

ROMÂNIA



GUVERNUL ROMÂNIEI
INSTITUȚIA PREFECTULUI – JUDEȚUL IALOMIȚA

Nr: 9631
Data: 27.06.2017

APROB,
PREFECTUL
GIGI PETRE



RAPORT
privind controlul efectuat pentru verificarea traseelor turistice
DN 2 A (Sinești – Giurgeni)

Subsemnații Dinco Daniel - Instituția Prefectului - Județul Ialomița, Mihaela Negrea – Direcția de Sănătate Publică Ialomița, Ciprian Știrbu și Camelia Niță – Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, Mihai Zaharia – Garda Națională de Mediu - Comisariatul Județean Ialomița, Sorin Pătrașcu și Lucica Dorobanțu – Comisariatul Județean pentru Protecția Consumatorilor constituiți în colectiv de control prin Ordinul nr. 283 din 08.06.2017 al Prefectului județului Ialomița, am verificat, în data de 19 și 21.06.2017 traseul turistic DN 2A (Sinești – Giurgeni).

Pe traseul turistic DN 2 A (Sinești – Giurgeni) au fost verificate 12 unități:

Toate unitățile sunt autorizate sanitar în baza declarației pe propria răspundere conform Legii nr. 359/2004 privind simplificarea formalităților la înregistrarea în registrul comerțului a persoanelor fizice autorizate, întreprinderilor individuale, întreprinderilor familiale și persoanelor juridice, înregistrarea fiscală a acestora, precum și la autorizarea funcționării persoanelor juridice).

SC MARLIV CET SRL URZICENI

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirilor – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Din punct de vedere al protecției consumatorilor respectă aspectele legate de etichetare și informare a consumatorilor;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/ 2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – restaurant. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat și întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar fiind însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate, ambalate/împachetate corespunzător, etichetate conform prevederilor legislației în vigoare, depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători, se asigură trasabilitatea. Produsele verificate erau în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este

verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;

- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe: spațiu de joacă neconform (leagăne ruginite și deteriorate, tobogan ruginit, spațiu neigienizat, iarbă necosită) – a fost aplicată sancțiune contravențională în valoare de **5.000 de lei**.

SC MATACHE & CO SRL Urziceni

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirii – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Din punct de vedere al protecției consumatorilor respectă aspectele legate de etichetare și informare a consumatorilor pe partea de cazare;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – fast-food. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat și întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar fiind însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate, ambalate/împachetate corespunzător, etichetate conform prevederilor legislației în vigoare, depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători, se asigură trasabilitatea. Produsele verificate erau în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;
- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe: lipsa informării consumatorilor privind utilizarea de produse congelate precum și neînscriserea clar și fără echivoc a cantităților din meniuri pentru mâncărurile preparate - a fost aplicată sancțiune contravențională în valoare de **3.000 de lei**.

SC ROMPETROL DOWNSTREAM SRL Urziceni

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirilor – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Din punct de vedere al protecției consumatorilor nu se respectă aspectele legate de etichetare și informare a consumatorilor;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – restaurant. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat și întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar fiind însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate, ambalate/împachetate corespunzător, etichetate conform prevederilor legislației în vigoare, depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători, se asigură trasabilitatea. Produsele verificate erau în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;
- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător;
- În frigiderul amplasat în zona de vestiare a fost depistată la păstrare o cantitate 4,3 de kg cartofi condimentați cu data limită de consum expirată

Deficiențe: vânzări promoționale la două preparate alimentare care nu respectă O.G. 99/2002, republicată, art. 32 - a fost aplicată sancțiune contravențională în valoare de **5.000 de lei**.

A fost confiscată și distrusă cantitatea de 4,3 kg cartofi condimentați cu data limită de consum expirată și a fost aplicată sancțiune contravențională în valoare de **2.000 de lei**.

SC CIRIL SHOP&GO MALU

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirilor – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Din punct de vedere al protecției consumatorilor respectă aspectele legate de etichetare și informare a consumatorilor;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – restaurant. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat și întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar fiind însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate, ambalate/împachetate corespunzător, etichetate conform prevederilor legislației în vigoare, se asigură trasabilitatea. Produsele verificate erau în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de

autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;

- Produsele alimentare sunt recepționate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe: În lista meniu nu sunt înscrise ingredientele alergene – sancțiune avertisment

SC RELAND SRL MALU

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirilor – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Din punct de vedere al protecției consumatorilor respectă aspectele legate de etichetare și informare a consumatorilor;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ord. ANSVSA nr. 35/ 2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – fast-food. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat și întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar fiind însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate, ambalate/împachetate corespunzător, etichetate conform prevederilor legislației în vigoare, depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători, se asigură trasabilitatea. Produsele verificate erau în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;
- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe: Lipsa buletinului de verificare metrologică pentru aparatura de măsură din dotare pentru dozarea mâncărilor preparate, în lista meniu nu sunt înscrise ingredientele alergene și nici materiile prime care pot fi congelate – operatorul economic a fost invitat la sediul CJPC Ialomița, iar în funcție de documentele prezentate se va stabili și cuantumul amenzii. **Nu a fost efectuată dezinsecția – sancțiune contravențională 1.200 lei și confiscare 32 ouă fără date de proveniență.**

DORALYS COM SRL CĂZĂNE TI

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirilor – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Din punct de vedere al protecției consumatorilor respectă aspectele legate de etichetare și informarea consumatorilor;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – fast-food. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat și întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar; sunt însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate; ambalate/împachetate corespunzător; etichetate conform prevederilor legislației în vigoare; depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători; se asigură trasabilitatea. Produsele verificate sunt în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;
- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe: nu au fost constatate la momentul efectuării controlului.

SC RESTAURANT DALIA CAZANESTI

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirilor – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Din punct de vedere al protecției consumatorilor respectă aspectele legate de etichetare și informarea consumatorilor;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – restaurant. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar; sunt însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate; ambalate/împachetate corespunzător; etichetate conform prevederilor legislației în vigoare; depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători; se asigură trasabilitatea. Produsele verificate sunt în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea

testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;

- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe: nu au fost constatate la momentul efectuării controlului.

SC MYS AP AGRO SRL -COMPLEX HERMES

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirilor – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Din punct de vedere al protecției consumatorilor respectă aspectele legate de etichetare și informare a consumatorilor;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – restaurant. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat și întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar; sunt însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate; ambalate/împachetate corespunzător; etichetate conform prevederilor legislației în vigoare; depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători; se asigură trasabilitatea. Produsele verificate sunt în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;
- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe: În lista meniu nu erau înscrise ingredientele alergene – sancțiune avertisment

SC AXOR EXIM SRL SLOBOZIA

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirilor – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Din punct de vedere al protecției consumatorilor respectă aspectele legate de etichetare și informare a consumatorilor;

- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – restaurant. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat și întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar; sunt însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate; ambalate/împachetate corespunzător; etichetate conform prevederilor legislației în vigoare; depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători; se asigură trasabilitatea. Produsele verificate sunt în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;
- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe: nu au fost constatate la momentul efectuării controlului.

SC ART PETROL SERVICE SRL –SLOBOZIA SOS. BUC-CTA KM.3

Constatări:

- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Starea edilitar gospodărească a clădirilor – bună;
- Din punct de vedere al protecției mediului unitatea deține autorizația de mediu nr. 24/06.05.2016, deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – restaurant. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar; sunt însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate; ambalate/împachetate corespunzător; etichetate conform prevederilor legislației în vigoare; depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători; se asigură trasabilitatea. Produsele verificate sunt în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;
- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe:

- Produse de patiserie în valoare de 142 lei expuse la comercializare și fabricate în unitate din produse congelate pentru care nu s-a putut prezenta dovada datei fabricației – produsele au fost distruse în timpul controlului și aplicată **sanctiune contravențională în valoare de 5.000 lei.**
- A fost confiscată și distrusă cantitatea de 8,9 kg produse alimentare de origine animală și a fost aplicată sancțiune contravențională managerului în valoare de **1.000 de lei.**

SC OYL COMPANY SRL SLOBOZIA

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirilor – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Din punct de vedere al protecției consumatorilor respectă aspectele legate de etichetare și informarea consumatorilor;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – restaurant. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat și întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei. Produsele alimentare provin din unități autorizate/ înregistrate sanitar veterinar; sunt însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate; ambalate/împachetate corespunzător; etichetate conform prevederilor legislației în vigoare; depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători; se asigură trasabilitatea. Produsele verificate sunt în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;
- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe: În lista meniu nu erau înscrise ingredientele alergene – sancțiune avertisment

SC ROMPETROL DOWNSTREAM SRL SLOBOZIA

Constatări:

- Starea edilitar gospodarească a clădirilor – bună;
- Parcările și zonele limitrofe – întreținute corespunzător;
- Din punct de vedere al protecției mediului nu au fost constatate încălcări ale legislației de mediu. Deșeurile se colectează selectiv și se predau la societăți autorizate, se menține o stare de salubritate corespunzătoare a incintelor și vecinătăților;
- Unitate înregistrată sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 și supusă controlului conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016. Spații, dotări și flux corespunzătoare pentru activitatea de alimentație publică – restaurant. Dotările și echipamentele de lucru sunt realizate din materiale netede, ușor de igienizat și dezinfectat și întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei. Produsele alimentare provin din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar; sunt însoțite de documente comerciale și declarații de conformitate;

ambalate/împachetate corespunzător; etichetate conform prevederilor legislației în vigoare; depozitate în condițiile de temperatură indicate de producători; se asigură trasabilitatea. Produsele verificate sunt în termen de valabilitate. Unitatea are întocmit un program de autocontrol pentru anul 2017 care este în derulare. În cadrul programului de autocontrol este verificată potabilitatea apei folosită ca materie primă și în acțiunea de igienizare este verificată eficiența acțiunilor de dezinfecție prin efectuarea testelor de sanitație și testarea produselor finite obținute privind criteriile microbiologice prevăzute de legislația sanitară veterinară în vigoare;

- Produsele alimentare sunt recepționate și depozitate corespunzător; circuitele funcționale pentru alimente și personal la blocul alimentar corespunzătoare; dotarea blocului alimentar cu spații frigorifice necesare fluxului de producție corespunzător; se face monitorizarea temperaturii din spațiile frigorifice; probele de alimente din fiecare fel de mâncare servit este păstrat în spații frigorifice timp de 48 ore; există substanțe biocide pentru dezinfecția veselei și a mâinilor personalului din bucătărie; modul în care se face spălarea și dezinfectarea vaselor în care se prepară alimentele și a veselei de servire corespunzător; starea de sănătate a personalului corespunzătoare; efectuate cursuri de igienă;

Deficiențe: nu au fost constatate la momentul efectuării controlului.

Alte aspecte:

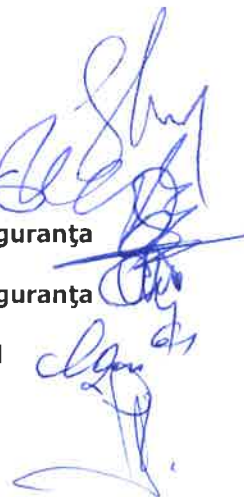
Reprezentantul GNM a dispus pentru toate unitățile menținerea, permanentă, a stării corespunzătoare de salubritate a incintelor, precum și a zonelor limitrofe.

Reprezentantul DSP a făcut recomandări în toate unitățile cu privire la:

- dotarea imediată a chiuvetelor utilizate de personalul de la blocul alimentar cu substanțe biocide (dezinfectant pentru mâini);
- recepționarea produselor biocide să se facă numai în baza declarațiilor de conformitate, a avizelor de plasare pe piață și cu inscripționare și în limba română.

Colectivul de control,

Daniel Dinco	Instituția Prefectului – Județul Ialomița
Mihaela Negrea	Direcția de Sănătate Publică Ialomița
Ciprian Știrbu	Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Ialomița
Camelia Niță	Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Ialomița
Mihai Zaharia	Garda Națională de Mediu - Comisariatul Județean Ialomița
Lucica Dorobanțu	Comisariatul Județean pentru Protecția Consumatorilor Ialomița



D:\2017\Controale\Controale trasee turistice\Raport control traseu turistic\DD -1 exemplar

Adresa: Piața Revoluției, Nr.1, Slobozia, Ialomița, România; nr. de telefon: 0243/235655; nr. de fax: 0243/211470; adresa de e-mail: secretariat@prefecturaialomita.ro; adresa website: www.prefecturaialomita.ro.