

Serviciile de catering, la control!

Președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, Dan Vlaicu, a dispus verificarea firmelor de catering din capitală, privind modul în care comercianții îndeplinesc serviciul la care tot mai mulți români recurg fie pentru masa de zi cu zi, fie pentru evenimente speciale, scopul fiind acela de a stabili dacă sunt respectate prevederile legale în acest sector al alimentației publice.

Au fost controlați 36 de operatori economici din domeniu, constatându-se deficiențe în prestarea serviciului la 28 dintre aceștia. Abaterile au fost sancționate cu amenzi contravenționale, în valoare totală de 117.000 lei. Totodată, s-a dispus oprirea definitivă de la comercializare a 206 kg materii prime și preparate culinare, care depășiseră data limită de consum sau erau nesigure. Produsele fără elemente de identificare au fost oprite temporar de la comercializare.

Dintre deficiențele constatate, menționăm:

- comercializarea produselor cu elemente de identificare incomplete, prezentare incorectă a acestora în pliantele publicitare: Sushi Mania, La Matache, Grand Professional, Alfa Delivery, Burtoni Bistro, Fast Food Dacia, Restaurant Tequilla, Farr Group, Pizza Ka, Paco Club, Midi Development;
- livrarea preparatelor culinare pregătite în spațiu neautorizat: Gastronomania;
- prepararea produselor destinate clienților din materii prime având data limită de consum depășită sau cu aspect și miros modificate: Gusto, Sinaia, Eurest Rom, Special Food, Snack Attack, Restaurant Banat;
- nerespectarea condițiilor termice impuse și a condițiilor de vecinătate a produselor în spațiile frigorifice: Missy Com, Mega Mar, Bon Appetit, Kintesense Group, Dutro Impex, Royal Food, India Limited (păstrarea produselor culinare pe ziare), Nan Jing, Romanian Catering, Farr Group, ;
- dotarea spațiilor de lucru cu aparate frigorifice uzate, degradate sau nedotate cu grafice de temperatură: Nan Jing, India Limited, Royal Food, Dutro Impex, Kintesense Group, Bon Appetit, Mega Mar, Missy Com;

Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor recomandă atenție maximă la alegerea firmelor de catering, mai ales în următoarea perioadă, când temperaturile ridicate pot altera produsele alimentare într-un timp foarte scurt și când sunt favorizate afecțiunile de tipul indigestiilor sau care țin de alimentație, în general.

Consultați lista meniu prezentată de aceste firme și verificați produsele înainte de a fi consumate.

Asigurați-vă că preparatele pe care urmează să le serviți nu conțin ingrediente care vă pot afecta sănătatea, mai ales dacă sunteți sensibili la anumite substanțe.

Verificați recipientele în care vă este livrată mâncarea, starea acestora și etanșeitatea (dacă preparatele impun acest lucru).

Refuzați produsele pentru care aveți îndoieli privind calitatea și modul de informare prin etichetare.

Refuzați produsele care prezintă data durabilității minimale modificată sau depășită.

La cumpărarea produselor alimentare solicitați și păstrați bonul de casă pentru a putea proba în cazul în care, în mod justificat, doriți să reclamați calitatea/siguranța unui produs.

Biroul de presă

18.06.2008