

ORDIN nr. 299 din 21 decembrie 2006

pentru aprobarea Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2007

EMITENT: [AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR](#)

PUBLICAT ÎN: [MONITORUL OFICIAL nr. 19 din 11 ianuarie 2007](#)

Având în vedere prevederile art. 1¹ și ale [art. 22¹ din Legea nr. 150/2004](#) privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, modificată și completată prin [Legea nr. 412/2004](#), precum și prevederile [art. 6³ lit. b\), i\) și j\) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004](#) privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări prin [Legea nr. 215/2004](#), cu modificările și completările ulterioare,

în baza [art. 3 alin. \(1\) lit. B pct. 2, 3, 6 și 10 din Hotărârea Guvernului nr. 130/2006](#) privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia,

vazând Referatul de aprobare nr. 42.053 din 14 decembrie 2006, întocmit de Direcția generală pentru siguranța alimentelor din cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,

președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emite următorul ordin:

ART. 1

Se aproba Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2007, prevăzut în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

ART. 2

Direcțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

ART. 3

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, prin Direcția generală pentru siguranța alimentelor, va controla modul de ducere la îndeplinire a prevederilor prezentului ordin.

ART. 4

Pentru asigurarea unui autocontrol privind siguranța alimentelor conform prevederilor legale, operatorii economici pot încheia contracte cu laboratoarele centrale, zonale și județene ale Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor pentru efectuarea de analize pentru produsele supuse supravegherii și controlului prevăzute în programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor menționat la art. 1.

ART. 5

Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Președintele Autorității Naționale
Sanitare Veterinare și
pentru Siguranța Alimentelor,
Marian Avram

București, 21 decembrie 2006.

ANEXA

Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței
alimentelor pentru anul 2007

A. EXPERTIZA CONTAMINANTILOR ÎN PRODUSE DE ORIGINE NON-ANIMALA

T

Font 8

Nr. crt.	Denumirea	Produs	Loc de prelevare	Mod de recoltare probe
1	2	3	4	5
1.	Aflatoxina	Arahide	Depozitul de destinație al importatorilor	La primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țara de origine precum și ori de câte ori situația o impune**)
		Nuci	Depozitul de destinație al importatorilor	La primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țara de origine precum și ori de câte ori situația o impune**)
			Supermarket/ hipermarket	Semestrial pentru produsele din producția autohtonă
		Fructe uscate	Depozitul de destinație al importatorilor	La primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țara de origine precum și ori de câte ori situația o impune**)
			Supermarket/ hipermarket	Semestrial pentru produsele din producția autohtonă
		Cereale	Depozit/ siloz	Semestrial
		Specii (fructele) destinate producerii de condimente: - Capsicum spp. (fructele uscate ale acestuia, întregi sau macinate,	Depozitul de destinație al importatorilor	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țara de origine precum și ori de câte ori situația o impune**)

inclusiv chilii, pudra de chili, cayenne și paprika);
 - Piper spp. (fructele acestuia, inclusiv piper alb sau negru);
 - Myristica fragrans (nucsoara);
 - Zingiber officinale (ghimbir);
 - Curcumalonga (turmeric)

2.	Ochratoxina A	Cereale - inclusiv orez și hrisca - și produse cerealiere derivate	Depozit/siloz	O data pe an pentru fiecare depozit
		Cafea boabe prajita și macinata	Depozitul de destinație al importatorilor	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țara de origine precum și ori de câte ori situația o impune**)
		Cafea solubila	Depozitul de destinație al importatorilor	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țara de origine precum și ori de câte ori situația o impune**)
		Vin	Depozitul de destinație al importatorilor	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țara de origine precum și ori de câte ori situația o impune**)
			Unități de fabricație a vinurilor	Odată pe an pentru fiecare unitate
3.	Patulina	Sucuri de fructe	Unități de fabricare a sucurilor de fructe	Odată pe an pentru fiecare unitate, începând cu trimestrul II 2007
4.	Deoxinivalenol	Cereale neprocesate cu excepția porumbului	Depozit/siloz	Odată pe an pentru fiecare depozit***
		Făina de cereale, inclusiv făina de porumb	Unități de morarit	Ori de câte ori situația o impune**)
		Pâine și produse de patiserie	Unități de panificație și patiserie	Ori de câte ori situația o impune**)

5.	Zearalenona	Cereale neprocesate, cu excepția porumbului	Depozit/siloz	Odată pe an pentru fiecare depozit***)
		Făina de cereale cu excepția fainii de porumb	Unități de morar	Ori de câte ori situația o impune**)
		Pâine și produse de patiserie	Unități de panificație și patiserie	Ori de câte ori situația o impune**)
6.	Cadmiu	Cereale	Depozit/siloz	Se vor preleva probe randomizat, pentru producția autohtonă provenită din zone considerate a fi intens poluate și ori de câte ori situația o impune
		Ciuperci de cultură Legume și leguminoase Fructe	Depozite alimentare	Se vor preleva probe randomizat, pentru producția autohtonă provenită din zone considerate a fi intens poluate și ori de câte ori situația o impune
7.	Plumb	Cereale	Depozit/siloz	Se vor preleva probe randomizat, pentru producția autohtonă provenită din zone considerate a fi intens poluate și ori de câte ori situația o impune
		Ciuperci de cultură Legume și leguminoase Fructe	Depozite alimentare	Se vor preleva probe randomizat, pentru producția autohtonă provenită din zone considerate a fi intens poluate și ori de câte ori situația o impune
		Sucurile de fructe, sucurile de fructe concentrate destinată consumului direct și nectarurile din fructe	Unități de fabricare a sucurilor de fructe	Odată pe an pentru fiecare unitate
		Vinurile (inclusiv vinurile spumante, exclusiv vinurile licoroase), vinurile aromatizate băuturile bazate pe vinuri	Unități de fabricare a vinurilor	Odată pe an pentru fiecare unitate

aromatizate și cocktailurile
ce folosesc vinuri aromatizate

8.	Nitrati	Spanac proaspăt, conservat, inghetat sau congelat	Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket magazine specializate)	Se vor preleva maxim 3 probe/ semestru, randomizat, începând cu trimestrul III 2007
		Salata proaspătă Salata de tip "Iceberg"	Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket magazine specializate)	Se vor preleva maxim 3 probe/ semestru, randomizat, începând cu trimestrul III 2007
9.	3 MCPD	Proteine vegetale hidrolizate Sos de soia	Depozitul de destinație al importatorilor	Se vor preleva probe randomizat, începând cu trimestrul IV 2007
10.	Dioxina (PCB)	Uleiuri și grăsimi vegetale	Fabrici de procesare ulei și grăsimi vegetale	O proba/unitate, începând cu trimestrul IV 2007
11.	Staniu	Alimente conservate inclusiv băuturile conservate, scurile de fructe și sucurile vegetale	Unități de procesare Depozit/ alimentar	Ori de câte ori situația o impune, începând cu trimestrul III 2007

ST

*) Se exceptează produsele importate în condiții speciale.

**) Suspiciune pentru contaminarea cu mușcagii

***) Depozitele/silozurile de cereale de la care se prelevează probe sunt cele care au capacități egale sau mai mari de 1500 tone.

a) Analizele se efectuează la Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară (I.I.S.P.V.) și la celelalte laboratoare specializate desemnate ale Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor;

b) Nivelurile maxime admise de contaminanti pentru produsele din coloana 2 a tabelului de mai sus sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului Comisiei Europene nr. 466/2001 din 8 martie 2001 ce stabilește nivelurile maxime pentru anumiti contaminanti din produsele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L77/1 din 16 martie 2001 și ale Regulamentului Comisiei nr. 1881 din 19 decembrie 2006 ce stabilește nivelurile maxime pentru anumiti contaminanti din produsele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L364/5 din 20 decembrie 2006 ce se va aplica începând cu 1 martie 2007;

c) Metodele de prelevare de probe și metodele de analiza sunt în conformitate cu Regulamentul Comisiei nr. 401/2006 din 23 februarie 2006 ce stabilește metodele de prelevare și analiza pentru controlul oficial al nivelurilor de micotoxine în produsele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L70/12 din 9 martie 2006, Regulamentul Comisiei nr. 1882 din 19 decembrie 2006 ce stabilește metodele de prelevare și analiza pentru controlul oficial al nivelurilor de nitrati din anumite produse alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L364/25 din 20 decembrie 2006, Regulamentul Comisiei nr. 1883 din 19 decembrie 2006 ce stabilește de prelevare și analiza pentru controlul oficial al nivelurilor de dioxine și dioxine similare PCBs din anumite produse alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L364/32 din 20 decembrie 2006 și Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, ministrului sănătății și președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 1050/97/1145/505/2005 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind anumiti contaminanti din alimentele de origine animata și non-animata, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I nr. 1056 bis din 26 noiembrie 2005;

d) Prelevarea de probe se realizează de către inspectorii desemnați ai Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor teritoriale, din cadrul compartimentului serviciului de siguranța alimentelor;

e) La primul import, costurile determinate de prelevarea probelor, analiza în vederea controlului oficial al micotoxinelor și transportul probelor sunt suportate de către importator;

f) În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare, pentru următoarele loturi din import sau producție autohtonă cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, se vor preleva probe până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; în aceste situații costurile probelor analizate vor fi suportate de deținătorii mărfii;

g) În cazul în care în urma inspecției se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator. Probele recoltate în aceste condiții vor fi însoțite de o nota justificativă cu precizarea motivatiei recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin Programul de supraveghere și control.

h) La stabilirea Programului cifric sunt luate în considerare criteriile cum ar fi: originea produsului, capacitatea depozitului alimentar, numărul și capacitatea depozitului silozului.

B. EXPERTIZA REZIDUURILOR DE PESTICIDE ÎN PRODUSE DE ORIGINE NON-ANIMALA

T

Font 8

Grupa și denumirea	Reziduuri de pesticide	Produse de origine non-animata	Loc de prelevare	Frecvența probelor recoltate
--------------------	------------------------	--------------------------------	------------------	------------------------------

1	2	3	4	6
Grupa A -INSECTICIDE				
A.1. Organofosforice	MALATHION	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau seara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	PARATHION	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau seara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	AZINFOS - METIL	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau seara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	CLORPIRIFOS	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau seara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	CLORPIRIFOS - METIL	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau seara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	PIRIMIFOS - METIL	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat

hibrizi, capsuni,
ovaz sau seara

	METIDATION	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau seara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	DIMETOAT + OMETOAT	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau seara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	DIAZINON	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau seara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
A.2. Organoclorurate	ENDOSULFAN	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau seara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
A.3. Carbamati	CARBARIL	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau seara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
A.4. Piretroizi de sinteza	CIPERMETRIN	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni,	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat

ovaz sau secara

DELTAMETRIN	Mere, varza capatana, praz, salata, tomate, piersici inclusiv nectarine și alți hibrizi, capsuni, ovaz sau secara	Depozitul de destinație al importatorilor	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
-------------	---	---	--

ST

a) Depozitele de la care se preleveaza probele reprezintă locul de destinație al produselor importate;

b) Analizele se efectuează la Institutul de Igiene și Sănătate Publică Veterinară și la celelalte laboratoare specializate desemnate ale Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor;

c) Nivelurile maxime admise de reziduuri de pesticide pentru compusii din coloana 2 a tabelului de mai sus sunt în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 12/2006 privind stabilirea limitelor maxime admise de reziduuri de pesticide în și pe fructe, legume, cereale și alte produse de origine vegetală, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 430 bis din 18 mai 2006, cu modificările și completările ulterioare;

d) Metodele de prelevare de probe sunt în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2005 privind aprobarea Normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind reziduurile de pesticide din produsele de origine animală și non-animală și reziduurile de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 143 bis din 17 februarie 2005 și cu Ghidul pentru prelevarea de probe din produse alimentare de origine non-animală în vederea determinării concentrației de reziduuri de pesticide elaborat de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor;

e) Prelevarea de probe se realizează de către inspectorii desemnați ai Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor teritoriale, din cadrul compartimentelor de siguranță a alimentelor standarde, mărci și calitatea alimentelor;

f) La primul import costurile determinate de prelevare, analiza și transportul produselor sunt suportate de către importatori;

g) La stabilirea Programului cifric la nivel județean sunt luate în considerare criteriile cum ar fi: țara de origine a produsului, numărul depozitelor de destinație a importatorilor și capacitatea acestora, numărul de consumatori;

h) În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare pentru următoarele loturi din import cu aceeași origine cu cea a lotului neconform, se prelevează probe din fiecare lot până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; probele prelevate în aceste condiții vor fi însoțite de o notă justificativă cu precizarea motivatelor recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin Programul de supraveghere și control, iar costurile probelor analizate vor fi suportate de importatori;

C. SUPRAVEGHEREA ȘI CONTROLUL UNITĂȚILOR CARE PROCESEAZA, DEPOZITEAZA ȘI

VALORIFICA PRODUSE DE ORIGINE NON-ANIMALA

T

Font 8

Nr. crt.	Unitatea	Clasa CAEN	MODALITATE DE SUPRAVEGHERE SI CONTROL		
			PRIN INSPECTIE Frecventa	PRIN RECOLTAREA DE PROBE PENTRU EXAMENE DE LABORATOR	
				Natura probei recoltate	Frecventa recoltarii probelor pentru examenle de la litera D1 din Program
0	1	2	3	4	5
1.	Fabricarea painii; fabricarea produselor de panificatie și patiserie	1581	lunar		
2.	Fabricarea produselor de morarit	1561	lunar		
3.	Fabricarea biscuitilor, piscoturilor și a altor produse similare	1582	lunar		
4.	Fabricarea amidonului și a produselor din amidon	1562	lunar		
5.	Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor	1533	lunar	Salate de legume proaspăt preparate	Trimestrial
6.	Fabricarea sucurilor de fructe și legume	1532	lunar	Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata ptr. a fi consumate)	Trimestrial
7.	Fabricarea uleiurilor și grasimilor brute	1541	lunar		
8.	Fabricarea uleiurilor și a grasimilor rafinate	1542	lunar		

9.	Fabricarea margarinei și produselor comestibile similare	1543	lunar
10.	Prelucrarea cartofului și conservarea produselor din cartofi	1531	lunar
11.	Fabricarea zahărului	1583	lunar
12.	Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei și a produselor zaharoase	1584	lunar
13.	Fabricarea macaroanelor, taiteilor, cus-cus-ului și a altor produse făinoase similare	1585	lunar
14.	Prelucrarea ceaiului și a cafelei	1586	lunar
15.	Fabricarea condimentelor	1587	lunar
16.	Fabricarea altor produse alimentare	1589	lunar
17.	Fabricarea băuturilor alcoolice distilate	1591	lunar
18.	Fabricarea alcoolului etilic de fermentație	1592	lunar
19.	Fabricarea vinurilor	1593	lunar
20.	Fabricarea cidrului și a vinului din fructe	1594	lunar
21.	Fabricarea altor băuturi obținute prin fermentare	1595	lunar
22.	Fabricarea berii	1596	lunar
23.	Fabricarea maltului	1597	lunar

Producția de ape minerale

24.	(corbogazoasa și plata) imbuteliate la sursa	1598	lunar		
25.	Fabricarea băuturilor nealcoolice	1599	lunar	Băuturi racoritoare	semestrial
26.	Depozite de semințe de consum Depozite de legume și fructe Depozite de alte produse alimentare	6312	lunar		
27.	Comerț cu ridicată	513	Randomizat, conf. unui program trimestrial, de la maxim 15 unități / luna		
28.	Comerț cu amănuntul (exclusiv supermarketuri /hipermarketuri	522 526	Randomizat, conf. unui program trimestrial, la maxim 20 unități / luna	Legume și fructe tăiate Sucuri de legume și fructe nepas- teurizate Semințe incoltite (gata pentru a fi consumate)	Maxim 5 probe/ luna
29.	Supermarket/hipermarket		Trimestrial	Legume și fructe tăiate Sucuri de legume și fructe nepas- teurizate Semințe incoltite (gata pentru a fi consumate) Salate de legume proaspăt preparate	Semestrial (pentru fiecare categorie de produs din coloana 4)
30.	Restaurante	553	Randomizat, conf. unui program trimestrial, la maxim 20 unități / luna	Legume și fructe tăiate Sucuri de legume și fructe nepas- teurizate (gata pentru a fi consumate)	Maxim 5 probe/ luna

31. Baruri	554	Randomizat, conf. unui program trimestrial, la maxim 20 unități / luna		
32. Cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	555	semestrial	Legume și fructe tăiate Sucuri de legume și fructe nepas- teurizate (gata pentru a fi consumate)	Maxim 5 probe/ luna
33. Unități de imbuteliere, ambalare	748	Randomizat, conf. unui program trimestrial, la maxim 5 unități / luna		

ST

a) În cazul în care în urma inspecției se constata nereguli în aplicarea legislației în vigoare cu privire la normele de igiena ([Hotărârea de Guvern nr. 924/2005](#) privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 804 din 5.09.2005), Procesul verbal de constatare întocmit urmare a inspecției trebuie să prevadă data până la care deficiențele vor fi eliminate și data recontrolului, cu precizarea motivatției necesității recontrolului în afară frecvenței stabilite prin Programul de supraveghere și control.

b) În cazul în care în urma inspecției se suspicionează sau se constata o neregula care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator. Probele recoltate în aceste condiții vor fi însoțite de o nota justificativă cu precizarea motivatției recoltării acestora în afară celor stabilite prin Programul de supraveghere și control.

D. EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALA PRIN EXAMENE DE LABORATOR

D1. Condiții microbiologice

T

Font 8

Nr. crt.	Produs	Examen de laborator microbiologic
0	1	3

1.	Legume și fructe tăiate (gata pentru a fi consumate)	Salmonella
2.	Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate)	Salmonella
3.	Semințe incoltite (gata pentru a fi consumate)	Salmonella
4.	Legume și fructe tăiate (gata pentru a fi consumate)	Escherichia coli
5.	Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate)	Escherichia coli
6.	Băuturi nealcoolice și ape minerale imbuteliate la sursa	Escherichia coli Drojdii și mucegaiuri Număr total de germeni aerobi mezofili

ST

Condițiile microbiologice pentru parametrii și produsele din tabelul D1 sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 2073/2005 și ale [Ordinului ministrului sănătății nr. 975/1998](#) privind aprobarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 268 din 11 iunie 1999.

D2. Aditivi

T

Font 8

Nr. Crt.	Aditivi/Substanțe interzise	Produs	Loc de prelevare	Frecvența prelevării de probe
0	1	2	3	4
1.	Sudan I II, III, IV	Condimente	Depozitul de destinație al importatorilor	Începând din trimestrul IV 2007, trimestrial și ori de câte ori situația o impune
2.	Tartrazina (E120)	Paste fainoase Mustar Băuturi racoritoare	Unități de procesare	Începând din trimestrul IV 2007, trimestrial și ori de câte ori situația o impune
		Fructe și legume		

<p>3. Sulfiti (E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228)</p>	<p>Legume și fructe conservate în oțet, ulei sau saramura (exclusiv masline și ardei grasi în saramura) Mustar (exclusiv mustar de dijon) Vinuri</p>	<p>Unități de procesare</p>	<p>Începând din trimestrul IV 2007, trimestrial și ori de câte ori situația o impune</p>
<p>4. Benzoati (E210, E211, E212, E213)</p>	<p>Băuturi racoritoare Legume conservate în oțet saramura sau ulei (exclusiv de masline)</p>	<p>Unități de procesare</p>	<p>Începând din trimestrul IV 2007, trimestrial și ori de câte ori situația o impune</p>

ST

a) Nivelurile maxime de doza admisibilă pentru aditivii din tabelul D2 sunt în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului Sănătății Publice și al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr 438/295/2002 pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consumul uman, publicat în Monitorul Oficial partea I, nr. 722 din 3 octombrie 2002, cu modificările și completările ulterioare.

b) Analizele se efectuează la Institutul de Igiena și Sănătate Publică Vetennara, la laboratoarele județene a municipiului București din rețeaua Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor precum și la alte laboratoare acreditate cu care autoritatea are protocol de colaborare.

c) Prelevarea de probe se realizează de către inspectorii desemnați ai Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor teritoriale, din cadrul compartimentelor de siguranța a alimentelor standarde, mărci și calitatea alimentelor;

d) În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare pentru următoarele loturi din import sau producție autohtonă cu aceeași origine cu cea a lotului neconform, se prelevează probe din fiecare lot până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise.

e) În cazul în care în urma inspecției se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator. Probele recoltate în aceste condiții trebuie să fie însoțite de o nota justificativă cu precizarea motivatelor recoltării acestora în afară celor stabilite prin Programul de supraveghere și control.

E. EXAMENE DE LABORATOR PENTRU STABILIREA EFICIENȚEI OPERAȚIUNILOR DE IGIENIZARE

T

Font 8

Teste de sanitație:	Frecvența controlului	Locul de prelevare	Microbiologic
---------------------	-----------------------	--------------------	---------------

- suprafețe de lucru			
- ustensile, recipiente	Conform unui		
- utilaje	program		
- ambalaje	trimestrial,	Unități de procesare,	Număr total de germeni,
- echipamente de	randomizat,	depozitare și comercializare	Bacterii coliforme
protecție	de la maxim 3		
- mâini	unități /luna		
- aeromicroflora			

ST

În cazul în care în urma inspecției se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator. Probele recoltate în aceste condiții trebuie să fie însoțite de o notă justificativă cu precizarea motivatiei recoltării acestora în afară celor stabilite prin Programul de supraveghere și control.

F. DETERMINAREA GRADULUI DE CONTAMINARE RADIOACTIVĂ A PRODUSELOR
ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ

T

Nr. crt.	Produsele controlate	Loc de prelevare	Frecvența recoltării probelor
1.	Legume și fructe*	Depozite de legume și fructe, din din zonele cu risc crescut de contaminare radioactivă	Trimestrial
2.	Ciuperci de cultură*	Supermarket	Semestrial

ST

* se referă la produsele care fac obiectul Ordinului ministrului sănătății, ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale și președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 856/112/91/2002 pentru aprobarea Normelor privind alimentele și furajele contaminate radioactiv după un accident nuclear sau alta situație de urgență radiologică, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 297 din 7. 05.2002, cu modificările și completările ulterioare

a) Analizele se efectuează la Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară și celelalte laboratoare specializate desemnate ale Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor;

b) Nivelurile maxime admise pentru produsele din tabelul de mai sus sunt în conformitate cu prevederile Ordinului comun al ministrului sănătății, ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale și președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 856/112/91/2002.

G. DETERMINAREA TRATĂRII CU RADIATII IONIZANTE A PRODUSELOR ALIMENTARE
ȘI INGREDIENTELOR ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALA

T

Nr. crt.	Produsele controlate	Loc de prelevare	Frecvența recoltării probelor
1.	Condimente	Depozitul de destinație al importatorilor	La primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine, începând cu trimestrul III 2007

ST

a) Analizele se efectuează la Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară

b) Dozele maxime admise pentru produsele din tabelul de mai sus sunt în conformitate cu prevederile Ordinului comun al ministrului sănătății, ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale și al președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 855/98/90/2002, pentru aprobarea Normelor privind alimentele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante, publicat în Monitorul Oficial al României Partea I, nr. 281/25.04.2002;

H. SUPRAVEGHEREA ȘI CONTROLUL ALIMENTELOR ȘI FURAJELOR MODIFICATE GENETIC

1. Produse constând, care conțin sau sunt obținute din soia

T

Font 8

Nr. crt.	UNITATEA	MODALITATE DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL	
		PRIN INSPECȚIE	PRIN RECOLTAREA DE PROBE PENTRU EXAMENE DE LABORATOR
		Frecvența	Frecvența recoltării probelor
0.	1.	2.	3.

1.	Depozite de soia (intermediari)	La primul import pentru fiecare țara de origine și o data pe trimestru pentru fiecare depozit*	- La primul import pentru fiecare țara de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic (OMG) și o data pe trimestru pentru depozitele declarate a fi libere de OMG
2.	Fabrici de nutreturi combinate	La primul import pentru fiecare țara de origine și o data pe trimestru pentru fiecare fabrica*	O data pe trimestru prin recoltare de probe din depozitele de materii prime pe baza de soia, declarate a fi libere de OMG
3.	Fabrica de ulei din soia	La primul import pentru fiecare țara de origine și o data pe trimestru pentru fiecare fabrica*	O data pe trimestru pentru fiecare, fabrica prin recoltare de probe din depozitele de materii prime declarate a fi libere de OMG
4.	Unități de procesare soia, pentru obținerea de alimente, altele decât cele pentru producția de ulei (fabrici de procesare carne care utilizează produse din soia, fabrici de produse zaharoase, biscuiti, etc.)	La primul import pentru fiecare țara de origine și o data pe trimestru pentru fiecare fabrica*	Se vor preleva probe, conform unui program trimestrial, din depozitele de materii prime declarate a fi libere de OMG, de la max. 5 unități/trimestru din fiecare județ
5.	Unități de comercializare a soiei produselor care conțin, sunt constituite sau sunt derivate din soia	O data pe an pentru fiecare unitate*	Se vor preleva probe, conform unui program trimestrial, din depozitele alimentare, de la max 5 unități declarate a fi libere de OMG/trimestru din fiecare județ;

ST

2. Produse constând, care conțin sau sunt obținute din porumb

T

Font 8

Nr.
crt.

UNITATEA

MODALITATE DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL

PRIN INSPECȚIE

PRIN RECOLTAREA DE PROBE
PENTRU EXAMENE DE LABORATOR

		Frecventa	Frecventa recoltarii probelor
0.	1.	2.	3.
1.	Depozite de porumb (intermediari)	La primul import pentru fiecare țara de origine și o data pe trimestru pentru fiecare depozit*	O data pe trimestru pentru depozitele declarate a fi libere de (OMG)**
2.	Fabrici de nutreturi combinate	La primul import pentru fiecare țara de origine și o data pe trimestru pentru fiecare fabrica*	O data pe trimestru prin recoltare de probe din depozitele de materii prime pe baza de porumb declarate a fi libere de (OMG)**
3.	Fabrica de ulei din germeni de porumb	La primul import pentru fiecare țara de origine și o data pe trimestru pentru fiecare fabrica*	O data pe trimestru pentru fiecare, fabrica, prin recoltare de probe din depozitele de materii prime declarate a fi libere de OMG**
4.	Unități de procesare porumb, pentru obținerea de alimente, altele decât cele pentru producția de ulei (mori, fabrici de produse zaharoase, biscuiti, fulgi de porumb etc.)	La primul import pentru fiecare țara de origine și o data pe trimestru pentru fiecare fabrica*	Se vor preleva probe, conform unui program trimestrial, din depozitele de materii prime declarate a fi libere de OMG, de la max. 5 unități/trimestru din fiecare județ**

ST

3. Produse constând, care conțin sau sunt obținute din orez

T

Font 8

Nr.
crt.

UNITATEA

MODALITATE DE
SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL
PRIN INSPECȚIE

Frecventa

1. Puncte de inspecție la frontiera

La toate importurile de produse originare din SUA, conform Deciziei Comisiei Europene nr. 601/2006, cu modificările și completările ulterioare, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L 244 din 7 septembrie 2006

ST

* Se referă la verificarea documentelor necesare asigurării trasabilitatii, conform [Hotărârii de Guvern nr. 173/2006](#), publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 206/6 martie 2006

** Pentru unitățile declarate a fi libere de porumb modificat genetic se vor preleva probe, începând cu trimestrul III al anului 2007.

a) Analizele se efectuează la Institutul de Diagnostic și Sănătate Animala București - Unitatea de Biologie Moleculara și Organisme Modificate Genetic;

b) Prelevarea de probe se realizează de către inspectorii desemnați ai Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor teritoriale, din cadrul compartimentelor de standarde, mărci și calitatea alimentelor și compartimentelor de furaje în conformitate cu Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 94/2006 și cu procedurile de prelevare elaborate de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor; probele prelevate în trimestrul III pentru porumb vor fi utilizate pentru validarea metodei în cadrul Institutului de Diagnostic și Sănătate Animala;

c) Acțiunile de inspecție și prelevare de probe, dacă este cazul, la primul import de produse din fiecare țară de origine se realizează după primirea notificărilor din Punctul de Inspecție la Frontiera, în conformitate cu procedurile stabilite prin Ordinul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 38/2005 privind aprobarea normei pentru siguranța alimentelor care stabilește procedurile la importuri și exporturi de produse alimentare de origine non-animala supuse supravegherii și controlului pentru siguranța alimentelor, publicat în Monitorul Oficial al României Partea I nr. 159/2006, cu modificările și completările ulterioare.

d) În cazul în care în urma inspecției se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator se vor preleva probe pentru efectuarea analizelor de laborator. Probele recoltate în aceste condiții vor fi însoțite de o nota justificativă cu precizarea motivatiei recoltării acestora în afară frecvenței stabilite prin Programul de supraveghere și control.
