

**Inconștiență crasă**

# Atentat la sănătate! "Sabroso", „Kaptan Baba“, jechoase și cu mâncare expirată, închise! Și nu sunt singurele!

Comisarii Comisariatului Județean pentru Protecția Consumatorilor (CJPC) Constanța au început în forță acțiunile de control atât pe litoral (în cadrul Comandamentului Litoral 2017), cât și în municipiul Constanța. Nu a existat verificare fără ca ei să nu găsească nereguli; și nu orice fel de nereguli, ci unele care ar fi putut să pună în pericol sănătatea consumatorilor! Trebuie subliniat faptul că nimeni nu vrea să strice imaginea litoralului românesc, nimeni nu vrea să sperie pe nimeni, însă este inadmisibil să se permită funcționarea unor unități de alimentație publică într-o mizerie de nedescris. Nu este permis ca în anul 2017 echipele de control să se facă pur și simplu ca nu observă nerespectarea celor mai elementare reguli de igienă; nu este permis ca echipele de control să închidă ochii și să lase lucrurile pe principiul că "merge și așa"! Patronii prinși cu grave nereguli nu trebuie să aibă niciun motiv de supărare, dimpotrivă, ei trebuie să-și pună la punct afacerile, așa cum de altfel s-a întâmplat în cazul locației „Vraja

și simplu se vrea curățenie și respectarea fluxurilor tehnologice, se vrea prepararea unor produse alimentare conforme, nu expirate de zile, săptămâni, luni și chiar ani!

Din păcate, nu toți agenții economici își tratează afacerile cu seriozitate și simț de răspundere. Dovada? Rezultatele controalelor comisarilor Protecției Consumatorilor, care sunt dezastruoase, fără niciun fel de exagerare!

**■ MIZERIE CRUNTĂ - PERICOL PUBLIC! ■** În noaptea de 12 spre 13 iulie, începând cu ora 22.00, directorul din cadrul Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, Paul Anghel, a organizat, împreună cu majoritatea colegilor din Comandamentul Litoral 2017, mai multe acțiuni de verificare și control în zona Casino din stațiunea Mamaia, a declarat șeful Comisariatului Județean pentru Protecția Consumatorilor (CJPC) Constanța, Horia Constantinescu.

"Rezultatele sunt halucinante!", au apreciat chiar reprezentanții CJPC. Au rămas îngroziți în urma verificărilor. Pe lângă condițiile igienico-sanitare precare, au fost găsite și alimente depozitate la grămadă, expirate, iar la Pizzeria „Azzuro” a fost găsită o rață cu tot cu pene în congelator. Au fost închise pentru 6 luni unitățile „Balans” și „Azzuro”.

**■ OTRAVĂ LA PAHAR!**

■ Totodată, la controalele din noaptea de 12 spre 13 iulie ale comisarilor Protecției



Consumatorilor, au fost descoperite și alte grave nereguli. "Sunt câteva lucruri foarte importante pentru a rezuma controlul de aseară-noapte-dimineța, și anume: pozele sunt de la o locație din zona Cazino Faleză / Mamaia, care oferea gratuit mostre din aceste "poțiuni" în principal copiilor, îndemnând totodată părinții să cumpere un produs fresh natural. În depozit nici urmă de fructe, ci doar bidoane (foarte multe și foarte vechi, unele expirate chiar de câteva luni) cu siropuri-concentrat cu diverse arome și culori. Pe lângă amenda aferentă de 13.000 lei, punctul de lucru a fost sancționat complementar cu oprirea temporară a prestării de serviciu până la remedierea abaterilor constatate. Aditivul alimentar aflat în compoziția siropului este Reuseste, care este periculos, interzis în peste 10 țări din UE", a declarat directorul ANPC, Paul Anghel. Doza maxima admisă a fost scăzută treptat de la 12,5 mg/kg corp în 1975 la 10 mg în 1985, iar în 2010 la 6 mg. Această

scădere s-a datorat noilor studii ce au avut ca scop determinarea efectelor E133 asupra organismului. Albastrul brilliant devine foarte periculos atunci când este expus la temperaturi ridicate, producând gaze toxice. Poate afecta negativ atenția și activitatea copiilor, fapt care trebuie adus la cunoștința părinților la locul de comercializare.

**■ „SABROSO”, CU PROBLEME! ■**

Și la restaurantul "Sabroso" situat pe bulevardul I.C. Brătianu au fost găsite deficiențe. Bucătăria arăta deplorabil, potrivit șefului CJPC Constanța, Horia Constantinescu, mâncarea era gătită într-un adevărat șantier în lucru, în paralel cu zona de producție. Potrivit lui Horia Constantinescu, prestarea de servicii la unitatea amintită va fi oprită până la remedierea deficiențelor.

**■ UN ALT DEZASTRU! ■**

Comisarii de la Protecția Consumatorilor au rămas îngroziți în urma verificărilor și în cazul unui restaurant din buricul orașului. Mai exact, au găsit dezastru la restaurantul „Kaptan Baba” din centrul Constanței.



Mării", de exemplu; în acest caz, reprezentanții unității de alimentație publică (găsită cu probleme, amendată și închisă) au acționat rapid și și-au remediat deficiențele. Au fost puși la panoul "Așa da!". Cu alte cuvinte, organizarea unui local în condiții civilizate - astfel încât să nu fie puse în pericol sănătatea și chiar viața consumatorilor, pentru că sunt afecțiuni care se pot declanșa și, fără să fie tratate cum trebuie, se poate ajunge la adevărate tragedii - nu este o misiune imposibilă. Nu spune nimeni să folosești ustensile de ultimă oră sau să ai gresie și faianță de sute de lei/metru pătrat... Pur

