

Co jedzą uczniowie i pacjenci?

Inspekcja Handlowa sprawdziła 83 firmy cateringowe, które przygotowują posiłki dla szpitali, szkół, domów dziecka, sanatoriów.

- Kontrolerzy wykryli nieprawidłowości u ponad 70 proc. przedsiębiorców.
- Firmy używały przeterminowanych produktów, nie podawały informacji o alergenach, stosowały tańsze zamienniki, a porcje były niedoważone.

Posiłki serwowane w szpitalach nie poprawiły się znacząco. Inspekcja Handlowa sprawdziła, czy firmy cateringowe zastosowały się do zaleceń z [ubiegłorocznych kontroli](#). W pierwszej kolejności wzięta pod lupę przedsiębiorców, którzy przyrządzają posiłki dla pacjentów i do których w poprzednim roku były zastrzeżenia. Dodatkowo sprawdziła firmy cateringowe szykujące jedzenie dla: szkół, przedszkoli, żłobków, sanatoriów, domów opieki społecznej, domów dziecka i ośrodków rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawczych. W sumie 83 zakłady, które gotowały dla 282 instytucji. Wytypowała je m.in. na podstawie informacji z Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Kontrola odbyła się w I kwartale 2017 r. w całej Polsce.

Wyniki nie są dobre. Inspektorzy wykryli nieprawidłowości u 59 firm (71,1 proc.). Najbardziej rażące to brak informacji o alergenach, stosowanie tańszych składników, używanie przeterminowanej żywności, niehigieniczne warunki przechowywania jedzenia, zaniżane porcje oraz niezgodność jadłospisu z umowami, które firmy cateringowe zawarły ze szkołami, szpitalami lub innymi instytucjami.

Przykłady

- Zgodnie z jadłospisem posiłek dla dzieci miał zawierać m.in. masło, kakao i sałatkę owocową z jogurtem naturalnym. Zamiast tego maluchy ze żłobka dostały: miks tłuszczowy, napój kakaowy typu instant i produkt jogurtopodobny.
- Kontrolerzy znaleźli w magazynach firm cateringowych przeterminowane produkty, m.in.: twaróg śmietankowy - o 6 dni, mięso drobiowe - o 11 dni, szynkę wyborową - o 12 dni, kaszę manną BIO - o 35 dni, koncentrat mąki niskobiałkowej - o 173 dni.
- Resztki żywności przechowywano w brudnych zamrażarkach, w jednej w otwartym worku na śmieci bez żadnych oznaczeń były skrawki mięsa i wędlin oraz krupnioki.
- W jadłospisie dla pacjentów zabrakło informacji o tym, że podawane na kolację parówki zawierają soję i seler (inne alergeny wykazano), co mogło mieć znaczenie dla osób uczulonych na te składniki.
- Uczniowie gimnazjum dostali za małe porcje naleśników z dżemem truskawkowym - 119-196 g zamiast obiecanych 250 g. Dzieciom z podstawówki i pacjentom szpitala serwowano natomiast mniejsze kotlety mielone.
- Zgodnie z umową firma cateringowa miała zapewnić szkole w tygodniu: 3 dania mięsne, 1 danie rybne i 1 danie jarskie, a także codziennie porcję warzyw i owoców oraz kompot. Tymczasem dostarczyła: 3 dania jarskie, 2 dania mięsne, raz marchewkę z groszkiem i 3 razy herbatę owocową.

Efekty kontroli

Przedsiębiorcy już w czasie kontroli uzupełniali brakujące informacje w jadłospisach, wycofywali przeterminowane



[Wypowiedź Dariusza Łomowskiego z Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK](#)

[Zobacz więcej materiałów multimedialnych](#)

produkty i usuwali inne nieprawidłowości. Inspekcja Handlowa nałożyła na winnych kary i mandaty - w sumie ok. 28 tys. zł, cztery postępowania jeszcze się toczą. Skierowała też dwa wnioski do sądu o ukaranie za wykroczenia. Ponadto zawiadomiła o nieprawidłowościach organy nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego, urzędy miar oraz wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów apeluje, aby szpitale, szkoły, przedszkola i inne podobne instytucje zwiększyły nadzór nad firmami, które dostarczają im jedzenie. Zalecamy, aby weryfikowały, czy posiłki są zgodnie z zawartymi umowami. Jeśli nie, jest to nienależyte wykonanie kontraktu i należy egzekwować kary umowne. O nieprawidłowościach instytucje powinny też zawiadamiać [Inspekcję Handlową](#), a w przypadku niespełnienia wymagań sanitarnych i zdrowotnych także [Państwową Inspekcję Sanitarną](#).

Informacje o wynikach poszczególnych kontroli można uzyskać w [wojewódzkich inspektoratach IH](#).



UOKiK
apeluje, aby
szpitale,
szkoły i
przedszkola
nadzorowały
f i r m y
dostarczające
im posiłki.

Dodatkowe informacje dla mediów:

Biuro Prasowe UOKiK
Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa
Tel. 695 902 088
E-mail: biuroprasowe@uokik.gov.pl

Twitter: [@UOKiKgovPL](https://twitter.com/UOKiKgovPL)