

Przeterminowane, za drogie i źle oznakowane

23 września 2011

Sprzedawcy oszukują nas na co szóstym produkcie – wynika z danych inspekcji handlowej, opublikowanych na łamach „Życia Warszawy”. Na 163 kontrole, które przeprowadzono w pierwszym półroczu 2011 r. zarówno w małych sklepach, jak i hipermarketach oraz hurtowniach, nieprawidłowości znaleziono aż w 111 placówkach.

Jak wynika z danych Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej, najbardziej powinniśmy uważać przy zakupie mięsa i jego przetworów – kontrolerzy znaleźli tu aż 20 nieprawidłowości. Drugie miejsce w tym niechlubnym rankingu zajmują wyroby garmażeryjne (13 zakwestionowanych partii produktów).

W 12 przypadkach inspektorzy mieli zastrzeżenia do przetworów mleczarskich, w dziewięciu – do wyrobów cukierniczych i przetworów owocowo-warzywnych, w ośmiu – do tłuszczów jadalnych (w tym masła), w sześciu – do ryb, a w czterech – do jaj.

Ujawniono wprowadzające w błąd ceny, przeterminowane towary, sprzedawców bez badań sanepidu i zepsute, źle oznakowane towary nieodpowiadające wymaganiom stawianym w przepisach.

– W większości nieprawidłowości dotyczyły oznakowania towarów i nieprzestrzegania terminów przydatności do spożycia lub dat trwałości – mówi zastępca mazowieckiego wojewódzkiego inspektora inspekcji handlowej w Warszawie Joanna Jankowska-Kuć.

Źródło: [Nowy Obywatel](#)