



**PREZES
URZĘDU OCHRONY
KONKURENCJI I KONSUMENTÓW**

DIH-709-77(8)/16/AnŁ

Warszawa, 14 grudnia 2016 r.

DECYZJA DIH-1/102/2016

Na podstawie art. 138 § 1 pkt 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r. poz. 23, z późn. zm.), art. 1 ust. 3, art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1059, z późn. zm.), art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 1604), Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, po rozpatrzeniu odwołania przedsiębiorcy CATERMED S.A. z siedzibą w Krakowie od decyzji Opolskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Opolu nr 47/2016 z dnia 31 sierpnia 2016 r. (nr akt sprawy: ŻNG.8361.131.2016) w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej w wysokości 700,00 zł (słownie: siedemset złotych 00/100) z tytułu wprowadzenia do obrotu czterech partii wyrobów kulinarnych o wartości 529,41 zł stanowiących zestawy obiadowe zróżnicowanych diet, nieodpowiadających jakości handlowej, **utrzymuje w mocy zaskarżoną decyzję.**

UZASADNIENIE

W dniach od 26 kwietnia do 4 maja 2016 r., na podstawie upoważnienia nr ŻNG-131/2016, inspektorzy reprezentujący Opolskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Opolu, zwanego dalej „*Opolskim WIIH*”, przeprowadzili kontrolę działalności przedsiębiorcy CATERMED S.A. z siedzibą w Krakowie, zwanego dalej również „*stroną*”, w zakresie prawidłowości świadczenia usług cateringowych w Kuchni Korfantów przy ul. Wyzwolenia 11 w Korfantowie.

W toku kontroli ustalono, że kontrolowany przedsiębiorca świadczył usługi cateringowe m.in. dla:

- Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w Opolu,
- Opolskiego Centrum Rehabilitacji w Korfantowie,
- Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Opolskiego Centrum Onkologii w Opolu,

zwanych dalej także „*trzema szpitalami*”.

Opolski WIIH ustalił, że jadłospisy dla pacjentów ww. szpitali były uzgadniane przez kontrolowanego przedsiębiorcę z tymi placówkami.

Sprawdzono prawidłowość oznakowania czterech partii wyrobów kulinarnych o wartości 529,41 zł wchodzących w skład zestawów obiadowych trzech szpitali w dniu 26 kwietnia 2016 r., tj.: kapuśniaku z ziemniakami, pieczeni rzymskiej, bukietu jarzyn, sztuki mięsa wieprzowego.

Oznakowanie ww. wyrobów kulinarnych zawarte w jadłospisach trzech szpitali na 26 kwietnia 2016 r. (*karty 42-44, tom I akt*), zwanych dalej „*jadłospisami*”, zawierało następujące informacje o składzie, w tym składnikach powodujących alergie i reakcje nietolerancji:

- kapuśniak z ziemniakami: kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, pietruszka, mąka pszenna, seler,
- pieczeń rzymska: łopatka, mąka pszenna, jaja,
- bukiet jarzyn: nie podano informacji o wykazie składników, w tym alergenach,
- sztuka mięsa wieprzowego: nie podano informacji o wykazie składników, w tym alergenach.

W drugim dniu kontroli zatrudniony przez stronę kierownik Działu Żywienia przedłożył dokument pt. „Wykaz surowców i alergenów w potrawach”, zwany dalej „*wykazem surowców i alergenów*”, który – według oświadczenia kierownika – był dostępny w każdym z oddziałów szpitalnych. Przedłożony wykaz nie był identyczny z jadłospisami, ponieważ zawierał:

- w przypadku kapuśniaku z ziemniakami – takie same składniki co w jadłospisie, ale w innej kolejności (*karta 114, tom II akt*),
- w przypadku pieczeni rzymskiej – takie same składniki co w jadłospisie, ale w innej kolejności, a ponadto składnik chleb (*karta 110, tom II akt*),
- w przypadku bukietu z jarzyn (zwanego w tym dokumencie „bukiet z jarzyn dieta”) składniki: margaryna mleczna, mąka pszenna, marchew, pietruszka, seler (*karta 119, tom II akt*),
- w przypadku sztuki mięsa wieprzowego, wykaz zawierał dwie potrawy o zbliżonych nazwach, tj. „sztukę mięsa w sosie” o składzie: wieprzowina łopatka, mąka pszenna, Maggi, pietruszka nać, sól (*karta 110, tom II akt*) oraz „sztukę mięsa wieprzową w sosie” o składzie: śmietana, wieprzowina b/k szynka, olej jadalny, cebula, mąka pszenna, liść laurowy, papryka mielona, pieprz naturalny, ziele angielskie (*karta 111, tom II akt*).

Opolskiemu WIIH przedłożono ponadto receptury, tzw. wsady do kotła, dla objętych kontrolą potraw, zwane dalej „*recepturami*”. Informacje zawarte w przedłożonych recepturach różniły się zarówno od informacji w ww. jadłospisach, jak i od informacji w wykazie surowców i alergenów, tj.:

- w przypadku kapuśniaku z ziemniakami, oprócz składników wymienionych w jadłospisach oraz w wykazie surowców i alergenów, receptury podawały także: porcje rosółowe, przyprawę Warzywko, pieprz naturalny, przyprawę Maggi (*karta 99, tom II akt*),

- w przypadku pieczeni rzymskiej, oprócz składników wymienionych w jadłospisach oraz w wykazie surowców i alergenów, receptury podawały także: przyprawę Warzywko, pieprz naturalny, przyprawę Maggi, sól (*karta 99, tom II akt*),
- w przypadku bukietu z jarzyn, oprócz składników wymienionych w wykazie surowców i alergenów, receptury podawały także: przyprawę Warzywko, pieprz naturalny, sól (*karta 99, tom II akt*),
- w przypadku sztuki mięsa wieprzowego, zwanego tu „sztuką mięsa w sosie pieczeniowym”, w składzie podano: łopatkę, przyprawę Maggi, pietruszkę nać i sól (tak jak w wykazie surowców i alergenów), podana została dodatkowo przyprawa Warzywko, nie wymieniono natomiast mąki pszennej, która była deklarowana w wykazie surowców i alergenów (*karta 70, tom I akt*).

Opolski WIIH ustalił, że przyprawa Warzywko zawierała w składzie liście selera, tj. składnik powodujący alergię.

Opolski WIIH stwierdził, że ww. nieprawidłowości dotyczące braku podania wykazu składników poszczególnych potraw oraz substancji alergennych, naruszały wymogi określone w art. 44 ust.1 lit. a i b rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011 r., s. 18, z późn. zm.), zwanego dalej „*rozporządzeniem 1169/2011*”, w związku z § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29), zwanego dalej: „*rozporządzeniem w sprawie znakowania*”.

Przebieg kontroli został udokumentowany w protokole kontroli z dnia 4 maja 2016 r., nr akt ŻNG.8361.131.2016, podpisanym bez uwag przez osobę upoważnioną do reprezentowania kontrolowanego przedsiębiorcy.

Pismem z 25 lipca 2016 r. Opolski WIIH poinformował przedsiębiorcę CATERMED S.A. z siedzibą w Krakowie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia kary pieniężnej określonej w art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 1604), zwanej dalej: „*ustawą o jakości handlowej*”, z tytułu wprowadzenia do obrotu czterech partii wyrobów kulinarnych stanowiących zestawy obiadowe zróżnicowanych diet, nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej. Jednocześnie, na podstawie art. 40a ust. 5a ustawy o jakości handlowej, Opolski WIIH zażądał przekazania dokumentów związanych z ustaleniem obrotów i przychodu w 2015 r. Ponadto, strona została poinformowana o przysługującym jej prawie do czynnego udziału w tym postępowaniu.

W piśmie z 12 sierpnia 2016 r., strona przekazała deklarację wysokości obrotów i przychodu za 2015 rok jedynie w części dotyczącej skontrolowanej placówki, tj. Kuchni Korfantów w Korfantowie.

Po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego, decyzją 47/2016 z dnia 31 sierpnia 2016 r. (nr akt: ŻNG.8361.131.2016), Opolski WIIH wymierzył przedsiębiorcy CATERMED S.A. z siedzibą w Krakowie karę pieniężną w wysokości 700 zł (słownie: siedemset złotych) z tytułu wprowadzenia do obrotu czterech partii wyrobów kulinarnych stanowiących zestawy obiadowe zróżnicowanych diet w trzech placówkach służby zdrowia na terenie województwa opolskiego, wyprodukowanych w Zakładzie Produkcyjnym – Kuchnia Korfantów, nieodpowiadających jakości handlowej z uwagi na:

1. nieuwidocznienie w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu, wykazu składników, wbrew postanowieniom zawartym w art. 44 ust. 1 lit. b rozporządzenia 1169/2011, w związku z § 19 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 rozporządzenia w sprawie znakowania;
2. nieuwidocznienie informacji o składnikach alergennych obecnych w gotowych potrawach wbrew postanowieniom zawartym w art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia 1169/2011.

Pismem z 5 września 2016 r. (nadanym 7 września 2016 r., tj. w terminie do wniesienia odwołania od ww. decyzji), strona zwróciła się do Opolskiego WIIH o odstąpienie od wymierzenia kary podnosząc, że w ramach świadczenia usług cateringowych, przygotowuje ona pacjentom szpitala posiłki, które są dostosowane do zleconych przez lekarzy diet. Strona wskazała, że z jej umowy ze szpitalem nie wynikał obowiązek podawania informacji o składnikach alergennych w gotowych potrawach. Strona stwierdziła, że przepisy rozporządzenia w sprawie znakowania oraz rozporządzenia 1169/2011 dotyczące obowiązku przekazywania informacji o alergenach odnoszą się do „środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu bez opakowania”, a zatem, zdaniem strony, nie dotyczą pacjentów, którzy otrzymują posiłki w formie zleconych diet nieodpłatnie jako element stanowiący integralną część procesu leczenia. Strona podkreśliła, że szpital nie jest punktem sprzedaży posiłków, a żywienie na oddziałach jest częścią procesu leczenia. Strona przywołała też motyw 4 preambuły do rozporządzenia 1169/2011, odwołujący się do rozporządzenia 178/2002 i generalnej zasady prawa żywnościowego, którą jest zapewnienie konsumentowi podstawy do dokonywania świadomych wyborów dotyczących spożywanej żywności i uniemożliwienie jakichkolwiek praktyk, które mogłyby wprowadzić konsumentów w błąd – zdaniem strony, pacjenci, którzy przebywają w szpitalu, nie dokonują świadomych wyborów w zakresie żywienia, o doborze diety decyduje lekarz, w tym eliminując z diety substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.

Strona zwróciła też uwagę, że ww. regulacje są relatywnie nowe i nie ma ich jednoznacznej interpretacji. Strona podniosła, że stara się w sposób jak najbardziej rzetelny

przekazać wszystkie wymagane prawem informacje klientom i konsumentom, ale z uwagi na zakres prowadzonej działalności, nie ma ona możliwości przekazania każdemu pacjentowi szczegółowych informacji. Zdaniem strony, żywienie pacjentów w szpitalu stanowi integralną część leczenia, decyzje o doborze leków czy diety podawanej pacjentowi podejmuje lekarz prowadzący, toteż odpowiedzialność za prawidłową realizację żywienia ponosi szpital. Tak jak nie informuje się pacjentów o składzie leków, tak nie ma możliwości informowania ich o składzie posiłków.

Strona wskazała, że wychodząc naprzeciw oczekiwaniom Opolskiego WIIH, nie mając żadnych sygnałów ani od szpitala, ani od pacjentów, wykaz alergenów został przekazany do szpitala.

Z uwagi na to, że z ww. pisma z 5 września 2016 r. wynikało, iż strona nie jest zadowolona z decyzji organu pierwszej instancji, a pismo to zostało złożone w terminie do wniesienia odwołania, pismo to należało rozpoznać w trybie odwoławczym. W związku z tym, Opolski WIIH przekazał przedmiotowe pismo strony – zwane dalej „odwołaniem” – do organu drugiej instancji, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, zwanego dalej również „Prezesem UOKiK”.

Po usunięciu przez stronę braków formalnych odwołania, Prezes UOKiK poinformował ją pismem z 28 października 2016 r., że przed wydaniem rozstrzygnięcia kończącego postępowanie w sprawie, stronie biorącej udział w postępowaniu administracyjnym przysługuje na podstawie art. 10 Kpa prawo do zapoznania się z aktami sprawy, a także wypowiedzenia się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań. Strona nie skorzystała z tych praw.

Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów zważył, co następuje.

Zgodnie z art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L UE 31 z 01.02.2002, s. 1 z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem 178/2002”, podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

Rozporządzenie 1169/2011 w art. 8 doprecyzowało zasady odpowiedzialności podmiotów za informację o żywności. Podmiotem działającym na rynku spożywczym odpowiedzialnym za informację na temat żywności jest podmiot, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy lub – jeżeli ten podmiot nie prowadzi działalności w Unii – importer danego środka na rynek Unii (art. 8 ust. 1 tego rozporządzenia). Podmiot odpowiedzialny za informację na temat żywności zapewnia obecność i rzetelność informacji zgodnie z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat

żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych (art. 8 ust. 2 rozporządzenia). Podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą przekazywanie informacji na temat żywności nieopakowanej przeznaczonej do dostarczenia do konsumenta finalnego lub do zakładów żywienia zbiorowego podmiotowi działającemu na rynku spożywczym otrzymującemu żywność, aby umożliwić, tam gdzie jest to wymagane, przekazywanie konsumentom finalnym obowiązkowych informacji na temat żywności (art. 8 ust. 6).

Rozporządzenie 1169/2011, jak wynika z jego art. 1 ust. 3, ma zastosowanie do podmiotów działających na rynku spożywczym na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, na których ich działania dotyczą przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Ma ono zastosowanie do wszelkich środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego, w tym do środków spożywczych dostarczanych przez zakłady żywienia zbiorowego i do środków spożywczych przeznaczonych do dostarczenia do zakładów żywienia zbiorowego.

Jak wskazuje art. 6 rozporządzenia 1169/2011, każdemu środkowi spożywcemu przeznaczonemu do dostarczenia konsumentowi finalnemu lub do zakładów żywienia zbiorowego muszą towarzyszyć informacje na temat żywności zgodnie z tym rozporządzeniem.

Definicja „zakładu żywienia zbiorowego” została ustalona w art. 2 ust. 2 lit. d ww. rozporządzenia i pojęcie to oznacza wszelkie zakłady (...), takie jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne, w których w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta finalnego. „Konsumentem finalnym”, w myśl przepisów art. 2 ust. 1 lit. a rozporządzenia 1169/2011 w związku z art. 3 pkt 18 rozporządzenia 178/2002, jest ostateczny konsument środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego.

Art. 44 ust. 1 rozporządzenia 1169/2011 stanowi, że w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich pakowania do bezpośredniej sprzedaży:

a) przekazanie danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c (tj. o składnikach powodujących alergie lub reakcje tolerancji alergicznych – przyp. Prezesa UOKiK) jest obowiązkowe;

b) przekazanie innych danych szczegółowych określonych w art. 9 i 10 nie jest obowiązkowe, chyba że państwo członkowskie przyjmie przepisy krajowe zawierające wymóg przekazania części lub wszystkich tych danych szczegółowych, lub elementów tych danych szczegółowych.

Rozporządzenie w sprawie znakowania w § 19 ust. 1 pkt 3 stanowi, że w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniach sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do

bezwzględnej sprzedaży podaje się m.in. wykaz składników – zgodnie z art. 18–20 rozporządzenia 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia (składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji).

Zgodnie z § 19 ust. 2 ww. rozporządzenia, informacje, o których mowa w ust. 1, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom.

Zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy o jakości handlowej, wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Definicja jakości handlowej zawarta w art. 3 pkt 5 ustawy o jakości handlowej obejmuje cechy artykułu rolno-spożywczego w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania artykułów rolno-spożywczych, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Stosownie do treści art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej, kto wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów, podlega karze pieniężnej w wysokości do pięciokrotnej wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie tych artykułów rolno-spożywczych do obrotu, nie niższej jednak niż 500 zł.

Ustalając wysokość ww. kar pieniężnych, zgodnie z art. 40a ust. 5 ustawy o jakości handlowej, wojewódzki inspektor Inspekcji Handlowej uwzględnia: stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość jego obrotów oraz przychodu, a także wartość kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych.

W przypadku niskiego stopnia szkodliwości czynu, niewielkiego zakresu naruszenia lub braku stwierdzenia istotnych uchybień w dotychczasowej działalności podmiotu można odstąpić od wymierzenia ww. kary pieniężnej (por. art. 40a ust. 5c ustawy o jakości handlowej).

W niniejszej sprawie, w wyniku kontroli działalności przedsiębiorcy CATERMED S.A. z siedzibą w Krakowie, Opolski WIIH ustalił, że ww. podmiot w ramach żywienia dla pacjentów trzech szpitali na dzień 26 kwietnia 2016 r. wprowadził do obrotu cztery nieprawidłowo oznakowane partie potraw z uwagi na niepełny wykaz składników oraz niepełną informację o alergenach, co naruszało przepisy zawarte w art. 44 ust. 1 lit. a oraz b rozporządzenia 1169/2011 w związku z § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia w sprawie znakowania. Z tytułu wprowadzenia do obrotu ww. artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej Opolski WIIH wymierzył ww. przedsiębiorcy, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej, karę pieniężną w kwocie 700 zł.

Prezes UOKiK stwierdził, że rozstrzygnięcie wydane przez organ pierwszej instancji znajdowało oparcie w zgromadzonym w sprawie materiale dowodowym.

W odwołaniu strona nie zakwestionowała ustaleń faktycznych poczynionych przez organ w toku postępowania, niemniej wniosła o odstąpienie od wymierzenia kary podnosząc, że ani z jej umowy ze szpitalem, ani z przepisów rozporządzenia w sprawie znakowania oraz rozporządzenia 1169/2011 nie wynikał dla niej obowiązek podawania informacji o składnikach alergicznych w gotowych potrawach.

Prezes UOKiK nie zgadza się ze stanowiskiem strony, ponieważ obowiązek przekazania konsumentom informacji na temat składu jak i substancji powodujących alergię i reakcje nietolerancji, wynikał z przepisów prawa.

Należy zauważyć, że rozporządzenie 1169/2011, na co wskazuje jego art. 1 ust. 3, ma zastosowanie do podmiotów działających na rynku spożywczym na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, na których ich działania dotyczą przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Ma ono zastosowanie do wszelkich środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego, w tym do środków spożywczych dostarczanych przez zakłady żywienia zbiorowego i do środków spożywczych przeznaczonych do dostarczenia do zakładów żywienia zbiorowego (podkreślenia w tekście Prezesa UOKiK).

Jak wskazuje art. 6 rozporządzenia 1169/2011, każdemu środkowi spożywczemu przeznaczonemu do dostarczenia (a nie tylko sprzedaży, jak podnosi strona w odwołaniu) konsumentowi finalnemu lub do zakładów żywienia zbiorowego muszą towarzyszyć informacje na temat żywności zgodnie z tym rozporządzeniem.

Prezes UOKiK stoi na stanowisku, że w świetle prawa żywnościowego, tj. art. 2 ust. 1 lit. a rozporządzenia 1169/2011, pacjenci szpitala otrzymujący żywność przygotowaną przez przedsiębiorstwo cateringowe, są konsumentami finalnymi, ponieważ są ostatecznymi konsumentami tej żywności, którzy nie wykorzystują jej w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego. W związku z tym, mają oni prawo do otrzymania informacji na temat podawanej im żywności mimo, że nie decydują o zakupie posiłku, czy o zawarciu umowy z firmą cateringową.

Nie ulega wątpliwości Prezesa UOKiK, że strona prowadząc przedsiębiorstwo cateringowe, której posiłki przeznaczone są docelowo dla pacjentów szpitala, podlegała rygorom rozporządzenia 1169/2011.

Strona była zobowiązana do przestrzegania ww. wymagań także w sytuacji, gdy – jak twierdzi w odwołaniu – wymagania takiego nie określiła umowa z żadnym z ww. trzech szpitali. Przepisy rozporządzenia 1169/2011 są nadrzędne nad umowami handlowymi.

Przepis art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia 1169/2011 stanowi, że w przypadku oferowania do sprzedaży (...) zakładom żywienia zbiorowego – takim zakładem jest, zgodnie z cyt. wyżej definicją art. 2 ust. 2 lit. d rozporządzenia 1169/2011, szpital – środków spożywczych bez opakowania, przekazanie danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c, tj. o składnikach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, jest obowiązkowe.

Przepis ten, zdaniem Prezesa UOKiK, jednoznacznie wskazuje, że strona odwołująca się, która odpłatnie przygotowywała posiłki na zamówienie trzech szpitali, miała obowiązek przekazania tym zakładom żywienia zbiorowego wyczerpującą informację w ww. zakresie. Tymczasem, jak wykazała przeprowadzona kontrola, strona nie dopełniła swoich obowiązków, ponieważ informacje przekazane trzem szpitalom w jadłospisach na dzień 26 kwietnia 2016 r. były niepełne (brakowało informacji o obecności selera w bukiecie jarzyn oraz selera i mąki pszennej w sztuce mięsa wieprzowego). Strona okazała Opolskiemu WIIH wykaz surowców i alergenów, dotyczący m.in. ocenionych przez Opolskiego WIIH czterech partii wyrobów kulinarnych przeznaczonych do spożycia w dniu 26 kwietnia 2016 r., dopiero w drugim dniu kontroli, tj. 27 kwietnia 2016 r. Zdaniem Prezesa UOKiK, powyższe wskazywało na naruszenie przez stronę obowiązków określonych w art. 44 ust. lit. a rozporządzenia 1169/2011 – tak jak stwierdził organ pierwszej instancji w zaskarżonej decyzji.

Przepis art. 44 ust. 1 lit. b rozporządzenia 1169/2011 stanowi, że w przypadku oferowania do sprzedaży zakładom żywienia zbiorowego środków spożywczych bez opakowania, przekazanie innych danych szczegółowych określonych w art. 9 i 10 nie jest obowiązkowe, chyba że państwo członkowskie przyjmie przepisy krajowe zawierające wymóg przekazania części lub wszystkich tych danych szczegółowych, lub elementów tych danych szczegółowych. Przepisy krajowe zawarte w rozporządzeniu w sprawie znakowania w § 19 ust. 1 pkt 3 stanowią, że w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania (...) podaje się wykaz składników – zgodnie z art. 18–20 rozporządzenia 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia (składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji). Prezes UOKiK stwierdził, że ww. przepisy w żaden sposób nie stosują wyłączeń dla przedsiębiorstw cateringowych zaopatrujących zakłady żywienia zbiorowego, jakimi są szpitale. Tym samym należało uznać, tak jak organ pierwszej instancji, że ww. przepisy obowiązywały także stronę odwołującą się. Przeprowadzona przez Opolskiego WIIH kontrola wykazała, że strona nie dopełniła również tego wymogu, ponieważ wykazy składników w jadłospisach dla trzech szpitali nie były kompletne – w przypadku dwóch wyrobów kulinarnych (w przypadku kapuśniaku z ziemniakami brakowało w wykazie przyprawy Warzywko, w przypadku pieczeni rzymskiej brakowało w wykazie chleba, przyprawy Warzywko, pieprzu naturalnego, przyprawy Maggi i soli) oraz nie podano w ogóle wykazu składników – w przypadku dwóch wyrobów kulinarnych (bukietu z jarzyn i sztuki mięsa wieprzowego).

Odnosząc się do stanowiska przedstawionego w odwołaniu, iż strona, z uwagi na zakres prowadzonej działalności, nie miała możliwości przekazania każdemu pacjentowi szczegółowych informacji oraz że to szpital ponosi odpowiedzialność za prawidłową realizację żywienia pacjentów, Prezes UOKiK stwierdził, że każdy podmiot w swoim przedsiębiorstwie jest odpowiedzialny za przestrzeganie wymogów prawa żywnościowego właściwych dla ich działalności (por. art. 17 ust. 1 rozporządzenia 178/2002). A zatem, odpowiedzialny jest zarówno szpital, jak i przedsiębiorca świadczący szpitalowi usługi cateringowe.

Prezes UOKiK ponownie podkreśla, że przepisy art. 44 rozporządzenia 1169/2011 oraz § 19 rozporządzenia w sprawie znakowania określają prawo do informacji na temat żywności dla wszystkich konsumentów finalnych, także konsumentów w trakcie hospitalizacji. Sposób (metoda) przekazania tej informacji, jak wynika z § 19 ust. 2 rozporządzenia w sprawie znakowania, powinna być dostosowana do konkretnej sytuacji (informacje „podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom”).

Należy podkreślić, że kontrola Opolskiego WIIH nie dotyczyła prawidłowości żywienia pacjentów szpitala pod względem zdrowotnym (np. prawidłowości doboru diety dla pacjenta). Kontrola ta, jak wskazuje upoważnienie do przeprowadzenia kontroli (*karta 1, tom I akt*), obejmowała jakość handlową i rzetelność wydawanych potraw i napojów oraz surowców użytych do produkcji, a także prawidłowość funkcjonowania placówki pod kątem przestrzegania prawa żywnościowego.

Odnosząc się do stwierdzenia strony, że stara się ona w sposób jak najbardziej rzetelny przekazać wszystkie wymagane prawem informacje klientom i konsumentom, Prezes UOKiK doszedł do wniosku, że zapewnienia te nie znajdują potwierdzenia w zgromadzonym materiale dowodowym – jadłospisy, wykaz surowców i alergenów oraz receptury były ze sobą niespójne w przypadku wszystkich czterech ocenionych w niniejszej sprawie czterech partii wyrobów kulinarnych.

W odwołaniu strona podniosła, że przekazała wykaz alergenów do szpitala „wychodząc naprzeciw oczekiwaniom” Opolskiego WIIH. Prezes UOKiK wskazuje, że przedsiębiorca miał obowiązek doprowadzenia do zgodności z przepisami prawa w swoim zakładzie (tj. Kuchni Korfantów w Korfantowie). Ponadto, usunięcie nieprawidłowości nie zmieniało faktu popełnienia przez stronę czynu podlegającego sankcji ustalonej w art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej. Usunięcie nieprawidłowości nie stanowi przesłanki do odstąpienia od wymierzenia kary pieniężnej przewidzianej w art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej.

Rozpatrując sprawę w wyniku wniesionego odwołania Prezes UOKiK stwierdził, że wymierzona stronie kara pieniężna w wysokości 700 zł była zgodna z wytycznymi przepisu art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej i zarazem zbliżona do najniższej, jaką ten przepis przewidywał (minimalna kwota kary wynosiła 500 zł, a maksymalna – 2 647,05 zł, określona jako pięciokrotność korzyści majątkowej uzyskanej ze sprzedaży czterech zakwestionowanych partii o wartości 529,41 zł, zgodnie z orzecznictwem sądów administracyjnych). W ocenie organu odwoławczego, Opolski WIIH prawidłowo uwzględnił przesłanki do wymierzenia kary pieniężnej określone w art. 40a ust. 5 ww. ustawy. Prezes UOKiK stwierdził ponadto, że stan faktyczny niniejszej sprawy wskazujący na wysoki stopień szkodliwości popełnionego przez stronę czynu, nie dawał podstaw do odstąpienia od wymierzenia kary pieniężnej zgodnie z art. 40a ust. 5 c ww. ustawy.

Zgodnie z art. 40a ust. 6 i 7 ustawy o jakości handlowej, karę pieniężną, o której mowa w sentencji decyzji, stanowiącą dochód budżetu państwa, należy wpłacić na rachunek bankowy

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Opolu, w terminie 30 dni od dnia, w którym decyzja o wymierzeniu kary stanie się ostateczna.

Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, zgodnie z art. 5 ust. 2 ustawy o Inspekcji Handlowej, jest organem wyższego stopnia w stosunku do wojewódzkich inspektorów Inspekcji Handlowej. Zatem, w myśl art. 127 § 2 Kpa w związku z art. 1 ust. 3 ustawy o Inspekcji Handlowej, Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów jest organem właściwym do rozpatrzenia wniesionego odwołania.

Zgodnie z art. 138 § 1 pkt 1 Kpa, organ odwoławczy wydaje decyzję, w której utrzymuje w mocy zaskarżoną decyzję.

Biorąc powyższe pod uwagę, Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów orzekł, jak w sentencji.

Niniejsza decyzja jest ostateczna w trybie postępowania administracyjnego.

Pouczenie

Zgodnie z art. 52 § 1, art. 53 § 1, art. 54 § 1 ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. – Prawo o postępowaniu przed sądami administracyjnymi (Dz. U. z 2016 r. poz. 718, z późn. zm.) od niniejszej decyzji przysługuje skarga wnoszona do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie w terminie 30 dni od dnia doręczenia decyzji, za pośrednictwem Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Do należności pieniężnych nie uiszczonych w terminie stosuje się przepisy działu III ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (Dz. U. z 2015 r. poz. 613, z późn. zm.).

z up. PREZESA
Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów
ZASTĘPCA DYREKTORA
Departamentu Inspekcji Handlowej

Dariusz Łomowski