

Gastronomia oszukuje nas prawie zawsze

23 czerwca 2019

Urząd Ochrony Konsumentów i Konkurencji wziął pod lupę lokale gastronomiczne w miejscach szczególnie często odwiedzanych przez Polaków w okresie wakacyjnym. Wyniki są niepokojące. Restauratorzy próbują nas oszukać czy naciągnąć niemal w każdej sytuacji.



Poznaliśmy wyniki kontroli przeprowadzonej przez Inspekcję Handlową na zlecenie UOKiK, która odbyła się w III kwartale 2018 roku. Jeśli więc jedliście w tym czasie rybę w nadmorskiej smażalni, stołowaliście się w dworcowym bistro, albo wcinaliście szybki obiad na stacji benzynowej, możecie być na 87 proc. pewni, że zostaliście oszukani. W takim odsetku 169 skontrolowanych lokali gastronomicznych wykryto bowiem machłoje.

Mniej lub bardziej zdolnymi oszustami okazali się być właściciele barów, bistro, nadmorskich jadłodajni, punktów z jedzeniem na stacjach benzynowych, restauracji, a także sklepów spożywczych oferujących ciepłe posiłki. Innymi słowy – niemal cała branża gastronomiczna robi klientów w bambuko.

Jeśli chodzi o konkretne zarzuty. Inspektorzy sprawdzili 4975 partii produktów i zgłosili zastrzeżenia do 2180 z nich. Problemem była również nierzetelna obsługa, która nie potrafiła udzielić informacji na temat wagi, składu, jakości czy zawartości alergenów w produktach z oferty. I tak – zamiast jagnięciny najczęściej dostajemy wołowinę, wieprzowinę, a nawet drób. Dorsz w wielu przypadkach okazuje się mintajem, a oscypek w rzeczywistości jest zakupionym wcześniej w markecie przysmakiem góralskim czy roladą ustrzycką, w przypadku pizzy.

Matactwa zachodzą również na poziomie marketingowym. Produkty opisane jako „babczine”, „domowe” czy „tradycyjne” w rzeczywistości były naszpikowane chemią, aromatami i poślednimi preparatami zastępującymi półprodukty lepszej jakości, jak błonnik grochowy, który jest najczęstszym wypełniaczem w polskich restauracjach i barach.

W części skontrolowanych lokali serwowano produkty niepierwszej świeżości, albo zwyczajnie przeterminowane i szkodliwe dla zdrowia, np. przyprawy, sery, sosy, napoje. Smażenie ryb, mięsa wołowego czy frytek na stary, zjełczałym oleju również nie należy do przeszłości.

Sprzedawcy kantuja również na wielkości podawanych dań. Niedowaga dwóch zbadanych porcji smażonej soli wyniosła w sumie 140 gramów (zamiast deklarowanych 970 g zamawiający dostali 830 g). Niektóre dania ważono w lokalach razem z tackami. Inspektorzy natknęli się również na niezgodne ze stanem faktycznym informacje o cenach serwowanych produktów.

Efektem kontroli są kary nakładane na właścicieli przybytków. Ich wysokość może jednak co najwyżej rozśmieszyć nieuczciwych przedsiębiorców. Łączna kwota wyniosła bowiem 101 tys. zł. Ponadto do sądów wpłynęło 10 wniosków o ukaranie za stosowanie przeterminowanych surowców i oszustwa, zaś o wykrytych nieprawidłowościach powiadomiono m.in. nadzór sanitarny.

Akcja „Przed wakacjami – co warto wiedzieć?” odbyła się już po

raz dziewiąty. W obecnym również jest zaplanowana.

Autorstwo: Piotr Nowak

Zdjęcie: [StockSnap](#) (CC0)

Źródło: [Strajk.eu](#)