

**RAPORT**  
**privind implementarea**  
**PLANULUI NATIONAL**  
**UNIC DE CONTROL INTEGRAT**  
**PENTRU ROMANIA**  
**in anul 2007**

# CUPRINS

## **Cap.1. NOTIUNI INTRODUCTIVE PRIVIND ELABORAREA RAPORTULUI**

- 1.1. Generalitati
- 1.2. Obiective
- 1.3. Domeniu de aplicare
- 1.4. Continutul si formatul raportului
- 1.5. Amendamente la Planul National de Control

## **Cap.2. IMPLEMENTAREA PLANULUI NATIONAL DE CONTROL IN ANUL 2007**

- 2.1. Sistemul de control pentru sanatatea plantelor
- 2.2. Sistemul de control pentru sanatatea animala
- 2.3. Sistemul de control pentru bunastarea animala
- 2.4. Sistemul de control pentru nutritia animalelor
- 2.5. Sistemul de control pentru produsele medicinale veterinare
- 2.6. Sistemul de control pentru alimente
- 2.7. Sistemul de control in agricultura ecologica

## **Cap.3. CONCLUZII PRIVIND EFICIENTA APLICARII PLANULUI NATIONAL DE CONTROL**

- 3.1. Sistemul de control pentru sanatatea plantelor
- 3.2. Sistemul de control pentru sanatatea animala
- 3.3. Sistemul de control pentru bunastarea animala
- 3.4. Sistemul de control pentru nutritia animalelor
- 3.5. Sistemul de control pentru produsele medicinale veterinare
- 3.6. Sistemul de control pentru alimente
- 3.7. Sistemul de control in agricultura ecologica

# Capitol 1. NOTIUNI INTRODUCTIVE PRIVIND ELABORAREA RAPORTULUI

## 1.1. Generalitati

Raportul privind implementarea Planului National Unic de control integrat in anul 2007, denumit in continuare *Raportul implementarii Planului National de Control* este elaborat in conformitate cu cerintele Regulamentului Comunitatii Europene nr. 882/2004 referitor la controalele oficiale.

Art. 44 al R CE 882/2004 prevede :

“ 1. La un an de la inceperea implementarii planurilor nationale multi-anuale de control si apoi in fiecare an Statele Membre vor inainta Comisiei un raport care sa indice:

- (a) orice amendamente facute planurilor nationale multi-anuale de control luand in considerare factorii la care se refera Articolul 42(3);
- (b) rezultatele controalelor oficiale si ale auditurilor desfasurate in anul precedent in conformitate cu prevederile planului multi-anual;
- (c) tipul si numarul cazurilor de neconformitate identificate;
- (d) actiuni de asigurare a functionarii eficiente a planurilor nationale multi-anuale de control, inclusiv actiunile de sanctionare si rezultatele acestora.”

*Raportul implementarii Planului National de Control* in Romania este intocmit de Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor (ANSVSA) impreuna cu celelalte autoritati competente pentru organizarea si efectuarea de controale oficiale din Romania si anume :

- Ministerul Sanatatii Publice (MSP),
- Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale (MADR),
- Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor (ANPC),
- Ministerul Mediului si Dezvoltării Durabile (MMDD),

și alte structuri cărora le-au fost delegate atribuții privind controlul oficial, precum cele ale:

- Ministerului Internelor și Reformei Administrative (MIRA)
- Ministerului Transporturilor (MT),
- Ministerului Apararii(MA),
- Ministerului Justitiei (MJ).

La intocmirea *Raportului* au fost luate in considerare cerintele prevazute in R CE 882/2004 precum si cele prevazute in *Ghidul pentru intocmirea rapoartelor anuale ale Statelor Membre referitoare la implementarea planurilor nationale de control*, intocmit de Comisia Europeana.

Raportul trebuie transmis Comisiei Europene in cel mult sase luni de la finele anului pentru care se intocmeste raportul, respectiv pana la data de 30 iunie 2008.

## 1.2. Obiective

Obiectivele intocmirii *Raportului implementarii Planului National de Control* sunt in stransa legatura cu cerintele legale de raportare stabilite in Articolul 44(1) al Regulamentului (CE) numarul 882/2004, permitand conturarea progreselor inregistrate in implementarea Planului National de Control si evaluarea eficacitatii sistemelor de control pe baza rezultatelor si efectelor controalelor oficiale realizate in Statele Membre.

Procesul de colectare si analiza a datelor rezultate ca urmare a controalelor, in scopul intocmirii raportului anual, conduce la revizuirea eficacitatii sistemelor proprii de control de catre fiecare Stat Membru in parte si poate contribui la dezvoltarea continua si imbunatatirea acestora.

Informatiile continute in Rapoartele anuale vor fi utilizate de Comisia Europeana pentru:

- Dezvoltarea propriilor programe de control anual (audituri, inspectii)

- Pregătirea raportului Comisiei Europene către Parlamentul și Consiliul European în conformitate cu Articolul 44 alineatele (4) și (6) din Regulamentul (CE) numărul 882/2004.

### 1.3. Domeniul de aplicare

*Raportului implementării Planului National de Control* se referă la toate sistemele de control oficial existente în România pentru verificarea conformității cu legislația în domeniul hranei pentru animale și al alimentelor, inclusiv al produselor medicinale veterinare și a altor produse de uz veterinar, precum și cu regulile privind sănătatea plantelor, sănătatea și bunăstarea animalelor.

### 1.4. Conținutul și formatul raportului

Structura Raportului urmează descrierea sistemelor de control din PNC.

Pentru fiecare dintre sistemele de control existente sunt descrise următoarele aspecte (în *Capitolul 2*) :

- Rezultatul controalelor oficiale efectuate în anul 2007, incluzând planurile anuale de control și cele specifice, gradul în care obiectivele strategice stabilite în planurile anuale au fost atinse (frecvența și natura lor); dacă obiectivele nu au fost atinse o analiză a factorilor care au condus la aceasta; indicatorii de performanță și obiectivele; finanțarea controalelor și motivația efectuării acestora;

- Frecvența și tipurile de neconformități identificate, clasificarea neconformităților pe sector și lanț alimentară, analiză neconformităților în ceea ce privește apariția acestora, natura riscului cauzat de neconformități, cauzele neconformităților;

- Acțiuni întreprinse pentru a asigura conformitatea operatorilor din domeniul alimentelor, al furajelor și altor producători;

- Acțiuni întreprinse pentru funcționarea eficientă a structurilor de control.

De asemenea sunt prezentate concluzii privind nivelul de conformitate atins pe baza datelor de mai sus (în *Capitolul 3*), incluzând activitățile de audit (intern/extern) și concluziile acestora, aprecieri privind progresele înregistrate în îndeplinirea obiectivelor strategice din Planul National de Control și eficiența controalelor efectuate.

În cazul în care există rapoarte anuale referitoare la planuri specifice de control sau alte controale oficiale la care se face referire în alte prevederi legislative comunitare, informațiile conținute în aceste rapoarte nu se vor repeta ci se va face trimitere la cel mai recent raport specific înaintat.

### 1.5. Amendamente la planul national de control

Planul National de Control întocmit în cursul anului 2007 și adoptat de către *Comitetul Interministerial pentru alimente și hrană pentru animale*, împreună cu *Raportul implementării Planului National de Control* în anul 2007 în forma în care va fi transmis la Comisia Europeană vor reprezenta baza discuțiilor și evaluărilor ce vor avea loc în cadrul grupului de lucru în semestrul II al anului 2008. Ca urmare vor fi stabilite, acolo unde este cazul, amendamentele la actualul Planul National de Control.

Acestea pot include :

- modificări datorate noii legislații
- urgența unor noi boli sau alte riscuri asupra sănătății
- organizarea activității de audit , în conformitate cu Art. 4(6) al R CE 882/2004
- modificări datorate rezultatelor controalelor și auditurilor efectuate etc.

## Capitol 2. IMPLEMENTAREA PLANULUI NATIONAL DE CONTROL IN ANUL 2007

### 2.1. Sistemul de control pentru sanatatea plantelor

#### 2.1.1. Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale / Agentia Nationala Fitosanitara

##### A. Implementarea Planului National de Control in anul 2007

Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale este autoritatea centrala in domeniul protectiei plantelor si carantinei fitosanitare, care coordoneaza si controleaza aplicarea prevederilor legale specifice prin Agentia Nationala Fitosanitara.

Schema de organizare

- Serviciul de protecția plantelor si carantina fitosanitara
- Compartimentul de omologare a produselor de protecție a plantelor.

Agentia Nationala Fitosanitara coordoneaza din punct de vedere tehnic urmatoarele institutii publice in sectorul fitosanitar:

- Laboratorul Central pentru Carantina Fitosanitara ;
- Unitatile Fitosanitare Judetene si a municipiului Bucuresti;
- Institutul de Cercetari pentru Protectia Plantelor;
- Laboratorul Central pentru Controlul Reziduurilor de Pesticide in Plante si Produse Vegetale.

##### Conformitatea privind legislatia.

In domeniul sanatatii plantelor au fost implementate urmatoarele Directive ale Uniunii Europene printr-un numar de 16 acte normative: Directiva Comisiei 91/2006 CE (masurile pentru combaterea si prevenirea raspandirii paduchelui din San José), Directiva Comisiei 93/85 CE si Directiva Comisiei 2006/56 CE (controlul putregaiului inelar al cartofului, produs de *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus*, Directiva Consiliului 2000/29/CE si Directiva Comisiei 2007/41/CE (masurile de protectie impotriva introducerii si raspandirii organismelor de carantina daunatoare plantelor sau produselor vegetale pe teritoriul Comunitatii), Directiva Comisiei 92/105 CE (pasapoartul fitosanitar utilizat pentru circulatia anumitor plante, produse vegetale sau alte obiecte in Comunitate), Directiva Comisiei 105/2004 CE (stabilirea modelelor de certificate fitosanitare sau de certificate fitosanitare pentru reexport oficiale, care insotesc plantele, produsele vegetale sau alte obiecte care provin din tari terte), Directiva Comisiei 92/90 CE (procedura de inregistrare a producatorilor si importatorilor de plante, produse vegetale sau alte obiecte), Directiva Comisiei 2001/32 CE (recunoasterea zonelor protejate expuse anumitor riscuri fitosanitare in Comunitate), Directiva Comisiei 94/3 CE (proceduri pentru notificarea interceptarii unui transport de marfa sau a unui organism daunator din tari terte si care prezinta un risc fitosanitar iminent), Directiva Comisiei 93/51 CE (reguli pentru circulatia anumitor plante, produse vegetale sau altor obiecte printr-o zona protejata), Directiva Comisiei 2004/103 CE (controlul de identitate si controlul fitosanitar ale plantelor, produselor vegetale sau ale altor obiecte, care pot fi efectuate in alt loc decat punctul de intrare in Comunitate sau intr-un loc apropiat acestuia), Directiva Consiliului 98/57 CE si Directiva Consiliului 2006/63 CE (controlul bacteriei *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.), Directiva Comisiei 95/44/CE (stabilirea conditiilor in vederea introducerii sau punerii in circulatie in Comunitate ori in anumite zone protejate, in scopuri experimentale sau stiintifice si lucrari pentru selectii varietale, a

anumitor organisme de carantina daunatoare, plante, produse vegetale si alte obiecte), Directiva Comisiei 93/50/CE (extinderea procedurii de inregistrare).

## B. Rezultatele aplicarii Programului Național de Supraveghere si Control in domeniul fitosanitar in anul 2007 – controale oficiale

B. 1. Rezultatele controalelor oficiale realizate in scopul monitorizarii organismelor de carantina (in conformitate cu notele de serviciu).

Nr. crt.	Organism de carantina/plante gazda	Suprafata controlata (ha)	Nr. probe trimise la laborator	Nr. probe pozitive
1.	Grapevine flavescence doré si vectorul <i>Scaphoideus titanus</i>	4272	306	0 (15 insecte capturate de <i>Scaphoideus titanus</i> )
2.	<i>Xylophilus ampelinus</i>	4272	241	0
3.	Virusurile la capsunul cultivat -plantatii pe rod	1013,3	117	2 (1 Strawberry mild yellow edge virus + 1 Arabis mosaic virus)
	-plantatii furnizoare de stoloni	20,46	3	0
4.	Virusurile la legume	4392,64	635	2 (1 Tomato spotted wilt virus + 1 Pepino mosaic virus)
5.	Daunatorii din spatiile protejate -in sere	306,69	57	1 <i>Liriomyza</i> spp.
	-in solarii	962,19	158	19 ( <i>Agromyzidae</i> , <i>Thripidae</i> , <i>Heliothis</i> , <i>Liriomyza trifolii</i> )
6.	<i>Phytophthora ramorum</i> -pepiniere	441,83	14	0
	-alte locuri	2750,89	42	0

***Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus*** - inspectii in cultura:

Cartof/Categoria	Suprafata controlata (ha)	Nr. probe trimise la laborator	Nr. probe pozitive
Cartof samanta	2789,3	586	13
Cartof pentru consum	214192,7	1020	92

***Ralstonia solanacearum*** – inspectii in cultura

Cartof/Categoria	Suprafata controlata (ha)	Nr. probe trimise la laborator	Nr. probe pozitive
Cartof samanata	2789,3	586	0
Cartof pentru consum	214192,7	1020	0
Alte culturi-Solanum dulcamara	-	9	0
Apa	-	14	0

***Plum pox virus:***

- pepiniere

Pepiniere inspectate	Pepiniere contaminate	Nr.plante contaminate
135	13	838

- plantatii mama furnizoare ramuri altoi

Plantatii mama inspectate	Plantatii mama contaminate	Nr.plante contaminate
35	6	127

### ***Erwinia amylovora***

- pepiniere

Nr. pepiniere contaminate	Nr. plante distruse
2	37

- livezi

Suprafata inspectata	Suprafata contaminata
30919,42	11812,62

### ***Bursaphelenchus xylophilus* si vectorul *Monochamus* spp.:**

- monitorizare teritoriu

Nr. inspectii		Nr probe trimise la laborator		Nr. probe pozitive
In paduri	La lemn de conifere	In paduri	La lemn de conifere	
267	205	94	38	0

- monitorizare import

Nr. inspectii lemn conifere	Nr. probe trimise la laborator	Nr. probe pozitive
1898	8	0

### ***Monilinia fructicola***

Specia	Nr. probe trimise la laborator	Nr. probe gasite pozitive
Piersic + cais	72	0
Prun	205	0
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>0</b>

### ***Ditylenchus dipsaci***

Cultura	Suprafata controlata (ha)	Nr. probe prelevate	Nr. probe pozitive
Ceapa consum	2658,75	257	42
Allium sp.	26,9	26	0
altele	1,025	1	0

***Diabrotica virgifera*** - monitorizarea daunatorului *Diabrotica virgifera*, in anul 2007, a avut urmatoarele obiective: actualizarea arealului de raspandire al speciei si depistarea unor focare

noi de atac, supravegherea zonei delimitate la limita dintre judetele infestate si neinfestate (centura), precum si aplicarea diferentiata a masurilor de control la nivelul tarii.

Conform prevederilor planului de monitorizare Nr. 94971B/ 2006 si Deciziei 2006/564 /CE, la nivelul intregii tari s-au stabilit 3 zone in functie de prezenta/absenta organismului daunator, astfel:

**Zona A** - reprezentata de judetele infestate in perioada 1996-2005, in care s-a urmarit aplicarea masurilor de suprimare a daunatorului *Diabrotica virgifera*, constand in interzicerea monoculturii de porumb sau aplicarea obligatorie a tratamentelor chimice impotriva adultilor;

**Zona B** - reprezinta o "centura" de aproximativ 40 km latime (10 km. in judetele infestate si 30 km. in judetele neinfestate);

**Zona C** - cuprinde judetele considerate libere de prezenta daunatorului, plasate la limita estica a "centurii", respectiv: Botosani, Suceava, Iasi, Neamt, Vaslui, Bacau, Covasna Vrancea, Galati, Buzau, Braila, Tulcea, Dambovita, Bucuresti, Ilfov, Ialomita, Calarasi, Constanta, Giurgiu si judetele cu focare noi, respectiv: Brasov, Prahova, Arges, Teleorman.

Zona B			Zona C			Total capturi
Nr. pct. monitorizate	Nr. capcane	Nr. capturi	Nr. pct. monitorizate	Nr. capcane	Nr. capturi	
242	726	2406	1275	3825	227	2633

**B.2.** Rezultatele controalelor oficiale realizate in scopul monitorizarii organismelor de carantina (in conformitate cu Deciziile Comisiei)

**Pepino mosaic virus** - virus monitorizat in conformitate cu prevederile Deciziei Comisiei 2004/200/CE:

Categoria de plante monitorizate	Nr. de locatii/nr.de inspectii	Nr. probe prelevate/nr. probe pozitive	Nr. de loturi pozitive/nr. de focare
Plante de tomate destinate plantarii	205/284	11/0	0
Productia de fructe de tomate	874/1067	595/6	2
Fructe de tomate de pe piata	157/285	35/0	0

Import

Seminte tomate	Tara de origine	Nr. de transporturi	Nr. de probe prelevate/nr. probe pozitive
	Israel	5	6/0

**Phytophthora ramorum** monitorizat in conformitate cu prevederile Deciziei Comisiei 2007/201/CE:

Locatii monitorizate	Nr. inspectii vizuale	Nr. analizelor de laborator
pepiniere (plantatii)	144	20
gradini publice	159	20

Speciile monitorizate: *Acer* spp., *Aesculus hippocastanum*, *Syringa vulgaris*, *Taxus* spp., *Quercus* sp., *Rhododendron repens*, *Acer cappadocicum*, *Pieris japonica*, *Fraxinus excelsior*, *Salix caprea*, *Magnolia* sp., *Tilia* sp., *Robinia* sp., *Thuja* sp., *Castanea* sp., *Viburnum* sp., *Fagus sylvatica*, *Lonicera* sp., *Fagus tricolor*, *Taxus media*, *Pseudotsuga* sp., *Lonicera hispidula*, *Pseudotsuga menziesii*, *Vitis* sp., *Viburnum lantana*, *Rhododendron* sp., *Vaccinium* sp.



**Bursaphelenchus xylophilus** monitorizat in conformitate cu prevederile Deciziei Comisiei 2006/133/CE:

Locatii monitorizate	Nr. inspectii vizuale	Nr. de probe prelevate
Paduri	192	95
Zone de risc	96	33

Specii monitorizate: *Pinus* L., *Abies* Mill., *Picea* A. Dietr., *Larix* Mill., *Pseudotsuga* Carr.

**Gibberella circinata** monitorizat in conformitate cu prevederile Deciziei Comisiei 2007/433/CE:

Locatii monitorizate	Locatii monitorizate vizual ha / numar	Cazuri pozitive
Pepiniere	172,94 / 68	0
Paduri de <i>Pinus</i> spp., si <i>Pseudotsuga menziesii</i> - productie material plantare (ha)	47 / 3	0
Paduri de <i>Pinus</i> spp., si <i>Pseudotsuga menziesii</i> , inclusiv parcuri, gradini, etc. (ha)	5999,37 / 138	0

**Dryocosmus kuriphilus** monitorizat in conformitate cu prevederile Deciziei Comisiei 2006/464/CE:

Locatii monitorizate	Locatii monitorizate vizual ha / numar	Cazuri pozitive
Pepiniere	0,42 / 2	0
Paduri, parcuri si gradini (ha)	790,06 / 53	0

Specia monitorizata: *Castanea sativa*

**Potato spindle tuber viroid** monitorizat in conformitate cu prevederile Deciziei Comisiei 2007/410/CE:

Productia interna

Planta gazda	Nr. locatiilor inspectate	Nr. locatiilor din care s-au prelevat probe	Nr. probe prelevate	Cazuri pozitive
<i>Brugmansia</i> spp.	1	-	-	0
<i>Solanum jasminoides</i>	2	-	-	0
Cartofi	671	153	261	0
Tomate	540	28	14	0

Plante-gazda origine UE

Planta gazda	Nr. transporturi inspectate	Nr. total inspectii	Cazuri pozitive
<i>Brugmansia</i> spp.	10	11	0
<i>Solanum jasminoides</i>	5	7	0
Cartofi	29	31	0
Tomate	4	7	0

**Rhynchophorus ferrugineus** monitorizat in conformitate cu prevederile Deciziei Comisiei 2007/365/CE:

Locatii monitorizate	Nr. locurilor inspectate	Cazuri pozitive
Pepiniere	8	0
Locatii publice - parcuri si gradini, strazi	8	0

Specii monitorizate: *Phoenix* sp., *Phoenix arizonica*, *Phoenix canariensis*, *Areca catechu*, *Caryota maxima*, *Livistona decipiens*, *Livingstonia chinensis*, *Phoenix canariensis*, *Phoenix dactylifera*, *Sabal umbraculifera*, *Washingtonia* sp., *Chamaerops excelsa*, *Trachycarpus fortunei*, *Washingtonia robusta*, *Cicas revoluta*, *Phoenix robelini*, *Phoenix theophrasti*, *Cocos nucifera*, *Elaeis guineensis*, *Oreodoxa regia*, *Phoenix sylvestris*, *Sabal umbraculifera*, *Areca* sp., *Arcanthophoenix* sp., *Carludovica* sp., *Washingtonia filifera*, *Sabal black*, *Roistonea regia*, *Butia* sp., *Chamaedorea elegantissima*, *Latahia commersonii*, *Livistona* sp., *Latania* sp., *Cariota mits*, *Chamaedorea humilis*, *Howea* sp., *Dictyosperma aurea*, *Butia capitata*.

**B.3.** Rezultatele controalelor oficiale realizate pentru introducerea si circulatia plantelor, produselor vegetale si a altor obiecte pe teritoriul romaniei/comunitatii

- Numarul de pasapoarte fitosanitare eliberate pentru circulatia plantelor, produselor vegetale si a altor obiecte pe teritoriul Romaniei/Comunitatii Europene

Unitatile fitosanitare judetene	ITCSMS LCCSMS	Inspectoratele de Carantina Fitosanitara Vamala	TOTAL
5070	1.566.561	48	1.571.679

UF-Unitatile fitosanitare

ITCSMS-Inspectoratele teritoriale pentru calitatea semintelor si materialului saditor

LCCS-Laboratorul central pentru calitatea semintelor

- Numarul de inspectii realizate la importul de plante, produse vegetale sau alte obiecte

Import (nr. de inspectii) pentru Romania conform H.G.nr.563/2007	Import (nr. de inspectii) pentru state membre conform Dir. 2000/29	TOTAL GENERAL
3.921	147	20.882

- Numarul de inspectii realizate pentru exportul/reexportul si tranzitul de plante, produse vegetale sau alte obiecte

Export (nr. de inspectii)	Tranzit (nr. de inspectii)	Reexport (nr. de inspectii)	TOTAL
2.095	4.772	187	7.054

- Numarul de certificate fitosanitare eliberate

Unitatile fitosanitare judetene	Inspectoratele de Carantina Fitosanitara Vamala		TOTAL
	export	reexport	
20.447	770	189	21.406

**B.4.** Interceptii (Neconformitati):

Numarul total de interceptii: 9 dintre care:

- Cartofi consum din - Moldova (1 caz)  
- Serbia (1caz)
- *Prunus spp.* din Ungaria (2 caz)
- Paleti din lemn din Moldova (3 cazuri)
- Paleti din lemn din Ucraina (1 caz)
- Lemn de conifere din federatia Rusa (1 caz)

Masura aplicata: returnare (66,66%) si distrugere (33,33 %).

### C. Actiuni de audit extern.

Misiuni de evaluare:

Expertii din cadrul DG SANCO au efectuat in Romania misiunea de evaluare DG (SANCO)/7463/2007 in vederea intocmirii profilului de tara pentru Romania privind siguranta alimentelor si furajelor, sanatatea animalelor, bunastarea animalelor si sanatatea plantelor, in perioada 17-21 septembrie 2007.

In urma misiunii de evaluare din 17-21 septembrie 2007, efectuata de catre expertii Comisiei Europene s-a constatat ca in domeniul sanatatii plantelor au fost luate masurile necesare, pe baza recomandarilor expertilor Misiunii FVO din 2006:

- transpunerea directivelor comunitare: 2001/32 CE; 93/51 CE, 2004/103 CE;
- elaborarea si transmiterea in teritoriu in vederea implementarii, a procedurii de lucru privind extinderea inregistrarii producatorilor de plante care nu sunt prevazute in Anexa V, partea A la Directiva Consiliului 2000/29 CE (inclusiv etichetarea cartofului de consum);
- cresterea numarului de probe prelevate atat la cartoful de consum cat si la cartoful de samanta in scopul depistarii si eradicarii focarelor de *Clavibacter michiganensis* spp. *sepedonicus*.

### D. Actiuni de asigurare a functionarii eficiente a serviciilor de control oficial in domeniul sanatatii plantelor:

#### D.1. Intarirea capacitatii de control la locul de productie si de monitorizare a teritoriului

Pentru implementarea corespunzatoare a reglementarilor privind intarirea controlului fitosanitar la locul de productie si monitorizarea teritoriului, au fost luate o serie de masuri, respectiv:

- continuarea instruirii personalului de specialitate din cadrul celor 42 de Unitati Fitosanitare;
- elaborarea si transmiterea in teritoriu a:
  - Notei de serviciu nr.293433/15.11.2007 privind programul de monitorizare fitosanitara a culturii cartofului pentru campania 2007-2008;
  - Notei de serviciu nr.293566/30.11.2007 referitoare la programul de implementare a procedurilor generale privind inregistrarea producatorilor, depozitelor colective, centrelor de expediere, a unei alte persoane si a importatorilor de plante, produse vegetale sau alte obiecte, si eliberarea pasaportului fitosanitar pentru plantele, produsele vegetale sau alte obiecte vizate de reglementarea fitosanitara;
- continuarea monitorizarii organismelor daunatoare la cartof: *Ralstonia solanacearum*, *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus*, *Globodera pallida* si *Globodera rostochiensis*, *Meloidogyne fallax*, *Meloidogyne chitwoodi*, *Ditylenchus destructor*, *Synchytrium endobioticum*, *Pseudomonas solanacearum*, Tomato spotted wilt virus, Potato stolbur mycoplasma, Potato spindle tuber viroid, *Solanum dulcamara*;
- continuarea monitorizarii specifice a anumitor organisme daunatoare:
  - *Diabrotica virgifera* LeConte;
  - *Bursaphelenchus xilophilus*;

- *Phytophthora ramorum*;
- *Xylophilus ampelinus*;
- *Dryocosmus kuriphilus*;
- *Rhynchophorus ferrugineus*;
- *Gibberella circinata*;
- a daunatorilor din spatii protejate (sere, solarii);
- a virusurilor, ciupercilor si *Xanthomonas fragariae* la capsunul cultivat (*Fragaria* spp.);
- *Xanthomonas campestris*, *Cercospora angolensis*, *Guignardia citricarpa* la Citrus;
- *Plum pox virus*, *Erwinia amylovora*, *Monilinia fructicola* in pomicultura;
- Grapevine flavescence dorée si *Scaphoideus titanus* ca vector in viticultura ;
- *Ditylenchus dipsaci* pe materialul de inmultire pentru care a fost eliberat pasaport fitosanitar si pentru ceapa consum;
- Virusuri ale legumelor (tomato): Tomato spotted wilt virus, Tomato yellow leaf curl virus, Pepino mosaic virus si *Bemisia tabaci* ca vector.
- continuarea implementarii programului de conformitate fitosanitara al ambalajelor din lemn destinate exportului;
- continuarea implementarii reglementarilor privind inregistrarea producatorilor, depozitelor colective, centrelor de expediere, a unei alte persoane si a importatorilor de plante, produse vegetale sau alte obiecte prin verificarea documentatiei specifice in vederea inregistrarii, eliberarii si vizarii anuale a certificatului de inregistrare;
- continuarea implementarii reglementarilor privind pasaportul fitosanitar prin efectuarea controlului fitosanitar teritorial al plantelor, produselor vegetale sau altor obiecte prevazute in anexa V partea A din HG nr. 563/2007, in vederea eliberarii pasaportului fitosanitar, care atesta ca sunt indeplinite exigentele fitosanitare specifice si care asigura circulatia acestor plante si produse vegetale pe teritoriul Romaniei/Comunitatii

## D.2. Intarirea capacitatii de control fitosanitar vamal

In vederea implementarii legislatiei fitosanitare armonizata cu directivele comunitare au fost luate o serie de masuri pentru consolidarea capacitatii de implementare, respectiv:

- continuarea implementarii reglementarilor fitosanitare privind importul de plante, produse vegetale sau alte obiecte din tari terte prin efectuarea controalelor fitosanitare la intrarea in Romania/Comunitate a plantelor, produselor vegetale sau altor obiecte prevazute in anexa V partea B din HG nr. 563/2007;
- continuarea instruirii personalului de specialitate din cadrul celor 8 inspectorate de carantina fitosanitara vamala care se afla la granita Comunitatii Europene.

**D.3.** Continuarea instruirii expertilor de la nivel central si teritorial, de catre experti comunitari, in cadrul proiectului Phare RO 2004/IB/AG-15 (finalizat in octombrie 2007), in conformitate cu ultimele evolutii ale recomandarilor si directivelor UE in ceea ce priveste:

- implementarea unui sistem de pasaport a plantelor si a unui sistem de inregistrare a producatorilor, comerciantilor si centrelor de distribuire (inclusiv centrele de inregistrare a depozitelor de cartofi);
- workshop si vizita de studiu a inspectorilor regionali, pe conceptual de instruire a trainerilor, pe problemele care au mai ramas cu privire la pasaportul plantelor si sistemul de inregistrare, la inregistrarea productiei si transportul cartofilor de consum in Romania;
- implementarea Directivelor UE;
- sistemul de calitate conform standardului ISO-17025;
- proceduri de supraveghere a organismelor daunatoare care nu au fost inca incluse, precum si dezvoltarea unui program national de supraveghere a acestora, la nivel central si regional;

- alinierea la standardele UE a nivelului de performanta a laboratoarelor regionale de diagnoza in identificarea organismelor daunatoare, in sprijinul programului national de supraveghere, indeosebi pe disciplinele nematologie si bacteriologie;
- diagnoza din cadrul laboratoarelor centrale si regionale, pe disciplinele: bacteriologie, nematologie, entomologie, micologie si virologie;
- misiune pentru organizarea unui program de instruire privind sistemul de asigurare a calitatii pentru inspectii, conform Normei Europene 45004 si standardului ISO 17020;
- punerea bazelor implementarii in cadrul laboratoarelor regionale de diagnoza, a unui sistem de calitate conform standardului ISO-17025, cu sprijinul unui expert in domeniul calitatii;
- workshop pentru inspectorii fitosanitari din ICFV privind implementarea procedurilor de implementare si gestionare a pasaportului plantelor, produselor vegetale si a altor obiecte reglementate in Romania;
- obtinerea acreditarii conform ISO 17025 a Laboratorului Central pentru Carantina Fitosanitara pentru diagnosticarea anumitor organisme daunatoare de carantina prin anumite metode de diagnostic;
- Sesiune de instruire pentru specialistii din cadrul laboratoarele de nematologie, in vederea participarii la programul national de monitorizare in Romania
- misiune pentru organizarea unui program de instruire privind monitorizarea cartofului la nivel national si implementarea directivelor de control UE la cartof in Romania;
- Instruire privind monitorizarea nationala a principalelor organisme de carantina si implementarea directivelor de control UE la cartof in Romania.

#### **D.4. Asigurarea schimbului de informatii cu Comisia Europeana**

- participarea la organismele internationale O.E.P.P., C.I.P.V, F.A.O., O.M.C., Taiex, Banca Mondiala, gestiunea corespondentei si materialelor documentare ;
- asigurarea schimbului de informatii cu Comisia Europeana, participarea lunara la Comitetul Permanent pentru Sanatatea Plantelor si la grupurile de lucru specifice;
- participarea la lucrarile sub-comitetelor si comitetelor de asociere privind monitorizarea progreselor inregistrare in adoptarea si implementarea acquis-ului comunitar.

#### **D.5. Dezvoltarea sistemului informatic national de protectia plantelor**

- actualizarea bazei de date FITOEXPERT, ca baza centrala de date cu 6 module (anuar, pasaport, import, export, statistici nationale si administrator).

#### **D.6. Participare la proiecte cu dubla finantare:**

- Proiect Phare 2004: Ro 2004/016-772.03.02 RO 2004/IB/AG-15, Continuarii intaririi structurii administrative in domeniul fitosanitar in Romania, avand ca obiectiv: alinierea in totalitate a administratiei fitosanitare din Romania la cerintele UE;
- Modernizarea Sistemului de Cunoastere si Informare agricola, avand ca obiectiv: intarirea capacitatii institutionale, modernizarea sistemului national de cercetare agricola si imbunatatirea serviciilor de consultanta si instruire.
- Proiect Sapard masura 1.2.: Achiziția de echipamente (statii de măsură si statii de receptie) pentru completarea sistemului AGROEXPERT de supraveghere si avertizare pentru combaterea bolilor si dăunătorilor din cele 42 unități fitosanitare.  
Obiectiv: Completarea echipamentelor sistemului Agroexpert de supraveghere si avertizare agrometeorologică pentru combaterea bolilor si dăunătorilor, existente in cele 42 de unități fitosanitare

## **Laboratorul central pentru carantina fitosanitara**

In anul 2007, la sediul central activitatea s-a desfasurat prin urmatoarele compartimente de lucru: Fitopatologie, Entomologie, Controlul calitatii pesticidelor, Biroul prelucrare si transmitere informatii, Sera, Resurse umane-juridic si Contabilitate-financiar. Activitatea de inspectie fitosanitara vamala s-a desfasurat prin cele 8 Inspectorate de carantina fitosanitara vamala (ICFV), amplasate in punctele de trecere a frontierei de stat. La finele anului au fost ocupate un numar de 150 posturi din totalul de 163 aprobate.

Principalele obiective in 2007 au fost: efectuarea analizelor de laborator (depistare si identificare organisme daunatoare si analize fizico-chimice pentru produsele de protectie a plantelor), implementarea sistemului de asigurare a calitatii (conform SR EN ISO/CEI 17025/2005), efectuarea inspectiilor fitosanitare vamale, intarirea capacitatii administrative si perfectionarea pregatirii profesionale.

### **Efectuarea analizelor de laborator**

In anul 2007 au fost receptionate 8219 probe (8041 probe de plante si produse vegetale pentru detectarea prezentei organismelor daunatoare si 178 probe ridicate din produse de protectie a plantelor, pentru analize fizico-chimice), fiind analizate in total 7270 probe; diferenta de 949 probe neanalizate consta in: 50 probe de plante si produse vegetale respinse deoarece nu au respectat reglementarile fitosanitare in vigoare si 899 probe in curs de analiza (891 de probe din plante si produse vegetale si 8 probe din produse de protectia plantelor).

Prelevarea probelor a fost facuta de inspectorii fitosanitari, in conformitate cu prevederile Hotararii Guvernului nr. 563/2007 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a ordonantei Guvernului nr. 136/2000 privind masurile de protectie impotriva introducerii si raspandirii organismelor de carantina daunatoare plantelor sau produselor vegetale in Romania (modificata si completata prin HG nr. 1135/2007), Notei de serviciu MAPDR nr. 92146/18.04.2005 privind procedura de prelevare a probelor de produse de protectie a plantelor in cadrul programului de monitorizare a calitatii acestora si instructiunile stabilite prin Programele de monitorizare specifice anumitor organisme de carantina fitosanitara si prin Programul national de monitorizare a calitatii produselor de protectie a plantelor.

In laboratoarele de diagnoza (fitopatologie si entomologie) au fost analizate 7100 probe constituite din:

- 4778 probe de plante si produse vegetale ridicate in cadrul programelor de monitorizare aprobate de Ministerul Agriculturi si Dezvoltarii Rurale ;
- probe ridicate din importurile de plante si produse vegetale supuse controlului fitosanitar
- 600 probe de plante si produse vegetale prelevate din produse originare din Uniunea Europeana;
- 1475 probe ridicate din teritoriu din productia destinata exportului sau consumului intern;

Pentru cele 7100 probe s-au efectuat 13944 analize, repartizate pe compartimente de lucru astfel : virologie 4341 analize, bacteriologie 4486 analize, nematologie 2502 analize, entomologie 1021 analize si micologie 1594 analize.

In total au fost depistate 1938 de cazuri pozitive ( 27,2 % din probele analizate), din care 1.317 (67,96 % din probele pozitive) au fost diagnosticate cu organisme de carantina.

Efectuarea analizelor pentru probele ridicate in cadrul programelor de monitorizare a constituit un obiectiv prioritar in cadrul compartimentelor de diagnoza.

### **Audit tehnic in anul 2007**

La nivelul sistemului de management al laboratorului, implementat în conformitate cu cerintele standardului international SR EN ISO/CEI 17025/2005 s-au desfasurat în anul 2007 audituri interne si audituri externe.

Auditurile interne au fost efectuate de auditori interni pregatiti în efectuarea auditurilor în conformitate cu prevederile standardului SR EN ISO 19011/2003 – « Ghid pentru auditarea sistemelor de management al calitatii si/sau de mediu ».

Auditurile externe au fost efectuate de organismul national de acreditare RENAR, în cadrul procesului de acreditare a laboratorului si au constatat în evaluarea sistemului de management si a metodelor tehnice solicitate pentru acreditare de unitatile tehnice Controlul Calitatii Pesticidelor, Bacteriologie, Nematologie si Virologie.

<b>Nr. crt.</b>	<b>Tipul auditului</b>	<b>Data auditului</b>	<b>Numarul / tipul neconformitatilor constatate</b>	<b>Data eliminarii neconformitatilor</b>
1.	Audit intern	28.02 - 20.03.2007	12 / minore	30.03.2008
2.	Audit extern – de preevaluare a a laboratorului	18.05.2007	3 / minore	06.07.2007
3.	Audit intern	09 -15.10.2007	6 / minore	30.03.2008
4.	Audit extern – de evaluare a laboratorului	24 - 26.10.2007	17 : 13 - majore 4 - minore	30.03.2008

Auditurile interne – au fost urmate de întocmirea rapoartelor de audit, prin intermediul carora managementul tehnic este înstiintat asupra neconformitatilor constatate ; s-au stabilit corectiile, masurile corective, persoanele responsabile cu aplicarea acestora si termenele de finalizare. Neconformitatile constatate au fost eliminate.

Auditurile externe – au fost urmate de :

a) întocmirea unor planuri de actiuni corective care au fost depus la RENAR astfel :

- 04.06.2007 – planul de actiuni corective pentru eliminarea neconformitatilor auditului de preevaluare;
- 30.11.2007 – planul de actiuni corective pentru eliminarea neconformitatilor auditului de evaluare.

b) depunerea la RENAR a dovezilor pentru eliminarea neconformitatilor constatate, astfel :

- 12.07.2007-dovezile pentru eliminarea neconformitatilor auditului de preevaluare ;
- 24.04.2008 – dovezile pentru eliminarea neconformitatilor auditului de evaluare

## 2.2. Sistemul de control pentru sanatatea animalelor

### 2.2.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

#### 2.2.1.1 Directia de Inspectie

Raport cifric - anul 2007

Nr. Crt.	Tematica de control	Total Inspectii DSVSA	Sanctiuni aplicate DSVSA			
			Nr. sanctiuni	Valoare aplicata (RON)	OST	OIA/Comunicare Biroul Unic
<b>A. SANATATE ANIMALA</b>						
<b>I. BOLI</b>						
1.	Influenta aviara:	30972	74	103000	1	0
1.1	- primarii	2673	2	1500	0	0
1.2	- gospodarii ale populatiei	23713	20	11400	0	0
1.3	- medici veterinari	3401	33	43800	0	0
1.4	- ferme de pasari	1601	19	34800	1	0
2.	Boala de Newcastle	20144	75	61100	0	0
3.	Pesta porcina clasica	27274	109	418000	1	3
4.	Tuberculoza	7622	9	12400	0	0
5.	LEB	8933	1	1000	0	0
6.	Anemia Infectioasa Ecvina	4588	8	6600	0	0
7.	EST	5045	3	2600	0	0
8.	Alte boli	5447	18	34800	0	0
<b>II. ECARISAREA TERITORIULUI</b>						
1.	Colectare, transport si neutralizare a SNCU	1938	30	73000	0	0

#### A. Neconformitati inregistrate in domeniul sanatatii animalelor:

Pesta porcina clasica - PPC

În decursul anului 2007, controalele intreprinse au vizat verificarea modului in care s-a realizat gestionarea focarelor de PPC aparute in 2006 și a realizării programului de profilaxie pentru efectivele de porci atât din gospodariile populatiei cât și din exploatațiile comerciale.

##### A.1. Deficiențe constatate la CSV Concesionate:

- lipsa anticorpilor pentru PPC la porci ce apăreau în acte ca fiind vaccinați;
- nu au fost specificate numerele de identificare individuală a porcinelor în tabelele centralizatoare;
- nevizarea proceselor verbale centralizatoare și a sintezei campaniei de vaccinare de către medicul veterinar zonal;
- existența de neconcordanțe între tabelele centralizatoare pentru vaccinarea PPC și formularele de identificare F1.
- absența fișelor de magazie pentru gestionarea vaccinului;
- lipsa truselor de tatuaj și neutilizarea acestora acolo unde existau;
- necompletarea datelor privind apariția și stingerea focarele de PPC, în registrul de epizootii;



- nerespectarea prevederilor legale privind uciderea fără întârziere a întregului efectiv de porcine existent în exploatațiile în care s-a confirmat PPC;
- neconcordanța datelor din documentele ce au stat la baza întocmirii dosarelor privind focarele de PPC;

#### **A.2. Deficiențe constatate la exploatațiile profesionale de suine:**

- nerespectarea programului de vaccinare de necesitate contra pestei porcine clasice a porcinelor din exploatațiile profesionale comerciale aprobate pentru utilizarea vaccinului marker, conform schemei de vaccinare transmisă și aprobată de ANSVSA prin Nota de serviciu 1960/27.02.2007;
- neîntocmirea corespunzătoare a unor evidențe sanitare veterinare (registru de exploatație, registrul imunologic, registrul de consultații și tratamente, registrul de inspecție zilnică, registrul de necropsii și registrul de mortalitate).
  - neasigurarea condițiilor de biosecuritate;
  - neidentificarea și neînregistrarea suinelor în termen legal;
  - neprelevarea probelor serologice pentru detecția de anticorpi postvaccinali;
  - absența marcajelor suplimentare cu litera „M” prin aplicarea tatuajului pe crupa dreaptă;
  - absența proceselor verbale de dezinfecție;
  - neconcordanța între situația privind mișcarea efectivelor de animale transmisă la DSVSA județene și registrul de evoluție a efectivelor din ferma;
  - utilizarea de substanțe dezinfectante neomologate;

#### **A.3. Influența aviara**

- neasigurarea măsurilor de biosecuritate (filtrul sanitar veterinar nu este amenajat și întreținut corespunzător, prezența de discontinuități la nivelul gardului ce împrejmuește ferma, sau înălțimea acestuia e necorespunzătoare, dezinfectatorul rutier nu asigură o dezinfecție corectă a roților mijloacelor de transport, existând posibilitatea evitării acestuia datorită amplasării la distanța mare față de poarta de acces, platforma de gunoi neamenajată);
  - nu se respectă timpul de așteptare între două serii de pui, iar popularea halelor se face fără a fi prelevate teste de sanitație care să ateste eficiența dezinfecției;
  - sursele de apă nu sunt controlate periodic, neexistând buletine de analiză;
  - lipsa unui contract încheiat cu un medic veterinar care să asigure efectuarea acțiunilor sanitare veterinare;
  - nu sunt ținute evidențe în conformitate cu Ord. nr. 80/2005 pentru mortalitățile înregistrate și nu există documente care să ateste dirijarea acestora spre o unitate de neutralizare;

#### **A.4. Pseudopesta aviara**

- necompletarea corespunzătoare a documentelor și evidențelor sanitare veterinare, sau neconcordanța datelor conținute de acestea;
  - campania a III-a de vaccinare a păsărilor pentru A-160 la GP s-a efectuat cu întârziere datorită faptului că produsele biologice necesare acestei acțiuni nu au fost achiziționate în timp util;
  - absența fișelor de magazie care să ateste modul corect de gestionare a vaccinului pseudopestos aviar pentru cele trei campanii de vaccinare;

### **B. Neconformități înregistrate în domeniul identificării animalelor**

Datele referitoare la rezultatele controalelor în exploatații privind identificarea și înregistrarea animalelor vor fi transmise Comisiei Europene conform prevederilor Regulamentului C.E. 1082/2003 și Regulamentului C.E. 1505/2006.

Tematica de control	Total Inspectii DSVSA	Sanctiuni aplicate DSVSA			
		Nr. sanctiuni	Valoare aplicata (RON)	OST	OIA/Comunicare Biroul Unic
Circumscripții sanitare veterinare concesionate	8684	151	228400	0	1

Neconformități înregistrate:

- neintroducerea în baza de date a animalelor crotaliate;
- necrotalierea animalelor nou-născute în termenele stabilite de legislație;
- nu s-au înregistrat în SNIIA mișcările și evenimentele în aceași zi cu eliberarea formularelor corespunzătoare;
- existența în teritoriu de animale necrotaliate și neînregistrate în BND;
- proprietarii de animale nu notifică la medicul veterinar concesionar achiziționarea de animale noi;
- comercializarea clandestină de animale fără documente sanitare veterinare, ceea ce duce la imposibilitatea de scoatere/ introducere a acestora din/în baza de date;
- au existat situații în care au fost găsite pașapoarte duble;
- nepredarea crotaliilor de către proprietari în urma tăierilor tradiționale de animale;

## 2.2.2 Ministerul Internelor si Reformei Administrative

Prin rețeaua sanitară veterinară din cadrul Direcției Generale Medicale a MIRA se asigură starea de sănătate a animalelor.

Serviciul de Sănătate Publică, Sanitar Veterinar și pentru Siguranța Alimentelor din cadrul Direcției Generale Medicale a MIRA prin personalul sanitar veterinar propriu, a urmărit modul de aplicare și realizarea în unitățile MIRA a "Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire și control al bolilor la animale, al celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului pe anul 2007", astfel în toate unitățile de producere, creștere, cazare, dresaj și folosire a animalelor de serviciu, acesta s-a adaptat la specificul unităților MIRA deținătoare de animale de serviciu, cu scopul asigurării și păstrării sănătății și bunăstării acestora.

- Caini de serviciu;
- Cai de serviciu.

Astfel în cursul anului 2007 principalele activități sanitare veterinare pe linia sănătății animalelor de serviciu, la nivelul unităților MIRA sunt:

- vaccinări polivalente – 2560;
- vaccinări monovalente – 600;
- vaccinări antirabice – 2560;
- deparazitări interne și externe – 12 024;
- vaccinări anticarbunoase - 133;
- vaccinări antigripale – cai de sport – 10;
- recoltări probe sange pentru AIE – 133;
- recoltări probe apă – 718;
- recoltări probe furaje inclusiv concentrate alimentare – 183.

În anul 2007, ca urmare a continuării măsurilor de profilaxie specifică și nespecifică, cât și a implicării permanente a cadrelor de specialitate din Direcția Generală Medicală la Centrul Chinologic "Dr. Aurel Greblea" Sibiu, nu au mai fost înregistrate cazuri de parvoviroză canină, boală infecto-contagioasă cu difuzabilitate mare, care în anii precedenți a provocat un procent ridicat de pierderi prin mortalitate la tineretul canin, din această unitate.

Totodată în unitățile care au în dotare și folosesc animale de serviciu nu s-au înregistrat cazuri de boli infecto-contagioase sau boli cu transmitere de la animale la om (zoonoze).

Unitatea Centrala de decizii in combaterea bolilor este reprezentată de Centrul Național de Combatere a Bolilor, al cărui Președinte este ministrul MIRA.

Activitatea sanitara veterinara pe linia sanatatii animalelor de serviciu, in unitatile de productie, crestere, cazare si dresaj a animalelor de serviciu, cat si in unitatile MIRA care folosesc animale de serviciu in activitati specifice, s-a desfășurat conform actelor normative în vigoare, neînregistrându-se boli infectocontagioase cu difuzabilitate mare sau carantinabile.

Cu ocazia activităților de îndrumare, sprijin și control în perioada analizată medicii veterinari oficiali, din cadrul Direcției Generale Medicale, au monitorizat permanent, modul în care se aplica „Tehnologiile sanitare veterinare în unitatile de productie, crestere, cazare și dresaj a animalelor de serviciu, cat și în unitatile care folosesc aceste animale în activitati specifice”, fiind o preocupare continua a acestora pentru păstrarea „indemnității” efectivelor.

Permanent se fac actiuni de bonitare în lotul de reproducție a unitatilor de crestere a MIRA, în vederea obtinerii de produsi cu reale calitati pentru serviciu.

Având în vedere specificul anului 2007, caracterizat din punct de vedere al fenomenelor meteorologice, ca fiind un an cu temperaturi caniculare și inundații pe tot parcursul său și în majoritatea județelor țării, medicii veterinari oficiali din cadrul Direcției Generale Medicale, au monitorizat permanent modul în care s-au respectat Dispozițiile Directorului General al Direcției Generale Medicale în acest sens, cat și modul în care s-a acționat pentru prevenirea unor pierderi la efectivele de animale ale M.I.R.A.

Ținând cont de situația epizootică internațională caracterizată prin evoluția în unele state europene a unor boli epizootice cu mare difuzabilitate în rândul efectivelor de animale precum Gripa aviară, Encefalopatia spongiformă bovină, Febra aftoasă, Scrapia, Boala limbii albastre etc. sau evoluția în rândul efectivelor de animale din țară, a unor boli supuse declarării oficiale: Gripa aviara, Pseudopesta aviara, Antrax, Rabia, Pesta porcina, etc., Direcția Generala Medicală prin compartimentul sanitar veterinar, a acționat permanent pentru prevenirea apariției acestora, în rândul efectivelor proprii de animale, luând o serie de măsuri specifice, ceea ce a condus la păstrarea indemnității efectivelor proprii de animale ale M.I.R.A. față de boli epizootice.

## 2.3. Sistemul de control pentru bunăstarea animala

### 2.3.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara și pentru Siguranta Alimentelor

#### 2.3.1.1 Directia de inspectie

Raport cifric – anul 2007

Nr. Crt.	Tematica de control	Total Inspectii DSVSA	Sanctiuni aplicate DSVSA			
			Nr. sanctiuni	Valoare aplicata (RON)	OST	OIA/Comunicare Biroul Unic
<b>BUNASTAREA SI PROTECTIA ANIMALELOR</b>						
1.	In timpul transportului (imbarcare, transport, debarcare)	2908	171	249001	0	0
2.	In timpul sacrificarii (abator)	6067	7	3700	1	0
3.	In exploatații:	6526	80	128651	2	13
3.1	- cabaline	219	2	300	0	0
3.2	- bovine	1495	25	28150	1	0
3.3	- vitei	675	0	0	0	0
3.4	- ovine, caprine	904	3	1500	0	4
3.5	- porcine	1306	16	69200	0	0

3.6	- pasari	1728	27	22501	1	1
3.7	- altele	416	6	7000	0	2
4.	Animale de experienta	74	0	0	0	0
5.	Animale expozitie, gradina zoologica	139	6	5000	0	0
6.	Gospodariile populatiei	17909	96	69900	0	0
7.	Targuri, oboare	2221	174	290400	3	0

Neconformitati inregistrate :

a) ferme găini ouătoare

- nu se respectă densitatea păsărilor, datorită suprapopulării accesul la apă și hrană se face cu dificultate;
- spațiile de izolare a păsărilor bolnave sau rănite neamenajate corespunzător;
- nu există sisteme alternative de funcționare, în cazul defectării ventilatoarelor;
- cuștile nu sunt prevăzute cu sisteme de tocire a ghearelor;
- nu sunt întocmite registrele de tratamente și mortalități;
- înclinarea și rezistența pardoselii cuștilor necorespunzătoare;

b) centre colectare ecvine

- împrejmuirea fermelor necorespunzătoare ;
- nu există o boxă special amenajată pentru animale bolnave/rănite;
- nu se asigură accesul ușor și suficient la apă;
- nu au fost efectuate instruirii cu personalul îngrijitor privind protecția și bunăstarea animalelor;
- în adăposturi există margini ascuțite care pot provoca răni/accidente;
- nu există proceduri privind hrănirea și adăparea conform vârstei, greutatei, cerințelor fiziologice;
- pardoseala adăposturilor nu corespundea cerințelor în vigoare (nealunecoasă, netedă, rigidă);
- spațiile de izolare a animalelor bolnave nu erau amenajate corespunzător;

Pentru instruirea inspectorilor au avut loc mai multe instruirii în perioada 23.01-07.02.2007 având ca tematica „protecția și bunăstarea animalelor”, instruirii organizate împreună cu Direcția Sănătate Animală. S-au organizat 3 centre de instruire, la fiecare dintre ele participând 2 lectori din partea Direcției de Inspecție, iar din teritoriu au participat șefii serviciilor de inspecție.

## 2.4. Sistemul de control pentru nutriția animalelor

### 2.4.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

#### 2.4.1.1 Directia de inspectie

Raport cifric – anul 2007

Nr. Crt.	Tematica de control	Total inspectii Serviciile de inspectie si control	Sanctiuni aplicate de serviciile de inspectie si control			
			Nr. sanctiuni contravent.	Valoare aplicata	OST	OIA/Comunicare Biroul Unic
1.	Producerea , transportul si utilizarea furajelor	290	12	25000	0	0

2.	Aditivi furajeri	93	1	5000	0	0
3.	Autocontrol in unitatile de productie a furajelor	99	1	1000	0	0
4.	Identificarea proteinei de origine animala	151	0	0	0	0
5.	Reziduuri furaje	65	0	0	0	0

Neconformitati inregistrate in domeniul nutritiei animalelor și reziduurilor

- utilizarea făinii de pește fără aprobare specială din partea DSVSA teritoriale;
- recepția de materii prime, fără documentația sanitară veterinară necesară;
- depozitarea în condiții improprii a aditivilor furajeri;
- neamenajarea și neîntreținerea corespunzătoare a filtrului vestiar;
- prezența de păsări salbatice moarte în spațiile de depozitare;
- utilizarea în hrana rumegătoarelor a fosfatului dicalcic de origine animală;
- aparatura existentă nu este verificată metrologic;
- lipsa unui spațiu amenajat pentru păstrarea contraprobelor;
- comercializarea de premixuri medicamentate fără rețetă emisă de un medic veterinar;
- neidentificarea pe loturi a materiei prime;
- neimplementarea programului HACCP;

## 2.4.1.2 Directia de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare

### A. Controale efectuate de catre consilierii ANSVSA (DCCAFV) in teritoriu

Avand in vedere analiza datelor privind controalele la operatorii din sectorul hranei pentru animale (**Anexa nr. 1**) efectuate in cursul anului 2007 (57) de catre consilierii din cadrul Directiei de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare (Compartimentul aditivi, premixuri si furaje medicamentate), se impune intensificarea controalelor pentru urmarirea respectarii legislatiei sanitare veterinare din domeniu privind conditiile de depozitare, care in cursul anului au reprezentat obiectul a 38% din sanctiunile contraventionale aplicate, urmate de ambalare si etichetare necorespunzatoare (19%).

De asemenea, dintre neconformitatile identificate dar care nu au fost sanctionate contraventional (au reprezentat un risc scazut asupra sanatatii animalelor, a omului si a mediului), ponderea cea mai mare o reprezinta tot conditiile necorespunzatoare de depozitare (38%), urmate de neasigurarea trasabilitatii (17%), neimplementarea sistemului HACCP si nerespectarea conditiilor de igiena in proportie egala de 14%.

### B. Controale efectuate de catre consilierii DJSVSA

La nivel judetean, consilierii din cadrul Directiilor Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor – Compartimentul de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare, au efectuat un numar total de 533 controale la operatorii din sectorul nutritiei animale, acestea reprezentand: 65% fabrici de nutreturi combinate, 18% depozite de nutreturi combinate, aditivi, preamestecuri de aditivi si furaje medicamentate, 7% fabrici pentru producerea de preamestecuri de aditivi, 6% unitati de ambalare a produselor destinate hranei pentru animale si 3% fabrici pentru producerea de furaje medicamentate. (**Anexa nr. 2**) Aceste controale s-au finalizat cu 37 de sanctiuni contraventionale in valoare totala de 138.700 lei, 1 avertisment (fabrica de nutreturi combinate), 4 ordonante de suspendare a activitatii (1 la fabrica pentru producerea preamestecurilor si 3 la depozite de nutreturi combinate, aditivi, preamestecuri de aditivi si furaje medicamentate) si o ordonanta de interzicere activitate (fabrica –hrana animale de companie).

## **C. Rezultatele expertizei sanitare veterinare a furajelor din cadrul Programului Strategic pe 2007**

Din totalul probelor analizate in anul 2007, doar 2 probe au fost necorespunzatoare si anume:

- Furaj combinat pentru rumegatoare – depistarea prezentei proteinei procesate de origine animala. Proba a fost prelucrata in cadrul L.S.V.S Gorj si a fost trimisa spre confirmare la IISPV. Nu a fost necesara emiterea SRAAF deoarece lotul respectiv nu parasise locul de fabricatie. S-a facut o nota de constatare de care DSVSA Gorj si s-a interzis administrarea lotului respectiv la animalele din cadrul propriei ferme.
- Faina de peste – depistarea prezentei proteinei procesate de origine animala. Proba a fost trimisa in vederea confirmarii la IISPV cu rezultat pozitiv. S-a emis SRAAF de catre DSVSA Timis.

Restul probelor neconforme raportate de catre L.S.V.S. judetene (5 analize cu rezultate necorespunzatoare) s-au datorat unei erori de completare a formularului de raportare.

## **D. Masuri de imbunatatire a sistemului de control pentru nutritia animalelor**

In cursul anului 2007, au fost organizate urmatoarele instruirii in scopul imbunatatirii sistemului de control privind nutritia animalelor:

### **D.1** Institutia organizatoare - ANSVSA

Seminarul cu tematica “ *Sistemele de control oficial in domeniul nutritiei animale*” in urmatoarele locatii si perioade:

- Bistrita Nasaud – perioada 20-21.03.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 13 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene ( serviciul inspectii si serviciul farmacovigilenta)
- Dolj - perioada 23-24.03.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 10 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene;
- Vrancea - perioada 27-28.03.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 11 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene; (serviciul inspectii si serviciul farmacovigilenta)
- Braila - perioada 30-31.03.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 9 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene; (serviciul inspectii si serviciul farmacovigilenta)

Seminarul cu tematica “*Modalitati de implementare a legislatiei din domeniul nutritiei animale si din domeniul farmaceutic veterinar*” in urmatoarele locatii si perioade:

- Piatra Neamt - perioada 16-17.07.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 10 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene;
- Piatra Neamt - perioada 19-20.07.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 11 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene;
- Alba Iulia - perioada 23-24.07.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 10 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene;
- Alba Iulia - perioada 26-27.07.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 11 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene;

### **D.2** Institutia organizatoare – ANSVSA prin programele PHARE

Seminarul cu tematica “*Controlul oficial al furajelor*”- Locatia Buzau in perioada 15-19.10.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 17 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene;

### D.3 Instruiri in afara tarii:

- Stratford upon Avon, Anglia - 16-20.04.2007 - Instruire privind dezvoltarea, implementarea si mentinerea sistemelor HACCP – 1 consilier
- Stratford upon Avon, Anglia - 23-27.04.2007 - Instruire privind dezvoltarea, implementarea si mentinerea sistemelor HACCP- 1 consilier
- Viena, Austria - 06-07.02.2007 - Intâlnirea de lucru a reprezentanților Agenției pentru Sănătate și Siguranța Alimentelor-Austria cu reprezentanții Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor în vederea discutării posibilităților de colaborare între reprezentanții celor două instituții – 1 consilier
- Olanda - 14.10-03.11.2007 - Intarirea sistemelor de siguranta a alimentelor in Bulgaria, Romania in tarile (potential) candidate pentru a deveni State Membre ale Uniunii Europene si in tarile invecinate – 1 consilier

### 2.4.2 Ministerul Internelor si Reformei Administrative

Medicii veterinari oficiali expediaza Laboratoarelor Sanitare Veterinare centrale sau locale, probe de furaje inclusiv concentrate alimentare pentru hrana cainilor pe baza Notelor de insotire, intocmite si parafate, de catre acestia, conform Programului de supraveghere, profilaxie si combatere a bolilor la animale, de prevenire a transmiterii de boli de la animale la om si de protectie a mediului.

Hranirea animalelor de serviciu (cai si caini) din unitatile MIRA detinatoare se face conform normelor de hranire in vigoare, pe categorii de serviciu, varsta si stari fiziologice.

Fiecarui animal de serviciu i se asigura o norma calorica conform ordinelor si dispozitiilor MIRA in vigoare.

Permanent medicii veterinari oficiali din cadrul MIRA verifica modul de respectare a normelor, ordinelor si dispozitiilor de linie privind hranirea animalelor de serviciu.

In anul 2007 au fost recoltate si expediate un nr. de 183 probe de furaje inclusiv concentrate alimentare pentru hrana cainilor conform actelor normative in vigoare catre Laboratoarele Sanitare Veterinare centrale sau locale, rezultatele fiind negative.

## 2.5. Sistemul de control pentru produsele medicinale veterinare

### 2.5.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

#### 2.5.1.1 Directia de inspectii

Raport cifric – anul 2007

Nr. Crt.	Tematica de control	Total Inspectii Serviciul de inspectie si control	Sanctiuni aplicate de serviciile de inspectie si control			
			Nr. sanctiuni contravent.	Valoare aplicata	OST	OIA/Comunicare Biroul Unic
1.	Cabinete, farmacii, puncte farmaceutice	665	33	108000	4	5
2.	Depozite	112	6	13000	0	0
3.	Hrana animale de companie (producere, depozitare, transport, comercializare)	83	5	2000	0	0
4.	Exploataii animale	517	2	11000	0	0
5.	Reziduuri animale vii	28	0	0	0	0

Neconformitati inregistrate:

- nerespectarea conditiilor de comercializare a produselor medicinale veterinare;
- neintocmirea si neinregistrarea evidentelor obligatorii;
- circulatia produselor medicinale veterinare fara a fi insotite de documentele prevazute in legislatie;
- nerespectarea utilizarii produselor medicinale vetrinare conform prospectului;
- depozitare necorespunzatoare;

## **2.5.1.2 Directia de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare**

Activitatea de control desfasurata de consilierii din cadrul Directiei de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare precum si de cei ai Compartimentelor de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare din cadrul Directiilor Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene si a municipiului Bucuresti in cursul anului 2007 este prezentata in [Anexa nr. 3](#) si [Anexa nr.4](#).

### **A. Controale efectuate de catre consilierii ANSVSA (DCCAFV) in teritoriu**

Totalul controalelor efectuate de catre consilierii din cadrul ANSVSA -Directia de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare (Serviciul Farmacovigilenta) a insumat un numar de 128, unitatile supuse controlului fiind reprezentate de: farmacii veterinare, puncte farmaceutice vetrinare, depozite farmaceutice veterinare, circumscriptii sanitar veterinare concesionate, cabinete veterinare, clinici veterinare si ferme, urmarindu-se respectarea legislatiei sanitare veterinare in vigoare in ceea ce priveste produsele medicinale veterinare. In urma controalelor, s-au aplicat un numar de 34 sanctiuni contraventionale in valoare totala de 71.300 lei.

Neconformitatile pentru care au fost aplicate sanctiunile contraventionale au fost reprezentate de nerespectarea conditiilor de comercializare a produselor medicinale veterinare (40%), deficiente privind depozitarea (24%), neintocmirea si neinregistrarea evidentelor obligatorii (15%), nerespectarea utilizarii produselor medicinale veterinare conform prospectului (6%), etichetare necorespunzatoare (3%) si circulatia produselor medicinale veterinare fara a fi insotite de documentele prevazute in legislatie (3%).

De asemenea, dintre deficiențele constatate pentru care s-au acordat termene de remediere, ponderea cea mai mare a fost reprezentata de necompletarea evidentelor obligatorii (47%), urmata de depozitarea necorespunzatoare (27%), conform [Anexei nr.3](#).

### **B. Controale efectuate de catre consilierii DSVSA**

In cursul anului 2007, consilierii din cadrul DSVSA judetene si a municipiului Bucuresti au realizat un numar de 6223 de controale, incluzand farmacii veterinare, puncte farmaceutice vetrinare, depozite farmaceutice veterinare, circumscriptii sanitar vetrinare concesionate, cabinete veterinare, clinici veterinare si ferme, aplicandu-se un numar de 148 sanctiuni contraventionale in valoare totala de 323.300 lei, precum si un numar de 38 de avertismente, 7 ordonante de suspendare a activitatii si 33 ordonante de interzicere a activitatii. ([Anexa nr. 4](#))

### **C. Masuri de imbunatatire a sistemului de control pentru produsele medicinale veterinare**

In cursul anului 2007, au fost organizate urmatoarele instruirii in scopul imbunatatirii sistemului de control pentru produsele medicinale veterinare:



## C.1 Institutia organizatoare – ANSVSA

Seminarul cu tematica “ Modalitati de implementare a legislatiei din domeniul nutritiei animale si din domeniul farmaceutic veterinar” in urmatoarele locatii si perioade:

- Piatra Neamt - perioada 16-17.07.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 10 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene;
- Piatra Neamt - perioada 19-20.07.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 11 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene;
- Alba Iulia - perioada 23-24.07.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 10 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene;
- Alba Iulia - perioada 26-27.07.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 11 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene;

## C.2 Institutia organizatoare – ANSVSA prin programele PHARE

Seminarul cu tematica “Modalitati de elaborare a planului national de control reziduuri”- Locatia Prahova in perioada 19-23.11.2007 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 14 Directii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene.

## 2.6. Sistemul de control pentru alimente

### 2.6.1 Igiена alimentelor

#### 2.6.1.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

##### 2.6.1.1.1.Directia de Igiена si Sanatate Publica Veterinara

#### A. Activitatea de audit/evaluare/monitorizare a unităților de industrie alimentară care procesează produse de origine animală în vederea autorizării și/sau înregistrării sanitare veterinare

##### A.1. Auditarea unităților de industrie alimentară în vederea autorizării sanitare veterinare;

În urma acțiunilor desfășurate împreună cu direcțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor referitoare la re-evaluarea și reîncadrarea unităților de industrie alimentară, precum și a măsurilor întreprinse în vederea închiderii unităților de industrie alimentară care nu îndeplinesc condițiile sanitare veterinare de funcționare au rezultat următoarele:

##### ➤ Sector carne roșie:

Comparativ cu evaluarea din luna ianuarie 2007 numărul total al unităților din sectorul cărnii roșii a crescut de la 367 la 392 (din care 131 unități aprobate pentru schimburi intracomunitare). Numărul unităților care beneficiază de o perioadă de tranziție este de 261 unități. Numărul total al unităților din sectorul cărnii roșii care îndeplinesc cerințele normelor UE, comparativ cu luna ianuarie 2007, a crescut de la 59 la 131.

În cursul anului 2007 au fost auditate în vederea autorizării pentru schimburi intracomunitare un număr de 131 unități din sectorul cărnii roșii rezultând următoarele:

- 65 unități în care nu au fost identificate deficiențe structurale și de implementarea a HACCP au fost autorizate direct după primul audit;
- 16 unități au fost autorizate condiționat pe o perioadă de 3 luni, deoarece corespundeau din punct de vedere structural și al dotării cu echipamente, dar nu aveau implementat program HACCP;

- 50 unitati nu au fost autorizate dupa primul audit deoarece cu ocazia auditului au fost identificate deficiente de ordin structural si/sau al dotarii cu echipamente.

Cu ocazia efectuarii auditului in unitatile de procesare peste si produse din pescuit au fost identificate mai multe neconformitati, dupa cum urmeaza:

**1. Facilitati si echipamente si starea lor de igiena:**

- unitatile nu dispuneau de spatii, facilitati si echipamente corespunzatoare activitatilor pentru care se solicita autorizarea: 14 cazuri;
- echipamentele si facilitatile nu erau mentinute intr-o stare corespunzatoare de intretinere si igiena: 2 cazuri;
- planurile si schitele cu fluxurile tehnologice nu corespundeau cu situatia din teren: 5 cazuri;
- nesepararea in timp sau spatiu a zonelor curate de cele murdare: 3 cazuri;

**2. Informatii privind lantul alimentar:**

- nu erau cunoscute detalii despre stituatia epizootologica a fermei de unde provin animalele destinate taierii: 17 cazuri;
- documentele care insoteau animalele la sacrificare nu erau completate corespunzator si nu toate animalele erau insotite de acestea: 10 cazuri;

**3. Bunastarea animalelor:**

- lipsa monitorizarii parametrilor de asomare: 3 cazuri;
- inainte de abatorizare nu se asigura curatarea animalelor si nici linistirea lor: 2 cazuri;
- sistemele de contentie a animalelor inainte de asomare nu erau corespunzatoare: 3 cazuri;
- asomatoarele nu erau dotate cu echipamente de avertizare sonora si luminoasa a perioadei de asomare: 4 cazuri;
- transportul animalelor la abator se facea cu mijloace auto necorespunzatoare: 2 cazuri;

**4. Materiile prime si materiile auxiliare:**

- toate materiile prime de origine animala nu proveneau numai din unitati autorizate sanitar veterinar: 3 cazuri;
- animalele proveneau din ferme neautorizate/neinregistrate sanitar veterinar: 1 caz;
- carcasele de animale destinate procesarii nu erau marcate corespunzator: 2 cazuri;
- in procesul de fabricatie a produselor din carne erau utilizate si materii auxiliare care nu erau destinate industriei alimentare: 2 cazuri;
- procedura de acceptare a furnizorilor nu continea prevederi referitoare la inregistrarea sau autorizarea sanitara veterinara a acestora: 4 cazuri;
- unitatea nu efectuase nici un audit la furnizori sau nu isi stabilise criteriile de acceptare ale furnizorilor: 45 cazuri;
- listele cu furnizorii acceptati erau incomplete sau neactualizate: 36 cazuri;
- unitatea nu isi stabilise criterii pentru acceptarea materiilor prime in unitate referitoare la temperatura, etichetare, conditii de ambalare: 16 cazuri;
- receptia materiilor prime si a materiilor auxiliare era facuta de personal neinstruct: 17 cazuri;
- nu se efectua un control antemortem al animalelor destinate sacrificarii: 3 cazuri;

**5. Starea de igiena si sanatate a personalului lucrator:**

- personalul nu purta echipament de protectie corespunzator sau echipamentul nu era mentinut intr-o stare de igiena buna: 4 cazuri;

- personalul lucrator nu era verificat din punct de vedere al starii de sanatate si al igienei echipamentului inainte de a intra pe sectii iar rezultatele acestor controale nu erau inscise in registre: 5 cazuri;

- nu era stabilita o strategie adecvata care sa incurajeze declararea de catre personalul lucrator a cazurilor de imbolnavire: 40 cazuri;

#### **6. Instruirea personalului:**

- persoana responsabila cu programul HACCP nu avea cunostiinte in domeniu si nu participase la nici o instruire in acest domeniu: 26 cazuri;

- personalul lucrator nu era instruit in domeniul igienei alimentelor si bunelor practici de productie si nu erau intocmite procese verbale de instruire: 7 cazuri;

- nu era elaborat un program de instruire cu personalul lucrator, care sa contina teme din prevederile legislatiei europene in domeniul igienei: 17 cazuri;

#### **7. Controlul apei:**

- nu era elaborat un plan periodic de recoltare probe de apa: 10 cazuri;

- nu erau recoltate probe de apa de la robinetii din interior in vederea verificarii potabilitatii apei: 6 cazuri;

- nu au fost recoltate probe de la primul robinet de intrare a apei in unitate: 10 cazuri;

- apa curata provenita din sursa proprie nu era tratata inainte de introducerea in unitate: 7 cazuri;

- bazinele de apa pentru stingerea incendiilor comunica cu reseaua de apa potabila utilizata in procesul de productie: 1 caz;

#### **8. Controlul materialelor de ambalat si a celor care vin in contact direct cu produsele de origine animala:**

- depozitarea si formarea cutiilor de carton necorespunzatoare: 3 cazuri;

- nu sunt stabilite conditiile pentru acceptarea materialelor de ambalat in unitate, iar lista furnizorilor de ambalaje nu era intocmita: 6 cazuri;

- ambalajele reutilizabile nu erau corespunzatoare din punct de vedere al igienei: 14 cazuri;

- ambalaje care nu ofereau o protectie corespunzatoare pentru produsele finite destinate livrarii: 19 cazuri;

#### **9. Controlul produselor finite si al modului in care acestea sunt ambalate si etichetate:**

- produsele finite nu erau analizate la toti parametrii microbiologici si fizico-chimici stabiliti de legislatia in vigoare: 38 cazuri;

- nu se recoltau teste pentru salmonella de pe suprafetele carcaselor: 21 cazuri;

- controlul pentru depistarea trichenellei se efectua printr-o metoda de analiza neadecvata: 18 cazuri;

#### **10. Controlul si inregistrarea parametrilor de productie:**

- nu se controla si monitoriza temperatura carnilor pe toata activitatea de procesare: 28 cazuri;

- nu erau inregistrati parametrii tratamentului termic: 3 cazuri;

- nu era monitorizata si controlata temperatura de decongelare a carnilor care urma sa intre la procesare: 28 cazuri;

- nu erau respectati parametri de temperatura prevazuti pentru carnea proaspata destinata obtinerii de carne preparata: 17 cazuri;

#### **11. Asigurarea trasabilitatii:**

- nu era implementat un sistem de asigurare a trasabilitatii prin completarea unor documente si registre pe tot fluxul tehnologic: 18 cazuri;

- nu era efectuata nici o simulare de rechemare a produselor de pe piata : 27 cazuri;

- pe etichetele produselor finite nu era specificat numarul de lot, iar unitatea nu a putut face dovada eficientei sistemului de asigurare a trasabilitatii: 6 cazuri;

- definitia de lot stabilita de unitate nu era corespunzator corelata cu sistemul de asigurarea trasabilitatii: 8 cazuri;

- listele cu beneficiarii nu erau actualizate si completate corespunzator: 8 cazuri;

#### 12. Controlul operatiunilor DDD;

- nu era elaborat un plan DDD care sa tina cont de situatia din teren a unitatii: 20 cazuri;
- desinfectia si curatarea se realiza de catre personal care nu era instruit corespunzator: 9 cazuri;

- echipamentele de curatare si dezinfectie nu erau corespunzatoare: 4 cazuri;

- unitatea nu avea o strategie de schimbare periodica a substantelor dezinfectante pentru a elimina riscurile aparitiei fenomenelor de biorezistenta: 19 cazuri;

- lipsesc inregistrarile din care sa reiasa stocul si consumul de substante dezinfectante si de curatare: 8 cazuri;

- inregistrarile periodice de efectuare a dezinfectiei nu stipulau suprafetele si cantitatile de produse folosite: 38 cazuri;

- controlul eficientei dezinfectiei nu se facea prin teste de sanatate efectuate periodic: 4 cazuri;

- lipsa planurilor de amplasare a custilor in teren si lipsa monitorizarii acestora de catre persoana lucrator sau de catre personal specializat apartinand unor firme specializate: 45 cazuri;

#### 13. Controlul si monitorizarea deseurilor:

- depozitarea deseurilor era necorespunzatoare: 15 cazuri;

- deseurile se acumulau in spatiile de productie: 4 caz;

- monitorizarea deseurilor se facea necorespunzator, fiind inregistrate cantitati mai mici decat cele obtinute in mod normal pentru activitatile desfasurate: 4 cazuri;

#### 14. Programul HACCP:

- Echipa HACCP nu a fost corespunzator constituita: 8 cazuri;

- Diagrama de lucru nu era consemnata, clara si completa: 14 cazuri;

- Specificatiile materiilor prime nu erau definite si consemnate: 7 cazuri

- Produsele si specificatiile ingredientelor nu erau definite si consemnate: 9 cazuri;

- Analiza de risc nu era consemnata corect si complet si nu a tinea cont de toate riscurile posibile (evidenta fiselor de evaluare privind riscul): 8 caz

- Identificarea Punctelor de Control Critice (PCC) nu era documentata si PCC nu erau corespunzatoare pentru produs si utilizarea produsului: 14 cazuri;

- Limitele critice nu au fost stabilite, documentate si nu erau corespunzatoare pentru PCC: 8 cazuri;

- Procedurile de monitorizare pentru fiecare PCC nu erau documentate: 9 cazuri;

- Actiunile corective nu erau identificate, consemnate, si nu erau urmate atunci cand limitele critice erau depasite: 9 cazuri;

- Toate documentele necesare nu erau disponibile la data efectuarii auditului: 8 cazuri;

#### ➤ Sector carne pasăre

Comparativ cu evaluarea din luna ianuarie 2007 numărul total al unităților din sectorul cărnii de pasăre a crescut de la 53 la 59. Numărul unităților care beneficiază de o perioadă de tranziție este de 23 unități.

Numărul total al unităților din sectorul cărnii de pasăre care îndeplinesc cerințele normelor UE, comparativ cu luna ianuarie 2007, a crescut de la 19 la 36 unități.

In cursul anului 2007 au fost auditate in vederea autorizarii pentru schimburi intracomunitare un numar de 20 unitati carne de pasare, rezultand urmatoarele:

- 9 unitati in care nu au fost identificate deficiente structurale si de implementarea a HACCP au fost autorizate direct dupa primul audit;

- 10 unitati au fost autorizate conditionat pe o perioada de 3 luni, deoarece corespundeau din punct de vedere structural si al dotarii cu echipamente, dar nu aveau implementat program HACCP;

- 1 unitate nu a fost autorizata dupa primul audit deoarece au fost identificate deficiente de ordin structural si al dotarii cu echipamente.

Cu ocazia efectuarii auditului in unitatile de carne pasare au fost identificate mai multe neconformitati, dupa cum urmeaza:

#### 1. Facilitati si echipamente si starea lor de igiena:

- echipamentele si facilitatile nu erau mentinute intr-o stare corespunzatoare de intretinere si igiena: 1 caz;

- planurile si schitele cu fluxurile tehnologice nu corespundeau cu situatia din teren: 3 cazuri;

#### 2. Materiile prime si materiile auxiliare:

- procedura de acceptare a furnizorilor nu continea prevederi referitoare la inregistrarea sau autorizarea sanitara veterinara: 4 cazuri;

- unitatea nu efectuase nici un audit la furnizori sau nu isi stabilise criteriile de acceptare ale furnizorilor: 5 cazuri;

- listele cu furnizorii acceptati erau incomplete sau neactualizate: 8 cazuri;

- unitatea nu isi stabilise criteriile pentru acceptarea materiilor prime in unitate referitoare la temperatura, etichetare, conditii de ambalare: 2 cazuri;

- receptia materiilor prime si a materiilor auxiliare era facuta de personal neinstruit: 1 caz;

#### 3. Starea de igiena si sanatate a personalului lucrator:

- personalul nu purta echipament de protectie corespunzator sau echipamentul nu era mentinut intr-o stare de igiena buna: 1 caz;

- nu era stabilita o strategie adecvata care sa incurajeze declararea de catre personalul lucrator a cazurilor de imbolnavire: 7 cazuri;

#### 4. Instruirea personalului:

- persoana responsabila cu programul HACCP nu avea cunostinte in domeniu si nu participase la nici o instruire in acest domeniu: 8 cazuri;

- personalul lucrator nu era instruit in domeniul igienei alimentelor si bunelor practici de productie si nu erau intocmite procese verbale de instruire: 3 cazuri;

- nu era elaborat un program de instruire cu personalul lucrator, care sa contina teme din prevederile legislatiei europene in domeniul igienei: 4 cazuri;

#### 5. Controlul apei:

- nu era elaborat un plan periodic de recoltare probe de apa: 2 cazuri;

- nu erau recoltate probe de la primul robinet de intrare a apei in unitate: 3 cazuri;

- apa provenita din sursa proprie nu era tratata inainte de introducerea in unitate: 2 cazuri;

- analizele apei potabile nu se realizeaza pentru toti parametrii stabiliti de legislatia UE;

#### 6. Controlul materialelor de ambalat si a celor care vin in contact direct cu produsele de origine animala:

- depozitarea necorespunzatoare a materialelor de ambalat: 1 caz;

- nu erau stabilite conditiile pentru acceptarea materialelor de ambalat in unitate, iar lista furnizorilor de ambalaje nu era intocmita: 2 cazuri;

- ambalajele reutilizabile nu erau corespunzatoare din punct de vedere al igienei: 4 cazuri;

- ambalaje care nu ofereau o protectie corespunzatoare pentru produsele finite destinate livrarii: 1 caz;

**7. Controlul produselor finite si al modului in care acestea sunt ambalate si etichetate:**

- produsele finite nu erau analizate la toti parametrii microbiologici si fizico-chimici stabiliti de legislatia in vigoare: 4 cazuri;
- termenele de valabilitate nu erau stabilite in baza standardelor de firma sau in baza altor standarde prevazute de MS si MADR: 1 caz;

**8. Controlul si inregistrarea parametrilor de productie:**

- nu se controla si monitoriza temperatura pe toata activitatea de procesare: 7 cazuri;

**9. Asigurarea trasabilitatii:**

- nu era implementat un sistem de asigurarea trasabilitatii prin completarea unor documente si registre pe tot fluxul tehnologic: 3 cazuri;
- nu era efectuata nici o simulare de rechemare a produselor de pe piata : 2 cazuri;
- pe etichetele produselor finite nu era specificat numarul de lot, iar unitatea nu a putut face dovada eficientei sistemului de asigurare a trasabilitatii: 2 cazuri;
- definitia de lot stabilita de unitate nu era corespunzator corelata cu sistemul de asigurarea trasabilitatii: 4 cazuri;
- listele cu beneficiarii nu erau actualizate si completate corespunzator: 6 cazuri;

**10. Controlul operatiunilor DDD;**

- nu era elaborat un plan DDD care sa tina cont de situatia din teren a unitatii: 4 cazuri;
- dezinfectia si curatarea se realiza de catre personal care nu era instruit corespunzator: 2 cazuri;
- echipamentele de curatare si dezinfectie nu erau corespunzatoare: 2 cazuri;
- unitatea nu avea o strategie de schimbare periodica a substantelor dezinfectante pentru a elimina riscurile aparitiei fenomenelor de biorezistenta: 4 cazuri;
- lipseau inregistrarile din care sa reiasa stocul si consumul de substante dezinfectante si de curatare: 3 cazuri;
- in inregistrarile periodice de efectuare a dezinfectiei nu erau stipulate suprafetele si cantitatile de produse folosite: 1 caz;
- controlul eficientei dezinfectiei nu se facea prin teste de sanatate efectuate periodic: 1 caz;
- lipsa planurilor de amplasare a custilor in teren si/sau lipsa monitorizarii acestora de catre persoana lucrator sau de catre personal specializat apartinand unor firme specializate: 6 cazuri;

**11. Controlul si monitorizarea deseurilor:**

- depozitarea deseurilor era necorespunzatoare si nu se asigura temperatura in cazul in care acestea erau preluate dupa o perioada indelungata de timp: 4 cazuri;
- deseurile se acumulau in spatiile de productie: 1 caz;
- monitorizarea deseurilor se facea necorespunzator, fiind inregistrate cantitati mai mici decat cele obtinute in mod normal pentru activitatile desfasurate: 1 caz;

**12. Programul HACCP:**

- Echipa HACCP nu a fost corespunzator constituita: 2 cazuri;
- Diagrama de lucru nu era consemnata, clara si completa: 5 cazuri;
- Specificatiile materiilor prime nu erau definite si consemnate: 2 cazuri
- Analiza de risc nu era consemnata corect si complet si nu tinea cont de toate riscurile posibile (evidenta fiselor de evaluare privind riscul): 2 cazuri;
- Identificarea Punctelor de Control Critice (PCC) nu era documentata si PCC nu erau corespunzatoare pentru produs si utilizarea produsului: 6 cazuri;
- Limitele critice nu au fost stabilite, documentate si nu erau corespunzatoare pentru PCC: 5 cazuri;
- Procedurile de monitorizare pentru fiecare PCC nu erau documentate: 5 cazuri;

- Acțiunile corective nu erau identificate, consemnate, și nu erau urmate atunci când limitele critice sunt depășite: 5 cazuri;

- Toate documentele necesare nu erau disponibile la data efectuării auditului: 8 cazuri;

13. Nedotarea asomatoarelor cu baie de apă cu sistem de umezirea dispozitivelor de fixare a picioarelor pasărilor (bunăstarea pasărilor);

14. Acceptarea de informații privind lanțul alimentară incompletă: 8 cazuri.

➤ **Sector lapte și produse din lapte:**

Comparativ cu evaluarea din luna ianuarie 2007 numărul total al unităților de lapte și produse din lapte a scăzut de la 279 la 258 (din care 67 unități în conformitate cu cerințele structurale ale UE). Numărul unităților care beneficiază de o perioadă de tranziție este de 191 unități.

Numărul total al unităților de lapte și produse din lapte care îndeplinesc cerințele normelor Uniunii Europene, și au fost aprobate pentru schimburi intracomunitare este de 30, iar alte 37 unități care corespund cerințelor structurale ale UE au fost autorizate să recepționeze și să proceseze lapte conform și neconform, fără separare, și pot să comercializeze produsele lactate obținute numai pe piața națională, conform prevederilor Deciziei Comisiei nr. 2007/27/CE, modificată prin Decizia Comisiei nr. 2007/557/CE.

Specialiștii DISPV au efectuat monitorizarea și centralizarea situațiilor transmise de către DSVSA județene cu privire la evaluarea și autorizarea centrelor de colectare a laptelui, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 853/2004. Comparativ cu evaluarea din luna ianuarie 2007 numărul total al centrelor de colectare a laptelui a scăzut de la 3223 la 2831 (din care 999 centre de colectare în conformitate cu cerințele UE și 1832 centre de colectare care beneficiază de o perioadă de tranziție).

În cursul anului 2007 au fost auditate în vederea autorizării pentru schimburi intracomunitare un număr de 66 unități de procesare lapte și produse lactate, rezultând următoarele:

- 27 unități au fost autorizate pentru efectuarea de schimburi intracomunitare, fiind în deplină conformitate cu cerințele legislației comunitare;

- 30 unități au fost încadrate în lista unităților conforme din punct de vedere structural și tehnologic autorizate să recepționeze și să proceseze lapte conform și neconform fără separare;

- 2 unități au fost încadrate în lista unităților conforme din punct de vedere structural și tehnologic autorizate să recepționeze și să proceseze lapte conform și neconform pe linii separate;

- 7 unități au fost încadrate în lista unităților ce beneficiază de o perioadă de tranziție până la 31.12.2009.

Cu ocazia efectuării auditului în unitățile de procesare lapte și produse lactate au fost identificate mai multe neconformități, după cum urmează:

1. Facilități și echipamente și starea lor de igienă:

- unitățile nu dispuneau de spații, facilități și echipamente corespunzătoare activităților pentru care se solicită autorizarea: 7 cazuri;

- echipamentele și facilitățile nu erau menținute într-o stare corespunzătoare de întreținere și igienă: 7 cazuri;

- planurile și schitele cu fluxurile tehnologice nu corespundeau cu situația din teren: 2 cazuri

2. Lipsa înregistrărilor privind tratamentul termic (pasteurizării) al laptelui:

- operatorii de industrie alimentară nu au dovedit că întreaga cantitate de lapte crud recepționată este supusă unui tratament termic de minim 72 °C – 15 sec.: 10 cazuri;

3. Recoltarea și analiza probelor de lapte materie primă conform Reg. (CE) al Parlamentului European și al Consiliului nr. 853/2004:

Operatorii de industrie alimentara nu au intocmit un program de autocontrol privind analiza laptelui materie prima, de obicei recoltarea si analiza facandu-se doar la nivelul centrelor de colectare si fara un numar suficient de probe pentru calcularea mediei geometrice: 15 cazuri;

**4. Lipsa analizelor cu privire la calitatea apei potabile si produsul finit:**

În mai multe situații s-a constatat ca operatorii de industrie alimentara nu au intocmit un program de autocontrol in ceea ce priveste calitatea apei potabile si analiza produsului finit, iar cei care au intocmit acest program in cadrul HACCP, nu il respecta, neurmărindu-se parametrii microbiologici prevazuti de legislatia in vigoare: 8 cazuri.

**5. Trasabilitatea:**

Au fost constatate la mai multe unitati de procesare sisteme de asigurare a trasabilitatii nefunctionale, in sensul in care operatorii alimentari nu pastreaza inregistrari ale beneficiarilor carora le-au fost livrate produsele, si nici cantitatile livrate fiecarui beneficiar dintr-un anumit sortiment, lot sau sarja: 14 cazuri.

**6. Starea de sanatate și de igienă a personalului angajat:**

- personalul nu purta echipament de protectie corespunzator sau echipamentul nu era mentinut intr-o stare de igiena buna: 3 cazuri;
- personalul lucrator nu era verificat din punct de vedere al starii de sanatate si al igienei echipamentului inainte de a intra pe sectii iar rezultatele acestor controale nu erau inscrise in registre: 9 cazuri;

**7. Combaterea daunatorilor:**

- nu era elaborat un plan DDD care sa tina cont de situatia unitatii: 5 cazuri;
- desinfectia si curatarea se realiza de catre personal care nu era instruit corespunzator: 12 cazuri;
- echipamentele de curatare si dezinfectie nu erau corespunzatoare: 12 cazuri;
- lipseau inregistrarile din care sa reiasa stocul si consumul de substante dezinfectante si de curatare: 9 cazuri;
- inregistrarile periodice de efectuare a dezinfectiei nu erau stipulate suprafetele si cantitatile de produse folosite: 12 cazuri;
- controlul eficientei dezinfectiei nu se facea prin teste de sanatate efectuate periodic: 3 cazuri;
- lipsa planurilor de amplasare a custilor in teren si lipsa monitorizarii acestora de catre persoana lucrator sau de catre personal specializat apartinand unor firme specializate: 11 cazuri;

**8. Statusul de sanatate al animalelor producatoare de lapte:**

Operatorii de industrie alimentara autorizati pentru procesarea de lapte crud nu au putut să demonstreze că laptele recepționat provine de la animale sănătoase și libere de boli transmisibile la om prin lapte: 3 cazuri.

**9. Controlul pentru reziduuri de antibiotice:**

S-au constatat cazuri in care nu se efectueaza analize pentru determinarea reziduurilor de antibiotice, in anumite unitati nerealizandu-se, desi operatorul de industrie alimentara dispunea de aparatura necesara efectuării acestor determinari: 7 cazuri

**10. Programul HACCP:**

- Echipa HACCP nu a fost corespunzator constituita: 10 cazuri;
- Diagrama de lucru nu era consemnata, clara si completa: 9 cazuri;
- Analiza de risc nu era consemnata corect si complet si nu tinea cont de toate riscurile posibile (evidenta fiselor de evaluare privind riscul): 8 cazuri;
- Identificarea Punctelor de Control Critice (PCC) nu era documentata si PCC nu erau corespunzatoare pentru produs si utilizarea produsului: 6 cazuri;



- Limitele critice nu au fost stabilite, documentate si nu erau corespunzatoare pentru PCC: 5 cazuri;
- Procedurile de monitorizare pentru fiecare PCC nu erau documentate: 5 cazuri;
- Actiunile corective nu erau identificate, consemnate, si nu erau urmate atunci cand limitele critice erau depasite: 3 cazuri;
- Toate documentele necesare nu sunt disponibile la data efectuarii auditului: 3 cazuri.

➤ **Sector pește și produse din pescuit:**

Comparativ cu evaluarea din luna ianuarie 2007 numărul total al unităților de pește și produse din pescuit a crescut de la 28 la 34 (din care 24 unități aprobate pentru schimburi intracomunitare). Numărul unităților care beneficiază de o perioadă de tranziție este de 10 unități. Numărul total al unităților de pește și produse din pescuit care îndeplinesc cerințele normelor UE, comparativ cu luna ianuarie 2007, a crescut de la 6 la 24.

În cursul anului 2007 au fost auditate în vederea autorizării pentru schimburi intracomunitare un număr de 24 unități de procesare pește și produse din pescuit, rezultând următoarele:

- 7 unități în care nu au fost identificate deficiențe structurale și de implementarea a HACCP au fost autorizate direct după primul audit;
- 8 unități au fost autorizate condiționat pe o perioadă de 3 luni, deoarece corespundeau din punct de vedere structural și al dotării cu echipamente, dar nu aveau implementat program HACCP;
- 9 unități nu au fost autorizate după primul audit deoarece cu ocazia auditului au fost identificate deficiențe de ordin structural și/sau al dotării cu echipamente.

Cu ocazia efectuării auditului în unitățile de procesare pește și produse din pescuit au fost identificate mai multe neconformități, după cum urmează:

**1. Facilități și echipamente și starea lor de igienă:**

- unitățile nu dispuneau de spații, facilități și echipamente corespunzătoare activităților pentru care se solicită autorizarea: 2 cazuri;
- echipamentele și facilitățile nu erau menținute într-o stare corespunzătoare de întreținere și igienă: 1 caz;
- planurile și schitele cu fluxurile tehnologice nu corespundeau cu situația din teren: 4 cazuri;

**2. Materiile prime și materiile auxiliare:**

- toate materiile prime de origine animală nu proveneau numai din unități înregistrate/autorizate sanitar veterinar: 3 cazuri;
- procedura de acceptare a furnizorilor nu conținea prevederi referitoare la înregistrarea sau autorizarea sanitară veterinară: 6 cazuri;
- unitatea nu efectuase nici un audit la furnizori sau nu își stabilise criteriile de acceptare ale furnizorilor: 11 cazuri;
- listele cu furnizorii acceptați erau incomplete sau neactualizate: 9 cazuri;
- unitatea nu își stabilise criteriile pentru acceptarea materiilor prime în unitate referitoare la temperatura, etichetare, condiții de ambalare: 3 cazuri;
- receptia materiilor prime și a materiilor auxiliare era făcută de personal neinstruit: 2 cazuri;

**3. Starea de igienă și sănătate a personalului lucrător:**

- personalul nu purta echipament de protecție corespunzător sau echipamentul nu era menținut într-o stare de igienă bună: 1 caz;
- personalul lucrător nu era verificat din punct de vedere al stării de sănătate și al igienei echipamentului înainte de a intra pe secții iar rezultatele acestor controale nu erau înscrise în registre: 2 cazuri;

- nu era stabilita o strategie adecvata care sa incurajeze declararea de catre personalul lucrator a cazurilor de imbolnavire: 18 cazuri;
- circulatia necorespunzatoare a personalului in interiorul diferitelor sectoare de productie: 3 cazuri;

#### 4. Instruirea personalului:

- persoana responsabila cu programul HACCP nu avea cunostiinte in domeniu si nu participase la nici o instruire in acest domeniu: 16 cazuri;
- personalul lucrator nu era instruit in domeniul igienei alimentelor si bunelor practici de productie si nu erau intocmite procese verbale de instruire: 2 cazuri;
- nu era elaborat un program de instruire cu personalul lucrator, care sa contina teme din prevederile legislatiei europene in domeniul igienei: 7 cazuri;

#### 5. Controlul apei:

- nu era elaborat un plan periodic de recoltare probe de apa: 3 cazuri;
- nu erau recoltate probe de apa de la robinetii din interior in vederea verificarii potabilitatii apei: 1 caz;
- nu au fost recoltate probe de la primul robinetul de intrare a apei in unitate: 6 cazuri;
- apa curata provenita din sursa proprie nu era tratata inainte de introducerea in unitate: 2 cazuri;
- gheata utilizata la racirea pestelui nu era obtinuta din apa potabila: 1 caz;

#### 6. Controlul materialelor de ambalat si a celor care vin in contact direct cu produsele de origine animala:

- depozitarea necorespunzatoare a materialelor de ambalat: 1 caz;
- nu sunt stabilite conditiile pentru acceptarea materialelor de ambalat in unitate, iar lista furnizorilor de ambalaje nu era intocmita: 2 cazuri;
- ambalajele reutilizabile nu erau corespunzatoare din punct de vedere al igienei: 2 cazuri;
- ambalaje care nu ofereau o protectie corespunzatoare pentru produsele finite destinate livrarii: 2 cazuri;

#### 7. Controlul produselor finite si al modului in care acestea sunt ambalate si etichetate:

- produsele finite nu erau analizate la toti parametrii microbiologici si fizico-chimici stabiliti de legislatia in vigoare: 5 cazuri;
- nu erau efectuate analize pentru histamina: 19 cazuri;
- termenele de valabilitate nu erau stabilite in baza standardelor de firma sau in baza altor standarde prevazute de MS si MADR: 2 cazuri;
- nu exista echipamentul pentru controlul parazitilor vizibili din pestele si produsele din pescuit: 14 cazuri;

#### 8. Controlul si inregistrarea parametrilor de productie:

- nu se controla si monitoriza temperatura pestelui si produselor din pescuit pe toata activitatea de procesare: 8 cazuri;
- nu erau inregistrati parametrii tratamentului termic: 1 caz;
- nu era monitorizata si controlata temperatura de decongelate a pestelui si produselor din pescuit care urmau sa intre la procesare: 6 cazuri;

#### 9. Asigurarea trasabilitatii:

- nu era implementat un sistem de asigurarea trasabilitatii prin completarea unor documente si registre pe tot fluxul tehnologic: 3 cazuri;
- nu era efectuata nici o simulare de rechemare a produselor de pe piata : 8 cazuri;
- pe etichetele produselor finite nu era specificat numarul de lot, iar unitatea nu a putut face dovada eficientei sistemului de asigurare a trasabilitatii: 2 cazuri;

- definiția de lot stabilită de unitate nu era corespunzător corelată cu sistemul de asigurarea trasabilității: 2 cazuri;

- listele cu beneficiarii nu erau actualizate și completate corespunzător: 4 cazuri;

#### **10. Controlul operațiilor DDD;**

- nu era elaborat un plan DDD care să țină cont de situația din teren a unității: 3 cazuri;
- dezinfectia și curățarea se realiza de către personal care nu era instruit corespunzător: 3 cazuri;

- echipamentele de curățare și dezinfectie nu erau corespunzătoare: 2 cazuri;

- unitatea nu avea o strategie de schimbare periodică a substanțelor dezinfectante pentru a elimina riscurile apariției fenomenelor de biorezistență: 6 cazuri;

- lipsesc înregistrările din care să reiasă stocul și consumul de substanțe dezinfectante și de curățare: 4 cazuri;

- înregistrările periodice de efectuare a dezinfectiei nu erau stipulate suprafețele și cantitățile de produse folosite;

- controlul eficienței dezinfectiei nu se făcea prin teste de sanitație efectuate periodic: 1 caz;

- lipsa planurilor de amplasare a costurilor în teren și lipsa monitorizării acestora de către persoana lucrator sau de către personal specializat aparținând unor firme specializate: 3 cazuri;

#### **11. Controlul și monitorizarea deșeurilor:**

- depozitarea deșeurilor era necorespunzătoare și nu se asigură temperatura în cazul în care acestea erau preluate după o perioadă îndelungată de timp: 2 cazuri;

- deșeurile se acumulau în spațiile de producție: 1 caz;

- monitorizarea deșeurilor se făcea necorespunzător, fiind înregistrate cantități mai mici decât cele obținute în mod normal pentru activitățile desfășurate: 1 caz;

#### **12. Programul HACCP:**

- Echipa HACCP nu a fost corespunzător constituită: 3 cazuri;

- Diagrama de lucru nu era consemnată, clară și completă: 4 cazuri;

- Specificațiile materiilor prime nu erau definite și consemnate: 3 cazuri

- Produsele și specificațiile ingredientelor nu erau definite și consemnate: 2 cazuri;

- Analiza de risc nu era consemnată corect și complet și nu a ținut cont de toate riscurile posibile (evidența fiselor de evaluare privind riscul): 1 caz

- Identificarea Punctelor de Control Critice (PCC) nu era documentată și PCC nu erau corespunzătoare pentru produs și utilizarea produsului: 3 cazuri;

- Limitele critice nu au fost stabilite, documentate și nu erau corespunzătoare pentru PCC: 2 cazuri;

- Procedurile de monitorizare pentru fiecare PCC nu erau documentate: 5 cazuri;

- Acțiunile corective nu erau identificate, consemnate, și nu erau urmate atunci când limitele critice sunt depășite: 4 cazuri;

- Toate documentele necesare nu erau disponibile la data efectuării auditului: 2 cazuri;

**A.2. Autorizarea sanitară veterinară pentru schimburi intracomunitare a unităților de industrie alimentară din sectoarele amintite**

În anul 2007 au fost aprobate pentru schimburi intracomunitare cu produse de origine animală cu alte State Membre 322 unități din industria alimentară supuse autorizării sanitare veterinare (131 unități din sectorul carne roșie și produse din carne; 36 unități din sectorul carne pasăre; 30 unități din sectorul lapte și produse din lapte; 24 unități din sectorul pește și produse din pescuit, 7 unități din sectorul ouă și 94 depozite independente).

Situația unităților care au fost evaluate și autorizate pentru schimburi intracomunitare în cursul anului 2007 de către specialiștii DISPV este prezentată în tabelul alăturat.

Situația unităților agro-alimentare în conformitate cu cerințele structurale comunitare

Sector	Unități în conformitate cu cerințele structurale ale UE la 01.01.2007	Unități în conformitate cu cerințele structurale ale UE la 31.12.2007
Carne roșie	42	131
Lapte	18	30
Carne pasăre	11	36
Pește	10	24
Ouă	0	7
Depozite independente	0	94
<b>TOTAL</b>	<b>81</b>	<b>322</b>

**A.3.** Evaluarea unităților de industrie alimentară în vederea înregistrării sanitare veterinare

De asemenea, ca rezultat al evaluării unităților în raport cu cerințele legislației sanitare veterinare pentru fiecare sector în parte, au fost întreprinse acțiuni privind identificarea, verificarea și monitorizarea unităților care au solicitat înregistrarea sanitara veterinara conform prevederilor Ordinului Președintelui ANSVSA nr. 301/2006.

În urma acțiunilor întreprinse de direcțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vederea înregistrării sanitare veterinare a unităților de industrie alimentară au fost înregistrate un număr total de 12.648 de unități, înregistrate după cum urmează:

- Sector carne roșie: numărul total al unităților din sectorul cărnii roșii care îndeplineau cerințele Reg. (CE) nr. 852/2004 la data de 31.12.2007 era de 1026.
- Sector lapte: numărul total al unităților din sectorul laptelui care îndeplineau cerințele Reg. (CE) nr. 852/2004 la data de 31.12.2007 era de 115.
- Sector pește și produse din pescuit: numărul total al unităților din sectorul peștelui și produselor din pescuit care îndeplineau cerințele Reg. (CE) nr. 852/2004 la data de 31.12.2007 era de 236.
- Sector miere: numărul total al unităților din sectorul mierii care îndeplineau cerințele Reg. (CE) nr. 852/2004 la data de 31.12.2007 era de 463.
- Sector alimentație publică: numărul total al unităților din sectorul alimentației publice care îndeplineau cerințele Reg. (CE) nr. 852/2004 la data de 31.12.2007 era de 10.808.3

**A.4.** Monitorizarea progreselor înregistrate de unitățile de industrie alimentară în cadrul programelor de restructurare și modernizare în vederea alinierii la cerințele standardelor de igienă comunitare

- Monitorizarea progreselor înregistrate de unitățile de industrie alimentară în cadrul programelor de restructurare și modernizare și modificarea listei unităților care beneficiază de o perioadă de tranziție

În anul 2007 au fost verificate de către specialiștii din cadrul DISPV și propuse pentru o perioadă de tranziție, un număr de 312 unități (65 unități de carne roșie, 70 unități de procesare lapte, 12 unități de procesare carne pasăre, 22 centre de ambalare ouă, 5 unități de procesare pește și 138 depozite frigorifice independente).

Urmare a evaluării unităților și monitorizării progreselor înregistrate de acestea în cadrul programelor de restructurare și modernizare la nivelul DISPV, a rezultat că numărul total al unităților agro-alimentare care beneficiază de o perioadă de tranziție în scopul alinierii la cerințele structurale comunitare la data de 31.12.2007 este de 633 (261 unități de carne roșie, 191 unități de procesare lapte, 23 unități de procesare carne pasăre, 22 centre de ambalare ouă, 10 unități de procesare pește și 126 depozite frigorifice independente).

Situația unităților din industria alimentară care procesează produse de origine animală este prezentată în tabelul alăturat.

Situația unităților de procesare (decembrie 2007)

	Sector	Categoria A (autorizate pentru schimburi Intra-Comunitare)	Categoria C (autorizate pentru piata nationala – in tranzitie : 31.12.09)
1.	Carne roșie	131	261
2.	Lapte	67	191
3.	Carne pasăre	36	23
4.	Pește	24	10
5.	Ouă	7	22
6.	Depozite	94	122
	<b>TOTAL</b>	<b>359</b>	<b>629</b>

➤ Monitorizarea progreselor înregistrate de unitățile de industrie alimentară care beneficiază de finanțare SAPARD în vederea alinierii la cerințele structurale comunitare

În anul 2007 au continuat acțiunile de monitorizare și evaluare a stadiului realizării măsurilor cuprinse în programele de restructurare-modernizare a unităților de industrie alimentară care beneficiază de finanțare SAPARD, în scopul respectării alinierii la cerințele de igienă comunitare și autorizării sanitare veterinare pentru schimburi intracomunitare.

Urmare a evaluării și centralizării situațiilor transmise la DISPV de către DSVSA județene și a mun. București, a rezultat un număr total de 326 unități de industrie alimentară care au accesat fonduri SAPARD în vederea alinierii la cerințele UE, după cum urmează:

- 188 unități din sectorul carne roșie;
- 24 unități din sectorul carne pasăre;
- 95 unități din sectorul lapte;
- 18 unități din sectorul pește;
- 1 unitate din sectorul ouă.

**A.5. Actiuni intreprinse pentru imbunatatirea activitatii de audit/monitorizare a operatorilor din industria alimentara**

1. Activitatea de instruire a personalului la nivel central

În baza Art. 51 al Reg. (CE) 882/2004, începând cu anul 2005, Comisia Europeană a organizat prin DG SANCO un program de instruire intitulat „Better Training on Food Safety” care a continuat în anul 2007 pentru personalul autoritatilor competente din Statele Membre. În cadrul acestui program, în anul 2007 specialistii Direcției de Igienă și Sanatate Publică Veterinară au participat la instruirile organizate de Comisia Europeană.

Activitatea de instruire acopera urmatoarele domenii de instruire:

- legislatia alimentelor;
- regulile de sanatate animala;
- regulile de bunastare animala;

În cursul anului 2007, specialistii din DISPV au participat la o serie de instruirile organizate în cadrul programului de training al Comisiei Europene, sau în cadrul unor programe de înfrățire instituțională sau unor programe finanțate prin Banca Mondială la instruirile în Statele Membre după cum urmează:

- Programul de instruire în domeniul Sigurantei Alimentelor (MTEC), Olanda (1 expert);
- sisteme de ecarisare a teritoriului și procesare a subproduselor de origine animală, Cipru (1 expert);
- sistemul informational EFSA privind colectarea datelor referitoare la monitorizarea și raportarea zoonozelor la Comisia Europeană, Italia (2 experți);
- implementarea sistemului de analiză hazardului și punctele critice de control-HACCP - Portugalia, Marea Britanie, Franța (3 experți);

- implementarea noului pachet de igiena in sectorul laptelui Olanda (2 experti);
- aspecte referitoare la prioritizarea zoonozelor, rezistenta antimicrobiana a agentilor zoonotici, toxiiinfectii alimentare, vectori implicati in transmiterea zoonozelor si agentilor zoonotici, Scotia (1 expert);
- aspecte referitoare la ESB si EST (supraveghere, monitorizare si evaluarea riscului), implementarea noului pachet de igiena comunitar si elaborarea de ghiduri nationale, Marea Britanie (3 experti);
- monitorizarea si raportarea zoonozelor si agentilor zoonotici specifici - Belgia, Danemarca, Marea Britanie (3 experti);
- implementarea HACCP in unitatile din sectorul carnii, organizat de USAID in Romania (3 experti);
- implementarea HACCP in unitatile de procesare a laptelui, organizat de ANSVSA cu sprijinul Autoritatii Olandeze pentru Controlul Laptelui (COKZ) in cadrul proiectului Romano – Olandez post - Aderare “PSO”, Romania 2007;

## **B. Elaborarea procedurilor si a instructiunilor in domeniul igienei si sanatatii publice veterinare**

Direcția de Igienă și Sănătate Publică Veterinară (DISPV) ca structură în cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, a urmărit și monitorizat modul de aplicare, respectare și realizare a acțiunilor strategice din teritoriu în domeniul sănătății publice veterinare conform atribuțiilor și responsabilităților prevăzute în Regulamentul de organizare și funcționare al ANSVSA și în legislația relevantă comunitară și națională, după cum urmează:

**B.1.** Elaborarea normelor, procedurilor și instrucțiunilor în domeniul igienei și sănătății publice veterinare, precum și a unor proceduri naționale specifice în vederea implementării aquis-ului comunitar referitor la „noul pachet de igienă”

În anul 2007, Direcția de Igienă și Sănătate Publică Veterinară (DISPV) a inițiat și a elaborat 8 norme sanitare veterinare pentru stabilirea condițiilor sanitare veterinare cu privire la:

- procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală;
- marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală;
- marcarea cărnii obținute de la porcinele crescute în exploatațiile nonprofesionale și vaccinate cu vaccin viu atenuat precum și a cărnii obținute de la porcinele sălbatice, în vederea aplicării Programului strategic privind monitorizarea, controlul și eradicarea pestei porcine clasice în România;
- stabilirea condițiilor sanitare veterinare pentru înregistrarea activităților de vânzare cu amănuntul și a activităților de fabricare a alimentelor;
- organizarea și desfășurarea activității de control oficial efectuat de către personalul sanitar veterinar în unitățile care produc alimente de origine animală;
- implementarea unui program național privind efectuarea unui studiu de bază în scopul monitorizării prevalenței Salmonella spp. în efectivele de porci grași supuși abatorizării;
- monitorizarea și controlul zoonozelor și a agenților zoonotici specifici care se transmit prin alimente;
- condiții sanitare veterinare pentru importul de produse de origine animală din țări terțe.

Normele sanitare veterinare în domeniul igienei și sănătății publice veterinare elaborate de DISPV au fost sau urmează a fi publicate în Monitorul Oficial al României sub formă de Ordine ale Președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și vor deveni acte legislative obligatorii ale căror prevederi trebuie implementate și aplicate pe întreg teritoriul țării de toate persoanele fizice și juridice care desfasoară activități de industrie alimentară cu produse de origine animală (operatori de industrie alimentară).

Specialiștii din cadrul DISPV au expertizat și avizat în anul 2007 Ghidul de bune practici pentru industria laptelui, elaborat de asociația profesională de profil (APRIL), în vederea

publicării și difuzării tuturor operatorilor alimentari din sectorul laptelui și au informat Asociațiile Profesionale despre obligativitatea pe care o au pentru elaborarea ghidurilor de bună practică.

De asemenea, în anul 2007, Direcția de Igienă și Sănătate Publică Veterinară (DISPV) a elaborat și transmis către DSVSA județene și a municipiului București un număr de 164 Note de Serviciu prin care au fost stabilite proceduri pentru implementarea actelor legislative dintre care menționăm:

- Hotărârea Guvernului nr.1700/29.12.2006 pentru aprobarea Programului strategic privind monitorizarea, controlul și eradicarea pestei porcine clasice în România, cu privire la marcarea cărnii;

- Decizia Comisiei 2007/27/CE de adoptare a anumitor măsuri tranzitorii privind livrările de lapte crud și prelucrarea acestuia în unitățile de procesare din România având în vedere cerințele Regulamentelor (CE) nr. 852/2004 și 853/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului;

- Decizia Comisiei 2007/23/CE de modificare a apendicelui B al Anexei VII din actul de aderare din 2005 în ceea ce privește anumite unități din sectoarele cărnii, laptelui și peștelui din România;

- Decizia Comisiei 2007/29/CE de stabilire a măsurilor tranzitorii pentru anumite produse de origine animală introduse în Bulgaria și România din țări terțe înainte de 1 ianuarie 2007, reglementate de Reg. (CE) nr. 853/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului;

- Decizia Comisiei 2007/30/CE de stabilire a măsurilor tranzitorii pentru comercializarea anumitor produse de origine animală obținute în Bulgaria și România;

- Decizia Comisiei 2007/557/CE ce amendează Decizia Comisiei 2007/27/CE de adoptare a anumitor măsuri tranzitorii privind livrările de lapte crud și prelucrarea acestuia în unitățile de procesare din România având în vedere cerințele Regulamentelor (CE) nr. 852/2004 și 853/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului;

- Decizia Comisiei 2007/710/CE Decizia Comisiei 2007/23/CE de modificare a apendicelui B al Anexei VII din actul de aderare din 2005 în ceea ce privește anumite unități din sectoarele cărnii, laptelui și peștelui din România;

- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru alimente;

- Regulamentul (CE) nr. 1760/2000 privind etichetarea și marcarea cărnii de bovine;

- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 ce stabilește cerințele specifice de igienă a alimentelor de origine animală, cu modificările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 854/2004 cu privire la organizarea controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman, cu modificările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 2001/999 de stabilire a unor reglementări pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă – forma consolidată;

- Regulamentul (CE) nr. 2002/1774 ce stabilește regulile de sănătate pentru subprodusele de origine animală nedestinate consumului uman – forma consolidată;

- Regulamentul (CE) nr. 2075/2005 cu privire la organizarea controalelor oficiale privind decelarea *Trichinella* spp. în carne.

Prin notele de serviciu elaborate, Direcția de Igienă și Sănătate Publică Veterinară a transmis în teritoriu instrucțiuni și proceduri cu privire la:

- implementarea noului pachet de igienă comunitar (39 note de serviciu);

- procedurile de audit/evaluare, autorizare și monitorizare a unităților de industrie alimentară (26 note de serviciu);

- comerțul intracomunitar, importul/exportul/tranzitul cu alimente de origine animală provenite din țări terțe (23 note de serviciu);

- pregătirea și participarea la Misiunile FVO, informarea cu privire la deficiențele constatate și acțiunile corective întreprinse (24 note de serviciu);

- monitorizarea și raportarea zoonozelor la EFSA și SRAAF (12 note de serviciu);

- certificarea și marcarea de sănătate/identificare a alimentelor de origine animală (11 note de serviciu);

- sectorul lapte (11 note de serviciu);
- encefalopatii spongiforme transmisibile (EST)/subproduse de origine animală nedestinate consumului uman SNCU (3 note de serviciu);
- bunăstarea animalelor în timpul tăierii (2 note de serviciu);
- instruirea vânătorilor asupra unor aspecte sanitare veterinare care trebuie urmărite după uciderea vânatului sălbatic (2 note de serviciu);
- instruirea personalului cu responsabilități în domeniul igienei și sănătății publice veterinare de la nivelul DSVSA județene (13 note de serviciu).

Specialiștii din cadrul DISPV au expertizat și avizat Ghidul de bune practici pentru industria laptelui, elaborat de asociația profesională de profil (APRIL), în vederea publicării și difuzării tuturor operatorilor alimentari din sectorul laptelui.

Finalizarea proiectului de procedură în vederea instruirii vânătorilor asupra unor aspecte sanitare veterinare care trebuie urmărite după uciderea vânatului sălbatic.

Elaborarea unui proiect de ordin pentru modificarea și completarea prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 64/2007, în vederea clarificării aspectelor legate de tarifele care se percep în unitățile de industrie alimentară pentru controlul și supravegherea sanitară veterinară.

Personalul de specialitate din cadrul DISPV, împreună cu specialiștii Direcției de Control și Coordonare a Activității Farmaceutice Veterinare din ANSVSA și ai Institutului de Igienă și Sănătate Publică Veterinară au participat la:

- elaborarea Planului Național de Control al Reziduurilor pe anul 2007, care a fost înaintat Comisiei Europene;
- elaborarea „Strategiei pe termen scurt și mediu în domeniul expertizei reziduurilor la animalele vii, produselor acestora, furaje și apă”.

## 2.6.1.1.2 Directia de Inspectie

### A. Raport cifric privind inspectiile efectuate in anul 2007

Alimente de origine animala

Nr. Crt.	Tematica de control	Total inspectii DSV	Sanctiuni aplicate			
			Nr. Sanctiuni contravent.	Valoare aplicata	OST	OIA/Comunicare Biroul Unic
1.	Verificarea existentei si implementarii programului HACCP in unitati de procesare	5414	86	287250	7	6
2.	Verificarea realizarii programului strategic	11545	13	29000	0	2
3.	Realizarea programului de autocontrol	48418	30	133000	0	1
4.	Verificare unitati ce fac import, export, comert intracomunitar	6169	3	15000	0	3
5.	Nerespectarea legislatiei in cazul BA neconforme	1110	34	57000	2	4
6.	Nerespectarea legislatiei privind comercializarea Produselor de origine animala	26972	2345	5926478	66	2132
7.	Reziduuri produse de origine animala	1918	0	0	0	0



## Alimente de origine nonanimala

Nr. Crt.	Tematica de control	Total inspectii Serviciul de inspectii	Sanctiuni aplicate de Serviciul de inspectie si control			
			Nr. Sanctiuni contravent.	Valoare aplicata	OST	OIA/Comunicare Biroul Unic
1	- normele de igiena a produselor alimentare in unitati de industrie alimentara	5569	423	1118100	110	120
2	- expertiza contaminantilor in produsele de origine non animala	154	0	0	0	0
3	expertiza reziduurilor de pesticide in produsele de origine non-animala	51	0	0	0	0
4	- alimente si furaje modificate genetic	518	0	0	0	0
5	- trasabilitatea produselor alimentare de origine non-animala	3489	38	146500	3	1
6	- verificarea realizarii Programului Strategic privind recoltare probe de origine non-animala	829	0	0	0	0
7	- verificare unitati care efectueaza actiuni de import, export produse de origine non-animala	70	1	1000	0	0
8	- realizarea Programului de Autocontrol	1056	0	0	0	0
9	- verificarea existentei si implementarea Programului HACCP in unitati de procesare produse de origine non animala	2393	7	11000	0	0

## Confiscari produse alimentare

Nr. Crt.	CATEGORIA DE CONFISCARI	TOTAL CONFISCARI DSVSA
1.	Carne Kg	502480
2.	Produse din carne Kg	449597
3.	Peste Kg	112762
4.	Lapte Hl	18596
5.	Produse lactate Kg	214573
6.	Conserve –mii buc.	72402
7.	Oua – mii buc.	17522
8.	Alte produse orig. animala Kg	137016
9.	Produse biologice -flacoane	2516
10.	Hrana animale de companie	10762
11.	Nutreturi combinate , premixuri Kg	7275
12.	Produse alimentare de origine non-animala	88920

Neconformitati intalnite pentru domeniul produselor de origine animala :

- neamenajarea corespunzatoare a spatiilor de productie, depozitare si comercializare, neasigurarea echipamentelor necesare si intretinerea necorespunzatoare a acestora. Aceste deficiente sunt mai frecvent intalnite in unitatile de procesare si depozitare a produselor de origine animala din categoria „C” si care au intocmit programe de restructurare modernizare in conformitate cu H.G. nr. 48/2003.

- recepția în abator de animale necrotaliat, lipsa formularelor F2 de mișcare;
- depozitarea în același spațiu a cărnii materie primă și a cărnii maturate;
- prezența de produse finite in stare alterata, in spatiile de depozitare;
- depășirea parametrilor bacteriologici la lapte după procesul de pasteurizare;
- neimplementarea programelor HACCP;
- au existat situatii in care nu s-a putut dovedi trasabilitatea;
- existența intersecțiilor pe fluxul tehnologic;
- neefectuarea analizelor de laborator, conform programelor de autocontrol;
- neefectuarea analizelor conform programelor, pentru NTG și celule somatice, pentru laptele materie prima;
- unități de procesare a laptelui încadrate în categoria „C”, care în timpul controlului nu au putut prezenta programul de restructurare – modernizare aprobat de DSVSA.
- negestionarea corespunzatoare a subproduselor de origine animala nedestinate consumului uman;
- neverificarea metrologica a aparatelor de masura si control;
- etichetarea necorespunzătoare a produselor de origine animală ;

Neconformitati in domeniul sigurantei alimentelor de origine nonanimala:

- neasigurarea cerintelor generale de igiena in spatiilor de prelucrare si procesare ;
- nerespectarea cerintelor privind asigurarea trasabilitatii;
- manipularea produselor alimentare cu nerespectarea cerintelor privind siguranta alimentelor;
- neasigurarea conditiilor de depozitare atat pentru materiile prime cat si pentru produsele finite;
- ambalare necorespunzatoare a produselor alimentare de origine non-animala;

## **B. Actiuni intreprinse pentru solutionarea neconformitatilor**

In cazul deficientelor minore constatate :

- s-au acordat termene de remediere a acestora sau/și s-a dispus sanctionarea unităților ;
- s-au efectuat recontroale pentru a constata eliminarea neconformitatilor.

In cazul deficientelor majore:

- - agentii economici au fost santionati contraventional cu amenda, s-au emis ordonante de suspendare temporara a activitatii, ceea ce a atras sistarea activitatii până la remedierea neconformitatilor ;

- -s-au efectuat recontroale pentru a constata eliminarea neconformitatilor.
- in situatiile in care s-au constatat abateri majore de la legislatia sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, au fost emise ordonante de interzicere a activitatii, fapt ce s-a comunicat ulterior si altor institutii ale statului cu responsabilitati privind desfasurarea unei activitati economice de catre operatorii din domeniu.

- sanctionarea disciplinara a medicilor veterinari functionari publici si conform Codului Muncii a medicilor veterinari oficiali angajati in conformitate cu Ord. nr. 64/2007 .

- sanctionarea disciplinara si contraventionala a medicilor veterinari de libera practica imputerniciti.

## C. Actiuni intreprinse pentru asigurarea eficientei activitatilor de control

**C.1.** Actiunile intreprinse pentru asigurarea conformitatii de catre operatorii din domeniul alimentar, al nutritiei animalelor, medicamentelor si produselor farmaceutice de uz veterinar si din domeniul cresterii si exploatarii animalelor:

- informarea conducerii ANSVSA privind neconformitatile constatate in timpul controalelor oficiale;
- informarea directiilor tehnice din ANSVSA si a serviciilor tehnice din DSVSA judetene privind neconformitatile constatate in timpul controalelor intreprinse;
- efectuarea de recontroale pentru verificarea remedierii neconformitatilor stabilite cu ocazia controlului initial ;
- aplicarea de sanctiuni contraventionale ;
- s-a dispus emiterea de ordonante de suspendare sau de interzicere a activitatii

### C.2. Actiuni intreprinse pentru imbunatatirea serviciilor de control oficial

#### ➤ Activitati de instruire

Au fost organizate 11 instruirii cu sefii serviciilor/ birourilor/ compartimentelor de inspectie si control de la DSVSA judetene si a municipiului Bucuresti, fiind abordate urmatoarele tematici : implementarea noului pachet legislativ in domeniul igienei alimentelor, protectia si bunastarea animalelor, nutritia animalelor, efectuarea controalelor oficiale in conformitate cu Reg. CE nr. 882/2004. Dupa fiecare instruire a sefilor serviciilor/ birourilor/ compartimentelor de inspectie si control judetene, acestia au efectuat instruirii cu personalul din subordine.

#### ➤ Elaborarea de proceduri de control si acte normative

Pentru uniformizarea actiunilor de control la nivel national si eliminarea interpretarilor legislative, au fost elaborate proceduri de control pe toate segmentele de activitate din domeniul sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Urmare adresei SANCO D2 LPA/dj D(2007)420613 din 24.10.2007 prin care se solicita României să notifice Comisiei Europene prevederile naționale privind sancțiunile aplicabile în cazul încălcării dispozițiilor Reg. CE 1/2005 privind protecția animalelor în timpul transportului, acestea au fost incluse în proiectul de H.G. nr. 984/2005 modificat prin H.G. nr. 679/2006, privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor.

#### ➤ Resurse umane

S-au facut propuneri de reorganizare a sistemului de control la nivel de ANSVSA si DSVSA.

#### ➤ Comunicarea si colaborarea cu alte structuri implicate in activitatea de control

Pentru eficientizarea actiunilor de control, au fost incheiate protocoale de colaborare cu : Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale, Autoritatea pentru Protectia Consumatorilor, Ministerul de Interne si Reformei Administrative, Ministerul Sanatatii Publice si Familiei.

## 2.6.1.1.3 Directia Generala Siguranta Alimentelor

### A. Programul național de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2007

Directia Generală pentru Siguranța Alimentelor a elaborat și urmărit aplicarea Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pe anul 2007,

**A.1. Grad de realizare a obiectivelor propuse – la nivel national**

Număr controale efectuate		Număr probe prelevate		Grad de realizare a obiectivele propuse (%)	
Planificat	Realizat	Planificat	Realizat	Număr controale	Număr probe prelevate
82265	61100	12019	10536	74.27	87.66

In cele 42 DSVSA –uri judetene gradul de realizare a obiectivelor propuse (numar de controale oficiale si numar de probe si teste de sanatate – stabilite prin planuri cifrice trimestriale) a fost diferit, dupa cum urmeaza:

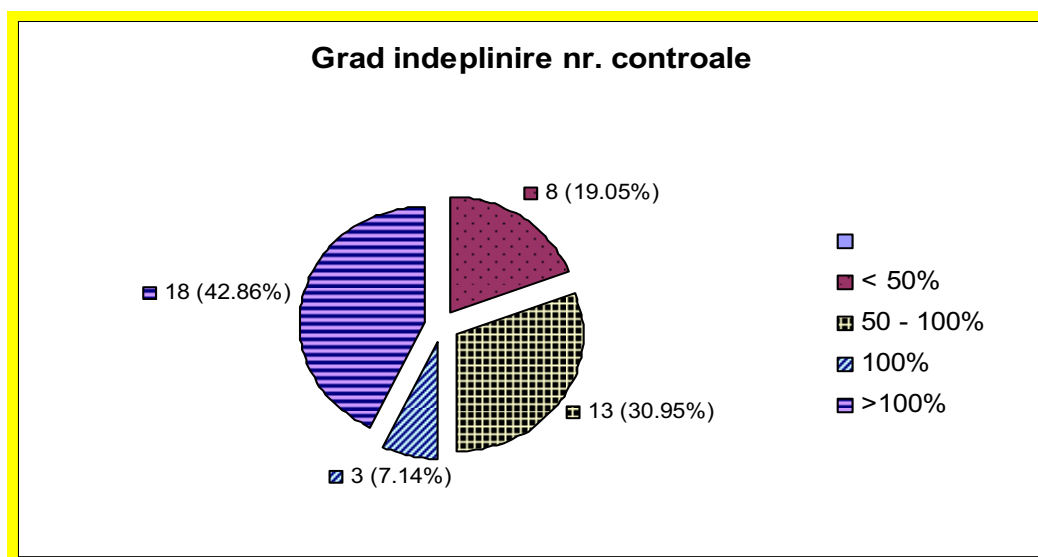


Fig. 1

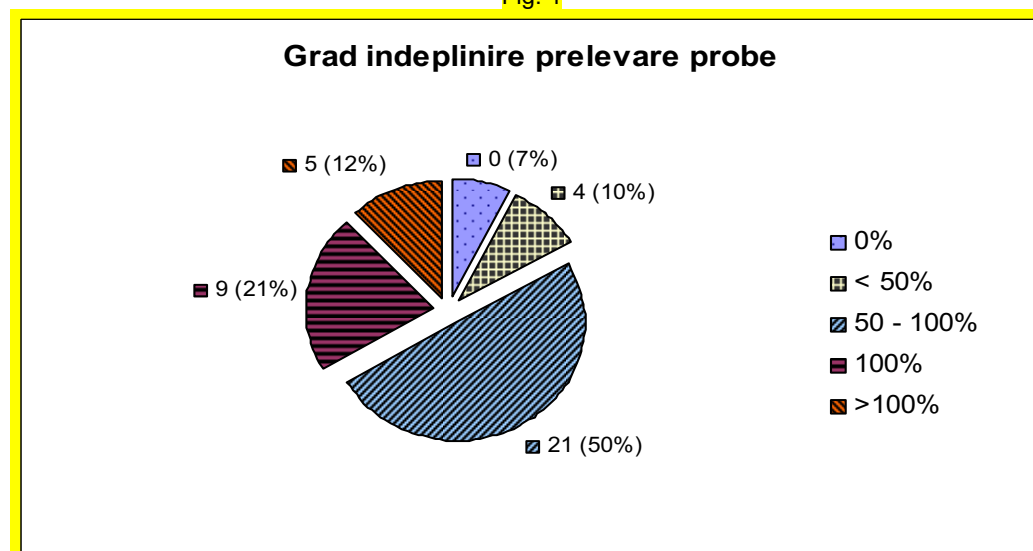


Fig.2

➤ **Numar controale oficiale (Fig.1)**

• Nerealizarea numarului planificat de controale (21 judete) a fost cauzata de: unitati din domeniul alimentar cu activitatea suspendata temporar sau inchise, grad mare de raspandire a unitatilor in teritoriu, dotari insuficiente ale autoritatilor locale cu resurse umane si mijloace logistice pentru efectuarea controalelor.

- Depasirea numarului planificat de controale (18 judete) a fost cauzata de infiintarea unor noi unitati cu activitate in domeniul alimentar.

#### ➤ Numar probe si teste de sanatate (Fig.2)

- Absenta sau nerealizarea numarului planificat de probe prelevate si teste de sanatate (28 judete) a fost cauzata de: intreruperi ale activitatii unora dintre laboratoare pentru lucrari de amenajare si modernizare, capacitatea analitica limitata a unor laboratoare judetene aferente autoritatilor locale, dotari insuficiente ale DSVSA-urilor cu resurse umane si mijloace logistice pentru efectuarea deplasarilor in vederea prelevarii probelor.

- Depasirea numarului planificat de probe prelevate si teste de sanatate (5 judete) a fost cauzata de infiintarea unor noi unitati cu activitate in domeniul alimentar.

### A.2. Rezultate obținute in urma controalelor efectuate in cadrul Programului de supraveghere si control (Anexa nr. 6)

In interpretarea datelor obtinute trebuie tinut cont de faptul ca unitatile care si-au desfasurat activitatea intr-unul dintre domeniile 1...26 au fost supuse unor controale lunare, in timp ce in privinta unitatilor cu activitate in domenii de furnizare a alimentelor direct clientilor (comert cu amanuntul, restaurante, baruri, cantine si alte unitati de preparare a hranei) controlul s-a facut, in medie, trimestrial.

Fata de numarul probelor prelevate din unitatile controlate, numarul probelor neconforme este mic (0,44%) si s-a inregistrat in doar 5 dintre cele 33 domenii in care operatorii isi desfasoara activitatea (15,15% din total domenii de activitate) – Anexa nr. 6, fig. 4.

In privinta testelor de sanatate efectuate s-au inregistrat neconformitati in 11 dintre cele 33 domenii in care operatorii isi desfasoara activitatea (33,33%), procentul total al testelor neconforme in raport cu numarul testelor efectuate fiind de 7,19% - Anexa nr. 6, fig. 5.

### B. Rezultate controale tematice și alte controale

In afara de controalele efectuate in cadrul Programului de supraveghere si control s-a realizat un numar de 8580 de controale neplanificate – Anexa nr. 6 (aprox. 13,5% din numarul controalelor oficiale), cele mai multe dintre acestea efectuandu-se ca urmare a Notelor de serviciu emise de la nivelul central.

In anul 2007 au fost emise 4 Note de serviciu pentru efectuarea de controale tematice:

- NS 1883/06.02.2007 – control tematic unitati supermarket si hipermarket
- NS 2265/07.08.2007 – control tematic unitati de panificatie
- NS 2309 / 28.08.2007 – control tematic si control preoperational – unitati de fabricare a vinurilor, a bauturilor nedistilate obtinute prin fermentare si a bauturilor aromatizate pe baza de vin
- NS 2481 / 06.12.2007 – control in perioada sarbatorilor.

Urmare a efectuării unui numar de 4149 de controalele in baza Notelor de serviciu s-a identificat un numar de 799 de unitati neconforme, insa nu s-a semnalat existenta de produse sau teste de sanatate neconforme.

O alta categorie de controale neplanificate este cea a recontroalelor efectuate in unitatile in care au fost semnalate neconformitati (23,85% din totalul controalelor neplanificate), in urma acestor recontroale 129 de unitati fiind gasite neconforme (25% din numarul unitatilor neconforme identificate in cadrul controlului oficial).

Controalele efectuate ca urmare a reclamatiilor primite, a alertelor in cadrul SRAFF si cele organizate la nivel local, in colaborare cu celelalte autoritati locale, au reprezentat procente relativ mici din totalul controalelor neplanificate. De asemenea, unitatile identificate ca neconforme in cadrul acestor tipuri de controale au reprezentat un procent subunitar din totalul unitatilor neconforme identificate in controalele neplanificate.

## C. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

Urmare a centralizării și analizării datelor obținute în urma controalelor oficiale în ceea ce privește neconformitățile identificate la unitățile inspectate s-a realizat încadrarea acestora în șase tipuri (**Anexa 6**), și anume:

- Neconformități structurale;
- Neconformități funcționale;
- Neconformități legate de trasabilitate;
- Neconformități legate de elaborarea documentației HACCP;
- Neconformități legate de implementarea sistemului HACCP;
- Neconformități legate de alte documente.

În cadrul controalelor oficiale s-a identificat un număr total de 33024 de neconformități. Dintre acestea, cele mai multe au fost semnalate în domeniul panificației (9044 neconformități, 27,39% din total). Alte domenii în care numărul total al neconformităților a reprezentat un procent de peste 10% din numărul total de neconformități sunt:

- Depozite de produse alimentare - 3860 neconformități (11,69%);
- Comerț cu amănuntul – 3382 neconformități (10,24%);
- Supermarket/hipermarket – 3373 neconformități (10,21%).

## D. Acțiuni întreprinse pentru a asigura eficiența activităților de control

### D.1 Acțiunile întreprinse pentru asigurarea conformității de către operatorii din domeniul alimentar

- comunicări, întâlniri și instruirii ai reprezentanților operatorilor pentru a asigura o bună cunoaștere și înțelegere a legislației europene (noul pachet de igienă), a principiilor HACCP, a necesității elaborării, implementării și menținerii unor proceduri bazate pe principiile HACCP;
- aplicarea legislației în vigoare prin amendarea, suspendarea temporară și interzicerea activității unităților neconforme – **Anexa nr. 7**.

### D.2 Acțiunile întreprinse pentru îmbunătățirea serviciilor de control oficial

• În anul 2007 au avut loc 13 activități de instruire la care a participat personalul din cadrul Compartimentului Siguranța Alimentelor organizate de către ANSVSA pe domenii legate de elaborarea și realizarea Planului de supraveghere și control în domeniul Siguranței Alimentelor, implementarea HACCP, evaluarea riscului în unitățile de industrie alimentară, și prevederile noului pachet de igienă.;

• În domeniul controlului oficial a fost suplimentat numărul de persoane prin emiterea unor prevederi legislative (Ordine emise de ANSVSA), iar în cadrul acțiunilor de inspecție și control s-au format echipe mixte din cadrul Compartimentului Siguranța Alimentelor și Biroului de Inspecție și Control pe segmentul non-animal.

• În cadrul inițiativelor de control bazate pe evaluarea riscului, s-a avut în vedere intensificarea controalelor unde au fost înregistrate neconformități în ceea ce privește aplicarea normelor de igienă, inclusiv de bune practici de igienă, precum și la unitățile unde s-au înregistrat neconformități ce puteau deveni un potențial pericol pentru sănătatea umană;

• S-au desfășurat acțiuni de control în colaborare cu ale structuri implicate în activitatea de control (DSP, OJPC, DADR, ITM);

• Conducerile autorităților locale au demarat acțiuni de suplimentare a resurselor umane, a mijloacelor de transport necesare deplasărilor în teritoriu, și a altor dotări pentru buna desfășurare a activității.

• Laboratoarele locale au accesat programe de finanțare pentru amenajări și modernizări, precum și pentru dotarea corespunzătoare cu aparatura și reactivi. Se are în vedere creșterea numărului laboratoarelor care dețin acreditare a activității în conformitate cu standardul de referință pentru activitatea de laborator.

## 2.6.1.1.4 Ministerul Sanatatii Publice

### A. Grad de realizare a obiectivelor propuse

În conformitate cu Legea nr. 95/2006 privind reforma în domeniul sănătății și Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr. 824/2006 pentru aprobarea Normelor privind organizarea și funcționarea Inspecției Sanitare de Stat, în scopul identificării pericolelor la adresa sănătății publice și luarea măsurilor pentru diminuarea și/sau eliminarea amenințării și implicit a riscurilor pe care acestea le reprezintă, personalul inspecțiilor sanitare de stat din cadrul autorităților de sănătate publică județene și cea a Municipiului București au planificat în anul 2007 un număr de 66433 controale la obiective cu impact asupra sănătății publice în domeniile producției, fabricării, prelucrării, depozitării, transportului, distribuției, comercializării alimentului, inclusiv în sectorul alimentației publice și colective și au realizat un număr total de 66269 controale.

Nerealizarea în totalitate a controalelor planificate se datorează pe de o parte, efectuării de controale în cazuri de situații de urgență, iar pe de altă parte deficitului de inspectori sanitari de stat.

În unitățile de producție au fost efectuate 7908 controale, în unitățile de desfacere 45840 controale, în depozitele de alimente 3788 controale, în unitățile de alimentație publică 28548 controale, în unitățile de alimentație colectivă 6383 controale, în unitățile de catering 475 controale.

Au fost oprite de la consumul uman 655836 Kg și 31756 litri de produse alimentare, deoarece nu au corespuns normelor în vigoare, constituind un risc pentru sănătatea populației.

Pe parcursul anului 2007 au fost planificate pentru prelevare 3331 teste sanitație. Au fost prelevate 4852 teste sanitație. Din totalul de probe recoltate, 307 probe au fost necorespunzătoare fizico-chimic și 823 necorespunzătoare bacteriologic.

Pentru remedierea neconformităților, constatate cu ocazia controalelor planificate, au fost efectuate 7020 recontroale.

### B. Analiza neconformitatilor

#### B.1. Tipuri neconformitati constatate:

- neasigurarea spațiilor și circuitelor funcționale stabilite de normele de igienă în vigoare;
- neefectuarea periodică sau după necesitate a lucrărilor de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor, a lucrărilor de recondiționare și de reparare a clădirilor;
- nerespectarea cerințelor generale și specifice privind conformitatea produselor, în vederea asigurării protecției sănătății publice;
- neinregistrarea zilnică a parametrilor în punctele critice;
- neasigurarea depozitării și păstrării corespunzătoare a produselor alimentare;
- neefectuarea examinărilor medicale stabilite de legislația în vigoare și lipsa certificatului de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;
- neasigurarea și neîntreținerea corespunzătoare a echipamentului individual de protecție sanitară a alimentului;
- neasigurarea recipientelor ecologice pentru colectarea deșeurilor menajere.

#### B.2. Cauzele apariției neconformităților

- necunoașterea sau nerespectarea de către operatorii economici a normelor și reglementărilor specifice prevăzute de legislația națională și comunitară;
- lipsa mijloacelor materiale pentru a susține echipamente tehnologice corespunzătoare;
- dorința de a micșora cheltuielile de întreținere;
- instabilitatea personalului angajat;
- nivelul scăzut de instruire al angajaților.

Inițiativele de control bazate pe evaluarea riscului, au fost:

- Intensificarea ritmului de inspecții sanitare în unitățile în care s-au identificat riscuri pentru sănătatea publică, pentru eliminarea neconformităților.

- Stabilirea de acțiuni tematice în anumite tipuri de unități pe perioade determinate de timp (sărbători Pascale și de Crăciun, colectivități temporare, festivaluri, târguri și în situații meteorologice deosebite).

Potențialul pericol pe care îl reprezintă neconformitățile asupra sănătății este contaminarea microbiologică, fizică, chimică a produselor alimentare care pot duce la declanșarea de îmbolnăviri la consumatori de tipul toxiiinfecțiilor alimentare, boli diareice acute, parazitoze intestinale, intoxicații.

Pentru nerespectarea normelor legale de igienă și sănătate publică au fost aplicate sancțiuni, astfel:

- 7430 amenzi contravenționale însumând 12368520 lei;
- 1889 decizii de suspendare a activității;
- au fost anulate 27 autorizații sanitare de funcționare;
- s-au emis 56 decizii de închidere a unității;

### **C. Acțiuni întreprinse pentru a asigura eficiența activităților de control**

**C.1.** Activități de instruire a personalului privind legislația națională și comunitară privind siguranța alimentului, organizate de TAIEX și MSP precum și cursuri ECDL organizate de Autoritățile de Sănătate Publică Județene.

În cursul anului 2007, a fost organizat seminarul TAIEX "Sistemul trasabilității, componenta a siguranței alimentelor", privind implementarea legislației Europene pentru specialiști din cadrul Ministerului Sănătății Publice și din industria alimentară.

#### **C.2. Alocare de resurse suplimentare**

În decursul anului 2007, la nivelul inspecțiilor sanitare de stat teritoriale a fost îmbunătățită dotarea cu echipamente IT, genți frigorifice, termometre, aparate foto, teste rapide de salubritate.

#### **C.3. Informări pentru operatorii din domeniul alimentar și consumatori**

- Riscurile identificate în unitățile controlate și măsurile luate pentru prevenirea îmbolnăvirilor au fost comunicate în mass-media.

- Operatorii din domeniul alimentar au fost informați de către inspectorii sanitari cu privire la normele și reglementările specifice prevăzute de legislația națională și comunitară.

#### **C.4. Comunicare și colaborare cu alte structuri implicate în activitatea de control**

Acțiunile comune de control desfășurate cu alte autorități locale: DSVSA, OJPC, Poliție, Garda Financiară, Administrație Publică Locală, au fost:

- Acțiuni de prevenire și combatere a efectelor caniculei asupra sănătății populației în perioada iunie-august 2007. Au fost verificate condițiile igienico-sanitare de funcționare, asigurarea lanțului frigorific de la producător la consumator, conformitatea produselor, starea de sănătate a personalului angajat, precum și colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor solide în unitățile cu profil alimentar.

- Acțiuni de control la sesizările cetățenilor.

- Acțiuni de control în cadrul programului guvernamental «lapte-corn».

- Acțiuni comune în unități de comercializare a produselor alimentare în piețe agroalimentare.



## 2.6.1.1.5 Ministerul Internelor si Reformei Administrative

### A. Realizarea controlului oficial

În unitățile MIRA care colectează, depozitează, procesează și valorifică produse de origine animală și non animală, inclusiv pentru societățile comerciale în relație cu MIRA, supuse controlului sanitar și sanitar veterinar în domeniul siguranței alimentelor se aplică legislația sanitară și sanitară veterinară în vigoare elaborată de MSP și ANSVSA, adaptată la specificul MIRA prin Ordine ale ministrului MIRA și Dispoziții ale directorului general al Direcției Generale Medicale.

Activitatea sanitară, sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor în unitățile MIRA care colectează, depozitează, procesează și valorifică produse de origine animală și nonanimală, inclusiv pentru societățile comerciale în relație cu MIRA în acest domeniu, în anul 2007 s-a desfășurat în baza prevederilor Ordinilor și Dispozițiilor specifice privind asigurarea activității sanitare, sanitare veterinare, a inspecției sanitare și sanitare veterinare în unitățile M.I.R.A., a Protocolului de colaborare pe linie sanitară veterinară și siguranța alimentelor între A.N.S.V.S.A. cu nr.1355/31.01.2007 și M.A.I. cu nr.147/14.02.2007 cât și a actelor normative elaborate de către Direcția Generală Medicală și Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor.

S-a urmărit în mod deosebit armonizarea legislației sanitare, sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor a Uniunii Europene și a celei naționale la specificul Ministerului Internelor și Reformei Administrative.

Medicii umani - inspectori de stat și medicii veterinari oficiali - inspectori de stat execută expertiza sanitară și sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a produselor și subproduselor de origine animală și nonanimală din cadrul unităților MIRA, a societăților comerciale în relație cu MIRA verificând modul de respectare a normelor sanitare și sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

De asemenea, s-a urmărit modul de respectare al "Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2007" și a normelor de igienă sanitară veterinară pentru obiectivele din unitățile M.I.R.A. care produc, prelucrează, depozitează, transportă și valorifică produse alimentare de origine animală și non animală conform ordinelor și dispozițiilor în vigoare.

În acest sens în anul 2007 s-au desfășurat următoarele activități sanitare și sanitare veterinare pe linia siguranței alimentelor, după cum urmează:

- inspecții sanitare pe linia siguranței alimentelor - 5231 ;
- inspecții sanitare veterinare pe linia siguranței alimentelor - 3054 ;
- autorizații sanitare de funcționare pe siguranța alimentelor - 348 în anul 2007 din 4613 obiective autorizate;
- autorizații/aprobari sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor – 348 ;
- autorizații/aprobari sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor retrase – 99 datorită încetării activității specifice, sau a nerespectării normelor sanitare veterinare în vigoare;
- autorizații sanitare veterinare pentru mijloacele auto - 105 ;
- controlul sanitar veterinar al carniilor – 454,617 tone ;
- controlul sanitar veterinar pentru preparatele din carne – 149,044 tone ;
- controlul sanitar veterinar conserve – 33156 kg ;
- controlul sanitar veterinar branzeturi – 179607 kg ;
- controlul sanitar veterinar ouă – 642538 buc. ;
- controlul sanitar veterinar peste – 110 tone;
- controlul sanitar veterinar furaje anim. serv. – 22167 tone;
- confiscări carne și preparate din carne – 320 kg ;
- contravenții privind siguranța alimentelor – 2 .

De asemenea, a fost monitorizat permanent modul de eliberare al aprobarilor/autorizațiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, cât și al

autorizatiilor sanitare veterinare pentru mijloacele de transport a produselor alimentare de origine animală, prin “Registrul unic de Aprobări/Autorizatii Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor” si “Registrul de Autorizatii Sanitare Veterinare pentru mijloacele de transport a produselor alimentare de origine animală” documente ce se afla la nivelul Directiei Generale Medicale a MIRA.

## **B. Neconformitati identificate**

### **B.1. Frecventa si tipul neconformitatilor**

Probabilitatea aparitiei unor neconformitati in unele unitati M.I.R.A. care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si nonanimala sunt in relatie cu magnitudinea si severitatea eventualului eveniment aparut.

Conceptul de neconformitate implica incertitudine atat ca probabilitate, cat si ca magnitudine a consecintelor ce pot sa apara in eventualul risc aparut, Serviciul Sanatate Publica Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor din cadrul Directiei Generale Medicale a MIRA implicand in managementul sanatatii publice si a sigurantei alimentelor toate mijloacele legale si acorda toleranta zero in acest domeniu.

Frecventa neconformitatilor in domeniul sanatatii publice si a sigurantei alimentelor au fost *intamplatoare*, acestea aparand in unele unitati M.I.R.A. care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si nonanimala, ca urmare a nerespectarii normelor sanitare si sanitare veterinare. Acestea s-au remediat de urgenta, neinregistrandu-se evenimente negative sau toxiinfectii alimentare in randul efectivelor MIRA.

### **B.2. Analiza neconformitatilor**

Serviciul Sanatate Publica Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor din cadrul Directiei Generale Medicale a MIRA, informeaza permanent si ori de cate ori este necesar unitatile M.I.R.A. care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si nonanimala prin ordine de ministru, dispozitii ale directorului general a Directiei Generale Medicale si note curente, despre eventualele riscuri ce pot sa apara.

Efectivele umane din MIRA sunt informate periodic si despre eventualele riscuri (toxiinfectii alimentare), ce pot sa apara ca urmare a consumului de produse alimentare de origine animala si non animala din unitati publice care nu respecta normele sanitare si sanitare veterinare, cat si de la diversi particulari.

Permanent se analizeaza eventualele riscuri ce pot sa apara, privind trasabilitatea produselor alimentare de origine animala si non animalala de catre medicii inspectori sanitari si medicii veterinari oficiali inspectori de stat din reseaua medicala a Directiei Generale Medicale a MIRA, in domeniul sanatatii publice si a sigurantei alimentelor, acestia analizand produsele de la achizitie pana la desfacere catre consumator (HACCP).

### **B.3. Aparitia neconformitatilor**

Pe parcursul anului 2007 neconformitatile aparute in domeniul sanatatii publice si a sigurantei alimentelor au fost ca urmare a nerespectarii numarului total de inspectii sanitare si sanitare veterinare propuse, sau a prelungirii termenului de executie a acestora, datorita unor cauze obiective. Cu toate acestea nu s-au inregistrat evenimente sau toxiinfectii alimentare in unitatile MIRA.

### **B.4. Natura riscului generat de neconformitati**

Pericolul poate fi reprezentat si de un agent biologic, chimic sau fizic ce ar putea avea efect nefast asupra sanatatii efectivelor umane ale MIRA.

Eventualele riscuri ce pot sa apara in unele unitati M.I.R.A. care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si nonanimala intra in categoria riscurilor acceptabile sau permisibile fara insa sa afecteze starea de sanatate a efectivelor umane ale MIRA.

Serviciul Sanatate Publica Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor din cadrul Directiei Generale Medicale, analizeaza permanent si face precizari fata de nivelurile de risc aparute in unitatile MIRA care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si nonanimala.

#### **B.5. Originea neconformitatilor**

In urma monitorizarii de catre Serviciul Sanatate Publica Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor din cadrul Directiei Generale Medicale, a eventualului risc aparut se estimeaza originea acestuia, expunerea efectivelor MIRA la acesta si consecintele ce pot avea asupra starii de sanatate a efectivelor umane.

Pe linia cresterii gradului de pregătire profesională, în luna octombrie a anului 2007, Directia Generala Medicală prin compartimentul de specialitate a organizat la Bucuresti "Convocarea anuală de analiză a activității sanitare veterinare si de pregătire de specialitate a ofiterilor medici veterinari oficiali, din rețeaua medicala a M.I.R.A.", avand ca invitati specialisti din cadrul Autorității Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor, Institutului National de Diagnostic si Sănătate Animală, Facultății de Medicină Veterinară si reprezentanti ai unor firme de produse biologice si substante dezinfectante de uz veterinar.

Prezenta invitatilor din institutiile de specialitate, a avut ca principal scop cunoasterea ultimelor noutăți legislative, pe linie sanitară veterinară si pentru siguranta alimentelor, cat si modalitățile de aplicare a acestora în unitățile M.I.R.A. Astfel, această activitate a fost benefică pentru medicii veterinari oficiali de zonă din rețeaua medicala a M.I.R.A., acestia avand posibilitatea de îmbogățire a cunostintelor profesionale în domeniu, cat si cunoasterea unor produse biologice, medicamente, dezinfectante de uz veterinar de ultimă generatie, cu aplicabilitate si în unitățile M.I.R.A. detinătoare de animale.

*Identificarea nevoilor* – se face periodic, in urma:

- evaluarii importantei si numarului de acte normative publicate de catre institutiile abilitate din domeniu,
- analizarii periodice a activitatii desfasurate de personalul din subordinea Directiei Generale Medicale,
- cunoasterii de catre Directia Generala Medicala a nivelului de pregatire si a acumularilor anterioare de catre personalul din subordine,
- evaluarea tendintelor de dezvoltare si reajustare a zonei de responsabilitate la nevoile permanent ale atributiilor MIRA

*Implementarea* – in functie de institutia ce organizeaza activitatea de instruire se organizeaza / avizeaza implementarea activitatii de instruire.

Instruirea se realizeaza prin cursuri postuniversitare sau prin participarea la convocari trimestriale, congrese, simpozioane.

*Evaluarea* - la terminarea perioadelor de instruire (convocari, simpozioane, intruniri profesionale) efectuate se realizeaza evaluarea participantilor prin diferite metode teoretice (testarea scrisa si orala a cunostintelor) si / sau practice.

Tot în anul 2007, reprezentanti ai Directiei Generale Medicale, au participat in luna aprilie la Simpozionul International privind cainii salvatori, ce s-a de sfasurat la Sallzburg – Austria, cat si la manifestările organizate cu prilejul Zilei Nationale a medicului veterinar (15 mai) ce au avut loc la Facultatea de Medicină Veterinară Bucuresti.

De asemenea, ofiteri medici veterinari din cadrul Directiei Generale Medicale, au participat in septembrie 2007 la cel de-al X-lea Congres de Medicina Veterinara, ce s-a desfasurat la Poiana Brasov.

In luna noiembrie 2007, Directia Generala Medicala, a solicitat la IPJ Tulcea, deblocarea postului vacant de ofiter medic veterinar, din cadrul CMJ Tulcea, ca urmare a pensionarii in acest an, a ofiterului medic veterinar ce ocupa postul respectiv.

Solicitarea noastra a fost justificata prin faptul ca, judetul Tulcea reprezinta o zona epizootica deosebita ca urmare a asezarii geografice (ecosistemul vast al Deltei Dunarii), caracterizata prin evolutia a numeroase boli infectocontagioase si parazitare, declarabile si carantinabile (Antrax, Gripa aviara, Babesioza, Toxoplasmoza, etc.) ceea ce reprezinta un pericol permanent pentru efectivele umane si animale, ale unitatilor MIRA din cadrul judetului.

### **C. Actiuni de asigurare a functionarii eficiente a serviciilor de control oficial**

Pentru anul 2007 Serviciul Sanatate Publica Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor al Directia Generale Medicale a MIRA si-a propus si realizat:

- Asigurarea starii de sanatate a efectivelor umane din cadrul MIRA pentru a se putea fi apte in orice moment la misiunile specifice ;
- Pastrarea indemnității animalelor de serviciu din cadrul unitatilor detinatoare, față de diverse boli infectocontagioase cu difuzabilitate mare în randul efectivelor de animale, un accent deosebit fiind pus pe respectarea măsurilor de profilaxie generală nespecifică si specifică. In acest sens, împreună cu institutiile de specialitate (Institutul National de Diagnostic si Sănătate Animală, Facultatea de Medicină Veterinară Bucuresti, Directia Sanitară Veterinară Sibiu), s-a monitorizat permanent statusul imunitar al efectivelor canine cat si eficienta actiunilor de vaccinare si dezinfectie;
- Avandu-se in vedere externalizarea in anul 2007, a unor servicii privind hranirea cadrelor M.I.R.A, o atentie deosebita s-a acordat respectarii normelor sanitare si sanitare veterinare privind siguranta alimentelor, pentru obiectivele din unitățile M.I.R.A. care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si nonanimala, conform "Programului de supraveghere si control in domeniul sigurantei alimentelor pentru anul 2007";
- Respectarea si aplicarea cu strictete la specificul M.I.R.A. a „Programului de supraveghere, profilaxie si combatere a bolilor la animale si a prevenirii transmiterii de boli de la animale la om pe anul 2007” conform normelor sanitare veterinare ale Uniunii Europene;
- Respectarea Protocolului pe linie sanitară veterinară încheiat între M.A.I. – Directia Generala Medicală, aprobat de conducerile celor două ministere, a Ordinelor M.A.I. nr.562 si nr.563 din 2003, care reglementează activitatea sanitară veterinară desfășurată în unitățile M.I.R.A. avand ca principal scop prevenirea aparitiei unor evenimente negative pe linie sanitara veterinara si a sigurantei alimentelor;

*Nota:* Avand in vedere specificul unitatilor MIRA cat si existenta de unitati ce detin documente clasificate, evidentele tehnice si documentele sanitare si sanitare veterinare sunt intocmite conform formularistii oficiale, au caracter intern, conform Legii nr. 182 din 2002 privind protectia informatiilor clasificate, a HG nr.585 / 2002 pentru aprobarea standardelor nationale de protectie a informatiilor clasificate in Romania si a HG nr. 781 / 2002 privind protectia informatiilor secrete de serviciu, Legea nr.40 / 1990 privind organizarea si functionarea Ministerului de Interne.

#### **2.6.1.1.6 Ministerul Transporturilor**

##### **A. Obiective operaționale și indicatori de performanță:**

În cadrul planului unic de control integrat, Agenția de Sănătate Publică a urmărit următoarele *obiective*:

- controlul conformității cu prevederile normelor igienico-sanitare și sanitar-veterinare în vigoare în domeniul alimentului (respectarea cerințelor generale de igienă, structură, transport, echipament, deșeuri alimentare, alimentare cu apă, prevenirea contaminării încrucișate, controlul dăunătorilor, controlul materiei prime, ambalarea și împachetarea produselor alimentare, controlul temperaturii, sistemul de management al siguranței alimentului bazat pe principiile HACCP);

- respectarea siguranței alimentelor, a corectitudinii aplicării legilor, a responsabilităților asumate, a transparenței și trasabilității în domeniul alimentar;

- verificarea respectării reglementărilor privind starea de sănătate a personalului angajat, cunoștințele, aptitudinile și practicile acestuia în raport cu normele igienico-sanitare;

- depistarea factorilor de risc, evaluarea și analiza riscurilor în domeniul siguranței alimentului, instituirea și/sau impunerea măsurilor de eliminare sau, după caz, de diminuare a riscurilor la un nivel acceptabil.

*Indicatori de performanță:* număr de controale efectuate, număr de probe de laborator prelevate, număr de sancțiuni aplicate, număr de neconformități identificate și dinamica lor, număr sesizări rezolvate.

*Indicatori de eficiență:*

- creșterea numărului de unități conforme cu legislația Uniunii Europene.

Controalele oficiale au fost:

- controale programate

- controale neprogramate (acestea au fost efectuate ca urmare a acțiunilor tematice, a înființării de noi obiective, controale pentru eliminarea neconformităților sesizate cu ocazia controalelor planificate sau a evaluărilor).- a se vedea **Anexa nr. 8**

## **B. Conformarea globală a operatorilor și produselor**

### **B.1. Tipul și frecvența neconformităților:**

Neconformități structurale:

- instalații sanitare defecte,
- spații neigienizate,
- lipsa spațiilor de depozitare separate pentru produsele alimentare/ambalaje,
- spații frigorifice insuficiente,
- grupuri social-sanitare neamenajate etc;

Neconformități funcționale (exemple):

- circuite funcționale necorespunzătoare,
- neînregistrarea temperaturilor de păstrare/prelucrare a produselor,
- depozitare necorespunzătoare a materiilor prime/produselor,
- neefectuarea operațiunilor de curățenie și dezinfecție a locurilor de muncă, utilajelor, ustensilelor, suprafețelor de lucru, ambalajelor;
- echipamente de protecție neconforme,
- neefectuarea triajului epidemiologic zilnic al angajaților,
- neefectuarea operațiunilor privind controlul dăunătorilor etc;

Neconformități ce țin de documentele operatorilor economici:

- lipsa documentelor de înregistrare ale societății/punctului de lucru,
- lipsa certificatelor de calitate și de conformitate,
- lipsa certificatelor sanitare-veterinare de transport sau de sănătate publică a produselor alimentare de origine animală și/sau non-animală,
- absența contractelor individuale de ridicare a reziduurilor menajere,
- lipsa documentației de aplicare a analizei în punctele critice de control,
- lipsa documentelor care atestă însușirea noțiunilor fundamentale de igienă pentru personalul angajat,

- lipsa documentelor care atestă starea de sănătate a personalului etc;

Neconformitățile cel mai frecvent întâlnite au fost cele funcționale, legate de aplicarea defectuoasă a normelor de igienă și a bunelor practici. Unitățile cu cele mai frecvente neconformități au fost cele de alimentație publică, urmate de unitățile de desfacere alimente.

## **B.2. Analiza neconformităților**

Cauzele neconformităților se regăsesc în:

- necunoașterea legislației de către operatorii economici din domeniul alimentar,
- mijloace materiale insuficiente pentru modernizarea unităților de către proprietari,
- preocupare slabă a agenților economici pentru organizarea conformă a activităților din domeniul alimentar,
  - lipsa conștientizării operatorilor economici asupra riscurilor pentru sănătatea publică, reprezentate de neconformarea la normele igienico-sanitare și sanitar veterinar,
    - rulaj intens de personal angajat,
    - nesupravegherea/nemotivarea personalului.

## **B.3. Acțiuni întreprinse pentru soluționarea neconformităților:**

- acțiuni de îndrumare și consultanță a operatorilor economici și a personalului angajat;
- recomandări de remediere și termene de execuție;
- scoaterea din consum a produselor neconforme;
- aplicarea de sancțiuni contravenționale.

Neconformitățile identificate în activitatea agenților economici pot genera pericole (fizice, chimice, biologice), care determină apariția riscurilor asupra sănătății publicului consumator.

Un cumul de neconformități poate acționa sinergic, afectând siguranța alimentelor, cu efecte posibile asupra sănătății unui grup de consumatori.

Unitățile cu profil alimentar care își desfășoară activitatea în teritoriul și infrastructura de transport au ca obiect de activitate doar mică producție de produse de patiserie și/sau panificație și ca urmare publicul consumator este relativ restâns.

Unitățile de alimentație publică care își desfășoară activitatea în teritoriul și infrastructura de transport deservesc de asemenea un număr limitat de consumatori.

## **B.4. Eficiența și adecvarea controalelor**

Pentru reducerea riscurilor asupra sănătății publice, controalele efectuate au vizat prioritar și cu frecvență mai mare:

- unitățile a căror produse/servicii se adresează unui număr mare de consumatori,
- unitățile care au înregistrat neconformități repetate,
- operatorii economici care desfășoară activități de catering pentru transportul aerian și activități de alimentație publică pentru transportul feroviar și naval,
- unitățile nou înființate.

Pentru a-i determina pe operatorii din sectorul alimentar să asigure conformitatea cu normele igienico-sanitare și sanitar-veterinare, aceștia sunt îndrumați să efectueze împreună cu personalul angajat, cursuri pentru însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și să-și însușească legislația în vigoare.

În cele mai multe cazuri, în urma recontroalelor de verificare, sau ca urmare a sancțiunilor aplicate, neconformitățile majore au fost remediate.

Nu au fost semnalate cazuri de toxinfecții alimentare sau îmbolnăviri hidrice.

## **C. Acțiuni întreprinse pentru asigurarea funcționării eficiente a planului de control:**

- identificarea și evaluarea operatorilor din domeniul alimentar, surse de riscuri potențiale, care au fost incluși într-un program de informare, consiliere, îndrumare în scopul corectării și eliminării riscurilor ; după caz au fost aplicate măsuri corective ( suspendări de activitate, avertismente, sancțiuni).

În consecință s-a constatat îmbunătățirea activității acestora prin creșterea gradului de înțelegere și cooperare precum și prin creșterea calității serviciilor oferite și a gradului de satisfacție a consumatorilor.

- implementarea unui sistem unitar de control;
- instruirea unui număr de 15 inspectori sanitari în domeniile materiale în contact cu alimentul și sistemul rapid de alerta pentru alimente;
- prelucrarea legislației nou apărute în cadrul birourilor și compartimentelor Agenției de Sănătate Publică;
- utilizarea eficientă a resurselor umane și materiale existente.

### 2.6.1.1.7 Ministerul Apararii

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

Grad de realizare a obiectivelor propuse

Număr controale efectuate		Număr probe prelevate		Grad de realizare a obiectivelor propuse %		Motivele care au stat la baza nerealizării obiectivelor propuse (dacă este cazul)
Planificat	Realizat	Planificat	Realizat	Număr controale	Număr probe prelevate	
588	588	294	294	100	100	-

Rezultate obținute

Nr crt	Domeniu activitate	Inspecții		Probe prelevate/produs			Teste sanitație	
		Număr inspecții realizate	Nr unități neconforme urmare a inspecției	Nr probe prelevate / produs	Nr neconformități/produs	Rez. analize laborator	Nr. teste sanitație / nr. unități	Nr. neconformități
1	Cantine	366	0	183	0	-	183	-
2	Depozite	186	0	93	0	-	93	-
3	Bufet incinta	26	0	13	0	-	13	-
4	Restaurant	6	0	3	0	-	3	-
5	Laborator cofetarie	4	0	2	0	-	2	-

Au fost intampinate unele greutati in efectuare inspeciilor la obiectivele in care se prelucreaza, depoziteaza si desfac produse de origine animala din lipsa de personal si datorita zonei mari de responsabilitate ce revine unui medic veterinar oficial din retea MA ca urmare a procesului de restructurare a armatei.

Sunt necesare unele investitii pentru dotarea spatiilor frigorifice de depozitare a produselor de origine animala, intrucat cele existente la ora actuala sunt uzate fizic si moral. Se impune o mai stransa colaborare cu ANSVSA in vederea participarii la sedinte de instruire cu privire la legislatia si normele sanitar- veterinara in vigoare.

## 2.6.2 Contaminanți

### 2.6.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

#### 2.6.1.1 Directia Igiena si Sanatate Publica Veterinara

Prelevarea probelor, în vederea testării nivelului anumitor contaminanți din produsele de origine animală pentru anul 2007 s-a realizat în baza Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire și control al bolilor la animale, al celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului pentru anul 2007.

Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire și control al bolilor la animale, al celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului pentru anul 2007 a fost aprobat prin Ordinul Președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 300/2006, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 70 bis din data de 30.01.2007.

Raport - prelevarea probelor în vederea testării nivelului anumitor contaminanți în produsele de origine animală - 2007

Nr. crt.	Parametrul testat	Produs	Etapă lanțului alimentar în care s-a efectuat prelevarea	Probe prelevate			Cauze	Acțiuni până la rezolvare a neconformității
				Număr total de probe	Număr probe neconf.	Rezultat probe neconf.		
2	Aflatoxina B1	- carne	-materie primă	11	-	-	-	-
		- organe	-materie primă	51	-	-	-	-
		- pește	-materie primă	7	-	-	-	-
		- miere	-materie primă	62	-	-	-	-
3	Ochratoxina A	- organe	-materie primă	28	-	-	-	-
4	Zearalenon a	- organe	-materie primă	46	-	-	-	-
		- urină		138	-	-	-	-
5	Aflatoxina M1	- lapte	-materie primă	76	-	-	-	-
		- organe	-materie primă	27	-	-	-	-
6	Substanțe tireostatice	- carne	-materie primă	1	-	-	-	-
7	Plumb	- carne	-materie primă	2	-	-	-	-
		- organe	-materie primă	3	-	-	-	-
		- pește sălbatic	-materie primă	21	-	-	-	-
		- miere	-materie primă	1	-	-	-	-
		- furaje	-materie primă	7	-	-	-	-
		- furaje	- produs finit	1	-	-	-	-



8	Cadmium	- carne	-materie primă	3	1	0.32 mg/kg	-	-
		- organe	-materie primă	3	-	-	-	-
		- pește sălbatic	-materie primă	1	-	-	-	-
		- miere	-materie primă	1	-	-	-	-
		- furaje	-materie primă	7	-	-	-	-
		- furaje	- produs finit	1	-	-	-	-
9	Zinc	- organe	-materie primă	2	-	-	-	-
10	Cupru	- miere	-materie primă	1	-	-	-	-
11	Staniu	- furaje	- produs finit	1	-	-	-	-
12	Mercur	- pește sălbatic	-materie primă	120	-	-	-	-

Nu s-au înregistrat probe neconforme, cu excepția unei singure probe recoltate din carne materie primă, care a înregistrat neconformitate la parametrul cadmiu.

### 2.6.1.2 Directia Generala Siguranta Alimentelor

Prelevarea de probe în vederea testării nivelului anumitor contaminanți din anumite produse de origine non-animală pentru anul 2007 s-a realizat în cadrul Programului Național de Supraveghere și Control în domeniul Siguranței Alimentelor pentru 2007, în cadrul controalelor tematice și a altor tipuri de controale precum și în baza Deciziei Comisiei 504/2006 privind condițiile speciale aplicate anumitor produse alimentare importate din anumite țări terțe datorită riscului contaminării acestor produse cu aflatoxină, cu modificările și completările ulterioare.

Programului Național de Supraveghere și Control în domeniul Siguranței Alimentelor pentru 2007 este aprobat prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 299, publicat în MO nr. 19 din 11 ianuarie 2007 face referire la tipul produselor și substanțelor analizate, frecvența prelevării de probe și etapa lanțului alimentar la care se desfășoară această activitate precum și frecvența controalelor precum și domeniile în care acestea au loc. Programul este prezentat în **Anexa nr. 5**.

Acest Program este elaborat în vederea aplicării pe teritoriul României a legislației comunitare din domeniul contaminanților alimentari și are următoarea bază legală:

- Regulamentul (CEE) nr. 315/93 AL CONSILIULUI din 8 februarie 1993 de stabilire a procedurilor comunitare privind contaminanții din alimente;
- REGULAMENTUL (CE) NR. 1881/2006 AL COMISIEI din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) NR. 1126/2007 AL COMISIEI din 28 septembrie 2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare în ceea ce privește toxinele *Fusarium* din porumb și produse pe bază de porumb;
- Regulamentul (CE) nr. 401/2006 AL COMISIEI din 23 februarie 2006 de stabilire a metodelor de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al conținutului de micotoxine din produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) NR. 1882/2006 AL COMISIEI din 19 decembrie 2006 de stabilire a modalităților de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al nivelurilor de nitrați din anumite produse alimentare;

- Regulament (CE) NR. 1883/2006 AL COMISIEI din 19 decembrie 2006 de stabilire a modalităților de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al nivelurilor de dioxine și de PCB de tipul dioxinelor din anumite produse alimentare;
- Regulamentul (CE) NR. 333/2007 AL COMISIEI din 28 martie 2007 de stabilire a metodelor de prelevare a probelor și de analiză pentru controlul oficial al nivelurilor de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și benzo(a)piren din produsele alimentare.

#### **A. Rezultatele aplicării Programului național de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2007**

La nivelul anului 2007, gradul de realizare la nivel național a obiectivelor propuse este de 90,51%. Menționăm că din numărul total de 42 de județe 29 și-au îndeplinit obiectivele propuse în proporție de 90-100%, celelalte 13 îndeplinindu-și-le într-o proporție mai mare de 50%.

Principalele cauze care au condus la nerealizarea în întregime a planului cifric întocmit pe trimestre pentru fiecare județ :

- numărul mai mic de unități existent față de cel prevăzut în planul cifric datorită desființării sau suspendării unor unități în anul 2007 (impactul aderării României la Uniunea Europeană); numărul mai mic de importuri față de cel estimat;
- lucrări de modernizare a laboratoarelor care și-au întrerupt temporar activitatea/capacitatea analitică insuficientă;
- refuzul primirii probelor datorită prelevării incorecte sau denaturării probelor în timpul transportului;
- refuzul agenților economici pentru recoltarea de probe;
- calamitățile naturale (secetă) ce au dus la distrugerea culturilor în anumite regiuni ale României.

În tabelul de mai jos sunt redate rezultatele obținute ca urmare a controlului oficial din cadrul Programului pentru anul 2007. Situația detaliată, ce ilustrează tipul produselor prelevate pentru fiecare parametru, este prezentată în [Anexa nr. 9](#).

Parametrul testat	Teste realizate		
	Nr total	Nr. teste neconforme	Rezultat teste neconforme
AFLATOXINA TOTALA**	1026	-	-
AFLATOXINA B1**	283	-	-
OCHRATOXINA A	824	-	-
PATULINĂ	15	-	-
DEOXINIVALENOL	1194	-	-
ZEARALENONĂ	1115	-	-
CADMIU	877	-	-
PLUMB	1127	-	-
NITRAȚI	143	-	-
3 MPCD	3	-	-
DIOXINĂ (PCB)	31	-	-
STANIU	62	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>6700</b>		

Așa cum se observă din tabelul prezentat mai sus, în cursul anului 2007 s-au realizat un număr de 6700 de teste pentru un număr de 4259 de probe prelevate conform Programului. Produsele testate au provenit atât din producția autohtonă cât și din comerțul intracomunitar și import. Nu au existat probe neconforme.

## B. Rezultate controale tematice și alte controale

În afara Programului au fost prelevate un număr de 35 de probe conform tabelului de mai jos, în special la suspiciune sau în unități nou înființate. Nici în cazul acestor controale nu s-au înregistrat probe neconforme. Situația detaliată pe tipuri de produs și etapă a lanțului alimentar în care s-a efectuat prelevarea este prezentată în [Anexa nr. 9](#).

Parametrul testat	Teste realizate		
	Număr total	Număr teste neconforme	Rezultat teste neconforme
Aflatoxină totală	8	-	-
Ochratoxină A	8	-	-
Deoxinivalenol	2	-	-
Zearalenonă	2	-	-
Plumb	5	-	-
Cadmium	2	-	-
Fier	4	-	-
Cupru	4	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>		

## C. Rezultatele aplicării legislației privind importurile în condiții speciale pentru anul 2007

Referitor la importurile în condiții speciale, România are obligația să raporteze Comisiei Europene trimestrial rezultatele aplicării legislației comunitare. Raportul României privind rezultatele analitice ale controlului oficial asupra transporturilor de produse acoperite de Decizia Comisiei 2006/504/EC, așa cum a fost transmis către CE, este prezentat în [Anexa nr. 9](#). Pentru anul 2007 nu s-au înregistrat probe neconforme.

## D. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

În domeniul contaminanților alimentari nu s-au înregistrat neconformități la nivelul anului 2007.

Comparativ cu anii precedenți, în 2007 s-au înregistrat un număr mai mare de teste efectuate datorită lărgirii gamei de produse testate și a numărului de parametri, ca urmare a aplicării legislației comunitare.

## E. Acțiuni întreprinse pentru a asigura eficiența activităților de control

### E.1 Activități de instruire

Activitățile de instruire desfășurate în cursul anului 2007 în domeniul contaminanților alimentari s-au adresat personalului din Compartimentele pentru Siguranța Alimentelor, personalului din laboratoarele ANSVSA responsabil pentru efectuarea testelor pentru contaminanți și operatorilor din industria alimentară.

Astfel, au fost organizate:

➤ Instruirii organizate de către Oficiul TAIEX al Comisiei Europene:

- Study visit – Laboratory Methods on Contaminants and Pesticide Residues
- Food Toxicants – Implementation Issues and National Control Programmes
- Study visit – Laboratory Methods and Practices Related to Food Additives and the Illegal Used Substances in Foodstuffs
- Study visit – Laboratory Practices and Proficiency Tests

➤ Workshop „Working together Towards Safer Food in Europe”, București, 10.09.2007.

De asemenea, au fost organizate, instruirii ale directorilor pentru siguranța alimentelor în ceea ce privește legislația și ghidurile referitoare la contaminanții din alimente, urmând apoi instruirii în cascadă ale inspectorilor din cadrul DSVSA-urilor. Cu ocazia acestei instruirii fiecare DSVSA județean a primit pe suport electronic legislația completă și actualizată din domeniul contaminanților alimentari.

La nivelul DSVSA județene s-au organizat întâlniri cu operatorii din industria alimentară în cadrul cărora aceștia au fost instruiți și asupra unor aspecte legate de contaminanții alimentari (legislație, ghiduri, recomandări ale CE).

## **E.2 Alocarea de resurse suplimentare (personal, dotare cu echipamente, logistică, etc.)**

În cursul anului 2007, Compartimentele Siguranța Alimentelor din cadrul Direcțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor au achiziționat o serie de echipamente specifice pentru îmbunătățirea activităților de control și inspecție, de exemplu:

- instrumente pentru aprecierea microclimatului (termohigrometru);
- echipamente pentru recoltare probe: scafe, sigilii, echipamente de unică folosință (capelină, mască, halat, mănuși);

S-au făcut investiții pentru modernizarea laboratoarelor din cadrul DSVSA-urilor, precum și pentru acreditarea anumitor metode pentru testarea contaminanților și dotarea lor cu echipamente corespunzătoare.

S-au făcut demersuri pentru obținerea de fonduri în vederea achiziționării de mijloace de transport în vederea creșterii numărului de controale și transmiterii probelor către laborator în condiții optime.

## **E.3 Informări pentru operatorii din domeniul alimentar și consumatori**

Cu ocazia controalelor și inspecțiilor operatorii din domeniul alimentar au fost informați asupra anumitor aspecte privind monitorizarea lanțului alimentar din punct de vedere al contaminanților, despre importanța aplicării corecte a legislației privind limitele maxime admise ale contaminanților în produsele alimentare, metodele de prelevare de probe și de analiză, aspecte privind rezultatele de laborator, aplicarea ghidurilor de bune practici. De asemenea, în județele unde se desfășoară activități de import direct de produse alimentare, în condiții speciale, s-au organizat instruirii cu operatorii pentru informarea și discutarea legislației specifice.

## **E.4 Comunicare și colaborare cu alte structuri implicate în activitatea de control**

În vederea realizării atribuțiilor de control oficial pentru domeniul contaminanților alimentari, inspectorii DSVSA din Compartimentul Siguranța Alimentelor au colaborat în cursul anului 2007 cu inspectorii din cadrul Biroului de Inspecție și Control din structura proprie în special în cadrul altor controale decât cele prevăzute prin Program. De asemenea, aceștia au colaborat cu reprezentanți ai altor structuri cu responsabilități în domeniul siguranței alimentelor pentru situațiile care solicitau prezența acestora, precum ASP, OJPC, DADR, Direcția Muncii, etc.

### **2.6.3 Reziduuri de pesticide**

#### **2.6.3.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor**

Controlul reziduurilor de pesticide din produsele de origine animala se realizeaza conform Directivei 96/23 CE privind masurile de control care se aplica anumitor substante si

reziduurilor acestora la animalele vii si in produsele obtinute de la acestea. Rezultatele obtinute sunt raportate Comisiei Europene anual pana la 31.03.

### 2.6.3.1.1 Directia Generala Siguranta Alimentelor

Produce	Nr total probe prelevate	Originea probelor				Rezultatele analizelor			
		Nr. probe provenite din import	% probe provenite din import din nr. total probe prelevate	Nr. probe provenite din alte SM ale UE	% probe provenite din alte SM ale UE din nr. total probe prelevate	Număr probe fără depășiri ale LMR	% din numărul total de probe	Număr probe cu depășiri ale LMR	% din numărul total de probe
Fructe si legume proaspete	184	97	52,71%	87	47,28%	0	0	0	0

Directia Generala Siguranta Alimentelor a elaborat si urmarit aplicarea Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor in domeniul reziduurilor de pesticide aprobat prin Ordinul președintelui Autoritatii Naționale Sanitare Veterinare si pentru Siguranța Alimentelor nr. 299/2006.

#### A. Probe prelevate si analizate

Ca urmare a monitorizării rezultatelor probelor planificate prin Programul de supraveghere si control pe anul 2007 au rezultat următoarele:

Pentru prelevarea probelor au fost utilizate metodele de prelevare a probelor de plante și produse vegetale în vederea efectuării analizelor de laborator pentru determinarea oficială a nivelului de reziduuri de pesticide conform Directivei Comisiei Europene 2002/63/EEC transpusa prin Ordinul președintelui Autoritatii Naționale Sanitare Veterinare si pentru Siguranța Alimentelor nr.299/2006.

Din analiza rezultatelor privind determinare reziduurilor de pesticide in produsele de origine vegetala, a rezultat ca au fost prelevate 184 probe, dintre care 97 de probe provin din import iar 87 probe din comertul intracomunitar. Din numarul total de probe prelevate nu s-au inregistrat depasiri ale limitelor maxime admise de reziduuri de pesticide.

Din cele 18 judete implicate in programul de supraveghere si control, un numar de 8 judete au realizat in procent de 100% numarul total de probe planificate. 10 judete nu au reusit sa realizeze integral numarul total de probe planificate din urmatoarele motive: lipsa importurilor de produse planificate in depozitele de destinatie ale importatorilor, capacitatea analitica insuficienta a laboratoarelor arondate pentru analiza anumitor substante active.

In plus fata de controalele efectuate in cadrul Programului de supraveghere si control au mai fost realizate si alte controale fie in cadrul unor tematici, fie ca urmare a reclamațiilor, alertelor, astfel:

Produce	Număr total probe prelevate	Originea probelor				Rezultatele analizelor			
		Nr. probe provenite din import	% probe provenite din import din nr. total probe prelevate	Nr. probe provenite din alte SM ale UE	% probe provenite din alte SM ale UE din nr. total probe prelevate	Număr probe fără depășiri ale LMR	% din numărul total de probe	Număr probe cu depășiri ale LMR	% din numărul total de probe
Pere (alerta 090)	1			1		1			
Fasole (alerta 074)	4	4				3		1 Hidrogen fosforat	
Cirese	1					1			
Porumb	2					2			
Orz	1					1			
Srot floarea soarelui	1					1			
Pere	2			2					
Morcovi, telina	5					5			
Cornuri	4								
Făină	4								
Floarea soarelui	3	3							
Struguri	2								
Grâu consum	1							1 gama HCH	

Din analiza rezultatelor acestor controale a rezultat ca au fost prelevate 31 probe produse de origine vegetala (cereale din producția autohtona porumb, orz, precum si floarea soarelui, faina, cornuri, morcovi, țelina, șrot floarea soarelui, cireșe). La aceste produse prelevate nu s-au înregistrat depasiri ale limitelor maxime admise de reziduuri de pesticide.

Au mai fost prelevate un numar de 6 probe pentru alertele primite prin Sistemul Rapid de Alerta pentru Alimente si Furaje :1 proba pere, 4 probe fasole uscata si 1 proba grâu pentru consum. Au fost înregistrate 2 depasiri ale limitelor maxime admise de reziduuri de pesticide: 1 depasire a LMR pentru fosfura de hidrogen in fasolea uscata si 1 depasire pentru gama HCH in grâu pentru consum.

## **B. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control**

Pentru produsele de origine vegetala supuse supravegherii si controlului in cadrul Programului de supraveghere si control in anul 2007, nu s-au înregistrat neconformitati.

- Neconformitatile înregistrate au fost sesizate ca urmare a notificărilor primite prin Sistemul Rapid de Alerta pentru Alimente si Furaje:

- fasole boabe contaminata cu hidrogen fosforat in cantitate de 0,075 mg/kg peste limita de 0,01 mg/kg prevazuta in Regulamentul CE 396/2005.
- grâu de consum provenit de la un producător, proba prelevata pentru efectuarea analizelor de laborator a indicat depășirea limitei de detecție pentru pesticidul  $\gamma$  HCH.

De asemenea, a existat suspiciune de conținut de pesticide in făina și cornurile fabricate de o unitate de panificație, datorita sesizarii primite de către compartimentul Siguranța Alimentelor de la o firmă de distributie; Rezultatele analizelor au fost negative privind conținutul de pesticide, dar, s-a constatat prezența unei ciuperce ale cărei toxine sunt dăunătoare sănătății omului și animalelor.

Acțiunile întreprinse pentru soluționarea neconformităților constatate in urma efectuării controalelor in unitatile menționate in lista de distribuție au fost: reținerea oficiala a produselor incriminate aflate in stoc, predarea către furnizor a loturilor reținute oficial.

Fasolea boabe contaminata cu hidrogen fosforat, a fost sechestrata întreaga cantitate de fasole din lotul suspionat si retrasa de pe piața

Pentru lotul de grâu pentru consum, s-a identificat locul de depozitare a grâului contaminat și s-a dispus reținerea oficială a întregii cantități, s-a dispus interzicerea comercializării grâului pentru consum uman sau animal și redirecționarea lui către însămânțare. Distribuitorul a fost sancționat contravențional conform HG 984/2005 cu modificările și completările ulterioare.

## **C. Acțiuni întreprinse pentru a asigura eficiența activităților de control**

- instruirea operatorilor din domeniul alimentar prin prezentarea legislației privind importul, comerțul intracomunitar, programul de supraveghere si control in domeniul siguranței alimentelor, legislația comunitara si naționala in domeniul reziduurilor de pesticide.

- instruirea personalului privind prelevarea de probe in vederea determinării de reziduuri de pesticide prin prezentarea ghidului de prelevare probe in vederea determinării reziduurilor de pesticide si a legislației comunitare si naționale

- participarea inspectorilor la Seminarul TAIEX București 05.11.- 07.11.2007 - Control Programmes for Food Toxicants

- Compartimentul Siguranța Alimentelor a fost dotat cu echipamente pentru recoltare probe: safe, sigillii, echipamente de unica folosința (capelina, masca, halat, manusi).

### **2.6.3.2 Ministerul Sanatatii Publice**

In cadrul Programului National Profilaxie – Subprogramul de Sanatate Publica (*Ordinul nr. 570/2007 pentru aprobarea Normelor tehnice privind implementarea, evaluarea și finanțarea programelor naționale de sănătate, responsabilitățile în monitorizarea și controlul acestora, detalierea pe subprograme și activități, indicatorii specifici, precum și unitățile*

sanitare prin care se derulează acestea în anul 2007) au fost efectuate monitorizari privind reziduurile de pesticide din alimente pentru copii.

#### Reziduuri de pesticide în alimente cu destinație nutrițională specială (baby food)

Numar probe planificate	Numar total probe prelevate	Originea probelor				Rezultatele analizelor			
		Nr. Probe provenite din import	% probe provenite din import din nr. total probe prelevate	Nr. probe provenite din alte SM ale UE	% probe provenite din alte SM ale UE din nr. total probe prelevate	Numar probe fara depasiri ale LMR	% din numar total de probe	Numar probe cu depasiri ale LMR	% din numar total de probe
420	315	-	-	309	98.1	315	100%	-	-

### 2.6.3.3 Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale / Agentia Nationala Fitosanitara

#### Produse de protectia plantelor, reziduuri de pesticide

Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale este autoritatea centrala in domeniul produselor de protectie a plantelor, care coordoneaza si controleaza aplicarea prevederilor legale specifice prin Agentia Nationala Fitosanitara.

#### A. Conformitate privind legislatia.

In domeniul produselor de protectie a plantelor a fost implementata Directiva 91/414/CE a Uniunii Europene: Anexa VI (aprobarea Principiilor uniforme de evaluare si omologare a produselor de protectie a plantelor), Anexa I (aprobarea Listei cu substanțele active autorizate pentru utilizare in produse de protectie a plantelor) si s-au elaborat 7 acte normative.

#### B. Controale oficiale efectuate in anul 2007

##### Controlul oficial al produselor de protectie a plantelor la comercializare si utilizare

In vederea implementarii art. 37 din Hotararea Guvernului nr. 1559/2004 privind procedura de omologare a produselor de protectie a plantelor in vederea plasarii pe piata si a utilizarii lor pe teritoriul Romaniei, s-a elaborat:

- Nota nr. 100042/12.01.2007 privind controlul produselor de protectia plantelor la comercializare si utilizare;
- Nota nr. 100043/12.01.2007 privind programul de monitorizare a calitatii produselor de protectie a plantelor (pesticidelor) in anul 2007;
- Nota nr.100061/17.01.2007 privind programul de implementare a legislatiei nationale armonizata cu directivele comunitare cu referire la monitorizarea reziduurilor de pesticide in plante si produse vegetale;

Numar total de inspectii:

	Inspectii la comercianti		Inspectii la utilizatori
	Angrosist/Importator/Distribuitor	Comerciant	
Numarul personalului implicat in activitati de control	483	2013	1676
Numar total de inspectii (excluzand prelevarea de probe)	420	4526	3501



## Inspecții la comercializare

Nr. crt.		Numar de inspecții	Numar de nereguli gasite
1.	PPP neomologate	4889	7
2.	Vanzari neautorizate de PPP	4839	56
3.	Condiții de depozitare necorespunzatoare	4906	183
4.	Neconformități privind eticheta	4858	27
5.	Produse expirate	4846	32
6.	Neconformități de ambalare	4873	21
7.	Probe pentru analize	189	1
8.	Altele	2291	200

## Inspecții la utilizare

Nr. crt		Numar de inspecții	Numar de nereguli gasite
1.	Folosire de PPP neomologate	3486	0
2.	Folosire neautorizata de PPP	3499	19
3.	Masuri de protecție nerespectate	3417	178
4.	Eliminare ilegala a pesticidelor iesite din uz	2960	11
5.	Condiții improprii de depozitare	3352	103
6.	Altele	1624	72

La constatatarea neregulilor au fost aplicate masuri contraventionale conform reglementarilor legale in vigoare.

### C. Actiuni de audit extern:

#### Misiuni de evaluare:

Expertii din cadrul DG SANCO au efectuat in Romania misiunea de evaluare DG(SANCO)/7463/2007 in vederea intocmirii profilului de tara pentru Romania privind siguranta alimentelor si furajelor, sanatatea animalelor, bunastarea animalelor si sanatatea plantelor, in perioada 17-21 septembrie 2007.

In urma misiunii de evaluare din 17-21 septembrie 2007, efectuata de catre expertii Comisiei Europene s-a constatat ca in domeniul sanatatii plantelor au fost luate masurile necesare, pe baza recomandarilor expertilor Misiunii FVO din 2006:

#### 1. Legislatia

##### ➤ Referitor la produsele de protectie a plantelor:

S-au transpus in legislatia romaneasca urmatoarele directive:

- prin HG nr. 539/2007 publicata in MO nr. 428/27.06.2007 s-au transpus toate directivele UE publicate pina la 15.02.2007;
- prin HG nr. 974/2007, publicata in MO din 03.09.2007 s-au transpus toate directivele UE publicate pina in 01.06.2007.

➤ Referitor la reziduurile de pesticide in si pe alimente de origine vegetala:

S-au transpus in legislatia romaneasca urmatoarele directive:

- Directiva Comisiei nr. 2006/62 prin Ordinul Comun nr.118/462/1030/313/2007 care modifica Ordinul ANSVSA, MADR, MSP si ANPC nr. 12/173/286/1/124/2006 care stabileste limitele maxime admise ale reziduurilor de pesticide in si pe fructe, legume si cereale si alte produse de origine vegetala;
- Ultimele amendamente ale directivelor Comisiei nr. 2007/8/EC, 2007/39/EC, 2007/27/EC transpuse prin Proiectul de Ordin Comun care modifica Ordinul ANSVSA, MADR, MSP si ANPC nr. 12/173/286/124/2006 ce stabileste limitele maxime admise ale reziduurilor de pesticide in si pe fructe, legume si cereale si alte produse de origine vegetala.

## **2. Programul privind controlul produselor de protectie a plantelor la comercializare si utilizare**

S-a elaborat de catre MADR- ANF Procedurile Generale privind controlul produselor de protectie a plantelor la comercializare si utilizare;; 2. S-a realizat instruirea pentru inspectorii fitosanitari care aplica legislatia in domeniul comercializarii si utilizarii produselor de protectie a plantelor.

## **3. Masuri privind produsele de protectie a plantelor ce contin substante active pentru care s-a luat la nivel european decizia de neincludere in anexa I a Directivei 91/414/EEC**

Detinatorii omologarilor din Romania si Unitatile Fitosanitare judetene si a municipiului Bucuresti au fost informati in scris de catre Comisia Nationala de Omologare a Produselor de Protectie a Plantelor privind perioadele de gratie acordate pentru utilizarea stocurilor de produse de protectie a plantelor existente pe teritoriul Romaniei .

## **D. Actiuni de asigurare a functionarii eficiente a serviciilor de control oficial in domeniul fitosanitar-produse de protectie a plantelor**

**D.1** Intarirea capacitatii de implementare a legislatiei comunitare privind produsele de protectie a plantelor

- continuarea implementarii legislatiei privind determinarea reziduurilor de pesticide din plante si produse vegetale, prin programele nationale anuale de monitorizare. Pentru anul 2007 numarul de probe prelevate si analizate a crescut la cca 2500. De asemenea s-a marit si gama de produse vegetale analizate.
- continuarea implementarii legislatiei privind plasarea pe piata a produselor de protectie a plantelor prin programul anual de monitorizare a calitatii pesticidelor si procedurile generale privind controlul produselor de protectie a plantelor. la comercializare si utilizare.
- actualizarea periodica a sistemului PESTEXPERT privind situatia omologarilor produselor de protectie a plantelor in Romania.

**D.2** Continuarea instruirii expertilor de la nivel central si teritorial, de catre experti comunitari, in cadrul proiectului Phare RO 2004/IB/AG-15 (finalizat in octombrie 2007), in conformitate cu ultimele evolutii ale recomandarilor si directivelor UE in ceea ce priveste:

- evaluarea dosarelor produselor de protectie a plantelor in domeniile: reziduuri, toxicologie umana, comportare in mediu, ecotoxicologie si eficacitate;
- procedura europeana de autorizare a substantelor active si omologare a produselor de protectie a plantelor;
- consolidarea cunostintelor personalului din institutetele agricole in ceea ce priveste implementarea sistemului de buna practica experimentală, in vederea efectuării studiilor de eficacitate a produselor de protectie a plantelor;
- pregatirea inspectorilor fitosanitari privind controlul comercializării și utilizării produselor de protectie a plantelor și modul de prelevare a probelor pentru controlul calitatii pesticidelor și al reziduurilor de pesticide in plante si produse vegetale in conformitate cu standardele UE;

- instruirea personalului din cadrul Laboratorului Central pentru controlul calitatii pesticidelor privind analiza formularilor prin diferite tehnici de analiza si implementarea sistemului de asigurarea calitatii;

- instruirea personalului din cadrul Laboratorului central pentru controlul reziduurilor de pesticide in plante si produse vegetale privind tehnicile de lucru si sistemul de asigurarea calitatii;

#### **D.3 Asigurarea schimbului de informatii cu Comisia Europeana**

- participarea la organisme internationale O.E.P.P., C.I.P.V, F.A.O., O.M.C., Taiex, Banca Mondiala, gestiunea corespondentei si materialelor documentare ;

- asigurarea schimbului de informatii cu Comisia Europeana, participarea lunara la Comitetul Permanent pentru Lantul Alimentar si Sanatatea Animala si la grupurile de lucru specifice;

- participarea la lucrarile sub-comitetelor si comitetelor de asociere privind monitorizarea progreselor inregistrate in adoptarea si implementarea acquis-ului comunitar.

#### **D.4 Dezvoltarea sistemului informatic national de protectia plantelor**

- actualizarea sistemului PESTEXPERT privind situatia omologarii produselor de protectie a plantelor in Romania;

#### **D.5 Participare la proiecte cu dubla finantare:**

- Proiect Phare 2004: Ro 2004/016-772.03.02 RO 2004/IB/AG-15, Continuarea intaririi structurii administrative in domeniul fitosanitar in Romania, avand ca obiectiv: alinierea in totalitate a administratiei fitosanitare din Romania la cerintele UE.

## **Laboratorul central pentru controlul reziduurilor de pesticide in plante si produse vegetale**

Activitatea laboratorului in anul 2007 a cuprins urmatoarele aspecte:

- monitorizarea reziduurilor de pesticide din fructe, legume si cereale in care au fost analizate 2041 probe, 128 substante active si 41 culturi agricole;

- solutionarea cazurilor de fitotoxicitate si toxicitate aparute ca urmare a utilizarii necorespunzatoare a produselor de protectia plantelor;

- participarea la testele europene de competenta profesionala – EUPT 9 si APLAC, cursuri de perfectionare profesionala, seminarii stiintifice;

- audit de supraveghere a acreditarii ISO 17025 si pregatirea procedurilor pentru extinderea acreditarii pentru alte metode multireziduale. In luna octombrie RENAR-ul a efectuat al doilea audit de supraveghere a acreditarii.

- intocmirea planului de monitorizare a reziduurilor de pesticide din fructe, legume si cereale pe 2008 (plan national de monitorizare reziduuri de pesticide din fructe, legume si cereale pe 2008);

- analiza celor 6 probe din cele 5 sisteme rapide de alerta, 4 notificate de ANSVSA si unul de Ungaria.

In cadrul programului national de monitorizare in anul 2007 au fost analizate 2041 probe din care 917 probe fructe, 965 probe legume si 159 cereale. Din cele 917 probe de fructe 61.2% sunt autohtone, 16% din tari UE si 22.8% tari terte, la legume 89.0% sunt autohtone, 5.2% din tari UE, 5.8% din tari terte si la cereale 92.5% sunt autohtone, 12% din tari terte. Din cele 917 de probe fructe analizate, 31.4% au reziduuri de pesticide < LMA, la legume din 965 probe 6.8% au reziduuri < LMA iar la cereale 8.8% au reziduuri < LMA.

## **A. Prelevarea probelor**

Probele de fructe, legume si cereale sunt prelevate de catre inspectorii fitosanitari din cadrul unitatilor fitosanitare judetene si a Mun. Bucuresti conform programelor nationale de monitorizare a reziduurilor de pesticide . Procedura de prelevare este reglementata in Ordinului MAPDR. nr.1256/ 2005 care transpune directiva 2002/63/EU din legislatia UE.

## **B. Metode de analiza si asigurarea calitatii**

Metodele de analiza utilizate in cadrul laboratorului sunt metodele multireziduale olandeze, validate in cadrul laboratorului. Metoda GC-MS a fost dezvoltata si validata pe 128 substante active inclusiv metaboliti si 3 matrici (mere, cartofi si struguri). Metoda LC-MS a fost dezvoltata pe 17 substante active. Pentru analiza reziduurilor de ditiocarbamati a fost dezvoltata metoda spectrofotometrica. Ghidul "Quality Control Procedures for Pesticide Residues Analysis" editia octombrie 2007 a fost aplicat in dezvoltarea celor trei metode de analiza.

Procedeul de extractie pentru cele doua metode multireziduale GC-MS si LC-MS este acelasi, si anume: extractia reziduurilor de pesticide cu acetona urmata de partitie in clorura de metilen si eter de petrol . In continuare cota parte din extract (15 ml) se concentreaza la sec si se reia cu standard intern in amestec izooctan-toluen pentru metoda GC-MS. Pentru LC-MS din extractul initial se iau 3 ml se concentreaza la sec si se reia cu amestec metanol-apa. In analiza reziduurilor de fungicide ditiocarbamice se utilizeaza metoda bazata pe conversia ditiocarbamatilor in mediu acid si la cald in sulfura de carbon. Complexul de culoare galbena format intre sulfura de carbon si reactivul de culoare este determinat spectrofotometric.

Laboratorul executa validarea metodelor de analiza in conformitate cu cerintele de asigurare a calitatii prevazute in ISO17025. Metoda multireziduala GC-MS pentru analiza produselor vegetale a fost acreditata cu numarul de acreditare 387 L, evaluarea a fost facuta in conformitate cu standardul ISO17025 – 2005, urmind extinderea acreditarii si pentru celelalte metode. Laboratorul a luat parte la testul european de competența profesionala EUPT 09 si a raportat cele 18 pesticide adaugate la omogenizatul de capsuni. In raportul final al testului european de competența profesionala, LCCRPPPV a fost clasificat in categoria A, alaturi de cele mai performante laboratoare de profil din UE.

## **C. Inregistrarea si arhivarea datelor**

Datele referitoare la probele primite sunt inregistrate in caietul de inregistrare a probelor, fiecare proba primeste un cod de identificare. Rezultatele parțiale care cuprind o secvență pentru 30 probe impreuna cu fisele de receptie a probelor si procesele verbale de prelevare a probelor sunt arhivate in camera de documente in bibliorafturi, iar in forma electronica sunt inregistrate pe DVD-uri.

## **D. Rezultatele monitorizarii**

In cadrul programului national de monitorizare a reziduurilor de pesticide in fructe, legume si cereale, in anul 2007 au fost analizate un numar de 2041 probe anume: 917 probe fructe, 965 probe legume si 159 probe cereale. Dintre cele 2041 probe de produse vegetale analizate 1567 au fost probe autohtone, 197 probe importate din Uniunea Europeana si 277 probe importate din țari terțe.

In probele analizate nu s-au constatat depasiri ale LMA pentru reziduurile de pesticide.

## **E. Actiuni de audit**

**E.1. Audit intern: Audit de trasabilitate si Audit sectorial intern:**

LUNA	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
ASPECT AUDITAT												
Analize+Valid. met. Incertitudine+Raportare rezultate	-											
Reactivi Standarde chimice		-										
Echipament etalon. întreținere			-									
Personal				-								
Organizare lab. Servicii către client, Reclamații					-							
Manipulare probe						-						
Local și condiții mediu							-					
Arhivare								-				
Metrologie									-			
Înregistrări , Control înregistrări										-		
Audit + NCF +acțiuni cor./prev. +îmbunătățiri											-	
Analiza ef.de management												-

În urma auditurilor interne au fost întreprinse următoarele :

Acțiuni preventive:

- Service echipamente
- Verificarea valabilității soluțiilor standard stoc și intermediare;

Acțiuni în scopul menținerii acreditării.

- Validarea metodei pentru substanțele active adăugate în 2007 și analizate prin MRM GC-MS
- Emiterea unei foi de calitate cu parametri urmăriți cf. cerințelor ISO 17025

**Alte concluzii:**

- În ceea ce privește *relația cu clienții* (servicii, reclamații) a fost stabilit un protocol prin care rapoartele de analiză sunt predate sub semnătură clientului în termen de cel mult trei săptămâni de la recepția probelor.
- Laboratorul Central de Controlul Reziduurilor de Pesticide în plante și Produse Vegetale a participat la *testul de capacitate interlaboratoare* organizat de Laboratorul de referință pentru analiza de reziduuri de pesticide din fructe și legume Almeria – Spania unde, pe baza rezultatelor raportate, laboratorul a intrat în cadrul laboratoarelor din categoria A, a celor mai bune laboratoare.

**E.2. Audit extern**

➤ Audit extern de trasabilitate realizat în luna octombrie 2007 de către organismul de acreditare RENAR.

În urma auditului extern din luna octombrie realizat de organismul de acreditare RENAR au fost discutate măsurile ce se impun pentru urgentarea realizării raportului de validare pentru

toate substanțele active analizate în anul 2007 prin metoda MRM GC-MS, precum și necesitatea instruirii personalului operator cu privire la Softul echipamentului.

➤ Misiune FVO: Experti din cadrul DG SANCO au efectuat în România misiunea de evaluare DG (SANCO)/7463/2007 în vederea întocmirii profilului de țară pentru România privind siguranța alimentelor și furajelor, sănătatea animalelor, bunăstarea animalelor și sănătatea plantelor, în perioada 17-21 septembrie 2007.

Expertii din cadrul misiunii de evaluare au concluzionat că au fost respectate recomandările Misiunii FVO din 2006:

S-a întocmit planul anual de monitorizare a reziduurilor de pesticide din plante și produse vegetale la care:

- nr. de substanțe active a crescut 128,
- nr. de culturi monitorizate a crescut la 41;

La testul de capacitate organizat de Universitatea din Almeria, Spania, laboratorul, pe baza rezultatelor analizelor efectuate și comunicate a fost clasat pe primul loc în categoria A, din cele 130 laboratoare participante;

Prin Programul Phare 2004, Agenția Națională Fitosanitară a asigurat înțuire pentru inspectorii fitosanitari din cele 42 Unități fitosanitare județene, pentru aplicare de sancțiuni în cazul produselor vegetale cu depășiri ale MRL-urilor.

## 2.6.4 Organisme modificate genetic

### 2.6.4.1 Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor - Direcția Generală Siguranța Alimentelor

Inspecțiile și prelevările de probe în vederea verificării modului în care sunt respectate cerințele de trasabilitate și etichetare a alimentelor și furajelor modificate genetic pentru anul 2007, s-au realizat în cadrul Programului Național de Supraveghere și Control în domeniul Siguranței Alimentelor pentru 2007, în cadrul controalelor tematice și a altor tipuri de controale, în vederea implementării legislației UE reprezentată de Regulamentele EC nr. 1829/2003 și 1830/2003.

#### A. Rezultatele aplicării Programului național de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2007

Unitățile supuse supravegherii și controlului la nivelul anului 2007 au fost depozitele de soia și porumb, fabrici de nutrețuri combinate, fabrici de ulei din soia sau germeni de porumb, unități de procesare soia și porumb, pentru obținerea de alimente, altele decât cele pentru producția de ulei, unități de comercializare a soiei/produselor care conțin, sunt constituite sau sunt derivate din soia.

Gradul de realizare la nivel național a obiectivelor propuse în ceea ce privește inspecțiile este de 69,67% iar în ceea ce privește prelevările de probe este de 75,07%, conform tabelului următor:

Inspectii planificate	Inspectii realizate	Procent indeplinire	Probe planificate a fi prelevate	Probe prelevate	Procent indeplinire
3796	2416	69,67%	1436	969	75,07%

Situația detaliată privind controalele efectuate este prezentată în [Anexa nr. 10](#).

Principalele cauze care au condus la nerealizarea în întregime a Planului de control au fost :

- diferența între numărul estimat de unități nu utilizează OMG sau produse ce pot conține OMG (din care să se facă prelevări de probe) și numărul existent de astfel de unități în anul 2007.
- desființarea unor unități care erau prevăzute pentru control (impactul aderării României la Uniunea Europeană).

## **Rezultate obținute:**

Urmare a controlului oficial pentru trasabilitatea și etichetarea OMG, din cadrul Programului pentru anul 2007, au fost identificate un număr de 18 probe neconforme și alte 2 neconformități documentare, în ceea ce privește respectarea cerințelor de trasabilitate și etichetare a alimentelor și furajelor modificate genetic, aplicându-se 20 de sancțiuni contravenționale în valoare de 27.000 lei.

### **B. Rezultate controale tematice și a alte controale**

Au fost efectuate un număr de 599 controale tematice, în special la suspiciune sau în apropierea sărbătorilor religioase. Controalele au fost efectuate în special la unitățile de comercializare a produselor ce conțin sau pot conține OMG. În cazul acestor controale s-au înregistrat 2 neconformități, aplicându-se o sancțiune contravențională și un avertisment.

### **C. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control**

Deficiențele constatate cu ocazia controalelor efectuate în anul 2007 au constat în absența unor documente cu privire la asigurarea trasabilității și etichetării OMG, pentru produsele depozitate și comercializate, precum și, cu privire la absența unor informații (codurile unice de identificare) pentru produsele modificate genetic.

Apariția probelor neconforme s-au datorat nerespectării cerințelor de trasabilitate și etichetare a OMG; documentele însoțitoare ale produselor indicau produse nemodificate genetic iar urmare a prelevării și analizei de laborator a fost stabilit un conținut de OMG peste limita de 0,9%.

Deși, au fost organizate instruirii cu operatorii economici, privind legislația națională și europeană, unii operatori au arătat un grad de conștientizare scăzut, lipsa responsabilității, precum și dezinteres din partea unor angajați.

Pentru remedierea acestor neconformități, au fost organizate întâlniri și instruirii atât la nivel teritorial cât și central, cu operatorii și reprezentanții asociațiilor de operatori din industria alimentară ce utilizează sau pot utiliza OMG în activitate.

Comparativ cu anul 2006, în 2007 s-au înregistrat un număr mai mare cu 59% de inspecții și prelevări de probe efectuate datorită extinderii controlului și pentru porumbul modificat genetic, ca urmare a aplicării legislației comunitare. Numărul de neconformități raportat la numărul de inspecții a fost relativ constant în cei 2 ani.

### **D. Acțiuni întreprinse pentru a asigura eficiența activităților de control**

Personalul din cadrul DJSVSA responsabil în domeniul alimentelor și furajelor modificate genetic a fost instruit conform Planului național de instruire.

- 06.02.2007 – instruire privind inspecția și prelevarea de probe pentru controlul modului în care sunt respectate cerințele de trasabilitate și etichetare a OMG;
- 25.09 – 28.09.2007 – instruire cu Directorii Executivi adjuncți pentru Siguranța Alimentelor și în problematica OMG.

În anul 2007 au avut loc întâlniri și instruirii organizate la nivel județean cu operatorii din domeniul OMG, organizate de DJSVSA.

Laboratorul Național de Referință pentru Alimente și Furaje Modificate Genetic a continuat procedurile de modernizare și optimizare a metodelor de lucru. De asemenea a fost sporită capacitatea de lucru prin angajarea unui număr de 3 specialiști.

## 2.6.4.2 Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale

Compartimentele de inspecții tehnice și control în domeniul organismelor modificate genetic din cadrul DADR județene asigură controlul la agenții economici care cultivă plante modificate genetic, depozitează și condiționează produse agricole modificate genetic, prin verificarea modului cum acestia aplică legislația în domeniul OMG.

Responsabilitatea de control privind respectarea legislației în domeniul OMG revine compartimentului inspecții tehnice și control în domeniul OMG din cadrul Direcțiilor pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală județene, în conformitate cu Ordinele MAPDR nr. 237/2006 și 471/2006. Astfel implementarea planului național de control în anul 2007 a fost asigurată de cei 47 inspectori din cadrul direcțiilor pentru agricultură și dezvoltare rurală (DADR), județene și a municipiului București și 1 inspector din Direcția Generală de Inspecții Tehnice și Control, compartimentul inspecții tehnice și control în domeniul OMG, din cadrul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale (MADR).

Efectuarea controlului la agenții economici din domeniul organismelor modificate genetic are următoarele obiective principale:

- monitorizează activitatea de cultivare a plantelor modificate genetic;
- efectuează inspecții și controale la agenții economici care cultivă plante modificate genetic, pentru verificarea modului de aplicare a legislației în domeniul OMG;
- inventarierea suprafețelor cultivate cu plante MG, astfel încât să existe o corelație între suprafața cultivată și cantitatea de sămânță achiziționată (înscrisă în documente), folosită la semănat;
- aplicarea măsurilor legale de eliminare a plantelor modificate genetic neautorizate, în cazul introducerii acestora în cultură;
- urmărirea activității de livrare a producției cu evidențierea tuturor cantităților livrate, a destinației acestora și a datelor de identificare ale cumpărătorului și urmărirea stocurilor la cultivatori;
- monitorizarea lunară a stocurilor de plante modificate genetic, prin controlul simultan al documentelor de livrare și al cantităților ramase;
- urmărirea modului în care cultivatorii de plante modificate genetic aplică măsurile de asigurare a coexistenței culturilor modificate genetic cu cele ecologice sau convenționale;

### Rezultatele controalelor tematice și a altor controale

Inspectorii din cadrul compartimentului de inspecție a DADR județene, conform Tematicii de control aprobată de conducerea MADR și în conformitate cu Planul Unic de Control Național 2007, au efectuat un număr de 1883 controale în 2007, la atât la cultivatorii de soia convențională, cât și la cultivatorii de porumb modificat genetic MON 810.

În anul 2007, soia convențională a fost cultivată de un număr de 1974 de cultivatori, pe o suprafață de 131738 ha, folosind cantitatea de 111621 to sămânță. Porumb MG (MON 810) - în scop comercial pe o suprafață de 321 ha la 5 cultivatori, iar în scop de cercetare pe o suprafață de 6,12 ha la 17 cultivatori. Soia MG - în scop de cercetare e o suprafață de 1,208 ha la 6 cultivatori.

Au fost depistați în anul 2007 un număr de 29 cultivatori de soia MG, pe o suprafață de 383,43 ha (persoane fizice și juridice). Întreaga suprafață cultivată a fost distrusă, întocmindu-se procese verbale de distrugere a culturii de către inspectorii din județele unde au fost depistate.



## **Actiuni de imbunatatire a activitatii de control**

In anul 2007, inspectorii specializați, desemnați din cadrul DADR județene, desemnati prin Ordinul MAPDR nr. 471/2006 pentru modificarea si completarea Ordinului MAPDR nr. 237/2006 privind autorizarea cultivatorilor de plante modificate genetic, sa efectueze activitatea de control pentru respectarea legislatiei in domeniul organismelor modificate genetic au fost instruit conform Planului national de instruire.

- 03.04.2007 – instruirea inspectorilor DADR județene, cu atribuții în domeniul OMG
- 20-21.09.2007 – instruire cu Directorii Executivi adjuncți coordonatori ai activității de inspecții

Campania de informare privind interzicerea cultivării de soia modificată genetic în România, începând cu anul 2007, înainte de însămânțarea culturilor de soia a avut loc în perioada februarie - martie 2007, prin: afișe la primării, anunțuri prin mass-media locală și națională, înștiințări către cultivatorii de soia, acțiune desfășurată de inspectorii desemnați de la DADR județene.

### **2.6.4.3 Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorului**

Acțiunile de control s-au desfășurat pe piață, respectiv asupra produselor alimentare destinate consumatorului final.

Controlul s-a desfășurat la nivelul Inspectoratului Regional pentru Protecția Consumatorilor București-Ilfov, fiind prelevate 17 de probe produse alimentare existente la comercializare( 1 probă boabe soia, 1 proba faina de soia, 14 probe texturat proteic din soia, 1 probă de lapte de soia ), conform procedurii de prelevare transmisă de ANSVSA, probe care au fost analizate de Institutul de Diagnostic și Sănătate Animală- Laboratorul de Biologie Moleculară și Organisme Modificate Genetic subordonat Autorității Naționale Sanitare-Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor.

Urmare analizelor efectuate a rezultat ca toate cele 17 probe de produse din soia se încadrau în prevederile legale prezentând continutul de ADN modificat genetic sub limita de 0,9%.

### **Măsuri pentru îmbunătățirea activității de control**

Intensificarea acțiunilor de consiliere a operatorilor economici în domeniul legislației privind etichetarea alimentelor;

Instruirea personalului cu atribuții de control asupra aplicării corecte și unitare a legislației din domeniu;

### **2.6.4.4 Ministerul Mediului si Dezvoltarii Durabile**

In anul 2007, personalul din cadrul Garzii Nationale de Mediu a efectuat 10 controale. In urma efectuării controalelor au fost identificate 2 neconformitati referitoare la lipsa autorizatiei. Pentru neconformitatile constatate au fost aplicate 2 sanctiuni contravenționale.

Nu au fost efectuate instruirii pe domeniul organismelor modificate genetic.

## 2.6.5 Aditivi si substante interzise

### 2.6.5.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

#### 2.6.5.1.1 Directia Generala Siguranta Alimentelor

Direcția Generală pentru Siguranța Alimentelor a elaborat și urmărit aplicarea Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pe anul 2007, adoptat prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Nr.299/2006.

În Anexa la menționatul ordin, la capitolul D. *Expertiza produselor alimentare de origine non-animala prin examene de laborator*, subcapitolul D2 *Aditivi* sunt prevăzute locul de prelevare, frecvența prelevării probelor și produsele ce se vor preleva în vederea determinării conformității nivelurilor substanțelor cu rol de aditivi cu legislația europeană, transpusă la nivel național prin 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.

**A. Monitorizarea efectuării Programului de supraveghere privind aditivii și substanțele interzise se reflectă în următoarele rezultate:**

#### Gradul de realizare a obiectivelor propuse

Număr probe prelevate		Grad de realizare a obiectivelor propuse (%)
planificate conform Planului cifric	realizate	
513	346	67.44

*Nota:* Diferențele existente între numărul de probe estimate a fi prelevate pe anul 2007 referitor la aditivi și numărul de probe prelevate se datorează faptului că, urmare a aderării la Uniunea Europeană, mai multe unități din care era prevăzut să se preleveze probe fie au fost închise, fie și-au schimbat domeniul de activitate.

Există și situații în care deși programul a prevăzut determinarea anumitor aditivi și substanțe interzise, laboratorul nu a fost pe deplin în măsură să le efectueze. (ex.rosu de Sudan)

#### Rezultate obținute

Parametrul testat	Produs alimentar provenit din			Probe prelevate		
	producția autohtonă	comerț intracomunitar	import	Număr total	Număr probe neconforme	Rezultat probe neconforme
Sulfiti	x	x	x	199	1	SO2 liber: 70.4 mg/l SO2 total: 217.6 mg/l - <b>vin</b>
Tartrazina	x			85		
Sudan	x	x	x	16		
Benzoati	x			46	3	159 mg benzoat/l produs 156,1 mg benzoat /l produs- <b>băuturi răcoritoare</b>

În plus, față de controalele planificate conform Ordinului, au mai fost realizate o serie de alte controale, urmare a diferitelor tematici precum și în cazul reclamațiilor de la consumatori sau a alertelor etc.

Parametrul testat	Produs alimentar provenit din			Produs	Probe prelevate		
	Prod. autohtonă	comerț intracomunitar	import		Număr total	Număr probe neconforme	Rezultat probe neconforme
Benzoați	x			Băuturi răcoritoare	3		
Coloranți sintetici	-	x	-	Boia	1	1	Evidențierea coloranților sintetici

## B. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

S-au raportat neconformități privind aditivii alimentari pentru vin, băuturi răcoritoare și boia de ardei dulce.

În cazul vinului, depășirea nivelului de dioxid de sulf liber și total, vinul nefiind pus încă pe piață, la recomandarea inspectorilor, s-a realizat cupajarea vinului neconform cu un lot cu parametri mult sub limita maxim admisă, astfel încât noul lot cupajat să se încadreze în cerințele legislative.

În cazul prezenței coloranților sintetici în boiaua de ardei dulce, în urma sesizării unui consumator și a analizei mostrei de produs reclamată a fost notificat cazul ca alertă prin RASFF, luându-se măsurile conform legislației în vigoare ( s-a confiscat o cantitate de 34 558 kg boia – alertă clasată neexistând documente de distrugere).

În cazul depășirii nivelului de conservanți în băuturile răcoritoare ( benzoați), s-a dovedit că rețetele de fabricație cuprindeau pe lista de ingrediente o cantitate neconformă cu legislația privind aditivii. Producția băuturilor răcoritoare a fost oprită, operatorul realizând corecția .

## C. Acțiuni întreprinse pentru a asigura eficiența activităților de control

**C.1.** Acțiunile întreprinse pentru asigurarea conformității de către operatorii din domeniul alimentar, așa cum este prevăzut la Art. 31(2) (e), Art. 54(2) și Art. (55) ale R CE 882/2004.

În urma controalelor efectuate în vederea verificării implementării legislației și a conformității cu aceasta în domeniul aditivilor, în cazurile prezentate anterior, pentru rezolvarea neconformităților, operatorilor li s-au aplicat măsurile necesare, conform legislației naționale (HG nr.984/2005), iar în cazul alertelor în conformitate cu „ Manual procedural privind SRAFF” și Ordinul Nr.68/772/859/442 a ANSVSA, MADR, MS și ANPC pentru aprobarea Normei privind Sistemul rapid de alerta pentru alimente și furaje.

Comparativ cu anul 2006, numărul substanțelor analizate, respectiv a aditivilor și substanțelor interzise a rămas același, numărul probelor prelevate a crescut în anul 2007.

**C.2.** Acțiunile întreprinse pentru îmbunătățirea serviciilor de control oficial, așa cum este prevăzut în Art. 4(2) și Art. 8(3) ale R CE 882/2004

În vederea pregătirii personalului ANSVSA și DSVSA pe domeniul aditivilor a fost organizat un seminar în colaborare cu biroul TAIEX, în 05-07 Noiembrie 2007, București, cu titlul „Control Programmes for Food Toxicants”.

ANSVSA – DGSA a organizat în cooperare cu biroul TAIEX a organizat o vizita de studiu pentru specialiștii din cadrul laboratoarelor pentru însușirea metodelor de analiză și practicilor de laborator pentru anumiți aditivi și substanțe interzise, vizita care a avut loc în 12-16 Noiembrie 2007 în Cork, Irlanda.

## 2.6.5.1.1 Ministerul Sanatatii Publice

Pentru anul 2007, au fost planificate pentru prelevare 100 probe aditivi alimentari și 80 probe arome alimentare. Au fost prelevate 240 probe aditivi alimentari și 119 probe arome alimentare. Nu au fost constatate neconformități.

În cursul anului 2007, au fost organizate seminariile TAIEX "Legislatia Comunitatii Europene în domeniul aromelor alimentare" și "Alergeni alimentari si aspecte noi privind legislatia în domeniul aditivilor alimentari" la care au participat specialisti din cadrul Ministerului Sanatatii Publice si din industria alimentara.

## 2.6.6 Contaminarea radioactiva

### 2.6.6.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

#### 2.6.6.1.1 I.I.S.P.V. Bucuresti - Laboratorul de analize prin tehnici nucleare

Situatia probelor de origine animala analizate în 2007

Denumirea produselor examinate	Grad de contaminare radioactiva		
	Nr.probe analizate	Nr.probe necorespunzătoare	Nr.analize
Carne, organe	181	-	181
Preparate carne	190	-	190
Conserve carne	20	-	20
Peste si prod.din peste	72	-	72
Lapte si prod.lactate	48	-	48
Oua si prod.din oua	-	-	-
Miere si prod.apicole	37	-	37
Condimente si adjuvanti	22	-	22
Apa	31	-	31
Alte produse	15	-	15
<b>Total produse alimentare</b>	<b>616</b>	<b>-</b>	<b>616</b>
<b>Nutreturi combinate</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>5</b>
Mat.prime-cereale,srot	8	-	8
Mat.prime-proteice	1	-	1
Mat.prime – minerale	1	-	1
Premix vitamino-mineral	17	-	17
Hrana uscata animale (caini,pisici, etc.)	10	-	10
<b>Total furaje</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>42</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>658</b>	<b>-</b>	<b>658</b>

În anul 2007, în cadrul laboratorului de profil al IISPV Bucuresti, au fost analizate în vederea determinarii continutului radioactiv (exprimat ca radioactivitate cumulata a <sup>137</sup>Cs si

$^{134}\text{Cs}$ , in Bq/kg) un numar total de 658 probe de origine animala, ingrediente si apa utilizate in industria de procesare a alimentelor de origine animala, in conformitate cu tabelul de mai sus.

Provenienta probelor analizate a fost urmatoarea:

- 443 probe - produse de origine indigena;
- 137 probe – produse din import;
- 78 probe – produse destinate exportului.

Toate probele analizate au prezentat valori ale radioactivitatii cumulate a radionuclizilor  $^{137}\text{Cs}$  si  $^{134}\text{Cs}$  in limite acceptate (valorile masurate au fost  $\leq 100$  Bq/kg), in conformitate cu prevederile Ordinului comun nr.1805/29.12.2006 al MSP, nr. 286/08.12.2006 al Presedintelui ANSVSA, nr. 314/06.11.2006 al Presedintelui CNCAN privind aprobarea "Instruciunilor referitoare la crearea cadrului legal pentru aplicarea Regulamentelor Consiliului si Comisiei Europene referitoare la stabilirea nivelelor maxim admise de contaminare radioactiva a produselor alimentare si furajere, dupa un accident nuclear sau in caz de urgenta radiologica, la conditiile speciale de export a produselor alimentare, furajere, ca urmare a unui accident nuclear sau ca urmare a altor situatii de urgenta radiologica, precum si la conditiile care guverneaza importurile produselor agricole originare din alte tari ca urmare a accidentului de la Centrala nuclearo-electrica de la Cernobal".

#### **Instruiri – pentru specialistii IISPV**

In anul 2007, specialistul care este responsabil cu determinarile de radioactivitate din cadrul laboratorului de profil al IISPV a participat la lucrarile Worksop-ului International „Nuclear PT – 2007”, desfasurat in perioada 6-9 octombrie 2007, la Bucuresti, organizat de IFIN-HH Bucuresti si Laboratorul „ACTIVA N”.

#### **Instruiri efectuate de IISPV pentru specialistii din laboratoarele/compartimentele cu profil control radioactivitate din cadrul DSVSA judetene**

Toti specialistii care lucreaza in cele 14 laboratoare cu profil control radioactivitate din cadrul DSVSA judetene au participat la o instruire de specialitate, desfasurată in perioada 4-5 decembrie 2006, la sediul IISPV București.

**Evaluări ale activității din laboratoarele de profil, efectuate in anul 2007 la sediul DSVSA judetene, de către specialistul din cadrul IISPV : DSVSA: Bacău, Buzău, Bucuresti, Călărași, Constanța, Galati, Iasi, Suceava, Teleorman.**

#### **Misiuni de evaluare din partea Comisiei Europene:**

Misiunea de verificare a DG TREN H4 (DG Tansport –Energie - CE) in cadrul Art. 35 – Euratom, care s-a desfășurat in România, in perioada 04.06-13.06.2007; A fost evaluată capacitatea Romaniei de a indeplini obligatiile stipulate prin Art. 35 al Tratatului EURATOM referitoare la radioprotectie; Misiunea a fost ampla si a vizat mai multe aspecte legate de radioprotectie, printre acestea fiind si acela de „monitorizare a radioactivității alimentelor și furajelor”. Raportul final de evaluare pentru intreaga misiune nu a fost încă definitivat și dat publicității.

### **2.6.6.1.2 Directia Generala Siguranta Alimentelor**

#### **A. Rezultatele aplicării Programului național de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2007**

Gradul de realizare a obiectivelor propuse

Număr probe prelevate		Grad de realizare a obiectivelor propuse (%)
planificate conform Planului cifric	realizate	
879	781	88,85

## Rezultate obținute

Produs	Probe prelevate din importuri			Probe prelevate din România și alte State Membre		
	Număr total	Număr probe neconforme	Rezultat probe neconforme	Număr total	Număr probe neconforme	Rezultat probe neconforme
Legume-fructe	89	-	-	406	-	-
Ciuperci de cultura	40			216		

## B. Rezultate controale tematice și altecontroale

Produs	Probe prelevate din importuri			Probe prelevate din România și alte State Membre		
	Număr total	Număr probe neconforme	Rezultat Probe neconforme	Număr total	Număr probe neconforme	Rezultat Probe neconforme
Ciuperci proaspete	8	-	-	-	-	-

Din cele 42 județe, 23 județe au un procent de realizare a obiectivelor propuse de 100%, 5 județe au un procent de realizare a obiectivelor propuse de peste 100% ( s-au realizat prelevări de probe contracost pentru analiza unor produse din import), 14 județe au un procent de realizare a obiectivelor propuse sub 100% .

Principalul motiv care a stat la baza nerealizării obiectivelor a fost : număr mai mic de depozite de legume și fructe, existent în 2007 față de cel estimat ( impactul aderării României la Uniunea Europeană).

Din prelevările de probe și controalele oficiale efectuate conform Programului de Supraveghere și Control nu s-au constatat neconformități.

Prelevarea de probe s-a realizat pe legume, precum: cartofi, morcovi, tomate, salata, ceapa uscată și proaspătă, etc. și fructe precum : mere, pere, portocale, clementine, mandarine, gutui, etc.

## 2.6.7. Materiale în contact cu alimentele

### 2.6.7.1. Ministerul Sănătății Publice

În domeniul materialelor și obiectelor care vin în contact cu alimentele au fost efectuate 1289 controale.

Pentru anul 2007, au fost planificate pentru prelevare 267 probe de materiale în contact cu alimentele. Au fost prelevate 394 probe de materiale în contact cu alimentele. Nu au fost constatate neconformități.

## 2.6.8. Suplimente alimentare

### 2.6.8.1. Ministerul Sănătății Publice

Pentru anul 2007, au fost planificate pentru prelevare 20 probe de suplimente alimentare. Au fost prelevate 20 probe de probe de suplimente alimentare. Nu au fost constatate neconformități.

În cursul anului 2007, a fost organizat seminarul TAIEX "Mențiunile nutriționale și de sănătate – Reg.CE 1924/2006 și Reg.CE 1925/2006" la care au participat specialiști din cadrul Ministerului Sănătății Publice și din industria alimentară.

## **2.6.8.2. Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor**

Acțiunile de control s-au desfășurat pe piață, respectiv asupra suplimentelor alimentare destinate consumatorului final.

147 cazuri de operatori economici din rețeaua de comercializare la care s-au constatat suplimente alimentare ce prezentau abateri.

Abateri constatate:

- abateri de informare a consumatorilor, precum:
  - Etichetare incompletă;
  - Lipsa înscrierii atenționărilor impuse prin Directiva europeană preluată în actul normativ național ;
    - Înscrierea de mențiuni care atribuie suplimentelor alimentare proprietăți de prevenire, tratare sau vindecare a unor boli;
  - Lipsa afișării prețurilor;
- cazuri izolate de produse ce prezentau data durabilității minime depășită.

### **Analiza riscului**

Din controale au reieșit abateri privind aplicarea prevederilor legale referitoare la etichetarea generală a alimentelor în cazul suplimentelor alimentare, cu efectul dezinformării și îngreunării alegerii dorite și care să corespundă dorințelor și necesităților consumatorilor.

Cauza principală a reprezentat-o neaplicarea corespunzătoare a legislației din domeniul etichetării produselor alimentare.

### **Măsuri aplicate**

- Oprirea temporară, până la intrarea în legalitate, a unei cantități de 3,6 tone
- Aplicarea de amenzi contravenționale în valoare de 282 950 lei.
- Comunicarea rezultatelor controalelor desfășurate prin mass-media;

### **Măsuri pentru îmbunătățirea activității**

Intensificarea acțiunilor de consiliere a operatorilor economici în domeniul legislației privind etichetarea alimentelor;

Instruirea personalului cu atribuții de control asupra aplicării corecte și unitare a legislației din domeniu;

Continuarea acțiunilor de control cu privire la modul de aplicare a prevederilor referitoare la etichetarea generală a produselor alimentare aplicabile și suplimentelor alimentare;

## **2.6.9 Alimente cu utilizari nutriționale speciale**

### **2.6.9.1 Ministerul Sănătății Publice**

Pentru anul 2007, au fost planificate pentru prelevare 112 probe de alimente cu destinație nutrițională specială. Au fost prelevate 121 probe de alimente cu destinație nutrițională specială. Nu au fost constatate neconformități.

## **2.6.10 Ape minerale**

### **2.6.10.1 Ministerul Sanatatii Publice**

Pentru anul 2007, au fost planificate pentru prelevare 110 probe ape minerale. Au fost prelevate 125 probe ape minerale. Nu au fost constatate neconformități.

### **2.6.10.2 Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor**

Acțiunile de control s-au desfășurat pe piață, respectiv asupra apelor minerale naturale destinate consumatorului final.

341 cazuri de operatori economici din rețeaua de comercializare ( distribuitori și magazine) la care s-a constatat apa minerala naturală ce prezenta abateri.

Abateri constatate:

- abateri de informare a consumatorilor, precum:
  - Etichetare neconformă cu prevederile HG 1020/2005 pentru aprobarea Normelor tehnice de exploatare si comercializare a apelor minerale naturale și ale HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor ( comercializare sub mai multe denumiri a apei minerale naturale provenită din aceeași sursă, nerespectarea dimensiunilor caracterelor utilizate la înscrierea numelui locului de exploatare sau al sursei , elementele de identificare si caracterizare netraduse în limba română nefiind astfel accesibile consumatorilor);
  - Înscrierea în prospectele publicitare a indicațiilor care atribuie apelor minerale naturale proprietăți referitoare la prevenirea, tratarea sau vindecarea unor boli umane;
  - Lipsa traducerii în limba română sau traducerea deficitară a elementelor de identificare si caracterizare a apelor minerale naturale provenite din afara României;
- cazuri izolate de produse ce prezentau data durabilității minime depășită.

#### **Analiza riscului**

Din controale au reieșit abateri privind aplicarea prevederilor legale referitoare la etichetarea generală a alimentelor și a actului normativ cu caracter special în cazul apelor minerale naturale, cu efectul dezinformării și îngreunării alegerii dorite și care să corespundă dorințelor și necesităților consumatorilor.

Cauza principală a reprezentat-o neaplicarea corespunzătoare a legislației.

Măsuri aplicate:

- Oprirea temporară, până la intrarea în legalitate, a unei cantități de 3,6 tone
- Aplicarea de sancțiuni contravenționale în valoare de 282 950 lei.
- Comunicarea rezultatelor controalelor desfasurate prin mass-media;

#### **Măsuri pentru îmbunătățirea activității**

Intensificarea acțiunilor de consiliere a operatorilor economici în domeniul legislației privind etichetarea alimentelor;

Instruirea personalului cu atribuții de control asupra aplicării corecte și unitare a legislației din domeniu;

Continuarea acțiunilor de control cu privire la modul de aplicare a prevederilor referitoare la etichetarea generală a produselor alimentare și a actelor normative cu caracter special;



## **2.6.11 Ape potabile îmbuteliate**

### **2.6.11.1 Ministerul Sanatatii Publice**

Pentru anul 2007, au fost planificate pentru prelevare 98 probe de apă potabile îmbuteliate. Au fost prelevate 106 probe de apă potabile îmbuteliate. Nu au fost constatate neconformități.

## **2.6.12 Cerinte de calitate si compozitie ale alimentelor**

### **2.6.12.1 Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale**

Direcția Generală de Inspecții Tehnice și Control- Compartimentul inspecții tehnice și control în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară (D.G.I.T.C.-C.I.T.C.R.P.P.V.I.A.)

Compartimentele de inspecții tehnice și control în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară din cadrul M.A.D.R. și a D.A.D.R. județene și al municipiului București, asigură controlul agenților economici care produc, comercializează, depozitează, transportă produse agro-alimentare, respectarea condițiilor tehnologice care au stat la baza acordării licenței de fabricație, a autorizației de depozitare a cerealelor, precum și respectarea condițiilor tehnologice de producere a produselor tradiționale și a celor cu denumire de origine, în conformitate cu legile și normele în vigoare.

Pe lina responsabilităților de control privind respectarea condițiilor care au stat la baza acordării licenței de fabricație pentru fabricarea produselor alimentare destinate comercializării, a respectării condițiilor de depozitare a cerealelor, în depozite autorizate, precum și respectarea normelor tehnologice și de calitate, privind producerea de produse tradiționale și a celor cu denumire de origine, revine M.A.D.R., prin compartimentul inspecții în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară din cadrul Direcției Generale de Inspecție Tehnice și Control, în conformitate cu HG nr. 414/2006. Implementarea planului național de control în anul 2007 a fost asigurată de 82 inspectori din cadrul direcțiilor pentru agricultură și dezvoltare rurală(DADR), județene și a municipiului București și 1 inspector din Direcția Generală de Inspecții Tehnice și Control, compartimentul inspecții tehnice și control în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară, din cadrul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale(MADR). Efectuarea controlului la agenții economici din industria alimentară are ca obiective principale următoarele:

- respectarea tehnologiilor de fabricație, a rețetelor de fabricație și a instrucțiunilor tehnologice în producerea de produse alimentare;
- folosirea de materii prime, auxiliare și de aditivi alimentari conforme;
- obținerea de produse finite conforme, respectarea compoziției alimentului, a parametrilor de calitate (organoleptic, fizico-chimic și microbiologic) în conformitate cu specificațiile tehnice de firmă, standardelor și a normelor legale privind procesarea produselor agricole și de origine animală, precum și respectarea încadrării termenilor de valabilitate a produselor alimentare în conformitate cu buletinele de analiză, efectuate la laboratoare autorizate.

Inspectorii din cadrul compartimentelor de inspecție a D.A.D.R. județene și a municipiului București au efectuat controale în 2007, conform Tematicii de control, aprobată de conducerea MADR și în conformitate cu Planul Unic de Control Național 2007, la următoarele categorii de agenți economici:

- agenții economici din industria alimentară, unde s-au efectuat inspecții conform O.G. 42/1995, aprobată și modificată prin Legea nr. 123/1995, O.G. 33/1993, aprobată prin Legea 183/1999, H.G.953/1999, H.G.106/2002, privind etichetarea alimentelor cu modificările și completările ulterioare, H.G.511/2004, H.G.1719/2004, H.G 568/2003 și H.G. 1904/2006,

privind iodarea universală a sării, destinată consumului uman, hranei pentru animale și utilizării în industria alimentară, O.M.A.D.R. 560/2006, privind condițiile de producere a preparatelor din carne etc;

- agenții economici cu activitate de depozitare cereale, unde s-au efectuat inspecții în conformitate cu O.U.G 12/2006, pentru stabilirea unor măsuri de reglementare a pieței pe filiera cerealelor și a produselor procesate din cereale, aprobată prin Legea 225/2006, O.M. 222/2006, pentru aprobarea regulamentului privind autorizarea spațiilor de depozitare pentru produse agricole.

Raportul prezentat în **Anexa nr. 11** cuprinde date privind efectuarea de controale la agenții economici din industria alimentară și la depozitele de cereale și urmărește modul cum s-a respectat condițiile de conformitate la procesarea, depozitarea, transportul și comercializarea produselor agro-alimentare.

Raportul controalelor efectuate, cuprinde în sinteză și controale efectuate în anul 2006, pentru a se vedea modul cum s-a respectat legislația în domeniul procesării produselor agro-alimentare, frecvența controalelor, a neconformităților și a sancțiunilor aplicate față de anul de raportare (2007).

Raportul este structurat în două părți:

- controale la agenții economici din industria alimentară, perioada de raportare 2006 și 2007;

- controale la agenții economici cu activitate de depozitare cereale, perioada de raportare 2006 și 2007.

Având în vedere analiza datelor privind controalele oficiale efectuate de către inspectorii din cadrul M.A.D.R și a DADR.- Compartimentele de inspecții tehnice în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară (Sistemul de control a licențelor de fabricație), rezultă că s-au efectuat inspecții mai multe în anul 2007 față de anul 2006 (103%), unde de asemenea s-au găsit și mai multe neconformități (195%) în realizarea produselor agro-alimentare și de depozitare a cerealelor, pentru care agenții economici au fost amendați și li s-au suspendat activitate mai mult în anul 2007 față de anul 2006 (187%) iar valoarea amenzilor a fost mai mare (133%).

În anul 2007, din totalul de 13.642 de procesatori din industria alimentară au fost controlați 7.361 agenți economici (53%) și au fost sancționați 1394 de agenți economici (16%),

În anul 2007, din totalul 2.438 depozite de cereale aflate în baza de date, au fost controlate 1.283 (52%) și au fost sancționați 188 de agenți economici (14%),

În anul 2007, activitatea Inspecției de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol din cadrul Direcției Generale de Inspecții Tehnice și Control, s-a desfășurat pe baza unor TEMATICI și PROGRAME de inspecții cadru, aprobate de conducerea Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale și a unor tematici de inspecție periodice.

Din analiza rapoartelor de activitate pe anul 2007, transmise de compartimentele de inspecții vitivinicole județene, activitatea ISCTV se concretizează astfel:

- agenți economici controlați - 5179,

- numărul probelor prelevate în anul 2007 este 1948, cu o medie de 4 probe/lună, de județ.

Urmare a neregulilor constatate au fost aplicate 563 sancțiuni din care 81 amenzi contravenționale în valoare totală de 761.100 RON și 482 avertismente.

Sancțiunile au fost aplicate pentru următoarele neconformități: extract nereducător sub limită admisă, conținut în zaharoză, prezență de coloranți de origine neviticola, acid citric peste limita admisă, diglucozidul malvidinei, peste limita admisă, aciditate totală sub limita admisă, aciditate volatilă peste limita admisă, tărie alcoolică sub limita admisă, etichetarea neconformă.

Pentru 13 agenți economici au fost sesizate organele abilitate pentru declanșarea acțiunilor specifice de cercetare pentru începerea urmaririi penale, deoarece faptele săvârșite constituie infractiuni, în conformitate cu legislația vitivinicolă în vigoare. Pe județe situația se

prezintă astfel: Harghita 4 dosare; Mehedinți 2 dosare; Galați 3 dosare; Satu Mare 2 dosare; Arad 1 dosar; Ilfov 1 dosar.

## **2.6.12.2 Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor ( control pe piața, la comercializare)**

Acțiunile de control s-au desfășurat pe piață, respectiv asupra produselor alimentare destinate consumatorului final.

Au fost prelevate 435 probe de produse alimentare și vinuri existente la comercializare, constatându-se că 29% prezentau neconformități față de actele normative cu caracter obligatoriu sau cu parametri declarați de producători.

Structura prelevărilor este următoarea:

- 117 probe de vinuri;
- 192 probe de preparate din carne;
- 109 probe de lapte și produse lactate;
- 17 probe de soia și produse pe baza de soia.

Neconformitățile constatate prin analize de laborator la alimentele existente la comercializare s-au rezumat la neîncadrarea în parametri fizico-chimici stabiliți prin actele normative, în vigoare ( umiditate, conținut minim de proteine, conținut de grăsimi, iar la vinuri în parametri specifici impusi prin legislația în vigoare).

Acțiunile de supraveghere a pieței au scos în evidență **4 cazuri** de comercializare de vinuri **falsificate**.

### **Analiza riscului**

Existența la comercializare de produse alimentare cu parametri fizico-chimici neconformi impuși prin actele normative, în vigoare, sau declarați de către producători afectează interesul economic al consumatorilor.

### **Măsuri dispuse:**

- Oprirea temporară de la comercializare a circa 170 tone produse alimentare;
- Oprirea definitivă de la comercializare a 16,6 tone produse alimentare neconforme a căror comercializare afectează interesul economic al acestora;
- Aplicarea de amenzi contravenționale în valoare de 3511 mii lei;
- Înaintarea dosarelor vinurilor, constatate prin analize de laborator ca fiind falsificate, organelor de cercetare penală;
- Comunicarea rezultatelor controalelor desfășurate prin mass-media;
- Comunicarea rezultatelor controalelor desfășurate organizațiilor patronale de profil sau ROMALIMENTA;
- Informarea celorlalte autorități cu atribuții de control la producători ( ANSVSA și MADR) cu privire la abaterile constatate, pentru desfășurarea de controale la producători;

### **Măsuri pentru îmbunătățirea activității**

Intensificarea acțiunilor de consiliere a operatorilor economici privind legislația din domeniu; Instruirea personalului cu atribuții de control asupra aplicării corecte și unitare a legislației din domeniu;

Continuarea acțiunilor de control cu privire la modul de aplicare a prevederilor referitoare la etichetarea generală a produselor alimentare și a actelor normative cu caracter special;

## 2.6.13 Etichetarea/prezentarea si publicitatea alimentelor

### 2.6.13.1 Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor

#### A. Etichetarea / prezentarea alimentelor

Acțiunile de control s-au desfășurat pe piață, respectiv asupra produselor alimentare destinate consumatorului final.

În cursul anului 2007 ANPC a desfășurat un număr total de acțiuni de control de 35 din care 27 conform programelor stabilite trimestrial și un număr de 8 acțiuni de control neplanificate, privind conformitatea, modul de comercializare și etichetare a alimentelor și calitatea serviciilor de alimentație publică, cuprinzând următoarele teme:

- combaterea efectelor consumului produselor din tutun în restaurante, discoteci și alte spații cu destinație specială,
- indicarea prețurilor,
- pâine și produse de panificație;
- pește și produse din pește preambalate,
- suplimente alimentare,
- lapte de consum, lapte conservat, parțial sau total dehidratat,
- produse de cacao și ciocolată destinate consumului uman,
- băuturi răcoritoare, sucuri și nectaruri de fructe,
- încadrarea în cantitatea netă declarată,
- vinuri,
- ape minerale naturale,
- comercializarea produselor specifice sărbătorilor pascale,
- comercializarea alimentelor specifice sărbătorilor de iarnă,
- oțet, condimente,
- legume și fructe comercializate sub formă congelată,
- înghețată,
- produse de post,
- preparate din carne,
- alimente comercializate în chioșcurile și unitățile de alimentație publică din incinta ștrandurilor, piscinelor etc,
- calitatea alimentelor și calitatea serviciilor de alimentație publică în unitățile de alimentație publică în general;
- calitatea alimentelor și calitatea serviciilor de alimentație publică în unitățile de alimentație publică din cadrul structurilor de primire turistice,
- calitatea alimentelor și calitatea serviciilor de alimentație publică în grădinițele cu program prelungit particulare și de stat .

Acțiunile de control neplanificate au fost determinate de intrarea în vigoare a unor acte normative ( ex. Ordinul comun pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne ), perioadele excesiv de calde din vara anului 2007 ce au determinat intensificarea acțiunilor de control privind modul de depozitare și comercializare a alimentelor ( magazine, supermarketuri, unități de alimentație publică), reluarea controalelor în domeniile unde în perioadele anterioare s-au constatat abateri : preparate din carne, vin, sau ca urmare a solicitării altor autorități ( controlul respectării indicațiilor geografice și denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare), reclamațiile consumatorilor.

#### Analiza riscului

Din controalele au reieșit abateri privind etichetarea generală a alimentelor cu efectul dezinformării consumatorilor la cumpărarea produselor alimentare și îngreunarea alegerii dorite și care să corespundă dorințelor și necesităților acestora.

Cauza principală a reprezentat-o neaplicarea corespunzătoare a legislației din domeniul etichetării produselor alimentare.

### **Măsuri dispuse**

În cursul anului 2007 au fost controlați peste 25500 operatori economici, iar pentru abaterile constatate au fost aplicate amenzi contravenționale în valoare de 18500 mii lei, iar valoarea produselor neconforme pentru care a fost dispusă măsura de oprire de la comercializare este de 10,5 mil. lei (din care: 9700 mii lei, reprezintă valoarea produselor oprite temporar de la comercializare, iar 800 mii lei reprezintă valoarea produselor oprite definitiv de la comercializare).

Comunicarea rezultatelor controalelor desfășurate prin mass-media;

### **Măsuri pentru îmbunătățirea activității**

Intensificarea acțiunilor de consiliere a operatorilor economici în domeniul legislației privind etichetarea alimentelor;

Instruirea personalului cu atribuții de control asupra aplicării corecte și unitare a legislației din domeniu;

Continuarea acțiunilor de control în domeniul etichetării produselor alimentare;

## **B. Publicitatea alimentelor**

### **B.1. Prin televiziune**

Din analiza spoturilor publicitare difuzate la posturile TV, în cursul anului 2007 s-a constatat 1 caz de spot publicitar pentru băuturi spirtoase la care se încălcau prevederile legale prin difuzarea în alt interval orar decât cel permis.

### **Analiza riscului**

Furnizarea spoturilor publicitare pentru băuturi spirtoase la alte intervale orare decât cele permise implică efectele nefavorabile asupra comportamentului tinerilor.

Cauza principală a reprezentat-o neaplicarea corespunzătoare a legislației .

### **Măsuri dispuse**

A fost sesizat Consiliul Național al Audiovizualului, intervenția finalizându-se cu intrarea în legalitate a respectivului spot publicitar.

### **Măsuri pentru îmbunătățirea activității**

Instruirea personalului cu atribuții de control asupra aplicării corecte și unitare a legislației din domeniu;

Continuarea acțiunilor de analiză a spoturilor publicitare emise prin TV;

### **B.2. Prin cataloage publicitare**

Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor s-a sesizat , din oficiu, în 8 cazuri de publicitate înșelătoare a unor produse alimentare, emisă prin cataloagele publicitare, astfel: produsul „ Brânză FETA specialitatea Boni” distribuitor SC DELACO DISTRIBUTION SRL BRASOV ( atribuirea titlaturii de brânză FETA unui amestec de produs lactat și grăsime vegetală), „ Unt de masă B” producător SC NAPOLACT SA Cluj ( atribuirea de caracteristici pe care toate produsele similare le posedă), „ Sos din pastă de tomate REGAL” prezentată precum „ Pastă de tomate”, „ Sos de maioneză” prezentat precum „ Maioneză”, diferite băuturi răcoritoare prezentate ca „ sucuri” creând confuzie cu produsul natural „ suc de fructe”,

produsele pe bază de grăsimi vegetale și cazeină prezentate ca fiind „cașcaval”, creându-se confuzia cu produsele lactate, „Băutura pe bază de soia” era prezentată drept „laurt de băut de post” creându-se confuzia cu produsele lactate, „Vinul alb demidulce SCALINI” prezentat prin publicitate sub forma unui recipient cu vin roșu .

## **Analiza riscului**

Dezinformarea consumatorilor prin cataloagele publicitare, prin scoaterea în evidență a caracteristicilor care, în mod normal, sunt deținute de majoritatea produselor alimentare similare, precum și prin utilizarea de denumiri care crează confuzii în alegerea alimentelor de către consumatori.

Cauza principală a reprezentat-o neaplicarea corespunzătoare a legislației, cât și presiunea „marketingului” în etichetare și publicitate.

## **Măsuri dispuse**

Controalele s-au finalizat prin aplicarea de sancțiuni contravenționale operatorilor economici cu activitate de comercializare pentru publicitatea înșelătoare transmisă prin cataloagele publicitare și dispunerea măsurii de modificare a acestora, iar în cazul produselor alimentare care prezentau abateri de etichetare identificate prin cataloagele publicitare s-a dispus oprirea temporară de la comercializare până la intrarea în legalitate.

## **Măsuri pentru îmbunătățirea activității**

Instruirea personalului cu atribuții de control asupra aplicării corecte și unitare a legislației din domeniu;

Continuarea acțiunilor de analiză a cataloagelor publicitare emise de operatorii economici cu activitate de comerț ;

## **2.6.14 Produse traditionale**

### **2.6.14.1 Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale**

Compartimentul Inspecției tehnice și control în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară din cadrul Direcției Generale de Inspecție Tehnice și Control

În anul 2007 s-au efectuat 41 de controale, nu s-au înregistrat neconformități, s-au respectat condițiile tehnologice de producere a produselor finite tradiționale.

## **2.6.15 Protecția indicațiilor geografice și a denumirii de origine pentru produse agricole și alimentare**

### **2.6.15.1 Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale**

Compartimentul Inspecției tehnice și control în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară din cadrul Direcției Generale de Inspecție Tehnice și Control

Verificările au constatat în respectarea condițiilor care au stat la baza acordării licențelor de fabricație și sunt cuprinse în inspecțiile realizate în 2007, conform **Anexei nr. 11**.

### **2.6.15.2 Autoritatea Nationala pentru Protecția Consumatorilor**

Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor a desfășurat acțiuni de control, în urma solicitării Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale și în conformitate atribuțiile stabilite

prin HG 828/2007 privind înființarea Sistemului de protecție a indicațiilor geografice și denumirilor de origine ale produselor agricole și produselor alimentare ; în acest sens ANPC a desfășurat controale privind legalitatea utilizării denumirii de „ Brânză FETA” în condițiile în care începând cu data de 14.10.2007 perioada tranzitorie pentru utilizarea denumirii „ FETA” de către alte companii decât cele din Grecia a expirat, denumirea putând fi utilizată numai de producătorii greci.

## **Analiza riscului**

Dezinformarea consumatorilor cu privire a originea reală a anumitor produse alimentare cu denumire protejată și îngreunarea în alegerea dorită și care să corespundă dorințelor și necesităților acestora.

Cauza principală a reprezentat-o neaplicarea corespunzătoare a legislației.

## **Măsuri dispuse**

- oprirea de la comercializare a circa 800 kg brânză pentru utilizarea ilegală a denumirii sau comercializarea sub denumirea de „ FETA”;
- aplicarea de amenzi contravenționale în valoare de 41500 lei ;
- emiterea de notificări producătorului SC BRAILACT SA, cât și unităților de comercializare în vederea intrării în legalitate în ceea ce privește legalitatea utilizării denumirii de origine „ FETA”.

## **Măsuri pentru îmbunătățirea activității**

Intensificarea acțiunilor de consiliere a operatorilor economici în domeniul legislației privind etichetarea alimentelor;

Instruirea personalului cu atribuții de control asupra aplicării corecte și unitare a legislației din domeniu;

## **2.6.16 Sistemul Rapid de Alerta**

**Activitatea de notificare: 101 notificări de alertă** din care

### ➤ **80 notificări de alertă naționale:**

#### **a. 61– produse de origine animală:**

- 55 microbiologic – din care 4 au fost notificate la CE (8 botulism din care doar la 4 avem confirmări – prezența toxinei în serul bolnavilor, la celălalte 4 MSP nu reacționează; în niciun caz nu se identifica prezența toxinei în produsele alimentare consumate)
- 2 - contaminanți
- 2 - reziduuri de pesticide
- 2 - antibiotice (streptomicină)

#### **b. 17 – produse de origine nonanimală:**

- 7 – microbiologic
- 6 - contaminanți
- 1 - reziduuri de pesticide
- 3-contaminare fizică – 081 (CT nu da raportul final), 083 (B – doc distrug),

#### **c. 2 – furaje:**

- 1 - reziduuri de pesticide
- 1 - suplimente nutritive furajere - notificată la CE

➤ **21 notificări de alertă europene:**

- 3 - produse de origine animală
- 8 - produse de origine nonanimală
- 1 - furaje
- 9 - MSP (migrarea de cadmiu din pahare decorate)

<b>Notificări alertă</b>				<b>TOTAL</b>
Alimente de origine animală	Nationale			61
	Europene			3
				<b>64</b>
Alimente de origine non-animală	Nationale			17
	Europene			8 + 9 MSP
				34
Furaje	Nationale			2
	Europene			1
				3

<b>Total notificari</b>				
Notificări alertă	101			
Notificări informative	90			
Informații	5			

➤ **90 notificări informative** din care:

- 32 – TIA
- 35 – trichineloză
- 4 – respingeri în P.I.F.
- 6 – suspiciuni botulism – 3 confirmate in ser, dar la niciuna nu avem BA; la celălalte 3 MSP nu reacționează
- 13 – alte cauze (toxiinfecții alimentare, modificări microbiologice etc.)

## 2.6.16 Import – export

### 2.6.16.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor - Directia Import, Export, Tranzit si Inspectie la Frontiera

Prelevarea probelor in posturile de inspectie la frontiera pentru efectuarea controlului fizic al produselor de origine animala destinate consumului uman se face in conformitate cu prevederile Regulamentului 136/2004 al Comisiei de stabilire a procedurilor controalelor sanitar-veterinare la punctele de control la frontiera ale Comunitatii la importul produselor provenind din tari terte. Aceasta situatie se transmite lunar la Comisia Europeana.

Tabelul cu testele de laborator efectuate in perioada ian-dec 2007 si o situatie cu numarul total de transporturi controlate sanitar veterinar la posturile de inspectie la frontiera, pe anul 2007, exprimate in termeni numerici, sunt prezentate in [Anexele nr. 12 si 13](#).



## **2.7. Sistemul de control in agricultura ecologica**

### **2.7.1. Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale**

Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, prin Compartimentul de agricultura ecologica, este autoritatea competenta pentru domeniul de agricultura ecologica pentru aplicarea Regulamentului Consiliului (CEE) nr. 2092/91 privind metoda de productie agricola ecologica si indicarea acesteia pe produsele agricole si alimentare. Compartimentul de agricultura ecologica face parte din Directia de calitate, cercetare si dezvoltare, din cadrul Directiei generale implementare politici agricole. In prezent in cadrul compartimentului lucreaza 2 persoane. Organismele de inspectie si certificare sunt terte parti carora autoritatea competenta, respectiv MADR, le-a delegat anumite sarcini privind controlul in acest domeniu, in conformitate cu legislatia din domeniu.

In acest domeniu au fost elaborate si adoptate urmatoarele acte normative armonizate cu Directivele Uniunii Europene:

- ORDIN nr. 219 din 21.03.2007 pentru aprobarea Regulilor privind înregistrarea operatorilor în agricultura ecologica
- ORDIN nr. 688/ 2007 pentru aprobarea Regulilor privind organizarea sistemului de inspecție și certificare, de aprobare a organismelor de inspecție și certificare și de supraveghere a activității organismelor de control

#### **A. Aprobarea organismelor de control**

In anul 2007 doua noi organisme au solicitat aprobarea ca organisme de inspectie si certificare in agricultura ecologica.

MADR, prin Compartimentul agricultura ecologica, in conformitate cu procedura de aprobare cuprinsa in OM nr.688/2007 a verificat documentele transmise a luat decizia de aprobare a acestor organisme, si a acordat acestora certificatul de aprobare. Aceasta decizie de aprobare a celor 2 organisme de control a fost comunicata Comisiei Europene in conformitate cu prevederile art.15 din Regl.(CEE) nr. 2092/91 al Consiliului.

Certificatul de aprobare acordat organismelor de inspecție și certificare este valabil 2 ani și se avizează anual de către Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, în urma controlului și supravegherii activității organismului de inspecție și certificare.

In vederea avizarii anuale a certificatului de aprobare, 13 organisme de control aprobate in Romania au transmis la MADR cererile de aprobare insotite de documentele specificate in art. 7 din OM nr.688/2007. MADR, prin Compartimentul de agricultura ecologica, avand in vedere si raportul de evaluare a activității organismului de inspecție și certificare, au analizat documentele transmise si au avizat certificatele de aprobare pentru anul 2007.

#### **A.1. Controlul activitatii organismelor de control**

Controlul activitatii organismelor de control, prin controlul operatorilor aflati sub contract , a avut in vedere modul și eficiența activității organismelor de inspecție și certificare aprobate si s-a efectuat in conformitate cu „Tematica si Programul privind activitatea de control si verificare a organismelor de inspectie si certificare” aprobata de conducerea MADR.

MADR, prin Compartimentul de agricultura ecologica a controlat activitatea organismelor de control aprobate, atat prin evaluarea documentelor transmise de organismele de control (mentionate in art.5, lit.f) - i) din Ordinul ministrului agriculturii si dezvoltarii rurale nr. 688/2007), cat si prin controlul pe teren a operatorilor aflati sub contract cu organismul de control. Au fost efectuate 23 de vizite de control la 23 de operatori, din care 3 procesatori, 7 producatori in productia animaliera si 13 producatori in productia vegetala aflati sub contract cu 6 organisme

de inspectie si certificare. Dupa fiecare control reprezentantii MADR, au intocmit o nota de control contrasemnata de operatorul care a fost supus controlului. O copie dupa nota de control a fost transmisa si organismului de control.

In urma actiunii de control a activitatii organismelor de inspectie si certificare, Ministerul Agriculturii si Dezvoltării Rurale, a acordat celor 6 organisme de control controlate calificativul „nivel probleme minore” in conformitate cu prevederile Ordinului ministrului agriculturii si dezvoltarii rurale nr. 688 din 9 august 2007

### **A.1.2. Tipul și frecvența neconformităților**

Pe durata controlului au fost identificate urmatoarele neconformitati minore intre controlul efectuat de MADR si cel efectuat de inspectorii din cadrul organismului de control:

- documentele de inspectie elaborate de 2 organisme de control au fost redactate in limba de origine a organismului fara a fi traduse in limba romana;
- deoarece unele organisme de control au folosit pentru inspectia operatorilor inspectori din tara de origine a organismului de control, la un singur operator, s-a constatat ca raportul de inspectie elaborat de inspector, a fost scris in limba de origine a inspectorului;
- la 3 operatori controlati s-a constatat ca la partea de inputuri a chestionarului elaborat de organismul de control nu sunt specificati in nici-o unitate fertilizantii utilizati de operatori;
- nerespectarea termenului de eliberare a certificatului de conformitate (1 organism de control);
- raportul de inspectie intocmit de catre inspectorul organismului de control pentru 3 operatori nu cuprinde pentru productia vegetala un capitol privitor la estimarea productiilor din ferma pe specii;
- certificatul de produs ecologic nu este tradus si in limba romana;
- lipsa (la o unitate) a inregistrarilor in registrul fermei.

### **A.1.3. Analiza neconformităților**

Cauzele neconformităților se regăsesc în:

- necunoașterea legislației comunitare de catre operatori;
- necunoașterea legislației nationale de către organismele de control;
- insuficienta inspectorilor din cadrul organismelor de control;
- nerespectarea de catre organismele de control a procedurilor de inspectie.

### **A.1.4. Acțiuni întreprinse pentru soluționarea neconformităților**

- comunicarea rezultatelor controlului intreprins de MADR organismelor de control;
- nota de remediere și termene de execuție pentru organismele de control;
- obligativitatea ca organismele de control sa efectueze o inspectie suplimentara la operatorii la care s-au constatat neregularitati (in evidenta contabila)
- dupa efectuarea inspectiilor suplimentare, organismele de control au transmite la MADR chestionarele si rapoartele de inspectie insotite de explicatiile necesare privind neconformitatile constatate de catre MADR, precum si dovezile conform carora s-au aplicat masurile corective necesare;
- acțiuni de consultanță a operatorilor din acest domeniu;

### **A.1.5. Acțiuni întreprinse pentru asigurarea funcționării eficiente a planului de control**

- angajarea in cadrul Compartimentului de agricultura ecologica de personal (2-3 persoane) care sa efectueze conform legislatiei in vigoare controlul a 1% din totalul operatorilor aflati sub control cu organismele de inspectie si certificare;
- stagii de pregatire pentru persoanele din cadrul MADR cu atributii de control;

- identificarea în fiecare an a operatorilor cu surse de riscuri potențiale;
- concentrarea controalelor către acele organisme de control care nu au respectat termene de transmitere a informațiilor către autoritatea competentă;
- orientarea controalelor către acele organisme de control care nu efectuează controlul anual la culturile operatorilor la momentele favorabile;
- prelucrarea legislației nou apărute în cadrul seminariilor, meselor rotunde, etc.
- utilizarea eficientă a resurselor umane și materiale existente în cadrul fiecărui organism de control.

## **B. Controlul operatorilor**

Controlul operatorilor din domeniul de agricultură ecologică s-a făcut de cele 16 organisme de control aprobate de MADR în anul 2007 și care au responsabilitatea de a verifica, prin inspecții anunțate și neanunțate, dacă operatorul aplică în activitatea sa regulile de producție din agricultura ecologică și de a stabili gradul de conformitate cu legislația în vigoare.

Organismele de control, în conformitate cu planul tip de inspecție elaborat în fiecare an și transmis spre aprobare la MADR, au executat în anul 2007 un număr total de 3055 inspecții, din care 2903 inspecții anunțate și 74 controale neanunțate efectuate pe baza evaluării generale a riscului de nerespectare a legislației comunitare și naționale și drept consecință a rezultatelor primului control anunțat.

În urma efectuării controalelor organismele de control au comunicat imediat Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, respectiv Compartimentului de specialitate, orice neregulă sau încălcare comisă de către operator și sancțiunea aplicată.

### **B.1. Tipul și frecvența neconformităților**

Pe durata controlului organismele de control au aplicat operatorilor controlați un număr de 117 sancțiuni și anume:

- 83 de avertismente pentru abateri minore, care s-au consemnat în raportul de inspecție, precum și termene de remediere a abaterilor;
- 32 de abateri severe care s-au consemnat în raportul de inspecție și certificatul de produs ecologic s-a acordat numai după completarea deficiențelor de către operator
- 2 sancțiuni severe prin care lotul respectiv neconform a fost declassat la agricultura convențională.

### **B.2. Analiza neconformităților**

Cauzele neconformităților se regăsesc în:

- utilizarea de inputuri care nu sunt însoțite de certificatul de produs ecologic;
- o evidență contabilă neclară, sau lipsa unor date necesare organismului de control pentru efectuarea controlului;
- etichetarea incompletă a produselor
- etichetarea produselor neconform cu legislația în vigoare
- insuficiența cunoașterii a legislației de către operatori;
- abateri de la principiile de producție specificate în legislația în vigoare;

### **B.3. Acțiuni întreprinse pentru soluționarea neconformităților**

- raport de inspecție contrasemnat de operator și termene de completare a deficiențelor în funcție de situație;
- consemnarea deficiențelor în raportul de inspecție sau în scrisoarea de certificare (pentru sancțiuni severe)
- o vizită suplimentară pentru a constata dacă deficiențele au fost remediate
- informarea imediată a MADR de sancțiunile severe aplicate;

- interzicerea etichetarii produsului cu referire la modul de productie ecologic;
- acțiuni de consultanță a operatorilor din acest domeniu;
- excluderea lotului sau a unitatii din sistemul de agricultura ecologica, in cazul aplicarii de sanctiuni severe.
- neacordarea certificatului de produs ecologic si excluderea din sistem.

#### **B.4. Acțiuni întreprinse pentru asigurarea funcționării eficiente a planului de control**

- intarirea capacitatii institutionale a Compartimentului de agricultura ecologica in vederea unui control eficient al activitatii organismelor de control;
- organizarea de cursuri de formare pentru persoanele cu sarcini de control din cadrul MADR;
- organizarea de catre fiecare organism de control a stadii de pregatire pentru inspectorii care realizeaza controlul operatorilor;
- organizarea de catre autoritatea competenta de intalniri pentru prezentarea schimbarilor din legislatia nationala si comunitara

## Capitol 3. CONCLUZII PRIVIND EFICIENTA APLICARII PLANULUI NATIONAL DE CONTROL

### 3.1. Sistemul de control pentru sanatatea plantelor

#### 3.1.1 Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale / Agentia Nationala Fitosanitara

In domeniul sanatatii plantelor au fost implementate Directivile Uniunii Europene care reglementeaza masurile ce se aplica impotriva introducerii si raspandirii organismelor daunatoare plantelor si produselor vegetale pe teritoriul UE.

In conformitate cu notele de serviciu, au fost realizate controale oficiale in scopul monitorizarii urmatoarelor organisme de carantina: *Xylophilus ampelinus*, Grapevine flavescence dorée, Tomato ringspot virus si Tobacco ringspot virus, Plum pox virus, *Erwinia amylovora*; la cartof: *Ralstonia solanacearum*, *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus*, *Globodera pallida* si *Globodera rostochiensis*, *Meloidogyne fallax*, *Meloidogyne chitwoodi*, *Ditylenchus destructor*, *Synchytrium endobioticum*, *Pseudomonas solanacearum*, Tomato spotted wilt virus, Potato stolbur mycoplasma, *Solanum dulcamara*; *Diabrotica virgifera* LeConte; *Xylophilus ampelinus*; daunatorii din spatii protejate (sere, solarii); virusuri, ciuperci si *Xanthomonas fragariae* la capsunul cultivat (*Fragaria* spp.); *Xanthomonas campestris*, *Cercospora angolensis*, *Guignardia citricarpa* la Citrus; Plum pox virus, *Erwinia amylovora*, *Monilinia fructicola* in pomicultura; Grapevine flavescence dorée si *Scaphoideus titanus* ca vector in viticultura; *Ditylenchus dipsaci* pe materialul de inmultire pentru care a fost eliberat pasaport fitosanitar si pentru ceapa consum; virusuri ale legumelor (tomato): Tomato spotted wilt virus, Tomato yellow leaf curl virus, Pepino mosaic virus si *Bemisia tabaci* ca vector.

In conformitate cu Deciziile Comisiei, au fost realizate controale oficiale in scopul monitorizarii urmatoarelor organisme de carantina: Pepino mosaic virus (Decizia Comisiei 2004/200/CE), *Phytophthora ramorum* (Decizia Comisiei 2007/201/CE), *Bursaphelenchus xylophilus* (Decizia Comisiei 2006/133/CE), *Gibberella circinata* (Decizia Comisiei 2007/433/CE), *Dryocosmus kuriphilus* (Decizia Comisiei 2006/464/CE), Potato spindle tuber viroid (Decizia Comisiei 2007/410/CE), *Rhynchophorus ferrugineus* (Decizia Comisiei 2007/365/CE),

Au fost realizate un nr. de 1.571.679 controale oficiale in vederea eliberarii pasapoartelor fitosanitare pentru introducerea si circulatia plantelor, produselor vegetale si a altor obiecte pe teritoriul Romaniei/Comunitatii Europene;

Au fost realizate un nr. de 20.882 inspectii la importul de plante, produse vegetale sau alte obiecte si un nr. de 7.054 inspectii pentru exportul/reexportul si tranzitul de plante, produse vegetale sau alte obiecte;

S-a continuat instruirea expertilor de la nivel central si teritorial;

Expertii din cadrul DG SANCO au efectuat in Romania misiunea de evaluare DG(SANCO)/7463/2007 in vederea intocmirii profilului de tara pentru Romania privind siguranta alimentelor si furajelor, sanatatea animalelor, bunastarea animalelor si sanatatea plantelor, in perioada 17-21 septembrie 2007.

In urma misiunii de evaluare din 17-21 septembrie 2007, efectuata de catre expertii Comisiei Europene s-a constatat ca in domeniul sanatatii plantelor au fost luate masurile necesare, pe baza recomandarilor expertilor Misiunii FVO din 2006:

- transpunerea directivelor comunitare: 2001/32 CE; 93/51 CE, 2004/103 CE;
- elaborarea si transmiterea in teritoriu in vederea implementarii, a procedurii de lucru privind extinderea inregistrarii producatorilor de plante care nu sunt prevazute in Anexa V, partea A la Directiva Consiliului 2000/29 CE (inclusiv etichetarea cartofului de consum);

- creșterea numărului de probe prelevate atât la cartoful de consum cât și la cartoful de sămânță în scopul depistării și eradicării focarelor de *Clavibacter michiganensis* spp. *sepedonicus*.

- s-a asigurat schimbul de informații cu Comisia Europeană, participarea lunară la Comitetul Permanent pentru Sanatatea Plantelor și la grupurile de lucru specifice; participarea la lucrările sub-comitetelor și comitetelor de asociere privind monitorizarea progreselor înregistrate în adoptarea și implementarea acquis-ului comunitar;

- Începând cu anul 2010 MADR va implementa sistemele de audit conform art. 4 (6) al Regulamentului (EC) 882/2004.

## **3.2. Sistemul de control pentru sanatatea animala**

### **3.2.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor**

Experti din cadrul DG SANCO au efectuat în România 2 misiuni privind evaluarea controlului și eradicării pestei porcine clasice, în perioadele 16-25.05.2007 și 27-31.08.2007, în rapoartele acestora fiind consemnate următoarele:

- s-a realizat un progres în alinierea sistemului pentru identificarea și înregistrarea porcilor cu cerințele Directivei Consiliului 92/102/CEE, dar deși majoritatea porcilor sunt identificați în conformitate cu regulile naționale, funcționarea sistemului nu este utilizabil în totalitate în mod eficient (lipsa operării în BND) pentru a se asigura respectarea cerințelor cu privire la mișcarea și tăierea animalelor;

- -măsurile de combatere prevăzute la articolul 5 al Directivei Consiliului 2001/89/CE sunt în general aplicate, dar eliminarea de urgență a carcaselor de porc din exploatațiile comerciale mari duce la întârzieri în cazul procedurii de stamping out;

- deși s-au stabilit programe active pentru detectarea pestei porcine clasice la porcii domestici în exploatații profesionale, acestea nu sunt implementate eficient și nu furnizează informații sigure privind situația bolii în aceste efective.

Principalele recomandări următoare misiunilor au fost :

➤ Să se implementeze complet prevederile Directivei Consiliului 2001/89/EC, și în special:

- să se aplice măsuri necesare în caz de suspiciune sau confirmare a pestei porcine clasice la populația de porcine domestice sau sălbatice,
- să se adere la planurile de vaccinare de urgență transmise Serviciilor Comisiei,
- să se stabilească un lanț de comandă și management clar și efectiv între Centrul Național de Control al Bolii și Centrele Locale de Control al Bolii.

➤ Să se implementeze complet prevederile Deciziei Comisiei 2006/802/CE și în special:

- să intre în vigoare controale asupra vânzării de carne de porc derivată de la animale vaccinate fie cu vaccinul marker sau cel convențional.

➤ Să se implementeze complet prevederile Deciziei Comisiei 2006/779/EC, și în special:

- să asigure că produsele din carne de porc expediate către celelalte State Membre este marcată astfel încât nu poate fi confundată cu mărcile aplicate cărnii ce nu face subiectul restricțiilor de sănătate animală;

Având în vedere recomandările experților FVO, ANSVSA a întreprins controale în majoritatea exploatațiilor comerciale de suine, iar în situațiile în care au fost constatate

deficiente au fost aplicate sanctiuni contraventionale si au fost stabilite termene de remediere, fapt ce a generat efectuarea de recontroale;

În ceea ce privește misiunea FVO, de evaluare a acțiunilor întreprinse de ANSVSA pentru combaterea gripei aviare și a bolii de Newcastle la păsările de curte, AC și-a demonstrat capacitatea de a adopta în mod corespunzător măsurile necesare pe teren în vederea combaterii influentei aviare (AI) și a bolii de Newcastle (ND) și de a evita propagarea acestor boli.

Sistemul utilizat de AC asigură o bază adecvată pentru combaterea eficientă a acestor boli, deoarece:

- există un temei juridic adecvat;
- în general, supervizarea și supravegherea se desfășoară în mod adecvat;
- măsurile puse în aplicare în vederea eradicării focarelor sunt, în general, corecte.

### **3.3. Sistemul de control pentru bunăstarea animala**

#### **3.3.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor**

Rapoartele misiunilor efectuate în România în perioada 1-5 octombrie 2007 pentru a evalua sistemul de control legat de bunăstarea animalelor privind fermele de găini ouătoare și transportul de cai destinați abatorizării iar în perioada 16-26 octombrie 2007 de evaluare a controalelor oficiale referitoare la siguranța alimentelor de origine animală și bunăstarea animală în timpul tăierii, au concluzionat următoarele:

- DGICPIF elaborează Programul Național Cadru de Inspecție (PNCI) anual, care în urma aprobării Președintelui este transmis tuturor DSVSAJ. Fiecare DSVSAJ își întocmește propriul program de inspecție și îl înaintează DGICPIF;

- Așa cum a fost recomandat în raportul 8053/2006, s-au întreprins acțiuni pentru a se verifica eficacitatea controalelor oficiale în domeniul bunăstării animale, așa cum se solicită în articolul 8.3 (a) al Regulamentului (CE) nr. 882/2004.

- În ceea ce privește bunăstarea animală în timpul transportului au fost întreprinse măsurile, cum ar fi înregistrarea transportatorilor și a mijloacelor de transport, ceea ce furnizează un cadru de bază pentru controale;

- Înălțimea insuficientă a cuștilor, contrară articolului 5.1.4. al Directivei 1999/74/CE, la cele trei ferme de găini ouătoare vizitate și practica de năpârlire forțată la una din aceste ferme, contrar prevederilor Directivei 98/58/CE, punctele 14 și 15 din anexa;

Din punct de vedere al remedierii deficiențelor constatate, s-a impus creșterea frecvenței și eficienței controalelor la operatorii din domeniul creșterii și exploatarei animalelor la care în cursul anului 2007 au fost constatate deficiențe grave, sancționate contravențional cât și urmărirea implementării și respectării cerințelor legislative.

### **3.4. Sistemul de control pentru nutriția animalelor**

#### **3.4.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor**

Misiunea FVO care a avut loc în perioada 19-27 iunie 2007 privind evaluarea implementării măsurilor privind controalele oficiale ale furajelor și conformitatea cu cerințele pentru igiena furajelor a consemnat următoarele neconformități:

- procesul de aprobare/inregistrare al operatorilor cu activitate in sectorul furajer este inca in progres (in special in sectorul producatorilor primari);
- existenta unor deficiente in legatura cu controalele oficiale privind cerintele pentru controalele calitatii si procedurilor HACCP;
- nu este asigurata conformarea cu prevederile Art.11 al Reg. (EC) nr.1831/2003 referitoare la cerintele de eliminare a antibioticelor ca aditivi furajeri.

Principalele recomandari urmare a misiunii au fost :

- comunicarea si coordonarea, atat cat este necesar, cu alte Autoritati Competente responsabile de producatorii primari privind furajele, conform Art.4(5) al Reg.(EC) nr.882/2004;
- realizarea de progrese in procesul de inregistrare, in conformitate cu Art.9 al Reg.(EC) nr.183/2005, in special in privinta producatorilor primari de furaje.
- luarea de masuri pentru asigurarea ca, din ianuarie 2008, toti operatorii cu activitate in domeniul nutritiei animale se conformeaza cu prevederile Art.18 al Reg.(EC) nr.183/2005.
- efectuarea de controale oficiale eficiente pentru asigurarea conformarii cu cerintele sistemului HACCP prevazute in Art.6 al Reg.(EC) nr.183/2005 si cu controlul calitatii prevazute in Anexa II a acestui regulament
- consolidarea controalelor oficiale (privind atat substantele analizate cat si unitatile de unde sunt luate probe) pentru a fi asigurata conformarea cu eliminarea antibioticelor ca aditivi furajeri asa cum prevede Art.11 al Reg.(EC) nr.1831/2004.
- documentarea procesului de planificare a programului privind controalele oficiale, cu scopul de a demonstra ca se efectueaza controale oficiale pe baza riscului, asa cum prevede Art.3(1) al Reg.(EC) nr.882/2004.

Avand in vedere controalele efectuate atat de catre consilierii din cadrul ANSVSA (DCCAFV) cat si de catre consilierii din cadrul DSVSA judetene si a municipiului Bucuresti la operatorii din sectorul hranei pentru animale (in total 590 controale) se poate aprecia ca obiectivele sistemului de control pentru nutritia animalelor a fost atins in proportie de peste 90% din punct de vedere numeric (numar operatori in 2007 = aproximativ 600). Din punctul de vedere al remedierii unor deficiente constatate, se impune cresterea frecventei controalelor la operatorii din sectorul hranei pentru animale la care in cursul anului 2007 au fost constatate deficiente grave, sanctionate contraventional precum si urmarirea implementarii procedurilor bazate pe principiile HACCP.

De asemenea, in urma recomandarilor Misiunii FVO nr. 7273 din 19-27 iunie 2007, se impune continuarea procesului de aprobare/inregistrare al operatorilor cu activitate in sectorul furajer, precum si verificarea respectarii conditiilor de acordare a aprobarii /inregistrarii sanitar-veterinare.

In cadrul Expertizei sanitare veterinare a furajelor pe anul 2007 erau prevazute testari doar pentru depistarea a 4 antibiotice folosite ca aditivi furajeri pana la 1 ianuarie 2006 (dimetridazol, tilozina, amprolium si nicarbazin). In urma recomandarilor misiunii FVO nr. 7273 din iunie 2007, IISPV va introduce o noua metoda de screening (care este deja in testare) care sa permita in plus determinarea a inca 8 substante medicinale veterinare care nu mai sunt autorizate ca aditivi furajeri.

Aceste noi determinari se vor face incepand cu trimestrul III al anului 2008.

De asemenea, tot incepand cu anul 2008 se vor face determinari la L.S.V.S. Bucuresti privind prezenta dioxinei si deja in Expertiza sanitara vetrinara a furajelor pe anul 2008 au fost incluse determinari conform Directivei 2002/32/EC (ricin, Datura, etc) si determinarea nitritului din faina de peste. Aceste metode sunt deja acreditate. Pentru anul 2009, va fi inclusa si determinarea mercurului din faina de peste.



### 3.5. Sistemul de control pentru produsele medicinale veterinare

#### 3.5.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

Obiectivele principale ale controalelor realizate pe parcursul anului 2007 au fost reprezentate de verificarea autorizatiilor de distributie si comercializare pentru produsele medicinale veterinare, respectarea reglementarilor sanitare veterinare in vigoare privind circulatia si conditiile de depozitare ale acestora, precum si verificarea in exploatarele de animale si circumscriptiile sanitare veterinare a modului in care se intocmesc evidentele obligatorii, respectarea si urmarirea timpului de asteptare la animalele de interes economic care au fost supuse tratamentelor cu substante ale caror reziduuri se pot regasi in produsele alimentare rezultate de la acestea.

Avand in vedere neconformitatile constatate pentru care s-au aplicat cele mai multe sanctiuni contraventionale se impune intensificarea controalelor in ceea ce priveste respectarea prevederilor legale privind comercializarea produselor medicinale veterinare, conditiile de depozitare, precum si inregistrarea si pastrarea evidentelor obligatorii.

In ceea ce priveste Planul National de Control reziduuri pe anul 2007 s-a verificat respectarea planificarilor privind recoltarea probelor de la animalele vii, furaje, apa si alimente de origine animala pentru controlul de laborator al reziduurilor si modul de monitorizare al rezultatelor pozitive.

Din totalul probelor analizate 18 probe au fost pozitive si anume :

- cabaline- probe recoltate din abator - cate o proba pozitiva pentru urmatoarele grupe de substante: A+B din 256 probe recoltate; B din 164 probe recoltate; B3 din 62 probe recoltate; B3c din 17 probe recoltate si cadmiu din 17 probe recoltate;
- produse de acvacultura - cate o proba pozitiva din urmatoarele grupe de substante: A+B din 507 probe recoltate; B din 308 probe recoltate; B3 din 249 probe recoltate; B3c din 97 de probe recoltate si cadmiu din 97 probe recoltate;
- miere de albine: 2 probe pozitive pentru grupa de substante A+B (934 probe recoltate), 2 probe pozitive pentru grupa de substante B (749 probe recoltate), 2 probe pozitive pentru grupa de substante B1 (215 probe recoltate) si 2 probe pozitive pentru streptomicina (215 probe recoltate).

### 3.6. Sistemul de control pentru alimente

#### 3.6.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

Raportul privind activitatea de audit public intern pentru anul 2007 a fost elaborat in conformitate cu prevederile legale, respectiv: Legea nr.672/2002 privind auditul public intern , art.11 alin. f, Normele generale elaborate de MFF / UCAAPI si Normele specifice aprobate de MFF / UCAAPI privind organizarea si exercitarea auditului public intern in structurile Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor.

Tematicile de audit au fost formulate tinand cont de specificul si particularitatile activitatilor si atributiilor ANSVSA, fiind incluse in plan, cu prioritate, cele cu risc mare si mediu, in functie de resursele umane si timpul disponibil. Au fost planificate si efectuate cu prioritate **auditori de sistem**, care includ de regula si elemente ale auditului de performanta si regularitate. In anul 2007 la nivelul institutiilor publice din subordine, structurile de audit au efectuat **300 misiuni**. Printre activitatile auditate cu referire la domeniul alimentelor se numara :

- Programe de supraveghere si control ;
- Recrutarea, selectionarea si promovarea personalului, acordarea drepturilor salariale;
- Evaluarea structurilor si activitatilor de igiena publica si siguranta alimentara;

- Auditarea sistemelor de conducere si control si a riscurilor aferente;
- Auditarea sistemelor informatice;
- Fundamentarea si derularea bugetelor de venituri si cheltuieli.

Cu ocazia activitatilor de audit public intern, desfasurate in anul 2007, au fost identificate atat la nivelul ANSVSA, cat si al institutiilor publice subordonate unele deficiente in derularea programelor si actiunilor din programul strategic, in circuitul analizelor efectuate de laboratoarele sanitare veterinare pentru programul strategic,etc.

Fata de cele constatate au fost formulate recomandari, pentru eliminarea disfunctionalitatilor. Din rapoartele de activitate pe anul 2007 primite de la structurile de audit din sistem nu au fost raportate cazuri de recomandari neinsusite de catre manageri.

De asemenea, activitatile pentru siguranta alimentelor au fost monitorizate de organisme externe, specializate, ale Uniunii Europene, FVO- DG SANCO.

Misiunea FVO DG(SANCO)/7186/2007 de evaluare a progreselor în implementarea sistemelor de control oficial pentru alimente, furaje și semințe ce constau din sau sunt produse din organisme modificate genetic (OMG) desfasurata în perioada 23 – 27 aprilie 2007 a concluzionat faptul ca în România există un sistem de control oficial bine definit pentru a asigura că producția de soia se conformează legislației europene. Controalele oficiale sunt concentrate pe alimente, furaje si semințe de soia și ar trebui dezvoltata si pentru porumb. Ca urmare a recomandarilor, au fost extinse actiunile de supraveghere si control pentru porumb, in paralel cu dezvoltarea capacitatii analitice pe acest domeniu.

Misiunea generală de evaluare DG(SANCO)/7463/2007 în domeniul sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor din perioada 17.09 - 21.09.2007 a avut ca scop reactualizarea Profilului de țară cu noile progrese și schimbări care au avut loc în ceea ce privesc sistemele de control.

Raportul intocmit a reliefat o serie de progrese in ceea ce priveste structura, organizarea si responsabilitatile diferitelor directii din cadrul ANSVSA si la nivel teritorial. Progrese au fost semnalate si in ceea ce priveste elaborarea de instructiuni si ghiduri, cum ar fi proceduri pentru controlul importului de produse de origine non-animala, ghiduri de prelevare probe pentru pesticide, OMG etc.

Activitatea de instruire “ in cascada” a fost dezvoltata in cursul anului 2007, pe mai multe sectoare de activitate cum ar fi contaminanti, igiena, sistemul rapid de alerta, controlul la importul de produse alimentare, etc.

Echipa FVO a evaluat modul în care s-a acționat față de angajamentele asumate ca urmare a recomandărilor din cadrul misiunilor de evaluare pentru domeniul OMG, a reziduurilor de pesticide și al igienei alimentelor si a apreciat că sistemul de control în aceste domenii este bine definit, cele mai multe recomandări din misiunile anterioare fiind finalizate.

Avand in vedere rezultatele activitatilor de control din anul 2007 precum si cele constatate in cadrul activitatilor de audit intern si extern se poate aprecia ca sistemul de control pentru domeniul sigurantei alimentelor a fost dezvoltat si imbunatatit, fiind necesar ca in perioada urmatoare o atentie deosebita sa fie acordata specializarii laboratoarelor și optimizarii resurselor analitice utilizate în controlul oficial.

### **3.6.2 Ministerul Sanatatii Publice**

Pentru anul 2008 este planificata o activitate de audit intern care sa permita analiza detaliata a activitatii de control oficial realizat de inspectiile sanitare de stat judetene si a municipiului Bucuresti si care va permite identificarea neconformitatilor si solutionarea acestora in conformitate cu recomandarile date.

# Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale

## A. Agentia Nationala Fitosanitara

- s-a demarat procedura de implementare a directivei 91/414 privind plasarea pe piata a produselor de protectia plantelor
- s-a elaborat si implementat programul anual de monitorizare a calitatii produselor de protectia plantelor utilizate pe teritoriul Romaniei
- s-au realizat un nr. total de 4946 inspectii la comerciant si 3501 inspectii la utilizatorii de produse de protectia plantelor;
- s-a continuat instruirea expertilor de la nivel central si teritorial
- s-a asigurat schimbul de informatii cu Comisia Europeana, participarea lunara la Comitetul Permanent pentru Lantul Alimentar si Sanatatea Animala si la grupurile de lucru specifice; participarea la lucrarile sub-comitetelor si comitetelor de asociere privind monitorizarea progreselor inregistrare in adoptarea si implementarea acquis-ului comunitar;

### Misiune de evaluare

Expertii din cadrul DG SANCO au efectuat in Romania misiunea de evaluare DG(SANCO)/7463/2007 in vederea intocmirii profilului de tara pentru Romania privind siguranta alimentelor si furajelor, sanatatea animalelor, bunastarea animalelor si sanatatea plantelor, in perioada 17-21 septembrie 2007.

In urma misiunii de evaluare din 17-21 septembrie 2007, efectuata de catre expertii Comisiei Europene s-a constatat ca in domeniul sanatatii plantelor au fost luate masurile necesare, pe baza recomandarilor expertilor Misiunii FVO din 2006:

#### 1. Legislatie

➤ Referitor la produsele de protectie a plantelor - s-au transpus in legislatia nationala urmatoarele directive:

- prin HG nr. 539/2007 publicata in MO nr. 428/27.06.2007 s-au transpus toate directivele UE publicate pina la 15.02.2007 privind introducerea de noi substante active pe anexa I a Directivei 91/414/CEE;
- prin HG nr. 974/2007, publicata in MO din 03.09.2007 s-au transpus toate directivele UE publicate pina in 01.06.2007 privind introducerea de noi substante active pe anexa I a Directivei 91/414/CEE;

➤ Referitor la reziduurile de pesticide in si pe alimente de origine vegetala - s-au transpus in legislatia nationala urmatoarele directive:

- Directiva Comisiei nr. 2006/62 prin Ordinul Comun nr.118/462/1030/313/2007 care modifica Ordinul ANSVSA, MADR, MSP si ANPC nr. 12/173/286/1/124/2006 care stabileste limitele maxime admise ale reziduurilor de pesticide in si pe fructe, legume si cereale si alte produse de origine vegetala;
- Ultimele amendamente ale directivelor Comisiei nr. 2007/8/EC, 2007/39/EC, 2007/27/EC transpuse prin Proiectul de Ordin Comun care modifica Ordinul ANSVSA, MADR, MSP si ANPC nr. 12/173/286/124/2006 ce stabileste limitele maxime admise ale reziduurilor de pesticide in si pe fructe, legume si cereale si alte produse de origine vegetala.

#### 2. Programul privind controlul produselor de protectie a plantelor la comercializare si utilizare

- S-a elaborat de catre MADR- ANF Procedurile Generale privind controlul produselor de protectie a plantelor la comercializare si utilizare;

•S-a realizat instruirea pentru inspectorii fitosanitari care aplica legislatia in domeniucomercializarii si utilizarii .

**3. Masuri** privind produsele de protectie a plantelor ce contin substante active pentru care s-a luat la nivel european decizia de neincludere in anexa I a Directivei 91/414/EEC

Detinatorii omologarilor din Romania si Unitatile Fitosanitare judetene si a municipiului Bucuresti au fost informati in scris de catre Comisia Nationala de Omologare a Produselor de Protectie a Plantelor privind perioadele de gratie acordate pentru utilizarea stocurilor de produse de protectie a plantelor existente pe teritoriul Romaniei .

Incepand cu anul 2010 MADR va implementa sistemele de audit conform art. 4 (6) al Regulamentului (EC) 882/2004.

## **B.Compartimentul inspecției tehnice și control în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară din cadrul Direcției Generale de Inspecție Tehnice și Control**

Având în vedere situațiile prezentate în raport (**Anexa nr. 11**) rezultă că trebuiesc intensificate controalele și recontroalele la agenți economici procesatori de produse agro-alimentare și la depozite de cereale, cât și informarea și instruirea agenților economici și a inspectorilor pentru înlăturarea neconformităților în fazele de producție, depozitare, comercializare și transport a produselor finite, de asemenea se impune dotarea compartimentelor de inspecție a DADR și al compartimentului din cadrul MADR cu câte un autolaborator, un laptop și un program Soft adecvat inspecțiilor tehnice și control, astfel în cât să se poată transmite on-line ( zilnic) inspecțiile efectuate, conform registrului de evidență a proceselor verbale de control (O.M. 357/2003), pentru eficientizarea inspecției și o mai bună informare și transparență a măsurilor luate în timpul controalelor.

Se impune elaborarea unor noi proceduri de control, conform Regulamentelor Europene și instruirii teoretice și practice a inspectorilor (6/an sau de câte ori este nevoie, conform Regulamentelor C.E.), de asemenea se impune suplimentarea numărului de inspectorii ( specialitate în industria alimentară, ingineri horticultori, medici veterinari, etc.) pentru efectuarea inspecției, astfel în fiecare județ să fie cel puțin 4 persoane cu atribuții de inspecție, în cadrul DADR și 5 persoane pentru compartimentul de monitorizare și coordonare a inspecției în industria alimentară și depozite de cereale din cadrul MADR, de asemenea se impune ca inspectorii care efectuează inspecții în industria alimentară, să aibă numai aceste atribuții în cadrul DADR și continuitate în efectuarea inspecțiilor.

În timpul controalelor-nu au fost atinse toate obiectivele, de asemenea si slaba frecventa a controalelor, se datorează faptului că numărul de inspectorii este foarte mic ( media 2/județ), dotare insuficienta cu masini pentru deplasarea la agenti economici aflati in baza de date, iar 20% din timpul de lucru a inspectorilor este incarcat cu alte activitati a DADR( monitorizarea lucrarilor agricole, acordare de subventii etc.). Frecventa controalelor este in medie de 5 inspecții/ zi.

De asemenea s-au efectuat inspecții la 52% din agenți economici din industria alimentară și depozite de cereale, aflați în baza de date, ceea ce rezultă că activitatea de inspecție nu se desfășoară corespunzător, frecvența controalelor este mediocră, nu se realizează cel puțin 1 inspecție /an/agent economic.

### 3.6.3 Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorului

Având în vedere faptul că activitatea de control a ANPC este complexă cuprinzând cele trei domenii, respectiv alimentare, nealimentare și servicii, Raportul cu privire la activitatea de audit public intern desfășurată în anul 2007 face referire la evaluarea activității de supraveghere și control, în ansamblu, fără a o departaja pe domenii.

Din Raportul cu privire la activitatea de audit public intern desfășurată în anul 2007 rezultă că în evaluarea activității de supraveghere și control « pe ansamblu, s-a constatat o creștere semnificativă a indicatorilor de performanță și eficiență care caracterizează activitatea de supraveghere și control desfășurată de oficiile teritoriale. Toate recomandările formulate în rapoartele de audit, cât și verificările efectuate la nivelul entităților auditate au avut un impact pozitiv asupra activității acestora, cât și asupra garanției pentru unitatea centrală că entitățile subordonate respectă normele interne și legislația în domeniu.

La creșterea eficienței activității, au contribuit, printre altele:

- actualizarea procedurii cadru de control;
- elaborarea fluxului informațional între structuri, precum și a circuitului documentelor la nivelul acestora;
- elaborarea unor noi modele de documente de control (PVCC, PVD, PVP);
- intensificarea activității de consiliere a operatorilor economici;
- organizarea de întruniri periodice, regionale și teritoriale, în vederea schimbului de informații la toate nivelurile din cadrul sistemului, precum și prezentării situației evaluării oficiilor ;
- participarea la cursuri de specialitate a unui număr mai mare de salariați, în vederea perfecționării profesionale;
- instruirea personalului cu atribuții de control, în timpul acțiunilor de audit, prin discuții individuale asupra aplicării corecte și unitare a legislației din domeniu și a neconformităților din procesele verbale întocmite;"

#### Actiuni pentru a asigura eficienta PNC

Desfășurarea a peste 200 acțiuni de consiliere a operatorilor economici privind modul de etichetare a produselor alimentare, principiul fiind cel al „piramidei”, respectiv prin clarificarea anumitor principii din domeniul protecției consumatorilor pentru operatorii economici care acoperă un segment „suficient” din piață, operatori care vor reprezenta un model pentru ceilalți operatori economici existenți pe piață.

În același timp, Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor a asigurat o formă deschisă, flexibilă dar fermă de dialog și de acordare a consilierii operatorilor economici în ceea ce privește legislația din domeniul protecției consumatorilor.

Din analiza comparativă a activității de control desfășurată în 2007 față de anul 2006 rezultă o creștere a acțiunilor de control cu 20% determinate de intrarea în vigoare a unor acte normative ( ex. Ordinul comun pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne ), perioadele excesiv de calde din vara anului 2007 ce au determinat intensificarea acțiunilor de control privind modul de depozitare și comercializare a alimentelor ( magazine, supermarketuri, unitati de alimentare publica), reluarea controalelor în domenii unde în perioadele anterioare s-au constatat abateri: preparate din carne, vin, sau ca urmare a solicitării altor autorități ( controlul respectării indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare), reclamațiile consumatorilor.

În același timp, proporția operatorilor economici controlați, cât și cea a celor constatați cu abateri a crescut cu circa 20%.

Pentru abaterile constatate în cadrul controalelor în ceea ce privește neconformitatea alimentelor cu parametri fizico-chimici impuși sau declarați, abateri care nu puteau fi imputate operatorilor economici cu activitate de comercializare, ANPC a transmis cazurile autorităților cu atribuții de control la producători, respectiv ANSVSA și MADR pentru continuarea controlului la

producători( preparate din carne, produse cu denumire de origine etc), unde atribuții de control ale ANPC sunt limitate.

Eficiența controalelor desfășurate în cursul anului 2007, reiese din analiza comparativă cu activitatea desfășurată în anul 2006 și se poate concretiza astfel:

- Scăderea proporției neconformităților constatate la alimente, respectiv neîncadrarea în parametri fizico-chimici impuși sau declarați, cu 17% ( 35% în anul 2006 și 29% în anul 2007);
- Scăderea numărului de cazuri de produse falsificate existente la comercializare cu 60% ( 10 cazuri în anul 2006 și 4 cazuri în anul 2007);
- Scăderea numărului de spoturi publicitare care încălcau legislația în vigoare, transmise prin TV, de la 3 în anul 2006 la 1 în anul 2007;
- Depistarea a 8 cazuri de publicitate înșelătoare a unor produse alimentare, emisă prin cataloagele publicitare.

### **3.6.4 Ministerul Internelor si Reformei Administrative**

În cadrul MIRA exista o *activitate de audit intern* de specialitate în domeniul siguranței alimentelor, aceasta fiind efectuată în anul 2007 de către medicii inspectorii sanitari de stat și medicii veterinari oficiali din Serviciul Sanatate Publica Sanitar Veterinar și pentru Siguranța Alimentelor al Direcția Generale Medicale a MIRA și a fost axată pe coordonarea, îndrumarea și verificarea activității specifice de control efectuată de rețeaua sanitară, sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor din structura Direcției Generale Medicale a MIRA.

În anul 2007 Auditul intern de specialitate din MIRA în domeniul siguranței alimentelor, s-a executat după un "Ghid de control" bine stabilit de către conducerea Direcției Generale Medicale a MIRA având ca principal obiectiv, impunerea respectării procedurilor de control al trasabilității alimentelor, în obiectivele MIRA care produc, achiziționează, transportă, depozitează și valorifică produse alimentare de origine animală și non-animală, asigurând modul de cooperare dintre controlat și controlor . Au fost auditate un nr. 40 de unități MIRA.

### **3.6.5 Ministerul Transporturilor**

În urma auditului intern realizat pentru anul 2007 s-a constatat o îmbunătățire substanțială a activității în sistemul de control pentru alimente, comparativ cu anul 2006.

În ceea ce privesc auditurile externe, acțiunea este în curs de derulare, urmând ca prezentarea raportului să fie făcută în trimestrul IV al anului 2008.

Pentru eficientizarea activității este necesară atragerea de personal calificat precum și dotarea cu echipamentele necesare care să faciliteze și să eficientizeze controlul oficial al alimentului, acreditarea laboratoarelor Agenției de Sănătate Publică, acțiune ce presupune acordarea de fonduri pentru investiții.

### **3.6.6 Ministerul Aparării**

În cadrul MA, activitatea de audit intern de specialitate în domeniul siguranței alimentelor, în anul 2007 a fost efectuată de către medicii inspectorii sanitari de stat și medicii veterinari oficiali din Direcția medicală a MA și a constatat în coordonarea, îndrumarea și verificarea activității specifice de control a personalului de specialitate din rețeaua sanitară și sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor din structura Direcției medicale a MA.

Activitatea de audit intern a avut ca principal obiectiv, impunerea respectării procedurilor de control al trasabilității alimentelor în obiectivele MA care produc, achiziționează, prelucrează, depozitează și valorifică produse alimentare de origine animală și non-animală.

Fata de cele constatate au fost formulate recomandari, pentru eliminarea neconformitatilor.

Pentru asigurarea funcționării eficiente a planului de control au fost întreprinse următoarele măsuri:

- angajarea de personal acolo unde acesta lipsește;
- organizarea de convocări de specialitate cu personalul cu atribuții de control din cadrul MA;
- identificarea permanentă a surselor de potențiale riscuri;
- concentrarea controalelor către unitățile care nu respectă normele de igienă sanitar-veterinară și care nu au respectat termene de transmitere a informațiilor către autoritatea competentă;
- prelucrarea legislației nou apărute în cadrul convocărilor de specialitate.
- utilizarea eficientă a resurselor umane și materiale existente în cadrul fiecărui organism de control.

### **3.7. Sistemul de control pentru agricultura ecologica**

#### **3.7.1 Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale**

În anul 2007 toți operatorii din agricultura ecologică au fost supuși la o inspecție neanunțată efectuată de organismul de control cu care au încheiat contractul. În situația constatării de dubii cu ocazia controlului anual anunțat, ca de pildă pentru utilizarea de substanțe nepermise în agricultura ecologică, atunci organismele de control au executat și inspecții neanunțate și s-au prelevat probe. În anul 2007 organismele de control au prelevat un număr de 161 de probe.

În ceea ce privește controlul oficial efectuat de MADR, controalele efectuate au vizat operatorii care au primit din partea organismelor de control sancțiuni sau care au manifestat în anii anteriori factori de risc.

Fata de anul 2006, se constată îmbunătățirea activității de control oficial, atât prin elaborarea de către MADR a procedurii de control a activității organismelor de control, cât și prin numărul de controale efectuate și de eficiență a acestora.

Activitatea oficială de control desfășurată de MADR în anul 2007, impune următoarele măsuri menite să îmbunătățească calitatea, obiectivitatea și eficiența controlului:

- întărirea capacității instituționale a Compartimentului de agricultură ecologică prin angajarea de 2 persoane cu atribuții de control;
- identificarea permanentă a operatorilor care prezintă factori de risc
- orientarea controalelor cu prioritate în unitățile de procesare din sectorul vegetal și animalier;
- stadii de pregătire a persoanelor cu atribuții de control din cadrul MADR, organizate de instituții abilitate;
- schimb de experiență între MADR din România și autoritățile competente din Statele Membre în vederea însușirii de noi cunoștințe privind controlul în agricultura ecologică;
- îmbunătățirea procedurii de control privind activitatea organismelor de control prin modificarea și completarea OM nr.688/2007;
- organizarea de cursuri de pregătire și aplicații practice pe probleme de inspecție și certificare;

In perioada ianuarie-decembrie 2007, consilierii din cadrul Directiei de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare au realizat controale la nivel judetean in baza programului national cadru de control aprobat de conducerea ANSVSA.

Tipul unitatilor	Nr total al unitatilor controlate	Nr sanctiuni contravenzionale aplicate	Incadrarea sanctiunii conform HG 984/2005, completata si modificata cu HG. 679/2006	Valoarea sanctiunii	Avertismente	Suspendare activitate	Interzicerea activitatii	Alte neconformitati pentru care nu s-au acordat sanctiuni contravenzionale							autocontrol		
								Neimplementarea HACCP	Depozitare	Flux	Comercializare	Etichetare	Trasabilitate	Igiena	Controlul calitatii		
Depozite furaje combinate pentru animale, aditivi, premixuri, furaje medicamentate, furaje materie prima	9	3	Art. 4, lit. a), pct.6	5.000 lei													
			Art. 6, lit. a), pct.9	2.000 lei													
			Art. 6, lit. a), pct.9	2.000 lei				4		1	2	1	1				
Fabrici de nutreturi combinate, furaje medicamentate, aditivi si unitati de ambalare	38	10	Art. 3, lit. a), pct.7	1.000 lei													
			Art. 3, lit. d), pct.1	500 lei													
			Art. 4, lit. a), pct.8	1.000 lei													
			Art. 3, lit. b), pct.10	1.200 lei													
			Art. 4, lit. a), pct.8	1.000 lei													
					1			9	17			3	5	6	4		



			Art. 4, lit. a), pct.8	<b>5.000 lei</b>												
			Art. 4, lit. a), pct.6	<b>5.000 lei</b>												
			Art. 4, lit. a), pct.6	<b>1.000 lei</b>												
			Art. 6, lit. a), pct.9	<b>2.000 lei</b>												
			Art. 4, lit. a), pct.8	<b>1.000 lei</b>												
Ferme care produc furaje pentru consum propriu	<b>7</b>	<b>2</b>	Art. 3, lit. a), pct.8	<b>1.000 lei</b>				<b>6</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>1</b>		
			Art. 4, lit. a), pct.8	<b>1.000 lei</b>												
Unitati de industrie alimentara ale caror subproduse sunt destinate hranei pentru animale	<b>3</b>	<b>1</b>	Art. 4, lit. a), pct.5	<b>5.000 lei</b>				<b>1</b>				<b>1</b>				
<b>TOTAL</b>	<b>57</b>	<b>16</b>		<b>34.700 lei</b>		<b>1</b>		<b>10</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	

Art. 4, lit.a), alin.6: ambalarea si etichetarea necorespunzatoare a produselor alimentare si a celor destinate nutritiei animale, in vederea depozitarii, transportului si valorificarii si comercializarea acestora neetichetate, potrivit legislatiei in vigoare (pentru persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 1.000-5.000 lei)

Art. 6, lit.a, alin.9: nerespectarea reglementarilor sanitare veterinare privind producerea, inregistrarea, circulatia si comercializarea produselor medicinale de uz veterinar, a aditivilor furajeri sau a altor produse de uz veterinar (persoane fizice 1.000-2.000 lei, persoane juridice 5.000-10.000 lei)

Art. 3, lit.a), alin.7: comercializarea furajelor, aditivilor furajeri si a altor produse destinate nutritiei animalelor, provenite din productia interna sau din import, ambalate si etichetate cu incalcarea normelor sanitare veterinare, precum si comercializarea lor in alte locuri decat cele autorizate si/sau aprobate/inregistrate sanitar veterinar ori fara documente care sa ateste calitatea sau alte documente prevazute in legislatia specifica (persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 2.500-5.000 lei)

Art. 3, lit.d), alin.1: producerea, punerea pe piata, comercializarea sau utilizarea in practica veterinara a unor produse medicinale de uz veterinar, a unor substante active sau a altor produse de uz veterinar supuse controlului sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor, neavizate, neomologate, neautorizate sau neinregistrate in Registrul national al medicamentelor si produselor de uz veterinar (persoane fizice 5.000-10.000 lei, persoane juridice 10.000-20.000 lei)

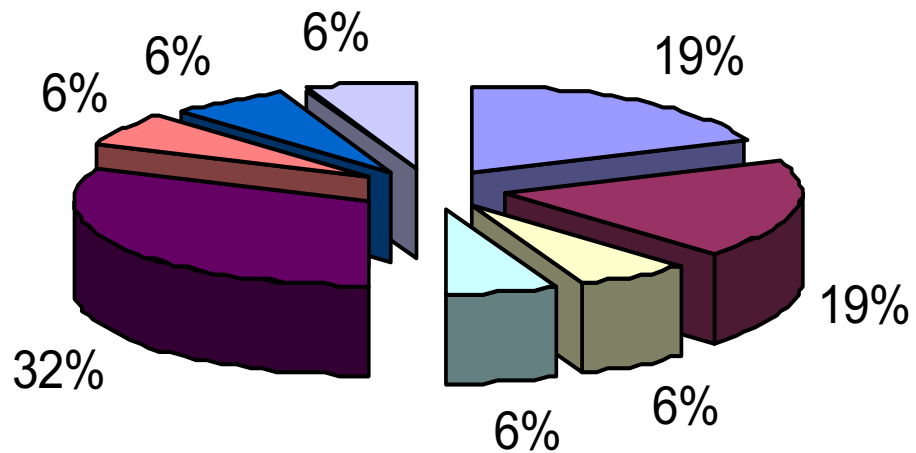
Art. 4, lit. a), alin.8: nerespectarea normelor sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor privind conditiile de depozitare a produselor alimentare, a produselor de nutritie pentru animale si a produselor de uz veterinar (persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 1.000-5.000 lei)

Art. 3, lit. b), alin.10: punerea pe piata de catre producatori sau importatori a furajelor complete ori complementare sau a altor produse finite destinate nutritiei animalelor, ca atare, inainte de efectuarea testarilor obligatorii sau fara documentele prevazute de legislatia sanitara veterinara specifica si fara pastrarea evidentelor (persoane fizice 600-1.200 lei, persoane juridice 5.000-10.000 lei)

Art. 3, lit. a), alin.8: utilizarea in hrana animalelor din exploatatii de animale a furajelor complete sau complementare care nu sunt produse in unitati autorizate si/sau aprobate/inregistrate ori care nu sunt insotite de documente care sa ateste calitatea sau de alte documente prevazute in legislatia specifica (persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 2.500-5.000 lei)

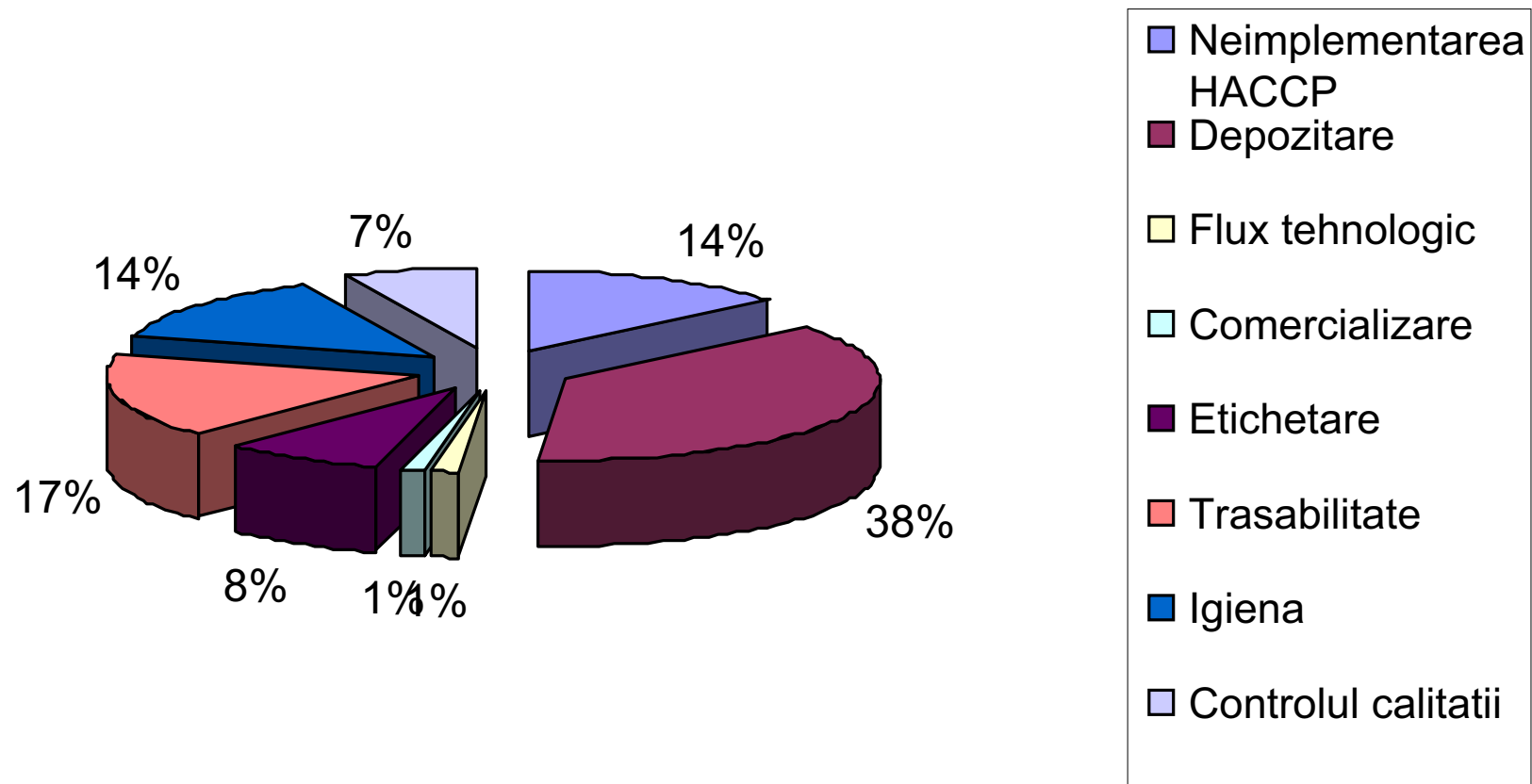
Art. 4, lit. a), alin.5: nerespectarea normelor stabilite de Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor privind intretinerea spatiilor de prelucrare, depozitare si de valorificare a produselor alimentare precum si a instalatiilor, utilajelor si a ustensilelor de lucru folosite (persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 1.000-5.000 lei)

## NECONFORMITATI SANCTIONATE CONTRAVENTIONAL



- Art. 4, lit. a), alin 6
- Art. 4, lit. a), alin 6
- Art. 3, lit. a), alin 7
- Art. 3, lit. d), alin 1
- Art. 4, lit. a), alin 8
- Art. 3, lit. b), alin 10
- Art. 3, lit. a), alin 8
- Art. 4, lit. a), alin 5

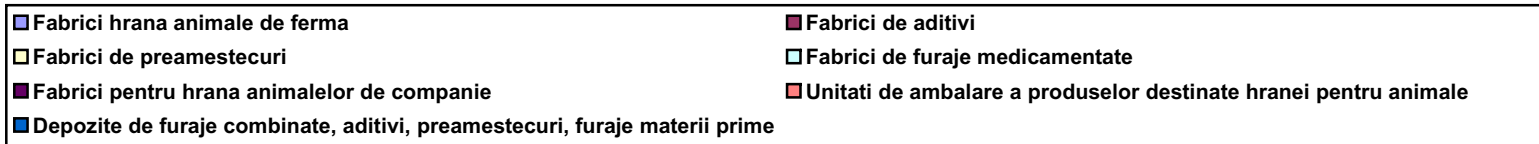
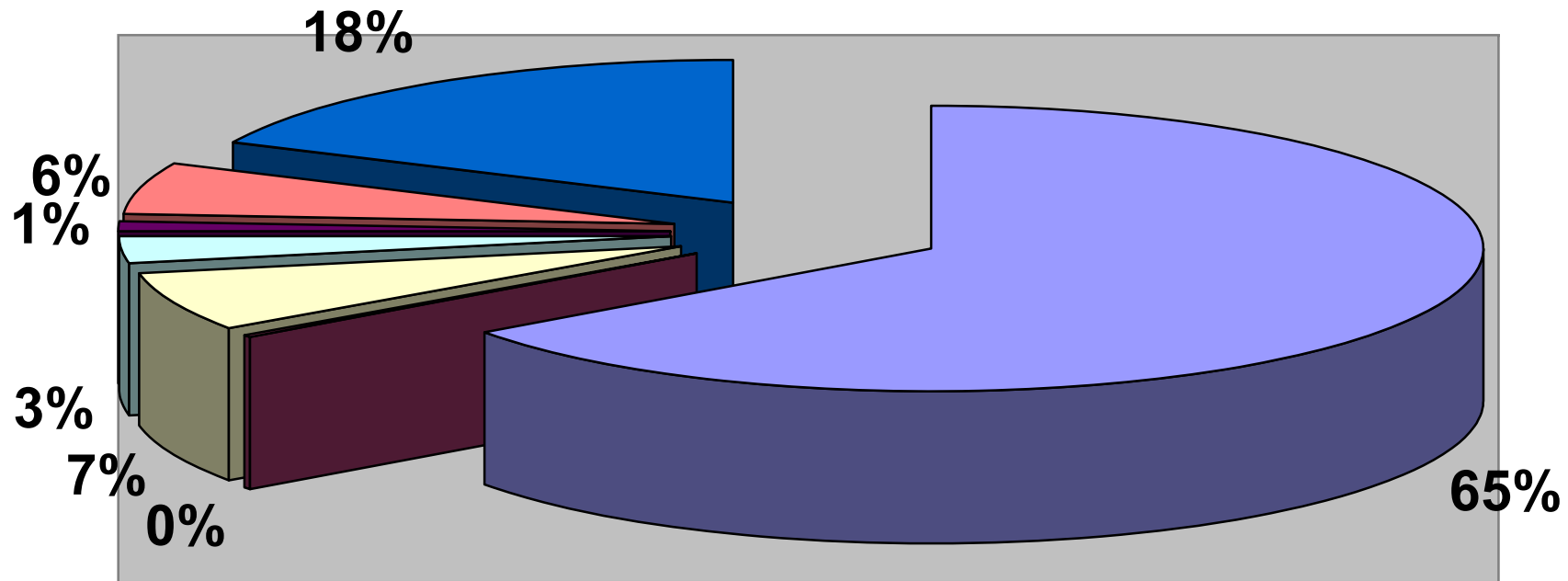
## Alte neconformitati pentru care nu s-au acordat sanctiuni contraventionale



Activitatea de control desfasurata de Compartimentele de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare din cadrul Directiilor Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene si a municipiului Bucuresti in cursul anului 2007:

Nr. Crt.	Tipul unitatii	Numar controale	Sanctiuni aplicate	Valoare totala	Avertismente	Ordonante Suspendare activitate	Ordonante Interzicere activitate
1	Fabrici pentru hrana animalelor de ferma (FNC si ferme pt consum propriu)	347	25	109.200	1		
2	Fabrici de aditivi furajeri	1					
3	Fabrici de preamestecuri	35	5	5.000		1	
4	Fabrici de furaje medicamentate	17					
5	Unitati de ambalare a produselor destinate nutritiei animale	31					
6	Depozite de furaje combinate, aditivi, preamestecuri de aditivi, furaje materii prime	96	7	24.500		3	
7	Fabrici pentru hrana animalelor de companie	6					1
<b>TOTAL</b>		<b>533</b>	<b>37</b>	<b>138.700</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>

## Controale efectuate pe tipuri de unitati



In perioada ianuarie-decembrie 2007, consilierii din cadrul Directiei de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare au realizat controale la nivel judetean in baza programului national cadru de control aprobat de conducerea ANSVSA.

Tipul unitatilor	Numarul total al unitatilor controlate	Numar sanctiuni contraventionale aplicate	Incadrarea sanctiunii conform HG 984/2005, completata si modificata cu HG. 679/2006	Valoarea sanctiunii	Avertismente	Suspendare activitate	Interzicerea activitatii	Alte neconformitati pentru care s-au acordat termene de remediere					
								Depozitare	Parametri de microclimat	Comercializare	Ambalare si etichetare	Igiena	Inregistrarea completarea Si pastrarea evidentelor obligatorii
Farmacii veterinare	36	8	Art 6, lit.a, pct 9	2000 lei									
			Art 6, lit a, pct 9	2000 lei									
			Art 6, lit a, pct 9	5000 lei									
			Art.3, lit. c pct 9.	2000 lei									
			Art. 6 lit. a pct 9,	2000 lei									
			Art 4, lit a, pct 8	1000 lei				11	7	1	1		10
			Art.6 lit.a Pct 9,	2000 lei									
			Art.6 lit.a pct 9,	1000 lei									
Puncte farmaceutice veterinare			Art 3, lit c, pct 9	2000 lei									
			Art 3,lit c, pct 9	2000 lei									
			Art 4, lit a, pct 6	1000 lei									
			Art 6, lit a, pct 9	2000 lei									
			Art 6,lit a, pct 9	10.000 lei									

	18	6	Art. 4, lit. a pct 8.	1000 lei	1			7		2	2	1	4
<b>Depozite farmaceutice veterinare</b>	17	3	Art 6, lit a, pct 9	1000 lei									
			Art.4,lit.a. pct 8,	1000 lei									
			Art.4, lit.a, pct 8,	5000 lei			3	4		2		5	
<b>Circumscripții sanitare veterinare</b>	28	3	Art 2,lit b, pct 2	1000 lei									
			Art 4, lit a, pct 8	500 lei	1		5					13	
			Art 2,lit b, pct 2	2000 lei									
<b>Cabinete veterinare</b>	4	2	Art 6, lit a, pct 9	1000 lei									
			Art 6, lit a, pct 9	2000 lei									3
<b>Clinici veterinare</b>	1	1	Art 6, lit a, pct 9	1000 lei									
<b>Ferme pasari</b>	8	5	Art 5 lit. c, pct 6	1000 lei									
			Art.3 lit. a pct 8,	5000 lei									
			Art.2, lit. b ,pct 2	2000 lei									
			Art 2,lit b, pct 2	2000 lei			1	1				3	
			Art 2,lit b, pct 2	1000 lei									
<b>Ferme suine</b>	9	3	Art 6,lit a, pct 9	5000 lei									
			art.6, lit. a pct 9	2000 lei	1				2		1		
			Art5, lit c, pct 6	800 lei								4	



Ferme bovine	7	3	Art.4, lit a, pct 8	1000 lei									
			art 4, lit. a , pct 8	1000 lei									
			art 4, lit. a, pct 8	1000 lei									
<b>TOTAL</b>	<b>128</b>	<b>34</b>		<b>71300</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>46</b>

**Art. 6, lit.a), alin.9:** nerespectarea reglementarilor sanitare veterinare privind producerea, inregistrarea, circulatia si comercializarea produselor medicinale de uz veterinar, a aditivilor furajeri sau a altor produse de uz veterinar (persoane fizice 1.000-2.000 lei, persoane juridice 5.000-10.000 lei)

**Art 5, lit c), alin 6:**administrarea produselor medicinale de uz veterinar in alte conditii decat cele prevazute in prospect sau in specificatiile tehnice ale produsului respectiv( persoane fizice 400-800 lei, persoane juridice 400-1.000 lei)

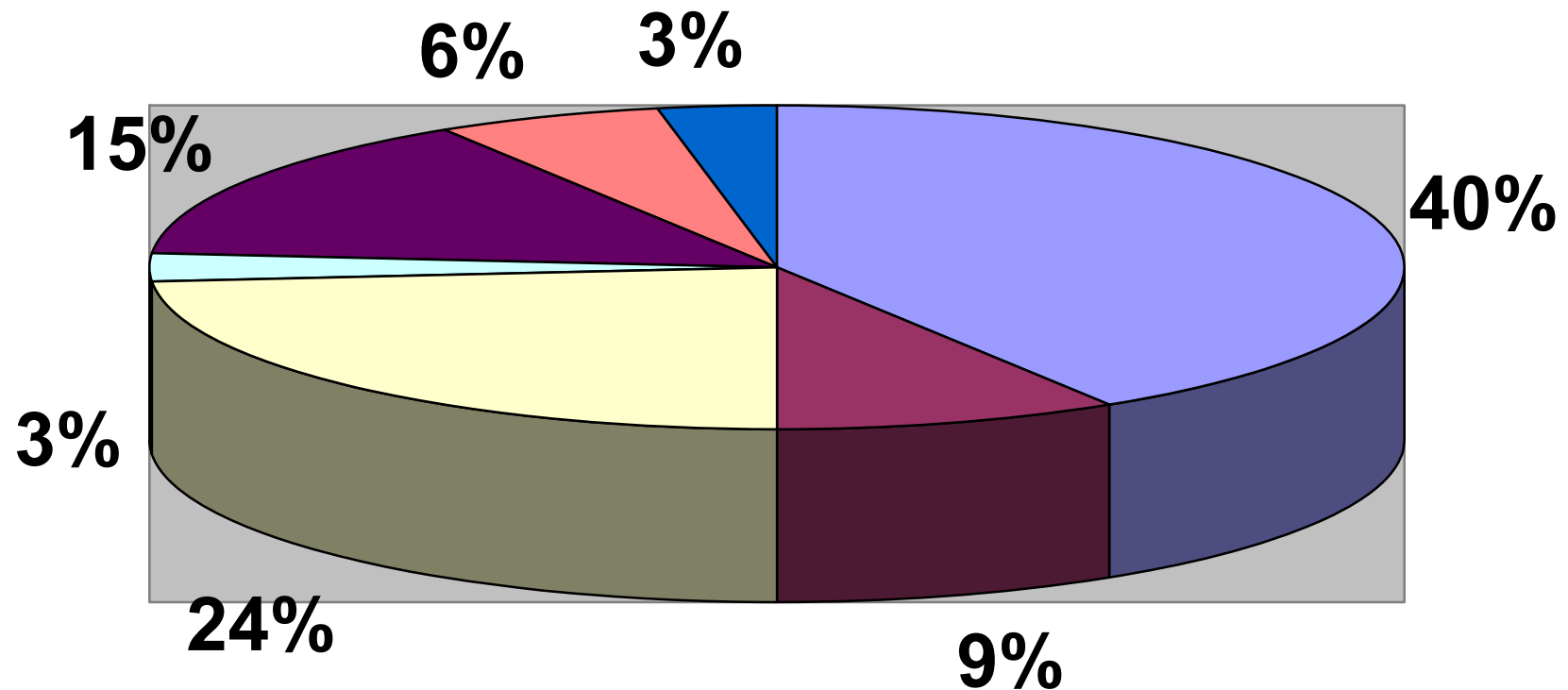
**Art. 4, lit.a), alin.6:** ambalarea si etichetarea necorespunzatoare a produselor alimentare si a celor destinate nutritiei animale, in vederea depozitarii, transportului si valorificarii si comercializarea acestora neetichetate, potrivit legislatiei in vigoare (pentru persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 1.000-5.000 lei)

**Art. 4, lit. a), alin.8:** nerespectarea normelor sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor privind conditiile de depozitare a produselor alimentare, a produselor de nutritie pentru animale si a produselor de uz veterinar (persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 1.000-5.000 lei)

**Art. 3, lit. a), alin.8:** utilizarea in hrana animalelor din exploatatiiile de animale a furajelor complete sau complementare care nu sunt produse in unitati autorizate si/sau aprobate/inreristrate ori care nu sunt insotite de documente care sa ateste calitatea sau de alte documente prevazute in legislatia specifica (persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 2.500-5.000 lei)

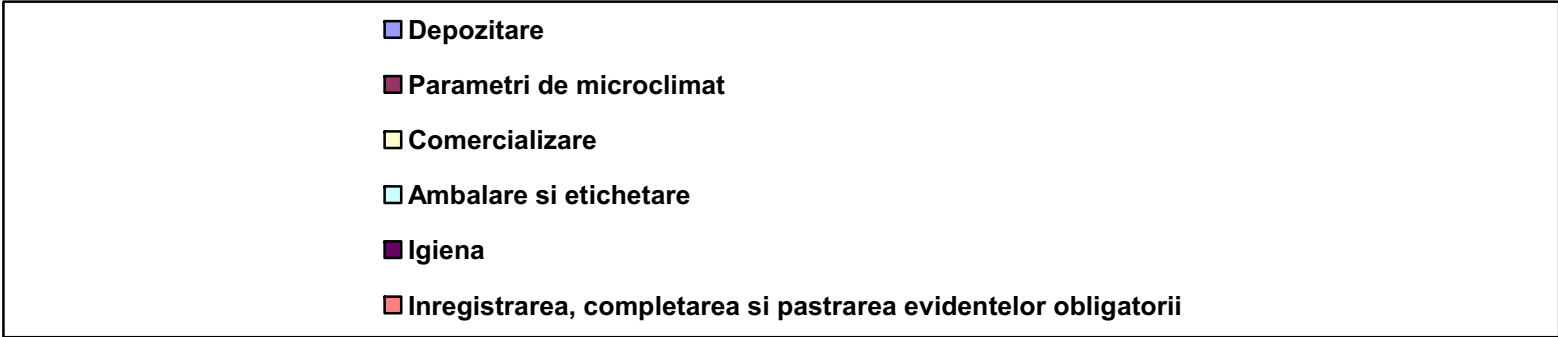
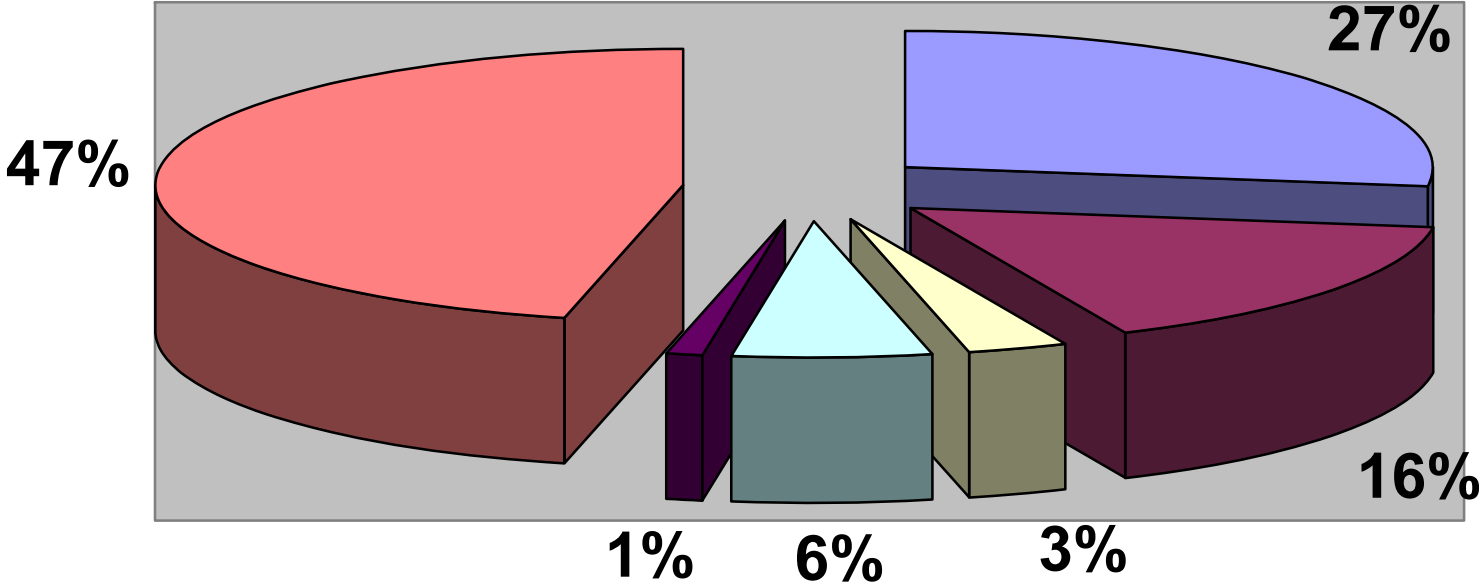
**Art 2, lit b, alin.2.:** nerespectarea prevederilor legale privind inregistrarea si pastrarea evidentelor referitoare la animalele tratate, produsele medicinale administrate,durata tratamentului si perioada de asteptare, precum si nerespectarea perioadei de asteptare pentru animalele tratate si produsele obtinute de la acestea, (persoane fizice 1000-2000 lei, persoane juridice 7500-10000 lei)

### Neconformitati sanctionate contraventional



Art. 6, lit. a, pct. 9	Art. 3, lit. c, pct. 9
Art. 4, lit. a, pct. 8	Art. 4, lit. a, pct. 6
Art. 2, lit. b, pct. 2	Art. 5, lit. c, pct. 6
Art. 3, lit. a, pct. 8	

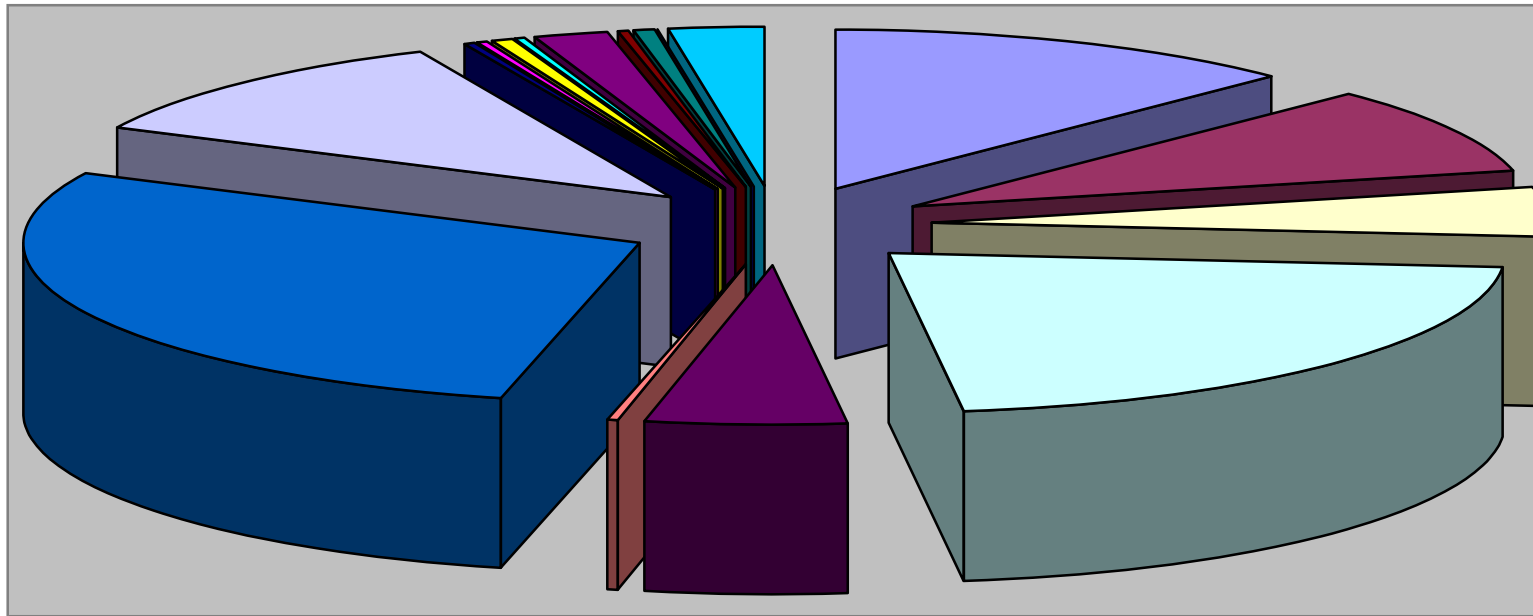
**Alte neconformitati pentru care nu s-au acordat sanctiuni  
contraventionale**



Activitatea de control desfasurata de Compartimentele de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare din cadrul Directiilor Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor judetene si a municipiului Bucuresti in cursul anului 2007:

Nr.	Tipul unitatii	Numar controale	Sanctiuni aplicate	Valoare totala	Avertismente	Ordonante Suspendare activitate	Ordonante Interzicere activitate
1	Farmacii veterinare	782	49	80700	8	1	3
2	Puncte farmaceutice	542	27	59800	5	3	17
3	Depozite farmaceutice	324	9	39000	3	2	
4	Circumscriptii sanitar veterinare	1335	23	30900	6	1	
5	Cabinete veterinare	329	6	18800	1		3
6	Clinici veterinare	19	3	13000	4		
7	Ferme( si piscicole)	1781	28	78850	11		10
8	Gospodarii private	698					
9	Manastiri	11					
10	Penitenciare	13					
11	Scoli spitale	48					
12	Gradini zoo	12					
13	Targuri	127					
14	Adaposturi caini	12					
15	Firme DDD	36					
16	Fabrici medicamente	4					
17	Pet shop	149	3	2250			
	<b>TOTAL</b>	<b>6223</b>	<b>148</b>	<b>323300</b>	<b>38</b>	<b>7</b>	<b>33</b>

## Controale efectuate pe tipuri de unitati (total =6223 unitati)



■ Farmacii veterinare 13%	■ Puncte farmaceutice 9%	■ Depozite farmaceutice 5%	■ Circumscripții sanitare-veterinare 21%
■ Cabinete veterinare 5%	■ Clinici veterinare <1%	■ Ferme 29%	■ Gospodării private 11%
■ Manastiri <1%	■ Penitenciare <1%	■ Scoli, spitale 1%	■ Gradini Zoo <1%
■ Targuri de animale 2%	■ Adaposturi caini <1%	■ Firme DDD 1%	■ Fabrici medicamente <1%
■ Pet-shop 2%			

**AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR****ORDIN****pentru aprobarea  
Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru  
anul 2008**

Văzând Referatul de aprobare nr. 37827/16. 10. 2007 al Direcției Generale pentru Siguranța Alimentelor,

având în vedere prevederile art. 2 și ale art. 24 din Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, republicată precum și prevederile art. 6<sup>3</sup> lit. b), i) și j) și art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea 215/2004, cu modificările și completările ulterioare,

în baza art. 3, alin. (1) lit. B pct. 2, 3, 6 și 10 și art. 4 alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 130/2006 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. 1.-** Se aprobă Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2008, 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 se va publica în Monitorul Oficial al României, Partea I.

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

**Radu CHEȚAN ROATIȘ**

București  
Nr.

## Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2008

A. EXPERTIZA CONTAMINANȚILOR  
ÎN PRODUSE DE ORIGINE NONANIMALĂ

Nr. crt.	Denumirea	Produsul	Locul de prelevare	Modul de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	<b>Aflatoxină (totală și B1)</b>	Arahide	Depozite de destinație ale importatorilor; Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	La primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine** precum și ori de câte ori situația o impune***
		Nuci	Depozite de destinație ale importatorilor; Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	La primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine** precum și ori de câte ori situația o impune***
			Supermarket/ hipermarket	Semestrial pentru produsele din producția autohtonă
		Fructe uscate	Depozite de destinație ale importatorilor; Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	La primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară 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 : - <i>Capsicum spp.</i> (fructele uscate ale acestuia, întregi sau măcinate, inclusiv chilli, pudră de chili, cayenne și paprika); - <i>Piper spp.</i> (fructele acestuia, inclusiv piper alb sau negru); - <i>Myristica fragrans</i> (nucșoară); - <i>Zingiber officinale</i> (ghimbir); - <i>Curcuma longa</i> (turmeric )	Depozite de destinație ale importatorilor; Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine precum și ori de câte ori situația o impune***
2.	<b>Ochratoxină A</b>	Cereale (inclusiv orez și hrișcă) și produse cerealiere derivate	Depozit /siloz	Odată pe an pentru fiecare depozit
		Cafea boabe prăjită și măcinată	Depozite de destinație ale importatorilor;	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine și ori de câte ori situația o impune***

			Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	
		Cafea solubilă	Depozite de destinație ale importatorilor; Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine și ori de câte ori situația o impune***
		Stafide (currants, raisins și sultanas)	Depozite de destinație ale importatorilor; Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine și ori de câte ori situația o impune***
		Vin Vin aromatizat, băuturi pe bază de vin aromatizat și cocktailuri pe bază de produse din vin aromatizat	Depozite de destinație ale importatorilor; Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine și ori de câte ori situația o impune***
			Unități de fabricație a vinurilor	Odată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comercializare	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități, pentru produsele provenite din comerțul intracomunitar
<b>3.</b>	<b>Patulina</b>	Sucuri de fructe, concentrate din sucuri de fructe reconstituite din nectaruri de fructe	Unități de fabricare a sucurilor de fructe	Odată pe an pentru fiecare unitate
		Produse solide din mere inclusiv compot, piure de mere destinat consumului uman direct, conform pct. 2.3.3, 2.3.4 și 2.3.5 din Secțiunea 2 a Anexei la Regulamentul CE nr. 1881/2006	Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități
		Alimente pentru copii, conform pct. 2.3.5. din Secțiunea 2 a Anexei la Regulamentul CE nr. 1881/2006	Supermarket/ hipermarket	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități
<b>4.</b>	<b>Deoxinivalenol</b>	Cereale neprocesate	Depozit/siloz	Odată pe an pentru fiecare depozit****
		Cereale destinate consumului uman direct,	Depozit alimentar	Odată pe an pentru fiecare depozit****
		Făină de cereale, tărațe și germeni comercializate ca produse finale pentru consumul uman direct	Unități de morărit	Ori de câte ori situația o impune***
		Pâine (inclusiv specialități de panificație), produse de patiserie, biscuiți, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Unități de panificație și patiserie	Ori de câte ori situația o impune***
		Paste făinoase	Unități de fabricare	Ori de câte ori situația o impune***
			Unități de comerț cu amănuntul	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități, pentru produsele



			(supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	provenite din producția internă, import sau comerțul intracomunitar
<b>5.</b>	<b>Zearalenonă</b>	Cereale neprocesate	Depozit/siloz	Odată pe an pentru fiecare depozit ****
		Cereale destinate consumului uman direct	Depozit/siloz	Odată pe an pentru fiecare depozit****
		Făină de cereale, tărate și germeni comercializați ca produse finale pentru consumul uman direct	Unități de morărit	Ori de câte ori situația o impune***
		Ulei de porumb rafinat	Depozite de destinație ale importatorilor; Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine și ori de câte ori situația o impune***, începând din trimestrul II.
			Unități de fabricație a uleiului	Odată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comercializare	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități, pentru produsele provenite din comerțul intracomunitar
		Pâine (inclusiv specialități de panificație), produse de patiserie, biscuiți, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Unități de fabricare	Ori de câte ori situația o impune***
			Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități, pentru produsele provenite din producția internă, import sau comerțul intracomunitar
<b>6.</b>	<b>Fumonisină (sumă de B1 și B2)</b>	Porumb neprocesat	Depozit/siloz	Odată pe an pentru fiecare depozit***
		Porumb destinat consumului uman direct	Depozit alimentar	Ori de câte ori situația o impune***
		Produse pe bază de porumb destinate consumului uman direct	Depozit alimentar	Ori de câte ori situația o impune***
<b>7.</b>	<b>Cadmiu</b>	Cereale	Depozit / siloz	O dată pe an pentru fiecare depozit ****
		Ciuperci de cultură Legume și leguminoase Fructe	Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intracomunitar și import
<b>8.</b>	<b>Plumb</b>	Cereale	Depozit / siloz	Odată pe an pentru fiecare depozit ****
		Ciuperci de cultură Legume și leguminoase Fructe	Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul

			hipermarket, magazine specializate)	intracomunitar și import
		Sucurile de fructe, sucurile de fructe concentrate destinate consumului direct și nectarurile din fructe	Unități de fabricare a sucurilor de fructe	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități, pentru produsele provenite din comerțul intracomunitar și import
		Vinurile (inclusiv vinurile spumante, exclusiv vinurile licoroase), vinurile aromatizate, băuturile bazate pe vinuri aromatizate și cocktailurile ce folosesc vinuri aromatizate	Unități de fabricare a vinurilor	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități, pentru produsele provenite din import și comerțul intracomunitar
<b>9.</b>	<b>Nitrați</b>	Spanac proaspăt, conservat, înghețat sau congelat	Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva maxim 3 probe / semestru, randomizat
		Salată proaspătă Salată de tip „Iceberg”	Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva maxim 3 probe / semestru, randomizat
<b>10.</b>	<b>3 MCPD</b>	Proteine vegetale hidrolizate Sos de soia	Depozite de destinație ale importatorilor; Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine și ori de câte ori situația o impune***,
<b>11.</b>	<b>Precursori de dioxina și PCB similare dioxinei- conform Secțiunii 5 din Anexa la Regulamentul CE nr. 1881/2006</b>	Uleiuri și grăsimi vegetale	Unități de procesare ulei și grăsimi vegetale	O probă / unitate, începând cu trimestrul II
		Alimente pentru copii (monitorizare)	Unități de comerț cu amănuntul	Se vor preleva 2 probe /an, incepand din trimestrul II, din județele: Constanța, Iași, Timiș, Brașov și

			(supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	municipiul București Produsele prelevate provin din import, producția internă și comerț intracomunitar
12.	<b>Staniu</b>	Alimente conservate inclusiv băuturile conservate, sucurile de fructe și sucurile vegetale	Unități de fabricație	Odată pe an pentru fiecare unitate
		Alimente conservate inclusiv băuturile conservate, sucurile de fructe și sucurile vegetale Alimente pentru copii conservate și alimente pe bază de cereale procesate pentru sugari și copii de vârstă mică, exclusiv produse uscate și sub formă de praf	Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intracomunitar și import
13.	<b>Hidrocarburi aromatice policiclice</b>	Uleiuri	Unități de fabricare a uleiului	O dată pe an pentru fiecare unitate, începând cu trimestrul IV.
14	<b>Furan</b>	Cafea măcinată sau solubilă Sucuri de fructe și alte produse similare, pasteurizate Conserve de legume – fructe care necesită tratament termic înainte de consum Conserve mixte care necesită tratament termic înainte de consum Alimente pentru copii Sosuri	Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva câte o probă / produs / an, din județele: Prahova, Iași, Constanța, Cluj, Suceava, Timiș, Brașov și municipiul București Produsele prelevate provin din import, producția internă și comerț intracomunitar.
15	<b>Acrilamida</b>	Cartofi prăjiți comercializați în vederea consumului imediat Chipsuri din cartofi Produse semipreparate pe bază de cartofi/ Preparate din cartofi destinate preparării la domiciliu Pâine Cereale pentru micul dejun Biscuiți, inclusiv biscuiți pentru sugari Cafea prăjită Produse alimentare pentru copii conservate în recipiente de sticlă Produse alimentare pentru copii pe bază de cereale procesate Alte produse (ex: produse pe bază de cacao, alte produse pentru sugari nementionate)	Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva câte o probă / produs / an, din județele: Prahova, Iași, Constanța, Cluj, Suceava, Timiș, Brașov și municipiul București Produsele prelevate provin din import, producția internă și comerț intracomunitar.

\* Începând cu trimestrul III prelevarea are loc în depozitele de destinație ale importatorilor doar în situația în care aceasta nu s-a realizat în posturile de inspecție la frontieră

\*\*Se exceptează produsele importate în condiții speciale.

\*\*\*Suspiciune pentru contaminarea cu mucegaiuri.

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

a) Analizele se efectuează în laboratoarele specializate, desemnate, ale Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor;

b) Nivelurile maxime admise de contaminanți pentru produsele din coloana 2 a tabelului de mai sus precum și metodele de prelevare de probe și metodele de analiză sunt în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, ministrului sănătății publice și președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 121/530/EN7289/351/2007, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I nr. 509 din 30 iulie 2007.

c) 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 și inspectorii Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor din Posturile de Inspecție la Frontieră;

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

e) 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;

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

g) La stabilirea Programului cifric sunt luate în considerare criterii, cum ar fi: originea produsului, capacitatea depozitului alimentar/silozului, numărul unităților de procesare.

h) Monitorizarea furanului, acrilamidei și dioxinei (alimente pentru copii) se realizează în vederea stabilirii nivelurilor maxime care ulterior să fie introduse în legislația comunitară specifică, în conformitate cu Recomandarea Comisiei 331/2007 privind monitorizarea nivelurilor de acrilamida în alimente, Recomandarea Comisiei 196/2007 privind monitorizarea prezentei furanului în alimente și Recomandarea Comisiei 794/2006 privind monitorizarea nivelului de bază pentru dioxine, PCB-uri similare dioxinelor și PCB-uri nesimilare dioxinelor.

## B. EXPERTIZA REZIDUURILOR DE PESTICIDE ÎN PRODUSE DE ORIGINE NONANIMALĂ

Grupa și denumirea	Reziduurile de pesticide	Produsele de origine nonanimală	Locul de prelevare	Frecvența probelor recoltate
1	2	3	4	5
<b>Grupa A -INSECTICIDE</b>				

<b>A.1. Organofosforice</b>	<b>MALATHION</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	<b>PARATHION</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră*	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	<b>AZINFOS - METIL</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	<b>CLORPIRIFOS</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră*	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	<b>CLORPIRIFOS - METIL</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră*	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat

	<b>PIRIMIFOS - METIL</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	<b>METIDATION</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră*	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	<b>DIMETOAT + OMETOAT</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	<b>DIAZINON</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră*	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	<b>FOSALON</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră*	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat

	<b>DICLORFOS</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
<b>A.2. Organoclorurate</b>	<b>ENDOSULFAN</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră*	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
<b>A.3. Carbamați</b>	<b>CARBARIL</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
<b>A.4. Piretroizi de sinteza</b>	<b>CIPERMETRIN</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră*	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat
	<b>DELTAMETRIN</b>	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație ale importatorilor, Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră*	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs, conform Programului cifric aprobat

\* Începând cu trimestrul III prelevarea are loc în depozitele de destinație ale importatorilor doar în situația în care aceasta nu s-a realizat în posturile de inspecție la frontieră.

a) Analizele se efectuează în laboratoare specializate, desemnate, ale Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor;

- b) Nivelurile maxime admise de reziduuri de pesticide pentru compușii din coloana 2 a tabelului de mai sus sunt în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, al ministrului sănătății, al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 12/286/ 173/1/124/2006 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 și 430 bis din 18 mai 2006, cu modificările și completările ulterioare;
- c) Metodele de prelevare de probe sunt în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004 pentru aprobarea normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind reziduurile de pesticide din produsele de origine animală și nonanimală și reziduurile de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 143 și 143 bis din 17 februarie 2005 și cu Ghidul pentru prelevarea de probe din produse alimentare de origine nonanimală în vederea determinării concentrației de reziduuri de pesticide elaborat de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- d) 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 precum și inspectorii autorității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor din posturile de inspecție la frontieră.
- e) Costurile determinate de prelevare, analiza și transportul produselor sunt suportate de către importatori;
- f) 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;
- g) În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare pentru următoarele loturi din import cu aceeași origine cu cea a lotului neconform, se prelevă 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 motivației 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 PROCESEAZĂ, DEPOZITEAZĂ ȘI VALORIFICĂ PRODUSE DE ORIGINE NONANIMALĂ

Nr. crt.	Unitatea	MODALITATE DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL		
		PRIN INSPECȚIE Frecvența*	PRIN RECOLTAREA DE PROBE PENTRU EXAMENE DE LABORATOR	
			Natura probei recoltate	Frecvența recoltării probelor pentru examenele prevăzute la litera C1 din Program**
0.	1.	2.	3.	4.
1.	Fabricarea pâinii, fabricarea prăjiturilor a produselor proaspete de patiserie	lunar	Apă potabilă utilizată ca ingredient	
2.	Fabricarea produselor de morărit	lunar		
3.	Fabricarea biscuiților și pișcoturilor, fabricarea prăjiturilor și a produselor conservate de patiserie	lunar	Apă potabilă utilizată ca ingredient	
4.	Fabricarea amidonului și a produselor din amidon	lunar		
5.	Prelucrarea și conservarea fructelor și	lunar	Apă potabilă utilizată ca ingredient	



	legumelor			
6.	Fabricarea sucurilor de fructe și legume	lunar	Sucuri de fructe pasteurizate (cu termen de valabilitate mai mare de 14 zile) Apă potabilă utilizată ca ingredient	Semestrial / unitate
7.	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor vegetale	lunar		
8.	Fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare	lunar		
9.	Prelucrarea și conservarea cartofilor	lunar		
10.	Fabricarea zahărului	lunar		
11.	Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei și a produselor zaharoase	lunar	Apă potabilă utilizată ca ingredient	
12.	Fabricarea macaroanelor, tăițelilor, cuș-cușului și a altor produse făinoase similare	lunar	Apă potabilă utilizată ca ingredient	
13.	Prelucrarea ceaiului și a cafelei	lunar		
14.	Fabricarea condimentelor	lunar		
15.	Fabricarea altor produse alimentare	lunar		
16.	Fabricarea băuturilor alcoolice distilate și a alcoolului etilic de fermentație	lunar		
17.	Fabricarea vinurilor din struguri	lunar		
18.	Fabricarea cidrului și a vinului din fructe	lunar		
19.	Fabricarea altor băuturi nedistilate, obținute prin fermentare	lunar		
20.	Fabricarea berii	lunar	Apă potabilă utilizată ca ingredient	
21.	Fabricarea malțului	lunar		
22.	Fabricarea înghețatei de origine vegetală	lunar		
23.	Producția de băuturi răcoritoare nealcoolice, producția de ape minerale și alte ape îmbuteliate	lunar	Băuturi răcoritoare nealcoolice Apă imbuteliată în sticle sau alte recipiente Apă minerală naturală	Semestrial/unitate (pentru fiecare categorie de produs din coloana 4)
24.	Depozite de semințe de consum Depozite de legume și fructe Depozite de alte produse alimentare	lunar		
25.	Comerț cu ridicata	Randomizat, conform unui program trimestrial, la maxim 10 unități / lună		
26.	Comerț cu amănuntul (exclusiv supermarketuri / hipermarketuri)	Randomizat, conform unui program	Legume și fructe tăiate (gata pentru a fi consumate) Sucuri de legume și fructe	Maxim 5 probe/lună

		trimestrial, la maxim 10 unități / lună	nepasteurizate (gata pentru a fi consumate) Semințe încolțite (gata pentru a fi consumate)	
27.	Supermarket / hipermarket	Trimestrial	Legume și fructe tăiate (gata pentru a fi consumate) Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate) Semințe încolțite (gata pentru a fi consumate)	Semestrial (pentru fiecare categorie de produs din coloana 4)
28	Restaurante	Randomizat, conform unui program trimestrial, la maxim 10 unități / lună	Legume și fructe tăiate(gata pentru a fi consumate) Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate)	Maxim 5 probe/lună
29	Baruri	Randomizat, conform unui program trimestrial, la maxim 10 unități / lună		
30.	Cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Semestrial	Legume și fructe tăiate(gata pentru a fi consumate) Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate)	Maxim 5 probe/lună
31.	Unități de îmbuteliere, ambalare	Randomizat, conform unui program trimestrial, la maxim 5 unități / lună		

\* Frecvența se poate modifica în funcție de clasificarea unităților în grade (clase) de risc.

\*\* Pentru apa potabilă se recoltează maxim 5 probe pe lună, randomizat.

a) Prelevarea probelor, acolo unde este cazul, se realizează din unitățile prevăzute în coloana 1.

b) În cazul în care în urma inspecției se constată nereguli în aplicarea legislației în vigoare cu privire la normele de igienă (Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 804 din 5 septembrie 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 motivației necesității recontrolului în afara frecvenței stabilite prin Programul de supraveghere și control.

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

### C1. Condiții microbiologice

	Produsul	Examenul de laborator microbiologic
Nr. crt.	1	2
1.	Legume și fructe tăiate (gata pentru a fi consumate)	Salmonella, Escherichia coli
2.	Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate)	Salmonella, Escherichia coli
3.	Semințe încolțite (gata pentru a fi consumate)	Salmonella
4.	Băuturi răcoritoare și sucuri de fructe pasteurizate (cu termen de valabilitate mai mare de 14 zile)	Bacterii coliforme Drojdii și mușcăiuri Număr total de germeni aerobi mezofili
5.	Apa potabilă	Escherichia coli /100 ml Enterococi (Streptococi fecali) /100 ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 22 <sup>0</sup> C/ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 37 <sup>0</sup> C/ml
6.	Apa îmbuteliată în sticle sau alte recipiente	Escherichia coli /250 ml Enterococi (Streptococi fecali) /250 ml Pseudomonas aeruginosa /250 ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 22 <sup>0</sup> C/ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 37 <sup>0</sup> C/ml
7.	Ape minerale naturale	Escherichia coli și alți coliformi la 37 <sup>0</sup> C / 250 ml și 44,5 <sup>0</sup> C/ 250 ml Enterococi (Streptococi fecali) / 250 ml Pseudomonas aeruginosa / 250 ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 22 <sup>0</sup> C/ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 22 <sup>0</sup> C/ml și 37 <sup>0</sup> C/ml

Condițiile microbiologice pentru parametri și produsele din tabelul C1 sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 2073/2005, ale Legii nr. 458/2002 privind calitatea apei potabile, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I nr.552 din 29 iulie 2002, astfel cum a fost modificată și completată prin Legea nr. 311/2004, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I nr. 582 din 30 iunie 2004 Hotărârii Guvernului nr. 1020/2005 pentru aprobarea Normelor tehnice de exploatare și comercializare a apelor minerale naturale publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I nr. 854 din 22 septembrie 2005 și ale

Ordinului ministrului sănătății nr. 975/1998 privind aprobarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente (numai pentru pct.6), publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 268 din 11 iunie 1999, cu modificările și completările ulterioare.

## C2. Exame de laborator pentru stabilirea eficienței operațiilor de igienizare

Teste de sanitație:	Frecvența controlului	Locul de prelevare	Microbiologic
- suprafețe de lucru - ustensile, recipiente - utilaje - echipamente de protecție	Conform unui program trimestrial, randomizat, de la maxim 5 unități / lună	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Număr total de germeni Bacterii coliforme
- mâini	Conform unui program trimestrial, randomizat, de la maxim 5 unități / lună	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Bacterii coliforme Salmonella Stafilococ coagulazo-pozitiv
Microaerofloră	Conform unui program trimestrial, randomizat, de la maxim 5 unități / lună	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Număr total de germeni Numărul total de drojdii și mucegaiuri
Recipienți de sticlă, metal, material plastic	Conform unui program trimestrial, randomizat, de la maxim 5 unități / lună	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Număr total de germeni Bacterii coliforme
Ambalaje polietilenă, polistiren	Conform unui program trimestrial, randomizat, de la maxim 5 unități / lună	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Număr total de germeni Bacterii coliforme  Numărul total de drojdii și mucegaiuri

a) Condițiile microbiologice pentru parametri și produsele din tabelul C2 sunt în conformitate cu Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998 privind aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 268 din 11 iunie 1999, cu modificările și completările ulterioare.

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

**D. EXPERTIZA ADITIVILOR/SUBSTANTELOR INTERZISE  
ÎN PRODUSE DE ORIGINE NONANIMALĂ**

<b>Nr. Crt.</b>	<b>Aditivi /Substanțe interzise</b>	<b>Produsul</b>	<b>Locul de prelevare</b>	<b>Frecvența prelevării de probe</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
1.	Sudan I, II, III, IV	Boia Sosuri roșii Pasta tomate, bulion, Ketchup	Depozitul de destinație al importatorilor	Începând din trimestrul IV 2008, trimestrial și ori de câte ori situația o impune
2.	Tartrazina (E102)	Paste făinoase Muștar Băuturi răcoritoare Paste de fructe	Unități de procesare	Începând din trimestrul III 2008, trimestrial/unitate și ori de câte ori situația o impune
3.	Sulfizi (E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228)	Fructe si legume deshidratate Siropuri de fructe Pasta de tomate, bulion Legume si fructe conservate in oțet, ulei sau saramura (exclusiv măslina si ardei grași in saramura) Muștar (exclusiv muștar de dijon) Vinuri Conserve de fructe (paste de fructe, marmelade, jeleuri, gemuri)	Unități de procesare	Începând din trimestrul IV 2008, trimestrial/unitate și ori de câte ori situația o impune (cu exceptia vinului, pentru care se realizeaza trimestrial pe toata perioada anului)
4.	Benzoați (E210, E211, E212, E213)	Băuturi răcoritoare, sucuri de fructe Siropuri de fructe Pasta de tomate, bulion Legume conservate in oțet saramura sau ulei (exclusiv de măslina) Conserve fructe (gemuri, jeleuri, paste de fructe, marmelade)	Unități de procesare	Începând din trimestrul III 2008, trimestrial/ unitate și ori de câte ori situația o impune
5.	Aspartam ( E951)	Băuturi răcoritoare Sosuri Conserve de fructe ( gemuri, jeleuri, marmelade, paste de fructe) Mustar	Unități de procesare	Începând din trimestrul III 2008, trimestrial/unitate și ori de câte ori situația o impune
6.	Zaharina (E954) și sarurile sale de Na, Ca, K	Băuturi răcoritoare Sosuri Muștar Conserve de fructe (gemuri, jeleuri, paste de fructe, marmelade)	Unități de procesare	Începând din trimestrul III 2008, trimestrial/unitate și ori de câte ori situația o impune

- a) Nivelurile maxime de doză admisibilă pentru aditivii din tabel 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 al României Partea I, nr. 722 și 722 bis din 3 octombrie 2002, cu modificările și completările ulterioare.
- b) Analizele se efectuează la laboratoarele specializate, desemnate, ale 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 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 prelevă 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 prelevă probe pentru efectuarea analizelor de laborator. Probele recoltate în aceste condiții trebuie să fie însoțite de o notă justificativă cu precizarea motivației recoltării acestora în afara celor stabilite prin Programul de supraveghere și control.

#### **E. DETERMINAREA GRADULUI DE CONTAMINARE RADIOACTIVĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE NONANIMALĂ**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Produsele controlate</b>	<b>Locul de prelevare</b>	<b>Frecvența recoltării probelor</b>
1.	Legume și fructe*	Depozite de legume și fructe	Trimestrial, maxim 3 probe
2.	Ciuperci de cultură*	Supermarket	Trimestrial

\* se referă la produsele care fac obiectul Ordinului ministrului sănătății publice, președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 1805/286/314/2006 pentru aprobarea Instrucțiunilor referitoare la crearea cadrului legal pentru aplicarea regulamentelor Consiliului și Comisiei Europene referitoare la stabilirea nivelurilor maxime admise de contaminare radioactivă a produselor alimentare și furajere după un accident nuclear sau în caz de urgență radiologică, la condițiile speciale de export al produselor alimentare și furajere ca urmare a unui accident nuclear sau ca urmare a altor situații de urgență radiologică, precum și la condițiile care guvernează importurile produselor agricole originare din alte țări, ca urmare a accidentului de la centrala nucleare-electrică de la Cernobîl, publicat în Monitorul Oficial al României Partea I nr. 41 din 19 ianuarie 2007;

- a) Analizele se efectuează la laboratoarele specializate, desemnate, ale Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor;
- b) Prelevarea de probe se realizează de către inspectorii desemnați ai Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor teritoriale, din cadrul compartimentelor de siguranța alimentelor / standarde, mărci și calitatea alimentelor.

#### **F. DETERMINAREA TRATĂRII CU RADIAȚII IONIZANTE A PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI INGREDIENTELOR ALIMENTARE DE ORIGINE NONANIMALĂ**

<b>Produs controlat</b>	<b>Locul de prelevare</b>	<b>Frecvența recoltării probelor</b>
Condimente	Posturi de inspecție la frontieră (începând cu trimestrul III) și depozitele de destinație ale importatorilor	La primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine

- a) Prelevarea are loc în depozitele de destinație ale importatorilor doar în situația în care aceasta nu s-a realizat în posturile de inspecție la frontieră;
- b) 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 și inspectorii Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor din Posturile de Inspecție la Frontieră;
- c) Analizele se efectuează în laboratoarele specializate, desemnate, ale Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor;
- d) Dozele maxime admise pentru produsele din tabelul de mai sus sunt în conformitate cu prevederile Ordinului 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 nr. 281/25 aprilie 2002.

## G. SUPRAVEGHEREA ȘI CONTROLUL ALIMENTELOR ȘI FURAJELOR MODIFICATE GENETIC

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

Nr. crt.	EXPLOATAȚIE AGRICOLA/ UNITATEA	MODALITATE DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL	
		PRIN INSPECTIE	PRIN RECOLTAREA DE PROBE PENTRU EXAMENE DE LABORATOR
		Frecvența	Frecvența recoltării probelor
1.	2.	3.	
1.	Depozite de soia (intermediari)	La primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe trimestru pentru fiecare depozit	La primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de OMG și o dată pe trimestru pentru depozitele declarate a fi libere de organisme modificate genetic
2.	Unități de nutrețuri combinate	La primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe trimestru pentru fiecare fabrică *	O dată pe trimestru prin recoltare de probe din depozitele de materii prime pe bază de soia, declarate a fi libere de organisme modificate genetic
3.	Unități de ulei din soia	La primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe trimestru pentru fiecare fabrică *	O dată pe trimestru pentru fiecare fabrică, prin recoltare de probe (materii prime) din depozitele declarate a fi libere de organisme modificate genetic.
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, biscuiți, etc.)	La primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe trimestru pentru fiecare fabrică *	Se vor preleva probe, conform unui program trimestrial, din depozitele de materii prime declarate a fi libere de organisme modificate genetic, 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 dată 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;

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

Nr. crt.	EXPLOATAȚIE AGRICOLĂ/ UNITATEA	MODALITATE DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL	
		PRIN INSPECȚIE	
		PRIN RECOLTAREA DE PROBE PENTRU EXAMENE DE LABORATOR	
		Frecvența	Frecvența recoltării probelor
	1.	2.	3.
1.	Depozite de porumb (intermediari)	La primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe trimestru pentru fiecare depozit*	O dată pe trimestru pentru depozitele declarate a fi libere de OMG
2.	Unități de nutrețuri combinate	La primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe trimestru pentru fiecare fabrică *	O dată pe trimestru prin recoltare de probe din depozitele de materii prime pe bază de porumb declarate a fi libere de organisme modificate genetic
3.	Unități de ulei din germeni de porumb	La primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe trimestru pentru fiecare fabrică *	O dată pe trimestru pentru fiecare fabrică, prin recoltare de probe (materii prime) din depozitele declarate a fi libere de organisme modificate genetic.
4.	Unități de procesare porumb, pentru obținerea de alimente, altele decât cele pentru producția de ulei (mori, fabrici de produse zaharoase, biscuiți, fulgi de porumb etc.)	La primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe trimestru pentru fiecare fabrică *	Se vor preleva probe, conform unui program trimestrial, din depozitele de materii prime declarate a fi libere de organisme modificate genetic, de la maximum 5 unități/trimestru din fiecare județ
5.	Unități de comercializare a porumbului/produselor care conțin, sunt constituite sau sunt derivate din porumb	O dată pe an pentru fiecare unitate *	Se vor preleva probe, conform unui program trimestrial, din depozitele alimentare declarate a fi libere de organisme modificate genetic, de la maximum 5 unități/trimestru din fiecare județ

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

Nr. crt.	UNITATEA	MODALITATE DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL	
		PRIN INSPECȚIE	
		Frecvența	
	Puncte de inspecție la frontieră	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.**	



		La toate importurile de produse originare din China, conform Deciziei Comisiei Europene nr. 289/2008, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L 96 din 9 aprilie 2008.**
--	--	--

\* Se referă la verificarea documentelor necesare asigurării trasabilității

\*\* Controlul se efectuează conform procedurii transmise către toate PIF.

- a) Analizele pentru identificarea și cuantificarea alimentelor și furajelor care conțin soia modificată genetic și porumb modificat genetic se efectuează la Institutul de Diagnostic și Sănătate Animală – Unitatea de Biologie Moleculară și Organisme Modificate Genetic iar Laboratoarele de Biologie Moleculară ale Direcțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor din Arad, Brașov, Brăila, Călărași, Constanța, Iași, Satu Mare, Sălaj, Suceava și Tulcea vor efectua, alături de Institutul de Diagnostic și Sănătate Animală, analizele probelor de soia pentru identificarea organismelor 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 pentru aprobarea Liniilor directoare privind prelevarea de probe și analiza organismelor modificate genetic, a organismelor modificate genetic ca produse precum și a produselor care conțin sau pot conține organisme modificate genetic și cu Ghidul privind inspecția și prelevarea de probe pentru alimentele și furajele care conțin sau pot conține organisme modificate genetic;
- 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 PIF, în conformitate cu procedurile stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 145/2007 privind aprobarea Normei pentru siguranța alimentelor care stabilește condițiile în care se derulează operațiunile de import-export și comerț intracomunitar de produse alimentare de origine nonanimală supuse supravegherii și controlului pentru siguranța alimentelor, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 440 din 29 iunie 2007.
- d) În cazul în care în urma inspecției se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator se vor preleva probe de soia și porumb pentru efectuarea analizelor de laborator. Probele recoltate în aceste condiții vor fi însoțite de o nota justificativă cu precizarea motivației recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin Programul de supraveghere și control.

**IGIENA**  
**I. PROGRAMUL NAȚIONAL DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR**  
**pentru anul 2007**

**I. 2. Rezultate obținute in urma controalelor efectuate in cadrul PNCUI**

Nr. crt.	DOMENIU DE ACTIVITATE	NUMAR INSPECTII		NUMAR UNITATI NECONFORME		NUMAR PROBE PRELEVATE		NUMAR NECONFORMITATI		REZULTAT ANALIZE	NUMAR TESTE DE SANITATIE		NUMAR NECONFORMITATI TESTE DE SANITATIE	
		VAL	% din total inspectii	VAL	% din total unit. neconf.	VAL	%	VAL	% din total probe	VAL	VAL	%	VAL	% din total teste
1	Fabricarea pâinii, prăjiturilor si produselor proaspete de patiserie	26208	41.21	2206	42.88	249	7.79	5	2.01	0	7074	78.87	555	7.85
2	Fabricarea produselor de morarit	4715	7.41	495	9.62	185	5.79	4	2.16	0	13	0.14	0	0.00
3	Fabricarea biscuiților, pișcoturilor si a altor produse similare	799	1.26	24	0.47	34	1.06	0	0.00	0	142	1.58	31	21.83
4	Fabricarea amidonului si a produselor din amidon	34	0.05	2	0.04	2	0.06	0	0.00	0	8	0.09	0	0.00
5	Prelucrarea si conservarea fructelor si legumelor	478	0.75	34	0.66	68	2.13	0	0.00	0	62	0.69	3	4.84
6	Fabricarea sucurilor de fructe si legume	121	0.19	27	0.52	22	0.69	0	0.00	0	53	0.59	10	18.87
7	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor brute	426	0.67	66	1.28	0	0.00	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00
8	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor rafinate	80	0.13	3	0.06	2	0.06	0	0.00	0	13	0.14	0	0.00
9	Fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare	62	0.10	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00
10	Prelucrarea și conservarea cartofilor	21	0.03	1	0.02	0	0.00	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00
11	Fabricarea zaharului	35	0.06	1	0.02	0	0.00	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00
12	Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei si a produselor zaharoase	1399	2.20	97	1.89	1	0.03	0	0.00	0	403	4.49	3	0.74
13	Fabricarea macaroanelor, taiteilor, cus cusului si a altor produse fainoase similare	323	0.51	21	0.41	16	0.50	0	0.00	0	42	0.47	4	9.52
14	Prelucrarea ceaiului si a cafelei	147	0.23	5	0.10	2	0.06	0	0.00	0	3	0.03	0	0.00
15	Fabricarea condimentelor	327	0.51	24	0.47	0	0.00	0	0.00	0	53	0.59	7	13.21
16	Fabricarea altor produse alimentare	757	1.19	57	1.11	4	0.13	0	0.00	0	35	0.39	0	0.00
17	Fabricarea băuturilor alcoolice distilate	158	0.25	18	0.35	0	0.00	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00
18	Fabricarea alcoolului etilic de fermentație	52	0.08	2	0.04	0	0.00	0	0.00	0	1	0.01	0	0.00
19	Fabricarea vinurilor din struguri	826	1.30	62	1.21	76	2.38	0	0.00	0	27	0.30	0	0.00

20	Fabricarea cidrului si a vinului din fructe	3	0.00	1	0.02	0	0.00	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00
21	Fabricarea altor băuturi nedistilate, obținute prin fermentare	47	0.07	7	0.14	0	0.00	0	0.00	0	8	0.09	0	0.00
22	Fabricarea berii	196	0.31	2	0.04	20	0.63	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00
23	Fabricarea maltului	43	0.07	1	0.02	10	0.31	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00
24	Producția de băuturi răcoritoare nealcoolice, ape minerale și alte ape îmbuteliate	1554	2.44	138	2.68	192	6.01	2	1.04	0	82	0.91	0	0.00
25	Depozite de seminte de consum	1456	2.29	50	0.97	349	10.92	1	0.29	0	0	0.00	0	0.00
26	Depozite de alte produse alimentare	7898	12.42	547	10.63	212	6.63	0	0.00	0	58	0.65	1	1.72
27	Comert cu ridicata	4692	7.38	233	4.53	109	3.41	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00
28	Comert cu amanuntul (exclusiv supermarketuri/hipermarketuri)	4699	7.39	614	11.94	239	7.48	0	0.00	0	52	0.58	0	0.00
29	Supermarket/hipermarket	2376	3.74	82	1.59	426	13.33	0	0.00	0	50	0.56	0	0.00
30	Restaurante	1678	2.64	136	2.64	610	19.09	2	0.33	0	304	3.39	16	5.26
31	Baruri	839	1.32	101	1.96	4	0.13	0	0.00	0	42	0.47	10	23.81
32	Cantine si alte unitati de preparare a hranei (catering)	900	1.42	62	1.21	354	11.08	0	0.00	0	436	4.86	5	1.15
33	Unitati de imbuteliere, ambalare	246	0.39	25	0.49	2	0.06	0	0.00	0	8	0.09	0	0.00
<b>TOTAL</b>		<b>63595</b>	<b>100.00</b>	<b>5144</b>	<b>100.00</b>	<b>3188</b>	<b>100.00</b>	<b>14</b>	<b>0.44</b>	<b>0</b>	<b>8969</b>	<b>100.00</b>	<b>645</b>	<b>7.19</b>

Numarul de inspectii efectuate / domenii de activitate

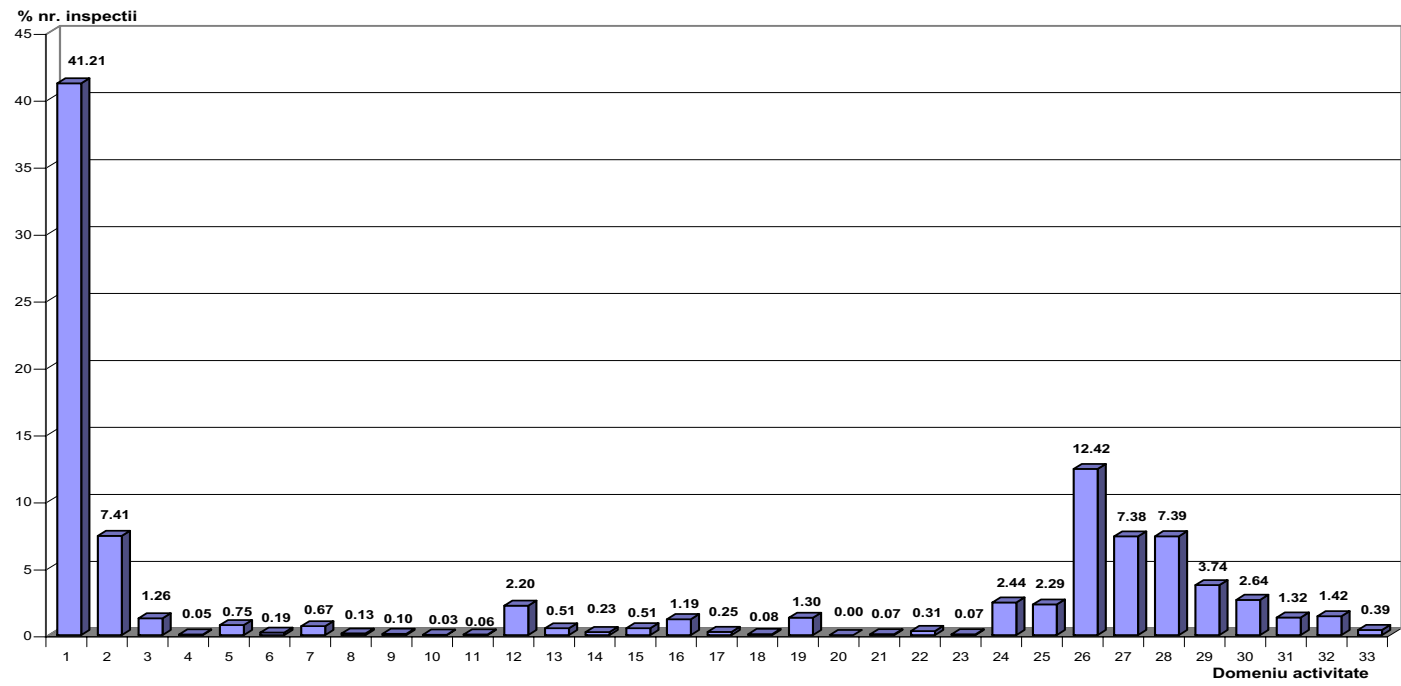


Fig.3

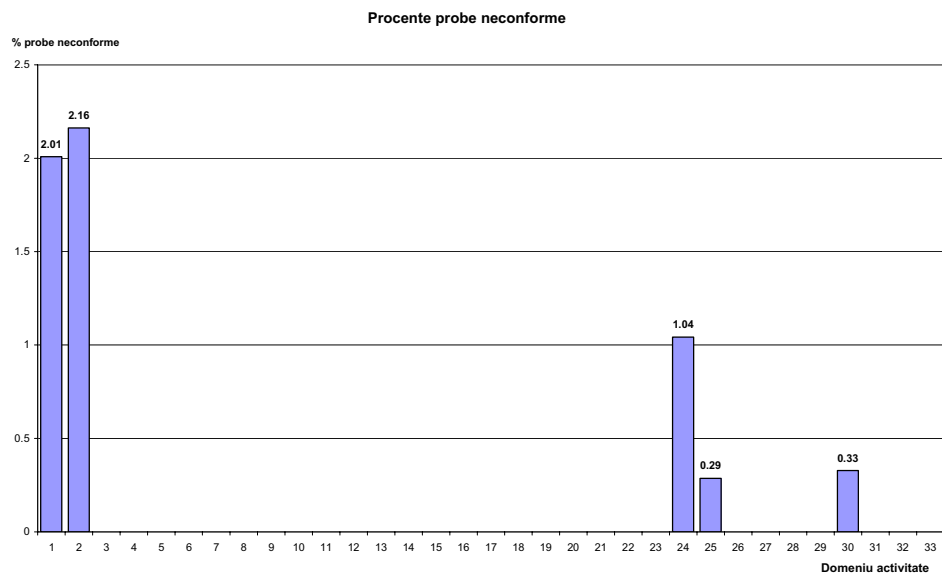


Fig. 4

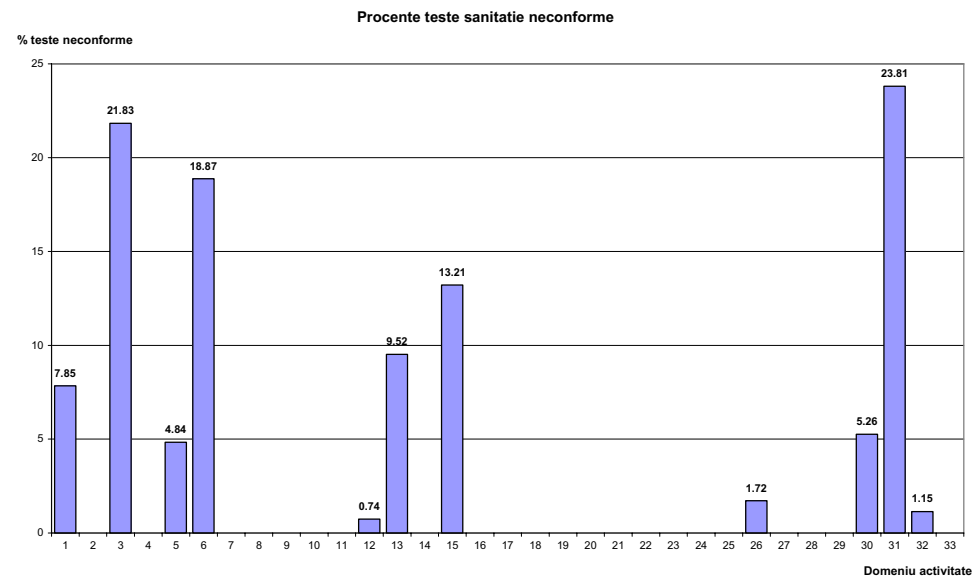


Fig.5

## II. REZULTATE CONTROALE TEMATICE ȘI ALTE CONTROALE

	NUMAR INSPECTII REALIZATE		NUMAR UNITATI NECONFORME URMARE A INSPECTIEI		NUMAR PROBE PRELEVATE		NUMAR NECONFORMITATI		REZULTAT ANALIZE	NUMAR TESTE SANITATIE		NUMAR NECONFORMITATI	
	VAL.	%	VAL.	%	VAL.	%	VAL.	% din total probe		VAL.	%	VAL.	% din total teste
<b>Controale judetene</b>	402	4.69	55	0.46	2	2.67	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00
<b>Recontroale</b>	2046	23.85	129	10.79	2	2.67	0	0.00	0	38	69.09	0	0.00
<b>Reclamatii, altele</b>	1088	12.68	124	1.04	17	22.67	1	5.88	0	4	7.27	0	0.00
<b>Note de serviciu</b>	4149	48.36	799	66.86	6	8.00	0	0.00	0	3	5.45	0	0.00
<b>SRAFF</b>	895	10.43	88	0.74	48	64.00	16	33.33	0	10	18.18	9	90.00
<b>TOTAL</b>	<b>8580</b>	<b>100.00</b>	<b>1195</b>	<b>100.00</b>	<b>75</b>	<b>100.00</b>	<b>17</b>	<b>22.67</b>	<b>0</b>	<b>55</b>	<b>100.00</b>	<b>9</b>	<b>16.36</b>

### III. ANALIZA NECONFORMITĂȚILOR IDENTIFICATE ÎN CADRUL ACTIVITĂȚII DE CONTROL

Nr. crt.	DOMENIU DE ACTIVITATE	NECONF. STRUCTURALE		NECONF. FUNCTIONALE		NECONF. TRASABILITATE		NECONF. DOCUMENTATIE HACCP		NECONF. IMPLEMENTARE HACCP		NECONF. ALTE DOCUMENTE		TOTAL NC / Domeniu	
		VAL	% din total NC structurale	VAL	% din total NC functionale	VAL	% din total NC trasabilitate	VAL	% din total NC doc HACCP	VAL	% din total NC implem HACCP	VAL	% dint total NC alte doc	VAL	%
1	Fabricarea pâinii, prăjiturilor si produselor proaspete de patiserie	1978	27.09	1793	28.34	1088	34.69	1264	22.78	1794	30.18	1127	23.64	9044	27.39
2	Fabricarea produselor de morarit	589	8.07	526	8.31	247	7.88	525	9.46	421	7.08	389	8.16	2697	8.17
3	Fabricarea biscuiților, pișcoturilor si a altor produse similare	34	0.47	28	0.44	16	0.51	33	0.59	40	0.67	14	0.29	165	0.50
4	Fabricarea amidonului si a produselor din amidon	1	0.01	1	0.02	0	0.00	0	0.00	2	0.03	0	0.00	4	0.01
5	Prelucrarea si conservarea fructelor si legumelor	46	0.63	50	0.79	29	0.92	39	0.70	41	0.69	29	0.61	234	0.71
6	Fabricarea sucurilor de fructe si legume	13	0.18	4	0.06	6	0.19	7	0.13	9	0.15	4	0.08	43	0.13
7	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor brute	127	1.74	81	1.28	56	1.79	79	1.42	63	1.06	62	1.30	468	1.42
8	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor rafinate	9	0.12	11	0.17	8	0.26	14	0.25	14	0.24	7	0.15	63	0.19
9	Fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare	1	0.01	1	0.02	1	0.03	0	0.00	0	0.00	0	0.00	3	0.01
10	Prelucrarea și conservarea cartofilor	4	0.05	3	0.05	4	0.13	2	0.04	3	0.05	3	0.06	19	0.06
11	Fabricarea zaharului	18	0.25	36	0.57	6	0.19	1	0.02	4	0.07	4	0.08	69	0.21
12	Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei si a produselor zaharoase	114	1.56	115	1.82	48	1.53	121	2.18	123	2.07	26	0.55	547	1.66
13	Fabricarea macaroanelor, taiteilor, cus cusului si a altor produse fainoase similare	26	0.36	13	0.21	10	0.32	18	0.32	17	0.29	5	0.10	89	0.27
14	Prelucrarea ceaiului si a cafelei	20	0.27	58	0.92	18	0.57	15	0.27	23	0.39	14	0.29	148	0.45
15	Fabricarea condimentelor	40	0.55	48	0.76	13	0.41	39	0.70	24	0.40	21	0.44	185	0.56
16	Fabricarea altor produse alimentare	82	1.12	62	0.98	24	0.77	38	0.68	38	0.64	28	0.59	272	0.82
17	Fabricarea băuturilor alcoolice distilate	24	0.33	20	0.32	10	0.32	169	3.05	173	2.91	13	0.27	409	1.24
18	Fabricarea alcoolului etilic de fermentație	19	0.26	3	0.05	2	0.06	3	0.05	4	0.07	4	0.08	35	0.11

19	Fabricarea vinurilor din struguri	78	1.07	145	2.29	30	0.96	81	1.46	87	1.46	76	1.59	497	1.50
20	Fabricarea cidrului si a vinului din fructe	51	0.70	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	51	0.15
21	Fabricarea altor băuturi nedistilate, obținute prin fermentare	12	0.16	18	0.28	4	0.13	3	0.05	5	0.08	4	0.08	46	0.14
22	Fabricarea berii	12	0.16	8	0.13	7	0.22	10	0.18	9	0.15	4	0.08	50	0.15
23	Fabricarea maltului	2	0.03	1	0.02	1	0.03	1	0.02	3	0.05	1	0.02	9	0.03
24	Producția de băuturi răcoritoare nealcoolice, ape minerale și alte ape îmbuteliate	153	2.10	153	2.42	39	1.24	129	2.32	137	2.30	75	1.57	686	2.08
25	Depozite de seminte de consum	349	4.78	180	2.85	101	3.22	203	3.66	185	3.11	336	7.05	1354	4.10
26	Depozite de alte produse alimentare	893	12.23	706	11.16	369	11.77	621	11.19	726	12.21	545	11.43	3860	11.69
27	Comert cu ridicata	308	4.22	314	4.96	241	7.68	358	6.45	302	5.08	183	3.84	1706	5.17
28	Comert cu amanuntul (exclusiv supermarketuri/hipermarketuri)	537	7.36	1216	19.22	238	7.59	661	11.91	583	9.81	147	3.08	3382	10.24
29	Supermarket/hipermarket	1279	17.52	125	1.98	78	2.49	265	4.78	278	4.68	1348	28.27	3373	10.21
30	Restaurante	195	2.67	307	4.85	265	8.45	382	6.88	447	7.52	156	3.27	1752	5.31
31	Baruri	111	1.52	131	2.07	49	1.56	184	3.32	183	3.08	50	1.05	708	2.14
32	Cantine si alte unitati de preparare a hranei (catering)	140	1.92	114	1.80	100	3.19	256	4.61	174	2.93	72	1.51	856	2.59
33	Unitati de imbuteliere, ambalare	36	0.49	55	0.87	28	0.89	28	0.50	32	0.54	21	0.44	200	0.61
<b>TOTAL</b>		<b>7301</b>	<b>100.00</b>	<b>6326</b>	<b>100.00</b>	<b>3136</b>	<b>100.00</b>	<b>5549</b>	<b>100.00</b>	<b>5944</b>	<b>100.00</b>	<b>4768</b>	<b>100.00</b>	<b>33024</b>	<b>100.00</b>

### Repartizarea procentuala a neconformitatilor din domeniile de activitate

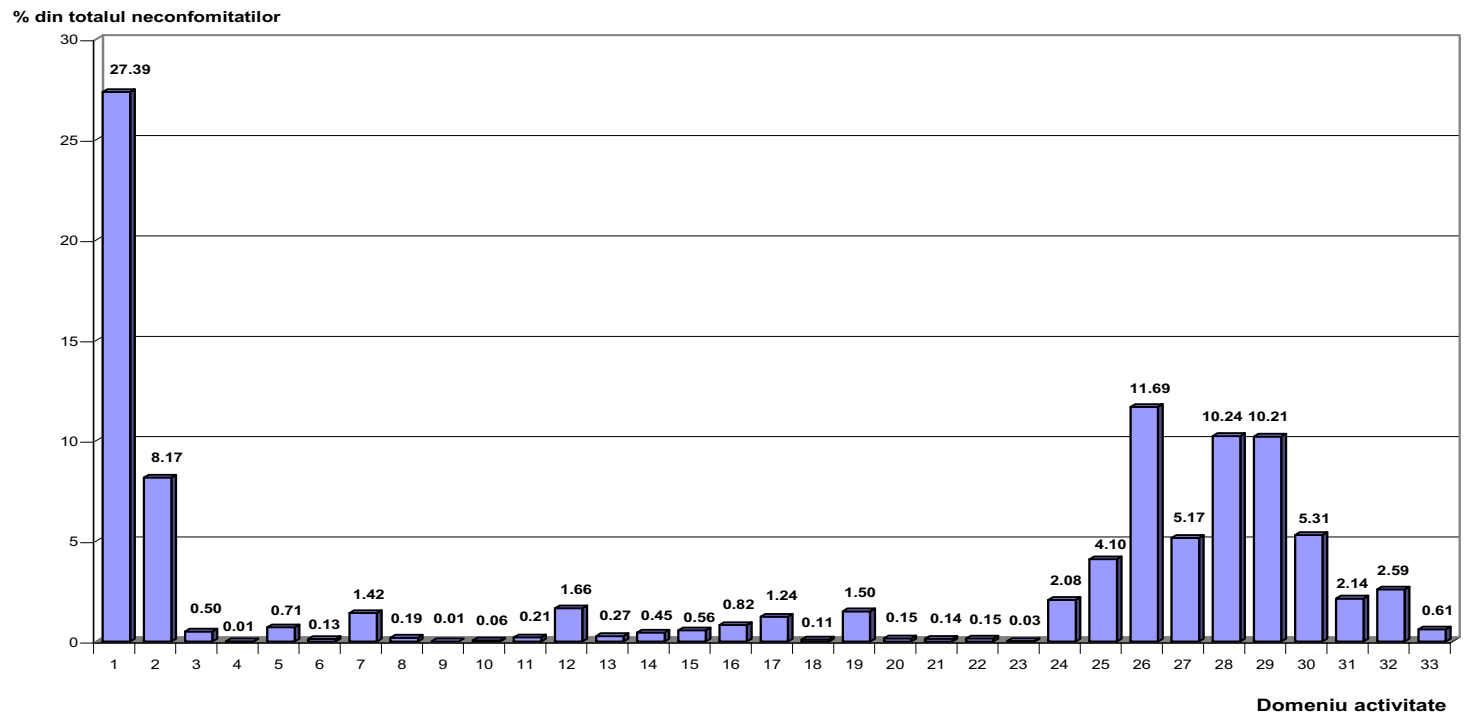


Fig. 6



Analiza neconformitatilor - tipuri de neconformitati

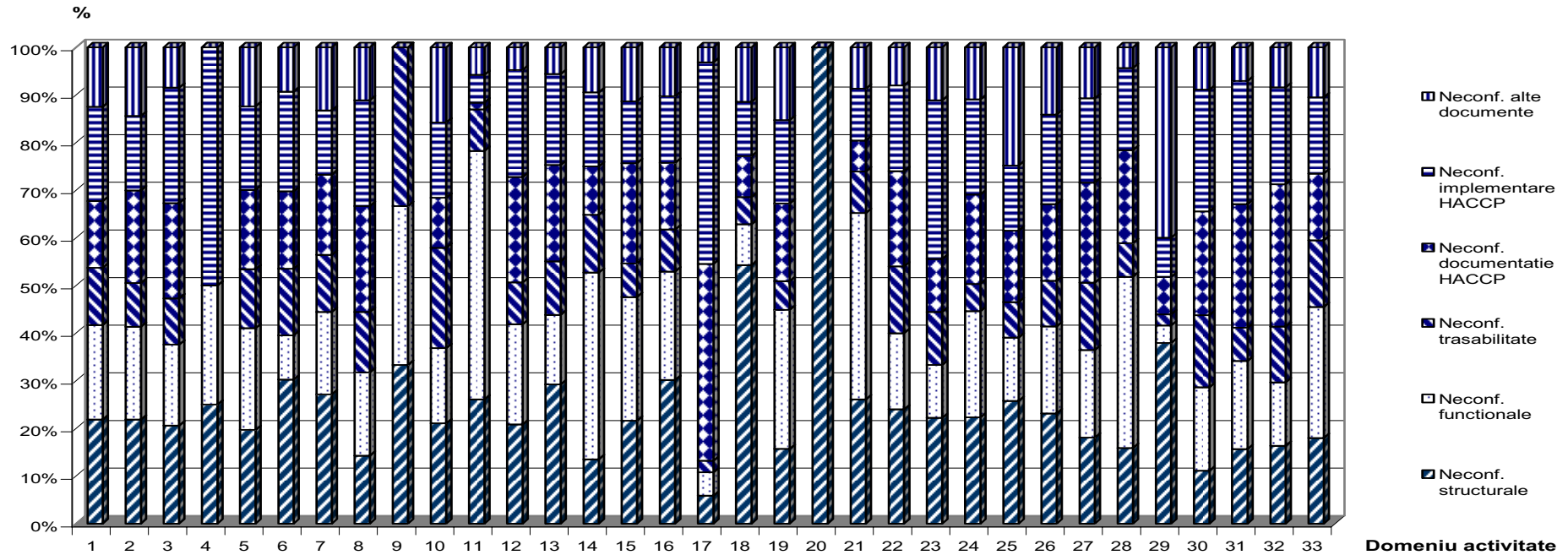


Fig. 7

Analizand repartitia celor sase tipuri de neconformitati in cele 33 de domenii de activitate s-a constatat ca:

1. **Neconformitatile structurale** in cele mai multe domenii de activitate reprezinta circa 25% din totalul neconformitatilor identificate.

La toate tipurile de unitati la care s-au constatat neconformitati structurale si privind echipamentele, acestea sunt determinate de faptul ca nu s-au finalizat lucrarile de modernizare incepute in anul 2006. Procesul de modernizare in vederea conformarii cu legislatia europeana (noul pachet de igiena) inceput in 2006 a fost costisitor si a vizat in principal reproiectarea si reamenajarea fluxurilor tehnologice in vederea evitarii contaminarilor pe flux si asigurarea infrastructurii impuse. La inceputul procesului de evaluare, aceste unitati prezentau neconformitati structurale si de echipamente majore, fiind unitati vechi si dotate cu echipamente depasite tehnic si moral, iar remedierea acestora necesita o perioada mai lunga de timp comparativ cu alte tipuri de neconformitati (s-a impus modificarea spatiilor sau extinderea acestora in scopul asigurarii circuitelor functionale fara incrucisari, reabilitari de retele si chiar constructii noi in cazul acelor obiective la care nu au fost posibile modificari sau extinderi).

**Solutionarea neconformitatilor structurale** majore s-a realizat prin constientizarea din partea operatorilor a importantei existentei unei infrastructuri corespunzatoare in functionarea unitatii, urmare a intalnirilor organizate de DSVSA-urile judetene cu acestia in vederea comunicarii prevederilor legislatiei odata cu aparitia „noului pachet de igiena „.De asemenea, masurile aplicate unitatilor evaluate ca neconforme au determinat demararea proceselor de modernizare in cele mai multe din aceste unitati.

**2. Neconformitatile functionale** au fost semnalate in numar mai mic decat cele structurale, reprezentand aprox. 20% din totalul neconformitatilor identificate.

Neconformitatile functionale legate de aplicarea normelor de igiena, inclusiv bune practici, au fost înregistrate in domenii de activitate precum: panificatie, cofetarie-patiserie, produse zaharoase, unitati de ambalare, fabricarea berii, fabricarea bauturilor racoritoare, depozite alimentare, etc. fiind aplicate in aceste situatii masuri de remediere pe perioade de timp relativ scurte, iar pentru incalcari ale normelor privind igiena produselor alimentare s-au aplicat masuri contraventionale.

Aceste neconformitati au reprezentat o consecinta atat a prezentei neconformitatilor structurale care determina aplicarea necorespunzatoare a bunelor practici cat si prezentei personalului necalificat si neinstruit in domeniu, determinata si de o fluctuatie permanenta a fortei de munca.

**Solutionarea neconformitatilor functionale** s-a realizat prin aplicarea legislatiei privind sanctionarea contraventiilor la normele sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor indeosebi pentru incalcarea normelor de igiena sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor privind productia, prelucrarea, depozitarea si comercializarea produselor alimentare (manipularea produselor alimentare, nerespectarea normelor privind intretinerea spatiilor de prelucrare, depozitare si de valorificare a produselor alimentare, precum si a instalatiilor, utilajelor si a ustensilelor de lucru folosite, nerespectarea normelor sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor privind conditiile de depozitare a produselor alimentare, folosirea in unitatile alimentare a ambalajelor, ustensilelor, recipientelor si utilajelor in stare insalubra). S-au aplicat masuri de suspendare temporara de activitate si de interzicere a activitatii pentru unitatile la care s-au constatat abateri repetate in acest domeniu si totodata s-au intensificat controalele efectuate in unitatile cu acest tip de neconformitati prin alocarea de personal suplimentar.

### **3. Neconformitatile legate de trasabilitate**

S-a constatat ca sunt prezente inca neconformitati referitoare la demonstrarea trasabilitatii interne la unitatile mici (cu numar redus de personal, loturi mici de materii prime si vanzare direct catre consumatorul final), fiind insa rezolvate mai multe neconformitati identificate in anii anteriori cu privire la aplicarea trasabilitatii externe.

Neconformitatile intalnite se datoreaza in cea mai mare parte slabei constientizari a operatorilor din domeniu asupra importantei furnizarii de date care sa dovedeasca originea si destinatia produselor, mai ales in situatiile in care exista un risc sau risc posibil asupra sanatatii consumatorilor.

**Solutionarea neconformitatilor legate de trasabilitate** s-a realizat prin aplicarea legislatiei privind sanctionarea contraventiilor la normele sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor indeosebi pentru incalcarea normelor privind demonstrarea trasabilitatii si prin recomandari permanente efectuate cu ocazia controalelor, referitoare la modalitatile de intocmire a documentelor privind demonstrarea trasabilitatii produselor alimentare.

**4.– 5. Neconformitatile legate de elaborarea documentatiei, precum si implementarea sistemului HACCP** au reprezentat, in medie, 17 % din numarul total al neconformitatilor.

Aceste neconformitati au fost inregistrate in principal in unitatile de categorie mica si mijlocie. Acestea sunt deservite de un numar foarte mic de personal lucrator (1-3 persoane in morarit, patiserii – covrigarii, sifonarii) si unele lucreaza intr-un regim de prestari servicii catre populatie. La nivelul unitatilor mari, din industria uleiului, zaharului, depozitarea semintelor de consum s-au remediat in cursul anului 2007 neconformitatile legate de documentatie si implementare, unele unitati obtinand catre finalul anului certificarea conform SR EN ISO 22000:2005.

S-a constatat, in special la unitatile mici, ca nu este intocmita corespunzator documentatia aferenta, fiind intocmita doar documentatia referitoare la aplicarea programelor preliminare, inasa nu si documentatia privind aplicarea principiilor HACCP. Prezenta acestor neconformitati se explica prin faptul ca operatorii nu constientizeaza importanta aplicarii principiilor HACCP la fel de bine ca importanta existentei unei infrastructuri corespunzatoare. La majoritatea unitatilor s-au constatat neconformitati privind implementarea, chiar si la cele la care exista documentatie intocmita corespunzator. (lipseasc monitorizarile si inregistrarile, procedurile scrise nu sunt aplicate corespunzator).

Majoritatea operatorilor au acordat prioritate remedierii deficientelor structurale fara de care nu puteau functiona, implementarea sistemului ramanand in plan secund, motiv pentru care neconformitatile cauzate de nefinalizarea implementarii se regasesc si in anul curent.

**Solutionarea neconformitatilor legate de principiile HACCP:** S-au efectuat intalniri cu operatorii in scopul comunicarii prevederilor legislatiei referitor la aplicarea principiilor HACCP si a importantei aplicarii acesteia in unitati. S-au efectuat recomandari permanente cu ocazia controalelor cu privire la documentatia care trebuie intocmita, la monitorizarile ce trebuie efectuate pentru demonstrarea faptului ca procesul tehnologic este tinut sub control s-au pus la dispozitia agentilor economici informatii legate de acte legislative, ghiduri de bune practici de productie si igiena ,materiale cu caracter educativ si, de asemenea, a fost facilitata instruirea agentilor economici intr-un cadru organizat si sub indrumarea unor lectori care au sustinut cursuri cu tema ,, **“SIGURANȚA ALIMENTELOR PE FILIERA ALIMENTARA; IMPLEMENTAREA SISTEMULUI HA.C.C.P. și CERINTELE SR EN ISO 22000:2005”**.

6. **Neconformitatile legate de alte documente** au reprezentat un procent de 14,40% din totalul neconformitatilor.

Fata de anii precedenti numarul neconformitatilor privind structura functionala, circuitele functionale si cele de igiena s-au redus. Referitor la deficientele privind documentatia si implementarea unui sistem bazat pe principiile HACCP/ alte documente, situatia a fost mult imbunatatita in cursul anului 2007 fata de anul 2006, an in care mare parte din unitati se aflau intr-un proces de restructurare/modernizare avand in vedere noile cerinte impuse de legislatia UE ce trebuiau adoptate pana la momentul aderarii Romaniei la UE (1 ianuarie 2007).

Nr. crt.	DOMENIU DE ACTIVITATE	Numar amenzi	Cuquantum amenzi (RON)	Unitati cu activitate suspendata temporar	Unitati inchise ulterior suspendarii temporare a activitatii	Unitati cu activitate interzisa
1	Fabricarea pâinii, prăjiturilor si produselor proaspete de patiserie	820	2544100	343	66	407
2	Fabricarea produselor de morarit	45	163500	151	55	166
3	Fabricarea biscuiților, pișcoturilor si a altor produse similare	14	57500	24	4	17
4	Fabricarea amidonului si a produselor din amidon	1	1000	1	0	0
5	Prelucrarea si conservarea fructelor si legumelor	8	47500	11	1	5
6	Fabricarea sucurilor de fructe si legume	0	0	1	0	2
7	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor brute	1	10000	16	10	30
8	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor rafinate	2	10000	1	0	0
9	Fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare	0	0	0	0	1
10	Prelucrarea și conservarea cartofilor	0	0	0	0	0
11	Fabricarea zaharului	0	0	0	0	0
12	Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei si a produselor zaharoase	29	89500	11	4	34
13	Fabricarea macaroanelor, taiteilor, cus cusului si a altor produse fainoase similare	6	14000	6	2	5
14	Prelucrarea ceaiului si a cafelei	1	2500	3	0	3
15	Fabricarea condimentelor	4	12500	5	1	8
16	Fabricarea altor produse alimentare	12	33500	12	1	9
17	Fabricarea băuturilor alcoolice distilate	1	20000	2	0	4
18	Fabricarea alcoolului etilic de fermentație	0	0	1	1	1
19	Fabricarea vinurilor din struguri	8	17000	7	9	17
20	Fabricarea cidrului si a vinului din fructe	0	0	0	0	0
21	Fabricarea altor băuturi nedistilate, obținute prin fermentare	0	0	0	0	1
22	Fabricarea berii	1	1000	1	0	4
23	Fabricarea maltului	1	5000	0	0	0
24	Producția de băuturi răcoritoare nealcoolice, ape minerale și alte ape îmbuteliate	11	46500	34	18	42
25	Depozite de seminte de consum	14	31000	10	9	13
26	Depozite de alte produse alimentare	198	893500	44	5	94
27	Comert cu ridicata	118	416500	26	2	62
28	Comert cu amanuntul (exclusiv supermarketuri/hipermarketuri)	364	699400	32	2	58
29	Supermarket/hipermarket	98	417000	0	0	0
30	Restaurante	77	215000	19	1	9
31	Baruri	15	33250	6	1	5
32	Cantine si alte unitati de preparare a hranei (catering)	15	42500	3	0	4
33	Unitati de imbuteliere, ambalare	7	16500	10	2	3
34	Laboratoare cofetarie-patiserie	1	1000	0	0	0
<b>TOTAL</b>		<b>1872</b>	<b>5840750</b>	<b>780</b>	<b>194</b>	<b>1004</b>

Tabel A- Grad de realizare a obiectivelor propuse

Număr controale efectuate		Număr probe prelevate		Grad de realizare a obiectivele propuse		Motivele care au stat la baza nerealizării obiectivelor propuse (dacă este cazul)
Planificat	Realizat	Planificat	Realizat	Număr controale	Număr probe prelevate	
6098	6932	764	814	100%	100%	

Tabel B - Rezultate obținute

Nr crt	Domeniul de activitate	Inspecții		Probe prelevate/produs			Teste sanitație	
		Număr inspecții realizate	Număr unități neconforme urmare a inspecției	Număr probe prelevate / produs	Număr neconformități/ produs	Rezultat analize laborator	Număr teste sanitație / nr. unități	Număr neconformități
1.	Unit. producție	220	138	23	-	23	59/8	7
2.	Unit.desfacere	2397	348	5	-	-	12/4	1
3.	Depozite alimente	128	18	2	-	-	-	-
4.	Unit. Alimentație publică	2150	369	70	5	39	285/37	43
5.	Unit. Alim colectivă	287	39	40	6	36	215/14	34
6.	Unit. catering	39	5	21	-	19	56/5	4

**Tabel C - REZULTATELE CONTROALELOR TEMATICE ȘI A ALTOR CONTROALE**

Nr crt	Domeniul de activitate	Inspecții		Probe prelevate/produs			Teste sanitație	
		Număr inspecții realizate	Număr unități neconforme urmare a inspecției	Număr probe prelevate	Număr neconformități	Rezultat analize laborator	Număr teste sanitație / nr. unități	Număr neconformități
1.	Unit. producție	67	9	-	-	-	-	-
2.	Unit.desfacere	526	66	4	1	-	-	-
3.	Depozite alimente	24	3	1	-	-	-	-
4.	Unit. Alimentație publică	595	114	8	2	-	5	1
5.	Unit. Alim colectivă	65	13	2	-	-	37/2	13
6.	Unit. catering	9	-	-	-	-	-	-

**Tabel D - ANALIZA NECONFORMITĂȚILOR IDENTIFICATE ÎN CADRUL ACTIVITĂȚII DE CONTROL**

Nr. crt	Domeniul de activitate	Nr. neconformități structurale și privind echipamentele	Nr. neconformități funcționale (aplicarea normelor de igienă, inclusiv bune practici)	Nr. neconformități legate de trasabilitate	Nr. neconformități legate de aplicarea principiilor HACCP		Nr. neconformități legate de alte documente
					Documentație	Implementare	
1.	Unit. producție	79	64	-	25	-	66
2.	Unit.desfacere	236	340	2	19	3	236
3.	Depozite alimente	12	12	-	2	1	6
4.	Unit. Alimentație publică	259	402	1	48	5	109
5.	Unit. Alim colectivă	42	50	1	3	2	22
6.	Unit. catering	11	8	-	2	-	-

## Tipul produselor prelevate pentru fiecare parametru testat

Parametrul testat	Produs alimentar provenit din			Domeniul de activitate*	Probe prelevate		
	producția autohtonă (A)	comerț intracomunitar (CI)	import (I)		Nr total	Nr probe neconf.	Rezultat probe neconforme
AFLATOXINA TOTALA**	Orz = 31 Orzoaica = 16 Ovăz = 6 Grâu = 621 Porumb = 123 Miez de nucă = 23 Nuci = 4 Făină = 3 Fructe deshidratate = 24 Condimente = 13 Arahide = 1 Orez = 2	Miez de nucă = 4 Nuci în coajă = 1 Arahide = 4 Alune = 2 Fulgi cereale = 8 Fructe deshidratate = 18 Grâu = 6 Mango = 1 Ananas = 2 Condimente = 38	Ananas = 1 Arahide = 9 Alune = 3 Fructe deshidratate = 36 Grâu = 7 Miez de nucă = 2 Condimente = 16 Papaya = 1	Depozite cereale, Moară, Siloz, Hipermarket Supermarket, Unitate prelucrare legume-fructe, Depozit semințe, Depozit alimentar, Unitate fabricare ceai, Unitate pentru fabricarea condimentelor, Fabricarea produselor zaharoase, Prelucrarea fructelor și legumelor, Produs neprocesat	<b>1026</b>		
AFLATOXINA B1**	Orz = 9 Grâu = 185 Porumb = 44 Orzoaică = 13 Ovăz = 6 Miez de nucă = 3 Fructe deshidratate = 2 Făina = 1	Grâu = 2 Fructe deshidratate = 10 Condimente = 1	Condimente = 2 Grâu = 5	Siloz, Moară, Supermarket, Depozit cereale	<b>283</b>		
OCHRATOXINA A	Orz = 16 Orzoaică = 16	Grâu = 13 Porumb = 1	Vin = 10 Orez = 3	Fabrica de malț Siloz,	<b>824</b>		

	Ovăz = 4 Malț = 1 Grâu = 412 Porumb = 68 Vin = 255 Cafea boabe/măcinată = 1 Cafea solubilă = 2 Fulgi ovăz = 1 Făină = 2 Orez = 2 Salată = 1 Ciuperci = 1	Cafea boabe/măcinată = 26 Cafea solubilă = 7 Vin = 4 Orez = 1	Grâu = 5 Cafea solubilă = 5 Cafea boabe/măcinată = 8 Arahide în coajă = 1	Moara, Unitate de fabricare a vinurilor(depozit produse finite), Depozit de destinație al importatorilor, Depozit cereale, Unitati procesare, Comerț cu ridicata – depozit alimentar, Sectie decorticare, ambalare			
PATULINĂ	Suc de fructe și legume/nectar/sirop = 13	Suc de fructe/nectar = 2		Fabrica de sucuri de fructe și legume, Supermarket	<b>15</b>		
DEOXINIVALENO L	Orz = 19 Ovăz = 5 Orzoaică = 17 Porumb = 9 Grâu = 404 Făină = 287 Pâine și produse de panificație-patiserie = 421 Floarea soarelui = 2 Mălai = 5 Mălai pentru bere = 1 Prăjituri = 1 Orez = 1	Făină = 7 Grâu = 6 Pâine și produse de panificație-patiserie = 3 Mălai = 1	Grâu = 5	Depozit cereale, Depozite seminte, Moară, Siloz, Unități de fabricare prod. morărit, Unități de fabricare prod. panificație-patiserie, Fabrica malț	<b>1194</b>		
ZEARALENONĂ	Făină = 285 Pâine și produse de panificație-patiserie = 357 Grâu = 399 Orz = 18 Orzoaică = 16 Ovăz = 5 Mălai = 2 Porumb = 10 Șrot floarea soarelui = 1	Făină = 7 Grâu = 7 Pâine și produse de panificație-patiserie = 3	Grâu = 4	Moară, Brutărie, Patiserie Depozite de cereale, Unități de fabricare produse panificație-patiserie Siloz, Fabrica malt	<b>1115</b>		



	Orez = 1						
CADMIU	Legume și fructe = 189 Ciuperci = 106 Grâu = 343 Orz = 16 Orzoaica = 5 Ovăz = 6 Porumb = 51 Fulgi de porumb = 1 Făină = 1 Orez = 1	Legume și fructe = 65 Grâu = 7 Ciuperci = 17 Porumb = 1	Legume și fructe = 61 Ciuperci = 2 Grâu = 4 Porumb = 1	Depozit cereale, Unități de producție, Supermarket, Producători ciuperci de cultură și de fructe, Fabrica de malț, Siloz Hipermarket, Depozit alimentar	<b>877</b>		
PLUMB	Vin = 210 Grâu = 354 Legume și fructe = 200 Ciuperci = 109 Orz = 15 Orzoaica = 5 Ovăz = 6 Porumb = 47 Suc de fructe/nectar = 12 Băutură aromatizată pe bază de vin = 1 Fulgi de porumb = 1 Făină = 1 Orez = 1	Grâu = 7 Legume și fructe = 67 Ciuperci = 19 Porumb = 1 Suc fructe = 2	Legume și fructe = 62 Ciuperci = 2 Grâu = 4 Porumb = 1	Fabrica de vin, Depozit cereale, Unități de producție, alimentație publică, Siloz, Moara, Producători ciuperci de cultura, Fabrica de malt, Fabrica de bere, Hipermarket, Fabrica de suc de fructe/(depozit produse finite), Depozit alimentar, Fabricare alte băuturi obținute prin fermentare	<b>1127</b>		
NITRAȚI	Spanac = 38 Salata verde = 53 Salata Iceberg = 4 Castraveți = 1	Spanac = 25 Salata verde = 11 Salata Iceberg = 1	Spanac = 5 Salata verde = 4 Salata Iceberg = 1	Alimentație publică	<b>143</b>		
3 MPCD		Sos soia = 1 Texturat proteic de soia = 1	Sos soia = 1	Supermarket Depozit alimentar	<b>3</b>		
DIOXINĂ (PCB)	Ulei și grăsimi vegetale = 31			Ambalare ulei, Fabrici de ulei și grăsimi vegetale	<b>31</b>		

STANIU	Legume conservate = 24 Pasta tomate = 1 Ananas conservat = 1 Suc de fructe conserva = 3 Carne de vita conservata = 1	Suc de fructe conserva = 12 Pasta tomate = 3 Piersici conservate proveniență Grecia = 1 Porumb boabe conservă = 1 Legume conservă = 4 Ciuperci tăiate conservă = 1	Vinete coapte = 1 Măslina conservă = 1 Compot fructe = 6	Depozit alimentar, Magazine, Hypermarket, Fabricarea conservelor de legume-fructe	<b>62</b>		
--------	--	---	--	---	-----------	--	--

### Rezultatele controalelor tematice și altor controale

Parametrul testat	Produs alimentar provenit din			Domeniul de activitate*	Probe prelevate		
	producția autohtonă	comerț intracomunitar	import		Număr total	Număr probe neconforme	Rezultat probe neconforme
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
Aflatoxină totală	Miez de nucă	-	-	Supermarket	1	-	-
	-	-	orz	depozitare	1	-	-
	-	-	semințe floarea soarelui	depozitare	2	-	-
	-	1 – arahide în coajă 1 – fistic sărat și prăjit	-	Depozite alimentare	2		-
	-	-	1 – rădăcina de ghimbir	Unitate de fabricare ceai	1		-
		Orez					

	-	Orez	-	Depozit alimentar, Unități de comercializare	-	-	-
			Alune China	Depozitare	1	-	-
Ochratoxină A	-	-	-Cafea solubilă	Comerț cu ridicata	2	-	-
	-	Cafea ambalată	-	Comercializare - hypermarket	1	-	-
	-	Vin îmbuteliat	-	Comercializare - hypermarket	1	-	-
	-	-	orz	depozitare	1	-	-
	-	-	vin alb	depozitare	1	-	-
	-	-	vin roșu	depozitare	1	-	-
	-	cafea	-	Comerț cu ridicata	1		
Deoxinivalenol	Grâu-1			Moară (1561)-1	1	0	0
	-	-	orz	depozitare	1	-	-
Zearalenona	Grâu - 1			Moară (1561)-1	1	0	0
	-	-	orz	depozitare	1	-	-
Plumb	-	-	orz	depozitare	1	-	-
	-	-	vin alb	depozitare	1	-	-
	-	-	vin roșu	depozitare	1	-	-
	Hrișcă			Fermă vegetală	1	-	-
	Suc concentrat de mere	-	-	Fabrică suc concentrat de mere	1		
Cadmium	-	-	orz	depozitare	1	-	-
	Suc concentrat de mere	-	-	Fabrică suc concentrat de mere	1		
Fier 4	Vin	-	-	Fabrică vin –centre vinificație	4	-	-
Cupru 4	Vin	-	-	Fabrică vin –centre vinificație	4	-	-

**Raportul rezultatelor analitice din cadrul controalelor oficiale asupra transporturilor de produse ce se supun Deciziei Comisiei  
2006/504/EC pentru anul 2007**

<b>CN code</b>	<b>Product/country of origin</b>	<b>Number of consignments imported (if available)</b>	<b>Number of consignments sampled and analysed</b>	<b>Number of consignments found to be compliant with EU legislation</b>	<b>Number of consignments found to be non-compliant with EU legislation</b>
1202 10 90	Peanuts originating in or consigned from China	37	14	14	
1202 20 00	Peanuts originating in or consigned from China	83	58	58	
2008 11 94	Peanuts in immediate packings of a net content exceeding 1 kg originating in or consigned from China	2	1	1	
0802 50 00	Pistachios originating in or consigned from Iran	4	4	4	
0804 20 90	Dried figs originating in or consigned from Turkey	7	7	7	
0802 50 00	Pistachios originating in or consigned from Turkey	1	1	1	
2007 99 98	Fig paste and hazelnut paste originating in or consigned from Turkey	3	3	3	
2008 19	Hazelnuts, figs and pistachios, prepared or preserved, including mixtures originating in or consigned from Turkey	26	7	7	
1106 30 90	Flour, meal and powder of hazelnuts, figs and pistachios originating in or consigned from Turkey	3	3	3	

## ORGANISME MODIFICATE GENETIC

PROGRAMUL NAȚIONAL DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL  
în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2007

## SOIA SI PORUMB

Nr · crt	JUDETUL	Controale			Probe prelevate			Nr. neconformi tati	Masuri aplicate
		Planificate	Realizate	Grad de indeplinire %	Planificate	Realizate	Grad de indeplinire %		
1	ALBA	74	24	32,4	10	10	100,0	1	1 amenda
2	ARAD	152	70	46,05	48	19	39,5	2	2 amenzi
3	ARGES	29	19	65,5	22	12	54,5		
4	BACAU	100	69	69	23	19	82,6		
5	BIHOR	8	4	50	6	2	33,3		
6	BISTRITA	40	51	127,5	22	19	86,3		
7	BOTOSANI	184	190	103,2	64	13	20,3	1	1 amenda
8	BRASOV	80	29	36,2	92	79	85,8		
9	BRAILA	132	48	36,3	30	24	80,0		
10	BUZAU	110	28	25,4	60	17	28,3	1	1 amenda
11	CARAS –SEVERIN	56	29	51,7	26	13	50,0		
12	CALARASI	140	39	27,8	108	33	30,5	1	1 amenda
13	CLUJ	112	20	17,8	38	28	73,6	1	1 amenda
14	CONSTANTA	70	67	95,7	54	33	61,1		
15	COVASNA	6	6	100	6	5	83,3		
16	DAMBOVITA	30	20	66,6	21	18	85,7		
17	DOLJ	80	90	112,5	14	13	92,8		
18	GALATI	80	78	97,5	20	19	95,0		
19	GIURGIU	68	42	61,7	28	28	100,0		
20	GORJ	142	38	26,7	16	16	100,0		
21	HARGHITA	8	5	62,5	2	4	200,0		
22	HUNEDOARA	172	183	106,39	28	26	92,8	1	1 amenda
23	IALOMITA	96	96	100	28	28	100,0	1	1 amenda
24	IASI	68	23	33,8	24	18	75,0		
25	ILFOV	36	15	41,6	16	0	0		
26	MARAMURES	18	23	127,7	10	5	50,0		
27	MEHEDINTI	16	25	156,2	18	13	72,2		
28	MURES	192	159	82,8	42	42	100,0		

29	NEAMT	108	108	100	38	38	100,0		
30	OLT	136	73	53,6	30	30	100,0	3	3 amenzi
31	PRAHOVA	180	82	45,5	50	38	76,0		
32	SATU-MARE	73	29	39,7	33	26	78,7		
33	SALAJ	32	49	153,1	28	28	100,0	1	1 amenda
34	SIBIU	159	46	28,9	40	30	75,0		
35	SUCEAVA	91	72	79,1	15	8	53,3		
36	TELEORMAN	130	80	61,5	70	43	61,4		
37	TIMIS	174	99	56,8	68	47	69,1	6	6 amenzi
38	TULCEA	170	151	88,8	62	24	38,7	1	1 amenda
39	VASLUI	56	31	55,3	32	30	93,7		
40	VALCEA	64	56	87,5	32	28	87,5		
41	VRANCEA	88	14	15,9	36	17	47,2		
42	BUCURESTI	36	36	100	26	26	100,0		
<b>TOTAL</b>		<b>3796</b>	<b>2416</b>	<b>69,67%</b>	<b>1436</b>	<b>969</b>	<b>75,07%</b>	<b>20</b>	<b>20</b>

A. INSPECȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ 2006-2007

Grad de realizare a obiectivelor propuse:

Nr. crt.	Anul	Număr controale efectuate		Număr probe prelevate		Grad de realizare a obiectivelor propuse		Motivele care au stat la baza nerealizării obiectivelor propuse (dacă este cazul)
		Planificat	Realizat	Planificat	Realizat	Număr controale	Număr probe prelevate	
1.	2006	8.101	7.178	140	105	89	75	- Mijloace de transport insuficiente; - Personal de inspecție insuficient; - Efectuarea de alte acțiuni în cadrul DADR.( 30%).
2.	2007	9.365	7.361	120	78		54	- Mijloace de transport insuficiente; - Personal de inspecție insuficient; - Efectuarea de alte acțiuni în cadrul DADR(30%).

Rezultate obținute :

Nr crt	Anul	Operatori aflați in baza de date	Inspecții		Măsuri luate în urma inspecției:					
			Număr inspecții realizate	Număr unități neconforme urmare a inspecției	Licențe de fabricație suspendate	Licențe de fabricație retrase	Oprirea fabricației	Nr. avertismente	Nr. amenzi/valoare lei	Recontroale efectuate pentru eliminarea neconformităților
1.	2006	13.466	7.178	1.191	281	721	279	811	256/ 256.930	551
2.	2007	13.042	7.361	1.482	299	725	330	934	460/ 339.000	734

**ANALIZA NECONFORMITĂȚILOR IDENTIFICATE ÎN CADRUL ACTIVITĂȚII DE CONTROL**  
din care:

Anul	Nr. total de neconformități constatate	Nerespectarea condițiilor care au stat la baza acordării licenței de fabricație:								Nr. neconformități legate de alte documente	
		Nerespectarea parametrilor de calitate a produselor finite	Neefectuarea analizelor de laborator a produselor finite	Marcare și etichetare neconforme	Nerespectarea fluxului Tehnologic	Nerespectarea instrucțiunilor tehnologice	Funcționarea fără autorizație sanitară și sanitar veterinar	Funcționarea cu personal necalificat	Utilizarea de materii prime ingrediente necorespunzătoare	alte	
2006	1.878	27	337	56	189	91	65	95	26	455	537
2007	1.920	72	294	131	249	98	86	103	58	519	310

**B. INSPECȚIA DEPOZITELOR DE CEREALE**

**Grad de realizare a obiectivelor propuse:**

Anul	Număr controale efectuate		Număr probe prelevate		Grad de realizare a obiectivelor propuse		Motivele care au stat la baza nerealizării obiectivelor propuse (dacă este cazul)
	Planificat	Realizat	Planificat	Realizat	Număr controale	Număr probe prelevate	
2006	2273	1363	110	70	60	51	
2007	2438	1283	130	120	52	92	

**Rezultate obținute :**

Anul	Operatori aflați în baza de date	Inspecții		Măsuri luate în urma inspecției :			
		Număr inspecții realizate	Număr unități neconforme urmare a inspecției	Suspendarea autorizației de depozit	Nr. av.	Nr. amenzi/valoare	Recontroale efectuate pentru eliminarea neconformităților
2006	2273	1363	165	2	99	18/ 17700	53
2007	2438	1283	188	25	119	69/345.000	87



## ANALIZA DATELOR

### A. INSPECȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ:

- a. **Agenții economici aflați în baza de date:**
  - în anul 2007 - **13.642 de procesatori**;
  - în anul 2006 – 13.446 de procesatori ( 96%).
- b. Numărul de inspecții realizate:
  - în 2007 – 7.361;
  - în 2006 - 7.178 (103%).
3. Numărul de neconformități găsite în urma controalelor efectuate:
  - în 2007 – 1.482;
  - în 2006 - 1.191 ( 124%).
4. Măsuri luate în urma inspecțiilor efectuate:
  - 4.1. suspendarea/ retragerea licențelor de fabricație:
    - în 2007 - au fost suspendate 1024 licențe de fabricație;
    - în 2006 - au fost suspendate 1002 licențe de fabricație (102%);
  - 4.2. oprirea fabricației:
    - în 2007 - s-a oprit prelucrarea produselor agro-alimentare la 330 agenții economici;
    - în 2006 - s-a oprit prelucrarea produselor agro-alimentare la 279 agenții economici( 118%);
  - 4.3. sancționare cu avertisment scris ;
    - în 2007 – 934;
    - în 2006 - 811 ( 115%).
  - 4.4. sancționare cu amendă:
    - nr. de amenzi în 2007- 460 cu valoarea de 339.000 lei;
    - nr. de amenzi în 2006 – 256 cu valoarea de 256.000 lei( 180% la nr. de amenzi și 133% la valoarea amenzi).
  - 4.5. recontroale efectuate;
    - în 2007 s-au efectuat 734 recontroale;
    - în 2006 s-au efectuat 551 recontroale( 132%).
5. Analiza neconformităților:

În urma controalelor efectuate s-au găsit :

  - în anul 2007 – 1.920 de neconformități față de anul 2006 în care s-au constatat 1.878 neconformități ( 102%);
  - 5.1. Neconformitățile au constatat în următoarele:
    - nerespectarea parametrilor de calitate a produselor finite;
      - în 2007 – s-au găsit 72 de neconformități față de 2006 unde s-au găsit 27 de neconformități (266%);
    - marcarea și etichetare a produselor finite necorespunzător:
      - în 2007 au fost 131 de neconformități;
      - în 2006 s-au găsit 56 de neconformități ( 234%).
    - nerespectarea instrucțiunilor tehnologice;
      - în 2007- s-au găsit 98 de neconformități;
      - în 2006- s-au găsit 91 de neconformități ( 108%).
    - funcționarea cu personal necalificat;
      - în anul 2007 s-au găsit 103 neconformități;
      - în anul 2006 s-au găsit 95 de neconformități ( 108%);
    - utilizarea de materii prime și ingrediente necorespunzătoare din punct de vedere calitativ sau cu termeni de valabilitate expirat;
      - în 2007 s-au găsit 58 de neconformități
      - în 2006 s-au găsit 26 de neconformități(223%).

### B. INSPECȚIA DEPOZITELOR DE CEREALE

1. Operatori aflați în baza de date:
  - în 2007 – 2.438 agenți economici

- în 2006 - 2.273 agenți economici ( 107%);
- 2. Numărul de inspecții efectuate:
  - în 2007 s-au efectuat 1283 de inspecții;
  - în 2006 s-au efectuat 1363 de inspecții (94%);
- 3. Nr. de unități neconforme 188 în 2007 și 165 în 2006 ( 114%).
- 4. Măsuri luate în urma inspecțiilor efectuate:
  - 4.1. suspendarea autorizației de funcționare;
    - în 2007 s-au suspendat activitatea la 25 depozite de cereale;
    - în 2006 s-au suspendat activitatea de depozitare a cerealelor la 2 agenți economici( 125%);
  - 4.2. sancționare cu avertisment scris ;
    - în 2007 – 119;
    - în 2006 - 99 ( 120%).
- sancționare cu amendă:
  - nr. de amenzi în 2007- 69 cu valoarea de 345.000 lei;
  - nr. de amenzi în 2006 – 18 cu valoarea de 17.700 lei( 195% la nr. de amenzi și 133% la valoarea amenzii).
- recontroale efectuate;
  - în 2007 s-au efectuat 87 controale;
  - în 2006 s-au efectuat 53 controale( 164%).

## **1. Cauzele apariției neconformităților:**

### **1.1. Depozitarea materiilor prime, auxiliare și finite în condiții necorespunzătoare:**

- spații de depozit improprii, nerespectarea parametrilor de depozitare ( temperatură, umiditate, aerare, aerisire, nelotizarea produselor), ex faina depozitata linga perete, sarea depozitata direct pe pardoseală, carnea depozitată in aceeași camera frigorifica cu produsele finite.

### **1.2. Nerespectarea instrucțiunilor tehnologice de fabricație:**

- nu se efectueaza receptia cantitativa si calitativa a materiilor prime si auxiliare ; - necunoasterea prevederilor H.G. 1904/2006 privind obligativitatea verificarii metrologice la aparatele de masura si control ;
- nu se foloseste sare iodata in procesul tehnologic de obtinere a painii ;
- materiile prime (faina, grâu) ambalate in saci necorespunzatori ;
- nu se efectueaza cernerea manuala sau mecanică a făinii de grâu;
- lipsa laboratoarelor uzinale sau dotarea incompleta a acestora;
- nu se respectă parametri tehnologici la procesare a produselor agro-alimentare, cum ar fi nerespectarea timpilor de malaxare, de dospire și de coacere, folosirea drojdiei și a sării, fără o pregătire prealabilă (emulsionarea drojdiei, dizolvarea și filtrarea sării etc) - în cazul fabricării pâinii;
- nu se respectă rețetele de fabricație și consumurile specifice a materiilor prime;
- fabricarea de produse noi și comercializate fără a fi testate calitativ, la un laborator de analiză a alimentelor;
- neimplicarea administratorilor pentru modernizarea unităților de producție.
- functionarea cu personal necalificat;
  - necompletarea documentatiei care a stat la baza acordării licenței de fabricatie cu modificariile aparute pe parcurs (standarde de firmă, instrucțiunii tehnologice, buletine de analiză pentru verificarea parametrilor de calitate și a termenului de valabilitate a produselor noi fabricate, schița unității de producție cu amplasarea utilajelor tehnologice folosite etc.) ;

### **1.3. funcționarea fără licență de fabricație.**

## **2. Actiuni intreprinse pentru solutionarea neconformitatilor:**

### **-In cazul deficientelor minore constatate :**

- s-au acordat termene de remediere a acestora și s-a dispus sanctionarea unitățiilor ;
- s-au efectuat controale pentru a constata eliminarea neconformitatilor.

### **-In cazul deficientelor majore:**

- agentii economici au fost santionati contravențional cu amenda, s-a suspendat licenta de fabricatie si s-a dispus oprirea fabricatiei până la remedierea celor constatate ;
- s-au efectuat recontroale pentru a constata eliminarea neconformitatilor.

### **3 .Potentialul pericol pe care il reprezinta neconformitatile asupra sanatatii umane:**

Nu au fost situatii in care sa fie pusa in pericol sanatatea consumatorului.

## **ACTIUNI INTREPRINSE PENTRU A ASIGURA EFICIENTA ACTIVITATILOR DE CONTROL**

### **A. Actiunile intreprinse pentru asigurarea conformitatii de catre operatorii din domeniul alimentar :**

#### **a.Restrictii si interziceri la introducerea pe piata, import, export sau utilizare a alimentelor :**

Nu a fost cazul.

#### **b.Retragerea sau suspendarea activitatii de functionare in domeniul alimentar;**

- s-a suspendat activitatea de productie la 299 agenți economici din industria alimentară și la 25 depozite de cereale ;
- amenzi sau alte sanctiuni administrative :
  - 339 de amenzi cu valoarea de 460.000 lei și 934 de avertismente scrise la agenții economici din industria alimentară ;
  - 69 de amenzi cu valoarea de 345.000 lei și 119 avertismente scrise, la depozitele de cereale ;
  - la 330 agenții economici, care fabricau produse alimentare fără a deține o licență de fabricație sau standarde de firmă pentru produsele finite noi, s-a dispus oprirea fabricatiei, interzicerea de la comercializare a produselor si sanctionarea cu amenda contravențională.

### **B.Actiunile intreprinse pentru imbunatatirea serviciilor de control oficial**

#### **1.Activitati de instruire**

- In perioada analizata s-au organizat activitati de instruire și informare a procesatorilor din industria alimentară la DADR.

#### **2.Alocarea de resurse suplimentare**

Nu s-au alocat resurse suplimentare.

#### **3.Initiative de control bazate pe evaluarea riscului**

Nu s-au intreprins controale bazate pe evaluarea riscului.

#### **4.Informari pentru operatorii din domeniul alimentar si consumatori**

Periodic, operatorii din industria alimentara si consumatorii sunt informati cu privire la legislatia privind productia de produse alimentare, privind masurile de reglementare a pietei pe filiera cerealelor si produselor procesate din cereale prin mass-media: comunicate de presa, briefing-uri, interviuri radio, șiTV.

#### **5.Comunicare si colaborare cu alte structuri implicate in activitatea de control.**

Inspectorii D.A.D.R. colaboreaza cu inspectorii din cadrul D.S.V.S.A., Garzii Financiare, Inspectoratului Județean de Politie, Oficiului Județean pentru Protectia Consumatorului, Inspectoratului Teritorial de Munca, Directiei Județene pentru Sanatate Publica si participa in echipe mixte la efectuarea de controale conform tematicilor comune.

**TRECEREA PRIN PUNCTELE DE INSPECTIE LA FRONTIERA IN TERMENI NUMERICI AI TRANSPORTURILOR**  
**01.01-31.12.2007**

Anexa nr. 12

ANSVSA - Directia Import, Export, Tranzit si Inspectie la Frontiera

Nume punct	TOTAL	Tipul	Toate produsele pentru consum uman								Alte produse decât cele pentru consum uman								Animale vii															
			T temperatură controlată				NT fără temperatură controlată				T				NT				U				E				O							
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. CONSTANTA			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PL Constanta Nord	397	p		266						73								55		3														
PL Constanta Sud	3080	p		2179	21					470								407		3														
PL Constanta Sud	0	R+ZL																																
PL Midia	132	p																						132										
TOTAL	3609		2445	21	0	0	543	0	0	0	0	0	0	0	462	6	0	0	0	0	0	0	132	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. IASI			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PL Sculeni	10	R		3														4		3														
PL Cristești	0	F																																
TOTAL	10		3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3. OTOPENI			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PL AIBO	246	aero		5						111				2				4		29												52		
PL Gara de Nord	0	F®																																
PL Banasa(Tg Ex)	0	R																																
TOTAL	246		5	0	0	0	111	0	0	2	4	0	0	0	29	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	0	0	42
4. SATU MARE			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PL Halmeu	47	R			10	1				2								23								2			3	2	1	1	3	
PL Halmeu	0	F																																
TOTAL	47		0	10	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	3	2	1	3	1	3	
5. SUCEAVA			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PL Siret	27	R		3						3								11				6												
TOTAL	27		3	0	0	0	3	4	0	0	0	0	0	0	11	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6. TIMIS			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PL Moravita	196	R		1		9		57		3				4				52				10				6				47			1	
PL Stamura Moravita	75	F																															2	1
TOTAL	271		1	0	9	57	3	4	1	0	0	0	0	0	52	0	10	6	0	0	0	0	47	0	1	0	0	2	1	2	0	0	0	0
7. YASLUI			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PL Albita	495	R		13	3	36		101		3				3				1				131				16				45			5	19
TOTAL	495		13	3	36	101	3	3	3	0	0	0	0	1	131	116	16	45	0	0	0	0	179	2	1	0	0	5	0	0	62	3	3	64
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>4705</b>		Toate produsele pentru consum uman								Alte produse decât cele pentru consum uman								Animale vii															
			T				NT				T				NT				U				E				O							
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
			2470	34	46	158	663	11	6	2	4	0	0	0	1	689	151	29	127	0	0	0	179	2	1	0	0	62	3	3	64			

Legenda: 1=numar total importuri  
2=tranzit intrare  
3=tranzit iesire  
4=export  
T=temperatura controlata (adica refrigerate sau congelate)  
NT=fara temperatura controlata (ambiental)  
U=ungulate  
E=ecvine  
O=attele (adica animale de companie si CITES)  
p=port  
R+ZL=rutier+zona libera  
R=rutier  
F=feroviar

TESTE DE LABORATOR IANUARIE – DECEMBRIE 2007 EFECTUATE IN POSTURILE DE INSPECTIE LA FRONTIERA

No.	PIF	Tipul de produse	Țara de origine	Analize solicitate	Data prelevării	Motivul prelevării			Rezultate pozitive	Rezultate negative	Decizie finală
						Planul de monitorizare	Măsurile de siguranță	Mesaje RASFF			
<b>I.Constanta Sud ( PIF port)</b>											
1.		Carne pasăre	Brazilia	-Salmonella -Chloramfenicol -Dimetridazol -Nitrofurani -Sulfamide -Tireostatice -Metale grele (Pb, Cd) -Metale radioactive (Cs)	08.01.2007	x				x	Liberă circulație
2.		Carne pasăre	Brazilia	-Salmonella -Cloramfenicol -Dimetridazol -Nitrofurani -Sulfamide -Tireostatice -Metale grele (Pb, Cd)	29.01.2007	x				x	Liberă circulație
3.		Ficat pasare	Brazilia	-Salmonella -Sulfamide -Metale grele (Pb, Cd) -Aflatoxina B1	29.01.2007	x				x	Liberă circulație
4.		Pelete creveți	Indonezia	-Metale grele (Hg) -Histamine	13.04.2007	x				x	Liberă circulație
5.		Ficat pasare	Brazilia	-Salmonella -Tetracycline	07.05.2007	x				x	Liberă circulație
6.		Intestine uscate	China	- Cloramfenicol -Nitrofurani	29.05.2007	x				x	Liberă circulație
7.		Intestine uscate	China	- Cloramfenicol -Nitrofurani	08.06.2007	x				x	Liberă circulație
8.		Intestine uscate	China	- Cloramfenicol -Nitrofurani	11.06.2007	x				x	Liberă circulație

9.		Intestine uscate	China	- Cloramfenicol -Nitrofurani	11.06.2007	x				x	Liberă circulație
10.		Ficat pasare	Brazilia	-Penicillin -Tetracycline -Erythromycin -Streptomycin -Neomycin - Nitrofurani	08.08.2007	x				x	Liberă circulație
11.		Pastramă pui	Brazilia	-metale grele (Pb, Cd) -HCH Pesticide -Lindan -DDT -Endrin -Aldrin -Dieldrin -Heptachlor -Tetracycline -Erythromycin - Streptomycin - Neomycin	07.08.2007	x				x	Liberă circulație
12.		Carne pasare	Brazilia	-Salmonella -Dimetridazol -Nitrofurani - Penicillin - Tetracycline -Erythromycin - Streptomycin - Neomycin	07.08.2007	x				x	Libera circultie
13.		Conserve ton	Tailanda	-metale grele (Pb, Cd) - HCH Pesticide -Lindan -DDT -Endrin -Aldrin -Dieldrin -Heptachlor	06.08.2007	x				x	Liberă circulație
14.		Conserve ton	Tailanda	-metale grele (Pb, Cd)	09.08.2007	x				x	Liberă circulație
15.		Conserve ton	Tailanda	-metale grele (Pb, Cd) - HCH Pesticide -Lindan -DDT	06.08.2007	x				x	Liberă circulație

				-Endrin -Aldrin -Dieldrin -Heptachlor							
16.		Conserve ton	Vietnam	-metale grele (Pb, Cd) - HCH Pesticide -Lindan -DDT -Endrin -Aldrin -Dieldrin -Heptachlor	06.08.2007	x				x	Liberă circulație
17.		Poultry meat	Brazil	-Salmonella -Dimetridazol -Nitrofurani - Penicilline - Tetracycline -Erythromycin - Streptomycin - Neomycin	06.08.2007	x				x	Liberă circulație
18.		Conserve sardine	Tailanda	-metale grele (Pb, Cd)	10.08.2007	x				x	Liberă circulație
19.		Conserve macrou	Peru	-metale grele (Pb, Cd) - HCH Pesticide -Lindan -DDT -Endrin -Aldrin -Dieldrin -Heptachlor	14.08.2007	x				x	Liberă circulație
20.		Conserve ton	Tailanda	-metale grele (Pb, Cd)	21.08.2007	x				x	Liberă circulație
21.		Pelete creveti	Indonezia	-metale grele (Hg)	24.08.2007		x			x	Liberă circulație
22.		Carne preparata curcan	Brazilia	-Dimetridazol -Nitrofurani	06.09.2007	x					
23.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	09.01.2007		x			x	Liberă circulație
24.		Faina de peste	Peru	-Salmonella	12.01.2007		x			x	Liberă

				Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice							circulație
25.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice -metale grele (Pb, Cd) -metale radioactive (Cs)	22.01.2207		x			x	Liberă circulație
26.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	07.03.2007		x			x	Liberă circulație
27.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	20.03.2007		x			x	Liberă circulație
28.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	23.03.2007		x			x	Liberă circulație
29.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	24.04.2007		x			x	Liberă circulație
30.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	03.05.2007		x			x	Liberă circulație
31.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae -determinarea proteinei specifice	04.05.2007		x			x	Liberă circulație
32.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	22.05.2007		x			x	Liberă circulație
33.		Faina de peste	Peru	-Salmonella	29.05.2007		x			x	Liberă



				Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice							circulație
34.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	12.07.2007		x			x	Liberă circulație
35.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	18.07.2007		x			x	Liberă circulație
36.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	20.07.2007		x			x	Liberă circulație
37.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	26.07.2007		x			x	Liberă circulație
38.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	09.08.2007		x			x	Liberă circulație
39.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	09.08.2007		x			x	Liberă circulație
40.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	12.09.2007		x			x	Liberă circulație
41.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	12.09.2007		x			x	Liberă circulație
42.		Faina de peste	China	-Salmonella Enterobacteriaceae	14.09.2007		x			x	Liberă circulație

				- determinarea proteinei specifice							
43.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	18.09.2007		x			x	Liberă circulație
44.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	26.09.2007		x			x	Liberă circulație
45.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	28.09.2007		x			x	Liberă circulație
46.		Fructe de mare	Thailand	- Nitrofurani	26.10.2007		x			x	Liberă circulație
47.		Faina de peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	02.10.2007	x				x	Liberă circulație
48.		membrane porc	China	- Nitrofurani - Chloramphenicol	14.11.2007		x			x	Liberă circulație
49.		Conserve ton	Thailand	-metale grele	14.11.2007	x				x	Liberă circulație
50.		Macrou	Canada	-Paraziți-Anisakis	27.11.2007			x		x	Liberă circulație
51.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	27.11.2007			x		x	Liberă circulație
52.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	28.11.2007			x		x	Liberă circulație
53.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	29.11.2007			x		x	Liberă circulație
54.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	28.11.2007			x		x	Liberă circulație
55.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	28.11.2007			x		x	Liberă circulație
56.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	28.11.2007			x		x	Liberă circulație
57.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	28.11.2007			x		x	Liberă circulație

58.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	28.11.2007			x		x	Liberă circulație
59.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	28.11.2007			x		x	Liberă circulație
60.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	28.11.2007			x		x	Liberă circulație
61.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	29.11.2007			x		x	Liberă circulație
62.		Macrou	Canada	- Paraziți-Anisakis	29.11.2007			x		x	Liberă circulație
63.		Faina peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae -determinarea proteinei specifice	13.11.2007		x			x	Liberă circulație
64.		Faina peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	14.11.2007		x			x	Liberă circulație
65.		Faina peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	14.11.2007		x			x	
66.		Faina peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	30.11.2007		x			x	Liberă circulație
67.		Faina peste	China	Paraziți-Anisakis	18.12.2007			x			Negativ
68.		Faina peste	Canada	Paraziți-Anisakis	18.12.2007			x			Negativ
69.		Faina peste	Canada	Paraziți-Anisakis	19.12.2007			x			Negativ
70.		Faina peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	03.12.2007		x				Negativ
71.		Faina peste	China	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	05.12.2007		x				Negativ
72.		Faina peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae	11.12.2007		x				Negativ

				- determinarea proteinei specifice						
73.		Faina peste	Peru	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	20.12.2007	x				Negativ
74.		Hrana animale companie	Canada	-Salmonella	18.12.2007		x			Negativ
75.		Faina peste	China	-Salmonella Enterobacteriaceae - determinarea proteinei specifice	28.12.2007	x				Negativ
<b>II. Constanta Nord (PIF port)</b>										
1.		Merlin	China	-metale grele	16.01.2007	x			x	Liberă circulație
2.		Macrou	China	-metale grele - Cloramfenicol -Nitrofurani	08.07.2007	x			x	Liberă circulație
3.		Pelete creveti	Indonesia	-metale grele	27.09.2007		x		x	Liberă circulație
4.		Carne preparata pui	Brazil	-Salmonella	03.10.2007		x		x	Liberă circulație
5.		Ficat pui	Brazil	-Salmonella	03.10.2007		x	x		Distrugere
6.		Ficat pui	Brazil	-Salmonella	04.10.2007		x	x		Distrugere
7.		Membrane oaie	China	- Nitrofurani - Cloramfenicol	08.10.2007	x				
8.		Conserva macrou	Thailand	-Bacteriologic - metale grele	16.10.2007	x				
9.		Carne pasare	Brazil	-Salmonella	22.10.2007		x		x	Liberă circulație
10.		Ficat pasare	Brazil	-Salmonella	23.10.2007		x	x		Distrugere
11.		Carne pasare	Brazil	- Salmonella	02.11.2007		x		x	Liberă circulație
12.		Macrou	Canada	Paraziți-Anisakis	08.11.2007		x		x	Liberă circulație
<b>III. Siret (PIF rutier)</b>										
1.		Miere	Ukraine	-pesticide organo- clorurate	30.09.2007	x			x	Liberă circulație

2.		Miere	Ukraine	-reziduuri antibiotice	30.09.2007			x		x	Liberă circulație
<b>IV. Albita (PIF rutier)</b>											
1.		Peste congelat	Uruguay	-metale grele (Pb, Cd)	02.03.2007	x				x	x
2.		Peste congelat	Vietnam	-metale grele (Pb, Cd)	02.03.2007	x				x	x
3.		Miere	Moldavia	-pesticide organoclorurate	02.06.2007	x				x	x
	<b>V. Sculeni (PIF rutier)</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>VI. Otopeni (PIF aeroport)</b>	Homari	USA	-Cadmium	17.10.2007	x	-	-		x	Liberă circulație
		Icre rosii	USA	Metale grele (Pb, Cadmium , Hg)		x					Negativ
		Material seminal bovine	USA	Microbiologic	12.12.2007	x					Liberă circulație
	<b>VII. Moravita (PIF rutier)</b>	Hrana pentru pesti	Serbia	-Salmonella	19.12.2007	-	x	-		-	Liberă circulație
	<b>VIII. Halmeu (PIF rutier)</b>	-	-	-	-	-	-	-		-	-