

COMUNICAT DE PRESA PRIVIND ACTIUNILE SI ACTIVITATEA DE CONTROL IN LUNA DECEMBRIE 2012

Reprezentanții Serviciului de control din cadrul DSP-MB au participat la acțiunile comune organizate de Prefectura Municipiului București – Cabinet Subprefect, împreună cu ANSVSA, ANPC, DADR, în piețele agroalimentare, în decursul lunilor noiembrie și decembrie.

Au fost efectuate 135 de controale, din care :

- 19 piețe agro-alimentare;**
- 1 complex comercial;**
- 88 magazine alimentare și mixte;**
- 10 unități de microproducție;**
- 16 unități de alimentație publică;**
- 1 grup sanitar public.**

În cadrul acțiunii au fost aplicate 89 sancțiuni contravenționale din care 73 de amenzi în valoare de 118.850 lei și 18 avertismente.

În baza planului de activitate, în luna decembrie Biroul de Inspecție și Control al Factorilor de Risc din Mediul de Viață și Muncă a efectuat acțiunea de inspecție tematică de verificare a respectării reglementărilor legale privitoare la condițiile igienico-sanitare și calitatea produselor din unități de producere-desfacere preparate din carne (16 unități), produse de patiserie-cofetărie (118 unități), unități de comercializare a produselor alimentare (211 unități), unități de alimentație publică unde se organizau mese festive de Revelion (46 unități).

Au fost constatate neconformități cu normele de igienă în vigoare în 86 de unități .

Principalele deficiențe semnalate au fost :

- **nerespectarea criteriilor de compatibilitate ale produselor alimentare privind depozitarea în spațiile frigorifice;**
- **neefectuarea operațiunilor de curățenie curentă a locurilor de muncă, suprafețelor, utilajelor și ustensilelor;**
- **lipsa monitorizării temperaturii în spațiile frigorifice;**
- **utilizarea ambalajelor care vin în contact direct cu alimentul neconforme cu prevederile HG 1197/2002;**
- **nerespectarea prevederilor Legii 349/2002.**

Au fost aplicate 86 sancțiuni contravenționale din care: 32 avertismente și 54 amenzi în valoare totală de 91.750 lei.

La nivelul unităților de producție a fost pus accent pe calitatea produselor prin verificarea conformității ingredientelor utilizate și condițiilor igienico-sanitare de funcționare.

În unitățile de comercializare a fost verificată atât calitatea produselor (termene de valabilitate, modificări organoleptice) cât și respectarea modului de expunere și depozitare (s-au masurat temperaturile din spațiile frigorifice cu termometrele din dotare, s-a verificat respectarea compatibilității produselor).

În unitățile de alimentație publică care organizau mese festive de Revelion, inspecțiile efectuate au urmărit cu precădere calitatea materiilor prime achiziționate, modul de pregătire și de păstrare al produselor finite, starea de sănătate a personalului și s-au făcut recomandări privind păstrarea probelor alimentare .