



22.04.2010

COMUNICAT DE PRESA

CRPC Constanta continua actiunile de consiliere a consumatorilor

Directorul Coordonator al CRPC Constanta, Mihai Petre, considera ca « *informarea consumatorilor joaca un rol important in activitatea desfasurata de institutia noastra* » si din acest motiv continua seria sfaturilor adresate acestora la achizitionarea produselor sau serviciilor, dupa cum urmeaza :

A. La cumpararea produselor alimentare din magazine :

1. In cazul produselor preambalate :

- atunci cand cumparati produse alimentare, acordati atentie deosebita asupra modului de prezentare a ambalajului; in cazul in care ambalajul este bombat, prezinta deformari sau este rupt inseamna ca produsul nu mai prezinta deplina siguranta pentru consumator, evitati sa achizitionati astfel de produse;
- verificati cu atentie data durabilitatii minimale, data limita de consum a produselor (termen de valabilitate);
- verificati lista ingredientelor respectivelor produse (materile prime, aditivii care intra in compozitia acestora, ingredientele cu efecte alergene pentru persoanele care suferă de diferite alergii). E-urile reprezinta codificarea aditivilor alimentari a căror utilizare este permisa si autorizata din punct de vedere al sigurantei alimentare in tarile UE si in tarile care au aderat la acest sistem de codificare;
- verificati daca este respectata temperatura la care este depozitat/expus la vânzare produsul alimentar ales de dumneavoastra (temperatura mentionata de producator pe eticheta ce insoteste produsul trebuie sa coincida cu temperatura la care este expus la comercializare produsul achizitionat);
- nu recongelati un produs alimentar dupa ce acesta a fost decongelat, daca producatorul interzice acesta actiune (prin mentionare pe eticheta);
- nu cumparati alimente din locuri neautorizate;
- acordati atentie deosebita pretului de comercializare a produselor, acesta trebuie sa fie la loc vizibil si lizibil, precum si intr-o forma neechivoca, usor de citit;

- pretul trebuie indicat atat pe unitatea de masura (lei/kg; lei/l etc) cât si pe unitatea de vânzare ;
- la cumpararea produselor alimentare solicitati și pastrati bonul de casa pentru a putea proba in cazul in care doriti sa reclamanți calitatea unui produs;
- după ce intrați în posesia bonului de casă vă recomandăm să verificați cele înscrise în bon cu mărfurile cumpărate și , mai ales, verificați prețurile, atât prețul pe unitatea de măsură (lei/kg, lei/l etc) cât și prețul pe unitatea de vânzare.

2.In cazul produselor alimentare comercializate la vrac:

- la achiziționarea produselor alimentare nepreambalate, vânzătorul este obligat sa furnizeze urmatoarele informatii pe un afis sau eticheta : denumirea produsului, data durabilității minimale/data limită de consum(termen de valabilitate), lista ingredientelor cu potential alergen si pretul de comercializare (in acest caz se mentioneaza pretul/unitatea de masura).

B. La prestarea serviciilor de alimentatie publica:

- acordați o atenție deosebită stării de curățenie din unitate (având în vedere faptul că in unele controale ale comisarilor s-au constatat incinte cu pereți murdari, cu zugrăveala exfoliată, fețe de masă murdare, cu urme ale arsurilor provocate de țigări, scaune dezlipite, grupuri sanitare murdare, nedotate cu săpun și hârtie igienică și în care mirosul de clor este sufocant);
- analizați în *lista meniu* afișarea atat a cantităților produselor oferite, cât și a prețurilor aferente, având în vedere că s-au constatat cazuri în care prețul era raportat la 100g de produs, porția oferită spre consum fiind mult mai mare cu efectul prețului majorat proporțional fără a se asigura informarea consumatorului în acest sens;
- analizați modul de prezentare a personalului de servire (echipamentul de protecție, curățenia mâinilor, prezența tăieturilor etc);
- uitați-vă cu atenție, în lumină, la gradul de curățenie a paharelor existente pe masă;
- analizați gradul de curățenie a tacâmurilor;
- analizați organoleptic felurile de mâncare aduse, iar dacă aveți suspiciunea de produs alterat, refuzați mâncarea;
- în cazul fripturilor, prezența unor zone “mai arse” poate masca un anumit grad de alterare a cărnii din care a fost preparată;
- deși este greu de apreciat, în cazul în care aveți de la început suspiciuni privind cantitatea netă a porției, refuzați produsul și solicitați cântărirea acestuia.

Compartiment relatii presa