

Handel i gastronomia na targowiskach.

Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Olsztynie w czerwcu 2008 r. zakończył kolejną kontrolę, której celem było dokonanie oceny prawidłowości funkcjonowania na targowiskach stacjonarnych placówek handlowych i gastronomicznych, a w szczególności w zakresie obrotu żywnością, w tym eliminacja towarów przeterminowanych oraz sprawdzenie warunków przechowywania artykułów spożywczych.

Ogółem skontrolowano 14 przedsiębiorców (w tym 7 właścicieli zakładów gastronomicznych) prowadzących działalność na targowiskach w Olsztynie, Olsztynku, Szczytnie, Giżycku, Piszcu, Elblągu i Braniewie.

Nieprawidłowości i uchybienia ujawniono w 11 placówkach, czyli w ponad 2/3 objętych kontrolą, a mianowicie:

- brak wywieszek cenowych, bądź niewidoczności cen jednostkowych tj. dotyczących cen za 1 kg lub 1 litr oraz nieokreślenie w cenniku ilości nominalnych, czyli wag poszczególnych porcji (w 6 placówkach);
- użytkowanie przyrządów pomiarowych (wag) i odważników z nieaktualnymi cechami legalizacji (w 5 placówkach);
- sprzedaż towarów przeterminowanych tj. nabiału, wyrobów cukierniczych, koncentratów zup i przypraw(w 1 placówce);
- niewydzielenie miejsca do palenia tytoniu (w 2 placówkach gastronomicznych).

Za ujawnione wykroczenia ukarano 10 osób mandatami karnymi na łączną kwotę 1.100 złotych. Ponadto przekazano informacje o ustaleniach kontroli do właściwych miejscowo Urzędów Miar i Inspekcji Sanitarnej.

W porównaniu z wynikami poprzednich kontroli należy stwierdzić poprawę w zakresie przestrzegania przez przedsiębiorców przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia.