

FISA SPAȚII DE GĂTIT

Vor trebui adăugate prevederi referitoare la existența documentelor de proveniență.

1. Deține autorizații de funcționare (eliberată de Primărie și document de înregistrare sanitară veterinară) ?

- se încalcă prevederile art. 26, alin. (1) din OG 21/1992 (r2) și se sancționează conform art. 50, alin. (1), lit. d din OG 21/1992 (r2) (1000-10000 lei).

Da* Operatorul economic nu deține autorizații de funcționare, contrar prevederilor art. 26 alin. (1) din OG 21/1992 (r2).*

OBSERVAȚII ÎNTREBAREA 1:

2. Sunt folosite, în cadrul serviciilor prestate, numai produse și proceduri sigure și, după caz, dacă actele normative în vigoare prevăd, acestea au fost testate și/sau certificate?

- se încalcă prevederile art. 7, litera c), prima liniuță din OG 21/1992 (r2) și se sancționează conform art. 50, alin. (1), lit. a) din OG 21/1992 (r2) (3000-30000 lei).

Da* Operatorul economic utilizează, în cadrul serviciilor prestate, produse și proceduri nesigure, detaliate în text, contrar prevederilor art. 7, litera c), prima liniuță din OG 21/1992 (r2).*

ATENȚIE! Pentru a concluziona existența acestei abateri se au în vedere punctele 2.1. – 2.18. de mai jos, privind modul de respectare a prevederilor legale, atunci când abaterile nu afectează viața, sănătatea sau securitatea consumatorilor. Se vor detalia abaterile concrete la rubrica Observații.

ATENȚIE! Se impune dispunerea de măsuri de limitare a consecințelor – oprire definitivă de la utilizare în cadrul serviciului și retragere din consum alimente neconforme (preparate finite, materii prime), conform art. 55, alin. 1 (cu menționarea literelor care se aplică, după caz) din OG 21/1992 (r2)

2.1. În **spațiul de triaj** pentru personal, exista spații dotate și dimensionate, în funcție de profilul unității, pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție a alimentelor și a îmbrăcăminte individuale a personalului (vestiar, zona tampon, grup sanitar)? Se verifică existența în dotare a echipamentelor sanitare de protecție a alimentelor, după caz (halate, bonete, șorțuri, mănuși etc.)

EXISTĂ CU PROBLEME NU EXISTĂ

2.2. **Personalul poartă echipament sanitar de protecție a alimentelor (halat, mănuși, bonetă), iar cei de servire și ecuson ?**

DA CU PROBLEME NU

2.3. **Unitatea este dotată corespunzător ?** (zonă distinctă pentru materiale de curățenie; chiuvete pentru fiecare categorie de alimente, inclusiv chiuvetă pentru igienizarea mâinilor personalului cu acționare la picior/genunchi/ cot sau cu fotocelulă; sifoane de scurgere în pardoseală; recipiente pentru colectare deșeuri solide cu capace și acționate la pedală; utilaje frigorifice suficiente; hotă care asigură ventilația)

DA CU PROBLEME NU

2.4. **Pastrarea ustensilelor se face in spatii separate celor de productie?**

DA CU PROBLEME NU

2.5. **Este respectat fluxul tehnologic?** Desfășurarea fluxului tehnologic se va efectua într-un sens, pentru a evita încrucișările între fazele salubre cu cele insalubre; spații cu circuite separate pentru prelucrarea preliminară de legume, carne, pește, ouă, cu bancuri de lucruri și chiuvete pentru fiecare.

ATENȚIE! În cazul în care nu există spațiu suficient, cu un singur spațiu de producție - bucătărie, în care se realizează prepararea, fierberea sau coacerea

alimentelor, operatorul economic trebuie să lucreze cu produse gata procesate: legume gata curățate, carne tranșată/ porționată etc.; (de verificat și documentul de înregistrare D.S.V.S.A. și/sau clasificarea turistică)

DA CU PROBLEME NU

2.6. Depozitarea alimentelor respectă prevederile legale și recomandările producătorilor ? Depozitarea produselor alimentare se face separat pe sortimente, eventual pe zile de fabricație, pe grătare sau rafturi, în stive, rânduri distanțate, astfel încât să se asigure o bună ventilație și accesul persoanelor și al mijloacelor de manipulare; temperatura de păstrare/depozitare conform recomandărilor producătorilor, spații bine întreținute, curate, aerisite, uscate; respectarea vecinătății; protecție sanitară a alimentelor – la adăpost de praf și insecte.

DA CU PROBLEME NU

2.7. Curățenie/starea blocului alimentar – proceduri sigure (în spatele echipamentelor, în spatele rafturilor, prezența ruginii, echipamente murdare de grăsime arsă, în colțurile încăperilor; paviment fără spărturi/rupturi, ușor igienizabil)

CORESPUNDE CU PROBLEME NECORESPUNZĂTOARE

2.8. Starea suprafețelor murale tavane//pereți - (fără infiltrații), cabluri electrice izolate, prize cu protecție.

CORESPUNDE CU PROBLEME NECORESPUNZĂTOARE

2.9. Detergenți/substanțe dezinfectante (trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății). Existența cloraminei/altă substanță avizată, în termenul de valabilitate.

ATENȚIE! Trebuie să fie preparată soluție, nu doar să existe în blocul alimentar și trebuie să fie în termenul de valabilitate declarat de către producător pe etichetă/ambalaj.

EXISTĂ CU PROBLEME NU EXISTĂ

2.10. **Spațiile de refrigerare** (fiecare spațiu de refrigerare este dotat cu termometru în interior, se monitorizează temperatura înregistrată prin completare grafic de temperatură, se etichetează produsele feliate/porționate – trebuie păstrată eticheta martor, se etichetează produsele gătitе – eticheta conține data de producție/ preparare, dar și data limită de consum, trebuie păstrată eticheta martor a materiei prime folosite, recomandări ale producătorilor privind păstrarea alimentelor; să nu existe risc de contaminare microbiană, chedere întregi și curate pentru a asigura etanșeitarea și a nu periclita produsele, rafturile nu trebuie să fie ruginite sau neigienizate);

ATENȚIE! Frigiderele de băuturi nu pot fi folosite la răcirea și păstrarea alimentelor, având altă destinație și alt flux frigorific;

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

2.11. **Congelatoare** (prezența gheții în exces pe pereți, starea de curățenie în interiorul congelatorului, prezența petelor de rugină, stare chedere; verificare aspect, stare produse, dacă există produse neambalate, dacă există suspiciunea decongelării prin schimbarea formei sau lipirea de alte produse, prezență lichid sangvinolent; excesul de gheață pe produs/în ambalaj; nerespectare vecinătate produse)

ATENȚIE Dacă există termometru la exteriorul agregatului, acesta arată temperatura la care este setat, nu temperatura din interiorul spațiului frigorific.


CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

2.12. **Grafic de verificare și schimbare a uleiului din friteuze și starea uleiului folosit pentru prăjire** – proceduri sigure

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

2.13. **Vesela/ustensile** – stare veselă (fără ciobituri, crăpături), tacâmuri (fără urmă de rugină sau deteriorări), vase și ustensile pentru gătit (adecvate activității, care se pot igieniza ușor - nu de lemn, nu cu nituri, fără urme de arsuri, rugină, deteriorări).

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

ATENȚIE! Vesela deteriorată și/sau ustensilele de lemn folosite în bucătărie se retrag. Vasele din plastic care nu au simbolul ambalajelor sigure pentru produse alimentare – pahar cu picior și furculița  - vor fi retrase, se va recomanda sticlă, inox sau alte vase adecvate. Se vor scoate din uz cuțitele cu mâner cu nituri și cuțite ce nu au mânerul turnat în continuarea lamei, acestea neputându-se igieniza corect și complet la îmbinarea lamei cu mânerul.

2.14 **Masă caldă** – preparatele culinare finite care au suferit un tratament termic (mâncăruri calde) se păstrează la o temperatura de minim +60°C până la servirea către consumatorul final. Ordin MS 976/1998, art.37

ATENȚIE ! Deci , preparatele culinare (cartofii prăjiți, puiul la rotisor, carnea preparată la grătar, mămăligă etc.), dacă sunt gătite înainte de a exista o comandă, trebuie să fie păstrate la o temperatura de minim +60°C .

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

2.15. **Masă rece** – preparatele reci (salate, sandvișuri etc) se păstrează la o temperatura de maxim 8°C până la servirea consumatorului final. Ordin MS 976/1998, art.37

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

2.16. **Există plase de protecție insecte** – la geamuri, uși din bucătărie sau alte sisteme de protecție împotriva insectelor (insectocutor, perdea de aer), funcționale?

EXISTĂ CU PROBLEME NU EXISTĂ

2.17. **Zona de spălare – veselă** servire, tacâmuri și vase de bucătărie este corespunzătoare, vesela curată este depozitată separat, pe rafturi curate etc?

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

2.18. **Calitatea alimentelor (alimente simple și preparate culinare) și a băuturilor comercializate** - starea ambalajelor; verificarea prin analiză directă a caracteristicilor organoleptice ale alimentelor materie primă, ale

semipreparatelor, ale mâncărilor preparate, alimentelor preambalate și băuturilor și evidențierea cazurilor de produse neconforme etc.; încadrarea în data durabilității minimale sau a datei limită de consum, atât în cazul alimentelor achiziționate în vederea utilizării la prepararea mâncărilor cât și în cazul alimentelor preparate;

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

OBSERVAȚII ÎNTREBAREA 2:

3. Serviciile de alimentație publică prestate afectează viața, sănătatea sau securitatea consumatorilor ?

- se încalcă prevederile art. 7, litera c), a 2-a liniuță din OG 21/1992 (r2) și se sancționează conform art. 50, alin. (1), lit. a) din OG 21/1992 (r2) (3000-30000 lei).

Nu* Serviciile de alimentație publică prestate afectează viața, sănătatea sau securitatea consumatorilor, contrar prevederilor art. 7, litera c), a 2-a liniuță din OG 21/1992 (r2).*

ATENȚIE! Pentru a concluziona existența acestei abateri se au în vedere punctele 3.1. – 3.18. de mai jos, privind modul de respectare a prevederilor legale, atunci când abaterile AFECTEAZĂ viața, sănătatea sau securitatea consumatorilor. Se vor detalia abaterile concrete la rubrica Observații, cu accent pe împrejurările care dau gravitatea faptelor și determină afectarea vieții, sănătății, securității consumatorilor.

ATENȚIE! Se impune dispunerea de măsuri de limitare a consecințelor – oprire temporară a prestării serviciilor, până la remedierea deficiențelor. conform art. 55, alin. 2, lit. d) din OG 21/1992 (r2), oprire definitivă de la utilizare în cadrul serviciului și retragere din consum alimente neconforme (preparate finite, materii prime), conform art. 55, alin. 1 (cu menționarea literelor care se aplică, după caz) din OG 21/1992 (r2).

3.1. În **spațiul de triaj** pentru personal, exista spații dotate și dimensionate, în funcție de profilul unității, pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție a alimentelor și a îmbrăcămintei individuale a personalului (vestiar, zona tampon, grup sanitar)? Se verifică existența în dotare a echipamentelor sanitare de protecție a alimentelor, după caz (halate, bonete, șorțuri, mănuși etc.)

EXISTĂ CU PROBLEME NU EXISTĂ

3.2. Personalul poartă echipament sanitar de protecție a alimentelor (halat, mănuși, bonetă), iar cei de servire și ecuson ? Se consideră abatere gravă purtarea hainelor și încălțămintei de stradă în bucătărie, părul neprotejat, nepurtarea mănușilor în condițiile în care există răni, bandaje etc.

DA CU PROBLEME NU

3.3. Unitatea este dotată corespunzător ? (zonă distinctă pentru materiale de curățenie; chiuvete pentru fiecare categorie de alimente, inclusiv chiuvetă pentru igienizarea mâinilor personalului cu acționare la picior/genunchi/ cot sau cu fotocelulă; sifoane de scurgere în pardoseală; recipiente pentru colectare deșeuri solide cu capace și acționate la pedală; utilaje frigorifice suficiente; hotă care asigură ventilația)

DA CU PROBLEME NU

3.4. Pastrarea ustensilelor se face in spatii separate celor de productie?

DA CU PROBLEME NU

3.5. Este respectat fluxul tehnologic? Desfășurarea fluxului tehnologic se va efectua într-un sens, pentru a evita încrucișările între fazele salubre cu cele insalubre; spații cu circuite separate pentru prelucrarea preliminară de legume, carne, pește, ouă, cu bancuri de lucruri și chiuvete pentru fiecare.

ATENȚIE! În cazul în care nu există spațiu suficient, cu un singur spațiu de producție - bucătărie, în care se realizează prepararea, fierberea sau coacerea alimentelor, operatorul economic trebuie să lucreze cu produse gata procesate: legume gata curățate, carne tranșată/ porționată etc.; (de verificat și documentul de înregistrare D.S.V.S.A. și/sau clasificarea turistică)

DA CU PROBLEME NU

3.6. Depozitarea alimentelor respectă prevederile legale și recomandările producătorilor ? Depozitarea produselor alimentare se face separat pe sortimente, eventual pe zile de fabricație, pe grătare sau rafturi, în stive, rânduri distanțate, astfel încât să se asigure o bună ventilație și accesul persoanelor și al mijloacelor de manipulare; temperatura de păstrare/depozitare conform recomandărilor producătorilor, spații bine întreținute, curate, aerisite,

uscate; respectarea vecinătății; protecție sanitară a alimentelor – la adăpost de praf și insecte.

DA

CU PROBLEME

NU

3.7. Curățenie/starea blocului alimentar – starea de igiena a pavimentului, peretilor, plafoanelor în toate incintele utilizate; a suprafețelor de lucru; a ustensilelor și vaselor de preparare utilizate; a sistemelor care asigură alimentarea cu apă și a celui de evacuare a apelor uzate (și care trebuie să fie funcționale), a recipientilor de colectare a reziduurilor solide, acoperiți cu capac; a sitelor la caile de acces la insectelor; se verifică în spatele echipamentelor, în spatele rafturilor, prezența ruginei, echipamente murdare de grăsime arsă, în colțurile încăperilor; paviment fără spărturi/rupturi, ușor igienizabil.

CORESPUNDE

CU PROBLEME

NECORESPUNZĂTOARE

3.8. Starea suprafețelor murale tavane//pereți - (fără infiltrații), cabluri electrice izolate, prize cu protecție.

CORESPUNDE

CU PROBLEME

NECORESPUNZĂTOARE

3.9. Detergenți/substanțe dezinfectante (trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății). Existența cloraminei/altă substanță avizată, în termenul de valabilitate.

ATENȚIE! Trebuie să fie preparată soluție, nu doar să existe în blocul alimentar și trebuie să fie în termenul de valabilitate declarat de către producător pe etichetă/ambalaj.

EXISTĂ

CU PROBLEME

NU EXISTĂ

3.10. Spațiile de refrigerare (fiecare spațiu de refrigerare este dotat cu termometru în interior, se monitorizează temperatura înregistrată prin completare grafic de temperatură, se etichetează produsele feliate/porționate – trebuie păstrată eticheta martor, se etichetează produsele gătite – eticheta conține data de producție/ preparare, dar și data limită de consum, trebuie păstrată eticheta martor a materiei prime folosite, recomandări ale producătorilor privind păstrarea alimentelor; să nu existe risc de contaminare microbiană,

chedere întregi și curate pentru a asigura etanșeitarea și a nu periclita produsele, rafturile nu trebuie să fie ruginite sau neigienizate);

ATENȚIE! Frigiderele de băuturi nu pot fi folosite la răcirea și păstrarea alimentelor, având altă destinație și alt flux frigorific;

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

3.11. **Congelatoare** (prezența gheții în exces pe pereți, starea de curățenie în interiorul congelatorului, prezența petelor de rugină, stare chedere; verificare aspect, stare produse, dacă există produse neambalate, dacă există suspiciunea decongelării prin schimbarea formei sau lipirea de alte produse, prezență lichid sangvinolent; excesul de gheață pe produs/în ambalaj; nerespectare vecinătate produse)

ATENȚIE Dacă există termometru la exteriorul agregatului, acesta arată temperatura la care este setat, nu temperatura din interiorul spațiului frigorific.


CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

3.12. **Grafic de verificare și schimbare a uleiului din friteuze și starea uleiului folosit pentru prăjire** – se verifică utilizarea excesivă a uleiului .

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

3.13. **Vesela/ustensile** – stare veselă (fără ciobituri, crăpături), tacâmuri (fără urmă de rugină sau deteriorări), vase și ustensile pentru gătit (adecvate activității, care se pot igieniza ușor - nu de lemn, nu cu nituri, fără urme de arsuri, rugină, deteriorări).

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

ATENȚIE! Vesela deteriorată și/sau ustensilele de lemn folosite în bucătărie se retrag. Vasele din plastic care nu au simbolul ambalajelor sigure pentru produse alimentare – pahar cu picior și furculița  - vor fi retrase, se va recomanda sticlă, inox sau alte vase adecvate. Se vor scoate din uz cuțitele cu mâner cu nituri și cuțite ce nu au mânerul turnat în continuarea lamei, acestea neputându-se igieniza corect și complet la îmbinarea lamei cu mânerul.

3.14 **Masă caldă** – preparatele culinare finite care au suferit un tratament termic (mâncăruri calde) se păstrează la o temperatura de minim +60°C până la servirea către consumatorul final. Ordin MS 976/1998, art.37

ATENȚIE ! Deci , preparatele culinare (cartofii prăjiți, puiul la rotisor, carnea preparată la grătar, mămăligă etc.), dacă sunt gătite înainte de a exista o comandă, trebuie să fie păstrate la o temperatura de minim +60°C .

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

3.15. **Masă rece** – preparatele reci (salate, sandvișuri etc) se păstrează la o temperatura de maxim 8°C până la servirea consumatorului final. Ordin MS 976/1998, art.37

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

3.16. **Există plase de protecție insecte** – la geamuri, uși din bucătărie sau alte sisteme de protecție împotriva insectelor (insectocutor, perdea de aer), funcționale?

EXISTĂ CU PROBLEME NU EXISTĂ

3.17. **Zona de spălare – veselă** servire, tacâmuri și vase de bucătărie este corespunzătoare, vesela curată este depozitată separat, pe rafturi curate etc?

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

3.18. **Calitatea alimentelor (alimente simple și preparate culinare) și a băuturilor comercializate** - starea ambalajelor; verificarea prin analiză directă a caracteristicilor organoleptice ale alimentelor materie primă, ale semipreparatelor, ale mâncărurilor preparate, alimentelor preambalate și băuturilor și evidențierea cazurilor de produse neconforme, alterate, cu pete de mucegai etc.; încadrarea în data durabilității minimale sau a datei limită de consum, atât în cazul alimentelor achiziționate în vederea utilizării la prepararea mâncărurilor cât și în cazul alimentelor preparate;

CORESPUNDE CU PROBLEME NU CORESPUNDE

OBSERVAȚII ÎNTREBAREA 3:

4. Sunt oferite consumatorilor informații complete, corecte și precise referitoare la preparatele culinare și băuturile servite, prin liste meniu, afișe, panou sau alte modalități de informare (cantități nete, ingrediente, alergeni, aditivi etc.)?

- se încalcă prevederile articolului 18 din OG 21/1992 și se sancționează conform prevederilor articolului 50, alin. 1, litera d) din OG 21/1992 (r2) (1000-10000 lei).

Da* Nu sunt oferite consumatorilor informații complete, corecte și precise referitoare la preparatele culinare și băuturile servite, prin liste meniu, afișe, panou sau alte modalități de informare, contrar prevederilor articolului 18 din OG 21/1992(r2).*

ATENȚIE! Se verifică modul de respectare a prevederilor Ordinului 201/2022 – informații privind tipul și cantitatea unor ingrediente compuse, aditivi, declarație nutrițională, Ordinului 163/2021 – declarare și evidențiere substanțe sau produse care pot cauza alergii sau intoleranță, Ordinului 183/2016 – declararea produselor obținute din produse alimentare congelate. În descrierea faptelor se menționează ordinele încălcate precum și articolele din Regulamentul (UE) 1169/2011 încălcate (ex. art. 18; Anexa VI, partea A, pct.1; Anexa VII, partea E, pct.1; Anexa VII, partea C etc.; art. 21, art. 44), se coroborează cu art. 18 din OG 21/1992 (r2).

ATENȚIE! – ART. 18 din OG 21/1992 INTRĂ SUB INCIDENȚA LEGII 270/2017

OBSERVAȚII ÎNTREBAREA 4:

5. Preparatele culinare servite consumatorilor respectă cantitatea declarată/porție ?

- se încalcă prevederile articolului 7, litera c), liniuța a 3-a din OG 21/1992 (r2) și se sancționează conform prevederilor articolului 50, alin. 1, litera c) din OG 21/1992 (r2) (2000-20000 lei).

Da* Preparatele culinare servite consumatorilor nu respectă cantitatea declarată/porție, contrar prevederilor articolului 7, litera c), liniuța a 3-a din OG 21/1992(r2).*

OBSERVAȚII ÎNTREBAREA 5:

6. Unitatea este dotată cu mijloc de măsurare, pentru verificarea cantității nete per porție, iar acesta este omologat și verificat metrologic?

- se încalcă prevederile art. 11, alineatul 1 din OG 21/ 1992 (r2) și se sancționează conform art. 50, alin. 1, lit. c din OG 21/ 1992 (r2)(2000 lei – 20000 lei)

Da* Unitatea nu este dotată cu mijloc de măsurare, pentru verificarea cantității nete per porție sau acesta nu este omologat și verificat metrologic, contrar prevederilor articolului 11, alineatul 1 din OG 21/ 1992 (r2).*

OBSERVAȚII ÎNTREBAREA 6:

7. Prețurile de vânzare sunt indicate într-o formă clară, lizibilă și ușor de identificat, astfel încât consumatorul aflat în suprafața de vânzare să le poată vedea în locurile de prezentare fără a întreba vânzătorul? Prețurile se indică pe produse sau lângă acestea ori pot fi cuprinse într-o listă sau într-un catalog, împreună cu prețurile altor produse, în imediata apropiere a acestora.

– se încalcă prevederile art. 4 din HG 947/2000 rep., cu modificările ulterioare și se sancționează conform art. 12, alin. (1) din HG 947/2000 rep.(1000-5000 lei).

Da* Prețurile de vânzare nu sunt indicate într-o formă clară, lizibilă și ușor de identificat, nu sunt vizibile de acolo de unde are acces consumatorul, fără a întreba vânzătorul, contrar prevederilor art. 4 din HG 947/2000 rep.*

ATENȚIE! – Art. 12 din HG 947/2000 INTRĂ SUB INCIDENȚA LEGII 270/2017.

ATENȚIE! Nu este obligatorie indicarea prețului pe unitatea de măsură la alimentele care fac obiectul consumului pe loc în unități de alimentație publică.

OBSERVAȚII ÎNTREBAREA 7:

8. În spațiul de comercializare a produselor au fost identificate practici comerciale incorecte/înșelătoare – acțiuni înșelătoare, așa cum sunt definite la articolul 6, coroborat cu articolul 15, alineatul 1, lit. b din Legea 363/2007?

- se încalcă prevederile articolului 15, alineatul 1 lit. b) coroborat cu art. 6 din Legea 363/2007 și se sancționează conform articolului 15, alineatul 1, litera b), din Legea 363/2007. Individualizarea sancțiunii va ține cont de prevederile articolului 15, alineatul 2 și articolului 17, alineatele 2, 3 și 4 din Legea 363/2007, după caz. (20000-100000 lei)

Nu* Au fost identificate practici comerciale incorecte, așa cum sunt definite la articolul 6 alin. (1) lit.b) din Legea 363/2007, contrar prevederilor articolului 15, alineatul 1, litera b din Legea 363/2007, care interzice utilizarea unor astfel de practici.*

Exemple practice comerciale incorecte definite de **art. 6 alineatul 1 litera b)** din Legea 363/2007:

Acțiuni înșelătoare în legătură cu **modul de fabricare**: paste fierte în avans și neservite imediat după fierbere, conform indicațiilor de pe ambalaj „se fierb și SE SERVESC”, depozitate eventual în spațiile frigorifice; ciorbe de burtă/vită/pui, la care materia primă utilizată – burtă de vită/ carne vită/ carne pui – este fiartă separat, porționată și păstrată separat de zeama de ciorbă, în stare de refrigerare sau chiar congelată și, ulterior, adăugată în zeama de ciorbă înainte de servire; consumatorii nu ar lua decizia de tranzacționare dacă ar ști că preparatele culinare nu sunt pregătite așa cum se așteaptă, în mod rezonabil, respectiv pe loc, după efectuarea comenzii.

Acțiuni înșelătoare în legătură cu **compoziția** preparatelor culinare: Folosirea altor ingrediente/produse decât cele înscrise în lista meniu (ex. se folosește preparat alimentar pe bază de grăsimi vegetale și lapte Pizzarella, în loc de mozzarella, cum este trecut în meniu; se folosește brânză dură rasă alte mărci/sortimente, deși în meniu este trecut parmezan; se folosește o altă brânză cu mușcăciuni în loc de gorgonzola, produs mixt Akadia în loc de brânză Feta; se declară hamsie, dar se utilizează șprot, se declară frișcă sau smântână, dar se utilizează preparate pe bază de grăsimi vegetale sau mixte etc)

OBSERVAȚII ÎNTREBAREA 8:

*Nota: Pentru abateri privind legalitatea funcționării, modul de afișare a prețurilor, promoții, alte încălcări ale Legii 363/2007, abateri repetate, împiedicarea controlului etc., **va fi folosită și Fișa de control Aspecte generale.***