

FIȘĂ CONTROL RULOTE DESFACERE ALIMENTE (FOOD TRUCK)

Vor trebui adăugate prevederi referitoare la existența documentelor de proveniență.

// cand este deschisa fisa de control, in primul rand, ar trebui sa apara meniul din care sa alegi categoria op. ec (producator si/sau importator si/sau distribuitor), dupa care sa ti se afiseze doar sectiunea aferenta. Campurile DA/NU... fiind obligatorii, nu vei putea trece la intrebarea/sectiunea dorita, fara ca acestea sa fie bifate.

1. Deține autorizații de funcționare?

ATENȚIE! Se verifică destinația spațiului rulotei, prin solicitarea cărții mașinii (destinație comercială prin proiect sau proces verbal de recepție). Rulota trebuie să fie autorizată special pentru bloc alimentar și nu pentru spații de cazare/ transport etc. Zona unde este amplasată trebuie să permită amplasarea și desfășurarea de activitate comercială în rulotă, există hotărâri locale date de către primării, prin care, în anumite zone/spații este interzis să se amplaseze rulote în vederea prestării de servicii alimentare.

ATENȚIE! Se verifică documentul de înregistrare D.S.V.S.A. raportat la ceea ce este în realitate, dacă este trecută sursa de apă din rețeaua publică sau dacă este trecută sursă apă proprie. În cazul în care pe autorizație apare **sursă de apă din rețeaua publică**, dar rulota nu este racordată la rețea, ci are sursă de apă proprie, **se dispune oprire temporară a prestării de servicii până la remedierea deficienței, conform art. 55, alin. 2, lit. d din OG 21/1992 (r2)**, operatorul rămâne închis până la remediere, întrucât autorizația emisă nu corespunde cu realitatea, iar sursa de apă pentru aprovizionare este o sursă nesigură. Dacă în documentul de înregistrare DSVSA, **sursa de apă de**

aprovizionare este proprie, atunci trebuie să există buletine de analiză la apă, făcute de către operatorul economic, iar apa trebuie să fie ținută într-un tanc de apă din inox, închis etanș, pentru a nu permite accesul insectelor și al prafului.

ATENȚIE! bidoanele din plastic nu sunt permise, deoarece acestea permit dezvoltarea bacteriilor, nu se poate realiza o igienizare corectă și complexă, iar vara, la temperaturi ridicate, plasticul elimină anumite substanțe, care pot pune în pericol sănătatea 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 lei – 30000 lei)

ATENȚIE! Se vor notifica cu celeritate instituțiile care au emis/trebuiau să emită avize/autorizații de funcționare.

☐ Da* ☐ Se prestează servicii alimentare fără existența autorizațiilor de funcționare obligatorii, a condițiilor obligatorii, fapt ce afectează viața sau sănătatea consumatorilor, contrar prevederilor art. 7, litera c, a 2-a liniuță 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 nu folosește, în cadrul serviciilor prestate, numai produse și proceduri sigure, 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. – 2.14. 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. Există spațiu de triaj – dulapuri sau vestiare pentru îmbrăcăminte de protecție sanitară a alimentelor și pentru cea individuală (încălțăminte distinctă pentru spațiul de lucru, mănuși, halate/șorțuri, bonete etc.)?

EXISTĂ ☐

CU PROBLEME ☐

NU EXISTĂ ☐

2.2. Rulota 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; utilaje frigorifice pentru rulotele în care se desfac alimente de origine animală ușor perisabile; există racordare la rețeaua publică de apă potabilă și de canalizare ori există în dotare instalații proprii de apă potabilă, de colectare și evacuare în condiții igienice a apei uzate; există recipiente cu capac pentru deșeuri în interior și coșuri pentru hârtii/resturi în exterior);

DA ☐

CU PROBLEME ☐

NU ☐

2.3. Vânzătorul poartă echipament de protecție a alimentelor (halat, mănuși, bonetă) și ecuson ? Ordin MS 976/1998, art. 64

DA ☐

CU PROBLEME ☐

NU ☐

2.4. Este respectat fluxul tehnologic – spații distincte pentru legume, ouă, carne, cu bancuri de lucruri și chiuvete pentru fiecare, fără intersectarea fazelor insalubre cu cele salubre?

ATENȚIE! În cazul în care nu există spațiu suficient, operatorul economic trebuie să lucreze cu produse gata procesate: legume gata curățate, carne tranșată/ porționată etc.; Ordin MS 976/ 1998, art. 10 alin. 3, art. 31, art. 32, art. 37

DA ☐

CU PROBLEME ☐

NU ☐

2.5. Depozitarea alimentelor respectă prevederile legale și recomandările producătorilor ? (temperatura de păstrare/depozitare conform recomandărilor producătorilor, spații bine întreținute, curate, aerisite,

uscate; așezarea pe categorii, respectarea vecinătății; protecție sanitară a alimentelor – la adăpost de praf și insecte)

DA ☐

CU PROBLEME ☐

NU ☐

2.6. 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 ☐

2.7. 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 ☐

2.8. 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 etanșeitatea 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;

ATENȚIE Dacă frigiderul are încorporat un termometru la exteriorul vitrinei, acesta arată temperatura la care este setat, nu temperatura din interiorul spațiului frigorific.

CORESPUNDE ☐ CU PROBLEME ☐ NU CORESPUNDE ☐

2.9. **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; excesul de gheață pe produs/în ambalaj; nerespectare vecinătate produse) Ordin MS 976/1998, art. 10.1

CORESPUNDE ☐ CU PROBLEME ☐ NU CORESPUNDE ☐

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

CORESPUNDE ☐ CU PROBLEME ☐ NU CORESPUNDE ☐

2.11. **Vesela/ustensile** – stare veselă (fără ciobituri, crăpături), tacâmuri (fără urmă de rugină sau deteriorări), vase și ustensile pentru gătit (adequate 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.

2.12. **Masă caldă** – preparatele culinare finite care au suferit un tratament termic (mâncăruri calde) se păstrează la o temperatură de minim 60°C până la servirea consumatorului 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, acestea trebuie să fie păstrate la o temperatură de minim 60°C .

CORESPUNDE ☐ CU PROBLEME ☐ NU CORESPUNDE ☐

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

CORESPUNDE ☐ CU PROBLEME ☐ NU CORESPUNDE ☐

2.14. **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 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 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. – 3.15. 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, 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. Există spațiu de triaj – dulapuri sau vestiare pentru îmbrăcăminte de protecție sanitară a alimentelor și pentru cea individuală (încălțăminte distinctă pentru spațiul de lucru, mănuși, halate/șorțuri, bonete etc.)?

EXISTĂ ☐ CU PROBLEME ☐ NU EXISTĂ ☐

3.2. Rulota 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; utilaje frigorifice pentru rulotele în care se desfac alimente de origine animală ușor perisabile; există racordare la rețeaua publică de apă potabilă și de canalizare ori există în dotare instalații proprii de apă potabilă, de colectare și evacuare în condiții igienice a apei uzate; există recipiente cu capac pentru deșeuri în interior și coșuri pentru hârtii/resturi în exterior);

DA ☐ CU PROBLEME ☐ NU ☐

3.3. Vânzătorul poartă echipament de protecție a alimentelor (halat, mănuși, bonetă) și ecuson ?

DA ☐

CU PROBLEME ☐

NU ☐

3.4. **Este respectat fluxul tehnologic** – spații distincte pentru legume, ouă, carne, cu bancuri de lucruri și chiuvete pentru fiecare, fără intersectarea fazelor insalubre cu cele salubre?

ATENȚIE! În cazul în care nu există spațiu suficient, operatorul economic trebuie să lucreze cu produse gata procesate: legume gata curățate, carne tranșată/ porționată etc.;

DA ☐

CU PROBLEME ☐

NU ☐

3.5. **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 ☐

3.6. **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 ☐

3.7. **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 maror, se etichetează produsele gătit – eticheta conține data de producție/ preparare, dar și data limită de consum, trebuie păstrată eticheta maror a materiei prime folosite, recomandări ale

producătorilor privind păstrarea alimentelor; să nu existe risc de contaminare microbiană, chedere întregi și curate pentru a asigura etanșeitatea 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;

ATENȚIE Dacă frigiderul are încorporat un termometru la exteriorul vitrinei, acesta arată temperatura la care este setat, nu temperatura din interiorul spațiului frigorific.

CORESPUNDE ☐ CU PROBLEME ☐ NU CORESPUNDE ☐

3.8. **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; excesul de gheață pe produs/în ambalaj; nerespectare vecinătate produse)

CORESPUNDE ☐ CU PROBLEME ☐ NU CORESPUNDE ☐

3.9. **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 ☐

3.10. **Vesela/ustensile** – stare veselă (fără ciobituri, crăpături), tacâmuri (fără urmă de rugină sau deteriorări), vase și ustensile pentru gătit (adequate 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.

3.11. **Plasă de protecție insecte** – la geamuri, uși bloc alimentar sau insectocutor (aparat împotriva insectelor)

EXISTĂ ☐

CU PROBLEME ☐

NU EXISTĂ ☐

3.12. **Zona de gătit - trebuie să fie ferită de praf și de insecte** – prin montare geam/ plexiglas sau orice altă modalitate care să nu permită gătirea în praf și să ferească zona de gătit de insecte. Ordin MS 976/1998 art.61

CORESPUNDE ☐

CU PROBLEME ☐

NU CORESPUNDE ☐

ATENȚIE! Gătitul lângă rulotă, direct în stradă/ pe trotuar, într-o zonă ce nu este amenajată special pentru a găti, nu este permis. Zona de gătit, chiar dacă este amenajată în stradă, trebuie să fie ferită de praf și de insecte pentru a nu contamina mâncarea.

3.13. **Masă caldă** – preparatele culinare finite care au suferit un tratament termic (mâncăruri calde) se păstrează la o temperatură de minim 60°C până la servirea consumatorului 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, acestea trebuie să fie păstrate la o temperatură de minim 60°C .

CORESPUNDE ☐ CU PROBLEME ☐ NU CORESPUNDE ☐

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

CORESPUNDE ☐ CU PROBLEME ☐ NU CORESPUNDE ☐

3.15. **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, 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 mâncărilor 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, produse preambalate vândute de vânzătorii itineranți prin intermediul cărucioarelor, rulotelor, al tuturor tipurilor de mijloace de transport.

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, alineatul 1, litera b, coroborat cu articolul 15, alineatul 1, litera b din Legea 363/2007?

- se încalcă prevederile articolului 15, alineatul 1, litera b), coroborat cu art. 6, alineatul 1, litera b, 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, litera b din Legea 363/2007, contrar prevederilor articolului 15, alin. 1, litera b din Legea 363/2007, care interzice utilizarea unor astfel de practici.*

Exemple practici comerciale incorecte definte 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 SERVEȘC”, 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 (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 mușcăi 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.***