

Zachodniopomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej przedstawia sprawozdanie z działań podjętych przez Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Szczecinie oraz Delegaturę w Koszalinie w ramach akcji „Bezpieczne Wakacje 2014”.

Zachodniopomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej informuje, że w okresie od czerwca do września 2014r. w ramach ww. akcji przeprowadzono 117 kontroli.

Ustalenia kontroli przedstawiają się następująco:

I. Bezpieczeństwo na drogach oraz w środkach komunikacji publicznej, kolejowej, autobusowej

1. Bezpieczeństwo na drogach samochodowych.

- kontrola jakości paliw w pasie nadmorskim.

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Szczecinie wraz z Delegaturą w Koszalinie w okresie sprawozdawczym przeprowadził 17 kontroli jakości paliw.

Do badań laboratoryjnych pobrano 21 próbek paliw tj.: 7 próbek oleju napędowego, 11 próbek benzyny bezołowiowej, 3 próbki gazu LPG.

Badania laboratoryjne wykazały, że pobrane do badań laboratoryjnych próbki paliw spełniają wymagania jakościowe określone w rozporządzeniu Ministra Gospodarki z dnia 9 grudnia 2008 r. w sprawie wymagań jakościowych dla paliw ciekłych (Dz. U. Nr 221, poz. 1441 ze zm.).

- kontrola stacji paliw pod kątem legalności i rzetelności działania

W okresie sprawozdawczym w 2014r. przeprowadzono 10 kontroli u przedsiębiorców zajmujących się obrotem paliwami na ogólnodostępnych stacjach paliw, których przedmiotem było sprawdzenie legalności i rzetelności prowadzonej działalności gospodarczej. Podczas przeprowadzonych kontroli u 7 przedsiębiorców stwierdzono nieprawidłowości dotyczące naruszenia przepisów o obowiązku uwidaczniania cen.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na osoby odpowiedzialne za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 7 mandatów karnych na łączną kwotę 1050,00 zł za popełnienie wykroczenia określonego w art. 137§1 ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks Wykroczeń (Dz. U. z 2013 r. poz. 482).

- kontrola legalności i rzetelności działania przedsiębiorców świadczących usługi w zakresie przewozu osób (taksówki osobowe)

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Szczecinie przy współpracy z Wojewódzkim Inspektoratem Transportu Drogowego w okresie sprawozdawczym przeprowadził 5 kontroli przedsiębiorców – właścicieli taksówek osobowych.

Nieprawidłowości stwierdzono u dwóch skontrolowanych przedsiębiorców.

Polegały one na:

- 1) nie wydaniu paragonu - potwierdzenie zakupu wystawiono w formie rachunku (1 przedsiębiorca),
- 2) naliczeniu wyższej opłaty początkowej od uwidocznionej w cenniku pojazdu (1 przedsiębiorca),
- 3) pobraniu opłat wyższych od opłat wynikających z uchwały nr XX/356/04 Rady Miasta Szczecina w sprawie ustalenia cen urzędowych za przewozy taksówkami osobowymi na obszarze Miasta Szczecin (2 przedsiębiorców).

Materiały z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- skierowania 2 wniosków o ukaranie do sądów rejonowych w związku z popełnieniem wykroczeń określonych w art. 138 i 134 Kodeksu wykroczeń,
- przesłania do kontrolowanych przedsiębiorców 2 wystąpień pokontrolnych,
- przesłania 2 informacji do Urzędu Miasta Szczecin,
- przesłania 1 informacji do właściwego urzędu skarbowego.

- kontrola legalności i rzetelności działania przedsiębiorców świadczących usługi w zakresie przewozu osób (busy)

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Szczecinie przy współpracy z Wojewódzkim Inspektoratem Transportu Drogowego w okresie sprawozdawczym przeprowadził 4 kontrole przedsiębiorców świadczących usługi w zakresie przewozu osób.

Ustalenia kontroli przedstawiają się następująco:

W każdym przypadku inspektorzy dokonali zakupu kontrolnego.

W jednym przypadku kierowca z przystanku odjechał wcześniej niż wskazywał rozkład jazdy. O powyższym zostanie poinformowany Urząd Marszałkowski.

Ponadto podczas kontroli u 1 przedsiębiorcy stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą naruszenia przepisów o obowiązku uwidaczniania cen. Przedsiębiorca ten w swoim cenniku, który uwidoczniony był w busie, nie uwidoczniał cen dotyczących tras pośrednich pomiędzy poszczególnymi miejscowościami. W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością wszczęte zostanie postępowanie administracyjne celem nałożenia na przedsiębiorcę kary pieniężnej.

II. Bezpieczeństwo w miejscach wypoczynku.

1. Bezpieczna kwatery: ośrodki wypoczynkowe, pola namiotowe, campingi, obozy, przystanie żeglarskie, mariny, inne obiekty użyteczności publicznej.

- kontrole legalności i rzetelności działania przedsiębiorców świadczących usługi hotelarskie.

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Szczecinie w okresie czerwiec – sierpień 2014r. przeprowadził w powyższym zakresie 15 kontroli przedsiębiorców.

Nieprawidłowości stwierdzono u 14 skontrolowanych przedsiębiorców. Polegały one na:

- 1) braku wpisu do ewidencji innych obiektów, w którym świadczone są usługi hotelarskie, prowadzonej przez wójta, burmistrza lub prezydenta miasta (7 przedsiębiorców),
- 2) używaniu zastrzeżonych w art. 43 ust. 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz. U. z 2004 r., Nr 223, poz. 2268 ze zm.) nazw rodzajowych (hotel, pensjonat, motel, camping) lub stosowaniu kategorii nie posiadając stosownej decyzji Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego (11 przedsiębiorców),
- 3) używaniu zdrobnienia nazw rodzajowych lub oznaczeń graficznych w sposób, który mógł wprowadzić potencjalnych klientów w błąd, co do rodzaju lub kategorii obiektu (1 przedsiębiorca),
- 4) nieprzestrzeganiu przepisów rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczania cen towarów przeznaczonych do sprzedaży (Dz. U. nr 99, poz. 894 z późn. zm.) (1 przedsiębiorca),

Materiały z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- ukarania 14 skontrolowanych przedsiębiorców mandatami o łącznej wysokości 4100,00 zł za popełnienie wykroczeń określonych w art. 60¹ § 4 pkt 2, 2a, 3 i art. 137 § 1 ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (Dz. U. z 2013r., poz. 482),
- przesłania do przedsiębiorców wystąpień pokontrolnych,
- przesłania informacji do Urzędu Marszałkowskiego, Prezydenta Miasta Kołobrzeg.

- kontrola przedsiębiorców prowadzących tzw. małą gastronomię (Fast Food, smażalnie ryb itp.) oraz kontrola przedsiębiorców prowadzących tzw. stołówki (miejsca żywienia zbiorowego) na koloniach, obozach i w sanatoriach, usytuowane w miejscowościach turystycznych

W ramach tego obszaru przeprowadzono 7 kontroli, z czego 5 kontroli dotyczyło przedsiębiorców prowadzących tzw. małą gastronomię (smażalnie ryb), a 2 kontrole dotyczyły miejsc żywienia zbiorowego (stołówki).

W układzie tematycznym wyniki kontroli przedstawiały się następująco:

- 1) Sprawdzono rzetelność usługi, poprzez dokonanie zakupu kontrolnego u 6 przedsiębiorców, nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.
- 2) W zakresie jakości potraw dokonano oceny organoleptycznej na miejscu, w trakcie czynności kontrolnych u 4 przedsiębiorców. Ocenie organoleptycznej poddano łącznie 11 potraw. Do jakości badanych potraw zastrzeżeń nie wniesiono.
- 3) Aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości artykułów żywnościowych służących do przygotowywania potraw oraz oferowanych do sprzedaży sprawdzono u 7 skontrolowanych przedsiębiorców. Sprawdzeniu poddano 22 partie artykułów żywnościowych, stwierdzając 18 partii artykułów żywnościowych po upływie dat minimalnej trwałości. Świeżość surowców i półproduktów służących do przygotowania potraw nie budziła zastrzeżeń kontrolujących.
- 4) U 7 kontrolowanych przedsiębiorców sprawdzono prawidłowość oznakowania artykułów spożywczych znajdujących się w ofercie handlowej i służących do przygotowywania potraw. Badaniu poddano 18 partii artykułów spożywczych. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.
- 5) Skontrolowano warunki i sposób przechowywania artykułów spożywczych służących do przygotowywania potraw i stwierdzono, że były one zgodne z deklaracjami producentów uwidocznionymi na opakowaniach oraz z wymogami *rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.* (Dz. U. L.139 z 30.04.2004r., str. 1 ze zm.). Ogółem skontrolowano w tym zakresie 21 partii. Liczba i stan techniczny urządzeń chłodniczych zapewniały prawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych. U jednego przedsiębiorcy stwierdzono niezachowanie prawidłowych zasad segregacji.
- 6) U 7 przedsiębiorców stwierdzono w użytkowaniu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością posiadające oznaczenia zgodne z przepisami *rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG* (Dz. U. L. 338 z 13.11.2004r. str.4). Ogółem skontrolowano 14 partii. Nie stwierdzono wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oznaczonych deklaracją producenta dotyczącą ich szczególnego przeznaczenia lub zalecanych warunków stosowania.
- 7) W celu identyfikowalności towarów u 7 przedsiębiorców sprawdzono przestrzeganie przepisu *art. 18 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28.01.2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. L 31z 01.02.2002r. s.1 ze zm.). Ogółem zbadano 11 partii środków spożywczych, na które okazano faktury VAT. Nieprawidłowości w badanym zakresie nie stwierdzono.
- 8) Identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców dokonano w oparciu o wpisy do Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej w świetle przepisów *ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej* (Dz. U. z 2013r. poz. 672 ze zm.). Powyższe zagadnienie sprawdzono u 7 przedsiębiorców, nie stwierdzając nieprawidłowości,
- 9) Nieprawidłowości w zakresie uwidaczniania cen w świetle przepisów *rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczania ceną towarów*

- przeznaczonych do sprzedaży (Dz. U. Nr 99, poz. 894 ze zm.), stwierdzono u 2 przedsiębiorców. Polegały one na braku uwidocznienia w cenniku ilości nominalnych potrawy lub wyrobu, wyrażonej w legalnej jednostce miary zawartej w jednej porcji, braku informacji odnośnie cen oraz informacji odnośnie daty wystawienia cennika,*
- 10) Sprawdzone przestrzeganie przepisów ustawy z dnia 11 maja 2001 r. *Prawo o miarach* (Dz. U. z 2013 r. poz. 1069) u 1 przedsiębiorcy, u którego stwierdzono stosowanie w obrocie wagi bez aktualnego dowodu kontroli metrologicznej,
 - 11) Kontrolowani przedsiębiorcy przechowywali i udostępnili na żądanie kontroli książeczki zdrowia, wydawane osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością, do celów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie z postanowieniem art. 59 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz.914 ze zm.). W tym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości,
 - 12) Sprawdzone także, czy w kontrolowanych placówkach nie stosuje się podmiany asortymentowej w stosunku do deklaracji uwidocznionej w cenniku, zastępując droższe produkty lub składniki tańszymi substytutami. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Materiały z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- ukarania 3 osób mandatami karnymi kredytowanymi na łączną kwotę 500,00 zł,
- skierowania informacji do właściwego Urzędu Miar,
- skierowania wystąpień pokontrolnych do przedsiębiorców,
- wydania w trakcie kontroli 2 żądań usunięcia uchybień porządkowo-organizacyjnych na podstawie ustawy z dnia 15.12.2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2014 r., poz. 148 z późn. zm.).

W ramach tych tematów u 5 przedsiębiorców do badań laboratoryjnych pobrano próbki ryb i przetworów rybnych pod kątem identyfikacji gatunkowej (DNA)

Kontrole w tym zakresie miały na celu pobranie do badań laboratoryjnych ryb i przetworów rybnych, oferowanych do sprzedaży m.in. w smażalniach ryb w pasie nadmorskim. Badania przeprowadzone zostały w zakresie identyfikacji produktów na podstawie DNA. Temat ten realizowany był we współpracy z Zachodniopomorskim Uniwersytetem Technologicznym.

Próbki pobrano w smażalniach ryb w miejscowościach wypoczynkowych: w Pobierowie, Niechorzu, Mielnie i Dąbkach.

Podczas przeprowadzonych kontroli do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 5 partii ryb, tj. (1 partii morskiczka, 1 partii łososia oraz 3 partii dorsza). Wyniki przeprowadzonych badań nie wykazały nieprawidłowości.

2. Bezpieczny wypoczynek, zabawa

- kontrola zgodności zabawek z zasadniczymi i innymi wymaganiami

W tym obszarze kontrolą objęto 12 przedsiębiorców, podczas których skontrolowano 105 partii wyrobów, z czego 57 zakwestionowano.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły w szczególności:

- 1) braku instrukcji wymaganej ze względów bezpieczeństwa lub dołączenie do zabawek niepełnych wersji instrukcji,
- 2) braku znaku CE,
- 3) niezasadnego umieszczenia informacji o konieczności nadzoru osoby dorosłej,
- 4) niezasadnego umieszczenia ostrzeżenia „0-3”,
- 5) braku informacji określającej ryzyko związane z ograniczeniem wiekowym,
- 6) braku nazwy i adresu producenta czy danych identyfikujących zabawkę.

W ramach tego tematu do badań laboratoryjnych w Specjalistycznym Laboratorium Badania Zabawek w Lublinie na spełnianie zasadniczych i innych wymagań pobrano 5 prób zabawek, natomiast do Specjalistycznego Laboratorium Produktów Włókienniczych i Analizy

Instrumentalnej w Łodzi pobrano 4 próbki na zawartość ftalanów, fenolu i formamidu. Do dnia sporządzenia niniejszej informacji uzyskano wyniki 3 próbek. W trakcie badań laboratoryjnych zakwestionowano wózek dla lalek ze względu na złożenie się zabawki (odłączenie się siedziska od stelaża wózka). Nie kwestionowano 2 pozostałych zabawek.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami do wprowadzających do obrotu wystosowano pisma dotyczące podjęcia dobrowolnych działań naprawczych, a w przypadku zakwestionowanego wózka, akta sprawy przekazane zostaną do Prezesa UOKiK celem wszczęcia postępowania administracyjnego wobec wprowadzającego wyrób do obrotu.

- kontrola zgodności letniej odzieży dla dzieci, ze szczególnym uwzględnieniem strojów kąpielowych z ogólnymi wymaganiami bezpieczeństwa

We wskazanym zakresie przeprowadzono 10 **kontroli przedsiębiorców, sprawdzeniem obejmując 31 partii odzieży, z czego zakwestionowano 17 partii.**

Biorąc pod uwagę stwierdzone nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa produktów oraz to, że stroje te są przeznaczone dla małych dzieci uznano, iż istnieje znaczne prawdopodobieństwo, że badane produkty nie są bezpieczne. W związku z powyższym materiały z kontroli zostały przesłane do UOKiK celem wszczęcia postępowania administracyjnego wobec odpowiedzialnych za wprowadzenie zakwestionowanych wyrobów do obrotu.

- kontrola zgodności urządzeń wypornościowych do nauki pływania z ogólnymi wymaganiami bezpieczeństwa

W zakresie bezpieczeństwa urządzeń wypornościowych do nauki pływania przeprowadzono 6 kontroli, obejmując sprawdzeniem 14 partii produktów. Przeprowadzona ocena bezpieczeństwa badanych produktów wykazała, że 7 partii produktów (7 desek oraz 1 partia makaronu do nauki pływania) nie spełniało wymagań art.10 ust. 1 i 2 cytowanej ustawy z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów z uwagi na: nieumieszczenie bezpośrednio na produkcie i etykiecie informacyjnej nadrukowanej na opakowaniu produktu, wymaganych ostrzeżeń i informacji, tj. nadrukowanych lub wytłoczonych informacji ostrzegawczych o treści: „Ostrzeżenie: Nie chroni przed utonięciem. Używać tylko pod stałym nadzorem” czy informacji na etykiecie informacyjnej produktu dotyczących szczegółowych informacji jak używać i trzymać pomoc pływacką z uwzględnieniem jej specyficznych właściwości, informacji dotyczących rozmiaru i klasy urządzenia czy informacji umożliwiających ocenę zagrożeń związanych z produktem w czasie zwykłego lub możliwego do przewidzenia okresu użytkowania”.

W związku z powyższymi ustaleniami do wprowadzających do obrotu skierowano pisma informujące z wnioskiem o podjęcie działań zmierzających do usunięcia nieprawidłowości.

- kontrola przedsiębiorców organizujących imprezy rekreacyjne (dyskoteka) wraz z kontrolą prawidłowości obrotu napojami alkoholowymi

Kontrolą w ramach tego obszaru objęto 2 przedsiębiorców. Układ tematyczny wyników kontroli przedstawia się następująco:

- 1) Sprawdzono rzetelność usługi, poprzez dokonanie zakupu kontrolnego, nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.
- 2) Aktualność dat minimalnej trwałości napojów bezalkoholowych oferowanych do sprzedaży sprawdzono poddając kontroli 6 partii artykułów żywnościowych, nie stwierdzając nieprawidłowości.
- 3) Sprawdzono prawidłowość oznakowania napojów bezalkoholowych znajdujących się w ofercie handlowej. Badaniu poddano 6 partii, nie stwierdzając w powyższym zakresie nieprawidłowości.
- 4) Skontrolowano warunki i sposób przechowywania środków spożywczych i stwierdzono, że były one zgodne z deklaracjami producentów uwidocznionymi na opakowaniach

oraz z wymogami *rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych*. (Dz. U. L.139 z 30.04.2004r., str. 1 ze zm.).

- 5) Identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców dokonano w oparciu o wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej w świetle *ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej* (Dz. U. z 2013r., poz. 672 ze zm.), u 1 z przedsiębiorców stwierdzając niedopełnienie obowiązku zgłaszania zmian danych objętych wpisem do CEIDG w zakresie miejsca wykonywanej działalności.
- 6) U kontrolowanych przedsiębiorców stwierdzono w użytkowaniu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością posiadające oznaczenia zgodne z przepisami *rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG* (Dz. U. L 338 z 13.11.2004r., str.4 ze zm.). Ogółem skontrolowano 2 partie. Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- 7) Kontrolowani przedsiębiorcy przechowywali i udostępniali na żądanie organu kontroli książeczki zdrowia, wydawane osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością, do celów sanitarno- epidemiologicznych, zgodnie z postanowieniem *art. 59 ust. 4 i 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz.914 ze zm.). Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- 8) W celu identyfikowalności towarów sprawdzono przestrzeganie przepisu *art. 18 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28.01.2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. L 31 z 01.02.2002r. s.1 ze zm.). Przedsiębiorcy okazali faktury VAT na wybrane środki spożywcze. Nieprawidłowości w badanym zakresie nie stwierdzono.
- 9) Sprawdzono prawidłowość uwidaczniania cen w świetle przepisów *rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczania ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży* (Dz. U. Nr 99, poz. 894 ze zm.). Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- 10) Sprawdzono przestrzeganie postanowień *ustawy z dnia 26.10.1982r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* (Dz. U. z 2012r., poz. 1356 ze zm.). W miejscu sprzedaży napojów alkoholowych uwidoczniiono informację o szkodliwości spożywania alkoholu w postaci wywieszki „alkohol szkodzi zdrowiu”. Nie stwierdzono sprzedaży alkoholu osobom nieletnim i nietrzeźwym, na kredyt lub pod zastaw oraz nie prowadzono niedozwolonej reklamy oraz promocji napojów alkoholowych.
- 11) Sprawdzono przestrzeganie przepisów *ustawy z dnia 06.12.2008r. o podatku akcyzowym* (Dz. U. z 2014r., poz. 752) i *rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 07.01.2013 r. w sprawie oznaczania wyrobów akcyzowych znakami akcyzy* (Dz. U. z 2013r., poz. 56 ze zm.), nie stwierdzając w powyższym zakresie nieprawidłowości.
- 12) Sprawdzono przestrzeganie postanowień *ustawy z dnia 9.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych* (Dz. U. z 1996r. Nr 10, poz. 55 ze zm.). Nie stwierdzono w trakcie kontroli sprzedaży papierosów osobom niepełnoletnim, w automatach, w opakowaniach zawierających mniej niż 20 sztuk oraz luzem bez opakowania. Nie prowadzono reklamy lub promocji wyrobów tytoniowych, rekwizytów tytoniowych i produktów imitujących wyroby tytoniowe oraz symboli związanych z używaniem tytoniu. Papierosy sprzedawane były w cenie nadrukowanej na opakowaniu. Nie prowadzono sprzedaży w systemie samoobsługowym. W miejscu sprzedaży wyrobów tytoniowych uwidoczniiono informację o zakazie sprzedaży wyrobów tytoniowych osobom do lat 18 oraz informację o zakazie palenia wyrobów tytoniowych.

Materiały z przeprowadzonej kontroli dały podstawę do:

- zastosowania pouczenia wobec przedsiębiorcy z *art. 41 ustawy z dnia 20.05.1971r. Kodeks wykroczeń* (Dz. U. z 2013r., poz. 482 ze zm.) w związku z wykroczeniem z *art.*

60¹ § 2 ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (Dz. U. z 2013r. poz. 482 ze zm.).

- kontrola prawidłowości funkcjonowania usług gastronomicznych w rejonie o nasilonym ruchu turystycznym, w sezonie letniego wypoczynku

W ramach tego obszaru przeprowadzono 11 kontroli przedsiębiorców prowadzących usługi gastronomiczne w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym, w sezonie letniego wypoczynku.

W układzie tematycznym wyniki kontroli przedstawiały się następująco:

- 1) Sprawdzono rzetelność usługi, poprzez dokonanie zakupu kontrolnego u 10 przedsiębiorców, stwierdzając w badanym zakresie u 2 przedsiębiorców nieprawidłowości dotyczące paragonu fiskalnego (brak wydania paragonu fiskalnego i brak ceny jednostkowej towaru, ilości i wartości sumarycznej sprzedaży danego towaru).
- 2) W zakresie jakości potraw dokonano oceny organoleptycznej na miejscu, w trakcie czynności kontrolnych u 7 przedsiębiorców. Ocenie organoleptycznej poddano łącznie 12 potraw i surowców. Do jakości badanych potraw i surowców zastrzeżeń nie wniesiono.
- 3) Aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości artykułów żywnościowych służących do przygotowywania potraw oraz oferowanych do sprzedaży sprawdzono u 10 skontrolowanych przedsiębiorców. Sprawdzeniu poddano 55 partii artykułów żywnościowych, stwierdzając 6 partii artykułów rolno-spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości. Świeżość surowców i półproduktów służących do przygotowania potraw nie budziła zastrzeżeń kontrolujących.
- 4) U 10 kontrolowanych przedsiębiorców sprawdzono prawidłowość oznakowania artykułów spożywczych znajdujących się w ofercie handlowej i służących do przygotowywania potraw. Badaniu poddano 38 partii artykułów spożywczych. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono. W tym u 4 przedsiębiorców na podstawie oznakowania towarów (4 partie) sprawdzono, czy wymienione w ich składzie substancje dodatkowe są dozwolone do stosowania dla danej grupy towarowej na mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L Nr 354 z 31.12.2008, s. 13 ze zm.), rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r., Nr 232, poz. 1525 ze zm.) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 14.01.2009 r. w sprawie wprowadzenia do obrotu i stosowania w żywności na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej określonych substancji dodatkowych (Dz. U. Nr 17, poz. 96 ze zm.). Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- 5) Skontrolowano warunki i sposób przechowywania artykułów spożywczych służących do przygotowywania potraw i stwierdzono, że były one zgodne z deklaracjami producentów uwidocznionymi na opakowaniach oraz z wymogami *rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.* (Dz. U. L.139 z 30.04.2004r., str. 1 ze zm.). Ogółem skontrolowano w tym zakresie 37 partii. Liczba i stan techniczny urządzeń chłodniczych zapewniały prawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych, przy czym u jednego z przedsiębiorców stwierdzono zły stan techniczny urządzenia chłodniczego (skorodowane półki w lodówce). U dwóch przedsiębiorców stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zachowania prawidłowej segregacji asortymentowej.
- 6) U 8 przedsiębiorców stwierdzono w użytkowaniu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością posiadające oznaczenia zgodne z przepisami *rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG* (Dz. U. L. 338 z 13.11.2004r. str.4 ze zm.). Ogółem skontrolowano 17 partii. Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- 7) W celu identyfikowalności towarów u 10 przedsiębiorców sprawdzono przestrzeganie przepisu *art. 18 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28.01.2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz*

ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31z 01.02.2002r. s.1 ze zm.) oraz art. 3 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 242 z 20.09.2011, s. 2). Ogółem zbadano 32 partie środków spożywczych, na które okazano faktury VAT. Nieprawidłowości w badanym zakresie nie stwierdzono.

- 8) Identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców dokonano w oparciu o wpisy do Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej w świetle przepisów ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013r. , poz. 672 ze zm.). Powyższe zagadnienie sprawdzono u 10 przedsiębiorców, stwierdzając nieprawidłowość u 1 przedsiębiorcy dot. nie dokonania zmian danych objętych wpisem w zakresie adresu i przedmiotu działalności gospodarczej.
- 9) Stwierdzono u 4 przedsiębiorców nieprawidłowości dotyczące przestrzegania przepisów rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczania ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży (Dz. U. Nr 99, poz. 894 ze zm.), stwierdzając brak uwidocznienia w cenniku ilości nominalnych potrawy lub wyrobu, wyrażonej w legalnej jednostce miary zawartej w jednej porcji, ilości głównego składnika oraz informacji odnośnie daty wystawienia cennika.
- 10) U 2 przedsiębiorców stwierdzono nieprawidłowości dotyczące przestrzegania przepisów ustawy z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach (Dz. U. z 2013 r., poz. 1069), stwierdzając stosowania w obrocie wagi bez aktualnego dowodu kontroli metrologicznej.
- 11) Kontrolowani przedsiębiorcy przechowywali i udostępnili na żądanie kontroli książeczki zdrowia, wydawane osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością, do celów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie z postanowieniem art. 59 ust. 4 i 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz.914 ze zm.). Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- 12) Sprawdzone także, czy w kontrolowanych placówkach nie stosuje się podmiany asortymentowej w stosunku do deklaracji uwidocznionej w cenniku, zastępując droższe produkty lub składniki tańszymi substytutami. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Materiały z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- ukarania 7 osób mandatami karnymi kredytowanymi na łączną kwotę 1450,00 zł.,
- skierowania informacji do właściwych Urzędów Miar,
- skierowania wystąpień pokontrolnych do przedsiębiorców,
- wydania w trakcie kontroli 3 żądań usunięcia uchybień porządkowo-organizacyjnych na podstawie ustawy z dnia 15.12.2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2014 r., poz. 148 ze zm.),
- skierowania 2 informacji do Urzędu Skarbowego i Inspekcji Sanitarnej.

W ramach tego tematu u 5 przedsiębiorców do badań laboratoryjnych pobrano próbki gotowych wyrobów kulinarnych pod kątem sprawdzenia zawartości składników jednorodnych, masy netto i oceny organoleptycznej.

Kontrole w tym zakresie miały na celu pobranie do badań laboratoryjnych gotowych wyrobów kulinarnych, oferowanych do sprzedaży w gastronomii w rejonach o nasilonym ruchu turystycznym, w sezonie letniego wypoczynku. Badania przeprowadzone zostały w zakresie sprawdzenia zawartości farszu, surowca i składników jednorodnych oraz masy netto i oceny organoleptycznej. Badania laboratoryjne zostały wykonane w Laboratorium Kontrolno-Analitycznym w Poznaniu.

Próbki pobrano u przedsiębiorców prowadzących tzw. małą gastronomię, smażalnie ryb oraz restauracje w miejscowościach wypoczynkowych.

Podczas przeprowadzonych kontroli do badań laboratoryjnych pobrano 10 prób tj. (4 próbki naparów kawy, 6 próbek wyrobów kulinarnych).

W wyniku przeprowadzonych badań u przedsiębiorcy z Pobierowa zakwestionowano 1 próbkę naparu kawy z uwagi na zaniżoną zawartość surowca kawy. Wobec przedsiębiorcy zastosowano środek w postaci pouczenia z art. 41 Kodeksu Wykroczeń (Dz. U. z 2013r., poz. 482 ze zm.) oraz zostanie wszczęte postępowanie administracyjne w zakresie obciążenia przedsiębiorcy kosztami badań laboratoryjnych.

III Bezpieczeństwo w miejscach zamieszkania

1. Bezpieczeństwo w mieście, na wsi oraz osiedlu

- kontrola zgodności gadżetów szokowych z ogólnymi wymaganiami bezpieczeństwa

W ramach tego tematu przeprowadzono 3 **kontrole** przedsiębiorców, podczas których sprawdzono wymagane art. 10 ustawy o ogólnym bezpieczeństwie produktów oznaczenia (informacje i ostrzeżenia dołączone do produktu) zabawnych gadżetów. W powyższym zakresie kontrolą objęto 4 partie produktów rażących prądem (długopisy, produkt imitujący batonik „Milk Chocolate Shock”, latarka z imitacją wskaźnika laserowego oraz urządzenie imitujące przyrząd do treningu dłoni).

Wszystkie zabawne gadżety objęte kontrolą zakwestionowano z uwagi na brak informacji o przeznaczeniu produktu oraz informacji o kategoriach konsumentów, które nie powinny korzystać z produktu (np. dzieci, osoby starsze, osoby z problemami zdrowotnymi, osoby posiadające rozrusznik serca) w związku z czym stwierdzono, że **nie spełniają one** wymagań określonych w art. 10 ust 2 pkt 1 ustawy o ogólnym bezpieczeństwie produktów, z uwagi na niedostarczenie konsumentom informacji umożliwiających im ocenę zagrożeń związanych z produktem w czasie zwykłego lub możliwego do przewidzenia okresu jego używania. Dodatkowo stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku nazwy i adresu producenta oraz oznaczenia identyfikującego produkt.

Kontrolowani przedsiębiorcy w trakcie kontroli usunęli stwierdzone nieprawidłowości, poprzez dołączenie niezbędnych informacji warunkujących bezpieczeństwo użytkowania. Ponadto do dostawców powyższych produktów skierowano pisma z wnioskiem o podjęcie działań zmierzających do usunięcia nieprawidłowości w stosunku do wszystkich produktów wprowadzonych na rynek.

- kontrola przedsiębiorców prowadzących działalność w sklepach spożywczych w miejscowościach o nasilonym ruchu turystycznym

W temacie tym przeprowadzono 4 kontrole. Wyniki w układzie tematycznym przedstawiają się następująco:

- 1) Sprawdzono rzetelność usługi, poprzez dokonanie zakupu kontrolnego, nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.
- 2) Aktualność dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia artykułów żywnościowych oferowanych do sprzedaży sprawdzono u 4 przedsiębiorców, poddając kontroli 19 partii innych artykułów żywnościowych, stwierdzając 6 partii artykułów żywnościowych po upływie dat minimalnej trwałości.
- 3) Sprawdzono prawidłowość oznakowania produktów znajdujących się w ofercie handlowej. Badaniu poddano 13 partii. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.
- 4) Skontrolowano warunki i sposób przechowywania środków spożywczych, stwierdzono, że były one zgodne z deklaracjami producentów uwidocznionymi na opakowaniach oraz z wymogami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych. (Dz. U. L.139 z 30.04.2004r., str. 1 ze zm.). Ogółem skontrolowano w tym zakresie 13 partii. Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- 5) Identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców dokonano w oparciu o wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, nie stwierdzając nieprawidłowości.
- 6) Kontrolowani przedsiębiorcy przechowywali i udostępnili na żądanie kontroli aktualne orzeczenia lekarskie, wydawane osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością, do

celów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie z postanowieniem art. 59 ust. 4 i 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz.914 ze zm.). Ogółem sprawdzono 9 orzeczeń lekarskich wydanych osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością.

- 7) Również stan sanitarno-porządkowy placówek kontrolowanych przedsiębiorców nie budził zastrzeżeń.
- 8) Sprawdzono u 1 przedsiębiorcy przestrzeganie przepisów ustawy z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach (Dz. U. z 2013 r., poz. 1069), stwierdzając w tym zakresie nieprawidłowości dotyczącej stosowania w obrocie wagi bez aktualnego dowodu kontroli metrologicznej.
- 9) W celu identyfikowalności towarów u 4 przedsiębiorców sprawdzono przestrzeganie przepisu art. 18 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28.01.2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31z 01.02.2002r. s.1 ze zm.) oraz art. 3 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 242 z 20.09.2011, s. 2). Kontrolą objęto 13 partii, na które okazano faktury VAT. Nieprawidłowości w badanym zakresie nie odnotowano.
- 10) Sprawdzono u 2 przedsiębiorców prawidłowość uwidaczniania cen w świetle przepisów rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczania ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży (Dz. U. Nr 99, poz. 894 ze zm.), stwierdzono nieprawidłowości w zakresie uwidaczniania cen polegające m.in. na braku wywieszek zawierających informacje wskazujące nazwy handlowe, ceny i jednostki miar oraz brak uwidocznienia cen jednostkowych.

Materiały z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- ukarania 3 osób mandatami karnymi kredytowanymi na łączną kwotę 550,00 zł.,
- skierowania informacji do właściwego Urzędu Miar,
- skierowania wystąpień pokontrolnych do przedsiębiorców,
- wydania w trakcie kontroli 1 żądania usunięcia uchybień porządkowo-organizacyjnych na podstawie ustawy z dnia 15.12.2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2014 r., poz. 148),
- skierowania informacji do właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

- kontrola przedsiębiorców prowadzących sklepy spożywcze sezonowo, ze szczególnym uwzględnieniem sprzedaży lodów

W temacie tym przeprowadzono 4 kontrole. Wyniki w układzie tematycznym przedstawiają się następująco:

- 1) Sprawdzono rzetelność usługi, poprzez dokonanie zakupu kontrolnego, nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.
- 2) Aktualność dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia lodów i innych artykułów żywnościowych oferowanych do sprzedaży sprawdzono u 4 przedsiębiorców, poddając kontroli 12 partii lodów oraz 11 partii innych środków spożywczych. Nie stwierdzono oferowania do sprzedaży lodów po upływie daty minimalnej trwałości, ale u 2 przedsiębiorców oferowano do sprzedaży 11 partii artykułów po upływie daty minimalnej trwałości. Towary te decyzją przedsiębiorców zostały wycofane z obrotu i przeznaczone na cele własne.
- 3) Sprawdzono prawidłowość oznakowania produktów znajdujących się w ofercie handlowej. Badaniu poddano 12 partii lodów. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

- 4) Skontrolowano warunki i sposób przechowywania lodów i stwierdzono, że były one zgodne z deklaracjami producentów uwidocznionymi na opakowaniach oraz z wymogami *rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych*. (Dz. U. L.139 z 30.04.2004r., str. 1 ze zm.) i *rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2003 r. Nr 177, poz. 1733). Ogółem skontrolowano w tym zakresie 12 partii. W urządzeniach chłodniczych zachowana była segregacja asortymentowa produktów.
- 5) Identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców dokonano w oparciu o wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, nie stwierdzając nieprawidłowości,
- 6) Kontrolowani przedsiębiorcy przechowywali i udostępniili na żądanie kontroli aktualne orzeczenia lekarskie, wydawane osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością, do celów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie z postanowieniem art. 59 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz.914). Również stan sanitarno - porządkowy placówek kontrolowanych przedsiębiorców nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenia żywnościowe były w dobrym stanie i kondycji technicznej. Liczba i stan techniczny urządzeń chłodniczych zapewniały prawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych,
- 7) W celu identyfikowalności towarów sprawdzono przestrzeganie przepisu *rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem nr (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*. (Dz. UE. L 2011.242.2.). Ogółem zbadano 12 partii środków spożywczych, na które okazano faktury VAT. Nieprawidłowości w badanym zakresie nie stwierdzono,
- 8) U 1 przedsiębiorcy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie uwidaczniania cen polegające m.in. na braku na wywieszkach informacji wskazujących ich nazwy handlowe, jednostki miar, do których odnoszą się uwidocznione ceny, a w przypadku towarów podobnych nazw producentów i innych informacji umożliwiających nie budzącą wątpliwości identyfikację ceny z towarem. Ponadto na wywieszkach przy towarach lub w innej formie dostępnej dla kupującego nie uwidoczniono cen jednostkowych.

Materiały z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- ukarania 3 osób mandatami karnymi kredytowanymi na łączną kwotę 500 zł,
 - wydania w trakcie kontroli 1 przedsiębiorcy ustnego żądania na podstawie art. 16 ust. 1 pkt 5 z ustawy z dnia 15.12.2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2014 r., poz. 148 ze zm.), dotyczącego usunięcia uchybień w zakresie uwidaczniania cen,
 - przesłania pism informacyjnych do właściwych terytorialnie Inspekcji Sanitarnych.
- ***kontrola bezpieczeństwa usług świadczonych przy użyciu urządzeń opalających, ze względu na wytwarzany przez nie poziom promieniowania UV***

W tym zakresie przeprowadzono 7 **kontroli**, w trakcie których zbadano **18 urządzeń opalających**. W toku kontroli dokonano pomiarów poziomu promieniowania UV emitowanego przez te urządzenia, przy pomocy solarymetru. W trakcie 3 **kontroli** stwierdzono, że poziom promieniowania, na 5 urządzeniach opalających przekracza dopuszczalny poziom, który wynosi 0,3 W/m², przy uwzględnieniu tolerancji +/-10 %.

Przedsiębiorcom, u których stwierdzono urządzenia opalające, w których poziom promieniowania, przekraczał dopuszczalny poziom, umożliwiono podjęcie dobrowolnych działań naprawczych mających na celu zapewnienie emisji promieniowania na poziomie nie przekraczającym dopuszczalnego.

- Informacja Rzecznika Prasowego Inspekcji Handlowej

W związku z akcją „Bezpieczne wakacje” w miesiącach czerwiec- sierpień 2013r. udzielonych zostało 12 informacji do mediów. Były to informacje dla rozgłośni radiowych oraz lokalnej telewizji. Temat realizowany jest już kolejny rok i cieszy się dużym zainteresowaniem mediów.

Media interesowały się tym zagadnieniem począwszy od planów, a skończywszy na podsumowaniu całości działań, również w kontekście wyników kontroli z lat ubiegłych.

Część wywiadów dotyczyła ogólnych wyników kontroli na dany moment, część natomiast skupiała się na konkretnym zagadnieniu, np. kontrole taksówek, kontrole solariów. Niewątpliwie ciekawym zagadnieniem dla mediów były przeprowadzone badania DNA ryb pozwalające na identyfikację sprzedawanego konsumentom gatunku ryb.

Jednocześnie na bazie tych wyników, dziennikarze oczekiwali porad w określonym zakresie np. właściwego wyboru miejsca wypoczynku, wyboru rzetelnego przedsiębiorcy świadczącego usługi w zakresie przewozu taxi.

PODSUMOWANIE

Reasumując, w okresie sprawozdawczym w wyniku działań i ustaleń Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Szczecinie:

- osoby odpowiedzialne za popełnione wykroczenia stypizowane m.in. w następujących przepisach:

- art. 137 § 1 Kodeksu Wykroczeń, ,
- art. 60`§4 pkt 2,2a,3 Kodeksu Wykroczeń,
- art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy prawo o miarach,
- art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

ukarane zostały łącznie 37 mandatami karnymi na łączną kwotę 8150,00 złotych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystosowano informacje do innych organów, tj.

- Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów,
- Urzędu Marszałkowskiego,
- Urzędu Miasta Szczecin,
- Prezydenta Miasta Kołobrzegu,
- Urzędu Miar,
- Powiatowych Inspektorów Sanitarnych,

- wystosowano pisma do importerów produktów kwestionowanych celem podjęcia dobrowolnych działań naprawczych,

- skierowano wystąpienia pokontrolne do kontrolowanych oraz producentów;

Uwzględniając podjęte działania i rezultaty kontroli Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Szczecinie wskazać należy, iż tego rodzaju akcje, które ukierunkowane są na ochronę konsumenta podczas jego wakacyjnego wypoczynku niewątpliwie są potrzebne. Pomimo bowiem całorocznych działań na obszarze naszego województwa, wciąż wykrywane są nieprawidłowości dotyczące prowadzonej przez przedsiębiorców działalności. Niewątpliwie przyczyn takiego stanu rzeczy należy dopatrywać się zarówno w tym, iż przepisy prawa wciąż zmieniają się, ustawodawstwo krajowe implementuje wiele uregulowań Unii Europejskiej, jak i w tym, iż okres wakacyjny jest o tyle specyficzny, iż wielu spośród przedsiębiorców działających w pasie nadmorskim, dopiero rozpoczyna swoją działalność i nie są im znane wszystkie wymogi stawiane tak przez prawo żywnościowe, jak i ogólnie pojęte przepisy prawa gospodarczego.