

Către,
INSTITUȚIA PREFECTULUI – JUDEȚUL BUZĂU

Respectarea prevederilor legale privind protecția consumatorilor la comercializarea alimentelor perisabile și la prestarea serviciilor de alimentație publică în perioada lunilor cu temperaturi ridicate (sezon estival)

În conformitate cu Programul Tematic de Control al Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor pentru trimestrul III, în perioada 01.07.2021 – 31.08.2021, Comisariatul Județean pentru Protecția Consumatorilor Buzău a desfășurat tematici de control privind respectarea prevederilor legale privind protecția consumatorilor la comercializarea alimentelor perisabile și la prestarea serviciilor de alimentație publică.

Controalele au urmărit în principal următoarele aspecte:

1. Calitatea alimentelor comercializate respectiv:

- existența documentelor de proveniență;
- lipsă etichetare elemente de identificare și caracterizare elemente produs;
- depistarea alimentelor ușor perisabile din punct de vedere microbiologic, la care calitatea a fost deteriorată prin neasigurarea regimului termic impus sau declarat, ambalaj deteriorat, etc;
- verificarea stării ambalajelor (integritate, etanșeitate);
- verificarea încadrării în data limită de consum (termen de valabilitate) pentru alimentele comercializate.

2. Condiții de expunere, prezentare și comercializare ale alimentelor respectiv:

- respectarea prevederilor legale la transportul și depozitarea alimentelor (capacitate de depozitare, starea ambalajelor, respectarea temperaturii de transport/depozitare/expunere, dotarea spațiilor de depozitare, etc);

- asigurarea temperaturii de păstrarea impuse de producător, asigurarea lanțului frigorific (ambalajele nu trebuie să prezinte modificări de forma/volum fapt care indica proces de înghețare -dezghetare și implicit de neasigurare a temperaturii prescrise de catre producator.);

- depășirea gradului de încărcare a utilajelor frigorifice.

3. Modul de indicare a prețurilor:

- concordanța dintre prețurile afișate la raft și cele din gestiunea stocurilor, care se marchează pe bonurile de casă;

- indicarea concomitentă, într-o formă neechivocă, ușor de citit, în cazul produselor alimentare preambalate, a prețului de vânzare și a prețului pe unitatea de măsură.

4. Calitatea serviciilor prestate în unitățile de alimentație publică

Dotarea din bucătării și terasele unde se servesc preparatele și bauturile respectiv starea vaselor și ustensilelor din bucătării și a veselei de servire, existența cântarelor/dispozitive verificate metrologic; condițiile de pastrare și prepare a mâncărurilor preparate existente la comercializare.

Existența listelor cu tarife și indicarea tarifelor în mod vizibil și într-o formă neechivocă, ușor de citit și respectarea legislației specifice privind normele de igienă la unitățile de folosință publică.

În perioada menționată au fost verificați un număr de 21 operatori economici, iar în urma verificărilor s-au aplicat 15 sancțiuni contravenționale,

respectiv 6 sancțiuni cu amendă contravențională în cuantum de 110000 lei și 11 sancțiuni cu avertisment.

În perioada controalelor au fost înregistrate și două cazuri în care s-a impus oprirea temporară de prestări servicii agrement și alimentație publică la doi operatori economici care ulterior și-au remediat deficiențele constatate.

Menționăm că nu s-au înregistrat cazuri în care să impună oprirea definitivă a activității operatorilor economici controlați.

Principalele abaterile constatate în urma acțiunilor de control au fost:

- lipsa indicării materiei prime din care provine produsul finit;
- lipsa menționării cantității nete, în cazul unor băuturi servite la pahar;
- nerespectarea condițiilor de temperatură recomandate și schimbarea stării termice inițiale a unor materii prime (produse din carne);
- nerespectarea condițiilor de depozitare pentru produse alimentare;
- utilizarea unor produse cu termenul de valabilitate depășit;
- utilizarea unor produse cu caracteristici organoleptice modificate;
- stare igienică nesatisfăcătoare a meselor de lucru și a pavimentelor;
- lipsa graficelor de temperatură la spațiile de depozitare;
- prezența unor condiții igienico-sanitare improprii (paviment murdar, frigider neigienizate, lăzi frigorifice cu strat de gheață și resturi alimentare, pereți neigienizați (cu păianjeni), coșuri de gunoi fără pedală);
- utilizarea unor produse alimentare fără elemente de identificare;
- nerespectarea temperaturii de depozitare a produselor alimentare.

Comisar Șef Adjunct Delegat
Galer Cornelia