach nie wymagali podania tych informacji w przekazywanych jadłospisach.

5. Identyfikowalność

Przestrzeganie wymogów art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002⁶ dotyczącego śledzenia żywności w obrocie oraz identyfikowania podmiotów dostarczających żywność, sprawdzono dla 1051 partii, z czego zakwestionowano 2 partie (0,2 proc.) ze względu na rozbieżności w nazwach produktów w dowodach dostaw i recepturach tj.:

- w dowodzie dostawy: „Roślinne z Mlekovity 250g Kostka Mlekovita”, w recepturze: „masło roślinne”;
- w dowodzie dostawy: „Przyprawa Uniwersalna”, w recepturze: „przyprawa Jarzynka w proszku”.

6. Przestrzeganie dat minimalnej trwałości bądź terminów przydatności do spożycia żywności

Sprawdzono 1083 partie środków spożywczych pod względem aktualności dat minimalnej trwałości bądź terminów przydatności do spożycia żywności deklarowanych przez producentów na opakowaniach jednostkowych i zbiorczych, stwierdzając „przeterminowanie” 108 partii (10 proc. partii sprawdzonych) w 13 placówkach (13,1 proc. objętych kontrolą).

Sprawdzono też warunki przechowywania 915 partii żywności, zwracając też uwagę na ogólny stan sanitarny kontrolowanych zakładów. Zakwestionowano w tym zakresie 26 partii (2,8 proc.) w 3 zakładach (3,1 proc.).

- Na przykład, w jednym zakładzie zakwestionowano 17 partii wartości 1234 zł (w tym 14 partii mięsa i jego przetworów) oraz 2 partie drożdży i 1 – ketchupu, tj.:
 - 10,77 kg szynki wieprzowej z golonką w op. o zmiennej masie, przeterminowanej o 3 miesiące,

⁶ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. UE L 31 z 1.2.2002, s. 1, z późn. zm.);

- 7,961 kg łopatki wieprzowej b/k w op. o zmiennej masie, przeterminowanej o 2 miesiące i 8 dni,
- 20,80 kg łopatki wieprzowej luzem, przeterminowanej o 1 miesiąc i 24 dni,
- 4 kg udźca z kurczaka b/k w op. o zmiennej masie, przeterminowanego o 1 miesiąc i 20 dni,
- 1 op. vacuum a' 5 kg mięsa drobiowego na gyros, przeterminowanego o 29 dni,
- 4,868 kg mięsa drobiowego w op. o zmiennej masie, przeterminowanego o 27 dni,
- 4,672 kg kości wędzonych mięsnych w op. o zmiennej masie, przeterminowanych o 24 dni,
- 5,45 kg żołądków z kurcząt świeżych luzem, przeterminowanych o 22 dni,
- 2 op. vacuum a' 5 kg mięsa drobiowego na gyros, przeterminowanego o 19 dni,
- 30,334 kg mięsa drobiowego w op. o zmiennej masie, przeterminowanego o 16 dni,
- 2 op. vacuum a' 5 kg mięsa drobiowego na gyros, przeterminowanego o 7 dni,
- 17 kg filetów z kurczaka luzem, przeterminowanych o 8 dni,
- 2,45 kg łopatki wieprzowej b/k w op. o zmiennej masie, przeterminowanej o 4 dni,
- 0,5 op. a' 3 kg ketchupu, przeterminowanego o 30 dni,
- 4 op. a' 100 g drożdży „Babuni” świeżych, przeterminowanych o 2 miesiące i 13 dni,
- 7 op. a' 100 g drożdży „Babuni” świeżych, przeterminowanych o 3 miesiące i 6 dni,
- 8,4 kg wątroby drobiowej luzem bez żadnych oznaczeń.

Ww. partie mięsa (oprócz ketchupu, który znajdował się w urządzeniu chłodniczym) przechowywane były w warunkach niezgodnych z podanymi przez producentów, tj. w stanie zamrożonym zamiast w temperaturze 0^o – 8^o C. W toku kontroli powiadomiono właściwą Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, której inspektor przeprowadził w zakładzie kontrolę interwencyjną;

- W innym zakładzie stwierdzono niewłaściwe warunki przechowywania:
 - bez zachowania zasad segregacji przechowywano w workach foliowych lub owinięte folią, w reklamówkach lub plastikowych wiadrach 11 rodzajów wyrobów gotowych i półproduktów (tj. mięso surowe - korpusy drobiowe, owoce i warzywa mrożone, ryby, przetwory mięsne - kaszanka oraz gotowe wyroby kulinarne własnej produkcji – ugotowane buraki, obgotowane pieczarki, ugotowane pulpety rybne – w wiaderkach, oraz bigos i masę rybną) oraz bez jakiegokolwiek opakowania 2 rodzaje wyrobów gotowych i półproduktów (piersi z kurczaka na parze i kości z kurczaka);

- przechowywanie przetworu mięsnego niezgodnie z warunkami określonymi przez producenta – w zamrażarce w stanie zamrożonym przechowywano 1 op. kaszanki, podczas gdy według oznakowania opakowania produkt winien być przechowywany w temperaturze od + 2 do +8 ° C;
- niezachowanie warunków sanitarnych przy przechowywaniu wyrobów gotowych i półproduktów – wyroby kulinarne wyprodukowane w zakładzie i zamrożone we własnym zakresie nie posiadały żadnego oznaczenia; część zamrożonych wyrobów kulinarnych była mocno oszroniona lub oblodzona, co wskazywało na długotrwałe przechowywanie żywności lub awarię urządzeń chłodniczych (rozmrózenie i powtórne zamrożenie). Wyroby kulinarne, mięso, mrożonki warzywne i wyroby gotowe przechowywano w workach foliowych i reklamówkach, z których część była uszkodzona, w wyniku czego wyroby wypadały z nich. Powierzchnia części wyrobów przechowywanych luzem, bez jakiegokolwiek opakowania była zanieczyszczona – pokryta zamarznąłą cieczą koloru żółto-zielonego. W zamrażarce, mocno oszronionej, stwierdzono ponadto pokruszone resztki żywności - wyrobów wcześniej przechowywanych i warzyw.

W związku z powyższym, zażądano niezwłocznego usunięcia uchybień porządkowych i organizacyjnych.

- W innym zakładzie z uwagi na przeterminowanie zakwestionowano 9 partii przetworów mięsnych o wartości 581,35 zł. :
 - 1,042 kg boczku surowego paski, przeterminowanego o 14 dni,
 - 2,850 kg szynki a/la cielęca - szynka w galarecie, przeterminowanej o 10 dni,
 - 1,750 kg kiełbasek śląskich, przeterminowanych o 8 dni,
 - 1,545 kg serdelków, przeterminowanych o 7 dni,
 - 1,101 kg kindziuka, przeterminowanego o 6 dni,
 - 13,40 kg winerek śląskich, przeterminowanych o 6 dni,
 - 4,850 kg kiełbasy jałowcowej pieczonej, przeterminowanej o 4 dni,
 - 10,30 kg polędwicy sopockiej, przeterminowanej o 2 dni,
 - 14,80 kg parówek grubych, przeterminowanych o 1 dzień,

Ustalono, że powyższe towary dostarczono do placówki już przeterminowane. W toku kontroli powiadomiono właściwą Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną celem przeprowadzenia kontroli u dostawcy towarów.

7. Prawidłowość stosowania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

W 70 zakładach sprawdzono oznakowanie 311 partii opakowań jedno- lub wielorazowego użytku, nie stwierdzając naruszenia przepisów rozporządzenia (WE) nr 1935/2004⁷.

8. Legalność prowadzonej działalności gospodarczej

⁷ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. L 338 z 13.11.2004 s. 34 z późn. zm.);

Kontrolowane placówki prowadziły działalność zgodnie z wpisami do Krajowego Rejestru Sądowego, bądź Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.

W jednej placówce jedna osoba nie posiadała aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych, wydawanego osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością. Za powyższe ukarano właściciela zakładu mandatem karnym oraz powiadomiono właściwy organ nadzoru sanitarnego.

W jednej, innej placówce stwierdzono nieaktualne dane dotyczące rodzaju spółki i adresu jej siedziby podane w okazanej inspektorom decyzji i zaświadczeniu potwierdzających dokonanie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ustalono, iż kontrolowany złożył stosowny wniosek o zmianę danych i sprawa jest w trakcie realizacji.

9. Wykorzystanie ustaleń kontroli

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystosowano 37 wystąpień pokontrolnych do kierowników szpitali w celu zwiększenia nadzoru nad realizacją postanowień umowy oraz nad jakością posiłków zamawianych dla pacjentów.

Całokształt ustaleń kontroli dał podstawę do skierowania: 40 informacji do właściwych terenowo organów nadzoru sanitarnego, 5 – do urzędów miar, 4 – do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, 1 – do Narodowego Funduszu Zdrowia. W związku z popełnieniem wykroczeń z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia⁸, art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo o miarach⁹, art. 111 § 1 pkt 1, art. 113, art. 136 § 2 Kodeksu wykroczeń ukarano mandatami 27 osób na łączną kwotę 5750 zł. Wobec jednej osoby zastosowano art. 41 Kodeksu wykroczeń w związku ze stwierdzeniem wykroczenia z art. 134 § 1 Kw. Na dzień sporządzenia informacji, organy Inspekcji Handlowej wszczęły 8 postępowań administracyjnych w sprawie wymierzenia kar pieniężnych na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 lub 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych¹⁰.

Część postępowań kontrolnych, pokontrolnych oraz wszystkie postępowania administracyjne pozostają w toku (stan na 10 maja 2016 r.).

10. Ocena ogólna skontrolowanych placówek cateringowych

W oparciu o materiały zebrane w toku kontroli oraz inne źródła informacji (w szczególności pozyskane od PIS), Inspekcja Handlowa sprawdziła ogólne zasady świadczenia usług cateringowych przez kontrolowanych przedsiębiorców oraz wymagania stawiane im przez odbiorców, tj. szpitale.

Stwierdzono, że świadczenie usług odbywa się na podstawie indywidualnych umów zawartych pomiędzy przedsiębiorcą a szpitalem, ale zapisy umowne nie zawsze, w ocenie Inspekcji Handlowej, w pełni chroniły interesy strony zamawiającej usługę, a co za tym idzie – interesy pacjentów. W niektórych umowach brakowało bowiem klauzul dotyczących:

- szczegółowych zasad dostarczania posiłków (podano jedynie godziny ich dostarczenia oraz ogólny zapis „Posiłki będą przygotowywane według jadłospisów sporządzonych przez Wykonawcę z uwzględnieniem zasad żywienia”),

⁸ ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.);

⁹ ustawa z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach (Dz. U. z 2013 r. po. 1069, z późn. zm.);

¹⁰ ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 678, z późn. zm.).

- kar umownych za niewykonanie lub nienależyte wykonanie warunków umowy,
- wymaganych szkoleń dla personelu produkującego posiłki,
- częstotliwości ewentualnych kontroli ze strony szpitala,
- ewidencji skarg pacjentów i reklamacji usługobiorcy, tj. szpitala, na jakość żywności.

Ustalono, że szpitale w różny sposób realizowały swoje uprawnienia do kontroli przedsiębiorstwa cateringowego – od codziennych osobistych wizyt dietetyka szpitalnego i sprawdzania jakości wydawanych posiłków, do kontaktu mailowego wyłącznie w razie nieprawidłowości.

Stwierdzono też przypadki, gdy szpital nie interesował się, jakie faktycznie posiłki dostarczane mu są przez catering i nie żądał przekazywania mu aktualnych jadłospisów, o czym świadczyło np. następujące ustalenie kontroli:

- w toku kontroli przedsiębiorca cateringowy okazał nieaktualne jadłospisy dekadowe dla diety podstawowej i lekkostrawnej oświadczając, że „nie są one aktualne, ponieważ zostały sporządzone na potrzeby złożenia oferty przetargowej i w międzyczasie uległy zmianom”. Przedsiębiorca sporządzał jadłospisy dzienne, ale nie przekazywał ich na oddziały w szpitalu, a jedynie na potrzeby własnej kuchni, sam ich nie przestrzegając. Kontrola jadłospisu dziennego wykazała bowiem niezgodności ze stanem faktycznym, np. w ramach obiadu zaplanowano m.in. kompot wieloowocowy, natomiast w rzeczywistości nie przygotowano kompotu, ani nie podano nic w zamian.

Różnie kształtowały się też stawki umowne za wyżywienie pacjentów, także w obrębie tego samego województwa, szacunkowo:

- od 4,50 zł do 6,55 zł za tzw. wsad do kotła (wartość wsadu do kotła na osobodzień);
- od 8,54 zł do 19,33 zł za osobodzień (wartość całodziennego wyżywienia jednego pacjenta).

Stwierdzono też przypadki, w których ustalenia umowy były w sposób rażący nieprzestrzegane, mimo że – zdaniem Inspekcji Handlowej – mogły być wykryte przez odbiorcę w ramach własnych kontroli, np.:

- umowa w punkcie „Wymagania stawiane wykonawcy” stanowiła, że „zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych” oraz „zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz produktów w skład, których wchodzi mięso oddzielanie mechanicznie MOM (z uwagi na niską wartość odżywczą oraz dużą zawartość tłuszczu)”, natomiast w kontrolowanej placówce cateringowej stwierdzono takie produkty, w tym parówki o zawartości 40 proc. MOM;
- umowa stanowiła, iż „w jadłospisie należy zawrzeć zupę mleczną: 400ml”, zaś w przedłożonym w trakcie kontroli jadłospisie dekadowym zupa mleczna była w ilości 350ml, a mimo zapisu wymagającego „warzywa i owoce dla każdej diety do śniadania i kolacji”, produkty te były zastosowane tylko 3 razy w ciągu dekady;
- w umowie znajdował się punkt dotyczący zróżnicowania dodatku do składnika mięsnego drugiego dania obiadowego, tymczasem w skontrolowanym okresie podawano tylko ziemniaki;

- umowa wymagała planowania w jadłospisach różnych rodzajów wędlin (drobiowa, wieprzowa, podrobowa) wysokiej jakości, nie zawierających dodatków skrobi, soi, a w sezonie zimowym zakazywała planowania surówki z białej kapusty. Z jadłospisu obowiązującego w okresie 7 – 20.03 2016 r. wynikało, że dodatkiem do śniadań był głównie pasztet lub salceson, a do obiadu dodawano także surówkę z białej kapusty;
- wbrew umowie, w jadłospisach obowiązujących w dniach kontroli nie uwzględniono podwieczorków oraz dodatku 150 ml mleka do śniadania;
- według umowy wartość surowców użytych do sporządzania posiłków winna stanowić kwotę nie mniej niż 5,20 zł brutto, natomiast w dniu kontroli stawka ta wyniosła 4,50 zł brutto.

W świetle wyników przeprowadzonej kontroli uprawniony jest wniosek, że podmioty działające na rynku spożywczym w obszarze cateringu szpitalnego nie zawsze dokładają odpowiedniej staranności, aby dostarczać żywność właściwej jakości handlowej. Inspekcja Handlowa, poza licznymi przypadkami podmioty asortymentowej (miksu, margaryny zamiast masła, wyrobu seropodobnego zamiast sera), zakwestionowała 9,3 proc. partii ocenionych laboratoryjnie pod kątem parametrów fizykochemicznych oraz 9,7 proc. partii ocenionych pod względem rzetelności porcjowania (przy czym niedowagi sięgały nawet 62 proc.). Przedsiębiorcy często nie respektowali prawa do pełnej informacji na temat podawanych posiłków, w tym tak istotnych jak zawartość składników alergennych i powodujących reakcje nietolerancji – kontrola zakwestionowała oznakowanie 28,8 proc. partii środków spożywczych. Działo się to niejako za biernym przyzwoleniem szpitali zamawiających żywność, które nie egzekwowały swoich praw. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły też stosowania w obrocie wag z nieważnymi dowodami kontroli metrologicznej, używanie towarów przeterminowanych, niewłaściwie przechowywanych.

Opracowanie:

Departament Inspekcji Handlowej