



ANPC
AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU
PROTECȚIA CONSUMATORILOR

A.N.P.C. - CABINET
Nr. 148
Data: 05.05.2020

A.N.P.C. - REGISTRATURĂ	
INTRARE	Nr. 4399
IEȘIRE	05 2020
7...	04

Operator de date cu caracter personal nr. 31753
Nr.

Nesecret
SE APROBĂ
PREȘEDINTE
EDUARDT COZMINȘCHI

COMISARIATUL REGIONAL PENTRU PROTECTIA CONSUMATORILOR REGIUNEA

NORD-EST(Iași); VEST (Timiș); NORD-VEST (Cluj) ; CENTRU (Brașov); SUD-EST (Galați); SUD-MUNTENIA (Ploiești); SUD-VEST OLTENIA(Craiova); BUCUREȘTI-ILFOV

Doamnei / Domnului Comisar Șef

In perioada 05.05-15.05.2020 veti desfasura actiuni de control in unitatile de alimentatie publica si unitatile de cazare care participa in procesul de carantinare a persoanelor ca măsură de prevenire a răspândirii COVID-19.

In acest sens, se va solicita autoritatilor locale lista unitatilor de alimentatie publica si a unitatilor de cazare implicate in acest proces.

Comisarii sefi si comisarii sefi adjunctori se vor asigura de existenta si utilizarea de catre comisari a mijloacelor de protectie sanitara (halate, manusi, masti, vizete etc.) necesare desfasurarii in conditii de siguranta a controalelor.

Cadrul legal, nelimitativ, este urmatorul:

- Legea prevenirii nr. 270/2017
- Hotărârea Guvernului nr. 33/2018 privind stabilirea contravențiilor care intră sub incidența Legii prevenirii nr. 270/2017, precum și a modelului planului de remediere
- **Ordonantele militare nr.1,2,3 si 4** privind măsuri de prevenire a răspândirii COVID-19
- Regulamentul (UE) nr.1169/2011 peivind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
- OG nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor, cu modificările și completările ulterioare;

Direcția Generală Control, Supraveghere Piață și Armonizare Europeană
Bd. Aviatorilor nr. 72, Cod Poștal 011865, Sector 1, București
Tel. +4 021 312 12 75, Fax: +4 021 314 34 62, E-mail: cabinet@anpc.ro, www. anpc.gov.ro

- Ordinul nr. 183/2016 privind informarea consumatorilor de către operatorii economici care desfășoară activități de comercializare pe teritoriul României a produselor obținute din produse alimentare congelate ;
- Legea nr.252/2003 privind registrul unic de control;
- Legea nr.363/2007 privind combaterea practicilor incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii și armonizarea reglementărilor cu legislația europeană privind protecția consumatorilor
- Ordinul nr. 72/2010 privind unele măsuri de informare a consumatorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Controlul va urmări în principal:

1. Verificarea existenței registrului unic de control.
2. Verificarea afisării CUI, cod CAEN
3. Verificarea existenței autorizației pentru activitatea de alimentație publică/ cazare

A. Unitatile de alimentație publică

A1. Dotare bucătărie

- compartimentarea corespunzătoare a bucătăriei și existența sîtelor de protecție împotriva insectelor ;
- dotarea și starea utilajelor, mobilierului tehnologic, aparaturii de control (prezența/lipsa gresie și faianță- starea de igienă , existența spațiilor frigorifice și a stării de igienă a acestora- prezența ruginii, depunere excesivă de gheață etc , rafturi ruginite,prezența pete de mușegai, etc.);
- dotarea și starea ustensilelor, dispozitivelor necesare activității din bucătărie (stare aragazuri, plite, hote, oale, cratite, capace, stare email , cutite etc.);
- spații de depozitare pentru: alimente și băuturi (inclusiv spații frigorifice), ambalaje, resturi menajere etc.
- funcționarea corespunzătoare a instalațiilor de apă curentă caldă/rece, de iluminat și a celor sanitare;
- existența cântarelor/dispozitive verificate metrologic;
- desfășurarea fluxului într-un singur sens cu evitarea încrucișării fazelor insalubre cu cele salubre;

A2. Calitatea alimentelor și a băuturilor servite consumatorilor

- Verificarea existenței documentelor de proveniență pentru alimentele achiziționate;
- **depistarea alimentelor fara elemente de indentificare și caracterizare (carne , produse din carne, lapte, produse lactate) la care nu se poate identifica încadrarea în data durabilității minimele/data limita de consum și care sunt considerate ca alimente nesigure pentru consumatori;**
- Verificarea încadrării în data durabilității minimele sau a datei limită de consum, atât în cazul alimentelor achiziționate în vederea utilizării la prepararea mâncărilor cât și în cazul alimentelor preparate;
- Verificarea condițiilor de depozitare a produselor alimentare, în special în dispozitivele frigorifice (existența de carne cu arsuri de congelare, cu apă/sange/ser sinovial scurse și congelate datorita congelărilor/decongelărilor repetate etc);

- verificarea prin analiză directă a caracteristicilor organoleptice ale alimentelor materie primă, ale semipreparatelor, ale mâncărilor preparate și evidențierea cazurilor de produse alterate, produse neconforme;
- verificarea respectării temperaturilor impuse sau declarate de depozitare pentru alimente, existența graficelor de urmărire a temperaturii de depozitare ;
- încadrarea în cantitatea declarată/porție.
- **Verificarea modului de asigurare a transportului de la unitatea de producere la unitatea de carantinare și de distribuție a mâncării către persoanele carantinate**
- Verificarea existenței elementelor de informare în cazul alimentelor -materii prime utilizate la prepararea mâncărilor;
- **Verificarea asigurării informării consumatorilor cu privire la componentele cu efecte alergene;**

B. Unitati de cazare

Se vor verifica, in principal, camerele libere, conform declaratiei administratorului unitatii respective.

- starea spatiilor de cazare: aspect (aspecte pereti, prezenta zonelor cu igrasie, stare zugraveli, stare usi , ferestre, existenta geamuri sparte, etc) si dotare;
- existenta si starea paturilor, saltelelor, pernelor, lenjeriei; intervalul de schimbare a lenjeriei si a prosoapelor;
- starea grupurilor sanitare , dotarea cu sapun/sampon, hartie igienica; existenta si functionarea instalatiilor sanitare;
- starea instalatiilor electrice (prize, lampi etc).

A+B- existenta si utilizarea mijloacelor de protectie sanitara (halate, manusi, masti, vizete etc.) de catre personalul care asigura prestarea serviciilor de alimentatie publica si/sau cazare.

Pentru abaterile privind informarea (cu exceptia abaterilor privind lipsa elementelor de identificare si caracterizare si incadrarea in data durabilitatii minimale/data limita de consum si lipsa indicarii componentelor alergene) se aplica prevederile Legii prevenirii nr. 270/2017.

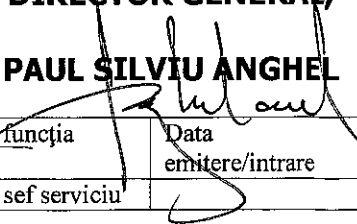
Pentru abaterile privind prestarea serviciilor de alimentatie publica si /sau de cazare se aplica masura de oprire temporara a prestarii serviciului pana la intrarea in legalitate.

Raportul – sinteză, însoțit de anexă, se va transmite la DGCSPA- Serviciul Produse și Servicii Alimentare prin poșta electronică la adresa de e-mail: anicapopa@anpc.ro până în data de 19.05.2020 .

Cu stimă,

DIRECTOR GENERAL,

PAUL SILVIU ANGHEL

Nr crt	Compartiment	Nume, prenume, funcția	Data emitere/intrare	Data ieșire	Semnătura
2	SPSA	POPA ANICA – sef serviciu		04.05.2020	

REGIUNEA.....

SITUATIA

privind modul de respectare a prevederilor legale in unitatile de alimentatie publica

Nr. crt.	Denumii op ec Localitati	Cant care kg/l	Cant abateri kg/l	Neconformitati referitoare la		abat			exist		masuri dispuse												
				prod alterat	DDM/ inf cons	cant neresp	portii cond	depozit cond	transp nr	dotare bucat nr	grup inst sanit	inst de prot pers. da/nu	OT prod lei	OD prod kg	OT PS nr	Sanctiun nr	Av val nr.						
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
	TOTAL																						

NOTA:

COMISAR SEF