

**AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
ORDIN**

pentru modificarea și completarea anexei nr. 2 la Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 35/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, precum și a Normelor metodologice de aplicare a Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor

Văzând Referatul de aprobare nr. 2353 din 28.09.2022, întocmit de Direcția Generală Siguranța Alimentelor din cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,

având în vedere prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului, cu amendamentele ulterioare,

ținând cont de prevederile art. 6³ și ale art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 pentru organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare,

în baza prevederilor art. 6 din Hotărârea Guvernului nr. 1.156/2013 pentru aprobarea acțiunilor sanitar-veterinare cuprinse în Programul acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, a acțiunilor prevăzute în Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor, precum și a tarifelor aferente acestora, cu completările ulterioare,

în temeiul art. 3 alin. (1) și (3), precum și al art. 4 alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 1.415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, cu modificările și completările ulterioare,

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

Art. I. – Anexa nr. 2 la Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 35/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, precum și a Normelor metodologice de aplicare a Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 303 și 303 bis din 20 aprilie 2016, cu modificările și completările ulterioare, se modifică și se completează după cum urmează:

1. La capitolul I, secțiunea 3, numerele curente 1, 3 litera g), 6 literele a), b), c) d), e) și h) și 9 se modifică și vor avea următorul cuprins:

„Nr. crt.	Categoría de produs/ activitate	Unitatea*	CONDUITA DE CONTROL OFICIAL PRIN VERIFICARE/TESTARE/RECOLTARE DE PROBE					
			Frecvența verificărilor/ supravegherii/ monitorizării ***		Recoltare de probe pentru examene de laborator			Precizări tehnice**
			Cat. I	Cat. II	Natura probei	Frecvența recoltării probelor pentru examenele prevăzute la Secțiunea 4 din prezentul capitol		
						Cat. I	Cat. II	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Carne	a) Carmangerie	Trimestrial	Lunar	Produse finite	Anual, un sortiment din primele două categorii obținute lunar în cantitățile cele mai mari sau din alte categorii în baza evaluării riscului pentru sănătatea publică, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial, un sortiment din primele două categorii obținute lunar în cantitățile cele mai mari sau din alte categorii în baza evaluării riscului pentru sănătatea publică, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	1. Recoltarea de probe se efectuează de către DSVSA în scop bine determinat în cadrul controlului oficial, în vederea verificării siguranței produsului și respectiv a conformității alimentului cu criteriile de siguranță prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare, după cum urmează: a) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță prevăzute în Regulamentul (CE) nr.

								<p>2073/2005, cu amendamentele ulterioare;</p> <p>b) obținerea de informații privind statusul microbiologic a unor alimente comercializate pe piață;</p> <p>c) verificarea sistemului de proceduri și programe implementate de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în vederea asigurării siguranței alimentelor (proceduri de bune practici de igienă și producție, program HACCP, sistem de trasabilitate, proceduri de retragere /rechemare, evitarea contaminării încrucișate și/sau a contaminării post tratament termic);</p> <p>d) verificarea conformității alimentului/ lotului/ loturilor suspicionate;</p> <p>e) dezvoltarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxiinfecții alimentare, reclamațiilor,</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---

		b) Măcelărie	Trimestrial	Lunar	Carne proaspătă doar pentru determinarea speciei și carne tocată obținută la cererea consumatorului	La suspiciune, reclamație, toxiinfecție alimentară	La suspiciune, reclamație, toxiinfecție alimentară	sesizărilor; f) obținerea de informații cu privire la noi hazarde, rezultate în urma evaluării riscului. 2. În cazul în care în urma controlului se suspicionează sau se constată o neconformitate care necesită investigații de laborator recoltarea de probe va fi însoțită întotdeauna și de o notă de control, în care autoritatea sanitară veterinară locală va înscrie rezultatul controlului oficial și va argumenta scopul recoltării. 3. Recoltarea de probe de către autoritatea sanitară veterinară locală se realizează planificat în baza unei strategii stabilite de către DSVSA, care trebuie să urmărească obținerea de informații – date comparabile, necesare autorității sanitare
		c) Centru colectare a vânatului sălbatic	Anual, în sezoanele de vânătoare stabilite conform legislației specifice	Semestrial, în sezoanele de vânătoare stabilite conform legislației specifice				
		d) Centru pentru sacrificarea păsărilor și/sau lagomorfelor la nivelul fermei	Anual	Semestrial	Carcase păsări/lagomorfe	Anual, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	
3.	Pește și produse din pescuit	g) Centru de prelucrare a peștelui integrat în ferma de acvacultură	Semestrial	Trimestrial	Pește proaspăt și produse prelucrate	Anual, un sortiment din primele două categorii obținute lunar în cantitățile cele mai mari sau din alte categorii în baza evaluării riscului pentru sănătatea publică	Semestrial, un sortiment din primele două categorii obținute lunar în cantitățile cele mai mari sau din alte categorii în baza evaluării riscului pentru sănătatea publică	
6.	Alimentație publică și alte activități	a) Restaurant și alte unități în care se prepară și se servesc mâncăruri gătite b) Pizzerie c) Cantină, cu excepția controlului caracteristicilor nutriționale ale alimentelor din	Minimum 20% pe an din numărul de unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor la nivelul județului, luând în considerare numărul de consumatori, cantitățile de preparate servite, specificul acestora semestrial, pentru restaurantele care desfășoară și activitate de catering		Materii prime, preparate culinare	În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA		

		blocurile alimentare în spitale, școli, grădinițe, centre de recuperare și tabere școlare				veterinare locale. În stabilirea strategiei de recoltare DSVSA trebuie să țină cont de următoarele principii de:
		d) Laborator de cofetărie și/sau patiserie; e) Cofetărie/patiserie	Anual	Materii prime, produse finite	În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare	a) recoltare randomizată și reprezentativă pentru lot; b) recoltare selectivă – când se adresează unor categorii de alimente cu risc înalt (în baza informațiilor, investigațiilor și a experienței anterioare); c) recoltare în caz de suspiciune – care se bazează pe o analiză și o experiență privind lotul și circumstanțele recoltării (de exemplu, recoltarea efectuată ca parte a investigației în focarele de TIA, sau în timpul unei evaluări a programului HACCP în urma cărora se constată deficiențe care afectează siguranța produsului). În scopul obținerii de date relevante, al monitorizării și al
		h) Depozit alimentară	Lunar	Categorii de produse depozitate	Anual, recoltarea de probe din primele 3 categorii de produse depozitate cu ponderea cea mai mare și cu riscul cel mai mare	
9.	Prepararea, comercializarea alimentelor	Târguri și expoziții de produse alimentare	20% din târgurile/expozițiile organizate	Produse finite gata pentru consumul uman, produse primare	Numai în caz de reclamații, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare.”	

						supravegherii corespunzătoare a riscului microbiologic pe întreg lanțul alimentar, DSVSA trebuie să țină cont în elaborarea strategiei de recoltare ca frecvența și procedura de recoltare să se aleagă în funcție de tipul de micro-organism sau toxină și tipul de aliment implicat (perisabil, stabil).
--	--	--	--	--	--	--

2. La capitolul I, secțiunea 4 , titlul de la litera E se modifică și va avea următorul cuprins:

„E. Expertiza sanitar - veterinară a alimentelor de origine animală la nivelul unităților de procesare prin examene fizico-chimice”

3. La capitolul I secțiunea 4, numărul curent 2 și nota (31) se modifică și vor avea următorul cuprins:

„Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Etapa căreia i se aplică criteriul de siguranță a alimentelor ⁽²⁹⁾
2.	Alimente gata pentru consum, care permit dezvoltarea <i>Listeria monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale	5	<i>Listeria monocytogenes</i>	EN ISO 11290-2 (100 cfu/g) ⁽³⁰⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
				EN ISO 11290-1 (Nedetectată în 25g) ^(31 a)	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		5	<i>Listeria monocytogenes</i>	EN ISO 11290-1 (Nedetectată în 25g) ^{(31 b), (33)}	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Înainte ca produsul alimentar să fie ieșit de sub controlul imediat al operatorului din sectorul alimentar care l-a produs

(31) acest criteriu se aplică în cazul:

- a) produselor alimentare „gata pentru consum”, introduse pe piață în timpul perioadei de conservare, atunci când producătorul nu este în măsură să demonstreze pe bază de studii, că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare.
- b) produselor alimentare „gata pentru consum”, înainte ca acestea să fi părăsit controlul imediat al operatorului din sectorul alimentar care le-a produs, atunci când acesta nu este în măsură să demonstreze pe bază de studii, că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare.”

4. La capitolul I, secțiunea 6 numărul curent 2 și notele (2), (3) și (4) se modifică și vor avea următorul cuprins:

„Nr. crt.	Produsul	Frecvența controlului	Examen microbiologic, aspecte urmărite	Interpretare rezultate	Examen fizico-chimic, conduită realizare, metoda de analiză, bază legislativă	
2.	Aditivi alimentari din: - carne proaspătă ⁽²⁾ , - carne tocată ⁽²⁾	În caz de suspiciune sau reclamație		Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, cu amendamentele ulterioare	Se vor recolta probe din unități care produc și unități care comercializează carne proaspătă și carne tocată, pentru determinare:	
	Aditivi alimentari din: - produse din lapte	Trimestrial – se va recolta minim 1 probă /trimestru, în funcție de numărul unităților de profil autorizate/ înregistrate la nivelul județului		Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu amendamentele ulterioare	Nitriți	SR EN 12014/3
	Aditivi alimentari din: - produse din carne, inclusiv conserve ⁽³⁾	Trimestrial – se vor recolta minim 2 probe /trimestru/aditivi/grupe de aditivi, în funcție de numărul unităților de profil autorizate/ înregistrate la nivelul județului		Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu amendamentele ulterioare	Fosfați (Acid fosforic – fosfați-di, -tri și polifosfați)	Tehnici de spectrometrie cu absorbție moleculară (UV-VIS)
					Monoglutamat de sodiu	ISO 4134
					Nitriți	SR EN 12014/3
					Monoglutamat de sodiu	ISO 4134
				Fosfați (Acid fosforic – fosfați-di, -tri și polifosfați)	Tehnici de spectrometrie cu absorbție moleculară (UV-VIS)	

	Aditivi alimentari din: - pește proaspăt (refrigerat) ⁽²⁾	În caz de suspiciune sau reclamație		Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu amendamentele ulterioare.	Se vor recolta probe de pește proaspăt aflat în perioada de conservare, din unități de produse proaspete din pescuit, și unități de comercializare pentru determinare:	
					Fosfați (Acid fosforic – fosfați-di, -tri și polifosfați)	Tehnici de spectrometrie cu absorbție moleculară (UV-VIS)
					Nitriți	SR EN 12014/3
	Aditivi alimentari din: - fileuri de pește neprelucrate congelate - moluște și crustacee neprelucrate congelate și congelate rapid;	Trimestrial – se recoltează minim 1 probă/ trimestru în funcție de numărul unităților de profil autorizate/ înregistrate la nivelul județului		Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu amendamentele ulterioare.	Fosfați (Acid fosforic – fosfați-di, -tri și polifosfați)	Tehnici de spectrometrie cu absorbție moleculară (UV-VIS)
	Aditivi alimentari din: - pește marinat (hering și șprot marinat) ⁽³⁾	Trimestrial – se recoltează minim 1 probă/ trimestru în funcție de numărul unităților de profil autorizate/ înregistrate la nivelul județului		Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu amendamentele ulterioare	Nitrați	SR EN 12014/3
	Produse de pescărie prelucrate	Trimestrial – se recoltează minim 1 probă /trimestru /aditiv în funcție de numărul unităților de profil autorizate/ înregistrate la nivelul județului		Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu amendamentele ulterioare	Monoglutamat de sodiu	ISO 4134
Tartrazină						

⁽²⁾ Se recoltează probe de carne proaspătă, carne tocată și pește proaspăt (refrigerat), în caz de suspiciune sau reclamație, pentru determinarea după caz a nitriților și/sau fosfaților, cu scopul de a identifica posibilele practice frauduloase, având în vedere că în conformitate cu definiția pentru carne proaspătă și carne tocată din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, nu sunt admiși aditivii alimentari în compoziția acestora, iar în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 pentru peștele proaspăt nu este admisă utilizarea nitriților și fosfaților. Nitriții sunt folosiți în mod fraudulent pentru menținerea culorii tonului proaspăt, iar fosfații ca și agenți de reținere a apei.

⁽³⁾ În plus față de recoltările realizate în scopul de a verifica dacă se respectă prevederile Regulamentului (CE) nr. 1333/2008, se vor recolta inclusiv: produse din carne și conserve pe a căror etichetă nu sunt înscrși nitriți și/sau monoglutamat de sodiu și/sau fosfați; pește marinat, cu excepția heringului și șprotului marinat – cu mențiunea că probele se vor recolta numai la suspiciune sau la reclamație, cu scopul de a identifica posibilele practici frauduloase.

⁽⁴⁾ Pentru determinarea tartrazinei, matricea va fi reprezentată de acele categorii de produse de pescărie prelucrate, pentru care tartrazina este admisă conform Regulamentului (CE) nr. 1333/2008.”

5. Capitolul II, punctul A1 se completează cu următorul conținut:

27.	Sumă de $\Delta 9$ -tetrahydrocannabinol ($\Delta 9$ -THC) și acid $\Delta 9$ -tetrahydrocannabinolic ($\Delta 9$ -THCA) ⁽⁷⁾	Semințe de cânepă Semințe de cânepă măcinate Semințe de cânepă (parțial) degresate (turte presate) Tărâțe din semințe de cânepă Ulei din semințe de cânepă	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/ hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ
-----	---	--	--	---

6. La capitolul II punctul A2 se modifică și va avea următorul cuprins:

2. MONITORIZAREA NIVELURILOR DE CONTAMINANȚI DIN PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NONANIMALĂ

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Acrilamida ⁽⁷⁾	<p>Produse din cartofi: răsti, crochete, cartofi duchesse, cartofi noisettes, cartofi la caserolă, cartofi cu carne, cartofi cu brânză</p> <p>Produse de patiserie: chifle (chifle de hamburger, chifle din grâu integral, chifle cu lapte), lipie, tortillas, croissant, gogoși, specialități din pâine (de exemplu pâine din făină secară și boabe de secară, ciabatta cu măslin, pâine cu măslin), clătite, biscuiți crocanți din straturi subțiri de cocă prăjită, churros.</p> <p>Produse pe bază cereale: crackers din orez, crackers din porumb, snacksuri din cereal, müsli cu miere prăjiți</p> <p>Alte produse: chipsuri de legume, nuci prăjite, semințe oleaginoase prăjite, fructe uscate, boabe de cacao prăjite și produse derivate din cacao, măslin în saramură, substituenți de cafea dar care nu provin din cicoare sau cereale, fudge, caramel, nuga</p>	Unități de producție Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/ hipermarket, magazine specializate Unități de alimentație publică în care se prepară produsele alimentare enumerate în coloana 3	Se va preleva câte o probă pe an din fiecare județ

2.	Toxina T-2 și HT-2 și alte toxine fusarium (DON, ZEA, FUM B1+B2)	Cereale neprocesate, cereale pentru consumul uman direct, produse pe bază de cereale pentru consumul uman direct	Depozit/Siloz Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ
----	--	--	--	---

7. La capitolul II, punctul A, litera q) de la precizările tehnice se modifică și va avea următorul cuprins:

- q) Monitorizarea acrilamidei și a toxinei T2 și HT2 se realizează în conformitate cu Recomandarea Comisiei nr. 1888/2019 privind monitorizarea prezenței acrilamidei în anumite alimente, Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, cu amendamentele ulterioare și Recomandarea Comisiei nr. 165/2013 privind prezența toxinei T2 și HT2 în cereale și produse pe bază de cereale;

8. La capitolul II, litera D, nota pentru unitățile din tabelul 2 se modifică și va avea următorul cuprins:

„* În vederea eficientizării activităților și în funcție de resursele existente, controalele oficiale pentru verificarea cerințelor de igienă la aceste tipuri de unități se desfășoară în comun, pentru domeniul produselor de origine animală și nonanimală;

** Rezultatele evaluării unităților se iau în considerare la selectarea unităților pentru control.

Evaluarea unităților de la pct 70- 80 se realizează o singură dată, inclusiv prin completarea lit. G din Fișa de evaluare a unităților de comercializare a produselor alimentare inclusiv depozite alimentare și baruri și după caz, a lit. H din Fișa de evaluare a unităților de alimentație publică înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, publicate pe site-ul ANSVSA.”

Art. II. - Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

**p. Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare
și pentru Siguranța Alimentelor**

Dr. Alexandru Nicolae BOCIU

București, _____ / _____ /2022
Nr. _____



Nr. /

Se aprobă,
PREȘEDINTE - SECRETAR DE STAT

Dr. Alexandru Nicolae BOCIU

Propun a se aproba,
VICEPREȘEDINTE - SUBSECRETAR DE STAT

Dr. Ioan OLELEU

REFERAT DE APROBARE

În conformitate cu prevederile Ordonanței Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare, Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA), prin direcțiile tehnice cu atribuții în domeniul siguranței alimentelor și sănătății animalelor, elaborează norme sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor unice și obligatorii pentru persoanele fizice și juridice deținătoare de animale și pentru cele care produc, procesează, depozitează, transportă și comercializează produse și subproduse alimentare.

Având în vedere:

- necesitatea reevaluării și modificării frecvenței de control oficial/de recoltare a probelor pentru unități tip carmangerie, măcelărie, centru de colectare a vânatului sălbatic, centru pentru sacrificarea păsărilor și/sau lagomorfelor la nivelul fermei, centru de prelucrare a peștelui integrat în ferma de acvacultură, alimentație publică, târguri și expoziții de produse alimentare;
- necesitatea clarificării unor aspecte privind produsele alimentare „gata pentru consum”, introduse pe piață în timpul perioadei de conservare și înainte ca acestea să fi părăsit controlul imediat al operatorului din sectorul alimentar care le-a produs , atunci când producătorul nu este în măsură să demonstreze pe bază de studii, că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare;
- necesitatea reevaluării, modificării și completării matricilor, cât și a parametrilor de analizat, în conformitate cu prevederile legislative europene în vigoare, la secțiunea privind aditivii alimentari, pentru produsele alimentare de origine animală;
- necesitatea actualizării cerințelor privind delta-9-tetrahydrocannabinol din semințele de cânepă și din produsele derivate din acestea și a programului de control aferent, având în vedere legislația publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene după adoptarea Ordinului președintelui ANSVSA nr. 66/2022 pentru modificarea și completarea anexei nr.2 la Ordinul președintelui ANSVSA nr. 35/2016;
- necesitatea clarificării unor aspecte privind evaluarea anumitor categorii de unități prevăzute la controlul oficial al unităților care procesează, depozitează și valorifică produse alimentare de origine nonanimală.



Direcția Generală Siguranța Alimentelor a elaborat un proiect de Ordin de modificare și completare a Ordinului președintelui ANSVSA nr. 35/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, precum și a Normelor metodologice de aplicare a Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor, al cărui referat de aprobare vă rugăm să îl aprobați.

Cu stimă,

DIRECTOR GENERAL

Dr. Cristian DUICU

