

Turysto, uważaj na pułapki w menu!

Data publikacji: 17.06.2018 9:27

Ze względu na zbliżające się wakacje, można mówić o rozpoczęciu sezonu turystycznego. W związku z tym, Inspekcja Handlowa przybliżyła wyniki kontroli, w trakcie której sprawdzono aż 160 lokali gastronomicznych z całej Polski, oraz przypomina, jakie pułapki w wakacyjnym menu czekają na turystów.



fot. pixabay.com

- Plamiak zamiast dorsza, kebab z baraniną bez baraniny, oscypek zastąpiony roladą ustrzycką – takie dania serwowały restauracje, bary czy smażalnie w miejscowościach turystycznych. Inspekcja Handlowa skontrolowała 160 lokali i wykryła nieprawidłowości w prawie 80 % z nich – informuje Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Ogólnopolska kontrola wykazała nieprawidłowości w aż 127 lokalach na 160 skontrolowanych. Liczba ta jest zatrważająca, ze względu na fakt, że tylko część obiektów gastronomicznych została wytypowana na podstawie otrzymanych skarg, reszta zaś została wybrana losowo. Inspektorzy z IH zwracali uwagę w szczególności na jakość potraw i napojów, warunki ich przechowywania oraz sposób informowania o cenach. Najczęściej kontrola wykazywała nieprawidłowości dotyczące zamiany składników oraz niepełne informacje na temat składów i cen potraw. **- Kontrola wykazała, że jakość potraw i rzetelność obsługi w restauracjach w miejscowościach wypoczynkowych pozostawiają dużo do życzenia. Zdarza się, że turyści są tam wręcz oszukiwani. Dostają tańsze mięso, ryby lub sery niż obiecano im to w menu, a porcje bywają niedoważone** – stwierdza Marek Niechciał, prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Łącznie sprawdzono aż 4018 produktów, dostępnych w kontrolowanych punktach gastronomicznych, zastrzeżenia dotyczyły ponad 40% z nich. Głównymi nieprawidłowościami było zastępowanie droższego składnika tańszym (jako przykład IH wskazała kebab z baraniną, który baraniny nie zawierał, pierogi z farszem jagnięco-wołowym zawierały tylko wołowinę, zaś w gyrosie drobiowym znaleziono wieprzowinę, w przypadku ryb limanda żółtopłetwa zastępowała solę, a plamiak dorsza. Fetę zastępowała Favita a oscypek rolada ustrzycka), co miało miejsce w 46 restauracjach. W kolejnych 17 lokalach porcje były prawie o połowę mniejsze, niż deklarowano w menu, a w 20 punktach gastronomicznych w kuchni znajdowały się przeterminowane potrawy. W 50 lokalach nie sposób było znaleźć cennika, zaś w przypadku 71 % skontrolowanych potraw inspektorzy nie znaleźli wykazu składników i informacji o alergenach.

Każdego roku w sezonie letnim, lokale gastronomiczne są obejmowane wzmożonym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w związku z czym lokale są na bieżąco sprawdzane, a wyniki wizytacji dostępne na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego – **Kontrole są prowadzone, wybierając się do baru, czy restauracji dobrze jest jednak zwrócić uwagę na cennik – masz prawo wiedzieć przed złożeniem zamówienia, ile wyniesie rachunek i jaką ilość potrawy dostaniesz, wykaz składników – musi być dostępny, np. w menu, cenniku; zwróć uwagę szczególnie na substancje, które mogą powodować alergie, zapach i czystość – jeśli masz zastrzeżenia do sali jadalnej, prawdopodobnie w kuchni jest jeszcze gorzej. W razie nieprawidłowości należy skontaktować się z Inspekcją Handlową** – informuje Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów.