

RAPORT
privind implementarea
PLANULUI NAȚIONAL UNIC
de CONTROL INTEGRAT
pentru ROMÂNIA
în anul 2008

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 2008

- 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. NOȚIUNI INTRODUCTIVE PRIVIND ELABORAREA RAPORTULUI

1.1. Generalitati

Raportul privind implementarea Planului National Unic de control integrat in anul 2008, denumit in continuare Raportul este elaborat in conformitate cu cerintele art. 44 al Regulamentului Comunitatii Europene nr. 882/2004 referitor la controalele oficiale.

Prezentul Raport este cel de-al doilea intocmit de Romania dupa aderarea la Uniunea Europeana.

Raportul 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 (MS),
- Ministerul Agriculturii, Padurilor si Dezvoltarii Rurale (MAPDR),
- Autoritatea Naționala pentru Protectia Consumatorilor (ANPC),
- Ministerul Mediului (MM),

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

- Ministerului Administratiei si Internelor (MAI)
- Ministerului Transporturilor si Infrastructurii (MTI),
- Ministerului Apararii Nationale (MAN),
- Ministerul Justiției și Libertăților Cetățenești (MJLC).

La intocmirea *Raportului* au fost luate in considerare cerintele prevazute in R CE 882/2004 precum si cele prevazute in *Decizia Comisiei nr 654/24.07.2008 privind liniile directe pentru asistarea statelor membre în elaborarea raportului anual cu privire la planul de control național multianual integrat prevăzut de Regulamentul (CE) nr. 882/2004.*

1.2. Obiective

Obiectivele intocmirii *Raportului* sunt in stransa legatura cu cele prevazute in Articolul 44(1) al Regulamentului (CE) numarul 882/2004, vizand evaluarea eficacitatii si eficientei sistemelor de control implementate, cu evidentierea progreselor inregistrate in implementarea Planului National de Control.

Analiza datelor rezultate in urma controalelor efectuate conduce la revizuirea *Planului* de control in sensul dezvoltarii continue si imbunatatirii sistemelor de control aplicate.

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

- Dezvoltarea propriilor programe de control anual (audituri, inspectii)
- Pregatirea raportului Comisiei Europene catre Parlamentul si Consiliul European in conformitate cu Articolul 44 alineatele (4) si (6) din Regulamentul (CE) numarul 882/2004.

1.3. Domeniul de aplicare

Raportul se refera la toate sistemele de control oficial existente in Romania pentru verificarea conformitatii cu legislatia in domeniul hranei pentru animale si al alimentelor, inclusiv al produselor medicinale veterinare si a altor produse de uz veterinar, precum si cu regulile privind sanatatea plantelor, sanatatea si bunastarea animalelor.

1.4. Continutul si formatul raportului

Structura Raportului urmeaza descrierea sistemelor de control din PNC.

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

- Rezultatele controalelor oficiale efectuate in anul 2008, atat cele planificate cat si cele suplimentar efectuate, gradul in care obiectivele strategice stabilite in planurile anuale au fost atinse (frecventa si natura lor); daca obiectivele nu au fost atinse o analiza a factorilor care au condus la aceasta; indicatorii de performanta si obiectivele; finantarea controalelor si motivatia efectuării acestora;
- Frecventa si tipurile de neconformitati identificate, clasificarea neconformitatilor pe sector si lant alimentar, analiza neconformitatilor in ceea ce priveste aparitia acestora, natura riscului cauzat de neconformitati, cauzele neconformitatilor;
- Actiuni intreprinse pentru a asigura conformitatea operatorilor din domeniul alimentelor, al furajelor si altor producatori;
- Actiuni intreprinse pentru functionarea eficienta a structurilor de control.

De asemenea sunt prezentate concluzii privind nivelul de conformitate atins pe baza datelor de mai sus (in *Capitolul 3*), incluzand activitatile de audit (intern/extern) si concluziile acestora, aprecieri privind progresele inregistrate in indeplinirea obiectivelor strategice din Planul National de Control si eficienta controalelor efectuate.

In cazul in care exista rapoarte anuale referitoare la planuri specifice de control sau alte controale oficiale la care se face referire in alte prevederi legislative comunitare, informatiile continute in aceste rapoarte nu se vor repeta, ci se va face trimitere la cel mai recent raport specific inaintat.

1.5. Amendamente la planul national de control

Planul National de Control intocmit in cursul anului 2007 si adoptat de catre *Comitetul Interministerial pentru alimente si hrana pentru animale*, impreuna cu *Raportul* privind implementarea acestuia in anul 2007, in forma in care a fost transmis la Comisia Europeana, au reprezentat baza discutiilor si evaluarilor ce au avut loc in cadrul grupului de lucru incepand cu semestrul II al anului 2008, in vederea stabilirii, acolo unde a fost cazul, a amendamentelor la Planul National de Control.

Au avut loc 7 sedinte ale Grupului de lucru la care au participat reprezentantii din cadrul ANSVSA si toate celelalte autoritati implicate in elaborarea Planului Unic de Control.

Capitolul 8 al Planului a fost revizuit, continand date mai concrete, obiective masurabile privind controalele planificate pentru anii 2009-2010 in privinta tuturor sistemelor de control descrise in capitolele anterioare.

Planificarea pentru urmatorii doi ani a avut ca baza de pornire rezultatele inregistrate si evaluate in *Raportul* privind implementarea *Planului* in 2007.

Procesul de revizuire a funcționării Planului Unic Național de Control se realizeaza anual de catre grupul de lucru, în conformitate cu cerințele Regulamentului (CE) nr.882/2004.

Planul in forma sa amendata a fost adoptat în ședința Comitetului interministerial din data de 23.04.2009, în vederea avizării, fiind transmis apoi Comisiei Europene. Pana la momentul elaborării și redactării prezentului Raport nu s-au primit oficial observații de la Comisia Europeană cu privire la varianta amendata a Planului Național Unic de Control.

Capitol 2. IMPLEMENTAREA PLANULUI NATIONAL DE CONTROL IN ANUL 2008

2.1. Sistemul de control pentru sanatatea plantelor

2.1.1. Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale / Agenția Națională Fitosanitară

A) Implementarea planului național de control în anul 2008

Ministerul Agriculturii, Padurilor si Dezvoltarii Rurale este autoritatea centrala in domeniul protectiei plantelor si carantinei fitosanitare, care coordoneaza si controleaza aplicarea prevederilor legale specifice prin Agenția Națională Fitosanitară.

✓ Conformitatea privind legislația.

În domeniul sănătății plantelor au fost implementate următoarele Directive ale Uniunii Europene: Directiva Comisiei 91/2006CE (măsurile pentru combaterea și prevenirea răspândirii paduchelui din San José), Directiva Comisiei 93/85CE și Directiva Comisiei 2006/56CE (controlul putregaiului inelar al cartofului, produs de *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus*), Directiva Consiliului 2000/29/CE cu modificările și completările ulterioare (măsurile de protecție împotriva introducerii și răspândirii organismelor de carantină daunatoare plantelor sau produselor vegetale pe teritoriul Comunității), Directiva Comisiei 92/105CE cu modificările și completările ulterioare (pasaportul fitosanitar utilizat pentru circulația anumitor plante, produse vegetale sau alte obiecte în Comunitate), Directiva Comisiei 105/2004CE (stabilirea modelelor de certificate fitosanitare sau de certificate fitosanitare pentru reexport oficiale, care însoțesc plantele, produsele vegetale sau alte obiecte care provin din țări terțe), Directiva Comisiei 92/90CE (procedura de înregistrare a producătorilor și importatorilor de plante, produse vegetale sau alte obiecte), Directiva Comisiei 2001/32CE (recunoașterea zonelor protejate expuse anumitor riscuri fitosanitare în Comunitate), Directiva Comisiei 94/3CE (proceduri pentru notificarea interceptării unui transport de marfă sau a unui organism daunător din țări terțe și care prezintă un risc fitosanitar iminent), Directiva Comisiei 93/51CE (reguli pentru circulația anumitor plante, produse vegetale sau altor obiecte printr-o zonă protejată), Directiva Comisiei 2004/103CE (controlul de identitate și controlul fitosanitar ale plantelor, produselor vegetale sau ale altor obiecte, care pot fi efectuate în alt loc decât punctul de intrare în Comunitate sau într-un loc apropiat acestuia), Directiva Consiliului 98/57CE și Directiva Consiliului 2006/63CE (controlul bacteriei *Ralstonia solanacearum*), Directiva Comisiei 2008/61/CE (stabilirea condițiilor în vederea introducerii sau punerii în circulație în Comunitate ori în anumite zone protejate, în scopuri experimentale sau științifice și lucrări pentru selecții varietale, a anumitor organisme de carantină daunatoare, plante, produse vegetale și alte obiecte), Directiva Comisiei 93/50/CE (extinderea procedurii de înregistrare), Directiva Consiliului 69/464/CE (combaterea raiei negre a cartofului-*Synchytrium endobioticum*); Directiva Consiliului 69/465/CE (privind măsurile pentru prevenirea răspândirii și diminuarea pagubelor produse de nematozi cu chisti (*Globodera* spp.) la cultura cartofului).

B) controale oficiale efectuate în anul 2008

I. Rezultatele aplicării programului național de supraveghere și control în domeniul fitosanitar - anul 2008

1. Rezultatele controalelor oficiale realizate în scopul monitorizării organismelor de carantină (în conformitate cu notele de serviciu).

Nr. crt	Organism de carantină/plantă gazdă	Suprafața controlată (ha)	Nr. probe trimise la laborator	Nr. probe pozitive
1.	Grapevine flavescence doré și vector- <i>Scaphoideus titanus</i> - plantații de viță de vie - pepiniere	4621 208,61	211 7	0 0

2	Virusuri la vita de vie: -Tomato ringspot virus -Tobacco ringspot virus	4621 208,61	211 7	0 0
3.	<i>Xylophilus ampelinus</i> - plantatii vita de vie - pepiniere	4621 208,61	114 2	0
3.	Virusurile la capsunul cultivat -plantatii pe rod -plantatii furnizoare de stoloni	1052 25,75	102 17	1 proba Strawberry mild yellow edge virus 0
4.	Virusurile la legume si vectorul <i>Bemisia tabaci</i> a) productie interna -pentru parti plante -pentru seminte b) pentru import si circulatia intracomunitara -parti de plante si rasaduri -pentru seminte	3365 0 0,939 kg	617 13 0 26	0 0 0 2
5.	Daunatorii din spatiile protejate -in sere -in solarii	341,275 1001,93	73 91	0 0

Anoplophora spp.

-Monitorizarea teritoriului

Nr. locatii inspectate / supr. inspectata (ha)		
Pepiniere	Parcuri, gradini si aliniamente	Paduri, zone silvice
127 / 376,243	124 / 778,175	100 / 9791,08

- Circulatie intracomunitara

Nr. depozite inspectate	Numar inspectii	Cantitatea (buc)
26	42	15767

- Inspectii la import

Specificatie	Numar inspectii	Cantitatea
Material saditor dendrologic	4	95325 buc.

Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus - monitorizarea teritoriului

Cartof/Categoria	Suprafata controlata (ha)	Nr. total probe analizate	Nr. probe confirmate
Cartof samanta	2287,78	526	25
Cartof pentru consum	252014,11	1621	75 probe test IF pozitiv din care 53 probe confirmate si 22 probe in lucru

Ralstonia solanacearum – inspectii in cultura

Cartof/Categoria	Suprafata controlata (ha)	Nr. total probe analizate	Nr. probe confirmate
Cartof samanta	2287,78	526	0
Cartof pentru consum	252014,11	1621	0
Alte culturi- <i>Solanum dulcamara</i>	-	9	0

apa	-	19	0
-----	---	----	---

Plum pox virus:

- pepiniere

Pepiniere inspectate	Pepiniere contaminate	Nr.plante contaminate
162	27	1259

-plantatii mama furnizoare ramuri altoi

Plantatii mama inspectate	Plantatii mama contaminate	Nr.plante contaminate
45	8	131

- circulatie intracomunitara si import

Nr. probe trimise la laborator	Nr. probe pozitive	Cantitatea contaminata (buc.)
34	2	3720

Erwinia amylovora

-pepiniere

Plante inspectate	Nr. pepiniere contaminate	Nr. plante distruse
162	3	12

Monilinia fructicola

Specia	Nr. probe trimise la laborator	Nr. probe pozitive
Piersic + cais	57	0
Prun	214	0
altele	1	0
Total	272	0

Ditylenchus dipsaci

Cultura	Suprafata controlata (ha)	Nr. probe prelevate	Nr. probe pozitive
Ceapa consum	1912,54	256	48
Allium sp.	27,8	15	0
altele	0,245	3	0

Diabrotica virgifera

Monitorizarea daunatorului *Diabrotica virgifera*, in anul 2008, 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 a Deciziei nr. 2003/766/CE cu modificarile si completarile ulterioare si a Recomandarii Comisiei nr. 565/2006/CE, la nivelul intregii tari s-au mentinut cele 3 zone de monitorizare stabilite in functie de prezenta/absenta organismului daunator, astfel:

Zona A - reprezentata de judetele infestate in perioada 1996-2005 si judetul Arges infestat in anul 2006, In aceasta zona 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) si include partial judetele: Bacau, Brasov, Covasna, Dambovita, Neamt, Prahova, Suceava si Teleorman;

Zona C - cuprinde judetele considerate libere de prezenta daunatorului, plasate la limita estica a "centurii", respectiv: Botosani, Suceava, Iasi, Neamt, Vaslui, Bacau, Vrancea, Galati, Braila, Tulcea, Dambovita, Bucuresti, Ilfov, Ialomita, Calarasi, Constanta si Giurgiu.

In anul 2008:

- *Diabrotica virgifera* a fost depistata si confirmata de LCCF, pentru prima data in judetele: Bacau, Dambovita si Suceava;
- nu s-au mai inregistrat capturi in judetele: Buzau (infestat in 2007), Brasov (infestat 2006), Prahova (infestat 2006).

Zona B			Zona C			Total capturi
Nr. pct. monitorizate	Nr. capcane	Nr. capturi	Nr. pct. monitorizate	Nr. capcane	Nr. capturi	
215	645	450	1236	3708	39	489

Comparativ cu anul precedent numarul de puncte de monitorizare a scazut de la 1517 in 2007 la 1451 puncte in 2008. In unele judete nu a fost respectat principiul de amplasare a punctelor de monitorizare, respectiv 1 capcana la 1000 ha datorita scaderii suprafetelor cultivate cu porumb si imposibilitatii de a acoperi toata zona judetului pentru urmarirea capcanelor.

Tilletia indica

a) Monitorizarea teritoriului

Specia	Numar probe trimise la laborator		Numar probe pozitive	
<u>Triticum</u>	seminte	boabe	seminte	boabe
	204	328	0	0

b) La monitorizarea importurilor, nu s-au inregistrat cazuri

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

-**Pepino mosaic 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	241/287	26/0	0
Productia de fructe de tomate	899/960	599/0	0
Fructe de tomate de pe piata	228/339	39/0	0

Circulatie intracomunitara

Seminte tomate	Tara de origine	Nr. de loturi	Nr. de probe prelevate/ nr. probe pozitive
	Ungaria	1	4/0
	Olanda	4	6/0
	Italia	4	3/0
	Franta	9	9/0
	Germania	1	0/0
Total		19	22

Import

Seminte tomate	Tara de origine	Nr. de loturi	Nr. de probe prelevate/nr. probe pozitive
		Israel	37

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

Locatii monitorizate	Nr. inspectii vizuale	Nr. analizelor de laborator
pepiniere (plantatii)	175	20
gradini publice	143	12
paduri	228	18

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

Locatii monitorizate	Nr. inspectii vizuale	Nr. de probe prelevate
Paduri	167	62
Zone de risc	97	46

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	184,65 / 80	0
Paduri delimitate de <i>Pinus</i> spp., si <i>Pseudotsuga menziesii</i> - productie material plantare (ha)	50,3 / 7	0
Paduri de <i>Pinus</i> spp., si <i>Pseudotsuga menziesii</i> , inclusiv parcuri, gradini, etc. (ha)	6653,75 / 166	0

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

Locatii monitorizate	Locatii monitorizate vizual ha / numar	Cazuri pozitive
Pepiniere	0,441 / 5	0
Paduri, parcuri si gradini (ha)	889,96 / 68	0

Specia monitorizata: *Castanea sativa*

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

Productia interna

Planta gazda	Nr. total inspectii	Nr. locatiilor din care s-au prelevat probe	Nr. probe prelevate	Cazuri pozitive
<i>Brugmansia</i> spp.	2	-	-	0

<i>Solanum jasminoides</i>	3	1	1	0
Cartofi	1029	95	108	0
Tomate	933	32	17	0
Petunia	3	2	4	0
<i>Solanum melongena</i>	16	-	-	0
TOTAL	1986	130	130	0

Plante gazda origine UE

Planta gazda	Nr. transporturi inspectate	Nr. total inspectii	Cazuri pozitive
<i>Brugmansia</i> spp.	7	7	0
<i>Solanum jasminoides</i>	4	4	0
Cartofi	56	56	0
Tomate	5	5	0
Petunia	1	1	0
TOTAL	73	73	0

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

Locatii monitorizate	Nr. locurilor inspectate	Cazuri pozitive
Pepiniere	9	0
Locatii publice - parcuri si gradini, strazi	8	0

- *Guignardia citricarpa* si *Xanthomonas campestris* monitorizat in conformitate cu Decizia Comisiei 2004/416/EC:

Plante gazda	Nr. transporturi/cantitate	Cazuri pozitive
<i>Citrus</i> spp.	1/24 t	0

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
13715	1 744 991	162	1 758 868

ITCSMS-Inspectoratele teritoriale pentru calitatea semintelor si materialului saditor

LCCS-Laboratorul central pentru calitatea semintelor si materialului saditor

• 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
1612	178	1790

• Numarul de certificate fitosanitare eliberate

Unitatile fitosanitare judetene		Inspectoratele de Carantina Fitosanitara Vamala		TOTAL
export	reexport	export	reexport	
19451	34	1376	121	20.982

4. Interceptii (Neconformitati):

Nr. total de interceptii 46 din care:

- 33 Interceptii documentare (lipsa declaratie oficiala, certificat fitosanitar incomplet – lipsa denumire botanica)
- 3 Interceptii datorita prezentei organismelor daunatoare (2 Plum pox virus si 1Tomato ringspot virus)
- 10 Interceptii datorita neindeplinirii exigentelor specifice (lipsa marcaj conform ISPM 15)

Masura aplicata in cazul:

- neconformitatilor documentare: solicitare documente corespunzatoare
- depistarii organismelor daunatoare: returnare si distrugerecazul neindeplinirii exigentelor specifice: refuz intrare

C. Actiuni de audit extern

✓ Misiuni de evaluare:

Expertii din cadrul DG SANCO au efectuat in Romania urmatoarele misiunii de evaluare:

- DG (SANCO) 7859/2008 privind sistemul de control in domeniul sanatatii si protectiei plantelor; evaluarea progreselor inregistrate in organizarea si functionarea acestui sistem precum si in sistemul de control al pesticidelor, controlul comercializarii si utilizarii produselor de protectie a plantelor (10-14 martie);
- DG (SANCO) 7709/2008 pentru verificarea modului de implementare a recomandarilor formulate la misiunea precedenta (20-24 octombrie);

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

✓ 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 pentru consolidarea capacitatii de implementare, respectiv:

- 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 (Nota nr. 293566/2007);
- inregistrarea producatorilor, depozitelor colective si a centrelor de expediere pentru cartofii de consum (Nota nr. 293566/2007);
- implementarea legislatiei privind pasaportului fitosanitar si respectarea exigentelor specifice plantelor, produselor vegetale si altor obiecte vizate de reglementarile fitosanitare in scopul eliberarii acestuia (Nota nr. 127226/2008);
- eliberarea pasaportului fitosanitar de inlocuire (Nota nr. 127057/2008);
- inspectia plantelor, produselor vegetale si alte obiecte conexe in cadrul importului si circulatiei intracomunitare (Nota nr. 126257/2008);
- asigurarea functionarii programului informatic FITOEXPERT, pentru a raspunde cerintelor de interoperabilitate cu sisteme informatice regionale si centrale din UE;
- monitorizarea fitosanitara a culturii cartofului pentru campania agricola 2008-2009: monitorizarea organismelor daunatoare: *Ralstonia solanacearum*, *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus*, *Globodera pallida* and *G. rostochiensis*, *Meloidogyne fallax*, *M.chitwoodi*,

Dithylenchus destructor, *Synchytrium endobioticum*, Tomato spotted wilt virus, Potato stolbur mycoplasma, Potato Spindle Tuber Viroid, *Solanum dulcamara* (Nota nr. 127618/2008);

- monitorizarea specifica a anumitor organisme daunatoare:

✓ Nota nr. 126417/2008: *Xylophilus ampelinus*; *Anoplophora chinensis*, *Anoplophora malasiaca*, *Anoplophora glabripennis*; *Plum pox virus*, *Erwinia amylovora* in pomicultura; Grapevine flavescence dorée si vectorul sau *Scaphoideus titanus* ca vector in viticultura; Tomato ringspot virus si Tabacco ringspot virus in viticultura; Virusuri ale legumelor (tomate): Tomato yellow leaf curl virus, Pepino mosaic virus si *Bemisia tabaci* ca vector; *Tilletia indica* la seminte si boabe din genurile *Triticum*, *Secale* si *X Triticosecale*;

✓ Nota nr. 94971B/2006: organisme daunatoare din spatii protejate (sere, solarii): *Thrips palmi*, *Liriomyza huidobrensis*, *L. sativae*, *L. trifolii*, *Amauromyza maculosa*, *Heliotis armigera*, *Spodoptera eridania*, *S. frugiperda*, *S. litura*, *S. littoralis*; virusuri, ciuperci si *Xanthomonas fragariae* la capsunul cultivat (*Fragaria* spp.);

-monitorizarea organismelor de carantina in conformitate cu Deciziile Comisiei:

- *Phytophthora ramorum*;
- Potato Spindle Tuber Viroid;
- *Dryocosmus kuriphillus*;
- *Rhynchophorus ferrugineus*;
- *Gibberella circinata*;
- *Diabrotica virgifera*;
- *Bursaphelenchus xylophilus*.

- Implementarea programului de conformitate fitosanitara pentru materialul lemnos destinat ambalajelor in care se exporta diverse marfuri (ISPM 15) (Nota nr. 112379/21.12.2004);

- elaborarea si implementarea "Planul Național Unic de Control Integrat" in conformitate cu cerințele Regulamentului Comunității Europene nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate in Romania.

- intocmirea rapoartelor in conformitate cu notele de serviciu, respectiv cu Deciziile Comunitare.

✓ **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;

✓ **Instruirea personalului de specialitate din cadrul celor 42 de Unitati Fitosanitare si a Inspectoratelor de Carantina Fitosanitara Vamala privind:**

- gestionarea focarelor de *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* ;

- aplicarea *Ordinului 685/2007 pentru stabilirea conditiilor in vederea introducerii sau punerii in circulatie in Romania ori in anumite zone protejate din Romania, in scopuri stiintifice si lucrari pentru selectii varietale, a anumitor organism de carantina daunatoare, plante, produse vegetale si alte obiecte prevazute* in anexele nr. I- V la H.G. 563/2007. Ordinul transpune directivele comunitare 95/44/CE si 97/46/CE

-utilizarea programului informatic FITOEXPERT si legislatia comunitara, respectiv importanta cunoasterii si aplicarii legislatiei comunitare, modul de adoptare, site-uri, etc.;

- imbunatatirea activitatii de implementare la nivel teritorial a reglementarilor fitosanitare privind pasaportul fitosanitar, inregistrarea producatorilor, depozitelor colective, centrelor de

expediere, a unei alte persoane si a importatorilor de plante, produse vegetale sau alte obiecte (semestrial);

- controale interne in domeniul sanatatii plantelor, Anglia; participarea a doi inspectori fitosanitari la instruirea organizata de Comisia Europeana in cadrul programului "Better training for safer food";

✓ **Participarea specialistilor in nematologie de la laboratoarele regionale din cadrul Unitatilor fitosanitare: Suceava, Brasov si Bucuresti la Ring test-ul organizat de LNPV Le Rheu din Franta («Depistare si identificare *Globodera rostochiensis* si *Globodera pallida*»).**

✓ **Asigurarea schimbului de informatii cu Comisia Europeana**

-participarea la intalnirile organizate de organisme internationale O.E.P.P., C.I.P.V, F.A.O. si Banca Mondiala, gestiunea corespondentei si a materialelor documentare;

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

-participarea la grupurile de lucru al sefilor inspectorilor fitosanitari-COPHS, Belgia, Brussels (4-5 noiembrie si 4-5 decembrie).

✓ **Participare la proiecte cu dubla finantare**

• Implementarea si finalizarea proiectului sapard masura 1.2.: Achiziția de echipamente (stații de măsură și stații de recepție) pentru completarea sistemului AGROEXPERT de supraveghere și avertizare pentru combaterea bolilor și dăunătorilor din cele 42 unități fitosanitare

Obiectiv: Completarea echipamentelor sistemului Agroexpert de supraveghere și avertizare agrometeorologică pentru combaterea bolilor și dăunătorilor, existente în cele 42 de unități fitosanitare.

Laboratorul central pentru carantina fitosanitara

Principalele obiective in 2008 au fost:

- efectuarea analizelor de laborator (depistare si identificare organisme daunatoare);

- obtinerea acreditarii RENAR pentru urmatoarele metode:

-Detectia bacteriilor de carantina *Ralstonia solanacearum* si/sau *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* in probe de tuberculi de cartof prin Imunofluorescenta (bacteriologie);

-Testare serologica prin metoda Elisa pentru *Plum pox virus* (virologie);

-Depistare si identificare morfologica *Globodera pallida* si *Globodera rostochiensis* (nematologie).

- efectuarea inspectiilor fitosanitare vamale;

- intarirea capacitatii administrative si perfectionarea pregatirii profesionale.

Efectuarea analizelor de laborator

In anul 2008 au fost analizate 9189 probe de plante si produse vegetale pentru detectarea prezentei organismelor daunatoare, prelevate de inspectorii fitosanitari, in conformitate cu prevederile H.G. nr. 563/2007 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a O.G nr. 136/2000 privind masurile de protectie impotriva introducerii si raspandirii organismelor de carantina daunatoare plantelor sau produselor vegetale in Romania si instructiunile stabilite prin Programele de monitorizare specifice anumitor organisme de carantina fitosanitara.

In laboratoarele de diagnoza (fitopatologie si entomologie) au fost analizate 9736 probe constituite din:

• 6431 probe de plante si produse vegetale ridicate in cadrul programelor de monitorizare aprobate de Ministerul Agriculturi, Padurilor si Dezvoltarii Rurale;

• 322 probe ridicate din importurile de plante si produse vegetale supuse controlului fitosanitar;

- 396 probe de plante si produse vegetale prelevate din produse originare din Uniunea Europeana;
- 2040 probe ridicate din teritoriu din productia destinata exportului sau consumului intern;

Pentru cele 9189 probe s-au efectuat 14365 analize, repartizate pe compartimente de lucru astfel: virologie 2053 analize, bacteriologie 3939 analize, nematologie 4726 analize, entomologie 901 analize si micologie 2746 analize. In total au fost depistate 1646 de cazuri pozitive (17,9 % din probele analizate), din care 573 (34,8 % din probele pozitive) au fost diagnosticate cu organisme de carantina.

Audit tehnic in anul 2008

La nivelul sistemului de management al LCCF, implementat in conformitate cu cerintele standardului international SR EN ISO/CEI 17025/2005, s-au desfasurat în anul 2008 audituri interne (efectuate de auditori interni pregatiti în conformitate cu prevederile standardului SR EN ISO 19011/2003 – «Ghid pentru auditarea sistemelor de management al calitatii si/sau de mediu») si un audit extern, efectuat de organismul national de acreditare RENAR, în cadrul procesului de acreditare a laboratorului.

Nr crt	Tipul auditului	Data auditului	Numarul si tipul neconformitatilor constatate	Data eliminarii neconformitatilor
1.	Audit intern	09 - 18.04.2008	5 - minore	31.07.2008
2.	Audit extern – de verificarea implementarii ultimului plan de actiuni corective	04.08.2008	-	-
3.	Audit intern	26.11 - 04.12.2008	4 - minore	15.01.2009

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.

Auditul extern a fost urmat de :

- comunicarea deciziei Consiliului de Acreditare RENAR de acreditare a laboratorului pentru tot domeniul solicitat;
- obtinerea Certificatului de acreditare nr. LI 726, valabil pentru perioada: 24.11.2008 – 23.11 2012.

Perfectionarea pregatirii profesionale a personalului Laboratorului Central pentru Carantina Fitosanitara s-a concretizat in anul 2008 in participarea la cursuri in tara si strainatate, seminarii stiintifice, simpozioane, conferinte. Dovada bunei pregatiri profesionale reflectandu-se in rezultatele foarte bune (care au indeplinit criteriile de performanta stabilite de standardele specifice acestui domeniu) obtinute la testele internationale de competenta interlaboratoare. In anul 2008, laboratorul a participat la:

Ring test-ul organizat de LNPV Le Rheu din Franta («Depistare si identificare *Globodera rostochiensis* si *Globodera pallida*») – pentru laboratorul de Nematologie.

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 si Coordonare PIF

A. Acțiuni de control

A. 1. Raport cifric privind controalele efectuate și sancțiunile aplicate anul 2008

Nr. Crt.	Tematica de control	Total Inspectii DSVSA	Sancțiuni aplicate DSVSA			
			Nr. sancțiuni	Valoare aplicata (RON)	OST	OIA/ Comunicare Biroul Unic
SANATATE ANIMALA						
I. Boli						
1.	Influenta aviara:	7342	6	6000	0	0
2.	Boala de Newcastle	8932	23	21200	0	0
3.	Pesta porcina clasica	10252	50	103901	0	0
4.	EST	3922	7	10000	0	0
5.	Alte boli	30043	11	18400	0	0
II. Ecarisarea teritoriului						
1.	Colectare, transport si depozitarea SNCU	2233	20	46200	2	1
2.	Neutralizare și incinerare SNCU	321	12	2000	1	0
III. Identificarea și inregistrarea animalelor						
1.	Circumscripții sanitare veterinare concesionate, exploatații profesionale, abatoare, unitați procesare și incinerare cadavre	8190	150	194100	0	0
IV. Activitatea medicilor veterinari de liberă practică împuterniciți						
1.	Circumscripții sanitare veterinare concesionate	13303	261	469500	1	1
V. Activitatea medicilor veterinari zonali -oficiali						
1.	Circumscripții sanitare veterinare zonale	645	5	2000	0	0

A. 2. Neconformități înregistrate în timpul controalelor efectuate în anul 2008

I. Boli

Influența aviară și boala de Newcastle

-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, dezinfectorul rutier nu asigură o dezinfecție corectă a roților mijloacelor de transport);

-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;

-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;

Pestă porcină clasică

- neanuntarea de catre medicul veterinar de liberă practică imputernicit a medicului veterinar oficial din cadrul circumscripției zonale cu privire la refuzul vaccinarii contra PPC de către unii proprietari de animale ;
- neamenajarea corespunzătoare a filtrului vestiar în exploatațile comerciale industriale de porcine;
- neasigurarea echipamentului de protecție;
- nu exista o sala special amenajată și dotată pentru executarea necropsiilor;
- lipsa solutiilor de substanțe microbiocide in dezinfectorul rutier si a unui sistem care sa permita golirea acestuia, a unei instalații mobile de dezinfecție;
- nu exista proceduri pentru efectuarea operatiunilor DDD;
- prezenta de discontinuitati la nivelul imprejmuirii exploatației (fermei);
- nu sunt amplasate custi pentru rozatoare in incinta fermei;
- tabelele de vaccinare sunt intocmite necorespunzator, iar numarul de identificare al porcinelor nu este evidentiat in tabele, sau porcinele nu sunt I&I;
- nu exista fise de magazie, pentru gestionarea corectă a substantelor microbiocide;
- nu exista fise de magazie, pentru gestionarea produselor medicamentoase uz veterinar;
- nu exista intocmit registru de mortalitati si registru de necropsii ;
- întocmirea necorespunzătoare a unor evidențe sanitare veterinare (registru de exploatație, registru de consultații și tratamente, registru de inspecție zilnică, registru și procesele verbale de necropsie, registru pentru animalele moarte)

Encefalopatiile spongiforme transmisibile:

- aditivii furajeri, premixurile si produsele folosite in procesul de productie a nutrețurilor combinate nu sunt identificate si depozitate corespunzator;
- nu a fost realizat planul de expertiza a furajelor administrate rumegătoarelor;
- nu au fost recoltate probe din trunchiul cerebral, după tăierea în abator, in vederea efectuării testelor de laborator pentru supraveghere ESB;
- existenta de discordante in privinta situatiei mortalitatilor de bovine existente la serviciul de sanatate animala cu situatiile preluate de la serviciul de identificare si inregistrare a animalelor;
- în ferme, spatiul de depozitare a cadavrelor este incorect amplasat si amenajat ;
- la verificarea modului de etanseizare a gaurii frontale si a gaurii foramen magnum s-au constatat ca aceasta operatiune se face defectuos, iar capetele de bovina nu erau identificate;
- seturile de documente care insotesc animalul pana la abator sunt incomplete (lipsa pasapoarte; nu se gasesc la sediul societatii o parte din certificatele sanitare veterinare de transport;
- in certificatele sanitare veterinare de transport nu este specificata varsta animalelor in luni si exista diferente intre datele inscrise in certificate si varsta reala a animalelor (verificare efectuata pe capetele de bovina gasite in spatiul de depozitare a MRS);
- la verificarea documentelor conform Ordinului Presedintelui ANSVSA nr. 80/2005 s-au constatat neconcordanțe intre datele inscrise in registre si certificatele sanitare veterinare pentru subprodusele animale care nu sunt destinate consumului uman;
- nu este indepartata maduva spinarii inaintea sfertuirii carcasei;
- recipientii in care se recolteaza MRS nu sunt inscriptionati conform Regulamentului CE nr. 1774/2002;

II. Ecarisarea teritoriului

- filtru sanitar veterinar dotat necorespunzator ;

-nu exista rampa pentru curatarea si decontaminarea vehiculelor de transport a materiilor prime (subproduse de origine animală nedestinate consumului uman);

-nu exista proceduri pentru respectarea prevederilor referitoare la colectarea si transportul subproduselor de origine animala ce nu sunt destinate consumului uman;

-sectorizarea necorespunzatoare a zonelor de productie;

-diagramele de inregistrare a temperaturii, presiunii si perioadei de procesare a SNCU, nu sunt relevante ;

-nedirijarea cadavrelor de animale, către unitățile de neutralizare;

III. Identificarea și inregistrarea animalelor

-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 aceeași zi cu eliberarea formularelor corespunzătoare;

-existența în teritoriu de animale necrotaliate și neînregistrate în Baza Națională de Date;

-proprietarii de animale nu notifică la medicul veterinar de liberă practică imputernicit 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;

-nepredarea crotaliilor de către proprietari în urma tăierilor tradiționale de animale;

B . Actiuni intreprinse pentru solutionarea neconformitatilor

In cazul deficientelor minore constatate :

-s-au acordat termene de remediere a acestora sau/și s-a dispus aplicarea de avertismente ;

-s-au efectuat recontroale pentru a constata eliminarea neconformitatilor.

In cazul deficientelor majore:

-agentii economici au fost sanctionati 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, conform Legii nr. 188/1999 cu modificările și completările ulterioare.

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

C. Acțiuni întreprinse pentru îmbunătățirea activității de control

C.1. Instruiri

În cursul anului 2008, Direcția de Inspecție și Coordonare PIF, a organizat doua sesiuni de instruire cu șefii serviciilor de inspecție și control de la nivelul DSVSA teritoriale, în care au fost prezentate subiecte din domeniul sănătății animalelor.

- instruire organizată la Piatra Neamț, în perioada 19-21 martie 2008, fiind prezentate următoarele subiecte:

- controlul privind activitatea de prevenire, monitorizare si eradicare a pestei porcine clasice;

- controlul in fabricile de nutrețuri combinate, inclusiv în domeniul nutriției rumegătoarelor, pentru prevenirea apariției cazurilor de EST;
- instruire organizată la Sibiu, în perioada 18-19 iunie 2008, fiind prezentate următoarele subiecte:
 - Controlul oficial privind sistemul de neutralizare a subproduselor de origine animala nedestinate consumului uman;
 - Controlul actiunilor de prevenire, monitorizare si combatere a pseudopestei aviare;
 - Verificarea asigurării și respectării regulilor generale de biosecuritate în exploatațiile comerciale de porci și păsări;
 - Acțiuni de control in abator, în domeniul EST;
 - HG nr. 515/2008 pentru aprobarea acțiunilor sanitar-veterinare cuprinse în Programul acțiunilor de supraveghere, prevenire și control al bolilor la animale, al celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, precum și alte acțiuni prevăzute în alte programe naționale, precum și a tarifelor aferente acestora pentru anul 2008;
 - Verificarea respectarii cerintelor privind identificarea animalelor;

C. 2. Elaborarea de proceduri de control

Pentru asigurarea unui cadru legal unitar de control, au fost elaborate proceduri de control aprobate prin Ordinul Președintelui ANSVSA nr. 58/2008 și care se află publicate pe site-ul www.ansv.ro.

C. 3 Comunicarea rezultatelor controalelor

- informarea periodică a conducerii ANSVSA privind neconformitățile constatate în timpul controalelor oficiale, efectuate de către inspectorii din cadrul serviciilor de inspecție și control teritoriale și de la nivelul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF
- transmiterea periodică către direcțiile tehnice din cadrul ANSVSA a neconformităților constatate în timpul controalelor oficiale, efectuate de către inspectorii din cadrul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF.

2.2.2. Ministerul Administratiei și Internelor

Prin rețeaua sanitară veterinară din cadrul Direcției Medicale a MAI se asigură starea de sănătate și bunăstare a animalelor de serviciu.

Serviciul Sănătate Publică și Sanitar Veterinar din cadrul Direcției Medicale a MAI prin personalul sanitar veterinar propriu, a urmărit modul de aplicare și realizare în unitățile MAI 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 2008*", astfel în toate unitățile de producere, creștere, cazare, dresaj și folosire a animalelor de serviciu, acesta s-a adaptat la specificul unităților MAI detinatoare de animale de serviciu, cu scopul asigurării și păstrării sănătății și bunăstării acestora.

- Caini de serviciu;
- Cai de serviciu.

În obiectivele MAI supuse controlului sanitar veterinar privind sănătatea animalelor s-a aplicat legislația sanitară veterinară specifică elaborată de către ANSVSA, adaptată, la specificul MAI prin Ordine ale ministrului MAI și Dispoziții ale directorului Direcției Medicale.

Sistemul de control pe anul 2008 privind sănătatea animalelor de serviciu din MAI, a urmărit păstrarea sănătății acestora pentru îndeplinirea misiunilor specifice.

Acesta a cuprins:

- adaptarea 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 2008 elaborat de către ANSVSA, program ce a stat la baza desfășurării activității sanitare veterinare pe linia sănătății animale în unitățile MAI din zona de responsabilitate a medicilor veterinari oficiali de zonă din rețeaua medicală a Direcției Medicale, cât și la baza raportărilor trimestriale privind activitatea sanitară veterinară desfășurată pe sanătate animală;
- întocmirea Planului Cifric al acțiunilor sanitare veterinare pe anul 2008 pentru toate unitățile MAI din zona de responsabilitate, 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 pe anul 2008. Acesta a fost defalcat pe luni și trimestre, în 4 (patru) exemplare, din care:
 - un exemplar a fost trimis la Direcția Medicală a MAI pentru avizare tehnică de către Compartimentul Sanitar Veterinar și pentru Siguranța Alimentelor ;
 - un exemplar a rămas la Direcțiile Județene Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a Mun. București ;
 - un exemplar a fost trimis la unitățile MAI, deținătoare de animale de serviciu, pentru alocarea de fonduri financiare în vederea executării acțiunilor sanitare veterinare ;
 - un exemplar este păstrat de către medicul veterinar oficial de zonă ;
 - Planul Cifric a fost întocmit împreună cu Direcțiile Sanitare-Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Județene și a Mun. București, acesta fiind contrasemnat și de un reprezentant al DSVSA, în vederea cuprinderii și alocării de fonduri financiare de la buget pentru executarea examenelor de laborator cuprinse în „Programul 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 2008” ;
- supravegherea, monitorizarea și controlul bolilor la animalele de serviciu din dotarea unităților MAI;
- reducerea în MAI a incidenței bolilor transmisibile de la animale la oameni (zoonoze) ;
- respectarea măsurilor generale de profilaxie nespecifică și specifică, prin monitorizarea permanentă a statusului imunitar al animalelor de serviciu cât și eficientizarea acțiunilor de vaccinare și DDD ;

Astfel în cursul anului 2008 principalele activități sanitare veterinare raportate de medicii veterinari pe linia sănătății animalelor de serviciu, conform Planului Cifric al acțiunilor sanitare veterinare pentru toate unitățile MAI din zona de responsabilitate sunt:

Nr. crt.	Tipul de acțiune sanitara veterinara	Numarul de actiuni sanitare veterinare pe anul 2008	
		Planificate	Realizate
1.	vaccinari polivalente	2560	2 912
2.	vaccinari monovalente	600	700
3.	vaccinari antirabice	2560	2 667
4.	deparazitari interne si externe	12.024	13 883
5.	vaccinari anticarbunoase	133	100
6.	vaccinari antigripale-cai de sport	10	30
7.	recoltari probe sange pentru AIE	133	100

În anul 2008, ca urmare a continuării măsurilor de profilaxie specifică și nespecifică, cât și a implicării permanente a cadrelor de specialitate din Direcția Medicală la Centrul Chinologic “Dr. Aurel Greblea” Sibiu, nu au 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.

Totodata in unitatile MAI care au in dotare si folosesc animale de serviciu nu s-au inregistrat cazuri de boli infecto-contagioase sau boli cu transmitere de la animale la om (zoonoze), sau alte neconformitati sanitare veterinare

Activitatea sanitara veterinara desfasurata pe linia sanatatii animalelor de serviciu, in unitatile MAI de productie, crestere, cazare si dresaj a animalelor de serviciu, cat si in unitatile detinatoare care folosesc animalele de serviciu in activitati specifice, s-a desfasurat conform actelor normative in vigoare, neinregistrandu-se boli infectocontagioase cu difuzabilitate mare sau carantinabile.

Cu ocazia activitatilor de indrumare, sprijin si control in perioada analizata medicii veterinari din cadrul Compartimentului Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor al Directiei Medicale a MAI, au monitorizat permanent, modul in care se aplica „Tehnologia sanitara veterinara in unitatile de productie, crestere, cazare si dresaj a animalelor de serviciu, cat si in unitatile care folosesc aceste animale in activitati specifice”, fiind o preocupare continua a acestora pentru pastrarea „indemnitatii” efectivelor.

Permanent se fac actiuni de bonitare in lotul de reproducie a unitatilor de crestere a MAI, in vederea obtinerii de produsi cu reale calitati pentru serviciu.

Directia Medicala prin Compartimentul Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor, a actionat permanent pentru prevenirea aparitiei unor boli declarabile si/sau carantinabile, la efectivele animalelor de serviciu din dotarea unitatilor MAI, luand o serie de masuri specifice, determinand pastrarea indemnitatii efectivelor din dotarea MAI, fata de bolile epizootice.

2.2.3. Ministerul Apărării Naționale

Serviciul Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor din cadrul Directiei Medicale a MAPN prin personalul sanitar veterinar propriu, va urmarit modul de aplicare si realizarea in unitatile MAPN a "Programului actiunilor de supraveghere, prevenire si control al bolilor la animale, al celor transmisibile de la animale la om, protectia animalelor si protectia mediului pe anul 2008", astfel in toate unitatile de , crestere, dresaj si folosire a animalelor de serviciu, acesta s-a adaptat la specificul unitatilor MAPN detinatoare de animale de serviciu, cu scopul aigurarii si pastrarii sanatatii si bunastarii acestora.

- Caini de serviciu;
- Cabalinele de serviciu.

In obiectivele MAPN supuse controlului sanitar veterinar privind sanatatea animalelor se aplica legislatia sanitara veterinara specifica elaborata de catre ANSVSA, adaptata, la specificul MAPN prin Ordine ale ministrului MAPN si Dispozitiile Sefului Directiei Medicale.

Sistemul de control pentru sanatatea animalelor urmareste pastrarea sanatatii animalelor de serviciu din MAPN pentru indeplinirea misiunilor specifice. Astfel in cursul anului 2008 principalele activitati sanitare veterinare raportate de medicii veterinari pe linia sanatatii animalelor de serviciu, conform Planului Cifric al actiunilor sanitare veterinare pentru toate unitatile MAPN din zona de responsabilitate sunt:

Nr. crt.	Tipul de actiune sanitara veterinara	Numarul de actiuni sanitare veterinare pe anul 2008	
		Planificate	Realizate
1.	vaccinari polivalente	450	450
2.	vaccinari monovalente	100	100
3.	vaccinari antirabice	250	250
4.	deparazitari interne si externe	1000	1000
5.	vaccinari anticarbunose	60	60
6.	vaccinari antigripale-cai de sport	27	27
7.	recoltari probe sange pentru AIE	87	87

Activitatea sanitară, sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor în unitățile MApN care colectează, depozitează, procesează și valorifică produse de origine animală și nonanimală, inclusiv pentru societățile comerciale în relație cu MApN în acest domeniu, în anul 2008 s-a desfășurat în baza prevederilor Ordinului și Dispozițiilor specifice privind asigurarea activității sanitare, sanitară veterinară, a inspecției sanitare și sanitară veterinară în unitățile MApN., a Protocolului de colaborare pe linie sanitară veterinară și siguranța alimentelor între A.N.S.V.S.A. cu nr.3876 /05.07.2007 și M.ApN. cât și a actelor normative elaborate de către Direcția Medicală.

S-a urmărit în mod deosebit armonizarea legislației sanitare, sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a Uniunii Europene și a celei naționale la specificul MApN.

În unitățile MApN 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), sau alte neconformități sanitare veterinare

2.3. Sistemul de control pentru bunăstarea animală

2.3.1 Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor

2.3.1.1 Direcția de inspecție și Coordonare PIF

A. Acțiuni de control

A. 1. Raport cifric privind controalele efectuate și sancțiunile aplicate anul 2008

Nr. Crt	Tematica de control	Total Inspectii DSVSA	Sancțiuni aplicate DSVSA			
			Nr. sancțiuni	Valoare aplicată (RON)	OST	OIA/Comunicare Biroul Unic
BUNASTAREA SI PROTECTIA ANIMALELOR						
1.	In timpul transportului (imbarcare, transport, debarcare)	394	107	169900	0	0
2.	In timpul sacrificării (abator)	1087	7	5700	0	0
3.	In exploatații profesionale	4440	89	73800	6	3
3.1	- cabaline	119	3	1000	1	0
3.2	- bovine/ovine	1503	26	21900	1	2
3.3	- ovine, caprine	494	10	11600	0	0
3.4	- porcine	1018	30	17300	3	1
3.5	- pasari	1072	13	2500	1	0
3.6	- altele	234	7	19500	0	0
4.	Animale expozitive, gradina zoologica	273	5	5500	0	0
5.	Exploatații non-profesionale	10020	35	22850	0	0
6.	Targuri, oboare	1351	40	44500		

A. 2. Neconformități înregistrate în timpul controalelor de animale, efectuate în anul 2008

În abator ungulate:

-nu există culoare de trecere pentru dirijarea animalelor către spațiile de cazare și sala de sacrificare;

- culoarul de acces al bovinelor catre punctul de asomare este incomplet amenajat;
- inaltimea rampei de descarcare este mai mica decat platforma autotrenului, neasigurandu-se orizontalitatea celor doua suprafete;
- constructia podelelor din spațiile de cazare nu evita alunecarea animalelor, existand riscul aparitiei accidentelor;

În abator păsări:

- baia de asomare nu este dimensionata corespunzator;

În ferme de păsări:

- lipsa evidentelor care sa ateste efectuarea inspectiilor zilnice;
- lipsa spatiilor de izolare a pasarilor bolnave sau ranite;
- nu se respecta densitatea pasarilor;
- numar insuficient de adapatori;
- lipsa procedurilor privind modul de actiune in caz de imbolnaviri sau accidente;
- nu se asigura microclimat corespunzator (ventilatie, luminozitate, temperatura, curenti de aer, concentratii de noxe);
- inaltimea custilor nu este conforma ;

În timpul transportului:

- lipsa autorizației / înregistrării mijlocului de transport;
- lipsa certificatului de competență;
- documentele sanitare veterinare și documentele obligatorii ce însoțesc transporturile de animale, sunt întocmite necorespunzător;
- nu se respectă densitatea animalelor;
- deficiențe la sistemul de adăpare și hrănire;

B . Actiuni intreprinse pentru solutionarea neconformitatilor

In cazul deficientelor minore constatate :

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

In cazul deficientelor majore:

- agentii economici au fost sanctionati 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, conform Legii nr. 188/1999 cu modificările și completările ulterioare.
- sanctionarea disciplinara si contraventionala a medicilor veterinari de libera practica imputerniciti.

C. Acțiuni întreprinse pentru îmbunătățirea activității de control

C.1. Instruiri

În cursul anului 2008, Direcția de Inspecție și Coordonare PIF, a organizat doua sesiuni de instruire cu șefii serviciilor de inspecție și control de la nivelul DSVSA teritoriale, în care au fost prezentate subiecte din domeniul bunăstării și protecției animalelor.

- instruire organizată la Piatra Neamț, în perioada 19-21 martie 2008, fiind prezentat următorul subiect: controlul în abatoarele de pasare, inclusiv bunăstarea în timpul sacrificării ;
- instruire organizată la Sibiu, în perioada 18-19 iunie 2008, fiind prezentat următorul subiect: puncte critice constatate de către misiunile FVO în domeniul bunăstării și protecției animalelor și acțiuni de remediere a deficiențelor;

C. 2. Elaborarea de proceduri de control

Pentru asigurarea unui cadru legal unitar de control, au fost elaborate proceduri de control aprobate prin Ordinul Președintelui ANSVSA nr. 58/2008 și care se află publicate pe site-ul www.ansvsa.ro.

C. 3 Comunicarea rezultatelor controalelor

-informarea periodică a conducerii ANSVSA privind neconformitățile constatate în timpul controalelor oficiale, efectuate de către inspectorii din cadrul serviciilor de inspecție și control teritoriale și de la nivelul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF.

-transmiterea periodică către direcțiile tehnice din cadrul ANSVSA a neconformităților constatate în timpul controalelor oficiale, efectuate de către inspectorii din cadrul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF ;

2.3.2. Ministerul Administrației și Internelor

Toate animalele de serviciu (cai și câini) din unitățile MAI sunt înregistrate, acestea având cipuri de identificare, respectiv tatuaj.

Toate mijloacele de transport animale din unitățile MAI dețin autorizații de transport destinate acestui scop.

In anul 2008 „Sistemul de control privind bunăstarea animală” în unitățile MAI a fost permanent, constând în :

- aplicarea și respectarea normelor sanitare veterinare, în organizarea fluxului tehnologic privind creșterea și cazarea animalelor de serviciu ;
- limitează accesul în incinta câinilor sau a adăposturilor de animale ;
- verificarea condițiilor de igienă din adăposturi și din alte încăperi;
- asigurarea echipamentului de protecție și de lucru pentru conducătorii câinilor și cai de serviciu cât și a celorlalte categorii de personal care vin în contact cu animalele de serviciu ;
- asigurarea tuturor echipamentelor și a materialelor necesare dresării, antrenamentelor și utilizării în serviciu ;
- atestările controalelor medicale periodice privind sănătatea personalului MAI;
- potabilitatea apei și a salubrității furajelor pentru animalele de serviciu ;
- instituirea și respectarea regulilor de carantină profilactică ;
- monitorizarea mișcării efectivelor de animale ;
- verificarea condițiilor sanitare veterinare cu ocazia aglomerărilor de animale ;
- dotarea și funcționarea vestiarelor și a grupurilor sanitare ;
- protecția animalelor pentru asigurarea stării de sănătate și a capacității de efectuare a serviciului ;
- protecția mediului ;
- asigurarea împrejmuirii, în vederea opririi accesului și ieșirii necontrolate a animalelor de serviciu și a personalului ;
- asigurarea spațiului necesar pentru efectuarea necropsiilor ;
- asigurarea funcționalității dezinfectantului pietonal ;

- amplasarea și sistematizarea unităților de cazare, hrănire și îngrijire a animalelor de serviciu ;
- în unitățile ce dețin animale de serviciu se execută acțiuni generale de dezinfectie și deratizare, de cel puțin 2/an (primăvara și toamna) și se completează ori de câte ori este necesar ;
- în incinta platformelor de gunoi se vor efectua, periodic, acțiuni de dezinsecție, frecvența acestora fiind în funcție de cantitatea de gunoi și nivelul invaziei cu insecte ;
- verificarea respectării condițiilor de transport legale (normele sanitare veterinare - ventilație, luminozitate, hrană, îngrijire, apă, etc.) a mijloacelor de transport pentru efectuarea unor astfel de activități pe căi rutiere, maritime, aeriene și feroviare ;
- controlul densității de încărcare a animalelor de serviciu în mijloace de transport în funcție de specie, vârstă, greutate, categorie de serviciu, mărimea corporală și starea fiziologică;
- controlul echipamentelor și a modalităților utilizate pentru încărcarea și descărcarea animalelor de serviciu în și din mijloacele de transport ;
- controlul intervalelor de oprire, odihnă, furajare, adăpare și îngrijire a animalelor de serviciu în timpul transportului acestora;
- controlul stării de sănătate a animalelor de serviciu înainte de îmbarcare, în timpul transportului, la punctele de oprire și la debarcarea acestora ;
- controlul identificării animalelor de serviciu în toate fazele transportului, de la îmbarcare până la descărcarea acestora ;
- controlul autorizării sanitare veterinare a mijloacelor de transport de către medicul veterinar de zona din MAI ;
- controlul documentelor care însoțesc animalele de serviciu.
- controlul libertății de mișcare a animalelor;
- controlul aplicării tehnologiei sanitare veterinare în canisele MAI;
- controlul asigurării condițiilor de microclimat (luminozitate, temperatură, umiditate, curenți de aer), ventilație, densitate de cazare;
- controlul asigurării condițiilor de cazare, furajare, adăpare, odihnă, etc. din canisele MAI sau alte unități ce dețin animale de serviciu.

Sanctiunile in Sistemul de control pentru bunastarea animala in unitatile MAI = 0 – **(Nefiind iregistrate neconformitati pe aceasta linie).**

Astfel, în anul 2008 în unitati MAI s-a realizat un nr. de 63 misiuni de îndrumare, sprijin și control pe linia bunastarii animalelor (caini serviciu) ocazie cu care s-a verificat modul de respectare și aplicare al ordinelor de linie și a dispozițiilor tehnice ale Direcției Medicale.

Cu ocazia activităților de îndrumare, sprijin și control, s-a constatat că acțiunile sanitare veterinare obligatorii, s-au executat conform **„Programului acțiunilor de supraveghere, profilaxie și combatere a bolilor, pentru apărarea sănătății animalelor și de prevenire a transmiterii de boli de la animale la om pe anul 2008”**, neînregistrându-se evenimente negative pe această linie.

2.3.3. Ministerul Aparării Naționale

Toate animalele de serviciu (cai și caini) din unitatile MApN sunt înregistrate prin tatuaj, fiecare animal are carnet individual de sanătate.

În anul 2008 „Sistemul de control privind bunastarea animala” în unitatile MApN a fost permanent, constând în :

- aplicarea și respectarea normelor sanitare veterinare, în organizarea fluxului tehnologic privind creșterea și cazarea animalelor de serviciu ;

- limiteaza accesul în incinta caniselor sau a adăposturilor de animale ;
- verificarea condițiilor de igienă din adăposturi și din alte incinte;
- asigurarea echipamentului de protecție și de lucru pentru conductorii câini și cai serviciu cat și a celorlalte categorii de personal care vin în contact cu animalele de serviciu ;
- asigurarea tuturor echipamentelor și a materialelor necesare dresării, antrenamentelor și utilizării în serviciu ;
- potabilitatea apei și a salubrității furajelor pentru animalele de serviciu ;
- instituirea și respectarea regulilor de carantină profilactică ;
- monitorizarea mișcării efectivelor de animale ;
- verificarea condițiilor sanitare veterinare cu ocazia aglomerărilor de animale ;
- protecția animalelor pentru asigurarea stării de sănătate și a capacității de efectuare a serviciului;
- protecția mediului ;
- in unitățile ce dețin animale de serviciu se executa acțiuni generale de dezinsecție și deratizare, de cel puțin 2/an (primăvara și toamna) și se completeaza ori de cate ori este necesar ;
- in incinta platformelor de gunoi se vor efectua, periodic, acțiuni de dezinsecție, frecvența acestora fiind în funcție de cantitatea de gunoi și nivelul invaziei cu insecte ;
- controlul stării de sănătate a animalelor de serviciu înainte de îmbarcare, în timpul transportului, la punctele de oprire și la debarcarea acestora ;
- controlul autorizării sanitare veterinare a mijloacelor de transport de către medicul veterinar de zona din MApN ;
- controlul documentelor care însoțesc animalele de serviciu.
- controlul libertății de mișcare a animalelor;
- controlul aplicării tehnologiei sanitare veterinare în canisele MApN;
- controlul asigurării condițiilor de microclimat (luminozitate, temperatură, umiditate, curenți de aer), ventilație, densitate de cazare;
- controlul asigurării condițiilor de cazare, furajare, adăpare, odihnă, etc. din canisele MApN sau alte unități ce dețin animale de serviciu.

Sanctiunile in Sistemul de control pentru bunastarea animala in unitatile MApN = 0 – (Nu a fost cazul).

Astfel, în anul 2008 in unitati MApN s-a realizat un nr. de 16 misiuni de îndrumare, si control pe linia sanatatii si bunastarii animalelor (caini serviciu,cabaline de serviciu) ocazie cu care s-a verificat modul de respectare si aplicare al ordinelor și a dispozițiilor tehnice ale Direcției Medicale si Directiei Logistice.

Cu ocazia activităților de îndrumare si control, s-a constatat că actiunile sanitare veterinare obligatorii, s-au executat conform „Programului acțiunilor de supraveghere, profilaxie si combatere a bolilor, pentru apărarea sănătății animalelor și de prevenire a transmiterii de boli de la animale la om pe anul 2008”, neînregistrându-se evenimente negative pe această linie.

2.4. Sistemul de control pentru nutritia animalelor

2.4.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

2.4.1.1. Directia de Inspectie și Coordonare PIF

A. Acțiuni de control

A. 1. Raport cifric privind controalele efectuate și sancțiunile aplicate anul 2008

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 , depozitarea si transp. furajelor	185	7	14500	1	0
2.	Aditivi furajeri	26	1	600	0	0
3.	Reziduuri furaje	80	0	0	0	0

A. 2. Neconformități înregistrate în timpul controalelor în domeniul nutriției animalelor, efectuate în anul 2008

- nefuncționalitatea filtrului sanitar veterinar;
- neintocmirea corespunzătoare a programului de autocontrol;
- lipsa amenajării unui spațiu pentru depozitarea produselor neconforme;
- depozitarea necorespunzătoare a materiei prime;
- depozitarea necorespunzătoare a produselor cu termen de valabilitate expirat;
- nu a fost posibilă prezentarea documentelor care să ateste proveniența materiei prime;
- nu există procedură scrisă pentru spălarea tehnologică a liniei și modul de utilizare al furajului rezultat, după spălarea tehnologică a liniei, respectiv după producerea furajului medicamentat ;
- rețetele privind furajele medicamentate nu sunt în conformitate cu prevederile legislației în vigoare;
- sunt produse furaje combinate fără a deține aprobare pentru utilizarea de aditivi în conformitate cu prevederile Regulamentului 183/2005, privind igiena hranei pentru animale;
- nu există spațiu special amenajat destinat pastrării contraprobelor;
- nu există o procedură scrisă cu privire la programul de igienizare și DDD și nu sunt întocmite procese verbale de efectuare a acțiunilor DDD;
- nu există contract cu o firmă specializată pentru preluarea și denaturarea deșeurilor și produselor neconforme;
- în spațiile de depozitare a aditivilor și în camera de contraprobe nu există termometre și umidometre;
- materile prime achiziționate din unități autorizate, nu sunt însoțite în totalitate de declarații de conformitate care să ateste calitatea și salubritatea acestora;

B . Acțiuni întreprinse pentru soluționarea neconformităților

In cazul deficiențelor minore constatate :

- s-au acordat termene de remediere a acestora sau/și s-a dispus aplicarea de avertismente ;
- s-au efectuat recontroale pentru a constata eliminarea neconformităților.

In cazul deficiențelor majore:

- agenții economici au fost sancționați contravențional cu amenda, s-au emis ordonanțe de suspendare temporară a activității, ceea ce a atras sistarea activității până la remedierea neconformităților ;
- s-au efectuat recontroale pentru a constata eliminarea neconformităților.
- în situațiile în care s-au constatat abateri majore de la legislația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, au fost emise ordonanțe de interdicție a activității, fapt ce s-a comunicat ulterior și altor instituții ale statului cu responsabilități privind desfășurarea unei activități economice de către operatorii din domeniu.

-sanctionarea disciplinara a medicilor veterinari functionari publici, conform Legii nr. 188/1999 cu modificările și completările ulterioare.

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

C. Acțiuni întreprinse pentru îmbunătățirea activității de control

C.1. Instruiri

În cursul anului 2008, Direcția de Inspecție și Coordonare PIF, a organizat o instruire cu șefii serviciilor de inspecție și control de la nivelul DSVSA teritoriale, organizată **la Piatra Neamț, în perioada 19-21 martie 2008**, unul din subiectele prezentate fiind controlul in fabrici de nutreturi combinate;

C. 2. Elaborarea de proceduri de control

Pentru asigurarea unui cadru legal unitar de control, au fost elaborate proceduri de control aprobate prin Ordinul Președintelui ANSVSA nr. 58/2008 și care se află publicate pe site-ul www.ansv.ro.

C. 3 Comunicarea rezultatelor controalelor

-informarea periodică a conducerii ANSVSA privind neconformitățile constatate în timpul controalelor oficiale, efectuate de către inspectorii din cadrul serviciilor de inspecție și control teritoriale și de la nivelul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF.

-transmiterea periodică către direcțiile tehnice din cadrul ANSVSA a neconformităților constatate în timpul controalelor oficiale, efectuate de către inspectorii din cadrul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF ;

2.4.1.2. Direcția de control și coordonare a activității farmaceutice veterinare

A. Controale efectuate de consilierii ANSVSA (DCCAFV) la operatorii din sectorul hranei pentru animale

În urma analizei datelor privind controalele la operatorii din sectorul hranei pentru animale (**Anexa nr. 1**) efectuate în cursul anului 2008 (73) de consilierii din cadrul Direcției de control și coordonare a activității farmaceutice veterinare (Compartimentul aditivi, premixuri și furaje medicamentate), se impune intensificarea controalelor pentru urmărirea respectării legislației sanitare veterinare din domeniu privind condițiile de depozitare, care în cursul anului au reprezentat obiectul a 22% din sancțiunile contravenționale aplicate, urmate de nerespectarea condițiilor de igienă (14%), ambalare și etichetare necorespunzătoare (7%), nerespectarea condițiilor de comercializare (7%), neasigurarea trasabilității (7%) și utilizarea în procesul de fabricație al furajelor a unor substanțe neautorizate 7%.

De asemenea, dintre neconformitățile identificate dar care nu au fost sancționate contravențional (au reprezentat un risc scăzut asupra sănătății animalelor, omului și a mediului), ponderea cea mai mare o reprezintă tot condițiile necorespunzătoare de depozitare 24%, urmate de neimplementarea HACCP (23%), nerealizarea controlului calității - autocontrol (14%), neasigurarea trasabilității (11%), neconformități privind etichetarea și ambalarea (10%), nerespectarea condițiilor de igiena (9%), neconformități privind fluxul tehnologic (6%) și neconformități privind condițiile de comercializare a furajelor și a materiilor furajere în proporție de 3%.

B. Controale efectuate de consilierii DJSVSA la operatorii din sectorul hranei pentru animale

La nivel județean, consilierii din cadrul Direcțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor – Compartimentul de control și coordonare a activității farmaceutice veterinare, au efectuat un număr total de 515 controale la operatorii din sectorul nutriției animale, acestea reprezentând: 70% fabrici de nutrețuri combinate, 13% depozite de nutrețuri combinate, aditivi, preamestecuri de aditivi și furaje medicamentate, 2% fabrici pentru producerea de aditivi furajeri si preamestecuri de aditivi, 7% fabrici pentru producerea de furaje medicamentate, 1,5% magazine furaje, 0,5% fabrici hrana animale de companie și 5% alți operatori din sectorul hranei animale. (**Anexa nr. 2**) Aceste controale s-au finalizat cu 23 de sancțiuni

contravenționale în valoare totală de 110.550 lei, 4 avertismente (3 la fabrici de nutrețuri combinate și una la depozit de furaje combinate, aditivi, preamestecuri de aditivi), 4 ordonanțe de suspendare a activității (3 la fabrici de nutrețuri combinate și una la fabrici pentru producerea de furaje medicamentate) și 4 ordonanțe de interzicere a activității (2 la fabrici de nutrețuri combinate, una la magazin de furaje și una la fabrică pentru producerea de preamestecuri de aditivi).

C. Rezultatele expertizei sanitare veterinare a furajelor din cadrul Programului Strategic pe 2008

Din totalul probelor analizate în anul 2008 (12643), 48 probe au fost neconforme pentru 56 parametri și anume:

- Materie primă furajeră
 - 1 probă pozitivă pentru Aflatoxina B1
 - 2 probe pentru impurități botanice
 - 3 probe pozitive pentru *Salmonella tennessee*
- Furaj combinat pentru suine:
 - 17 probe pozitive pentru PAP (proteină animală procesată)
 - 4 probe pozitive pentru nitriți
- Nutreț combinat pentru rumegătoare
 - 2 probe pozitive pentru Ochratoxina A
 - 5 probe pozitive pentru PAP
- Nutreț combinat pentru păsări
 - 7 probe pozitive pentru enterobacterii
 - 5 probe pozitive pentru Ochratoxina A
 - 4 probe pozitive pentru nitriți
 - 2 probe pozitive pentru monensin
 - 1 probă pozitivă pentru salinomycin
- Nutrețuri granulate pentru pești de crescătorie
 - 2 probe pozitive pentru enterobacterii
- Nutreț pentru animale neproducătoare de alimente
 - 1 probă pozitivă pentru enterobacterii

D. Măsurile de îmbunătățire a sistemului de control pentru nutriția animalelor

D.1 Acțiuni întreprinse pentru asigurarea conformității de către operatorii din sectorul nutriției animale – aplicarea legislației sanitare veterinare în vigoare prin sancționare contravențională, suspendări temporare ale activității sau interzicerea activității în unitățile neconforme.

D.2 Acțiuni întreprinse pentru îmbunătățirea serviciilor de control oficial

- în cursul anului 2008, au fost organizate următoarele instruirii în scopul îmbunătățirii sistemului de control privind nutriția animalelor:

Instituția organizatoare - ANSVSA

Seminarul cu tematicile: *“Instruirii privind legislația din domeniul farmaceutic veterinar și în domeniul nutriției animale”* și *“Inspecții și control în domeniul sanitar veterinar”* în următoarele locații și perioade:

- Brașov - perioada 08-11.07.2008 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 23 Direcții Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor județene (responsabilii compartimentelor de control și coordonare a activității farmaceutice veterinare, șefii Serviciilor inspecție și control din cadrul DSVSA județene și a municipiului București)

- Deva - perioada 14-17.07.2008 cu participarea personalului responsabil din cadrul a 10 Direcții Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor județene (responsabilii compartimentelor de control și coordonare a activității farmaceutice veterinare, șefii Serviciilor inspecție și control din cadrul DSVSA județene);

Instituția organizatoare – ANSVSA prin programele PHARE

- Ploiești 21- 25.01.2008 - Seminarul cu tematica “Tehnici folosite în controlul furajelor animale, inclusiv tehnici de prelevare probe”. Au fost discutate și explicate majoritatea subiectelor din Anexa II a Regulamentului pentru igiena furajelor 183-2005/CE, precum și folosirea listelor de inspecție, frecvența inspecțiilor și demonstrarea felului în care trebuie efectuată o inspecție, care este comportamentul inspectorilor și cum se iau măsurile în timpul inspecției.

La instruire au participat 20 de reprezentanți ai serviciilor veterinare din România de la nivel central și local, inclusiv reprezentanți ai Institutului de Igiena și Sănătate Publică Veterinară care își desfășoara activitatea în cadrul Laboratorului de control furaje.

- Călimănești – Vâlcea 10 -14.03.2008 - Seminarul cu tematica “Tehnici folosite în controlul furajelor animale, inclusiv tehnici de prelevare probe”. La instruire au participat 40 de reprezentanți ai serviciilor veterinare de la nivel central și local, inclusiv reprezentanți ai Direcției Generale și Coordonare PIF.
- Craiova 08-12 septembrie 2008 – Seminarul cu tematica „HACCP- introducere și teorie în implementarea procedurilor bazate pe principiile HACCP în unități din domeniul hranei pentru animale”. La aceasta instruire au participat 30 de persoane, reprezentanți ai Direcției de control și coordonare a activității farmaceutice veterinare și reprezentanți ai Compartimentului de farmacovigilență, aditivi furajeri, premixuri, furaje medicamentate și furaje combinate care sunt direct implicați în verificarea implementării programelor HACCP.

2.4.2. Ministerul Administrației și Internelor

Toate animalele de serviciu (cai și caini) din unitățile MAI sunt alocate la norme de hrana calorice și valorice (calculate trimestrial) ale unităților detinatoare, conform normelor de hranire în vigoare

În anul 2008 hrănirea animalelor de serviciu în unitățile MAI s-a executat conform normelor sanitare veterinare și a Ordinului MAI specifice în vigoare.

Medicii veterinari de zona din rețeaua sanitară veterinară a DGM din MAI, au verificat permanent modul de hranire al animalelor de serviciu:

- normele de hranire pentru animalele de serviciu sunt calculate în funcție de categoria de serviciu, specie, stare fiziologică, vârsta și greutate;
- furajele/concentrate alimentare (uscate sau umede) sunt controlate sanitar veterinar de către medicii veterinari de zona, acestea fiind menționate în rapoartele trimestriale ale acestora;
- apa potabilă este la discreție și este controlată sanitar veterinar, verificându-se potabilitatea acesteia prin examene de laborator de către medicii veterinari de zona, acestea fiind menționate în rapoartele trimestriale ale acestora.

Astfel în cursul anului 2008 principalele activități sanitare veterinare raportate de medicii veterinari privind nutriția animalelor de serviciu, conform Planului Cifric al acțiunilor sanitare veterinare pentru toate unitățile MAI din zona de responsabilitate sunt:

Nr. crt.	Tipul de acțiune sanitară veterinară	Numărul de acțiuni sanitare veterinare pe anul 2008	
		Planificate	Realizate
1.	recoltări probe apă	718	766

2.	recoltari probe furaje inclusiv concentrate alimentare	183	240
----	--	-----	-----

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

Acestia in anul 2008, au expediat catre Laboratoarele Sanitare Veterinare centrale sau locale, probe de furaje inclusiv concentrate alimentare pentru hrana cainilor de serviciu in 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 pe anul 2008, **neinregistrandu-se neconformitati cu privire la hranirea cainilor de serviciu.**

2.4.3. Ministerul Agriculturii, Padurilor si Dezvoltarii Rurale

2.4.3.1. Direcția de inspecții tehnice în sectorul vegetal și animal, Compartimentul inspecții în zootehnie

În anul 2008, s-au efectuat 2.831 de inspecții, privind modul de producere și respectarea calității furajelor. În timpul inspecțiilor s-au găsit 31 de neconformități. Inspecțiile au fost realizate de 56 inspectori din cadrul DADR și 1 MAPDR . În anul 2008 s-a avut în vedere îmbunătățirea activității de inspecție și pregătirea inspectorilor de la DADR, astfel s-au organizat de MAPDR, 3 instruirii.

Masuri intreprinse ca urmare a neconformitatilor inregistrate

-informarea producătorilor agricolii cu privire la legislație, repetarea controalelor și instruirea inspectorilor.

2.4.4. Ministerul Apararii Nationale

Toate animalele de serviciu (cai si caini) din unitatile MApN sunt alocate la norme de hrana calorice si valorice (calculate trimestrial) ale unităților detinatoare, conform normelor de hranire in vigoare

In anul 2008 hranirea animalelor de serviciu in unitatile MApN s-a executat conform normelor sanitare veterinare si a Ordinelor MApN specifice in vigoare.

Medicii veterinari de zona din rețeaua sanitară veterinară a MApN , au verificat permanent modul de hranire al animalelor de serviciu :

- normele de hranire pentru animalele de serviciu sunt calculate in functie de categoria de serviciu, specie, stare fiziologica, varsta si greutate ;
- furajele/concentrate alimentare (uscate sau umede) sunt controlate sanitar veterinar de catre medicii veterinari de zona, acestea fiind mentionate in raportarile trimestriale ale acestora ;
- apa potabila este la discretie si este controlata sanitar veterinar, verificandu-se potabilitatea acesteia prin examene de laborator de catre medicii veterinari de zona, acestea fiind mentionate in raportarile trimestriale ale acestora.

Astfel in cursul anului 2008 principalele activitati sanitare veterinare raportate de medicii veterinari privind nutritia animalelor de serviciu, conform Planului Cifric al actiunilor sanitare veterinare pentru toate unitățile MApN din zona de responsabilitate sunt:

Nr. crt.	Tipul de actiune sanitara veterinara	Numarul de actiuni sanitare veterinare pe anul 2008	
		Planificate	Realizate
1.	recoltari probe apa	52	57

2.	recoltari probe furaje	36	42
----	------------------------	----	----

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

Nu s-au inregistrat deficiente cu privire la modul de hranire a animalelor de serviciu din MAPN.

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 și Coordonare PIF

A. Acțiuni de control

A. 1. Raport cifric privind controalele efectuate în domeniul produselor medicinale veterinare și sancțiunile aplicate, în anul 2008

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/Comuni care Biroul Unic
1.	Cabinete, farmacii, puncte farmaceutice	647	15	21800	1	3
2.	Depozite medicamente uz veterinar	120	5	12000	2	2
3.	Exploatații profesionale de animale	361	3	3000	0	0
4.	Reziduuri animale vii	35	3	6000	0	0
5	Circulația produselor medicinale	706	21	32600	0	0

A. 2. Neconformități înregistrate în timpul controalelor în domeniul produselor medicinale veterinare, efectuate în anul 2008

-registru de tratamente completat superficial (nu este indicată doza și perioada de administrare a produselor utilizate);

-depozite de produse farmaceutice veterinare neamenajate corespunzător;

-spațiile Separanda și Venena nu sunt individualizate;

-rețetele privind furajele medicamentate nu sunt în conformitate cu prevederile legislației în vigoare;

-produsele biologice sunt pastrate în frigider nedotat cu termometru;

-nu există un registru privind substanțele hormonale utilizate în ferma;

-unele produse medicinale veterinare au fost recepționate fără a fi însoțite de buletine de analiză și de documente care să ateste calitatea și conformitatea lor;

-achiziția medicamentelor se face atât din depozite cât și din farmacii, fără a fi eliberate în prealabil rețete ;

- a fost gasit produsul medicinal veterinar (ESB3) care a fost administrat la bovine, desi prospectul indica administrarea doar la pui broiler si curcani ;
- nu este completat registrul de evidenta a preparatelor magistrale si oficinale, desi acestea se prepara in farmacie ;
- neinstruirea personalului cu studi medii de specialitate angajat al farmaciei veterinare ;
- absenta unui sistem de inregistrare a temperaturii si umiditatii in depozitul farmaciei veterinare;
- retetele pa baza carora se face eliberarea produselor medicinale veterinare nu sunt in conformitate cu prevederile Ord. Presedintelui A.N.S.V.S.A. nr. 184/2006 ;
- nu se respecta prevederile Ord. 16/2008, privind divizarea produselor medicinale veterinare ;
- nu s-au putut prezenta prescriptii medicale care se retin in farmacie si nici documente care sa ateste eliberarea substantelor toxice, stupefiante si psihotrope numai pe baza prescriptiilor medicale;

B . Actiuni intreprinse pentru solutionarea neconformitatilor

In cazul deficientelor minore constatate :

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

In cazul deficientelor majore:

- agentii economici au fost sanctionati 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, conform Legii nr. 188/1999 cu modificările și completările ulterioare.
- sanctionarea disciplinara si contraventionala a medicilor veterinari de libera practica imputerniciti.

C. Acțiuni întreprinse pentru îmbunătățirea activității de control

C.1. Instruiri

În cursul anului 2008, Direcția de Inspecție și Coordonare PIF, a organizat o instruire cu șefii serviciilor de inspecție și control de la nivelul DSVSA teritoriale, organizată **la Piatra Neamț, în perioada 19-21 martie 2008**, unul din subiectele prezentate fiind controlul în fabrici de medicamente si farmacii veterinare.

C. 2. Elaborarea de proceduri de control

Pentru asigurarea unui cadru legal unitar de control, au fost elaborate proceduri de control aprobate prin Ordinul Președintelui ANSVSA nr. 58/2008 și care se află publicate pe site-ul www.ansv.ro.

C. 3. Comunicarea rezultatelor controalelor

- informarea periodică a conducerii ANSVSA privind neconformitatile constatate în timpul controalelor oficiale, efectuate de către inspectorii din cadrul serviciilor de inspecție și control teritoriale și de la nivelul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF.
- transmiterea periodică către direcțiile tehnice din cadrul ANSVSA a neconformitaților constatate în timpul controalelor oficiale, efectuate de către inspectorii din cadrul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF ;

2.5.1.2. Directia de control si coordonare a activitatii farmaceutice veterinare

Principalele obiective urmărite în cadrul controalelor efectuate pe parcursul anului 2008 au fost reprezentate de verificarea autorizațiilor de distribuție și comercializare pentru produsele medicinale veterinare, respectarea reglementărilor sanitare veterinare în vigoare privind circulația și condițiile de depozitare ale acestora, precum și verificarea în exploatațiile de animale și circumscripțiile sanitare veterinare a modului în care se întocmesc evidentele obligatorii, respectarea și urmărirea timpului de așteptare la animalele de interes economic care au fost supuse tratamentelor cu substanțe ale căror reziduuri se pot regăsi în produsele alimentare rezultate de la acestea.

Sanctiunile contravenționale aplicate ca urmare a neconformităților constatate au fost reprezentate astfel:

Unitatea	nr. sancțiuni	Total lei
puncte farmaceutice	13	37.000
farmacii	29	64.000
depozite farmaceutice	19	63.500
cabinete veterinare	4	14000
csv	9	28.800
ferme	16	12.200
ddd	1	600
adăpost câini	1	600
pet-shop	1	2000
târg animale	1	1.200
total	94	223.900

De asemenea a fost dispusă sistarea activității la 3 puncte farmaceutice, 4 farmacii veterinare și 5 depozite farmaceutice.

Având în vedere neconformitățile constatate pentru care s-au aplicat cele mai multe sancțiuni contravenționale se impune intensificarea controalelor în ceea ce privește respectarea prevederilor legale privind comercializarea produselor medicinale veterinare, condițiile de depozitare, precum și înregistrarea și păstrarea evidențelor obligatorii.

În ceea ce privește Planul Național de Control reziduuri pe anul 2007 s-a verificat respectarea planificărilor privind recoltarea probelor de la animalele vii, furaje, apa și alimente de origine animală pentru controlul de laborator al reziduurilor și modul de monitorizare al rezultatelor pozitive.

2.6. Sistemul de control pentru alimente

2.6.1 Igiena alimentelor

2.6.1.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

2.6.1.1.1. Directia de Igiena 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:**

În cursul anului 2008 au fost auditate în vederea autorizării pentru schimburi intracomunitare 87 de unități rezultând următoarele :

-80 unități au fost autorizate pentru schimburi intracomunitare;

-6 unități au fost autorizate pentru schimburi intracomunitare după primirea de garanții suplimentare privind remedierea deficiențelor constatate din partea DSVSA județene;

-1 unitate nu a fost autorizată;

Din cele 87 de unități auditate în cursul anului 2008, 24 de unități sunt nou construite, fiind inițial autorizate condiționat.

Cu ocazia efectuării auditului în unitățile din sectorul cărnii roșii au fost identificate mai multe neconformități, după cum urmează :

1. Facilități și echipamente, starea lor de igienă :

- lipsa spațiilor, facilităților și echipamentelor corespunzătoare activităților pentru care se solicită autorizarea : 7

- igienă necorespunzătoare a spațiilor și echipamentelor : 5

2. Materii prime și materiale auxiliare :

- proveniența materiilor prime din alte unități decât cele autorizate pentru schimburi intracomunitare : 1

- deficiențe privind modul de etichetare și ambalare al acestora : 3

- deficiențe ale procedurilor privind selectarea furnizorilor : 6

3. Starea de sănătate și instruirea personalului :

- deficiențe de instruire a persoanei responsabile de implementarea programului HACCP : 1

- deficiențe de instruire a personalului lucrător în ceea ce privește tehnica de abatorizare : 8

4. Controlul potabilității apei :

- planuri inadecvate pentru recoltarea probelor de apă : 5

- neanalizarea apei potabile la toți parametrii fizico-chimici sau microbiologici : 30

5. Controlul materialelor de ambalat și a celor care vin în contact cu produsele de origine animală :

- depozitarea materialelor de ambalare și preambalare necorespunzătoare : 5

6. Controlul produselor finite și al modului în care acestea sunt ambalate și etichetate :

- etichetare neconformă cu prevederile Reg. 1760/2001 a cărnii de bovine : 4

- aplicare de mărci de indentificare neconforme : 3

7. Controlul și înregistrarea parametrilor de producție :

- monitorizare inadecvată a parametrilor privind tratamentul termic : 6

- monitorizare inadecvată a temperaturilor de depozitare : 8

- monitorizare inadecvată a parametrilor pentru producția de carne tocată și carne preparată : 10

8. Controlul operațiunilor DDD :

- planuri pentru efectuarea operațiunilor DDD inadecvate : 5

- efectuare defectuoasă a operațiunilor DDD : 10

9. Asigurarea trasabilității :

- sisteme greoaie care nu asigurau o trasabilitate facilă a produselor : 5
- identificare defectuoasă a beneficiarilor produselor : 12

10. Programul HACCP :

● Limite critice pentru punctele critice neconforme cu legislația sau insuficient detaliate pentru a permite monitorizarea acestora : 28

- monitorizare defectuoasă a limitelor critice : 10
- nevalidare a limitelor critice : 40

11. Implementarea Regulamentului 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare :

- nerespectarea frecvenței de prelevare a probelor : 30
- neprelevarea numărului de eșantioane prevăzute de regulament : 25
- neefectuarea de analize la toți parametrii prevăzuți de regulament : 5

12. Bunăstarea animalelor

- lipsa sistemului de avertizare sonoră sau vizuală a timpului de asomare : 2
- instruire necorespunzătoare a personalului în ceea ce privește bunăstarea animalelor : 3

13. Informații privind lanțul alimentar

● utilizarea de documente neconforme cu instrucțiunile elaborate de către autoritatea veterinară centrală : 2

14. Controlul și monitorizarea subproduselor de origine animală nedestinate consumului uman:

- marcarea necorespunzătoare a subproduselor : 5
- trasabilitate necorespunzătoare a subproduselor : 1

➤ Sector carne pasăre

În cursul anului 2008 au fost auditate în vederea autorizării pentru schimburi intracomunitare un număr de 8 unități carne de pasare, rezultând următoarele:

● 3 unități în care nu au fost identificate deficiențe structurale și de implementarea a HACCP au fost autorizate direct după primul audit;

● 4 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;

● 1 unitate nu a fost autorizată după primul audit deoarece au fost identificate deficiențe de ordin structural și al dotării cu echipamente.

Cu ocazia efectuării auditului în unitățile de carne pasare au fost identificate mai multe neconformități, după cum urmează:

1. Facilități și echipamente și starea lor de igienă:

- 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: 2 cazuri;

2. Materiile prime și materiile auxiliare:

- procedura de acceptare a furnizorilor nu conținea prevederi referitoare la înregistrarea sau autorizarea sanitară veterinară: 2 cazuri;
- unitatea nu efectuase nici un audit la furnizori sau nu și-a stabilit criteriile de acceptare ale furnizorilor: 2 cazuri;

- listele cu furnizorii acceptati erau incomplete sau neactualizate: 2 cazuri;
 - unitatea nu isi stabilise criteriile pentru acceptarea materiilor prime in unitate referitoare la temperatura, etichetare, conditii de ambalare: 1 caz;
 - 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: 3 cazuri;
- 4. Instruirea personalului:**
- persoana responsabila cu programul HACCP nu avea cunostinte in domeniu si nu participase la nici o instruire in acest domeniu: 4 cazuri;
 - personalul lucrator nu era instruit in domeniul igienei alimentelor si bunelor practici de productie si nu erau intocmite procese verbale de instruire: 5 cazuri;
 - nu era elaborat un program de instruire cu personalul lucrator, care sa contina teme din prevederile legislatiei europene in domeniul igienei: 2 cazuri;
- 5. Controlul apei:**
- nu era elaborat un plan periodic de recoltare probe de apa: 1 caz;
 - 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: 2 cazuri;
 - 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: 3 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: 3 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: 4 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 : 4 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: 2 cazuri;

- listele cu beneficiarii nu erau actualizate si completate corespunzator: 3 cazuri;

10. Controlul operatiunilor DDD;

- nu era elaborat un plan DDD care sa tina cont de situatia din teren a unitatii: 4 cazuri;
- desinfectia si curatarea se realiza de catre personal care nu era instruit corespunzator: 2 cazuri;
- echipamentele de curatare si dezinfectie nu erau corespunzatoare: 1 caz;
- 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: 2 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 persoanelor lucrator sau de catre personal specializat apartinand unor firme specializate: 5 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 un era consemnata, clara si completa: 4 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): 3 cazuri;
- Identificarea Punctelor de Control Critice (PCC) nu era documentata si PCC nu erau corespunzatoare pentru produs si utilizarea produsului: 4 cazuri;
- Limitele critice nu au fost stabilite, documentate si nu erau corespunzatoare pentru PCC: 4 cazuri;
- Procedurile de monitorizare pentru fiecare PCC nu erau documentate: 3 cazuri;
- Actiunile corective nu erau identificate, consemnate, si nu erau urmate atunci cand limitele critice sunt depasite: 4 cazuri;
- Toate documentele necesare nu erau disponibile la data efectuarii auditului: 4 cazuri;

13. Nedotarea asomatoarelor cu baie de apa cu sistem de umezirea dispozitivelor de fixare a picioarelor pasarilor (bunastarea pasarilor): 2 cazuri;

14. Acceptarea de informatii privind lantul alimentar incomplete: 3 cazuri.

➤ Sector lapte și produse din lapte:

In cursul anului 2008 au fost auditate in vederea autorizarii pentru schimburi intracomunitare un numar de 40 unități de procesare lapte și produse lactate, rezultând urmatoarele:

- 21 unități au fost autorizate pentru efectuarea de schimburi intracomunitare, fiind în deplină conformitate cu cerințele legislației comunitare;
- 17 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;

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

1. Facilitati si echipamente si starea lor de igiena:

- unitatile nu dispuneau de spatii, facilitati si echipamente corespunzatoare activitatilor pentru care se solicita autorizarea: 2 cazuri;
- echipamentele si facilitatile nu erau mentinute intr-o stare corespunzatoare de intretinere si igiena: 2 cazuri;

2. Lipsa inregistrarilor privind tratamentul termic (pasteurizarii) al laptelui:

- operatorii de industrie alimentara nu au dovedit ca intreaga cantitate de lapte crud receptionata este supusa unui tratament termic de minim 72 °C – 15 sec.: 20 cazuri;

3. Recoltarea si analiza probelor de lapte materie prima 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: 17 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: 2 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: 2 cazuri.

6. Combaterea daunatorilor:

- nu era elaborat un plan DDD care sa tina cont de situatia unitatii: 2 cazuri;
- dezinfectia si curatarea se realiza de catre personal care nu era instruit corespunzator: 2 cazuri;
- lipseau inregistrarile din care sa reiasa stocul si consumul de substante dezinfectante si de curatare: 2 cazuri;
- inregistrarile periodice de efectuare a dezinfectiei nu erau stipulate suprafetele si cantitatile de produse folosite: 2 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: 2 cazuri;

7. 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.

8. Controlul pentru reziduuri de antibiotice:

S-au constatat cazuri în care nu se efectuează analize pentru determinarea reziduurilor de antibiotice, în anumite unități nerealizându-se, deși operatorul de industrie alimentară dispunea de aparatură necesară efectuării acestor determinări: 0 cazuri

9. Programul HACCP:

- Echipa HACCP nu a fost corespunzător constituită: 5 cazuri;
- Diagrama de lucru nu era consemnată, clară și completă: 4 cazuri;
- Analiza de risc nu era consemnată corect și complet și nu ținea cont de toate riscurile posibile (evidența fișelor de evaluare privind riscul): 8 cazuri;
- Identificarea Punctelor de Control Critice (PCC) nu era documentată și PCC nu erau corespunzătoare pentru produs și utilizarea produsului: 10 cazuri;
- Limitele critice nu au fost stabilite, documentate și nu erau corespunzătoare pentru PCC: 0 cazuri;
- Procedurile de monitorizare pentru fiecare PCC nu erau documentate: 2 cazuri;
- Acțiunile corective nu erau identificate, consemnate, și nu erau urmate atunci când limitele critice erau depășite: 4 cazuri;
- Toate documentele necesare nu sunt disponibile la data efectuării auditului: 1 caz.

➤ Sector pește și produse din pescuit:

În cursul anului 2008 au fost auditate în vederea autorizării pentru schimburi intracomunitare un număr de 6 unități de procesare pește și produse din pescuit, rezultând următoarele:

- 2 unități în care nu au fost identificate deficiențe structurale și de implementarea a HACCP au fost autorizate direct după primul audit;
- 3 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;
- 1 unitate nu a fost autorizată 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: 1 caz;
- 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: 2 cazuri;

2. Materiile prime și materiile auxiliare:

- toate materiile prime de origine animală nu proveneau numai din unități înregistrate/autorizate sanitar veterinar: 2 cazuri;
- procedura de acceptare a furnizorilor nu conținea prevederi referitoare la înregistrarea sau autorizarea sanitară veterinară: 3 cazuri;
- unitatea nu efectuase nici un audit la furnizori sau nu își stabilise criteriile de acceptare ale furnizorilor: 5 cazuri;
- listele cu furnizorii acceptați erau incomplete sau neactualizate: 3 cazuri;
- unitatea nu își stabilise criteriile pentru acceptarea materiilor prime în unitate referitoare la temperatura, etichetare, condiții de ambalare: 2 cazuri;

- receptia materiilor prime si a materiilor auxiliare era facuta de personal neinstruit: 1 caz;
- materiile prime proaspete proveneau direct de la fermele de acvacultura in sa nu erau ambalate si nici racite corespunzator: 2 cazuri.

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;
- 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: 0 cazuri;
- nu era stabilita o strategie adecvata care sa incurajeze declararea de catre personalul lucrator a cazurilor de imbolnavire: 6 cazuri;
- circulatia necorespunzatoare a personalului in interiorul diferitelor sectoare de productie: 1 caz;

4. Instruirea personalului:

- persoana responsabila cu programul HACCP nu avea cunostiinte in domeniu si nu participase la nici o instruire in acest domeniu: 2 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: 3 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: 1 caz;
- 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: 3 cazuri;
- nu erau efectuate analize pentru histamina: 5 cazuri;
- termenele de valabilitate nu erau stabilite in baza standardelor de firma sau in baza altor standarde prevazute de MS si MAPDR: 2 cazuri;
- nu exista echipamentul pentru controlul parazitilor vizibili din pestele si produsele din pescuit: 5 cazuri;

8. Controlul si inregistrarea parametrilor de productie:

- nu se controla si monitoriza temperatura pestelui si produselor din pescuit pe toata activitatea de procesare: 6 cazuri;
- nu erau inregistrati parametrii tratamentului termic: 1 caz;
- nu era monitorizata si controlata temperatura de decongelare a pestelui si produselor din pescuit care urmau sa intre la procesare: 2 cazuri;

9. Asigurarea trasabilitatii:

- nu era implementat un sistem de asigurarea trasabilitatii prin completarea unor documente si registre pe tot fluxul tehnologic: 2 cazuri;
- nu era efectuata nici o simulare de rechemare a produselor de pe piata : 4 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: 2 cazuri;
- listele cu beneficiarii nu erau actualizate si completate corespunzator: 4 cazuri;

10. Controlul operatiunilor DDD;

- nu era elaborat un plan DDD care sa tina cont de situatia din teren a unitatii: 1 caz;
- desinfectia si curatarea se realiza de catre personal care nu era instruit corespunzator: 2 cazuri;
- echipamentele de curatare si dezinfectie nu erau corespunzatoare: 1 caz;
- unitatea nu avea o strategie de schimbare periodica a substantelor dezinfectante pentru a elimina riscurile aparitiei fenomenelor de biorezistenta: 6 cazuri;
- lipsesc inregistrarile din care sa reiasa stocul si consumul de substante dezinfectante si de curatare: 2 cazuri;
- inregistrarile periodice de efectuare a dezinfectiei nu erau stipulate suprafetele si cantitatile de produse folosite 2 cazuri;
- controlul eficientei dezinfectiei nu se facea prin teste de sanatate efectuate periodic: 0 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: 3 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: 2 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: 1 caz;
- Diagrama de lucru nu era consemnata, clara si completa: 2 cazuri;
- Specificatiile materiilor prime nu erau definite si consemnate: 1 caz;
- Produsele si specificatiile ingredientelor nu erau definite si consemnate: 1 caz;
- Analiza de risc nu era consemnata corect si complet si nu a tinut cont de toate riscurile posibile (evidenta fiselor de evaluare privind riscul): 1 caz
- Identificarea Punctelor de Control Critice (PCC) nu era documentata si PCC nu erau corespunzatoare pentru produs si utilizarea produsului: 2 cazuri;

- Limitele critice nu au fost stabilite, documentate si nu erau corespunzatoare pentru PCC: 2 cazuri;
- Procedurile de monitorizare pentru fiecare PCC nu erau documentate: 2 cazuri;
- Actiunile corective nu erau identificate, consemnate, si nu erau urmate atunci cand limitele critice sunt depasite: 1 caz;
- Toate documentele necesare nu erau disponibile la data efectuarii auditului: 2 cazuri;

➤ **Miere si alte produse apicole:**

In cursul anului 2008 au fost auditate in vederea autorizarii pentru schimburi intracomunitare un numar de 9 unitati de procesare peste si produse din pescuit, rezultand urmatoarele:

- 3 unitati in care nu au fost identificate deficiente structurale si de implementarea a HACCP au fost autorizate direct dupa primul audit;
- 4 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;
- 2 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: 2 cazuri;
- 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: 2 cazuri;

2. Materiile prime si materiile auxiliare:

- toate materiile prime de origine animala nu proveneau numai din unitati inregistrate/autorizate sanitar veterinar: 3 cazuri;
- procedura de acceptare a furnizorilor nu continea prevederi referitoare la inregistrarea sau autorizarea sanitara veterinara: 8 cazuri;
- unitatea nu efectuase nici un audit la furnizori sau nu isi stabilise criteriile de acceptare ale furnizorilor: 9 cazuri;
- listele cu furnizorii acceptati erau incomplete sau neactualizate: 9 cazuri;
- unitatea nu isi stabilise criteriile pentru acceptarea materiilor prime in unitate referitoare la temperatura, etichetare, conditii de ambalare: 3 cazuri;
- receptia materiilor prime si a materiilor auxiliare era facuta de personal neinstructit: 3 cazuri;

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: 2 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: 2 cazuri;
- nu era stabilita o strategie adecvata care sa incurajeze declararea de catre personalul lucrator a cazurilor de imbolnavire: 4 cazuri;
- circulatia necorespunzatoare a personalului in interiorul diferitelor sectoare de productie: 2 cazuri;

4. Instruirea personalului:

- persoana responsabila cu programul HACCP nu avea cunostiinte 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: 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;

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;
- produsele finite nu erau testate pentru reziduuri: 1 caz;

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: 5 cazuri;

9. Asigurarea trasabilitatii:

- nu era implementat un sistem de asigurarea trasabilitatii prin completarea unor documente si registre pe tot fluxul tehnologic: 4 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;
- definitia de lot stabilita de unitate nu era corespunzator corelata cu sistemul de asigurarea trasabilitatii: 2 cazuri;
- listele cu beneficiarii nu erau actualizate si completate corespunzator: 4 cazuri;

10. Controlul operatiunilor DDD;

- nu era elaborat un plan DDD care sa tina cont de situatia din teren a unitatii: 2 cazuri;
- desinfectia si curatarea se realiza de catre personal care nu era instruit corespunzator: 2 cazuri;
- echipamentele de curatare si dezinfectie nu erau corespunzatoare: 1 caz;

- unitatea nu avea o strategie de schimbare periodica a substantelor dezinfectante pentru a elimina riscurile aparitiei fenomenelor de biorezistenta: 9 cazuri;
- lipsesc inregistrările din care sa reiasa stocul si consumul de substante dezinfectante si de curatare: 9 cazuri;
- inregistrările periodice de efectuare a dezinfectiei nu erau stipulate suprafetele si cantitatile de produse folosite;
- controlul eficientei dezinfectiei nu se facea prin teste de sanatate efectuate periodic: 5 caz;
- lipsa planurilor de amplasare a custilor in teren si lipsa monitorizarii acestora de catre persoanelor lucrator sau de catre personal specializat apartinand unor firme specializate: 8 cazuri;
- containerele reutilizabile pentru transportul mierii de la apicultori la unitatile de procesare nu erau igienizate corespunzator in unitate dupa golire: 7 cazuri.

11. Controlul si monitorizarea deseurilor:

- deseurile din procesare nu erau depozitate corespunzator: 3 cazuri;
- monitorizarea deseurilor se facea necorespunzator, fiind inregistrate cantitati mai mici decat cele obtinute in mod normal pentru activitatile desfasurate: 3 cazuri;

12. Programul HACCP:

- Echipa HACCP nu a fost corespunzator constituita: 4 cazuri;
- Diagrama de lucru nu era consemnata, clara si completa: 7 cazuri;
- Specificatiile materiilor prime nu erau definite si consemnate: 5 cazuri
- Produsele si specificatiile ingredientelor nu erau definite si consemnate: 2 cazuri;
- Analiza de risc nu era consemnata corect si complet si nu a tinut 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: 4 cazuri;
- Limitele critice nu au fost stabilite, documentate si nu erau corespunzatoare pentru PCC: 2 cazuri;
- Procedurile de monitorizare pentru fiecare PCC nu erau documentate: 6 cazuri;
- Actiunile corective nu erau identificate, consemnate, si nu erau urmate atunci cand limitele critice sunt depasite: 8 cazuri;
- Toate documentele necesare nu erau disponibile la data efectuării auditului: 4 cazuri;

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

In cursul anului 2008 specialitii DISPV au efectuat un numar de 102 misiuni de audit dupa cum urmeza:

	Sector	Misiuni de audit	Numar unitati	Numar judete
1.	Carne rosie	48	87	36
2.	Lapte	20	40	24
3.	Carne pasare	9	8	8
4.	Peste	5	6	4
5.	Miere	6	9	5
6.	Depozite	14	40	15
TOTAL		102	190	-

Situatia unitatilor autorizate sanitar veterinar ca urmare a misiunilor de audit efectuate se prezinta astfel:

A.2.1. Situatia unitatilor autorizate sanitar veterinar

DISPV a continuat evaluarea unitatilor de industrie alimentara in vederea autorizarii pentru schimburi intracomunitare conform prevederilor Reg.(CE) nr. 853/2004 si ale Ordinului presedintelui ANSVSA nr. 276/2006 inlocuit de Ordinul presedintelui ANSVSA nr. 93/2008.

In urma actiunilor intreprinse impreuna cu directiile sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor referitoare la evaluarea si autorizarea unitatilor de industrie alimentara, au rezultat urmatoarele:

A.2.1.1. Sector carne rosie:

Comparativ cu evaluarea din luna decembrie 2007 numărul total al unităților din sectorul carniilor rosii a crescut de la 392 la 405 (din care 213 unitati aprobate pentru schimburi intracomunitare). Numărul unităților care beneficiaza de o perioada de tranzitie a scazut de la 261 la 193 unitati. Numarul total al unităților din sectorul carniilor rosii care indeplinesc cerintele normelor UE, comparativ cu luna decembrie 2007, a crescut de la 131 la 213.

A.2.1.2. Sector carne pasare:

Comparativ cu evaluarea din luna decembrie 2007 numărul total al unităților din sectorul carniilor de pasare a crescut de la 53 la 63. Numărul unităților care beneficiaza de o perioada de tranzitie a scazut de la 23 la 21 unitati.

Numarul total al unităților din sectorul carniilor de pasare care indeplinesc cerintele normelor UE, comparativ cu luna decembrie 2007, a crescut de la 36 la 42 unitati.

A.2.1.3. Sector lapte si produse din lapte:

Comparativ cu evaluarea din luna ianuarie 2007 numărul total al unităților de lapte si produse din lapte a crescut de la 258 la 259 (din care 105 unitati in conformitate cu cerintele structurale ale UE). Numărul unităților care beneficiaza de o perioada de tranzitie este de 154 unitati.

Numarul total al unităților de lapte si produse din lapte care indeplinesc cerintele normelor Uniunii Europene, si au fost aprobate pentru schimburi intracomunitare este de 50, iar alte 55 unitati care corespund cerintelor structurale ale UE au fost autorizate sa receptioneze si sa proceseze lapte conform si neconform, fara separare si pot sa comercializeze produsele lactate obtinute numai pe piata nationala, conform prevederilor Deciziei Comisiei nr. 2007/27/CE, cu amendamentele ulterioare.

Specialistii DISPV au efectuat monitorizarea si centralizarea situatiilor transmise de catre DSVSA judetene cu privire la evaluarea si autorizarea centrelor de colectare a laptelui, in conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 853/2004. Comparativ cu evaluarea din luna decembrie 2007 numărul total al centrelor de colectare a laptelui a scăzut de la 3224 la 2382 (din care 1215 centre de colectare in conformitate cu cerintele UE si 1840 centre de colectare care beneficiaza de o perioada de tranzitie).

A.2.1.4. Sector peste si produse din pescuit:

Numărul total al unităților de peste si produse din pescuit este de 33 unitati (din care 27 unitati aprobate pentru schimburi intracomunitare). Numărul unităților care beneficiaza de o perioada de tranzitie a scazut de la 10 la 6 unitati. Numarul total al unităților de peste si produse din pescuit care indeplinesc cerintele normelor UE, comparativ cu luna decembrie 2007, a crescut de la 24 la 27 unitati.

A.2.1.5. Sector oua:

Numărul total al centrelor de colectare si ambalare oua este de 39 unitati (din care 23 unitati aprobate pentru schimburi intracomunitare). Numărul unităților care beneficiaza de o perioada de tranzitie este de 16 unitati. Numarul total al centrelor de colectare si ambalare oua care indeplinesc cerintele normelor UE, comparativ cu luna decembrie 2007, a crescut de la 5 la 23 unitati.

A.2.1.6. Sector miere:

Numărul total al unităților de procesare miere și alte produse apicole autorizate pentru schimburi intracomunitare este 22 unitati. Numarul total al unităților de procesare miere și alte produse apicole care indeplinesc cerintele normelor UE, comparativ cu luna decembrie 2007, a crescut de la 16 la 22 unitati.

A.2.1.7. Depozite:

Numărul total al unitatilor de depozitare este de 205 unitati (din care 135 unitati aprobate pentru schimburi intracomunitare). Numărul unităților care beneficiaza de o perioada de tranzitie a scazut de la 138 la 70 unitati. Numarul total al unitatilor de depozitare care indeplinesc cerintele normelor UE, comparativ cu luna decembrie 2007, a crescut de la 79 la 135 unitati.

SITUATIA EVOLUTIEI unitatilor agro-alimentare autorizate

(decembrie 2007-decembrie 2008)

	Sector	Decembrie 2007	Decembrie 2008
1.	Carne rosie	392	405
2.	Carne pasare	53	63
3.	Lapte	258	259
4.	Peste	34	33
5.	Miere	16	22
6.	Depozite	95	135
TOTAL		848	917

SITUATIA COMPARATIVA a unitatilor agro-alimentare in conformitate cu cerintele structurale comunitare

(decembrie 2007 – decembrie 2008)

	Sector	Unitati in conformitate cu cerintele structurale ale UE-decembrie 2007	Unitati in conformitate cu cerintele structurale ale UE – decembrie 2008
1.	Carne rosie	131	213
2.	Carne pasare	36	42
3.	Lapte	67	105
4.	Peste	24	27
5.	Mere	16	22
6.	Depozite	76	135
TOTAL		350	544

SITUATIA ACTUALA a unitatilor de procesare

(decembrie 2008)

	Sector	Unitati autorizate pentru schimburi Intra-Comunitare	Unitati autorizate pentru piata nationala – in tranzitie pana la 31.12.09
1.	Carne rosie	213	192
2.	Lapte	105	154
3.	Carne pasare	42	21

4.	Peste	27	6
5.	Oua	23	16
6.	Miere	22	0
7.	Depozite	135	70
TOTAL		571	466

A.2.2. Situatia unitatilor inregistrate sanitar veterinar

De asemenea, DISPV a dispus ca DSVSA sa intreprinda actiuni privind identificarea, verificarea si monitorizarea unitatilor care au solicitat inregistrarea sanitara veterinara conform prevederilor Ordinului Presedintelui ANSVSA nr. 301/2006, modificat si completat prin Ordinul presedintelui ANSVSA nr. 111/2008.

Situatia activitatilor de vanzare directa si situatia unitatilor de vanzare cu amanuntul a fost centralizata periodic de catre specialistii DISPV, numarul si denumirea acestora fiind monitorizate la nivelul DISPV.

In urma actiunilor intreprinse de directiile sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor in vederea inregistrarii sanitare veterinare a unitatilor de industrie alimentara au fost inregistrate un numar total de 38999 de unitati inregistrate, dupa cum urmeaza:

A.2.2.1. Sector carne rosie:

Numarul total al unităților din sectorul carni rosii care indeplinesc cerintele Reg. (CE) nr. 852/2004 a crescut de la 1026 la data de 31.12.2007 la 1489 pana la 31.12.2008.

A.2.2.2. Sector lapte:

Numarul total al unităților din sectorul laptelui care indeplinesc cerintele Reg. (CE) nr. 852/2004 a crescut de la 115 la data de 31.12.2007 la 256 pana la 31.12.2008.

A.2.2.3. Sector peste si produse din pescuit:

Numarul total al unităților din sectorul pestelui si produselor din pescuit care indeplinesc cerintele Reg. (CE) nr. 852/2004 a crescut de la 236 la data de 31.12.2007 la 475 pana la 31.12.2008.

A.2.2.4. Sector miere:

Numarul total al unităților din sectorul mierii care indeplinesc cerintele Reg. (CE) nr. 852/2004 a crescut de la 463 la data de 31.12.2007 la 1757 pana la 31.12.2008.

A.2.2.5. Sector depozite:

Numarul total al unităților de depozitare care indeplinesc cerintele Reg. (CE) nr. 852/2004 a crescut de la 921 la data de 31.12.2007 la 1287 pana la 31.12.2008.

A.2.2.6. Sector alimentatie publica:

Numarul total al unităților din sectorul alimentatiei publice care indeplinesc cerintele Reg. (CE) nr. 852/2004 a crescut de la 10808 la data de 31.12.2007 la 35022 pana la 31.12.2008.

SITUATIA EVOLUTIEI unitatilor agro-alimentare inregistrate sanitar veterinar (decembrie 2007 – decembrie 2008)

Sector	Unitati inregistrate	
	Decembrie 2007	Decembrie 2008
Carne rosie	1026	1489
Lapte	115	256
Peste si produse din pescuit	236	475
Miere	463	1757
Alimentatie publica	10808	35022

TOTAL	12648	38999
--------------	--------------	--------------

B. Elaborarea normelor, procedurilor si instructiunilor in domeniul igienei si sanatatii publice veterinare, precum si a unor proceduri nationale specifice in vederea implementarii aquis-ului comunitar referitor la „noul pachet de igiena”.

In cursul anului 2008, DISPV a initiat si a elaborat mai multe acte legislative sub forma unor norme sanitare veterinare (NSV) in domeniul igienei si sanatatii publice veterinare care au fost publicate in Monitorul Oficial al Romaniei, dupa cum urmeaza:

-NSV care stabileste conditiile pentru marcarea si certificarea sanitara veterinara a carnilor proaspete si marcarea produselor de origine animala, care a fost aprobata prin Ordinul presedintelui ANSVSA nr. 10/2008;

-NSV care stabileste procedura de autorizare a unitatilor care produc, prelucreaza, depoziteaza si/sau distribuie produse de origine animala, care a fost aprobata prin Ordinul presedintelui ANSVSA nr. 93/2008;

-NSV care stabileste procedura de inregistrare sanitara veterinara a activitatilor de vanzare directa a produselor primare si a activitatilor de vanzare cu amanuntul, care a fost aprobata prin Ordinul presedintelui ANSVSA nr. 111/2008;

-NSV privind acordarea de derogari unitatilor care realizeaza produse alimentare care reprezinta caracteristici traditionale de la cerintele mentionate in Reg.(CE) Nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, precum si de stabilire a procedurii de acordare a derogarilor si de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, a unitatilor in care se realizeaza produse alimentare care prezinta caracteristici traditionale, aprobata prin Ordinul presedintelui ANSVSA nr. 34/2008.

De asemenea, specialistii din cadrul DISPV au participat la analiza si elaborarea mai multor proiecte de acte normative, proceduri, ghiduri si brosure initiale de autoritati guvernamentale si/sau asociatii profesionale, cu privire la:

-programul actiunilor strategice in domeniul sanitar veterinar pentru anul 2008 si verificarea si avizarea programelor cifrice inaintate de DSVSA judetene;

-programul national pentru imbunatatirea calitatii laptelui crud de vaca;

-programul de instruire in domeniul veterinar si al sigurantei alimentelor pentru anul 2008;

-stabilirea competentelor medicilor veterinari oficiali in domeniul igienei alimentelor de origine animala conform noului pachet de igiena;

-ghidul pentru retragerea si returnarea produselor alimentare de origine animala si non animala;

-ghidul pentru operatorii din sectorul procesarii laptelui si produselor din lapte;

-ghidul pentru manipularea vanatului salbatic la nivelul productiei primare;

-broșura cuprinzand conditiile minime de igiena si siguranta a alimentelor pentru micii producatori;

-posterul prin care consumatorii sunt informati asupra riscului pe care il reprezinta consumul de carne de porc neexaminata sanitar veterinar pentru decelarea Trichinellei spp.

De asemenea, in anul 2008, Directia de Igiena si Sanatate Publica Veterinara (DISPV) a elaborat si transmis catre DSVSA judetene si a municipiului Bucuresti un numar de 72 Note de Serviciu prin care au fost stabilite proceduri pentru implementarea actelor normative comunitare dintre care mentionam:

-Reg.(CE) Nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru alimente;

-Reg.(CE) Nr. 1760/2000 privind etichetarea si marcarea carnilor de bovine;

-Reg.(CE) Nr. 1774/2002 privind suprodusele de origine animala nedestinate consumului uman;

- Reg.(CE) Nr. 2075/2005 de stabilire a normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezenta Trichinella sp. in carne;
- Reg.(CE) Nr. 999/2001 care stabileste regulile generale de combatere a encefalopatiilor spongiforma bovine;
- Reg.(CE) Nr. 852/2004 si 853/2004, cu privire la evaluarea unitatilor de procesare pulpe de broasca si carne de melci;
- Cap. II din Reg.(CE) Nr. 2076/2005, cu privire la controlul vizual al pestelui si produselor din pescuit in vederea depistarii parazitilor vizibili;
- Art. 31 din Reg.(CE) Nr. 882/2004, cu privire la autorizarea unitatilor de industrie alimentara;
- Decizia Comisiei 2007/557/CE ce amendeaza Decizia Comisiei 2007/27/CE de adoptare a anumitor masuri tranzitorii privind livrarile de lapte crud si prelucrarea acestuia in unitatile de procesare din Romania avand in vedere cerintele Reg.(CE) Nr. 852/2004 si 853/2004;
- Reg.(CE) Nr. 854/2004 cu privire la organizarea controalelor oficiale privind produsele de origine animala destinate consumului uman, cu modificarile ulterioare;
- Decizia Comisiei 779/2006 cu privire la masurile tranzitorii de control a sanatatii animalelor in legatura cu peste porcina clasica;

Prin notele de serviciu elaborate, DISPV a transmis in teritoriu instructiuni si proceduri cu privire la:

- implementarea noului pachet de igiena comunitar;
- procedurile de audit/evaluare, autorizare si monitorizare a unitatilor de industrie alimentara;
- evaluarea exploatareilor producatoare de lapte, care dispun de cel putin trei vaci de lapte in vederea intocmirii programelor de modernizare si restructurare;
- pregatirea si participarea la Misiunile FVO, informarea cu privire la deficientele constatate si actiunile corective intreprinse;
- monitorizarea si raportarea zoonozelor la EFSA si SRAAF;
- certificarea, marcarea de sanatate/identificare a alimentelor de origine animala;
- encefalopatii spongiforme transmisibile (EST)/subproduse de origine animala nedestinate consumului uman (SNCU);
- bunastarea animalelor in timpul taierii;
- completarea documentelor care insotesc animalele la sacrificare si care contin informatii privind lantul alimentar;
- implementarea noilor metode de analiza in vederea depistarii trichinellei in carnea de onguitate si a parazitilor vizibili din peste;
- instruirea vanatorilor asupra unor aspecte sanitare veterinare care trebuie urmarite dupa uciderea vanatului salbatic;
- instruirea personalului cu responsabilitati in domeniul igienei si sanatatii publice veterinare de la nivelul DSVSA judetene.

C. Expertiza sanitara veterinara a produselor de origine animala

Pentru implementarea corespunzatoare a prevederilor Programului National Strategic de supraveghere, prevenire si control al bolilor la animale, al celor transmisibile de la animale la om, protectia animalelor si protectia mediului pentru anul 2008, specialistii din DISPV au evaluat, verificat si avizat planurile cifrice in vederea aplicarii de catre DSVSA judetene si a mun. Bucuresti.

In anul 2008 medicii veterinari oficiali responsabili din cadrul circumscriptiilor sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor si medicii veterinari oficiali din unitatile de industrie alimentara, au efectuat controlul si expertiza sanitara veterinara asupra produselor de origine animala din sectoarele carne, lapte, carne pasare, peste, miere, s.a. conform prevederilor Programului National Strategic de supraveghere, prevenire si control al bolilor la animale, al

celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului pentru anul 2008.

Urmare a acțiunilor întreprinse pe linia expertizei produselor de origine animală în scopul apărării sănătății publice, medicii veterinari din cadrul compartimentelor de igienă și sănătate publică au constatat deficiențe care reprezentau surse de risc pentru sănătatea omului prin posibilitatea producerii unor toxiiinfecții alimentare, fiind confiscate produse de origine animală improprii consumului uman în cantitate totală de 24244, asupra acestor produse dispunându-se măsurile prevăzute în legislația națională sanitară veterinară în vigoare.

Cu ocazia sărbătorilor pascale, DISPV a organizat activitatea de supraveghere și control în centrele de sacrificare a mieilor organizate temporar de autoritățile competente și a dispus efectuarea de controale și verificări a produselor de origine animală pe tot lanțul alimentar de la producător la consumator.

De asemenea cu ocazia sărbătorilor de iarnă, DISPV a dispus ca DSVSA județene să intensifice controalele și verificările în toate pietele și târgurile în vederea eliminării riscurilor de îmbolnăvire a consumatorilor ca urmare a consumului de carne de porc provenită din sacrificările ilegale.

D. Monitorizarea și raportarea zoonozelor și a agenților zoonotici specifici

În vederea armonizării sistemului național de raportare a zoonozelor și a agenților zoonotici, cu sistemul de monitorizare și raportare a zoonozelor existent la nivelul Statelor Membre, DISPV a elaborat cadrul legal, a format baza de date, a centralizat, monitorizat și transmis la Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor (EFSA) situația zoonozelor în domeniul sănătății publice veterinare. Raportul de țară pentru anul 2007 privind situația zoonozelor, agenților zoonotici și a sensibilității antimicrobiene pentru domeniul sănătate publică a fost transmis „on line” la EFSA.

De asemenea, DISPV a elaborat cadrul legal național privind implementarea Deciziei Comisiei nr. 516 din 19 iulie 2007 referitoare la studiul de bază privind „răspandirea și rezistența antimicrobiană a *Campylobacter spp.* în rândul efectivelor de pui broiler, precum și răspandirea *Campylobacter spp.* și a *Salmonella spp.* în carcase de pui broiler”, proiect cu perioada de aplicare de 12 luni (1 ianuarie 2008 – 31 decembrie 2008) și cu asistența financiară din partea Comunității.

E. Monitorizarea și raportarea toxiiinfecțiilor alimentare la om

În cursul anului 2008 s-au înregistrat 53 de focare de toxiiinfecții alimentare datorate consumului colectiv (21 focare) sau familial (32 focare) de produse de origine animală provenite din producție indigenă sau obținute în familie.

Rezultatul anchetelor epidemiologice efectuate au condus la concluzia că o parte din aceste toxiiinfecții alimentare au fost confirmate la om prin analize specifice de laborator fără a fi identificate în produsele incriminate, iar altele s-au datorat manipulării neigienice a alimentelor sau contaminării încrucisate (produse de origine animală și produse de origine non-animală) sau nerespectării lanțului frigorific.

F. Monitorizarea notificărilor transmise prin Sistemul Rapid de Alertă pentru Alimente și Furaje (SRAFF)

F.1. Notificări la nivel național

Notificările de alertă s-au referit la produse de origine animală provenite din schimburi intra comunitare, din țări terțe dar și din producția indigenă și care au avut la baza agenți etiologici de origine bacteriană, parazită, reziduuri sau medicamente de uz veterinar (antibiotice), astfel:

- Trichinella spp. – 40 notificări;
- Salmonella spp. – 35 notificări;
- Listeria spp. - 17 notificări;
- Clostridium botulinum - 5 notificări;
- E. Coli – 9 notificări;
- Stafilococ coagulazo-pozitiv - 5 notificări;
- Klebsiela – 1 notificare;

- Anisakis ssp. – 5 notificari;
- Proteus - 1 notificare;
- Coliformi - 1 notificare;
- contaminare cu reziduuri de antibiotice (tetraciclina si streptomicina) – 2 notificari;
- reactie Kreis „+” - 1 notificare;
- produs expirat – 1 notificare;

La nivelul DISPV au fost monitorizate 185 notificari de alerta transmise prin SRAFF de la nivelul a 32 DSVSA judetene si a municipiului Bucuresti (AB, AR, AG, BC, BN, BH, BT, BV, BR, CL, CJ, CT, DB, DJ, GL, GJ, HD, IL, IS, IF, MM, MH, MS, NT, OT, PH, SM, TM, TL, VS, VL, VR).

F.2. Notificari din partea Comisiei Europene si situatii de criza

In luna decembrie 2008 urmare a notificarii prin SRAFF de catre Comisia Europeana asupra situatiei create in urma decelarii dioxinei in carnea de porc cu origine Irlanda, ANSVSA a dispus controale oficiale in intreaga tara, identificarea tuturor loturilor de produse obtinute din carnea de porc provenita din Irlanda, interzicerea comercializarii produselor obtinute din carnea de porc provenita din Irlanda, retragerea si retinerea tuturor produselor din carne de porc cu origine Irlanda. In perioada septembrie – decembrie 2008 in Romania s-a receptionat o cantitate de 169 To carne de porc cu origine Irlanda contaminata cu dioxina. In luna decembrie s-a efectuat un numar de 4091 controale oficiale, in unitati de transare si procesare(518 controale), depozite frigorifice(273 controale) si unitati de vanzare cu amanuntul(3300 controale), in urma carora s-a retinut oficial o cantitate de 41 To de carne de porc si 3 To produse din carne de porc.

G. Activitati si misiuni organizate de Comisia Europeana in domeniul igienei si sanatatii publice veterinare

G.1. Participarea la reuniunile organizate de Comisia Europeana

In cursul anului 2008, specialistii din DISPV au participat la Comisia Europeana la 16 intruniri ale grupurilor de experti din cadrul Comitetului Permanent pentru Sanatatea Animala si Lantul Alimentar (SCoFCAH), grupului de experti OIE, 6 reuniuni ale grupului de lucru EFSA pentru controlul si eradicarea zoonozelor precum si la 4 reuniuni ale Sefilor Serviciilor Veterinare organizate sub presedintia Statelor Membre la sediul Consiliului Uniunii Europene.

De asemenea, la propunerea DISPV, avand in vedere problemele referitoare la implementarea noului pachet de igiena, pe plan national, un grup de experti a participat la Reuniunea tehnica la nivel de experti din cadrul Comisiei Europene, unde au fost discutate aspecte legate de modificarea listelor cu unitatile de industrie alimentara care beneficiaza de o perioada de tranzitie pana la 31.12.2009.

Participarea la reuniunile sefilor serviciilor veterinare din statele membre organizate la Consiliul UE si la Comisia Europeana a reprezentat un eveniment important prin subiectele dezbatute si informatiile preluate, acestea fiind comunicate in cadrul instruirilor cu sefii serviciilor/birourilor de igiena si sanatate publica veterinara din cadrul DSVSA.

G.2. Participarea la misiunile DG SANCO FVO

In cadrul misiunilor DG SANCO, specialistii DISPV au pregatit si organizat in cursul anului 2008 documentatiile necesare evaluarii serviciilor sanitare veterinare din Romania in domeniul igienei si sanatatii publice veterinare si au participat la desfasurarea in unitatile din industria alimentara la inspectiile efectuate de expertii FVO, astfel:

- (1). Misiunea DG SANCO – FVO/7729/2008 de evaluare a situatiei cu privire la controlul encefalopatiilor spongiforme bovine (21-25.01.2008);
- (2). Misiunea DG SANCO – FVO/7733/2008 de evaluare a situatiei in domeniul Scrapiei (28.01-01.02.2008);
- (3). Misiunea DG SANCO - FVO/7748/2008 de evaluare generala a sistemului de control pentru import/transit si a PIF – urilor de frontiera (18-22.02.2008);
- (4). Misiunea DG SANCO – FVO/7997/2008 privind comertul cu carne de porc dintre Romania si U.E. (18-29.08.2008);

(5). Misiunea DG SANCO – FVO/2008 de evaluare generala (20-24.10.2008);

(6). Misiunea DG SANCO – FVO/7820/2008 de evaluare a masurilor intreprinse de autoritatile competente cu privire la controlurile oficiale efectuate in vederea asigurarii sigurantei alimentare in special pentru carne rosie si lapte, ca urmare a recomandarilor efectuate in raportul DG Sanco 2007/7383 (20-31.10.2008);

De asemenea, specialistii din cadrul DISPV au participat la discutiile cu reprezentantii OIE, cu ocazia Misiunii OIE desfasurata in Romania in perioada 18.02-01.03.2008 in scopul evaluarii serviciilor veterinare din Romania, in functie de instrumentul PVS "Performanta, viziune si strategie" al OIE.

Urmare a recomandarilor din rapoartele intocmite de expertii care au desfasurat misiunile DG SANCO, specialistii din DISPV au dispus DSVSA judetene si a mun. Bucuresti luarea unor masuri corective si au verificat indeplinirea acestora in termenele stabilite.

H. Colaborarea cu alte institutii, asociatii profesionale, organizatii guvernamentale si non-guvernamentale pe plan national si international, participarea la alte activitati (mass-media)

In cursul anului 2008 specialistii din cadrul DISPV au participat la analiza si elaborarea mai multor protocoale de colaborare sau acte aditionale ale acestora incheiate intre serviciile veterinare si alte autoritati ale statului, dupa cum urmeaza:

- Protocolul de colaborare intre ANSVSA si APIA in vederea stabilirii cadrului organizatoric pentru desfasurarea corespunzatoare a Programului National de Dezvoltare Rurala pentru perioada 2008-2013.

- Actul Aditional nr. 1 la Protocolul de colaborare intre ANSVSA si APIA cu privire la alocarea restitutiilor la exportul in tari terte a unor produse agroalimentare;

- Protocolul de colaborare intre ANSVSA si ANPA in vederea desfasurarii corespunzatoare a Programului Operational pentru Pescuit in perioada 2008-2013.

De asemenea, in perioada sarbatorilor pascale si in perioada sarbatorilor de iarna specialistii din cadrul DISPV au elaborat si inaintat adrese catre ANPC, Ministerul Justitiei, Ministerul Internelor si Reformei Administrative prin care a fost solicitat sprijinul in vederea asigurarii supravegherii si controlului oficial in toate locurile unde in perioada sarbatorilor au fost comercializate produse alimentare.

Avand in vedere principiile transparente, specialistii DISPV au intocmit/elaborat raspunsuri solicitate de mass-media, au participat la interviuri difuzate prin intermediul unor posturi de radio sau televiziune referitor la problemele din domeniul igienei si sanatatii publice veterinare (noul pachet de igiena, legislatia privind laptele si produsele lactate, prevenirea toxiinfectiilor alimentare, s.a.). Specialistii DISPV au participat de asemenea, la video-conferinte organizate de Ministerul Internelor si Reformei Administrative cu Prefecturile judetene si DSVSA pentru supravegherea si controlul produselor de origine animala in perioada sarbatorilor pascale.

Referitor la responsabilitatile DISPV in ceea ce priveste colaborarea cu institutiile guvernamentale si non-guvernamentale, specialistii din DISPV au participat la grupurile de lucru organizate periodic la Ministerul Agriculturii, Padurilor si Dezvoltarii Rurale cu asociatiile profesionale si federatiile crescatorilor de animale si ale procesatorilor de lapte si carne, ROMALIMENTA, Asociatia Romana a Carnii, Consiliului director al APRIL, precum si la intrunirile Sub-Grupului de Dialog Social organizate la MADR.

In cursul anului 2008, specialistii DISPV au elaborat de asemenea o serie de raspunsuri la solicitarea unor persoane fizice, juridice, asociatii non-guvernamentale si alte institutii, precum si la solicitarea mass-media prin scrisori, interviuri la radio si televiziune.

I. Formarea si instruirea personalului sanitar veterinar in domeniul igienei si sanatatii publice veterinare

Instruirile din domeniul igienei si sanatatii publice s-au realizat in baza "Programului national de instruire in domeniul sanitar veterinar", aprobat prin Ordinul Presedintelui ANSVSA nr 214/2007 in care sunt prevazute numarul de instrui, locatia, functiile persoanelor participante, temele abordate precum si locatia instruirilor.

Tematicile au fost stabilite având în vedere necesitatea implementării adecvate a legislației comunitare și legislația națională ce reglementează domeniul sanitar veterinar, care constituie un element major pentru respectarea normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor și care prevede formarea și pregătirea profesională atât a operatorilor cât și a medicilor veterinari oficiali, în vederea aplicării uniforme a acestora, precum și recomandările înscrise în rapoartele întocmite ca urmare a misiunilor DG SANCO FVO efectuate în anul 2007 și 2008.

Instruirile s-au desfășurat “în cascada”, în sistem piramidal pe 3 nivele: central, regional și local și au avut ca țintă personalul veterinar oficial și privat, membrii asociațiilor profesionale, cadre universitare din cadrul facultăților, reprezentanți ai industriei de procesare etc.

În baza acestui program, DISPV a organizat întâlniri lunare cu șefii serviciilor de igienă și sănătate publică veterinară din cadrul DSVSA pentru analiza modului de întocmire și respectare a termenelor stabilite în programele de restructurare și modernizare a unităților de industrie alimentară și pentru implementarea noilor reglementări ale UE în domeniul igienei și sănătății publice.

Astfel, instruirile organizate de DISPV au totalizat 10 sedințe de lucru la nivel regional (în județele Covasna, Brașov și Iași) cu șefii serviciilor de igienă și sănătate publică veterinară din cadrul DSVSA județene fiind abordate următoarele subiecte principale:

- modernizarea și restructurarea unităților de industrie alimentară;
- modalități privind monitorizarea zoonozelor și procedura de notificare a cazurilor de zoonoze transmise prin sistemul rapid de alertă;
- îmbunătățirea sistemului de control al calității laptelui;
- informațiile privind lanțul alimentar;
- identificarea, înregistrarea, colectarea și procesarea deșeurilor de produse de origine animală destinate neutralizării;
- monitorizarea și controlul encefalopatiilor spongiforme bovine la nivelul unităților de abatorizare;
- implementarea noilor reglementări ale C.E. referitoare la monitorizarea și controlul *Trichinella* spp., la nivelul unităților de abatorizare porcine;
- analiză de risc și sistemul rapid de alertă;
- controlul și expertiza de laborator a pestelui și produselor din pescuit în vederea identificării paraziților vizibili;
- stabilirea etapelor auditului în unitățile de industrie alimentară;
- simularea auditului în unități de procesare carne roșie, lapte și carne pasare;
- condițiile sanitare veterinare care trebuie respectate de unitățile de procesare miere și alte produse apicole în vederea obținerii autorizației sanitare veterinare pentru schimburi intracomunitare;
- marcarea și certificarea sanitară veterinară a carnilor proaspete și marcarea produselor de origine animală;
- marcarea carnilor obținute de la porcinele crescute în exploatarea nonprofesională și vaccinate cu vaccin viu atenuat, precum și a carnilor obținute de la porcinele sălbatice, în vederea aplicării Programului strategic privind monitorizarea, controlul și eradicarea pestei porcine clasice în România;
- trasabilitatea materiilor prime și a produselor finite intrate sau ieșite din unitățile de industrie alimentară;

În cadrul acestei activități, au fost testate și performanțele profesionale ale șefilor serviciilor de igienă și sănătate publică veterinară din cadrul DSVSA județene și a municipiului București.

De asemenea, în cadrul unor proiecte de colaborare inter-instituționale încheiate între România și guvernele altor State Membre au fost efectuate instruirii cu personalul din sectorul igienei și sănătății publice veterinare de la nivel central, regional și local, dintre care menționăm:

- Proiectul G2G, de colaborare interinstitucionala dintre Romania si Olanda, finantat de Guvernul Olandei, in care au fost efectuate pe parcursul a 5 etape (5 zile fiecare) instruiri in domeniul carnilor rosii, laptelui si pestelui, atat in Romania cat si in Olanda;

Cu ocazia acestor instruiri au fost clarificate anumite aspecte legate de asigurarea informatiilor privind lantul alimentar, clasificarea si autorizarea zonelor de crestere si recoltare a molustelor bivalve vii, controlul oficial al carnilor si pestelui, etc.

- Proiectul de colaborare dintre Romania si Germania in domeniul laptelui si produselor din lapte, ocazie cu care au fost efectuate mai multe instruiri privind masurile de imbunatatire a calitatii laptelui materie prima;

- Proiectul de colaborare interinstitucionala incheiat intre Romania, Germania si Olanda in vederea imbunatatirii calitatii laptelui materie prima;

- Proiectul romano-olandez (ADP Project GMBH) pentru stabilirea masurilor pentru imbunatatirea calitatii laptelui crud si a sistemului de monitorizare a calitatii, pentru a corespunde standardelor U.E.

De asemenea, in domeniul zoonozelor si toxiiinfectiilor alimentare a fost organizat cu sprijinul Biroului TAIEX al Comisiei Europene un seminar international cu tema „Sistemul de monitorizare si raportare al zoonozelor si agentilor zoonotici” la care au participat experti din cadrul EFSA, DISPV si Statele Membre.

Comisia Europeana in cadrul „Proiectului Better Training for Safer Food” a organizat in anul 2008 mai multe sesiuni de instruire la care au participat totii specialistii din cadrul DISPV responsabili de sectoarele carnilor rosii, carnilor de pasare, laptelui si produselor din lapte, pestelui si produselor din peste.

Numarul total de instruiri care au fost organizate de la nivel central in cursul anului 2008 pentru domeniul igienei si sanatatii publice veterinare a fost de 23 instruiri la care au participat in jur de 90 de specialisti din domeniul igienei si sanatatii publice veterinare din cadrul DSVSA judetene si a municipiului Bucuresti, precum si specialisti din cadrul asociatiilor profesionale din domeniul alimentar.

In cursul anului 2008 specialistii din cadrul DISPV au efectuat cursuri de instruire in centrele de instruire organizate de Comisia Europeana, dupa cum urmeaza:

- Toulouse, Franta – carne rosie;
- Oldenburg, Germania – Encefalopatiile Spongiforme Bovine (EST);
- Brascia, Italia – lapte si produse din lapte;
- Parma, Italia – domeniul zoonozelor;
- Riga, Letonia – subproduse de origine animala nedestinate consumului uman;
- Vigo, Spania – peste si produse din pescuit;

2.6.1.1.2. Directia de Inspectie

A. Actiuni de control

A. 1. Raport cifric privind controalele efectuate în domeniul produselor alimentare și sancțiunile aplicate, în anul 2008

Directia de Inspectii și Coordonare PIF organizează, coordonează și controlează activitatea de inspectie la nivel național, pentru verificarea modului în care s-au implementat prevederile legislative în vigoare, specifice fiecărui segment de activitate, conform Programului Național Cadru de Inspectie și Control pentru anul 2008. De asemenea s-au efectuat inspectii și în baza Notelor de Serviciu transmise de ANSVSA, cu diverse tematici de control.

Situația inspectiilor efectuate la nivelul anului 2008, este urmatoarea:

Alimente de origine animala

Nr. Crt.	Tematica de control	Total inspectii DSVSA	Sanctiuni aplicate			
			Nr. Sanctiuni contravent.	Valoare aplicata	OST	OIA/Comunicare Biroul Unic
1.	Circumscripții Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor	402	5	2400	0	0
2.	Unități de procesare carne pasăre	935	2	5500	2	1
3.	Unități de procesare carne unghulate	4787	53	195302	5	11
4.	Unități de abatorizare păsări	724	5	13000	2	1
5.	Unități de abatorizare unghulate	2909	26	80601	6	7
6.	Carmangerii	5164	149	313400	7	31
7.	Unități depozitare și procesare vânat	140	1	1000	0	0
8.	Unități procesare lapte	5103	72	196000	3	7
9.	Centre colectare lapte	5268	40	59700	39	17
10.	Unități de colectare, procesare pește	686	7	46000	0	2
11.	Unități de colectare, procesare melci	39	1	5000	0	0
12.	Unități de colectare, procesare miere	346	0	0	0	1
13.	Depozite pentru produse de origine animala	10036	173	760300	6	62
14.	Unități depozitare, ambalare ouă	832	27	130700	1	2
15.	Unități ce comercializează produse de origine animală	48628	1793	3983005	26	201
16.	Unități de alimentație publică	23810	849	2434900	24	80
17.	Laboratoare de cofetărie	3963	58	107000	3	8
18.	Hale și piețe agroalimentare	8930	185	222000	0	0

Alimente de origine nonanimala

Nr. crt.	Obiective cuprinse în control	Nr. total inspectii Serv. Inspectii și Control	Sanctiuni aplicate de Serviciul de Inspectie și control			
			Nr. sancțiuni contravent.	Valoare aplicată	OST	OIA
1	Unități de fabricare a pâinii și produselor de panificație	3417	249	814000	14	18
2	Unități de fabricare a produselor din paste făinoase	388	9	19500	1	7
3	Unități de fabricare a produselor de morărit	343	11	14000	2	8
4	Laboratoare, patiserii	1694	121	260500	16	15
5	Unități de fabricare a uleiurilor și grăsimilor vegetale	119	3	3000	2	1
6	Unități de fabricare a zahărului și	246	8	25000	-	-

	produselor zaharoase					
7	Unități prelucrare, conservare fructe și legume	102	7	7000	-	-
8	Unități de fabricare a berii	44	1	5000	-	1
9	Unități de fabricare a băuturilor alcoolice distilate	69	6	20000	1	2
10	Unități de fabricare a vinurilor	160	3	15000	3	-
11	Unități de fabricare a altor bauturi	293	23	100000	5	3
12	Unități de procesare a cafelei	25	2	10000	2	3
13	Unități de producție ceaiuri, condimente	66	6	27000	2	-
14	Unități de fabricare a altor produse alimentare de origine non – animală	268	6	33500	-	4
15	Depozite pentru produse alimentare de origine non - animală	1912	157	566500	22	68
16	Unități care comercializează produse alimentare de origine non - animală	4787	303	730000	10	7
17	Unități de ambalare a produselor alimentare de origine non - animală	119	-	-	3	4
18	Unități de alimentație publică (pentru produse alimentare de origine non – animală)	1849	100	276500	6	9

Confiscari produse alimentare

Nr. Crt	CATEGORIA DE CONFISCARI	TOTAL CONFISCARI DSVSA
1.	Carne Kg	940343.39
2.	Produse din carne Kg	108202.99
3.	Peste Kg	58571.81
4.	Lapte Hl	305982.88
5.	Produse lactate Kg	6607.28
6.	Conserve –mii buc.	32310.54
7.	Oua – mii buc.	166327.16
8.	Alte produse orig. animala Kg	1449.30
9.	Produse alimentare de origine non-animala	108202.99

A. 2. Neconformitati intalnite în domeniul produselor de origine animala :

A.2.1. Neconformități identificate în unitati care proceseaza, depoziteaza si comercializeaza lapte si produse lactate, cat si in centrele de colectare lapte:

- nu s-au respectat termenele prevazute in Programelele de modernizare – restructurare pentru unitățile aflate în perioada de tranziție;
- filtru vestiar nu este amenajat si dotat corespunzator;
- lipsa spatiului destinat depozitarii SNCU ;
- gestionarea si depozitarea necorespunzatoare a etichetelor ;
- neidentificarea produselor pe loturi, fiind dificila asigurarea trasabilitatii ;
- produse neetichetate si nelotizate in spatiul de depozitare produse finite;
- nu se respectă termenul de maturare al produselor (brânzeturi) ;
- nu se preleveaza probe din laptele materie prima pentru parametrii fizico-chimici;

- lipsa unui sistem de monitorizare a temperaturii in depozitul de produs finit, spatiul de maturare, cat si a temperaturii de pasteurizare;
- intretinerea in conditii necorespunzatoare a spatiilor de prelucrare, depozitare, a instalatiilor si ustensilelor de lucru;
- cisterna destinata transportului laptelui materie prima nedotata corespunzator;
- neefectuarea mediilor geometrice pentru NTG si NCS;
- colectarea laptelui de la animale fara carnete de sanatate;
- carnetele de sanatate ale personalului care manipuleaza produse de origine animala nu sunt vizate la zi;

A. 2.2. Neconformități identificate in unitatile de abatorizare, procesare produse din carne, depozite frigorifice, unitati pentru carne tocata si carne preparata si unitati reambalare:

- nu s-au respectat termenele prevazute in Programelele de modernizare – restructurare pentru unitățile aflate în perioada de tranziție;
- rampa pentru spalarea si dezinfectia mijloacelor de transport nu este amenajata corespunzator;
- spatiul destinat cazarii animalelor inainte de sacrificare este amenajat necorespunzator;
- spatiul destinat depozitarii subproduselor de origine animala ce nu sunt destinate consumului uman este subdimensionat ;
- manipularea produselor de origine animala se face cu incalcarea normelor sanitare veterinare de igiena;
- neasigurarea trasabilitatii - materie prima nelotizata;
- programul HACCP nu este implementat in totalitate;
- amenajarea necorespunzatoare a filtrului vestiar;
- nu exista amplasate la rampele de receptie, echipamente de combatere a insectelor;
- nu exista amenajat spatiu pentru depozitarea ustensilelor de curatenie si a substantelor dezinfectante;
- zone de paviment si pereti exfoliate;
- in cadrul Programului de autocontrol nu este stabilita frecventa recoltarilor de probe si numarul acestora;
- nu in toate spatiile care necesita temperatura controlata se face monitorizarea tripla a temperaturii;
 - sterilizatoare de cutite in numar insuficient;

A. 2.3. Neconformități identificate in unitatile de procesare si depozitare peste:

- lipsa programului de modernizare restructurare;
- ambalarea si etichetarea necorespunzatoare a produselor din peste ;
- nu se monitorizeaza temperatura in spatiile de depozitare ;
- nelotizarea produselor pentru a se asigura trasabilitatea;
- nefunctionalitatea filtrului sanitar pentru personal ;
- nerespectarea prevederilor legislative privind conditiile de decongelare ;

Neconformități în domeniul alimentelor de origine non - animală:

- nerespectarea normelor privind întreținerea spațiilor de prelucrare, procesare, depozitare și valorificare a produselor alimentare de origine non - animală, precum și a instalațiilor, utilajelor și a ustensilelor de lucru folosite;

- manipularea produselor alimentare de origine non – animală cu încălcarea cerințelor specifice privind siguranța alimentelor;
- nerespectarea cerințelor privind asigurarea trasabilității;
- ambalare și/sau etichetare necorespunzătoare a produselor alimentare de origine non – animală;
- nerespectarea cerințelor specifice privind siguranța alimentelor în ceea ce privește asigurarea condițiilor de depozitare a produselor alimentare de origine non – animală, atât pentru materiile prime cât și pentru produsele finite;
- nerespectarea cerințelor specifice privind siguranța alimentelor la comercializarea produselor alimentare de origine non – animală;
- deficiențe privind implementarea programului HACCP în unitățile de procesare produse de origine non – animală sau deficiențe privind implementarea procedurilor bazate pe principiile HACCP în unitățile de depozitare și comercializare a produselor alimentare de origine non – animală;
- lipsa declarațiilor de conformitate/buletine de analiză care să evidențieze efectuarea determinărilor privind contaminanții, în produsele alimentare de origine non – animală (fructe și legume);

B . Actiuni intreprinse pentru solutionarea neconformitatilor

In cazul deficientelor minore constatate :

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

In cazul deficientelor majore:

- agentii economici au fost sanctionati 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, conform Legii nr. 188/1999 cu modificările și completările ulterioare.
- sanctionarea conform Codului Muncii a medicilor veterinari oficiali angajati in conformitate cu Ord. nr. 64/2007 cu modificările și completările ulterioare;

C. Acțiuni întreprinse pentru îmbunătățirea activității de control

C.1. Instruiri

În cursul anului 2008, Direcția de Inspecție și Coordonare PIF, a organizat doua sesiuni de instruire cu șefii serviciilor de inspecție și control și un al doilea reprezentant din cadrul aceluiași structuri, cu responsabilitate în domeniul produselor de origine non-animala de la nivelul DSVSA teritoriale și o instruire la care au participat doar specialiști în domeniul produselor de origine non-animala, din cadrul serviciilor de inspecție și control teritoriale.

- instruire organizată la Piatra Neamț, în perioada 19-21 martie 2008, fiind prezentate următoarele subiecte:

- controlul in unitățile de abatorizare pasare și tranșare carne de pasăre ;
- evaluarea și clasificarea unitatilor de procesare si depozitare produse alimentare de origine non-animala, in functie de risc;
- proceduri de inspectie in unitatile de procesare si depozitare produse alimentare de origine animală și non-animala;

- **instruire organizată la Sibiu, în perioada 18-19 iunie 2008, fiind prezentate următoarele subiecte:**

- controlul în abatoarele de pasare privind implementarea cerințelor legislative referitoare la criteriile microbiologice pentru *Salmonella* ssp. și *Campylobacter* ssp. ;
- cerințe privind marcarea cărnii în abator și certificarea sanitară veterinară a carnii de ungulate și marcarea celorlalte produse de origine animală destinate consumului uman;
- inspecții privind recoltarea probelor de lapte pentru laborator, interpretarea rezultatelor și măsurile luate;
- modul de verificare al implementării sistemului de siguranță al alimentelor bazat pe principiile HACCP, în unitățile de procesare produse alimentare de origine non-animală;
- inspecția privind unele parazitoze în carnea de porc;
- modul de efectuare al inspecțiilor privind trasabilitatea și etichetarea organismelor modificate genetic;

- **instruire organizată la Sinaia, în data de 06.11. 2008, fiind prezentate următoarele subiecte:**

- clasificarea în funcție de risc a unităților specifice produselor alimentare de origine non-animală.
- Programul Național Cadru de Inspecție și Control pe anul 2009 Stabilirea frecvenței inspecțiilor în funcție de clasă (gradul) de risc a unităților .
- Procedurile operaționale, diferențele dintre acestea și sistemul de siguranță al alimentelor bazat pe principiile HACCP. Modul de verificare al asigurării trasabilității.
- controlul oficial într-o unitate de fabricare sucuri.
- Controlul oficial într-o unitate de fabricare dulciuri.
- Implementarea procedurilor de inspecție – propuneri pentru revizuirea acestora.
- Discuții pe marginea misiunii DG(SANCO)/7833/2008 cu privire la evaluarea sistemului de control al igienei pentru alimente.

Specialiști din cadrul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF, au participat la Instruire **organizate prin programul „Better training for safer food”**, având următoarele tematici:

- Encefalopatiile spongiforme;
- Cerinte de control și igienă în unități de carne și produse din carne;
- Cerinte de control și igienă în unități de peste;

La nivelul anului 2008 în cadrul proiectului de instruire MAKIS, având ca tematică „Modernizarea Sistemului de Cunoaștere și Informare în Agricultură”, au participat inspectorii din cadrul serviciilor/ birourilor/ compartimentelor de inspecție și control din cadrul DSVSA județene și a municipiului București.

C. 2. Elaborarea de proceduri de control

Pentru asigurarea unui cadru legal unitar de control, au fost elaborate proceduri de control aprobate prin Ordinul Președintelui ANSVSA nr. 58/2008 și care se află publicate pe site-ul www.ansvsa.ro.

C. 3 Comunicarea rezultatelor controalelor

- informarea periodică a conducerii ANSVSA privind neconformitățile constatate în timpul controalelor oficiale, efectuate de către inspectorii din cadrul serviciilor de inspecție și control teritoriale și de la nivelul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF.
- transmiterea periodică către direcțiile tehnice din cadrul ANSVSA a neconformităților constatate în timpul controalelor oficiale, efectuate de către inspectorii din cadrul Direcției de Inspecție și Coordonare PIF ;

2.6.1.1.3 Direcția Generala Siguranta Alimentelor

Direcția Generală pentru Siguranța Alimentelor a elaborat și urmărit aplicarea Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pe anul 2008, adoptat prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 213, publicat în MO nr. 47 din 21 ianuarie 2008. (Anexa nr. 3)

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
56 906	58 910	15 954	14 937	108.71%	91.73%

În cele 42 DSVSA –uri județene gradul de realizare a obiectivelor propuse (număr de controale oficiale și număr de probe și teste de sanitație – stabilite prin planuri cifrice trimestriale) a fost diferit, după cum urmează:

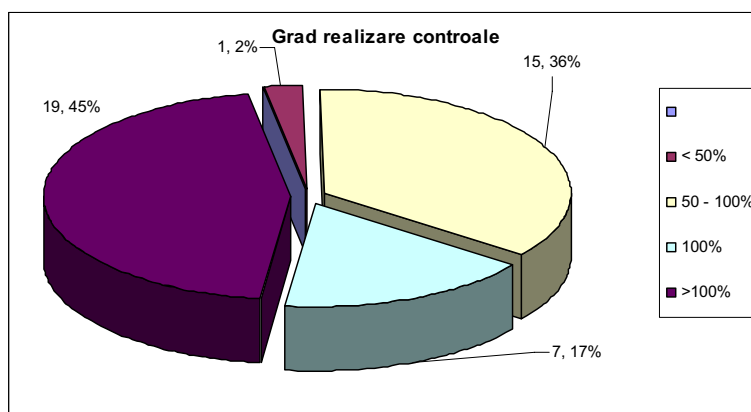


Fig. 1

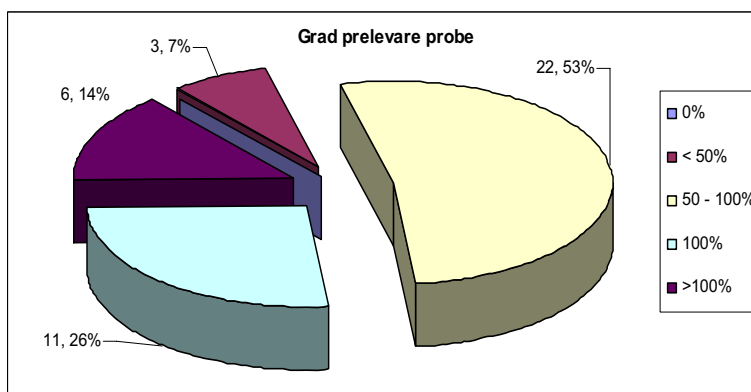


Fig.2

➤ Numar controale oficiale (Fig.1)

- Nerealizarea numărului planificat de controale (16 județe) a fost cauzată de: unități din domeniul alimentar cu activitatea suspendată temporar, închise sau cu profilul activității schimbat, grad mare de răspândire a unităților în teritoriu, dotări insuficiente ale autorităților locale cu resurse umane și mijloace logistice pentru efectuarea controalelor.
- Depășirea numărului planificat de controale (19 județe) a fost cauzată de înființarea unor noi unități cu activitate în domeniul alimentar.

➤ Numar probe și teste de sanitație (Fig.2)

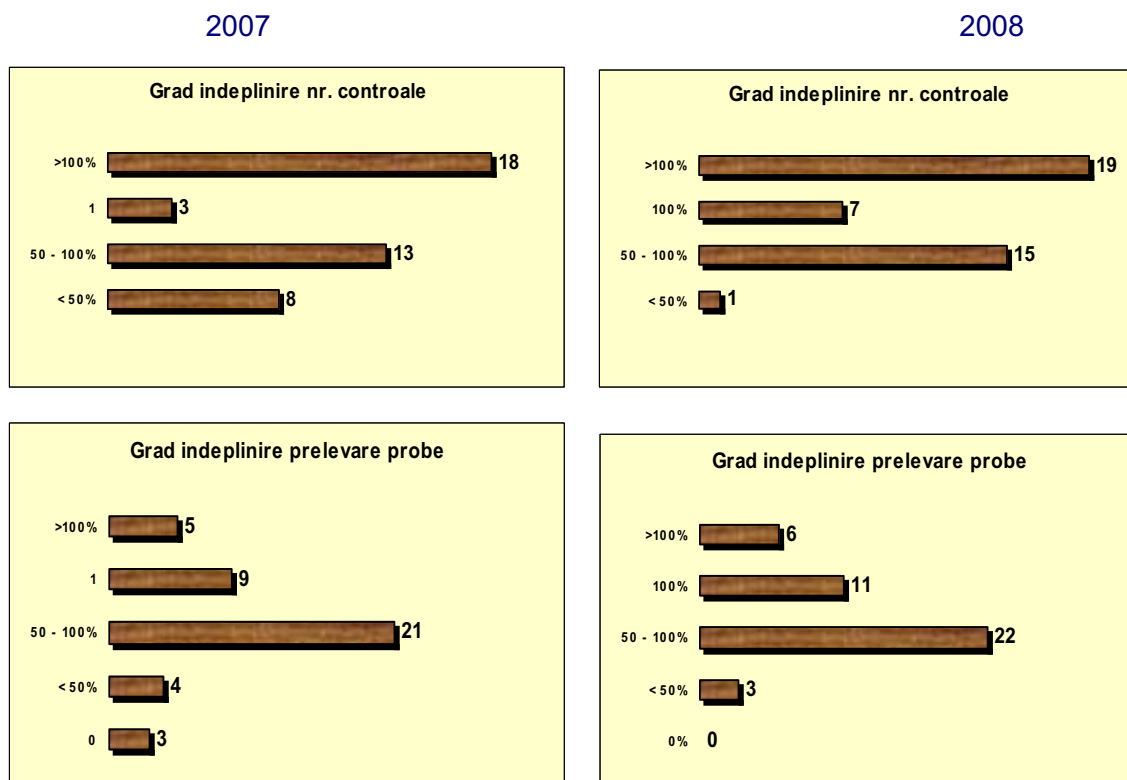
- Nerealizarea numărului planificat de probe prelevate și teste de sanitație (25 județe) a fost cauzată de: întreruperi ale activității unora dintre laboratoare pentru lucrări de amenajare și

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 (6 judete) a fost cauzata de infiintarea unor noi unitati cu activitate in domeniul alimentar.

Analizând comparativ datele referitoare la controalele efectuate și probele prelevate în cadrul activitatii de control oficial programate in conformitate cu Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor, pentru cei doi ani, 2007 si 2008 se constata ca:

- In privinta controalelor efectuate, numarul DSVSA judetene care au efectuat controale in procent de 50%-100% fata de cele planificate a crescut cu 133%;
- in privinta probelor prelevate si a testelor de sanatate, spre deosebire de anul precedent, a crescut numarul judetelor care au indeplinit planul prelarilor; in 2008 nu s-au mai semnalat judete in care sa nu se preleveze nicio proba de produs/test de sanatate.



A.2. Rezultate obținute in urma controalelor efectuate in cadrul Programului de supraveghere si control (Anexa nr. 4)

Ca si anul trecut, cele mai multe controale au fost efectuate in domeniul panificatiei, al depozitarii produselor alimentare, al comertului cu acestea si al morarului. Acest aspect poate fi justificat mai ales prin numarul mai mare al operatorilor care desfasoara aceste tipuri de activitate in domeniul alimentar. Astfel, s-au inregistrat in medie in jur de 3 inspectii/unitate in domeniul alimentar, cu un minim de 1 inspectie/unitate in domeniul fabricarii băuturilor alcoolice distilate și a alcoolului etilic de fermentație, sau a fabricarii cidrului, si un maxim de 6 inspectii/unitate in domeniul supermarketurilor.

Dintre cele 18462 unitati inspectate, 2402 (13%) au fost declarate neconforme in urma inspectiei.

Fata de numarul probelor prelevate din unitatile controlate, numarul probelor neconforme este mic (4.22%) si s-a inregistrat in doar 11 dintre cele 31 domenii in care operatorii isi desfasoara activitatea – Anexa nr. 4, fig. 5.

In privinta testelor de sanatate efectuate s-au inregistrat neconformitati in 13 dintre cele 31 domenii in care operatorii isi desfasoara activitatea (~42%), procentul total al testelor

neconforme in raport cu numarul testelor efectuate fiind de ~7%, similar cu anul precedent - [Anexa nr. 4](#), fig. 6.

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 20373 de controale neplanificate – [Anexa nr. 4](#) (aprox. 26,5% din numarul total al controalelor oficiale efectuate -77279 controale planificate si neplanificate -), cele mai multe dintre acestea efectuandu-se ca urmare a Notelor de serviciu emise de la nivelul central.

In anul 2008, ca si in 2007, au fost emise Note de serviciu pentru efectuarea de controale tematice pentru diferite domenii de activitate: unitati supermarket si hipermarket, unitati de panificatie, control in perioada sarbatorilor.

Urmare a efectuării unui numar de 20373 de controale asupra 10013 unitati (un numar mediu de 2 controale/unitate), 751 de unitati au fost declarate neconforme (7.50%).

De asemenea, procentul probelor neconforme dintre cele prelevate in vederea analizei, precum si cel al testelor de sanatate neconforme se incadreaza in cel obtinut in cazul controalelor oficiale (4,3% probe neconforme dintre probele prelevate si 5.66% teste neconforme)

C. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

Urmare a centralizării si analizei datelor obtinute in urma controalelor oficiale in ceea ce priveste neconformitățile identificate la unitatile inspectate s-a realizat incadrarea acestora in sase tipuri ([Anexa nr. 4](#)), si anume:

- Neconformitati structurale;
- Neconformitati functionale;
- Neconformitati legate de trasabilitate;
- Neconformitati legate de elaborarea documentatiei HACCP;
- Neconformitati legate de implementarea sistemului HACCP;
- Neconformitati legate de alte documente.

In cadrul controalelor oficiale s-a identificat un numar total de 26684 de neconformitati, cu 20% mai putine decat cele inregistrate in anul precedent. Dintre acestea, cele mai multe au fost semnalate in domeniul panificatiei (peste 25% din totalul neconformitatilor inregistrate). Alte domenii in care numarul de neconformitati a reprezentat un procent de peste 10% din numarul total de neconformitati sunt:

- Depozite de semințe de consum, de legume și fructe, de alte produse alimentare- 4722 neconformitati (17,70%);
- Comert cu amanuntul – 3936 neconformitati (14,75%);

D. Acțiuni întreprinse pentru a asigura eficiența activităților de control

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

- comunicari, intalniri si instruire ai reprezentantilor operatorilor pentru a asigura o buna cunoastere si intelegere a legislatiei europene (noul pachet de igiena), a principiilor HACCP, a necesitatii elaborarii, implementarii si mentinerii unor proceduri bazate pe principiile HACCP;
- aplicarea legislatiei in vigoare prin amendarea, suspendarea temporara si interzicerea activitatii unitatilor neconforme – [Anexa nr. 5](#).

D.2 Acțiunile întreprinse pentru îmbunătățirea serviciilor de control oficial

- In anul 2008 au avut loc 7 activități de instruire la care a participat personalul din cadrul Compartimentului Siguranta Alimentelor organizate de catre ANSVSA pe domenii legate de elaborarea si realizarea Planului de supraveghere si control in domeniul Sigurantei Alimentelor, implementarea HACCP, evaluarea riscului in unitatile de industrie alimentara, si pevederile noului pachet de igiena;

- In domeniul controlului oficial a fost suplimentat numarul de persoane prin emiterea unor prevederi legislative (Ordine emise de ANSVSA) , iar in cadrul actiunilor de inspectie si control s-au format echipe mixte din cadrul Compartimentului Siguranta Alimentelor si Biroului de Inspectii si Control pe segmentul non-animal.
- Incepand cu anul 2008 evaluarea unitatilor din domeniul alimentar a avut loc cu incadrarea acestora in categorii de risc, in legatura cu nivelul de risc la care s-a incadrat unitatea stabilindu-se frecventa controalelor oficiale planificate.
- Prin aplicarea acestui nou mod de evaluare, bazată pe încadrarea unităților în categorii de risc, frecvența controalelor în unități a înregistrat o scădere. De asemenea, situația centralizată pentru anul 2008 relevă faptul că aprox. 52% din unitățile evaluate au fost încadrate la categoria de risc mediu, ~22% la categoria de risc scăzut și ~27% la categoria de risc ridicat, ceea ce permite o estimare mai bună a numărului de controale ce pot fi planificate.
- In cadrul inițiativelor de control bazate pe evaluarea riscului, s-a avut in vedere intensificarea controalelor unde au fost inregistrate neconformitati in ceea ce priveste aplicarea normelor de igiena, inclusiv de bune practici de igiena, precum si la unitatile unde s-au inregistrat neconformitati ce puteau deveni un potential pericol pentru sanatatea umana;
- S-au desfasurat actiuni de control in colaborare cu ale structuri implicate in activitatea de control (DSP, OJPC, DADR, ITM);
- Conducerile autoritatilor locale au demarat actiuni de suplimentare a resurselor umane, a mijloacelor de transport necesare deplasarilor in teritoriu, si a altor dotari pentru buna desfasurare a activitatii.
- Laboratoarele locale au continuat derularea programelor de finantare pentru amenajari si modernizari, precum si pentru dotarea corespunzatoare cu aparatura si reactivi.
- S-a avut in vedere cresterea numarului laboratoarelor care detin acreditare a activitatii in conformitate cu standardul de referinta pentru activitatea de laborator (SR EN ISO CEI 17025:2001, Cerinte generale pentru competenta laboratoarelor de incercari si etalonari), precum si a acreditarii pe cat mai multe metode de analiza din domeniul in care activeaza respectivele laboratoare. Situatia generala a acreditarii laboratoarelor in raport cu referentialul SR EN ISO CEI 17025:2001 si a metodelor de analiza acreditate pana in decembrie 2008 este prezentata in **Anexa nr. 6**.

2.6.1.2 Ministerul Sanatatii

A. Grad de realizare a obiectivelor propuse

În conformitate cu *Legea nr. 95/2006 - privind reforma în domeniul sănătății, HG nr. 1718/2008 - privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Ordinul nr. 127/2009 - privind aprobarea regulamentului de organizare și funcționare și a structurii organizatorice ale direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București*, 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 Direcțiilor de Control în Sănătate Publică din cadrul Direcțiilor de Sănătate Publică Județene și cea a Municipiului București a efectuat, în cursul anului 2008, controale oficiale la obiective cu impact asupra sănătății publice în domeniile producției, fabricării, prelucrării, depozitării, transportului, distribuției și comercializării alimentelor, inclusiv în sectorul alimentației publice și colective.

Astfel, în cele 42 DSPJ –uri gradul de realizare a obiectivelor propuse (număr de controale oficiale și număr de probe și teste de sanitație) a fost diferit:

1. **număr total de controale efectuate**

planificate – 61442, realizate – 68845, din care:

- unități de producție - 5889
- unități de desfacere - 34957

- depozite alimentare - 2846
- unități de alimentație publică - 22956
- unități de alimentație colectivă - 1703
- unități de catering – 494

2. număr total de probe prelevate și teste de sanitație – 11136

Din totalul de probe recoltate:

- 7265 probe au fost corespunzătoare
- 1567 probe au fost necorespunzătoare fizico-chimic
- 2304 probe necorespunzătoare bacteriologic

Interpretarea rezultatelor

În afara inspecțiilor planificate în cadrul Programului anual de control s-a realizat un număr de 7403 de controale neplanificate acestea reprezentând: recontroale efectuate în unitățile în care au fost semnalate neconformități; controale efectuate ca urmare a reclamațiilor primite, a alertelor în cadrul SRAAF și cele organizate la nivel local, în colaborare cu celelalte autorități locale.

B. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

B.1. În timpul controalelor efectuate, într-un număr de 2063 de controale au fost constatate neconformități privind:

- asigurarea spațiilor și circuitelor funcționale stabilite de normele de igienă în vigoare;
- efectuarea periodică sau după necesitate a lucrărilor de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor, a lucrărilor de recondiționare și de reparare a clădirilor;
- respectarea cerințelor generale și specifice referitoare la conformitatea produselor, în vederea asigurării protecției sănătății publice;
- înregistrarea zilnică a parametrilor în punctele critice;
- asigurarea depozitării și păstrării corespunzătoare a produselor alimentare;
- efectuarea examinărilor medicale stabilite de legislația în vigoare și lipsa certificatului de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;
- asigurarea și întreținerea corespunzătoare a echipamentului individual de protecție sanitară a alimentului;
- asigurarea 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;
- micșorarea bugetului în privința cheltuielilor de întreținere;
- instabilitatea personalului angajat;
- nivelul scăzut de instruire al angajaților.

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

- 5948 avertismente;
- 8189 amenzi, în valoare de 11147066 lei ;
- 1244 suspendări de activitate;
- 27 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

În anul 2008 au avut loc:

a) 3 activități de instruire organizate de către MS-DCSP, la care a participat personalul din cadrul Structurilor de control în sănătate publică – DSPJ, pe domenii legate de: SRAAF – proceduri de transmitere a informațiilor, completarea formularelor tip; reziduuri de pesticide în alimente cu destinație nutrițională specială (baby food), modalitatea de raportare a datelor în cadrul controlului oficial al alimentelor;

b) instruirii realizate de DSPJ (instruirii interne) pe următoarele domenii: cursuri ECDL, HACCP, materiale în contact cu alimentul.

C.2. Alocare de resurse suplimentare

În decursul anului 2008, la nivelul DSP-urilor teritoriale, au fost alocate fonduri suplimentare necesare dotării cu echipamente IT, termometre, aparate foto, teste rapide de sanitație.

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

Comunicarea și instruirea operatorilor 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

- Acțiuni comune de control desfășurate cu alte autorități locale.
- 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
- 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

2.6.1.3. Ministerul Administrației și Internelor

În unitățile MAI care colectează, depozitează, procesează și valorifică produse de origine animală și non animală, inclusiv pentru societățile comerciale în relație cu MAI 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 MAI prin Ordine ale ministrului MAI și Dispoziții ale directorului Direcției Medicale.

Datorită externalizării serviciilor privind hrănirea cadrelor MAI, o atenție deosebită a fost acordată în respectarea :

- Normelor de igienă sanitară și sanitară veterinară în obiectivele din unitățile MAI care produc, prelucrează, depozitează, transportă și valorifică produse alimentare de origine animală și nonanimală, conform "Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2008.
- Protocolului pe linie sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor încheiat între M.A.I. – Direcția Medicală și ANSVSA, aprobat de conducerea celor două instituții ;
- Ordinului MAI în domeniul siguranței alimentelor ;
- Dispozițiilor directorului Direcției Medicale, care reglementează activitatea sanitară și sanitară veterinară desfășurată în domeniul siguranței alimentelor în unitățile

A. Realizarea controlului oficial

În anul 2008 medicii umani - inspectori de stat împreună cu medicii veterinari oficiali - inspectori de stat au executat controlul sanitar, sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor

a produselor alimentare de origine animala si non animala din cadrul unitatilor MAI supuse controlului sanitar veterinar, verificand modul de respectare a normelor sanitare, sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor in vigoare.

Activitatea sanitara, sanitară veterinară si pentru siguranța alimentelor in unitatile MAI care colecteaza, depoziteaza, proceseaza si valorifica produse de origine animala si non animala, inclusiv pentru societatile comerciale in relatie cu MAI pe acest domeniu, în anul 2008 s-a desfășurat în baza prevederilor Ordinului si Dispozitiilor specifice privind asigurarea activității sanitare, sanitare veterinare, a inspectiei sanitare si sanitare veterinare în unitățile MAI, a Protocolului de colaborare pe linie sanitară veterinară si siguranța alimentelor între A.N.S.V.S.A. cu nr.1355/31.01.2007 si M.A.I. cu nr.147/14.02.2007 cât și a actelor normative elaborate de către Direcția 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 si a celei nationale la specificul MAI.

In acest sens in anul 2008 s-au desfasurat urmatoarele activitati sanitare si sanitare veterinare pe linia sigurantei alimentelor, dupa cum urmeaza:

Nr crt.	Tipul de actiune sanitara si sanitara veterinara	Nr. de actiuni sanitare sanitare veterinare pe anul 2008	
		Planificate	Realizate
1	inspectii sanitare si sanitare veterinare pe linia sigurantei alimentelor	5 200	5 512
2	Autorizatii sanitare de functionare pe siguranta alimentelor	348 din 4613 obiective autorizate	363 din 4613 obiective autorizate
3	autorizatii sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor	348	363
4	autorizatii sanitare veterinare si penru siguranta alimentelor retrase	99	99
5	autorizatii sanitare veterinare pentru mijloacele auto	105	120
6	controlul sanitar veterinar al carnilor	454,617 tone	621,571 tone
7	controlul sanitar veterinar pentru preparatele din carne	149,044 tone	221,499 tone
8	controlul sanitar veterinar conserve	33,156 tone	48,840 tone
9	controlul sanitar veterinar lactate si produse lactate	179, 607 tone	243, 200 tone
10	controlul sanitar veterinar oua	642 538 buc.	802 162 buc.
11	controlul sanitar veterinar peste –	110 tone	55,3 tone
12	controlul sanitar veterinar furaje anim. serviciu	221,670 tone	221,670 tone
13	cofiscari carne si preparate din carne	0	280 kg
14	contraventii privind siguranta alimentelor	0	0

Desfacerea produselor alimentare de origine animala si non animala in MAI s-a efectuat prin urmatoarele unitati de alimentatie publica:

Nr. crt.	Categoriile de unitati MAI alimentatie publica	Nr. unitati autorizate/aprobate sanitar si sanitar veterinar
1.	cantine	134
2.	popote	123
3.	restaurante MAI	13
4.	restaurante ale societatilor comerciale in relatie cu MAI	3
5.	unitati de tip catering (societati comerciale in relatie cu MAI)	10
6.	baruri	10
7.	bufete de incinta/puncte alimentare proprii ale MAI	53
8.	bufete de incinta/puncte alimentare ale societatilor comerciale in relatie cu MAI	7
9.	laboratoare cofetarie/patiserie	4
10.	alte unitati de alimentatie publica	6
TOTAL		363

Numar de unitati inspectate = **363 obiective pe siguranta alimentelor** din totalul de 4613 obiective MAI autorizate sanitar

Numar de inspectii sanitare, sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor :

- programate = 5 200 (100%);
- realizate = 5 512. (106 %)

Inspectii Sanitare, Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor planificate pe anul 2008	Inspectii Sanitare, Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor realizate pe anul 2008	Procent (%) indeplinire Inspectii Sanitare, Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor pe anul 2008
433 inspectii x 12 luni = 5 200 (100%)	5 512 inspectii efectuate de echipe constituite din: medic uman impreuna medic veterinar	106 %

B. Neconformitati identificate

B.1. Frecventa si tipul neconformitatilor

Probabilitatea aparitiei unor neconformitati in unele unitati MAI care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si non animala sunt in raport cu magnitudinea si severitatea eventualului eveniment aparut.

Conceptul de neconformitate in MAI, a implicat in managementul Serviciului Sanatate Publica si Sanitar Veterinar din cadrul Directiei Medicale a MAI, armonizarea in permanenta a legislatiei sanitare si sanitare veterinare a C.E. privind siguranta alimentelor, acordand "toleranta zero" in eventualele riscuri aparute in acest domeniu.

Frecventa neconformitatilor in domeniul sanatatii publice si a sigurantei alimentelor au fost „intamplatoare” acestea aparand in unele unitati MAI care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si nonanimala, ca urmare a nerespectarii normelor sanitare si sanitare veterinare in trasabilitatea alimentelor. Acestea s-au remediat de urgenta, neinregistrandu-se evenimente negative privind starea de sanatate a cadrelor MAI sau toxiinfectii alimentare ale acestora.

B.2. Analiza neconformitatilor

Serviciul Sanatate Publica si Sanitar Veterinar din cadrul Directiei Medicale a MAI, a informat permanent si ori de cate ori a fost necesar, unitatile MAI care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si non animala prin ordine de ministru, dispozitii ale directorului Directiei Medicale si note curente, despre eventualele riscuri (toxiinfectii alimentare), ce pot sa apara in domeniul sigurantei alimentelor ca urmare a consumului de produse alimentare de origine animala si non animala din unitati publice care nu au respectat legislatia in domeniu.

Pe linia trasabilitatii produselor alimentare de origine animala si non animalala, medicii inspectorii sanitari si medicii veterinari oficiali inspectorii de stat din reseaua medicala a Directiei Medicale a MAI, au analizat in permanenta toate produsele alimentare de la achizitie, pana la desfacere catre consumator (HACCP).

• **Tipuri de neconformitati :**

- HACCP = 0
- Igiena generala = 0
- Compozitie = 0
- Microbiologie = 0
- Contaminari (altele decat microbiologie) = 0
- Etichetarea si prezentarea = 4 (termenul de valabilitate mentionat expirat) ;
- Numarul de unitati in care s-au comis incalcari privind legislatia in domeniul sigurantei alimentelor = 4 in procent de (1,10%) ;
- confiscari carne si preparate din carne = 280 Kg in procent de (0,02%) ;
- Alte neconformitati = 0.

B.3. Aparitia neconformitatilor

Pe parcursul anului 2008 neconformitatile aparute in domeniul sanatatii publice si a sigurantei alimentelor au fost ca urmare a lipsei fondurilor financiare acordate de moment, datorita unor cauze obiective. Cu toate acestea nu s-au inregistrat evenimente negative (toxiinfectii alimentare) in randul efectivelor MAI.

B.4. Natura riscului generat de neconformitati

Pericolul aparitiei unor neconformitati in domeniul sigurantei alimentelor, in unitatile MAI, au fost reprezentate de eventualii agenti biologici, chimici sau fizici ce ar fi putut avea efect nefast asupra sanatatii efectivelor umane ale MAI.

Eventualele riscuri ce pot sa apara in unele unitati MAI care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si non animala au intrat in categoria riscurilor acceptabile sau permisibile fara insa sa fi afectat starea de sanatate a efectivelor umane ale MAI

Serviciul Sanatate Publica si Sanitar Veterinar din cadrul Directiei Medicale, au analizat permanent si a facut precizari fata de "*nivelurile de risc*" aparute in unitatile MAI care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si non animala.

B.5. Originea neconformitatilor

In urma monitorizarii de catre Serviciul Sanatate Publica si Sanitar Veterinar din cadrul Directiei Medicale, a eventualului risc aparut s-a estimat intodeauna originea acestuia, expunerea efectivelor MAI la acesta si consecintele ce ar fi putut avea asupra starii de sanatate a efectivelor umane.

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

Planul de control in domeniul sigurantei alimentelor in MAI pe anul 2008 a avut ca principale obiective, pastrarea sanatatii efectivelor umane si animale pentru indeplinirea activitatilor specifice, prin îndeplinirea următoarelor obiective strategice specifice:

- reducerea în MAI a incidenței bolilor datorate animalelor (zoonoze) și consumului de alimente;
- monitorizarea riscurilor pentru consumatorii din MAI pentru limitarea și evitarea contaminării infectioase, chimice și radiologice;
- facilitarea posibilității consumatorului din MAI de a alege produsele alimentare în cunoștința de cauză;
- protejarea consumatorilor din MAI de fraude și practici incorecte privind alimentele, și hrana pentru animale;
- verificarea calitatii, eficienței și siguranței produselor medicinale veterinare și hranei pentru animale în raza de competență;
- asigurarea în raza de competență a sănătății animalelor, supravegherea, monitorizarea, prevenirea și controlul bolilor la animale, protecția și bunăstarea animalelor, cât și protecția mediului.
- rețeaua medicală de control în domeniul siguranței alimentului din Direcția Medicală a MAI cooperează cu toate instituțiile de specialitate, la nivel central și local (ANSVSA, MSP, MADR, etc.).

astfel :

Medicii inspectori sanitari și sanitari veterinari oficiali respectă cu strictete metodologiile specifice de inspecție sanitară și sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, asigurând securitatea și confidențialitatea documentelor, referitoare la obiectivele care au fost inspectate:

➤ *la nivel central controalele în domeniul siguranței alimentelor* sunt efectuate de către medici inspectori de stat din structura Serviciului Sanatate Publică și Sanitar Veterinar din cadrul Direcției Medicale;

➤ Inspecțiile sanitare și sanitare veterinare în MAI s-au desfășurat conform legislației sanitare și sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor și a Ordinilor și Dispozițiilor de linie, specifice MAI ;

➤ *la nivel local controalele în domeniul siguranței alimentelor*, s-au executat de către medici inspectorii sanitari de stat (umani și veterinari) de zonă, din cadrul Centrelor Medicale județene sau a municipiului București ce au arondate zone de responsabilitate bine stabilite prin Dispoziția directorului Direcției Medicale. Acestea au fost efectuate conform planificării în baza “Planurilor de control anuale” care au fost supuse în luna ianuarie a fiecărui an calendaristic avizării de către conducerea Direcției Medicale a MAI și ori de câte ori a fost considerat necesar ;

Toate controalele în domeniul siguranței alimentelor au fost concretizate prin Note de constatare, Procese verbale de constatare și/sau Procese verbale de constatare și sancționare a contravențiilor la normele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Controalele în domeniul siguranței alimentelor au fost efectuate de către inspectorul sanitar de stat împreună cu medicul veterinar oficial de zonă, în prezența unui reprezentant al unității, fiind prezentate apoi comenziile unității controlate.

În cazul în care pe parcursul inspecțiilor sanitare, sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, s-au constatat aspecte sau evenimente negative în domeniul siguranței alimentelor, medicii inspectori de stat (umani și veterinari) au menționat detaliat toate aspectele constatate și au întocmit “Planuri de măsuri” în care s-a precizat termenul de remediere a deficiențelor constatate și au nominalizat persoanele cu responsabilități în rezolvarea neconformităților.

Controalele oficiale în domeniul siguranței alimentelor în MAI au un caracter operativ, inopinat și tematic:

- de fond sau de ansamblu – periodice sau programate;
- tematice sau parțiale – suplimentare (pentru verificarea planurilor de conformitate, în cadrul unor eventuale evenimente epidemiologice, sesizări, etc.);
- de campanie sau inopinate.

- *Controlul de fond*, vizează modul de efectuare a inspecției pe linia siguranței alimentelor - și se efectuează de către structurile proprii ale Direcției Medicale a MAI ;
- *Controlul tematic* în domeniul siguranței alimentelor în raza de competență a rețelei sanitare și sanitare veterinare a Direcției Medicale a MAI - se efectuează planificat (semestrial) și de urgență, ori de câte ori se impune acesta de către inspectorii sanitari de stat și medicii veterinari de zonă ;

Activitatea de control în domeniul siguranței alimentelor, este raportată trimestrial de fiecare medic inspector sanitar/medic veterinar oficial, Serviciului Sanatate Publica și Sanitar Veterinar din cadrul Direcției Medicale, care centralizează toată activitatea în domeniul siguranței alimentelor din a MAI, sau la solicitarea acestui lucru de către Direcția Medicală.

În situațiile în care s-au constatat neconformități față de normele sanitare și sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, au fost luate măsuri de atenționare/sanționare a cadrelor cu responsabilitate pe linia siguranței alimentelor și s-a dispus confiscarea unor produse alimentare de origine animală care puteau pune în pericol sănătatea consumatorilor.

D. Analiza probelor

Prelevarea de probe din alimente în vederea analizelor de laborator, în domeniul siguranței alimentelor se face de către medicii inspecțori, sanitari și sanitari veterinari în urma suspiciunii de modificări ce pot să apară la nivelul unor alimente de origine animală și non animală, determinând astfel posibilitatea apariției unor riscuri în ceea ce privește salubritatea acestora sau a unor neconformități pe linia igienei.

Analizele de laborator se execută de către fiecare medic veterinar oficial în zona de responsabilitate, conform Programului Național anual de supraveghere în domeniul siguranței alimentelor la laboratoarele DSVSA județene sau a mun. București și în cadrul CMDTA București "Dr. N. Kretzulescu" - Laboratorul de Epidemiologie pentru mun. București și jud. Ilfov.

- Număr de probe cu încălcare = 0 ;
- Procent de probe cu încălcare = 0

2.6.1.4 Ministerul Transporturilor și Infrastructurii

Controalele oficiale - 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 cerințelor stipulate în Regulamentul CE nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare și Regulamentului CE nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației în domeniul alimentar, 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;
- creșterea eficienței acțiunilor de îndrumare și control pentru asigurarea conformității operatorilor și produselor.

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

Controlul oficial al unităților care prelucrează, procesează, depozitează, transportă, valorifică și comercializează produse de origine animală și nonanimală se realizează conform Regulamentului CE nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare și Regulamentului CE nr. 882/2004 privind controalele oficiale.

Pentru anul 2008 numărul de controale realizate a depășit numărul celor planificate.

În cursul anului 2008 au fost aplicate 53 de amenzi contravenționale în valoare de 45000 lei și au fost emise 4 decizii de suspendare a activității în cadrul sistemului de control pentru alimente.

Indicatori de eficiență:

- creșterea numărului de unități conforme cu prevederile legislației Uniunii Europene;
- scăderea numărului și frecvenței neconformităților operatorilor economici;
- comercializarea de produse alimentare conforme cu cerințele legislației din domeniul alimentar;

Controalele oficiale au fost:

- controale programate
- controale neprogramate (acestea au fost efectuate ca urmare a acțiunilor tematice, a înființării de noi obiective, controale pentru verificarea eliminării neconformităților sesizate cu ocazia controalelor planificate sau a evaluărilor).

Controalele oficiale asigură suportul informativ pentru realizarea evaluării riscului în domeniul siguranței alimentelor pe teritoriul de competență a ASP.

Conformarea globală a operatorilor și produselor

Tipul și frecvența neconformităților:

Neconformități structurale:

- spații neigienizate și/sau neadecvate obiectului de activitate,
- instalații sanitare defecte,
- neasigurarea apei calde menajere,
- utilaje, agregate uzate și/sau defecte,
- lipsa spațiilor de depozitare separate pentru produsele alimentare/ambalaje,
- spații frigorifice insuficiente și/sau nedotate cu sisteme de măsură și control a temperaturii,
- grupuri social-sanitare neamenajate,
- lipsa mijloacelor de protecție pentru prevenirea pătrunderii vectorilor etc;

Neconformități funcționale (exemple):

- neasigurarea circuitelor funcționale între operațiuni și în timpul operațiunilor de fabricare sau prelucrare a produselor alimentare,
- neînregistrarea temperaturilor de păstrare/prelucrare a produselor,
- depozitare și/sau manipulare necorespunzătoare a materiilor prime/produselor, nerespectarea criteriilor de compatibilitate a produselor alimentare;
- neefectuarea operațiunilor de curățenie și dezinfecție a locurilor de muncă, utilajelor, ustensilelor, suprafețelor de lucru, ambalajelor;
- neefectuarea examenelor de laborator la materiile folosite – fabricate, apa, teste de sanitație de către operatorii economici (autocontrolul);
- 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,
- lipsa documentației de aplicare a analizei în punctele critice de control,
- absența contractelor individuale de ridicare a reziduurilor menajere, ridicarea deșeurilor de origine animală, de efectuare a operațiunilor DDD;
- 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.

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,
- funcționarea sezonieră/temporară a unor unități;
- preocupare slabă a agenților economici pentru organizarea conformă a activităților din domeniul alimentar, lipsa și/sau neaplicarea ghidurilor de bune practici de igienă;
- lipsa conștientizării operatorilor economici asupra riscurilor pentru sănătatea publică, reprezentate de neconformarea la normele igienico-sanitare și sanitar veterinar,
- rulaj intens de personal angajat și/sau angajarea de personal necalificat, neinstruit;
- necunoașterea de către personal a noțiunilor fundamentale de igienă precum și atitudinea neglijentă a angajaților față de recomandările echipelor de control,
- nesupravegherea/nemotivarea personalului.

Acțiuni întreprinse pentru soluționarea neconformităților:

- acțiuni de îndrumare și consultanță a operatorilor economici și a personalului angajat;
- recomandări de remediere și termene de execuție;
- efectuare de recontroale la expirarea termenelor acordate pentru remedierea deficiențelor;
- scoaterea din consum a produselor neconforme;
- aplicarea de sancțiuni contravenționale.
- informarea altor autorități competente asupra unor sancțiuni aplicate.

Neconformitățile identificate în activitatea agenților economici pot genera pericole (fizice, chimice, biologice), modificarea parametrilor de conformitate ai produselor 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 cu vânzare directă către consumatorul final, 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.

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 sanitare-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 a aplicării măsurilor dispuse, sau ca urmare a sancțiunilor aplicate, neconformitățile majore au fost remediate.

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

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 corelat cu normele Uniunii Europene;
- respectarea termenelor de recontrol de către personalul cu atribuții în controlul oficial;
- prelucrarea legislației nou apărute în cadrul birourilor și compartimentelor Agenției de Sănătate Publică precum și testarea personalului;
- utilizarea eficientă a resurselor umane și materiale existente.

2.6.1.5. Ministerul Apărării Naționale

Inspectiile sanitare și sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în domeniul siguranței alimentelor, se execută de către medicii inspectori sanitari de stat (umani și veterinari) din cadrul laboratoarelor de medicină preventivă din spitalele militare, CMP al MApN, Laboratorul de testare analiză a alimentelor al C.L.I. ce au arondate zone de responsabilitate bine stabilite prin Dispozițiile Șefului Direcției Medicale.

Acestea sunt efectuate conform planificării în baza "**Planurilor de control anuale**" care sunt supuse în luna ianuarie a fiecărui an calendaristic avizării de către conducerea Direcției Medicale a MApN și se suplimentează inspectiile ori de câte ori se considera necesar.

De asemenea, a fost monitorizat permanent modul de eliberare al aprobarilor/autorizațiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, cât și al autorizațiilor sanitare veterinare pentru mijloacele de transport a produselor alimentare de origine animală, prin "Registrul unic de Aprobări/Autorizații Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor" și "Registrul de

Autorizatii Sanitare Veterinare pentru mijloacele de transport a produselor alimentare de origine animală” documente ce se afla la nivelul Directiei Medicale a MApN.

In unitatile MApN care colecteaza, depoziteaza, proceseaza si valorifica produse de origine animala si non animala, inclusiv pentru societatile comerciale in relatie cu MApN supuse controlului sanitar si sanitar veterinar in domeniul sigurantei alimentelor se aplică legislația sanitară si sanitară veterinară in vigoare elaborata de MSP si ANSVSA, adaptata la specificul MApN prin Ordine ale ministrului MApN si Dispozitiile Directiei Medicale.

Datorita externalizarii serviciilor privind hrănirea cadrelor MApN o atenție deosebită a fost acordata in respectarea :

- Normelor de igienă sanitară si sanitară veterinară in obiectivele din unitățile MApN care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală și nonanimală, conform “Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2008.
- Protocolului pe linie sanitară veterinară si pentru siguranta alimentelor încheiat între M.ApN. – Direcția Medicală si ANSVSA, aprobat de conducerile celor două institutii ;
- Ordinelor MApN in domeniul sigurantei alimentelor ;

Realizarea controlului oficial

In anul 2008 medicii umani - inspectori de stat impreuna cu medicii veterinari oficiali - inspectori de stat au executat controlul sanitar, sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor a produselor si subproduselor de origine animala si nonanimala din cadrul unitatilor MApN, verificand modul de respectare a normelor sanitare, sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor in vigoare.

In acest sens in anul 2008 s-au desfasurat urmatoarele activitati sanitare si sanitare veterinare pe linia sigurantei alimentelor, dupa cum urmeaza:

Nr. crt.	Tipul de actiune sanitara sanitara veterinara	Nr. de actiuni sanitare sanitare veterinare pe anul 2008		Nr. de actiuni sanitare sanitare veterinare pe anul 2009	
		Planificate	Realizate	Planificate	Realizate
1	inspectii sanitare si sanitare veterinare pe linia sigurantei alimentelor	885	835	900	
2	autorizati sanitare de functionare pe siguranta alimentelor vizate	150	150	150	
3	autorizatii/aprobari sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor emise	45	45		
4	autorizatii/aprobari sanitare veterinare si penru siguranta alimentelor retrase	0	0	0	
5	autorizatii sanitare veterinare pentru mijloacele auto	38	38	40	
6	controlul sanitar veterinar al carnii	118 tone	108 tone	125 tone	
7	controlul sanitar veterinar pentru preparatele din carne	30 tone	28tone	30 tone	
8	controlul sanitar veterinar conserve	49000 kg	48840 kg	48840 kg	
9	controlul sanitar veterinar lactate si produse lactate	52000 kg	50000 kg	50000 kg	

10	controlul sanitar veterinar oua	120000 buc.	115000 buc.	120000 buc.	
11	controlul sanitar veterinar peste –	46 tone	40 tone	45 tone	
12	controlul sanitar veterinar furaje anim. serviciu	130,670 tone	121670 tone	172,401 tone	
13	cofiscari carne si preparate din carne	0	0	0	
14	contraventii privind siguranta alimentelor	0	0		

Desfacerea produselor alimentare de origine animala si nonanimala in MApN se face prin urmatoarele unitati de alimentatie publica:

Nr. crt.	Categoriile de unitati MApN alimentatie publica	Nr. unitati autorizate/aprobate sanitar si sanitar veterinar
1.	cantine	38
2.	popote	128
3.	restaurante MApN	36
4.	restaurante ale societatiilor comerciale in relatie cu MApN	0
5.	unitati de tip catering (societati comerciale in relatie cu MApN)	0
6.	baruri	0
7.	bufete de incinta/puncte alimentare proprii ale MApN	108
8.	bufete de incinta/puncte alimentare ale societatiilor comerciale in relatie cu MApN	0
9.	laboratoare cofetarie/patiserie	4
10.	alte unitati de alimentatie publica	0
TOTAL		314

Numar de unitati inspectate = 208 obiective

Numar de inspectii sanitare, sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor :

- programate = 885 ;
- realizate = 835.

A. Analiza probelor

Prelevarea de probe din alimente in vederea analizelor de laborator, in domeniul sigurantei alimentelor se face de catre medicii inspectori, sanitari si sanitari veterinari in urma suspensionarii de modificari ce pot sa apara la nivelul unor alimente de origine animala si non animala, determinand astfel posibilitatea aparitiei unor riscuri in ceea ce priveste salubritatea acestora sau a unor neconformitati pe linia igienei.

Analizele de laborator se executa de catre fiecare medic veterinar oficial in zona de responsabilitate, conform Programului National anual de supraveghere in domeniul sigurantei alimentelor la laboratoarele DSVSA judetene sau a mun. Bucuresti si CMP Bucuresti al MapN, laboratoarele de medicina preventiva din spitalele militare, Laboratorul de testare, analiza si receptie a alimentelor al C.L.I.acreditat RENAR SR-EN-ISO/CEI.

Prin controlul oficial in domeniul sigurantei alimentelor in unitatile MApN, medicii umani inspectori de stat si medicii veterinari oficiali – inspectori de stat urmăresc :

a) Activitatea medicală de sănătate publică desfasurata si materializată prin :

1. Verificarea documentelor de evidență de la nivelul unităților MApN supuse controlului igienico-sanitar ;
2. Controlul obiectivelor MApN privind desfasurarea activitatii igienico-sanitară.

B. Neconformitati identificate

B.1 Tipul și frecvența neconformitatilor

Frecventa neconformitatilor in domeniul sanatatii publice si a sigurantei alimentelor au fost „intamplatoare” acestea aparand in unele unitati MApN care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si nonanimala, ca urmare a nerespectarii normelor sanitare si sanitare veterinare in trasabilitatea alimentelor. Acestea s-au remediat de urgenta, neinregistrandu-se evenimente negative privind starea de sanatate a cadrelor MapN sau toxiinfectii alimentare ale acestora.

B.2. Analiza neconformitatilor

Biroul de Inspectii Sanitare si Sanitare Veterinare din cadrul Directiei Medicale a MApN, a informat permanent si ori de cate ori a fost necesar, unitatile MApN care produc, prelucrează, depozitează, transportă si valorifică produse alimentare de origine animală si non animala prin ordine de ministru, dispozitii ale Directiei Medicale si note curente, despre eventualele riscuri (toxiinfectii alimentare), ce pot sa apara in domeniul sigurantei alimentelor ca urmare a consumului de produse alimentare de origine animala si non animala din unitati publice care nu au respectat legislatia in domeniu.

Neconformități structurale:

- spații neigienizate și/sau neadecvate obiectului de activitate,
- instalații sanitare defecte,
- neasigurarea apei calde menajere,
- utilaje, agregate uzate și/sau defecte,,
- spații frigorifice insuficiente și/sau nedotate cu sisteme de măsură și control a temperaturii,
- grupuri social-sanitare neamenajate,
- lipsa mijloacelor de protecție pentru prevenirea pătrunderii vectorilor etc;

Neconformități ce țin de documentele operatorilor economici: ,

- 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, ridicarea deșeurilor de origine animală, de efectuare a operațiunilor DDD;
- 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.

Din cele 835 de inspectii efectuate in 32 de cazuri au fost inregistrate mici neconformitati acestea reprezentand 3,9%din nr controalelor efectuate.

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,
- lipsa conștientizării operatorilor economici asupra riscurilor pentru sănătatea publică, reprezentate de neconformarea la normele igienico-sanitare și sanitar veterinar,
 - rulaj intens de personal angajat și/sau angajarea de personal necalificat, neinstruit;
 - necunoașterea de către personal a noțiunilor fundamentale de igienă precum și atitudinea neglijentă a angajaților față de recomandările echipelor de control,
 - nesupravegherea/nemotivarea personalului.

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

Planul de control in domeniul sigurantei alimentelor in MApN pe anul 2008 a avut ca principale obiective, pastrarea sanatatii efectivelor umane si animale pentru indeplinirea activitatilor specifice, prin îndeplinirea următoarelor obiective strategice specifice:

- reducerea in MApN a incidentei bolilor datorate animalelor (zoonoze) si consumului de alimentele ;
- monitorizarea riscurilor pentru consumatorii din MApN pentru limitarea si evitarea contaminarii infectioase, chimice și radiologice;
- verificarea calitatii, eficientei si sigurantei produselor medicinale veterinare și hranei pentru animale in raza de competenta;
- asigurarea in raza de competenta a sănătății animalelor, supravegherea, monitorizarea, prevenirea și controlul bolilor la animale, protecția si bunastarea animalelor, cat și protecția mediului.
- rețeaua medicala de control in domeniul sigurantei alimentului din Directia Medicala a MApN coopereaza cu toate institutiile de specialitate, la nivel central si local (ANSVSA, MSP, MADR, etc.).

astfel :

Medicii inspectori sanitari si sanitari veterinari oficiali respecta cu strictete metodologiile specifice de inspectie sanitara si sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, asigurand securitatea si confidentialitatea documnetelor, referitoare la obiectivele care au fost inspectate:

- Inspectiile sanitare si sanitare veterinare in MApN s-au desfasurat conform legislatiei sanitare si sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor si a Ordinelor si Dispozitiilor de linie, specifice MApN ;
- *controalele in domeniul sigurantei alimentelor*, s-au executat de catre medicii inspectori sanitari de stat (umani si veterinari) de zona, din cadrul MApN Toate controalele in domeniul sigurantei alimentelor au fost concretizate prin , Procese verbale de constatare si pentru siguranta alimentelor.

Controalele oficiale in domeniul sigurantei alimentelor in MApN au un caracter operativ, inopinat si tematic:

- de fond sau de ansamblu – periodice sau programate;
- tematice sau partiale – suplimentare (pentru verificarea planurilor de conformitate, în cadrul unor eventuale evenimente epidemiologice, sesizari, etc.);
- de campanie sau inopinate.

2.6.2 Contaminanti

2.6.2.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

2.6.2.1.1. Directia Igiena si Sanatate Publica Veterinara

IISPV

1. Expertiza prin analize de laborator a produselor alimentare de origine animala si a furajelor conform programului actiunilor de supraveghere sanitara veterinara cat si a celor solicitate de diferiti agenti economici:

În cursul anului 2008, în cadrul Institutului de Igienă și Sănătate Publică Veterinară au fost analizate în **Compartimentul Toxicologie** a analizat un numar de 722 probe, din care 696 probe indigene, 26 probe provenite din import; toate probele au fost corespunzatoare.

2. Dezvoltarea de metode noi si validarea acestora

Compartimentul Toxicologie:

- identificarea aflatoxinei B1 din ficat prin tehnica ELISA, metoda de screening cantitativă, metoda IISPV;
- identificarea aflatoxinei B1 din ficat prin tehnica HPLC, metoda de confirmare, metoda IISPV;
- identificarea zearalenonei din lichide biologice prin tehnica ELISA, metoda de screening cantitativă, metoda IISPV;
- determinarea conținutului de metale grele (plumb și cadmiu), din țesut muscular, prin spectrofotometrie de absorbție atomică cu atomizare electrotermală (echipament nou), conform SR EN ISO 14082-14083/2003;
- determinarea conținutului de plumb, cadmiu, cupru, zinc, staniu din produsele alimentare de origine animală și furaje prin spectrofotometrie de absorbție atomică cu atomizare în flacără, conform SR EN ISO 14082-14083/2003;
- determinarea conținutului de plumb și cadmiu pe matricea lapte și produse lactate prin spectrofotometrie de absorbție atomică cu atomizare electrotermală, conform SR EN ISO 14082-14083/2003;
- determinarea conținutului de zinc din brânzeturi în saramură prin spectrofotometrie de absorbție atomică cu atomizare electrochimică în flacără;
- determinarea patulinei din sucuri de fructe prin tehnica HPLC conform SR ISO 8128-1/2007;
- determinarea conținutului de arsen pe matricea țesut muscular prin spectrofotometrie de absorbție atomică cu atomizare electrotermală, conform SR EN ISO 14546/2005;
- determinarea aflatoxinei M1 din lapte și produse lactate prin tehnica HPLC, conform SR EN ISO 14201/2008;
- determinarea arsenului din furaje, prin tehnica SAACG, conform SR EN ISO 14332/2004;

Secția determinări reziduuri:

-stabilirea limitei de detecție a metodei (LOD) pentru determinarea reziduurilor PCB 118 și efectuarea testelor pentru completarea validării metodei de analiză.

3. Teste interlaborator

Conform programului anual de testare a capabilitatii analistilor din laboratoarele D.S.VS.A. judetene, **Compartimentul Toxicologie** a organizat teste interlaborator pentru urmatoarele determinari:

- teste de control care au constat în citirea unor probe ce conțineau plumb, cadmiu și/sau mercur; participanți DSVSA București, Călărași, Iași și Suceava.
- s-a realizat un test de tesut muscular îmbogătit cu Aflatoxina B1; participant DSVSA București.
- teste de control care au constat în pregătirea și citirea unor probe ce conțineau plumb și cadmiu din furaje. La teste au participat 5 laboratoare din 5 DSVSA-uri: Bistrița, Brăila, Cluj, Dolj și Galați.
- determinarea reziduurilor Aflatoxină B1 - secția zonală București.
- detecția PCB: București, Suceava.
- determinarea PCB (PCB 28, 52, 101, 180, 118, 138) din grăsimi: laboratoarele zonale București și Constanța.

Teste de competență

Institutul, prin specialistii sai din cadrul **Compartimentului de Toxicologie**, a participat la teste internaționale organizate de FAPAS, CRL etc astfel :

- Test FAPAS pentru determinarea patulinei din sucul de mere prin tehnica HPLC, calificativ satisfăcător.
- Test organizat de IMEP Bruxelles pentru determinarea plumbului, cadmiului și mercurului din fructe de mare, prin tehnica SAACG și respectiv SAACV; calificativ satisfăcător.
- Test organizat de CRL pentru elemente chimice din produse de origine animală din cadrul ISS, Roma pentru determinarea plumbului și cadmiului din lapte, prin tehnica SAACG, calificativ satisfăcător.
- Test CRL-Geel care a constatat în determinarea de aflatoxine totală din alune, calificativ satisfăcător;
- Test CRL pentru elemente chimice din produse de origine animală din cadrul ISS, Roma - determinarea conținutului de plumb, cadmiu și arsen din ficat bovină, calificativ satisfăcător.
- Test organizat de IMEP Bruxelles -105 pe furaj mineral privind determinarea conținutului de plumb și cadmiu, prin tehnica SAAF. Acest test a vizat atât determinarea conținutului total de plumb și cadmiu, după metoda practică în cadrul IISPV București, cât și determinarea conținutului de extractibile plumb și cadmiu, conform metodei de digestie propusă de JRC-IRMM- CRL-Heavy-Metals, calificativ satisfăcător.

4. Perfecționarea pregătirii profesionale

Conform programului de activitate și de instruire, aprobat de către ANSVSA, s-au organizat de către Compartimentului de Toxicologie din cadrul IISPV următoarele instruirii:

- 2 serii de instruirii privind determinarea conținutului de de patulină din sucuri și piureuri din fructe prin tehnica HPLC conform SR ISO 8128-1/2007; Suc de mere, concentrate din suc de mere și bauturi cu conținut de suc de mere și determinarea conținutului de aflatoxină B1 din ficat (metoda IISPV) și furaje conform SR EN 17375/2006-Nutrețuri- Determinarea aflatoxinei B1, prin tehnica HPLC. La instruire au participat specialiști ai laboratoarelor zonale.
- instruire teoretică și practică cu tema „Determinarea conținutului de metale grele din furaje prin tehnica SAA cu atomizare în flacără” conform metodei IISPV adoptată după SR ISO 6869/2002-Nutrețuri. Determinarea conținutului de calciu, cupru, fier, magneziu, mangan, potasiu, sodiu și zinc. Metoda prin spectrometrie de absorbție atomică. La instruire au participat specialiști ai laboratoarelor zonale.

Instruirii efectuate suplimentar de către Compartimentului de Toxicologie din IISPV - 3 serii de instruirii privind determinarea micotoxinelor din produse alimentare și furaje prin tehnica ELISA; au participat specialiști din cadrul laboratorului din SN Institutul Pasteur SA, laboratoarelor zonale Timiș și Bacău, precum și doctoranzi de la facultatea de Medicină Veterinară din Iași.

Participarea specialiștilor IISPV din cadrul Compartimentului de Toxicologie la instruirii organizate de către instituții abilitate în străinătate în anul 2008 (instruirii, reuniuni, workshop-uri, comunicări):

- un specialist a participat la cea de-a treia întâlnire de lucru CRL/NRL pe Micotoxine, organizată de Centrul Comun de Cercetare al Uniunii Europene (JRC EUROPEAN COMMISSION), Institutul pentru Materiale de Referință și Măsurători (IRMM) Geel;
- un specialist a participat la Workshop-ul anual al CRL pentru elemente chimice din produse de origine animală din cadrul ISS Roma cu tema: Analiza rezultatelor celui de-al doisprezecelea test de competență, prima rundă “ lapte” și a doua rundă “ficat de vită”;
- un specialist din cadrul Serviciului Control Reziduuri a participat la o instruire privind determinarea Dioxinelor și a PCB-urilor din produse de origine animală și a furajelor, organizată de Laboratorul Național de referință pentru origine animală și a furajelor, organizată de Laboratorul Național de Referință pentru determinarea reziduurilor de Dioxine și PCB-uri din probe de origine animală și furaje, Budapesta, Ungaria.

2.6.2.1.2 Directia Generala Siguranta Alimentelor

Prelevarea de probe în vederea testării nivelului anumitor contaminanți din anumite produse de origine non-animală pentru anul 2008 s-a realizat în cadrul Programului Național de Supraveghere și Control în domeniul Siguranței Alimentelor pentru 2008, 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 2008 este aprobat prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 213, publicat în MO nr. 47 din 21 ianuarie 2008 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 și domeniile în care acestea au loc. Programul este prezentat în **Anexa nr. 3**.

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.

I. Rezultatele aplicării programului național de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2008

La nivelul anului 2008, gradul de realizare la nivel național a obiectivelor propuse este de 95,22%. Menționăm că din numărul total de 42 de județe 35 și-au îndeplinit obiectivele propuse în proporție de 90-100%, celelalte 7 îndeplinindu-și-le într-o proporție mai mare de 70%.

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 din cauza închiderii sau suspendării temporare a activității unor unități;
- numărul mai mic de importuri față de cel estimat;
- lucrări de modernizare a laboratoarelor care și-au întrerupt temporar activitatea;
- capacitatea analitică insuficientă;
- personal insuficient;

În concluzie, gradul de realizare a crescut cu 5% față de anul 2007. De asemenea, a crescut cu 7 numărul județelor care și-au îndeplinit obiectivele propuse în proporție de 90-100% iar la celelalte județe proporția în care și-au îndeplinit planul propus a crescut de la 50% la 70%.

Rezultate obținute

În tabelul de mai jos sunt redate rezultatele obținute ca urmare a controlului oficial din cadrul Programului pentru anul 2008. Situația detaliată, ce ilustrează tipul produselor prelevate pentru fiecare parametru, este prezentată în [Anexa nr. 7](#).

Parametrul testat	Teste realizate		
	Nr total	Nr. teste neconforme	Rezultat teste neconforme
AFLATOXINA TOTALA**	700	-	-
AFLATOXINA B1**	528	-	-
OCHRATOXINA A	876	-	-
PATULINĂ	443	-	-
DEOXINIVALENOL	1383	-	-
ZEARALENONĂ	1363	-	-
FUMONISINA	282	-	-
CADMIU	873	-	-
PLUMB	1066	-	-
NITRAȚI	259	-	-
3 MPCD	5	-	-
DIOXINĂ (PCB)	56	-	-
STANIU	308	-	-
HIDROCARBURI AROMATICE POLICICLICE	33	-	-
FURAN	37	-	-
ACRILAMIDA	68	-	-
TOTAL	8280		

Așa cum se observă din tabelul prezentat mai sus, în cursul anului 2008 s-au realizat un număr de 8280 de teste pentru probele prelevate conform Programului. Produsele testate au provenit atât din producția autohtonă cât și din comerțul intracomunitar și import. Nu au existat probe neconforme.

În plus față de anul 2007 a crescut cu doi numărul contaminanților testați respectiv fumonisină și hidrocarburi aromatice policiclice și a început monitorizarea furanului și acrilamidei în conformitate cu recomandările Comisiei Europene. De asemenea, față de anul anterior prelevarea probelor în vederea controlului contaminanților s-a efectuat pe o gama mai largă de produse alimentare, de exemplu aflatoxina (totală și B₁) – nuci; determinare patulină – produse solide din mere, inclusiv compot și alimente pentru copii; determinare deoxinivalenol – cereale destinate consumului uman direct și paste făinoase; determinare zearalenonă – cereale destinate consumului uman direct și ulei de porumb rafinat; determinare fumonisină – porumb neprocesat; determinare plumb – sucuri de fructe; determinare hidrocarburi aromatice policiclice – uleiuri.

II. Rezultatele controalelor tematice și a altor controale

În tabelul de mai jos sunt prezentate rezultatele controalelor oficiale efectuate în afara programului de supraveghere și control pentru anul 2008.

Parametrul testat	Teste realizate		
	Nr total	Nr teste neconforme	Rezultat teste neconforme
Aflatoxină totală	16	1	23,23 µg/kg aflatoxină în boia iute provenită din comerț intracomunitar Olanda, origine India
Aflatoxină B1	12	0	0
Ochratoxină A	65	0	0
Deoxinivalenol	15	9	1963 µg/kg fulgi de porumb 2017 µg/kg fulgi de porumb 1513 µg/kg fulgi de porumb 1967 µg/kg fulgi de porumb 1514 µg/kg fulgi de porumb 1410 µg/kg fulgi de porumb 1590 µg/kg fulgi de porumb 1760 µg/kg fulgi de porumb 1200 µg/kg fulgi de porumb Toate cele 9 probe provin din comerț intracomunitar din Polonia
Zearalenonă	3	0	0
Plumb	20	0	0
Cadmium	18	0	0
Nitrați	84	0	0
Staniu	1	0	0
Melamină	66	0	0
Fier	2	0	0
Cupru	11	0	0
TOTAL	313	10	

În afara Programului au fost prelevate un număr de 313 probe conform tabelului de mai jos, în special la suspiciune, unități nou înființate sau în cadrul SRAAF. Acest număr este de aproximativ 10 ori mai mare decât în anul precedent (35 de probe) și gama substanțelor active testate a crescut cu 3 respectiv nitrați, melamină, staniu. În urma analizelor au fost depistate 10 probe pozitive pe micotoxine pentru produse provenite din comerț intracomunitar. În cazul probelor pozitive au fost inițiată alertă pe SRAAF.

III. Rezultatele aplicării legislației privind importurile în condiții speciale pentru anul 2008

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. 8**. Pentru anul 2008 nu s-au înregistrat probe neconforme din punct de vedere al conținutului de aflatoxine. La arahide importate din Egipt s-a prezentat la import un transport neconform prin lipsa codului de identificare de pe etichetă și la fisticul importat din Iran s-au prezentat la import 5 transporturi cu produs expirat. Aceste 6 loturi neconforme au fost returnate în țările de origine.

IV. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

În domeniul contaminanților alimentari nu s-au înregistrat neconformități la nivelul anului 2008 pentru produsele provenind din producția autohtonă.

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.

V. Acțiuni întreprinse pentru a asigura eficiența activităților de control

1. Activități de instruire

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).

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

În cursul anului 2008, 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.

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.

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 2008 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

- reziduuri de pesticide din produsele de origine animala

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 data de 31 martie.

2.6.3.1.1. IISPV:

1. Expertiza prin analize de laborator a produselor alimentare de origine animala si a furajelor conform programului actiunilor de supraveghere sanitara veterinara cat si a celor solicitate de diferiti agenti economici:

În cadrul secțiilor zonale de control reziduuri în vederea determinării reziduurilor de pesticide a analizat un numar de 1540 probe, din care 680 probe analizate la cerere, iar 860 probe au fost analizate în cadrul Programului de Supraveghere pentru anul 2008; toate probele au fost corespunzătoare. Secția control reziduuri din IISPV a analizat la cerere un număr de 259 probe, corespunzătoare.

2. Teste interlaborator

Serviciul determinări reziduuri din cadrul IISPV a organizat teste interlaborator cu secțiilor zonale de control reziduuri: Călărași, Constanța Galați, Bistrița, Dolj, Cluj și Brăila pentru determinarea reziduurilor de pesticide organoclorurate (grupa B3 a) din alimente și furaje.

Teste de competență (internaționale):

Institutul prin specialiștii săi din cadrul Secției Control Reziduuri a participat la teste internaționale organizate de FAPAS, CRL etc astfel:

Serviciul determinări reziduuri:

- testul CRL pentru pesticide în cereale, Danemarca constând în determinarea reziduurilor de pesticide din făina; calificativul obținut a fost satisfăcător;
- test organizat de CRL pentru pesticide în produse de origine animala, Freiburg, constând în determinarea reziduurilor de pesticide din ou; calificativul obținut a fost satisfăcător.

3. Perfecționarea pregătirii profesionale

Participarea specialiștilor din cadrul Secției Control Reziduuri din IISPV la instruiți organizate de către instituții abilitate în străinătate workshop-uri:

- deplasarea în străinătate pentru participarea la workshop-ul organizat de Laboratorul Comunitar de Referință pentru Pesticide în produse de origine animală și matrici cu conținut ridicat de grăsime, Freiburg, Germania.

- reziduuri de pesticide din produsele de origine nonanimala

2.6.3.1.2 Directia Generala Siguranta Alimentelor

Directia Generala Siguranta Alimentelor a elaborat si a urmarit aplicarea Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor în domeniul reziduurilor de pesticide aprobat prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 213/28.12.2007.

Ca urmare a monitorizării rezultatelor probelor planificate prin programul de supraveghere și control pe anul 2008 au rezultat următoarele:

Produse	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
Fructe si legume proaspete	561	275	49%	286	51%	0	0	0	0
Orez	18	8	44%	10	56%	0	0	0	0

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 transpusă prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr.147/ 29.12.2007 și ghidul privind prelevarea probelor pentru analiza reziduurilor de pesticide în produsele de origine vegetală.

Din analiza rezultatelor privind determinarea reziduurilor de pesticide în produsele de origine vegetală, a rezultat că au fost prelevate 561 probe fructe și legume proaspete, dintre care 275 de probe provin din import iar 286 probe din comerțul intracomunitar. De asemenea, au mai fost prelevate 18 de probe orez, dintre care 8 provin din import și 10 din alte SM. Din numărul total de probe prelevate nu s-au înregistrat depășiri ale limitelor maxime admise de reziduuri de pesticide în conformitate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 396/2005/CE privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale și de modificare a Directivei 91/414/CEE.

Din cele 26 județe implicate în programul de supraveghere și control, un număr de 20 județe au realizat în procent de 100% numărul total de probe planificate, 6 județe nu au reușit să realizeze numărul total de probe planificate din următoarele motive: lipsa importurilor de produse planificate în depozitele de destinație ale importatorilor, incapacitatea analitică a laboratoarelor arondate pentru analiza anumitor substanțe active.

În plus față de controalele efectuate în cadrul Programului de supraveghere și control au mai fost realizate și alte controale fie în cadrul unor tematici, fie ca urmare a reclamațiilor, alertelor, astfel:

Produse	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 prov 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
castraveti Notif informativa	1					-	-	-	-
fasole alerta 017/2008	1	1				-	-	1	-
mandarine Notif informativa	1			1		0	-		
faina grau	4								
orez	2								
grau	2	0		2		0	0	0	0
seminte floarea soarelui	2								
struguri vin	14								

Total probe prelevate urmare a notificărilor = 3 probe prelevate dintre care:

1 proba castraveti din producția autohtonă având ca subiect prezenta dimetoatului, 1 proba fasole din producția autohtonă și 1 proba mandarine comerț intracomunitar suspiciune contaminare pesticide.

In urma controalelor neplanificate au fost prelevate 4 probe faina grau productia autohtona, 2 probe grau provenite din comerțul intracomunitar, 2 probe seminte floarea soarelui de la fabricile de uleiuri vegetale, 2 probe orez din depozitele alimentare si 4 probe struguri vin de la fabricile de vinuri. La aceste produse prelevate nu s-au înregistrat depasiri ale limitelor maxime admise de reziduuri de pesticide.

Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

Pentru produsele de origine vegetala supuse supravegherii si controlului privind expertiza reziduurilor de pesticide in cadrul Programului de supraveghere si control in anul 2008, in urma controalelor neplanificate sau a notificărilor primite prin Sistemul Rapid de Alerta pentru Alimente si Furaje nu au fost inregistrate depasiri ale limitelor maxime admise de reziduuri de pesticide.

Acțiunile întreprinse pentru soluționarea neconformităților constatate in urma efectuării controalelor in unitatile menționate in lista de distribuție a notificarilor primite prin Sistemul rapid de alerta pe alimente si furaje:

- In cazul Notificarii informative privind prezenta dimetoatului in castraveti, unitatea de productie si comercializare a fost amendata pentru lipsa buletinelor de analiza pe marfa livrata; la momentul primirii notificarii nu au mai existat stocuri pe piata;
- In cazul Notificarii informative privind mandarinele, in urma analizarii produsului nu s-au identificat niveluri depasite ale reziduurilor de pesticide ;
- In cazul Notificarii de alerta privind prezenta de reziduuri de pesticide in fasole boabe ambalate la pungi, a fost determinata prezenta de fosfina peste LOD iar intreaga cantitate aflata la comercializare a fost retrasa si distrusa.

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.

2.6.3.2 Ministerul Sanatatii

În cadrul Programelor naționale de sănătate pentru anul 2008 (*Ordinul nr.1386/2008 – pentru aprobarea Normelor tehnice de realizare a programelor naționale de sănătate*) privind monitorizarea și controlul reziduurilor de pesticide în alimente cu destinație nutrițională specială (baby food), au fost prelevate și analizate probe de aliment, conform tabelului de mai jos:

Nr probe planif.	Nr total probe prelev.	Grupa de pesticid analizat	Locul de prelevare	Produse analizate	Etapă lanțului alim. în care s-a făcut prelev.	Nr probe neconf	% din numar total de probe	Rezult. probe. neconf.	Acțiuni pt rezolvarea neconform.
389	284	Pesticide organo clorurate Pesticide organofosfo rice	Unități de depozitare, de desfacere, de procesare	Alim pe bază de cereale prelucrate destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică	Produs finit	-	-	-	-

A. Probe prelevate si analizate

Din analiza rezultatelor privind determinare reziduurilor de pesticide in produsele de origine vegetala, au fost planificate pentru prelevare 389 probe și s-au prelevat doar 284 probe (73

%), diferența (27 %) datorându-se lipsei finanțării, sau laboratorul direcției nu este acreditat pentru determinarea oficială a nivelului de reziduuri de pesticide necesitând transmiterea spre analizare la un laborator acreditat.

Din numărul total de probe prelevate nu s-au înregistrat depășiri ale limitelor maxime admise de reziduuri de pesticide.

Din cele 27 județe implicate în programul de supraveghere și control, un număr de 13 județe au realizat în procent de 100% numărul total de probe planificate.

B. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

Pentru produsele supuse supravegherii și controlului nu s-au înregistrat neconformități.

C. Acțiuni întreprinse pentru a asigura eficiența activităților de control

- activități de instruire a personalului DSPJ privind legislația națională și comunitară în vederea prelevării de probe pentru determinarea reziduurilor de pesticide în alimente cu destinație nutrițională specială (baby food).

2.6.3.3 Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale / Agenția Națională Fitosanitară

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale este autoritatea centrală în domeniul produselor de protecție a plantelor, care coordonează și controlează aplicarea prevederilor legale specifice prin Agenția Națională Fitosanitară.

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale – Agenția Națională Fitosanitară, are responsabilitatea planului de monitorizare a reziduurilor de pesticide din fructe, legume și cereale iar implementarea acestuia se face prin Laboratorul Central pentru Controlul Reziduurilor de Pesticide în Plante și Produse Vegetale și Unitățile Fitosanitare Județene..

A) Conformitate privind legislația

În domeniul produselor de protecție a plantelor a fost implementată Directiva 91/414/CE a Uniunii Europene: Anexa VI (aprobarea Principiilor uniforme de evaluare și omologare a produselor de protecție a plantelor), Anexa I (aprobarea Listei cu substanțele active autorizate pentru utilizare în produse de protecție a plantelor) și s-au elaborat 2 acte normative.

În domeniul reziduurilor de pesticide au fost implementate: Reg.396/2005 cu completările și modificările ulterioare, privind limitele maxime admise de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală, documentul SANCO nr.1556/2007, privind coordonarea programului de control comunitar și documentul SANCO nr.3131/2007 privind metodele de validare și procedurile de control al calității în analizele de reziduuri de pesticide.

1. Produsele de protecție a plantelor

S-au transpus în legislația națională următoarele directive:

- prin HG nr. 217/2008 publicată în MO nr. 212/19.03.2008 s-au transpus toate directivele UE publicate până la 17.03.2007 privind introducerea de noi substanțe active pe anexa I a Directivei 91/414/CE;

- prin HG nr. 888/2008, publicată în MO nr. 619/25.08.2008 s-a transpus directiva Comisiei 2008/45/CE de modificare a Directivei Consiliului 91/414/CEE în ceea ce privește extinderea utilizării substanței active metconazol, publicată în 5.04.2008.

S-a elaborat de către LCCPPP și ANF Programul național de monitorizare a calității produselor de protecție a plantelor pentru anul 2009.

2. Reziduurile de pesticide în și pe alimente de origine vegetală:

S-au transpus în legislația națională următoarele directive:

- Directiva Comisiei nr. 2007/55/CE, Directiva Comisiei nr. 2007/56/CE, Directiva Comisiei nr. 2007/57/CE, Directiva Comisiei nr. 2007/62/CE și Directiva Comisiei nr. 2007/73/CE

transpuse prin Ordinul comun nr. 12/2008 pentru modificarea si completarea Ordinului comun ANSVA, MAPDR, MSP si ANPC nr. 12/173/286/1/124/2006 privind stabilirea limitelor maxime admise de reziduuri de pesticide in si pe fructe, legume si cereale si alte produse de origine vegetala.

S-a elaborat de catre LCRPPPV si ANF Programul de implementare a legislatiei nationale armonizata cu directivele comunitare cu referire la monitorizarea reziduurilor de pesticide in plante si produse vegetale.

B) Controale oficiale efectuate in anul 2008

Rezultatele controalelor oficiale privind controlul produselor de protectia plantelor la comercializare si utilizare

Numar total de inspectii:

	Inspectii la comercianti		Inspectii la utilizatori
	Angrosist/Importator/ Distribuitor	Comerciant	
Numarul personalului implicat in activitati de control	546	1946	1594
Numar total de inspectii (excluzand prelevarea de probe)	475	4486	3225

Inspectii la comercializare:

Nr. crt.		Numar de inspectii	Numar de nereguli gasite (specificați)
1.	PPP neomologate	4933	2
2.	Vanzari neautorizate de PPP	4904	69
3.	Conditii de depozitare necorespunzatoare	4935	118
4.	Neconformitati privind eticheta	4939	70
5.	Produse expirate	4937	14
6.	Neconformitati de ambalare	4863	21
7.	Probe pentru analize	269	1
8.	Altele (va rugam specificați)	1900	210

Inspectii la utilizare:

Nr.crt		Numar de inspectii	Numar de nereguli gasite (specificați)
1.	Folosire de PPP neomologate	3225	0
2.	Folosire neautorizata de PPP	3299	16
3.	Masuri de protectie nerespectate	3220	64
4.	Eliminare ilegala a pesticidelor iesite din uz	2895	3
5.	Conditii improprie de depozitare	3207	72
6.	Altele	1648	113

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)/7859/2008, in perioada 10-14 martie 2008 si misiunea generala de evaluare DG (SANCO)/7709 in perioada 20-24 octombrie 2008 in vederea intocmirii profilului de tara pentru Romania privind siguranta alimentelor si furajelor, sanatatea animalelor, bunastarea animalelor si sanatatea plantelor.

Expertii din cadrul misiunii de evaluare au concluzionat ca au fost respectate recomandarile Misiunii anterioare.

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

✓ Intarirea capacitatii de implementare a legislatiei comunitare privind produsele de protectie a plantelor la comercializare si utilizare si al reziduurilor de pesticide in plante si produse vegetale.

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. 126085/23.01.2008 privind controlul produselor de protectia plantelor la comercializare si utilizare;
- Nota nr. 126051/16.01.2008 privind programul de monitorizare a calitatii produselor de protectie a plantelor (pesticidelor) in anul 2008;
- Nota nr. 126134/29.01.2008 privind programul de implementare a legislatiei nationale armonizata cu directivele comunitare cu referire la monitorizarea reziduurilor de pesticide in plante si produse vegetale;

✓ Instruirea personalului de specialitate din cadrul celor 42 Unitati Fitosanitare judetene

S-a realizat instruirea pentru inspectorii fitosanitari care aplica legislatia in domeniul comercializarii si utilizarii:

- 16.12.2008: la LCCPPP au fost instruiti inspectorii fitosanitari din cadrul Unitatilor Fitosanitare Arad, Bacau, Bucuresti, Ilfov, Mures, Olt, iar fiecare dintre acestea a organizat instruirea inspectorilor din unitatile fitosanitare arondate, dupa cum urmeaza:

- 19.12.2008: Unitatea Fitosanitara Mures,
- 19.12.2008: Unitatea Fitosanitara Ilfov,
- 22.12.2008: Unitatea Fitosanitara Bacau,
- 23.12.2008: Unitatea Fitosanitara Olt,
- 30.12.2008: Unitatea Fitosanitara Arad.

✓ Asigurarea schimbului de informatii cu Comisia Europeana

- participarea la organismele internationale O.E.P.P., C.I.P.V, F.A.O., 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 inregistrare in adoptarea si implementarea acquis-ului comunitar.

✓ Dezvoltarea sistemului informatic national de protectia plantelor

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

Laboratorul pentru controlul calitatii produselor de protectie a plantelor

Principalele obiective in 2008 a fost: efectuarea analize fizico-chimice pentru produsele de protectie a plantelor, obtinerea acreditarii RENAR pentru un numar de 10 metode de controlul calitatii pesticidelor, intarirea capacitatii administrative si perfectionarea pregatirii profesionale.

Efectuarea analizelor de laborator

In anul 2008 au fost analizate 198 probe ridicate din produse de protectie a plantelor, pentru analize fizico-chimice, prelevate de inspectorii fitosanitari, in conformitate cu Nota 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 prin Programul national de monitorizare a calitatii produselor de protectie a plantelor.

In laboratorul de controlul calitatii pesticidelor au fost analizate 204 probe (198 receptionate in anul 2008 si 8 probe restante din anul 2007), efectuându-se 816 analize fizico-chimice. Probele analizate au constat in:

- 86 probe de omologare, toate fiind conforme;
- 15 probe pentru controlul respectarii legii, din care 2 au fost neconforme;
- 103 probe din cadrul Programului national de monitorizare a calitatii produselor de protectie a plantelor, din care 6 au fost neconforme.

In cadrul Programului national de monitorizare a calitatii produselor de protectie a plantelor, laboratorul pentru controlul calitatii pesticidelor are ca obiectiv si coordonarea laboratoarelor zonale ce apartin Unitatilor Fitosanitare Arad, Bacau, Olt si Mures. Numarul total de probe efectuate in cadrul acestui program in anul 2008 de laboratoarele zonale a fost de 151, repartizate astfel: Arad: 34 de probe, Bacau: 31 de probe, Olt: 50 de probe si Mures: 36 de probe.

AUDIT TEHNIC in anul 2008

La nivelul sistemului de management al Laboratorului pentru Controlul Calitatii Pesticidelor din cadrul Laboratorului pentru Crantina Fitosanitara, implementat in conformitate cu cerintele standardului international SR EN ISO/CEI 17025/2005, s-au desfasurat în anul 2008 audituri interne (efectuate de auditori interni pregatiti în conformitate cu prevederile standardului SR EN ISO 19011/2003 – «Ghid pentru auditarea sistemelor de management al calitatii si/sau de mediu») si un audit extern, efectuat de organismul national de acreditare RENAR, în cadrul procesului de acreditare a laboratorului.

Perfectionarea pregatirii profesionale a personalului Laboratorului pentru Controlul Calitatii Produselor de Protectie a Plantelor s-a concretizat in anul 2008 in participarea la cursuri in tara si strainatate, seminarii stiintifice, simpozioane, conferinte. Dovada bunei pregatiri profesionale reflectandu-se in rezultatele foarte bune (care au indeplinit criteriile de performanta stabilite de standardele specifice acestui domeniu) obtinute la testele internationale de competenta interlaboratoare. In anul 2008, laboratorul a participat la:

- 5 studii colaborative internationale CIPAC, pentru urmatoarele substante active: ciprodinil, boscalid, fenitroton, indoxacarb si mefenpir-dietil.

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

Pentru anul 2008 au fost programate un numar de 2500 probe de legume, fructe si cereale pentru monitorizarea reziduurilor de pesticide.

A. Probe prelevate si analizate:

Din cele 2500 de probe planificate au fost analizate un numar de 2304 probe pe 43 de culturi agricole.

In tabelul de mai jos se prezinta situatia probelor analizate:

Produs	Nr. Probe prelevate	Nr. Probe aurohtone	Nr. Probe import
Fructe	1077	668	409
Legume	1077	912	165

Cereale	150	136	14
---------	-----	-----	----

Procedura de prelevare este reglementata in Ordinului MAPDR. nr.1256/ 2005 care transpune directiva 2002/63/EU din legislatia UE.

- Nu au fost probe cu valori ale reziduurilor de pesticide mai mari decat limitele maxime admise;
- 352 probe au avut continuturi de reziduuri de pesticide < LMA;
- 274 probe de fructe din cele 1077 analizate, au avut continuturi de reziduuri de pesticide < LMA;
- 69 probe de legume din cele 1077 analizate, au avut continuturi de reziduuri de pesticide < LMA;
- 9 probe de cereale, din cele 150 analizate, au avut continuturi de reziduuri de pesticide < LMA

Printre cele mai frecvente pesticide detectate in probe sunt; clorpirifos, procimidon, bifentrin, pirimetanil, ciprodinil, ortofenilfenol.

Rezultatele programului de monitorizare a reziduurilor de pesticide in fructe, legume si cereale, pe anul 2008 sunt prezentate in [Anexa nr. 9](#).

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 75 substante active inclusiv metabolitii si 3 matrici (mere, cartofi si struguri). Metoda LC-MS a fost dezvoltata pe 15 substante active. Metoda GC-ECD a fost dezvoltata pe 18 substante active. Validarea metodelor s-a facut conform documentului SANCO/2007/3131 "Method Validation and quality Control Procedures for pesticide Residues Analysis in Food and Feed".

Laboratorul executa validarea metodelor de analiza si 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.

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 împreună cu fișele de recepție a probelor și procesele verbale de prelevare a probelor sunt arhivate în camera de documente în bibliorafturi, iar în forma electronică sunt înregistrate pe DVD-uri.

Actiuni de audit : Audit intern - Audit de trasabilitate - Audit sectorial

Auditurile interne au fost facute conform cerintelor prevazute in standardul ISO 17025.

LUNA ASPECT AUDITAT	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Personal	-											
Reactivi Standarde chimice		-										
Analize+Valid. met. Incertitudine+ Raportare rezultate			-									
Echiptament etalon. întreținere Metrologie				-								
Local și condiții mediu					-							

Manipulare probe						-						
Organizare lab. Servicii către client Reclamații									-			
Înregistrări Control înregistrări Arhivare										-		
Audit + NCF +acțiuni cor./prev. +îmbunătățiri											-	
Analiza ef.de management												-

In urma auditurilor interne au fost intreprinse urmatoarele :

-Acțiuni preventive: - Service echipamente

- Verificarea valabilității soluțiilor standard stoc și intermediare;
- Verificarea metrologica a echipamentului GC-MS-TOF;
- Validarea metodei conform SANCO 3131/2007 pe GC-MS-TOF.

-Acțiuni în scopul menținerii acreditării.

- Validarea metodei pentru substanțele active adăugate în 2008 și analizate prin MRM GC-MS;
- Emiterea fisei de control a calitatii rezultatelor, pentru pesticidele nou introduse in planul de monitorizare, cf. cerințelor ISO 17025

Audit extern:

a) Audit extern de trasabilitate realizat in luna decembrie 2008 de către organismul de acreditare RENAR.

In urma auditului extern din luna decembrie 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 2008 prin metoda MRM GC-MS, precum și necesitatea infiintarii a unui compartiment de managementul calitatii in organigrama laboratorului.

b) Misiune FVO: Experti din cadrul DG SANCO au efectuat in Romania misiunea de evaluare DG (SANCO)/7859/2008, in perioada 10-14 martie 2008 si misiunea generala de evaluare DG (SANCO)/7709 in perioada 20-24 octombrie 2008 in vederea intocmirii profilului de tara pentru Romania privind siguranta alimentelor si furajelor, sanatatea animalelor, bunastarea animalelor si sanatatea plantelor.

Expertii din cadrul misiunii de evaluare au concluzionat ca au fost respectate recomandarile Misiunii anterioare.

2.6.4 Organisme modificate genetic

2.6.4.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

Directia Generala Siguranta Alimentelor

Inspectiile 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 2008, s-au realizat în cadrul Programului Național de Supraveghere și Control în domeniul Siguranței Alimentelor pentru 2008, 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 2008

Unitățile supuse supravegherii și controlului la nivelul anului 2008 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, la care au fost adăugate suplimentar față de 2007 și unitățile de comercializare a porumbului și produselor care conțin, sunt constituite sau sunt derivate din porumb.

În conformitate cu recomandările misiunii de evaluare a FVO nr. 7186/2007 privind evaluarea sistemului de control oficial al alimentelor și furajelor modificate genetic, secțiunea OMG din cadrul Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2008 a fost modificată și completată, extinzându-se astfel controalele pentru verificarea respectării condițiilor de trasabilitate și etichetare a porumbului modificat genetic și pentru partea de comercializare.

Astfel, suplimentar față de anul 2007, Programul pentru anul 2008 a stabilit includerea tuturor unităților de comercializare a porumbului și produselor din porumb. De asemenea, Laboratorul de Biologie moleculară și OMG din cadrul IDSA, a putut analiza în 2008 un număr de 2 evenimente de transformare pentru porumbul modificat genetic din cele 6 planificate. Celelalte 4 nu au putut fi analizate din lipsa fondurilor bugetare.

Odată cu apariția Deciziei Comisiei nr. 289/2008 privind măsurile de urgență referitoare la organismul modificat genetic "Bt63" în produse din orez, a fost inclus în Programul pentru anul 2008 și acest punct ce impune controale la import la tipurile de orez provenite din China.

Rezultate obținute:

Urmare a controlului oficial pentru trasabilitatea și etichetarea OMG, din cadrul Programului pentru anul 2008, au fost realizate un număr de 2615 controale, în unitățile supuse supravegherii și controlului, prelevându-se 1431 de probe. De asemenea au fost aplicate 4 amenzi contravenționale în valoare de 3500 RON și 3 avertismente.

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

B. Rezultate controale tematice și a alte controale

Nu au fost efectuate controale tematice sau alte controale în afara Programului de Supraveghere.

C. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

Deficiențele constatate cu ocazia controalelor efectuate în anul 2008 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%.

Comparativ cu anul 2007, în 2008 s-au înregistrat un număr mai mare de inspecții efectuate (aproximativ 200 de inspecții) datorită extinderii controlului și pentru partea de comercializare a porumbului modificat genetic, ca urmare a aplicării legislației comunitare. Numarul de neconformități raportat la numărul de inspecții a fost semnificativ mai mic în anul 2008 față de anul 2007, ceea ce dovedește o bună conștientizare a operatorilor în ceea ce privește legislația din domeniu.

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.

- 28 – 29.01.2008 – Sinaia, participanții – toți Directorii Executivi Adjuncți informații și discuții privind legislația și Programul de supraveghere ;

- 06.06.2008 – Constanta, participanții - toți Directorii Executivi Adjuncți și inspectorii PIF - informații și discuții privind legislația și procedurile la import pentru OMG;
- 3 - 05.10.2008 Sinaia, participanții – toți Directorii Executivi Adjuncți – informații și discuții privind legislația și Programul de supraveghere

În anul 2008 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.

2.6.4.2. Ministerul Agriculturii Padurilor si Dezvoltarii Rurale - Compartimentul de inspectii tehnice si control in domeniul OMG

Compartimentul de inspecții tehnice 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 aceștia aplică legislația în domeniul OMG.

Responsabilitatea de control privind respectarea legislației în domeniul OMG revine compartimentului inspecții tehnice 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 2008 a fost asigurată de cei 47 inspectori din cadrul direcțiilor pentru agricultură și dezvoltare rurală (DADR), județene și a municipiului București și 2 inspectori din Direcția Generală de Inspecții Tehnice, compartimentul inspecții tehnice 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:

- monitorizeaza activitatea de cultivare a plantelor modificate genetic;
- efectueaza inspectii si controale la agentii economici care cultiva plante modificate genetic, pentru verificarea modului de aplicare a legislatiei in 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 cantitatilor ramase;
- urmăresc modul în care cultivatorii de plante modificate genetic aplica măsurile de asigurare a coexistenței culturilor modificate genetic cu cele ecologice sau convenționale;

De asemenea verificările au fost efectuate și la cultivatorii de soia convențională în anul 2008.

Controale efectuate au fost realizate astfel: la soia conventionala în medie de 2 ori pentru fiecare cultivator (la întocmirea bazei de date și la testarea în câmp), iar la cultivatorii de porumb MON 810, media a fost de 3 ori (inventarierea suprafețelor, evaluare, recoltare și monitorizarea stocurilor). La culturile de plante modificate genetic în regim de testare media controalelor efectuate a fost de 3 ori (inventarierea suprafețelor, evaluare, recoltare și distrugerea culturilor).

A. Rezultatele aplicării Programului național de supraveghere și control în domeniul OMG pentru anul 2008

Conform protocolului încheiat între cele 4 autorități (MAPDR, ANSVSA, GNM și ANPC), pentru asigurarea trasabilității au fost supuși supravegherii și controlului la nivelul anului 2008 cultivatorii de soia convențională și cei de porumb MON 810, în scop comercial. De asemenea au fost verificați și cultivatorii de plante modificate genetic în regim de testare.

B. 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 2008, au efectuat un număr de 1083 controale în 2008, la atât la cultivatorii de soia convențională, cât și la cultivatorii de porumb modificat genetic MON 810.

În anul 2008, soia convențională a fost cultivată de un număr de 634 de cultivatori, pe o suprafață de 39232,02 ha. Porumb MG (MON 810) - în scop comercial pe o suprafață de 7146,44 ha la 56 cultivatori, iar în scop de cercetare pe o suprafață de 7,716 ha la 16 cultivatori. Soia MG – în scop de cercetare e o suprafață de 1,245 ha la 4 cultivatori.

Au fost depistați în anul 2008 un număr de 12 cultivatori de soia MG, pe o suprafață de 59,3 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.

C. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

La porumbul MON 810 deficiențele constatate cu ocazia controalelor efectuate în anul 2008 au constat în absența mențiunii "modificat genetic" pe documentele de însoțire a producției de porumb MON 810 (depozitare, transport și livrare).

În urma testărilor în câmp la soia convențională, neconformitățile au constat în depistarea culturilor impurificate cu soia modificată genetic.

Pentru toate neconformitățile constatate, inspectorii OMG au informat în scris autoritățile competente la nivel județean (DSVSA și Comisariatul Garzii de Mediu), în termen de 24 de ore situația creată, conform legislației în vigoare.

Comparativ cu anul 2007, în 2008 s-a înregistrat un număr mai mic de controale la soia convențională, cu 53%, datorită scaderii numărului de cultivatori și a suprafețelor cultivate cu soia. La porumbul MON 810, numărul de controale a crescut cu 84%, ca urmare a creșterii numărului de cultivatori și a suprafețelor cultivate.

D. Acțiuni de îmbunătățire a activității de control

1. În anul 2008, inspectorii specializați din cadrul DADR județene, desemnați prin Ordinul MAPDR nr. 471/2006 pentru modificarea și completarea Ordinului MAPDR nr. 237/2006 privind autorizarea cultivatorilor de plante modificate genetic să efectueze activitatea de control pentru respectarea legislației în domeniul organismelor modificate genetic au fost instruiți conform Planului național de instruire.

Astfel au avut loc instruirile:

- 13 – 14.02.2008 – instruirea inspectorilor DADR județene, cu atribuții în domeniul OMG;
- 5 -6.03.2008 – instruire cu Directorii Executivi adjuncți coordonatori ai activității de inspecție;
- 22-23.10.2008 – instruire cu Directorii Executivi adjuncți coordonatori ai activității de inspecție.

2. 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 2008, 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 11 de probe produse alimentare existente la comercializare (1 probă boabe soia, 10 probe texturat proteic din 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 și pentru Siguranța Alimentelor.

Urmare analizelor efectuate a rezultat ca toate cele 11 probe de produse din soia se încadrează în prevederile legale prezentând continutul de ADN modificat genetic sub limita de 0,9%.

2.6.4.4 Ministerul Mediului și Dezvoltării Durabile

În anul 2008, personalul din cadrul Garzii Naționale de Mediu a efectuat 63 controale. În urma efectuării controalelor au fost identificate 12 neconformități. Situația centralizată este prezentată în **Anexa nr. 10**.

2.6.5 Aditivi și substanțe interzise

2.6.5.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor

2.6.5.1.1 Direcția Generală Siguranța Alimentelor

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor fiind coordonator al sistemului de control privind siguranța alimentelor, începând cu anul 2007 a demarat activitatea de control oficial în domeniul aditivilor.

Direcția Generală pentru Siguranța Alimentelor a elaborat și monitorizat aplicarea Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pe anul 2008, adoptat prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 213, publicat în MO nr. 47 din 21 ianuarie 2008.

În Anexa la menționatul ordin, la capitolul D. Expertiza produselor alimentare de origine non-animale *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 Ordinul 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.

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	
1231	1103	89,60

Diferențele existente între numărul de probe estimate a fi prelevate pe anul 2008 referitor la aditivi și numărul de probe prelevate se datorează faptului că, urmare a controalelor oficiale desfășurate pe parcursul anului, unități din care era prevăzut să se preleveze probe fie au fost

închise, fie și-au schimbat domeniul de activitate, produse care se fabricau în anii anteriori nu s-au mai regăsit în procesare în 2008, unitățile modificând gama de produse.

În luna decembrie a anului 2008 au fost achizitionate de către laboratorul DSVSA București, laboratorul coordonator la nivel național al analizelor pentru domeniul non-animal și responsabilul pentru analizele aditivilor și substanțelor interzise, echipamentele necesare (UPLC) pentru determinarea coloranților interziși, îndulcitorilor pe diverse matrici, metodele de analiză fiind la momentul iunie 2009 în curs de validare.

Comparativ cu anul 2007 în anul 2008 numărul de probe prelevate a crescut cu aproximativ 42%, iar numărul de substanțe analizate, procentul de realizare planului de supraveghere crescând de la 67,44% la 89,6 %.

- Rezultate obținute

Nr Crt	Parametrul testat	Domeniul de activitate*	Produs alimentar provenit din			Probe prelevate		
			producția autohtonă	comerț intracomunitar	import	Număr total	Număr probe neconforme	Rezultat probe neconforme
1.	Sudan I, II, III, IV	Boia Sosuri roșii Pasta tomate, bulion, Ketchup		x	x	14	-	-
2.	Tartrazina (E102)	Paste făinoase Muștar Băuturi răcoritoare Paste de fructe	x			180		
3.	Sulfiți (E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228)	Fructe și legume dehidratate Siropuri de fructe Pasta de tomate, bulion Legume și fructe conservate în oțet, ulei sau saramura (exclusiv măslină și ardei grași în saramura) Muștar (exclusiv muștar de dijon) Vinuri Conserve de fructe (paste de fructe, marmelade, jeleuri, gemuri)	x	x		477		1.Vin - 100,8 mg/l, 413,6mg/l -so2-total 189,2mg/l liber 2.Pasta de tomate - 91.8 ; 87.6 mg/kg; 68,7 mg/kg
4.	Benzoați (E210, E211, E212, E213)	Băuturi răcoritoare, sucuri de fructe Siropuri de fructe Pasta de tomate, bulion Legume conservate în oțet saramura sau ulei (exclusiv de măslină) Conserve fructe (gemuri, jeleuri, paste de fructe, marmelade)	x			150		
5.	Aspartam (E951)	Băuturi răcoritoare Sosuri Conserve de fructe (gemuri, jeleuri, marmelade, paste de fructe) Mustar	x	x		142		

6.	Zaharina (E954) și sarurile sale de Na, Ca, K)	Băuturi răcoritoare Sosuri Muștar Conserve de fructe (gemuri, jeleuri, paste de fructe, marmelade)	x	x		128		
----	--	---	---	---	--	-----	--	--

Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

S-au raportat neconformități privind aditivii alimentari pentru vin și pasta de tomate.

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 sulfurilor în pasta de tomate, în urma analizelor efectuate în cadrul controlului oficial, cazurile au fost notificate prin intermediul Sistemului rapid de alertă pentru alimente și furaje, luându-se măsurile conform legislației în vigoare. În urma efectuării analizelor de confirmare la un laborator acreditat din spațiul comunitar, notificările de alertă au fost retrase, rezultatul infirmând analizele efectuate pe probele prelevate.

Acțiuni întreprinse pentru a asigura eficiența activităților de control

A. 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, operatorii li s-au aplicat măsurile necesare, conform legislației naționale (HG nr.984/2005), iar în cazul notificărilor prin SRAAF în conformitate cu „Manual procedural privind funcționarea SRAFF în România” 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.

B. 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

1. Activități de instruire

La nivelul DSVSA județene cât și la s-au organizat întâlniri cu operatorii din industria alimentară în cadrul cărora aceștia au fost instruiți și asupra unor aspecte legale legate de aditivii alimentari (legislație, laboratoare acreditate în vederea realizării analizelor).

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

S-au făcut investiții pentru modernizarea laboratoarelor din cadrul DSVSA-urilor, precum și pentru acreditarea anumitor metode pentru testarea aditivilor 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.

3. 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 2008 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.

2.6.5.2 Ministerul Sanatatii

În anul 2008 au fost prelevate un număr de 270 probe în vederea determinării conformității nivelurilor de aditivi alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consumul uman.

Produse testate: coloranți alimentari, preparate carne, băuturi răcoritoare, conserve carne, gemuri.

Parametrii testați: benzoați, nitriți, îndulcitori, nitrați, criterii de puritate.

Din totalul probelor analizate pentru 6 probe s-au constatat neconformități:

- 3 probe băuturi răcoritoare - depășirea cantității de benzoat de sodiu
- 3 probe de sare – iod total sub limita maximă admisă.

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

1. Expertiza prin analize de laborator a produselor alimentare de origine animala și a furajelor conform programului acțiunilor de supraveghere sanitara veterinara cat si a celor solicitate de diferiti agenti economici

Compartimentul de analize prin tehnici nucleare a analizat un numar de 489 probe, din care 456 probe indigene, 22 probe provenite din import; 10 probe destinate exportului; toate probele au fost corespunzatoare.

2. Dezvoltarea de metode noi și validarea acestora

Compartimentul de analize prin tehnici nucleare:

-implementarea metodei pentru detecția alimentelor iradiate prin fotoluminescență, în conformitate cu SR EN 13751:2003. Etape parcurse:

-a fost redactată procedura specifică PS/SC Rad/03/I/00 „Detecția alimentelor iradiate prin fotoluminescență”

-au fost redactate instrucțiunile de lucru pentru sistemul de detecție SURRC PPSL;

-s-au efectuat măsuratori experimentale pe probe de condimente și mirodenii iradiate și neiradiate provenind din polonia, pentru un test de intercomparare între IFIN-IRASM și IISPV din partea română și un laborator de profil din Polonia, în cadrul contractului de colaborare nr. 5271/2007 dintre IRASM și IISPV.

3. Teste interlaborator

Compartimentul de analize prin tehnici nucleare a organizat două teste interlaborator:

-lapte praf aditivat cu pulbere de ciuperci deshidratate cu conținut natural de ¹³⁷Cs. La test au participat 14 laboratoare de profil din cadrul DSVSA județene;

-furaj combinat aditivat cu pulbere de ciuperci deshidratate cu conținut natural de ¹³⁷Cs. Parametrul supus testării: activitatea specifică a radionuclidului ¹³⁷Cs (în Bq/Kg), conținut în fiecare eșantion probă.

4. Perfectionarea pregatirii profesionale

Conform programului de activitate și de instruire, aprobat de către ANSVSA, Compartimentul de analize prin tehnici nucleare a organizat instruirea cu participarea specialiștilor din compartimentele/laboratoarele de profil din cadrul DSVSA județene implicate în activitatea de monitorizare a radioactivității alimentelor și furajelor, privind aspecte teoretice, practice de asigurarea calității și validare privind metodele: determinarea activității specifice a

radionuclizilor ^{134}Cs și ^{137}Cs prin spectrometrie gama de joasă rezoluție cu detector de NaI(Tl), determinarea activității specifice a radionuclizilor (^{134}Cs și ^{137}Cs și alții) prin spectrometrie gama de înaltă rezoluție cu detector de HPGe conform metodei IISPV și SR ISO 10703/2007.

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

Nr. Crt.	Număr probe prelevate		Grad de realizare a obiectivelor propuse (%)	Motivul care a stat la baza nerealizării obiectivelor propuse (dacă este cazul)
	planificate	realizate		
1	483	467	96,687%	-

Rezultate obținute

Nr. crt.	Domeniul de activitate*	Prod	Produs alimentar provenit din importuri			Produs alimentar provenit din România și alte State Membre		
			Număr Total probe	Număr probe neconforme	Rezultat probe neconforme	Număr Total probe	Număr probe neconforme	Rezultat probe neconforme
1	Depozit alimentar, depozit legume si fructe, supermarket, comert cu ridicata, comert cu amanuntul	Legume si fructe	46	-	-	154	-	-
		Ciuperci	38	-	-	245	-	-

B. Rezultate controale tematice și alte controale

Nr. Crt.	Domeniul de activitate*	Produs alimentar provenit din			Probe prelevate		
		producția autohtonă	comerț intracomunitar	import	Număr total	Număr probe neconforme	Rezultat probe neconforme
1	Depozit alimentar Unitate de prelucrare legume fructe – depozit materii prime	-	-	15	15	-	-

Din cele 42 județe, 35 județe au un procent de realizare a obiectivelor propuse de 100%, 1 județ are un procent de realizare a obiectivelor propuse de peste 100% (a avut mai multe importuri decât cele estimate), 6 județe au un procent de realizare a obiectivelor propuse sub 100% .

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 din legume, precum: ciuperci, cartofi, morcovi, tomate, castraveti, salata, ardei gras, ceapa uscata și proaspata, etc. și fructe precum : mere, pere, portocale, clementine, mandarine, gutui, etc.

2.6.6.2. Ministerul Sanatatii

Grad de realizare a obiectivelor propuse

Număr probe prelevate		Grad de realizare a obiectivelor propuse (%)
planificate	realizate	
234	223	95,3 %

A. Probe prelevate si analizate

Din cele 42 județe doar în 11 județe s-au prelevat probe privind determinarea contaminării radioactive a produselor alimentare.

Din cele 11 județe, 7 județe au un procent de realizare a obiectivelor propuse de 100%, iar 4 județe au un procent de realizare a obiectivelor propuse sub 100% (lipsa finanțării, sau laboratorul direcției nu este acreditat, necesitând transmiterea spre analizare la un laborator acreditat).

B. Rezultate controale

Prelevarea de probe s-a realizat din următoarele produse: apă potabilă, lapte integral, carne crudă vită și porc, preparate din carne, legume (cartofi, morcov, varză, etc), fructe, supe instant, paste făinoase, băuturi alcoolice.

Parametrii testați: radiații ionizante, radiometrie, Cs total, ^{137}Cs , ^{134}Cs .

Din prelevarile de probe nu s-au constatat neconformități.

2.6.7. Tratarea cu radiatii ionizante

2.6.7.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

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

Nr. Crt.	Număr probe prelevate		Grad de realizare a obiectivelor propuse (%)	Motivul care a stat la baza nerealizării obiectivelor propuse (dacă este cazul)
	planificate	realizate		
1	17	9	52,9%	-

Rezultate obținute

Nr. crt.	Domeniul de activitate*	Prod	Produs alimentar provenit din importuri			Produs alimentar provenit din România și alte State Membre		
			Nr Total probe	Nr probe neconforme	Rez. probe neconforme	Nr Total probe	Nr probe neconforme	Rez. probe neconforme
1	Depozit alimentar, depozit destinație importator,	Usturoi, condimente, ciuperci mustar, enibahar,	3	-	-	6	-	-

supermarket, fabricare condimente-depozit materii prime	foi de dafin						
---	--------------	--	--	--	--	--	--

B. Rezultate controale tematice și alte controale

Nr. Crt.	Domeniul de activitate*	Produs alimentar provenit din			Probe prelevate		
		producția autohtonă	comerț intracomunitar	import	Număr total	Număr probe neconforme	Rezultat probe neconforme
1	0	0	0	0	0	0	0

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 din condimente, ciuperci, mustar, enibahar, foi de dafin, usturoi, etc.

Principalul motiv care a stat la baza nerealizării obiectivelor propuse a fost: întârzierea de punere în funcțiune a echipamentului din cadrul laboratorului desemnat să efectueze astfel de determinări.

2.6.7.2. Ministerul Sănătății

În anul 2008, ASP județene au controlat unități de producție preparate din carne ce folosesc ca materii prime condimente/mixuri de condimente din import, unități importatoare/distribuitoare preparate din carne, condimente, plante aromatice uscate, ingrediente vegetale uscate și unități de desfacere, în special de tip supermarket/hypermarket ce comercializează preparate din carne, condimente, plante aromatice uscate, ingrediente vegetale uscate din import. Au fost verificate prin sondaj etichetele produselor alimentare (dacă pe acestea este specificat tratamentul prin iradiere al întregului produs sau al unui ingredient din compoziția produsului) precum și documentele însoțitoare ale acestora, nedepistându-se produse alimentare care să prezinte specificat tratamentul cu radiații ionizante.

În vederea efectuării măsurătorilor pentru detectarea alimentelor iradiate, ASP județene au recoltat și analizat un număr de 13 probe din sortimentul „tăiței instant/supă instant cu diverse arome”, provenit din țări asiatice (Vietnam, Thailanda, China).

Probele au fost analizate la Laboratorul pentru Detectia Alimentelor Iradiate (LDAI) din cadrul Institutului Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Fizică și Inginerie Nucleară „Horia Hulubei” (IFIN-HH), Măgurele, Ilfov. Pentru analizele de detecție s-a aplicat standardul SR EN 1787:2003 – Produse alimentare. Detectia alimentelor iradiate conținând celuloză prin spectrometrie ESP, pe condimentele de tăiței/supă și pe plantele aromatice sau ingredientele vegetale uscate (acolo unde probele conțineau plicuri cu acestea). În urma măsurătorilor efectuate, nu s-a detectat nici o probă ca fiind iradiată.

Rezultatele detecției iradierii probelor analizate la LDAI-IFIN Măgurele:

Nr. crt.	Județ	Proba	Țara de origine	Metoda de detecție	Rezultat
1	Argeș	Vifon Supă cu gust de pui	Vietnam	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
2	Argeș	Vifon Supă cu gust de vită	Vietnam	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
3	Constanța	Rollton Fidea de preparare rapidă cu gust de roșii	Vietnam	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată

4	Cluj	Instant Noodles Chicken Flavour- Supă cu gust de pui	Thailanda	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
5	Dâmbovița	Rollton Fidea de preparare rapidă cu gust de pui picant	Vietnam	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
6	Gorj	Instant Noodles- Supă cu gust de pui și chilli	China	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
7	Iași	Instant Noodles Crispy Duck Flavour -Supă cu gust de rață	China	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
8	Ilfov	Supă cu gust de legume	Thailanda	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
9	Ilfov	Supă cu gust de fructe de mare	Thailanda	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
10	Maramureș	Instant Noodles Chicken Flavour- Supă cu gust de pui	Thailanda	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
11	Mehedinți	Vifon Instant Noodle Supă cu gust de porc	Vietnam	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
12	Prahova	Vifon Supă cu gust de vită	Vietnam	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată
13	Sălaj	Vifon Supă cu gust de vită	Vietnam	SR EN 1787:2003	Probă neiradiată

Rezultate obținute:

nr. probe planificate pentru 2008	nr. probe analizate	nr. probe conforme	nr. probe neconforme	masuri luate	observatii
42	13	13	0	-	-

2.6.8. Materiale in contact cu alimentele

2.6.8.1. Ministerul Sanatatii

În cursul anului 2008, în cadrul a 17 DSPJ-uri, au fost prelevate un număr de 1085 probe în domeniul materialelor și obiectelor care vin în contact cu alimentele.

Produsele testate: căni, vase de ceramică, ambalaje PVC pentru lapte, membrane artificiale preparate din carne.

Parametrii testați: migrare globală polimeri și limite de migrare, migrare Pb și Cd, raport suprafață-volum. Din numărul total de probe prelevate nu s-au înregistrat depășiri ale limitelor maxime admise

2.6.9. Suplimente alimentare

2.6.9.1. Ministerul Sanatatii

Pentru anul 2008, au fost planificate pentru prelevare 113 probe de suplimente alimentare. Realizarea obiectivelor propuse a fost de 100%.

Produsele testate: suplimente alimentare cu adaos de vitamine și minerale, uleiuri de pește, produse energizante.

Din totalul probelor analizate pentru 5 probe s-au constatat neconformități din punct de vedere bacteriologic.

S-a dispus retragerea de la comercializare a loturilor necorespunzătoare

2.6.9.2. Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor

În anul 2008 Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor nu a programat prin planul de control acțiuni de control în domeniul suplimentelor alimentare.

Pentru anul 2009 ANPC va efectua controale în rețeaua de comercializare privind modul de respectare a prevederilor legale la etichetarea, prezentarea și publicitatea suplimentelor alimentare, existența mențiunilor care atribuie suplimentelor alimentare proprietăți de prevenire, tratare sau vindecare a unor boli, modul de afișare a prețurilor. ANPC își propune desfășurarea de controale la circa 420 operatori economici din rețeaua de comercializare, reprezentând o creștere cu 5% a numărului de operatori economici controlați față de cel realizat în anul 2007.

2.6.9.3. Ministerul Agriculturii, Padurilor si Dezvoltarii Rurale – C.I.T.R.P.P.I.A.

În anul 2008 s-au efectuat 2 controale la operatori care produc suplimente alimentare, unde s-a urmărit respectarea normelor tehnice de producere, comercializare și respectarea avizului de Notificare, eliberat de Institutul de Bioresurse Alimentare, în conformitate cu Legea nr. 491/2003, art.3 punctul 4, 7 și OMAPDR nr 244/2005, nu s-au înregistrat neconformități.

2.6.10 Alimente cu utilizari nutritionale speciale

Ministerul Sanatatii

Pentru anul 2008, au fost planificate pentru prelevare 177 probe de alimente cu utilizări nutriționale speciale (baby food). Au fost prelevate și analizate 295 probe.

Nu au fost constatate neconformități.

Produsele testate: produse pe bază de cereale prelucrate destinate sugarii și copiilor mici, lapte praf formula 0 -1an, piureuri de fructe și legume cu/fără adaos de cereale sau orez, etc.

Parametrii testați: nitrați, nitriți, probe fizico-chimice și bacteriologice, mucegaiuri.

2.6.11 Ape minerale naturale

2.6.11.1. Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

Directia Generala Siguranta Alimentelor prin Programul anual de Supraveghere și Control în domeniul siguranței alimentelor, controlează unitățile de producție de ape minerale, prelevează probe apă minerală naturală în conformitate cu planurile cifrice întocmite la nivel teritorial și specifice fiecărui județ în parte. Controalele oficiale desfășurate în unitățile cu activitate în domeniul apelor minerale se realizează prin inspecții cu o frecvență stabilită în funcție de potențialele riscuri și de clasificarea respectivelor unități în categorii de risc.

Legislația națională care reglementează acest domeniu este Hotărârea Guvernului nr. 1020/2005 pentru aprobarea Normelor tehnice de exploatare și comercializare a apelor minerale naturale care transpune legislația comunitară.

Raportarea activitatii de inspectie si control s-a realizat cumulativ pentru ape minerale si ape potabile imbuteliate, astfel:

- Au fost efectuate 1263 de inspectii in 433 unitati, un numar de 34 (7,8%) dintre acestea au fost declarate neconforme ca urmare a inspectiei realizate.

- Dintre neconformitatile identificate (728), cele mai multe, 161 (22,12%) au fost inregistrate in domeniul documentatiei HACCP, iar 156 (21,43%) au fost in domeniul implementarii unui plan HACCP elaborat specific pentru acest domeniu de activitate.

- In ceea ce priveste prelevarea de probe de produse si teste de sanatate pentru analize de laborator, s-au prelevat 371 de probe si 346 de teste de sanatate, procentul neconformitatilor inregistrate fiind de ~32% din probele de produs si ~0,5% din testele de sanatate

Analizele se efectueaza in laboratoare specializate, desemnate de Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor.

2.6.11.2. Ministerul Sanatatii

A. Probe prelevate si analizate

În cursul anului 2008, au fost prelevate un număr de 218 probe ape minerale naturale și carbogazeificate și ape de izvor, in urmatoarele tipuri de unitati: surse de ANM, unitati de productie si imbuteliere ANM.

Din cele 218 probe s-au realizat un numar de 1883 analize pentru urmatoorii parametri: indicatori fizico-chimici și microbiologici, radioactivitate, indicatori de puritate.

B. Analiza neconformităților identificate în cadrul activității de control

Din totalul celor 1883 analize efectuate, au rezultat 81 analize neconforme, din care:

- 42 analize din probele prelevate la sursele de AMN

- 39 analize din probele prelevate in unitati de imbuteliere a sortimentelor de ANM

Neconformitatile constatate au fost pentru indicatorii microbiologici (NTG, bacterii coliforme, Pseudomonas aeruginosa) și chimici (prezența nitraților)

Pentru neconformitățile constatate au fost întreprinse următoarele actiuni: retragerea de la comercializare a loturilor neconforme, monitorizarea calității apei la sursă și a produsului finit, suspendarea temporară a activității producătorului.

2.6. 11.3. Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor

In anul 2008 Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor nu a desfășurat acțiuni de control în domeniul apelor minerale naturale.

Pentru anul 2009 ANPC va efectua controale în rețeaua de comercializare privind modul de respectare a prevederilor legale la etichetarea, prezentarea si publicitatea apelor minerale naturale, a apelor de izvor. ANPC își propune desfășurarea de controale la circa 750 operatori economici din rețeaua de comercializare, reprezentând o creștere cu 10% a numărului de operatori economici controlați față de cel realizat în anul 2007.

2.6.12 Ape potabile imbuteliate

2.6.12.1. Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

Directia Generala Siguranta Alimentelor prin Programul anual de Supraveghere si Control in domeniul sigurantei alimentelor, controleaza unitatile de productie de ape imbuteliate, prelevează probe de apă imbuteliată în sticla sau alte recipiente conform cu planurile cifrice

planificate. Controalele oficiale desfasurate in unitatile cu activitate in domeniul apelor potabile imbuteliate se realizeaza prin inspectii cu o frecventa stabilita in functie de potentialele riscuri și de clasificarea respectivelor unități în categorii de risc.

Legislatia națională care reglementează acest domeniu este Legea nr. 458 /2002 privind calitatea apei potabile, cu modificările și completările ulterioare, care transpune legislația comunitară.

Raportarea activitatii de inspectie si control s-a realizat cumulativ pentru ape minerale si ape potabile imbuteliate, astfel:

- Au fost efectuate 1263 de inspectii in 433 unitati, un numar de 34 (7,8%) dintre acestea au fost declarate neconforme ca urmare a inspectiei realizate.

- Dintre neconformitatile identificate (728), cele mai multe, 161 (22,12%) au fost inregistrate in domeniul documentatiei HACCP, iar 156 (21,43%) au fost in domeniul implementarii unui plan HACCP elaborat specific pentru acest domeniu de activitate.

- In ceea ce priveste prelevarea de probe de produse si teste de sanatate pentru analize de laborator, s-au prelevat 371 de probe si 346 de teste de sanatate, procentul neconformitatilor inregistrate fiind de ~32% din probele de produs si ~0,5% din testele de sanatate

Analizele se efectueaza in laboratoare specializate, desemnate de Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor.

2.6.12.2. Ministerul Sanatatii

În cursul anului 2008, au fost prelevate un număr de 68 probe ape potabile îmbuteliate.

Parametrii testați: organoleptici, fizici, chimici și microbiologici, parametri indicatori, etichetare.

Din totalul probelor prelevate, 2 probe au fost neconforme: 1 d.p.d.v bacteriologic și 1 necorespunzătoare chimic. S-a dispus retragerea de la comercializare a loturilor necorespunzătoare.

2.6.13 Cerinte de calitate si compozitie ale alimentelor

2.6.13.1. Ministerul Agriculturii, Padurilor si Dezvoltarii Rurale

Direcția de Inspecții Tehnice în Sectorul Vegetal și Animal - Compartimentul inspecții tehnice în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară (D..I.T.S.V.A.-C.I.T..R.P.P..I.A.)

Compartimentele de inspecții tehnice în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară din cadrul M.A.P.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.P.D.R., prin compartimentul inspecții în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară din cadrul Direcției de Inspecție Tehnice, în conformitate cu HG nr. 8/2009. Implementarea Planului Național de Control în anul 2008, a fost asigurată de 91 inspectori din cadrul direcțiilor pentru agricultură și dezvoltare rurală(DADR), județene și a municipiului București și 1 inspector din Direcția de Inspecții Tehnice, compartimentul inspecții tehnice și control în realizarea și promovarea produselor

din industria alimentară, din cadrul Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale (MAPDR). 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 partametrilor 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 2008, conform Tematicii de control, aprobată de conducerea MAPDR și în conformitate cu Planul Unic de Control Național 2008, 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 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 anii 2006-2007, 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 (2008).

Raportul cuprinde următoarele capitole:

- controale efectuate la agenții economici din industria alimentară, în anul 2008;
- controale efectuate la agenții economici cu activitate de depozitare cereale, în anul 2008;
- Controale efectuate în structurile de vânzare cu amănuntul a pâinii și produselor de panificație (OUG 12/2006, art. 11);
- Controale efectuate la agenți economici care ambalează și comercializează ouă (HG/415/2004)

Având în vedere analiza datelor privind controalele oficiale efectuate de către inspectorii din cadrul M.A.P.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 puține, cu 5% în anul 2008 față de anul 2007 În anul 2008 s-au găsit mai puține neconformități (8%) în realizarea produselor agro-alimentare, pentru care agenții economici au fost amendați și li s-au suspendat activitate.(**Anexa nr. 11**)

În anul 2008, din totalul de 12.423 de procesatori din industria alimentară au fost controlați 7.229 agenți economici (58%) și au fost sancționați 776 de agenți economici (11%),

În anul 2008, din totalul 2.896 depozite de cereale aflate în baza de date, au fost controlate 2.001 de unități (69%) și au fost sancționați 134 de agenți economici (7%);

În anul 2008 s-au controlat 7.367 de agenți economici, care comercializau pâine și produse de panificație, unde s-a urmărit respectarea afișării obligatorii la vânzarea produselor de panificație (denumirea furnizorului de pâine, denumirea produselor livrate și prețul de vânzare);

Pentru nerespectarea condițiilor de comercializare a pâinii, s-au aplicat 955 de avertismente scrise și 88 de amenzi, cu valoarea de 264.000 lei;

În anul 2008 s-au verificat 86 de unități, respectiv 60%, din totalul de 150 operatori care ambalează și comercializează ouă. Controalele au constatat în respectarea, de către operatori economici, al regimului de comercializare a ouălor și de marcare a lor, în conformitate cu HG 415/2004. În timpul controalelor s-au aplicat 6 avertismente scrise și 7 amenzi cu valoarea de 3.500 lei. (**Anexa nr. 11**).

În anul 2008, activitatea Inspecției de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol din cadrul Direcției de Inspecții Tehnice s-a desfășurat pe baza unor TEMATICI și PROGRAME de inspecții cadru, aprobate de conducerea Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale și a unor tematici de inspecție periodice.

Din analiza rapoartelor de activitate pe anul 2008, transmise de compartimentele de inspecții vitivinicole județene, activitatea ISCTV se concretizează astfel:

- agenți economici controlați - **7.023**,
- numărul probelor prelevate în anul 2007 este **1.337**, cu o medie de **2,65** probe/lună, de județ.

Urmare a neregulilor constatate au fost aplicate 297 sancțiuni, din care **49** amenzi contravenționale în valoare de **976.000** lei, avertismente scrise **234** și **14** sesizări penale.

Sancțiunile au fost aplicate pentru următoarele neconformități:

- extract nereducător sub limită admisă, conținut în zaharoză, prezență de coloranți de origine sintetică, acid citric peste limita admisă, aciditate totală sub limita admisă, aciditate volatilă peste limita admisă, tărie alcoolică sub limita admisă, etichetarea neconforma.

2.6.13.2 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 153 probe de produse alimentare existente la comercializare, constatându-se că 26% prezentau neconformități față de actele normative cu caracter obligatoriu sau cu parametri declarați de producători.

Structura prelevărilor este următoarea:

- 69 probe măsline;
- 23 probe ulei de măsline;
- 50 probe de preparate din carne;
- 11 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, criteriile de calitate stabilite de Codex Alimentarius în cazul măslinelor, iar la uleiul de măsline în parametrii specifici impusi prin Regulamentele Europene).

Masuri dispuse:

- Oprirea temporară de la comercializare a circa 92 tone produse alimentare;
- Oprirea definitivă de la comercializare a 7 tone produse alimentare neconforme a căror comercializare afectează interesul economic al acestora;

- Aplicarea de amenzi contravenționale în valoare de 2354 mii lei;
- Comunicarea rezultatelor controalelor desfășurate prin mass-media;

2.6.13.3. Ministerul Sanatatii

În cursul anului 2008, în cadrul a 19 DSPJ-uri, au fost prelevate un număr de 2562 probe în vederea determinării compoziției și a parametrilor de calitate (organoleptic, fizico-chimic și microbiologic) ale următoarelor categorii de produse: preparate carne, lactate, pâine și produse de panificație, sare iodată, pește, meniuri alimentare.

Din totalul probelor analizate, 490 probe au fost neconforme pentru toți parametrii testați.

Acțiunile întreprinse pentru soluționarea neconformităților constatate au fost: retragerea de la comercializare a produselor, suspendarea temporară a activității în unitățile unde s-a constatat neconformitatea, repetarea probelor până la normalizarea datelor de laborator, aplicarea sancțiunilor contravenționale, consilierea operatorilor economici privind legislația din domeniu.

2.6.14 Etichetarea/prezentarea si publicitatea alimentelor

2.6.14.1 Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor

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

În cursul anului 2008 ANPC a desfășurat un număr total de acțiuni de control de **30** din care **25** conform programelor stabilite trimestrial și un număr de **5 acțiuni de control neplanificate**, privind conformitatea, modul de comercializare și etichetare a alimentelor, calitatea serviciilor de alimentație publică, publicitatea, apărarea interesului economic al consumatorilor, cuprinzând următoarele teme:

- combaterea efectelor consumului produselor din tutun în restaurante, discoteci și alte spații cu destinație specială,
- pâine și produse de panificație;
- măsline de masă;
- ulei de măsline;
- pește și produse din pește preambalate,
- vinuri,
- comercializarea produselor specifice sărbătorilor pascale,
- comercializarea alimentelor specifice sărbătorilor de iarnă,
- oțet, condimente,
- produse de post,
- preparate din carne,
- conserve din carne;
- produse alimentare ecologice;
- băuturi spirtoase;
- 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 si calitatea serviciilor de alimentatie publică în grădinițele cu program prelungit particulare și de stat .
- calitatea alimentelor si calitatea serviciilor de alimentatie publică în tabere scolare și de tineret .
- comercializarea de alimente în cadrul datei durabilității minimale/datei limită de consum;
- indicarea prețurilor,

Acțiunile de control neplanificate au fost determinate de intrarea în vigoare a unor acte normative (ex. Legea nr.363/2007 privind combaterea practicilor incorecte ale comercianților în relata cu consumatorii și armonizarea reglementărilor cu legislația europeană privind protectia consumatorilor, Ordin nr. 212/2008 pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor tradiționale românești), perioadele excesiv de calde din vara anului 2008 ce au determinat intensificarea acțiunilor de control privind modul de depozitare si comercializare a alimentelor (magazine, supermarketuri, unitati de alimentatie publica, unități de agrement), rezolvarea reclamatiiilor consumatorilor.

In cursul anului 2008 controalele au cuprins circa 36600 operatori economici, din care peste 17500 operatori economici în cadrul acțiunilor tematice naționale, restul controalelor fiind constituite din acțiuni proprii locale, controale desfășurate în colaborare cu alte instituții sau la solicitarea acestora sau pentru rezolvarea reclamațiilor consumatorilor.

Din controale 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 si necesităților acestora.

Cauza principală a reprezentat-o neaplicarea corespunzătoare a legislației din domeniul etichetării produselor alimentare.

Pentru abaterile constatate s-au aplicat amenzi contravenționale în valoare de circa 60000 mii lei, din care 24200 mii lei în cadrul acțiunilor tematice nationale, iar valoarea produselor neconforme pentru care a fost dispusă măsura de oprire de la comercializare este de 13053 mii lei (din care: 10000 mii lei, reprezintă valoarea produselor oprite temporar de la comercializare, iar 3053 mii lei reprezintă valoarea produselor oprite definitiv de la comercializare).

Rezultatele controalelor au fost comunicate prin mass-media .

Publicitatea alimentelor

Prin cataloage publicitare

Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor a constatat 2 cazuri de publicitate înșelătoare a unor produse alimentare, emisă prin cataloagele publicitare prin atribuirea unei denumiri definite pentru un preparat din carne pentru care nu se respecta tehnologia de fabricație și atribuirea titlaturii de „ produs tradițional” în cazul unui sortiment de plăcintă cu brânză fără a se respecta prevederile legale în vigoare.

Controalele s-au finalizat prin aplicarea de sanctiuni 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.

2.6.15 Produse traditionale

2.6.15.1 Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale

Compartimentul Inspecției tehnice în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară din cadrul Direcției de Inspecție Tehnice în Sectorul Vegetal și Animal

- în anul 2008 , prin inspectori din cadrul DADR (91),a realizat 162 de controale și s-au înregistrat 4 neconformități. Neconformitățile au constat în nerespectarea, de către operatori

din industria alimentară, a condițiilor tehnologice de producere a produselor finite, tradiționale. (Anexa nr. 11).

2.6.16 Protecția indicațiilor geografice și a denumirii de origine pentru produse agricole și alimentare

2.6.16.1. Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale

Compartimentul Inspecției tehnice în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară din cadrul Direcției de Inspecție Tehnice în Sectorul Vegetal și Animal,

- Verificările (9) au constatat în respectarea condițiilor care au stat la baza acordării licențelor de fabricație și sunt cuprinse în inspecțiile realizate în 2008, conform **Anexei nr. 11**.

2.6.16.2 Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor

Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor a constatat un caz de publicitate înșelătoare prin atribuirea titlaturii de „produs tradițional” în cazul unui sortiment de plăcintă cu brânză fără a se respecta prevederile legale în vigoare.

Controlul s-a finalizat prin aplicarea de sancțiuni contravenționale operatorului economic cu activitate de comercializare pentru publicitatea înșelătoare transmisă prin cataloagele publicitare și oprirea temporară de la comercializare până la intrarea în legalitate.

2.6.17 Sistemul Rapid de Alerta

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor

Luând în considerare contextul european și național al funcționării Sistemului Rapid de Alertă pentru Alimentație și Furaje, prin intermediul sistemului au fost transmise:

A) 110 notificări de alertă din care:

- 1) 87 notificări de alertă naționale
- 2) 23 notificări europene

1) notificări de alertă naționale:

- a. produse de origine animală: 70
- b. produse de origine non animală: 16
- c. furaje: 1

2) 23 notificări europene:

20 cazuri de notificare a României de către Comisia Europeană

3 cazuri de notificări ale Comisiei Europene de către România: 2 contaminanți agricoli

1 contaminanți industriali și de mediu

- a. produse de origine animală: 11
- b. produse de origine non animală: 10
- c. Ministerul Sănătății Publice: 2

B) 220 Notificări informative din care:

- 1) 210 notificări informative naționale
- 2) 4 notificări europene
- 3) 6 notificări respingere la frontieră

- 1) 210 notificari informative *naționale*:
 - a. produse de origine animala: 199
 - b. produse de origine non animala: 10
 - c. furaje: 1
- 2) 4 notificari *europene*:
 - a. produse de origine non animală: 2
 - b. furaje: 2
- 3) 6 *Notificări de respingere la frontieră*
 - a. produse de origine animala: 2
 - b. produse de origine non animala: 4

2.6.18. Import – export

2.6.18.1. *Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor*

Directia Import, Export, Tranzit si Inspectie la Frontiera

În Posturile de inspecție la frontieră controalele oficiale ale transporturilor cu produse de origine animală destinate consumului uman și subproduselor de origine animală nedestinate consumului uman, provenite din țări terțe, se realizează de către medici veterinari oficiali în conformitate cu prevederile *Directivei Consiliului 97/78 de stabilire a principiilor de bază ale organizării controalelor veterinare pentru produsele care provin din țări terțe și sunt introduse în Comunitate*, cu ultimele amendamente, transpusă în Ordinul A.N.S.V.S.A. nr. 206/2006, cu modificările și completările ulterioare și *Regulamentului Comisiei nr. 136/2004 de stabilire a procedurilor controalelor sanitar-veterinare la punctele de control la frontieră ale Comunității la importul produselor provenind din țări terțe*, cu ultimele amendamente.

În cazul produselor de origine animală destinate consumului uman și subproduselor de origine animală nedestinate consumului uman prezentate la import, controlul fizic se efectuează potrivit prevederilor *Deciziei Comisiei 94/360 privind frecvența redusă a controalelor fizice care se aplică anumitor loturi de produse importate și care provin din țări terțe, în conformitate cu Directiva 90/675/CEE a Consiliului*, cu ultimele amendamente. Medicii veterinari oficiali din PIF efectuează controalele fizice reduse în așa fel încât importatorul să nu poată prevedea dacă un anumit transport urmează să fie supus unui control fizic.

La nivelul Posturilor de inspecție la frontieră prelevarea probelor din produsele de origine animală în vederea efectuării testelor de laborator, se realizează în conformitate cu un Plan de monitorizare, elaborat potrivit prevederilor Anexei II din Regulamentul Comisiei nr. 136/2004, în special pentru a detecta reziduurile, agenții patogeni sau alte substanțe periculoase pentru om, animale sau mediul înconjurător.

În vederea respectării cerințelor Anexei II, pct. 4 din Regulamentul Comisiei nr. 136/2004, Direcția Import, Export, Tranzit și Inspectie la Frontieră informează lunar Comisia Europeană cu privire la situația probelor prelevate în PIF și a rezultatelor pozitive sau negative ale testelor de laborator.

În **Anexa nr. 12** este prezentată situația centralizată a probelor prelevate în Posturile de inspecție la frontieră în perioada ianuarie – decembrie 2008, a testelor de laborator solicitate, a rezultatelor acestor teste, precum și a deciziilor finale ale medicilor veterinari oficiali din PIF.

Transporturile cu animale vii provenite din țări terțe sunt supuse controalelor oficiale de către medicii veterinari oficiali din cele 4 Posturi de inspecție la frontieră aprobate pentru controlul animalelor vii (Albița, Halmeu, Moravița și Henri Coandă - București) în conformitate cu prevederile *Deciziei Comisiei 97/794 de stabilire a anumitor modalități de aplicare a Directivei*

91/496/CEE a Consiliului privind controalele veterinare ale animalelor vii importate din țări terțe, transpusă în Ordinul M.A.P.A.M. nr. 525/2003.

Potrivit Deciziei 97/794 controlul documentar se efectuează pentru fiecare transport cu animale vii, controlul identității se efectuează separat pentru fiecare animal, însă atunci când transportul este format dintr-un număr mare de animale, controlul identității se poate efectua pe 10 % din animale, numărul reprezentativ de animale controlate pentru întregul transport trebuind să fie de minimum 10. În cazul animalelor pentru care marcajul individual nu este prevăzut de reglementări comunitare, controlul identității trebuie să cuprindă cel puțin o verificare a mărcilor de pe un număr reprezentativ de cutii și/sau containere.

În cadrul controlului fizic animalele vor fi supuse unui control care să stabilească dacă sunt apte să călătorească și unui examen clinic, care poate să includă prelevarea de probe. Prelevarea de probe se efectuează pentru a se verifica îndeplinirea normelor de sănătate din certificatul veterinar însoțitor, minimum 3% din numărul de transporturi cu animale vii vor fi supuse lunar unei prelevări de probe serologice, cel puțin 10 % din animalele unui transport vor fi supuse prelevării de probe, numărul minim al eșantionului reprezentativ fiind de 4 animale.

De asemenea, animalele vii sunt supuse controlului bunăstării cu scopul de a se asigura protecția acestora în timpul transportului, de a se preveni derularea operațiunilor de import, export sau tranzit de animale vii ce nu corespund normelor veterinare în vigoare cu privire la bunăstarea animalelor. Un alt scop, este acela de a proteja sănătatea publică, sănătatea animalelor și a mediului înconjurător, precum și asigurarea calității în activitatea de inspecție la Posturile de Inspecție la Frontieră.

Situația centralizată a numărului total de transporturi controlate sanitar veterinar (import, tranzit intrare, tranzit ieșire și export) la Posturile de inspecție la frontieră, în cursul anului 2008, exprimate în termeni numerici este prezentată în **Anexa nr. 13**.

2.7. Sistemul de control in agricultura ecologica

2.7.1. Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale

Aprobarea organismelor de control acreditate

În anul 2008, MAPDR, prin Compartimentul de agricultură ecologică a aprobat în vederea desfășurării activității în România, un număr de 15 organisme de inspecție și certificare, în conformitate cu condițiile de aprobare cuprinse în capitolul II din OM 688/2007 pentru aprobarea regulilor privind organizarea sistemului de inspecție și certificare. Lista organismelor de inspecție și certificare a fost publicată pe siteul MAPDR, link agricultură ecologică.

Controlul activității organismelor de control

Controlul și supravegherea organismelor de inspecție și certificare a fost realizat de către MAPDR în conformitate cu procedura cuprinsă în capitolul V Reguli privind controlul și supravegherea organismelor de certificare din OM 688/2007.

Controlul s-a efectuat în conformitate cu „Tematica și Programul privind activitatea de control și verificare a organismelor de inspecție și certificare” aprobată de conducerea MAPDR.

MAPDR, prin Compartimentul de agricultura ecologică a controlat activitatea organismelor de control aprobate, atât prin evaluarea documentelor transmise de organismele de control (menționate în art.5, lit.f) - i) din OM nr. 688/2007), cât și prin controlul pe teren a operatorilor aflați sub contract cu organismul de inspecție și certificare.

Au fost efectuate 21 de vizite de control la 21 de operatori, din care 2 procesatori, 6 producători în producția animalieră și 13 producători în producția vegetală aflați sub contract cu 5 organisme de inspecție și certificare. După fiecare control reprezentanții MAPDR, au întocmit o notă de control contrasemnată de operatorul care a fost supus controlului.

În urma acțiunii de control a activității organismelor de inspecție și certificare, MAPDR, a acordat celor 5 organisme de control controlate calificativul „nivel probleme minore” în conformitate cu prevederile OM nr. 688/2007.

Tipul și frecvența neconformităților:

Pe durata controlului au fost identificate un număr de 6 neconformități minore între controlul efectuat de MAPDR și cel efectuat de inspectorii organismelor de inspecție.

În vederea soluționării neconformităților au fost transmise organismelor de inspecție note în vederea remedierii acestora precum și termenele de corectare.

Inspecția operatorilor

Inspecția operatorilor din domeniul de agricultura ecologică a fost făcută de cele 15 organisme de inspecție aprobate de MADR în anul 2008.

În conformitate cu planul standard de inspecție, organismele de inspecție, au executat în anul 2008 un număr total de 2996 de inspecții, din care 2915 inspecții anunțate și 81 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 inspecție au comunicat imediat MAPDR,, respectiv Compartimentului de specialitate, orice neregulă sau încălcare comisă de către operator și sancțiunea aplicată.

Organismele de inspecție au aplicat operatorilor controlați un număr de 281 sancțiuni și anume:

- 194 de avertismente pentru abateri minore, care s-au consemnat în raportul de inspecție, precum și termene de remediere a abaterilor;
- 79 de abateri severe care s-au consemnat în raportul de inspecție, iar certificatul de produs ecologic s-a acordat numai după completarea deficiențelor de către operator;
- 8 sancțiuni severe prin care lotul respectiv neconform a fost declassat la agricultura convențională.

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 inspecție pentru efectuarea inspecției;
- 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;

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 MAPDR în legătură cu sancțiunile severe aplicate;
- interzicerea etichetării produsului cu referire la modul de producție ecologic;
- acțiuni de consultanță a operatorilor din acest domeniu;
- excluderea lotului sau a unității din sistemul de agricultura ecologică, în cazul aplicării de sancțiuni severe.
- neacordarea certificatului de produs ecologic și excluderea din sistem.

Eficiența și adecvarea controalelor

-În anul 2008, toți operatorii din agricultura ecologică au fost supuși la cel puțin o inspecție anunțată, efectuată de organismul de inspecție cu care au încheiat contractul. În situația unor neconcordanțe identificate cu ocazia controlului anual anunțat, organismele de inspecție au executat și inspecții neanunțate și au fost prelevate probe. În anul 2008, organismele de control au prelevat un număr de 132 de probe.

2.7.2. Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor

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

Au fost depistate 16 cazuri de operatori economici din rețeaua de comercializare la care s-au constatat produse alimentare ecologice ce prezentau abateri de la prevederile de etichetare legale în vigoare.

Abateri constatate:

(1) abateri de informare a consumatorilor, precum:

- Etichetare neconformă cu prevederile legale prin atribuirea calității de „ produs ecologic/biologic” unor produse care nu se încadrează în prevederile legale privind produsele ecologice, lipsa inscripționării metodei de producție ecologică, lipsa înscrierii codului /numelui organismului de certificare;
- Publicitate înșelătoare s-a constatat la o unitate de catering, care declara în pliantul publicitar cât și pe etichete că produsele fabricate și comercializate de societatea respectivă sunt produse ecologice, din verificări rezultând că numai o parte din materiile prime utilizate la prepararea mâncărilor erau ecologice, unitatea extinzând în mod abuziv calitatea de produs ecologic asupra întregii producții;
- Lipsa traducerii în limba română sau traducerea deficitară a elementelor de identificare și caracterizare în cazul produselor alimentare ecologice provenite din afara României;

(2) cazuri izolate de produse ce prezentau data durabilității minime depășită.

Din controale au reieșit abateri privind aplicarea prevederilor legale referitoare la etichetarea/publicitatea alimentelor, 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:

- Oprea temporară, până la intrarea în legalitate, a unei cantități de 343 kg ;
- aplicarea de sancțiuni contravenționale în valoare de 10000 lei.
- Comunicarea rezultatelor controalelor desfășurate prin mass-media;

Capitol 3. CONCLUZII PRIVIND EFICIENȚA APLICĂRII PLANULUI NATIONAL DE CONTROL

3.1. Sistemul de control pentru sănătatea plantelor

3.1.1 Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale / Agenția Națională Fitosanitară

✓ În domeniul sănătății plantelor au fost implementate Directivele Uniunii Europene care reglementează măsurile ce se aplică împotriva introducerii și răspândirii organismelor dăunătoare plantelor și produselor vegetale pe teritoriul UE;

✓ în conformitate cu notele de serviciu, au fost realizate controale oficiale în scopul monitorizării următoarelor organisme de carantină: *Xylophilus ampelinus*, Grapevine flavescence dorée, Tomato ringspot virus și Tobacco ringspot virus, Plum pox virus, *Erwinia amylovora*; la cartof: *Ralstonia solanacearum*, *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus*, *Globodera pallida* și *Globodera rostochiensis*, *Meloidogyne fallax*, *Meloidogyne chitwoodi*, *Ditylenchus destructor*, *Synchytrium endobioticum*, *Pseudomonas solanacearum*, Tomato spotted wilt virus, Potato stolbur mycoplasma, *Solanum dulcamara*; *Diabrotica virgifera* LeConte; daunătorii din spații protejate (sere, solarii); virusuri, ciuperci și *Xanthomonas fragariae* la capsunul cultivat (*Fragaria* spp.); *Anoplophora* spp., *Xanthomonas campestris*, *Cercospora angolensis*, *Guignardia citricarpa* la Citrus; Plum pox virus, *Erwinia amylovora*, *Monilinia fructicola* în pomicultură; Grapevine flavescence dorée și vectorul *Scaphoideus titanus*; *Ditylenchus dipsaci*; virusuri ale legumelor (tomato): Tomato spotted wilt virus, Tomato yellow leaf curl virus, Pepino mosaic virus și *Bemisia tabaci* ca vector, *Tilletia indica*;

✓ în conformitate cu Deciziile Comisiei, au fost realizate controale oficiale în scopul monitorizării următoarelor organisme de carantină: 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);

✓ sistemul de control oficial existent în România în domeniul sănătății plantelor, se desfășoară în conformitate cu prevederile legislației europene transpuse în legislația națională (Directiva Consiliului 2000/29/CE, Regulamentul 2004/882/CE) și recomandările Comisiei Europene în urma Misiunilor de evaluare DG (SANCO);

✓ având în vedere rezultatele activităților de control din anul 2008, se poate aprecia că sistemul de control în domeniul sănătății plantelor, a fost dezvoltat și îmbunătățit,

3.2. Sistemul de control pentru sănătatea animală

3.2.1. Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor

Direcția de Inspecții și Coordonare PIF

În urma analizării rezultatelor obținute în domeniul sănătății animalelor, s-a concluzionat că sistemul de control existent, asigură o bază adecvată pentru prevenirea și combaterea eficientă a bolilor 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.

Având în vedere recomandările experților FVO în cele două misiuni realizate în domeniul pestei porcine clasice, au fost întreprinse controale în majoritatea exploatațiilor comerciale industriale de porcine, iar în situațiile în care au fost constatate deficiențe au fost aplicate sancțiuni contravenționale, au fost stabilite termene de remediere, fapt ce a generat efectuarea de recontroale, ulterior în majoritatea situațiilor constatându-se remedierea neconformităților ;

Referitor la acțiunea de ecarisare a teritoriului, în urma misiunii FVO din anul 2008 privind subprodusele de origine animală nedestinate consumului uman, s-a concluzionat că au fost efectuate instruirii în această sens, organizate în conformitate cu art. 6 din Regulamentul (CE) nr 882/2004. Cu toate acestea, au existat situații în care gradul cunoștințelor referitor la anumite cerințe privind lanțul SNCU, deținut de către personalul ce realizează controale oficiale, a fost limitat, fapt ce a contribuit la programarea de instruirii pe acest domeniu, în anul 2009.

Un factor important ce a contribuit la îmbunătățirea sistemului de control, a fost realizarea într-un cadru unitar a inspecțiilor, pe baza procedurilor documentate elaborate în conformitate cu Reg. CE nr. 882/2004

În baza rezultatelor controalelor realizate în anul 2008, s-a concluzionat că fiind necesar elaborarea de către Direcția de Inspecție și Coordonare PIF, a unui nou Program Național Cadru de Inspecție și Control pentru anul 2009 și care ulterior a fost trimis la nivel teritorial, prin nota de serviciu nr. 37035/08.01.2009.

Având în vedere rezultatele activităților de control din anul 2008 precum și cele constatate în cadrul activităților de audit intern și extern se poate aprecia că sistemul de control în domeniul sănătății animalelor, a fost dezvoltat și îmbunătățit.

În perioada următoare, o atenție deosebită trebuie acordată verificării eficienței acțiunilor de control oficial așa cum este menționat în Reg. CE nr 882/2004.

3.3. Sistemul de control pentru bunăstarea animală

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor

Direcția de Inspecție și Coordonare PIF

Începând cu anul 2008, Direcția de Inspecție și Coordonare PIF, a solicitat serviciilor de inspecție și control de la nivelul DSVSA teritoriale, pe lângă raportul lunar privind activitatea desfășurată în domeniul protecției și bunăstării animalelor și o raportare trimestrială, conform unei machete, în care sunt detaliate tipurile de neconformități identificate atât în ferme cât și în timpul transportului animalelor. Acest lucru permite cunoașterea exactă a deficiențelor, analizarea acestora și aplicarea de măsuri eficiente pentru remedierea acestora.

Un factor important ce a contribuit la îmbunătățirea sistemului de control, a fost realizarea într-un cadru unitar a inspecțiilor, pe baza procedurilor documentate elaborate în conformitate cu Reg. CE nr. 882/2004.

Având în vedere rezultatele activităților de control din anul 2008, se poate aprecia că sistemul de control în domeniul protecției și bunăstării animalelor, a fost dezvoltat și îmbunătățit.

În perioada următoare, o atenție deosebită trebuie acordată verificării eficienței acțiunilor de control oficial așa cum este menționat în Reg. CE nr 882/2004, dar și instruirii personalului ce realizează acțiuni de control

3.4. Sistemul de control pentru nutriția animalelor

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor

Direcția de Inspecție și Coordonare PIF

Un factor important ce a contribuit la îmbunătățirea sistemului de control, a fost realizarea într-un cadru unitar a inspecțiilor, pe baza procedurilor documentate elaborate în conformitate cu Reg. CE nr. 882/2004

Având în vedere neconformitățile constatate pentru care s-au aplicat cele mai multe sancțiuni contravenționale se impune intensificarea controalelor în ceea ce privește respectarea prevederilor legale de către unitățile producătoare de furaje, inclusiv pentru rumegătoare, în ceea ce privește: implementarea de proceduri bazate pe principiile HACCP, asigurarea trasabilității, utilizarea antibioticelor și a aditivilor în furaje, utilizarea proteinei de origine animală în furajarea anumitor categorii de animale.

În baza rezultatelor controalelor realizate în anul 2008, s-a concluzionat că fiind necesar elaborarea de către Direcția de Inspecție și Coordonare PIF, a unui nou Program Național Cadru de Inspecție și Control pentru anul 2009 și care ulterior a fost trimis la nivel teritorial, prin nota de serviciu nr. 37035/08.01.2009.

Direcția de control și coordonare a activității farmaceutice veterinare

Programul Național Cadru de Control al Direcției de control și coordonare a activității farmaceutice veterinare – Compartimentul premixuri, aditivi și furaje medicamentate pentru anul 2008 a fost realizat luând în considerare rezultatele controalelor realizate în anul 2007, precum și recomandările misiunii FVO ce a avut loc în perioada 19-27 iunie 2007 cu scopul de a evalua implementarea măsurilor privind controalele oficiale ale furajelor și conformarea cu cerințele privind igiena furajelor. Acest program cadru de control a avut în vedere verificarea cerințelor privind igiena furajelor la operatorii din sectorul nutriției animale de pe întreg teritoriul țării, în funcție de neconformitățile constatate în controalele anterioare.

Astfel, numărul controalelor realizate la operatorii din sectorul nutriției animale în anul 2008 a fost mai mare cu 28% față de anul 2007, iar numărul sancțiunilor contravenționale aplicate a fost mai mic cu 40%. Verificarea respectării normelor sanitare veterinare de igienă a vizat în special fermele care produc furaj combinat pentru consumul exclusiv al exploatației proprii, numărul acestor operatori supuși controlului fiind de 5 ori mai mare în anul 2008 față de anul 2007.

	2007	2008
Total operatori controlați	57	73
Ferme producătoare de furaj combinat pentru consum propriu	7	37
Total sancțiuni contravenționale aplicate	15	9

Deasemenea, s-a constatat că procentajul anumitor neconformități care nu au fost sancționate contravențional a scăzut față de anul 2007:

Neconformități	2007	2008
- de depozitare	38%	24%
- de igienă	14%	9%
- trasabilitate	17%	11%

3.5. Sistemul de control pentru produsele medicinale veterinare

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor

Direcția de Inspecție și Coordonare PIF

Un factor important ce a contribuit la îmbunătățirea sistemului de control, a fost realizarea într-un cadru unitar a inspecțiilor, pe baza procedurilor documentate elaborate în conformitate cu Reg. CE nr. 882/2004

Având în vedere neconformitățile constatate pentru care s-au aplicat cele mai multe sancțiuni contravenționale se impune intensificarea controalelor în ceea ce privește respectarea prevederilor legale privind comercializarea produselor medicinale de uz veterinar pe baza rețetelor emise de medicii veterinari, respectarea perioadei de așteptare la animalele la care s-au administrat medicamente ce împun acest lucru.

În baza rezultatelor controalelor realizate în anul 2008, s-a concluzionat că fiind necesar elaborarea de către Direcția de Inspecție și Coordonare PIF, a unui nou Program Național Cadru de Inspecție și Control pentru anul 2009 și care ulterior a fost trimis la nivel teritorial, prin nota de serviciu nr. 37035/08.01.2009.

3.6. Sistemul de control pentru alimente

3.6.1 Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

3.6. 1. 1. Directia de Inspecție și Coordonare PIF

Un factor important ce a contribuit la îmbunătățirea sistemului de control, a fost realizarea într-un cadru unitar a inspecțiilor, pe baza procedurilor documentate elaborate în conformitate cu Reg. CE nr. 882/2004.

În baza rezultatelor controalelor realizate în anul 2008, s-a concluzionat că fiind necesar elaborarea de către Direcția de Inspecție și Coordonare PIF, a unui nou Program Național Cadru de Inspecție și Control pentru anul 2009 și care ulterior a fost trimis la nivel teritorial, prin nota de serviciu nr. 37035/08.01.2009.

În perioada următoare, o atenție deosebită trebuie acordată verificării eficienței acțiunilor de control oficial așa cum este menționat în Reg. CE nr 882/2004, dar și instruirii personalului ce realizează acțiuni de control.

3.6.1.2. Directia Generala Siguranta Alimentelor

Din rapoartele misiunilor de evaluare a experților FVO- DG SANCO care au avut loc în anul 2008, rezulta că există un sistem de control oficial bine definit și că în cursul anului au fost făcute progrese în activitatea de control oficial, apreciindu-se că sunt încă necesare progrese pentru :

- lărgirea gamei de pesticide analizate pentru domeniul produselor de origine non-animala;
- acreditarea laboratoarelor de control oficial în domeniul pesticidelor și cel al OMG, în conformitate cu ISO 17025, conform Art.12 din R CE nr. 882/2004; asigurarea ca laboratoarele implicate în controlul oficial al OMG pot analiza și alte OMG autorizate (în afara de soia și porumb), conform Art.9.1 din R CE nr. 1830/2003;
- instruirea inspectorilor cu privire la prelevarea de probe, alte acțiuni din cadrul activității de control oficial;
- evaluarea conformității cu principiile HACCP;
- întărirea cooperării între diferitele autorități implicate și între diferitele servicii din cadrul autorităților.

O parte din recomandări au fost deja puse în aplicare în anul 2008, pentru celelalte fiind stabilit un plan de acțiune pentru anul 2009.

Un factor important care a contribuit la îmbunătățirea sistemului de control a fost introducerea sistemului de corelare a controalelor în funcție de clasele de risc atribuite unităților din domeniul alimentar care produc, procesează și comercializează produse de origine non-animala. Astfel, activitatea de control a fost eficientizată însă sunt necesare în continuare acțiuni de instruire ale inspectorilor din cadrul DSVSA județene, cu accent pe verificarea

modului in care sunt aplicate principiile HACCP, in paralel cu dezvoltarea structurilor de audit de la nivelul județelor.

Structurile de audit intern existente in cadrul autoritatii au realizat in cursul anului 2008 acțiuni de audit atat asupra structurii de siguranta alimentelor de la nivel central cat si de la nivelul mai multor judete. O scurta prezentare a activitatii structurii de audit a ANSVSA se regaseste la [Anexa nr. 14](#).

3.6.1.3 Directia Igiena Veterinara

Obiectivele majore stabilite în strategia din domeniul igienei și sănătății publice veterinare au fost atinse in cursul anului 2008, acest lucru fiind confirmat în urma rezultatelor Misiunilor din partea DG SANCO FVO .

In baza rezultatelor Misiunilor din partea DG SANCO FVO și a recomandărilor experților comunitari, Direcția de Igienă Veterinară elaborează planuri de acțiune strategice în vederea conformării.

În perioada următoare, o atentie deosebita trebuie acordata colaborării cu direcțiile din cadrul ANSVSA sau alte autorități cu atribuții și responsabilități în domeniul controalelor și inspecțiilor în asupra alimentelor de origine animală, în vederea eficientizării controalelor și inspecțiilor precum și pentru focalizarea acestora.

Această colaborare va fi realizată prin transmiterea situațiilor cu rezultatele auditurilor efectuate de specialiștii din cadrul DIV, care să cuprindă numărul de deficiențe și neconformități constatate raportate la numărul de unități și specificul acestora, în baza cărora să fie stabilită frecvența inspecțiilor și controalelor ulterioare.

Astfel frecvența controalelor și a inspecțiilor va fi stabilită în baza rezultatelor generale ale auditurilor, fiind practic rezolvată problema colaborării dintre structurile care au atribuții în audit și structurile care au atribuții în inspecții și controale veterinare.

3.6.2. Ministerul Sanatatii

In cursul anului 2008 au fost constatate deficiențele din sistem si masurile necesare pentru imbunatatirea activitatilor derulate in domeniul alimentului:

1. neaplicarea unitară a metodologiilor de monitorizare și inspecție la nivel național, lucru concretizat prin recoltarea unui număr mai mic de probe decât planificarea;
2. necesitatea revizuirii cadrului legislativ privind funcționarea SRAAF la nivelul ministerului și a DSPJ-urilor;
3. necesitatea ierarhizării competențelor DSPJ și reorganizarea instituțională la nivel local și regional în scopul creșterii calității activității desfășurate.
4. necesitatea stabilirii unei strategii pentru atragerea personalului de specialitate în DSPJ și totodată creșterea nivelului profesional al personalului existent.
5. Necesitatea alocarii fondurilor financiare pe baza identificării nevoilor reale din fiecare județ.

3.6.3. Ministerul Agriculturii, Padurilor si Dezvoltarii Rurale

A. Compartimentul inspecții tehnice în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară din cadrul Direcției de Inspecție Tehnice în sectorul Vegetal și Animal

Având în vedere situațiile prezentate în raport (**Anexa nr. 11**) rezultă că trebuie 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 (4/an sau de câte ori este nevoie, conform Regulamentelor C.E.), de asemenea se impune suplimentarea numărului de inspectori (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 MAPDR, de asemenea se impune ca inspectori care efectuează inspecții în industria alimentară, să aibă numai aceste atribuții în cadrul DADR și continuitate în efectuarea inspecțiilor.

În timpul controalelor – (16.854 de inspecții realizate de inspectori de la DADR) nu au fost atinse toate obiectivele, de asemenea și slaba frecvența a controalelor, se datorează faptului că numărul de inspectori este foarte mic (media 2/județ), dotare insuficientă cu mașini pentru deplasarea la agenți economici aflați în baza de date, iar 30% din timpul de lucru a inspectorilor este încărcat cu alte activități a DADR (monitorizarea lucrărilor agricole, acordare de subvenții etc.).

Frecvența controalelor este în medie de 3 inspecții/ zi.

De asemenea, din 22.903 de operatori economici aflați în baza de date, au fost controlați 15.901, ceea ce reprezintă 69%.

Frecvența controalelor este slabă, se realizează cel puțin 1 inspecție /an/agent economic aflat în baza de date.

B. Agenția Națională Fitosanitară

Sistemul de control pentru alimente

✓ în domeniul produselor de protecție a plantelor a fost implementată Directiva 91/414/CE a Uniunii Europene: Anexa VI (aprobarea Principiilor uniforme de evaluare și omologare a produselor de protecție a plantelor), Anexa I (aprobarea Listei cu substanțele active autorizate pentru utilizare în produse de protecție a plantelor) și s-au elaborat 2 acte normative;

✓ s-a implementat regulamentul Comisiei Europene 396/2005 cu amendamentele și modificările ulterioare, privind privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale.

✓ s-au elaborat și implementat:

- Nota nr. 126085/23.01.2008 privind controlul produselor de protecție a plantelor la comercializare și utilizare;
- Nota nr. 126051/16.01.2008 privind programul de monitorizare a calității produselor de protecție a plantelor (pesticidelor) în anul 2008;
- Nota nr. 126134/29.01.2008 privind programul de implementare a legislației naționale armonizată cu directivele comunitare cu referire la monitorizarea reziduurilor de pesticide în plante și produse vegetale;

✓ Sistemul de control oficial existent în România în domeniul monitorizării calității produselor de protecție a plantelor, controlului produselor de protecție a plantelor la comercializare și utilizare și al monitorizării reziduurilor de pesticide se desfășoară în conformitate cu prevederile legislației europene transpuse în legislația națională (Directiva 91/414/CEE, Regulamentul 2004/882/CE, Regulamentul 2005/396/CE) și recomandările Comisiei Europene în urma Misiunilor de evaluare DG (SANCO).

✓ având în vedere rezultatele activităților de control din anul 2008, se poate aprecia ca sistemul de control în domeniul monitorizării calitatii produselor de protecție a plantelor, controlului produselor de protecție a plantelor la comercializare și utilizare și al monitorizării reziduurilor de pesticide, a fost dezvoltat și îmbunătățit,

3.6.4. Autoritatea Națională pentru Protecția 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 2008 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 2008 în **evaluarea activității de supraveghere și control** rezultă că „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.”

Principalele concluzii și recomandări formulate în urma misiunilor de audit în domeniul „Supraveghere și control” sunt următoarele:

- „modificarea indicatorilor de performanță care definesc calitatea actului de control;
- intensificarea activității de consiliere a operatorilor economici și a consumatorilor;
- organizarea de întruniri periodice, regionale și teritoriale, în vederea schimbului de informații la toate nivelurile din cadrul sistemului, precum și prezentării situației evaluării oficiilor;
- organizarea de controale tematice proprii, prin participarea echipelor mixte de inspectori din cadrul inspectoratelor regionale de protecția consumatorilor;
- 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.
- introducerea, prelucrarea și analizarea datelor și informațiilor cuprinse în sistemul informațional, cu privire la activitatea desfășurată de către inspectoratele regionale pentru protecția consumatorilor se efectuează în baza unei noi aplicații informatice;
- lipsa actelor doveditoare privind eliminarea produselor oprite definitiv din circuitul comercial;
- existența unor procese verbale cu neconformități și lipsa verificării periodice a proceselor verbale, în vederea eliminării a acestora din procesele verbale care urmează a fi întocmite;
- personal insuficient, la unele inspectorate regionale pentru desfășurarea acțiunilor de control, cât mai ales a soluționării reclamațiilor și sesizărilor consumatorilor;
- colaborare insuficientă între inspectorul șef și inspectorii șefi adjuncți privind atât transmiterea și analizarea indicatorilor de performanță realizați, cât și în ceea ce privește modul de achiziționare și atribuire a unor bunuri necesare desfășurării activității
- lipsa completării și evidențierii corecte a datelor din registrul de reclamații.”

Actiuni pentru a asigura eficiența PNC

Desfășurarea a peste 100 acțiuni de consiliere a operatorilor economici privind modul de etichetare a produselor alimentare, principiul fiind cel al „cascadei”, respectiv prin intermediul operatorilor economici care acoperă un segment important din 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 a activității de control desfășurată în 2008 a rezultat încadrarea în numărul de acțiuni de control stabilite prin programele de control trimestriale aprobate de conducerea instituției, înregistrându-se o depășire cu 20% a numărului de acțiuni tematice de control

programate, determinată de intrarea în vigoare a unor acte normative (ex. Legea nr.363/2007 privind combaterea practicilor incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii și armonizarea reglementărilor cu legislația europeană privind protecția consumatorilor, **Ordin nr. 212/2008** pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor tradiționale românești), perioadele excesiv de calde din vara anului 2008 ce au determinat intensificarea acțiunilor de control privind modul de depozitare și comercializare a alimentelor (magazine, supermarketuri, unitati de alimentatie publica), rezolvarea reclamațiilor consumatorilor.

Eficiența controalelor desfășurate în cursul anului 2008, reiese din analiza comparativă cu activitatea desfășurată în anul 2007 și se poate concretiza astfel:

- Intensificarea acțiunilor de control în domeniul combaterii practicilor comerciale incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii pentru depistarea cazurilor de afectare a interesului economic al consumatorilor;
- Scăderea proporției neconformităților constatate la alimente, respectiv neîncadrarea în parametri fizico-chimici impuși sau declarați, cu 10% (29% în anul 2007 și 26% în anul 2008);
- Scăderea numărului de spoturi publicitare care încălcau legislația în vigoare, transmise prin TV, de la 1 în anul 2007 la 0 în anul 2008;
- Scăderea numărului de cazuri de publicitate înșelătoare emise prin cataloage publicitare de la 8 în anul 2007 la 2 în anul 2008.

3.6.5. Ministerul Administrației și Internelor

În cadrul MAI s-a desfășurat o *activitate de audit intern* de specialitate în domeniul siguranței alimentelor, aceasta fiind efectuată în anul 2008 de către medicii inspectorii sanitari de stat și medicii veterinari oficiali din cadrul Serviciului Sanatate Publică și Sanitar Veterinar din cadrul Direcției Medicale a MAI 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 Medicale a MAI.

În anul 2008 Auditul intern de specialitate în domeniul siguranței alimentelor, din Direcția Medicală a MAI s-a executat după un "Ghid de control" bine stabilit de către conducerea Direcției Medicale a MAI având ca principal obiectiv, impunerea respectării procedurilor de control al trasabilității alimentelor, în obiectivele MAI 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 MAI.

Prin controlul oficial în domeniul siguranței alimentelor în unitățile MAI, medicii umani inspectorii de stat și medicii veterinari oficiali – inspectorii de stat au urmărit :

a) Activitatea medicală de sănătate publică desfășurată și materializată prin :

1. Verificarea documentelor de evidență de la nivelul unităților MAI supuse controlului igienico-sanitar ;
2. Controlul obiectivelor MAI privind desfășurarea activității igienico-sanitare.

a) Activitatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, materializată prin :

1. Verificarea documentelor specifice pentru unitățile MAI supuse controlului sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor ;
2. Inspecția obiectivelor MAI care achiziționează, produc, prelucrează, depozitează, transportă și valorifică produse alimentare.

Inspecțiile sanitare și sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în domeniul siguranței alimentelor, au fost executate de către medicii inspectorii sanitari de stat (umani și veterinari) din cadrul Centrelor Medicale județene sau a municipiului București ce au arondate zone de responsabilitate bine stabilite prin Dispozițiile directorului Direcției Medicale, în baza

“Planurilor de control anuale” care au fost supuse in luna ianuarie a fiecarui an calendaristic avizarii de catre conducerea Directiei Medicale a MAI, inspectiile in domeniul sigurantei alimentelor fiind suplimentate ori de cate ori s-a considerat necesar.

3.6.6. Ministerul Transporturilor si Infrastructurii

Concluzii privind eficienta aplicarii Planului National de Control

În anul 2008 s-a desfășurat o amplă acțiune de audit extern care a inclus auditarea activității de control pentru anii 2006 și 2007.

Pentru eficientizarea activității sunt necesare:

- 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;
- atragera de personal calificat;
- instruire de specialitate a personalului cu atribuții de control;
- aplicarea măsurilor radicale de sancționare;
- asigurarea transparenței față de consumatori cu privire la riscurile potențiale la care sunt expuși;

Situația cifrică este prezentată în **Anexa nr. 15**.

3.6.7. Ministerul Apărării Naționale

Prelevarea de probe din alimente in vederea analizelor de laborator, in domeniul sigurantei alimentelor se face de catre medicii inspectori, sanitari si sanitari veterinari in urma suspiciunii de modificari ce pot sa apara la nivelul unor alimente de origine animala si non animala, determinand astfel posibilitatea aparitiei unor riscuri in ceea ce priveste salubritatea acestora sau a unor neconformitati pe linia igienei.

Analizele de laborator se executa conform Programului National anual de supraveghere in domeniul sigurantei alimentelor la laboratoarele DSVSA judetene sau a mun. Bucuresti , in cadrul Centrului de Medicina Preventiva al MapN si Laboratorul de testare, analiza si receptie al C.L.I.RENAR SR-EN-ISO/CEI

Planul de control in domeniul sigurantei alimentelor in MApN pe anul 2008 a avut ca principale obiective, pastrarea sanatatii efectivelor umane si animale pentru indeplinirea activitatilor specifice MApN.

Medicii inspectori sanitari si sanitari veterinari oficiali respecta cu strictete metodologiile specifice de inspectie sanitara si sanitara veterinarta si pentru siguranta alimentelor, asigurand securitatea si confidentialitatea documnetelor, referitoare la obiectivele care au fost inspectate :

➤ Inspectiile sanitare si sanitare veterinare in MApN s-au desfasurat conform legislatiei sanitare si sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor si a Ordinelor si Dispozitiilor de linie, specifice MApN ;

Controalele oficiale in domeniul sigurantei alimentelor in MApN au un caracter operativ, inopinat , tematic si au avut eficienta maxima deoarece in anul 2008 nu s-au inregistrat toxiinfectii alimentare in cadrul MApN.:

A Activitatea medicală de sănătate publică desfasurata si materializată prin :

1. Verificarea documentelor de evidență de la nivelul unităților MApN supuse controlului igienico-sanitar ;

2. Controlul obiectivelor MApN privind desfasurarea activitatii igienico-sanitară.

B Activitatea sanitară veterinară si pentru siguranta alimentelor, materializată prin :

- a. Verificarea documentelor specifice pentru unitățile MApN supuse controlului sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor ;
- b. Inspecția obiectivelor MApN care achiziționează, produc, prelucrează, depozitează, transportă și valorifică produse alimentare.

Inspectiile sanitare si sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor in domeniul sigurantei alimentelor, au fost executate de catre medicii inspectori sanitari de stat (umani si veterinari) din cadrul MApN .

Acestea au fost efectuate conform planificarii in baza "**Planului cu principalele activitati**" care a fost supus in luna ianuarie a fiecarui an calendaristic avizarii de catre conducerea Directiei Medicale a MApN, inspectiile in domeniul sigurantei alimentelor fiind suplimentate ori de cate ori s-a considerat necesar.

3.7. Sistemul de control pentru agricultura ecologica

Ministerul Agriculturii, Padurilor si Dezvoltarii Rurale

Propuneri de acțiuni pentru îmbunătățirea eficienței planului de control:

- completarea personalului din cadrul Compartimentului de agricultura ecologică cu 2-persoane care să efectueze, conform legislației in vigoare, controlul a 1% din totalul operatorilor aflați sub contract cu organismele de inspectie si certificare;
- stagii de pregătire pentru persoanele din cadrul MAPDR cu atribuții 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 culturilor operatorilor în momentele favorabile;
- prelucrarea noii legislații comunitare din acest domeniu R (CE) 834/2007, în vigoare de la 1 ianuarie 2009, în cadrul seminariilor, meselor rotunde, etc.
- intensificarea activității de consiliere a operatorilor din acest domeniu.

În baza programului cadru de control al Direcției de control și coordonare a activității farmaceutice veterinare pe semestrul I și II al anului 2008 (Nutriție animală), aprobate de conducerea ANSVSA, în perioada mai-iunie și septembrie-octombrie au fost realizate următoarele controale la Operatorii din sectorul nutriției animale:

Tipul unităților	Numărul total al unităților controlate	Numar sancțiuni contravenționale aplicate	Încadrarea sancțiunii conform HG 984/2005, completată și modificată cu HG. 679/2006	Valoarea sancțiunii	Avertismente (conform O.G. 2/2001 cu modificările și completările ulterioare	Suspendare activitate	Interzicerea activității	Alte neconformități pentru care nu s-au acordat sancțiuni contravenționale								
								Neimplementarea HACCP	Depozitare	Flux	Comercializare	Etichetare	Trasabilitate	Igienă	Controlul calității	Autocontrol
Depozite furaje combinate pentru			Art. 4, lit. a), pct.6	1.000 lei												

animale, aditivi, premixuri, furaje medicamentate, furaje materie primă	11	2	Art. 3, lit.a), pct 6	5000 lei	1			3		2	1	5		
Fabrici de nutrețuri combinate, furaje medicamentate, aditivi și unități de ambalare	25	3	Art. 5, lit. b), pct.1	600 lei	1	1	14	9	6	3	6	7	4	7
			Art. 4, lit. a), pct.8	1.000 lei										
			Art 6,lita, pct 10	2000 lei										
Firme care produc furaje pentru consum propriu			Art. 4, lit. a), pct.8	9.000 lei	1	1	11	15	1	3	4	1	8	
			Art. 4, lit. c), pct.2	10.000 lei										

	37	4	Art 5, litb, pct 1	1500lei											
			Art 4,lit a ,pct 8	1000 lei											
TOTAL	73	9		31.100 lei	3	2	25	27	7	3	11	12	10	15	

HG 984/2005, completată și modificată cu HG. 679/2006:

Art. 4, lit.a), alin.6: ambalarea și etichetarea necorespunzătoare a produselor alimentare și a celor destinate nutriției animale, în vederea depozitării, transportului și valorificării și comercializarea acestora neetichetate, potrivit legislației în vigoare (pentru persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 1.000-5.000 lei)

Art. 4, lit.c, alin.2: folosirea la prepararea produselor alimentare destinate consumului uman sau hranei pentru animale a unor aditivi sau a altor substanțe chimice neavizate/ neautorizate ori interzise, precum și depășirea concentrațiilor legal admise în cazul celor permise (amenda de la 10.000 lei la 20.000 lei).

Art. 5, lit.b), alin.1: neaplicarea și nerespectarea normelor de igiena privind întreținerea adăposturilor pentru animale, a incintelor, padocurilor, taberelor, stânelor, surselor de apă, depozitelor de furaje,

platformelor de gunoi și a sistemelor de evacuare și colectare a dejecțiilor (de la 400 lei la 600 lei, în cazul faptelor săvârșite de persoanele fizice, respectiv cu amenda de la 400 lei la 1.500 lei, în cazul faptelor săvârșite de persoanele juridice.

Art. 4, lit. a), alin.8: nerespectarea normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind condițiile de depozitare a produselor alimentare, a produselor de nutriție pentru animale și a produselor de uz veterinar (persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 1.000-5.000 lei)

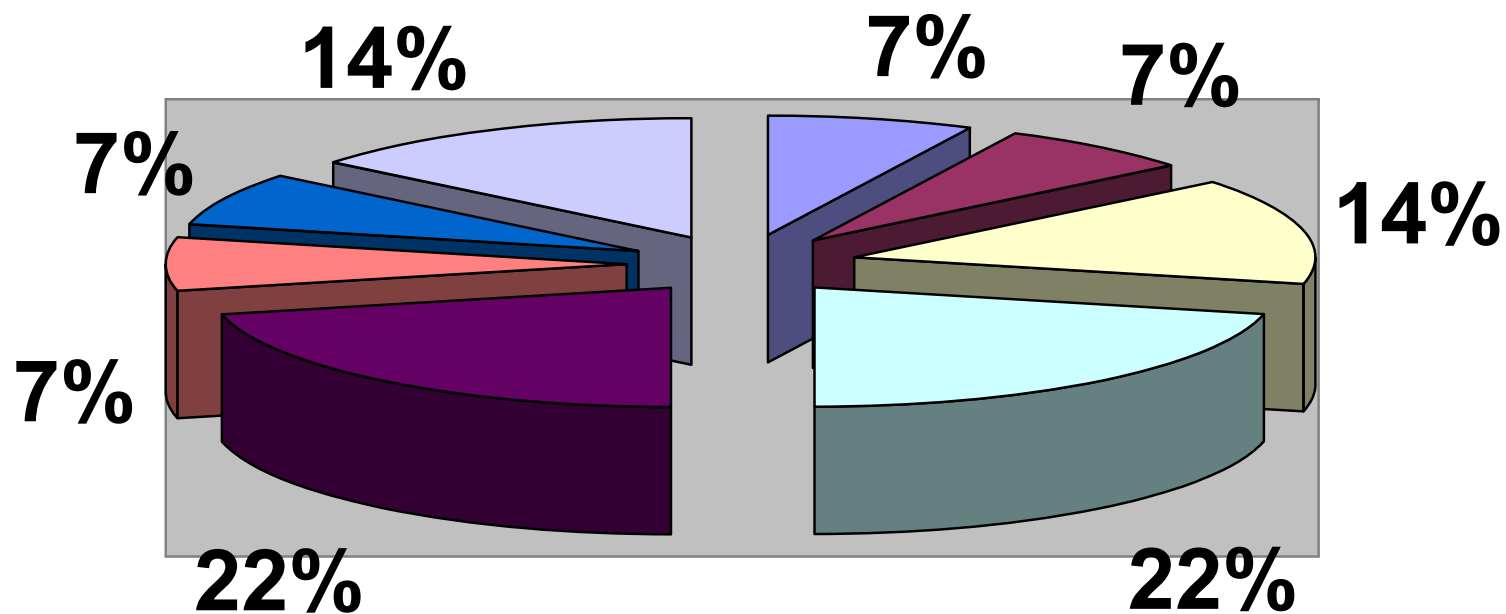
Art. 3, lit.a, pct.6: comercializarea furajelor, aditivilor furajeri și a altor produse destinate nutriției animalelor, provenite din producția internă sau din import, ambalate și etichetate cu încălcarea normelor sanitare veterinare, precum și comercializarea lor în alte locuri decât cele autorizate și/sau aprobate/înregistrate sanitar veterinar ori fără documente care să ateste calitatea sau alte documente prevăzute în legislația specifică (persoane fizice 500-1.000 lei, persoane juridice 2.500-5.000 lei)

Art 6,lit.a,pct10: încălcarea normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind demonstrarea trasabilității produselor la producerea, prelucrarea, distribuția, punerea pe piață sau comercializarea alimentelor sau a hranei pentru animale

Ordonanța Guvernului 2/2001, cu completările și modificările ulterioare:

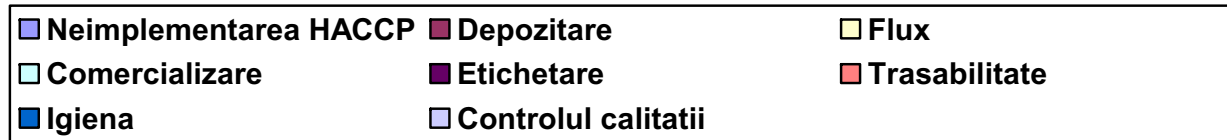
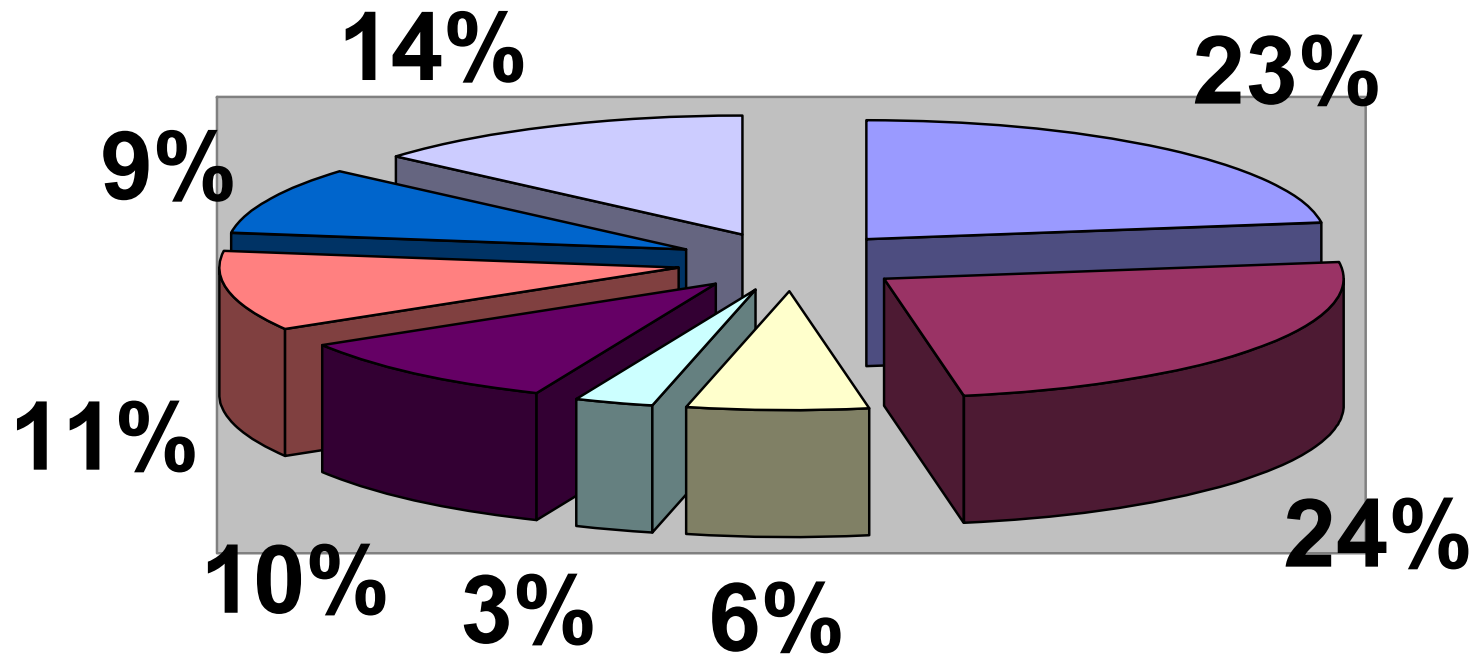
Art. 5, lit.a, pct. 2 - avertisment

Neconformități sancționate contravențional (valoare: 31.100 lei)



Art. 4, lit.a, pct.6	Art. 4, lit.c, pct .2
Art. 5, lit.b), pct.1	Art. 4, lit. a), pct.8
OG 2/2001 -art. 5, lit.a, pct.2-avertisment	Art. 6, lit.a, pct 10
Art.3, lit a, pct 6	Interzicere activitate

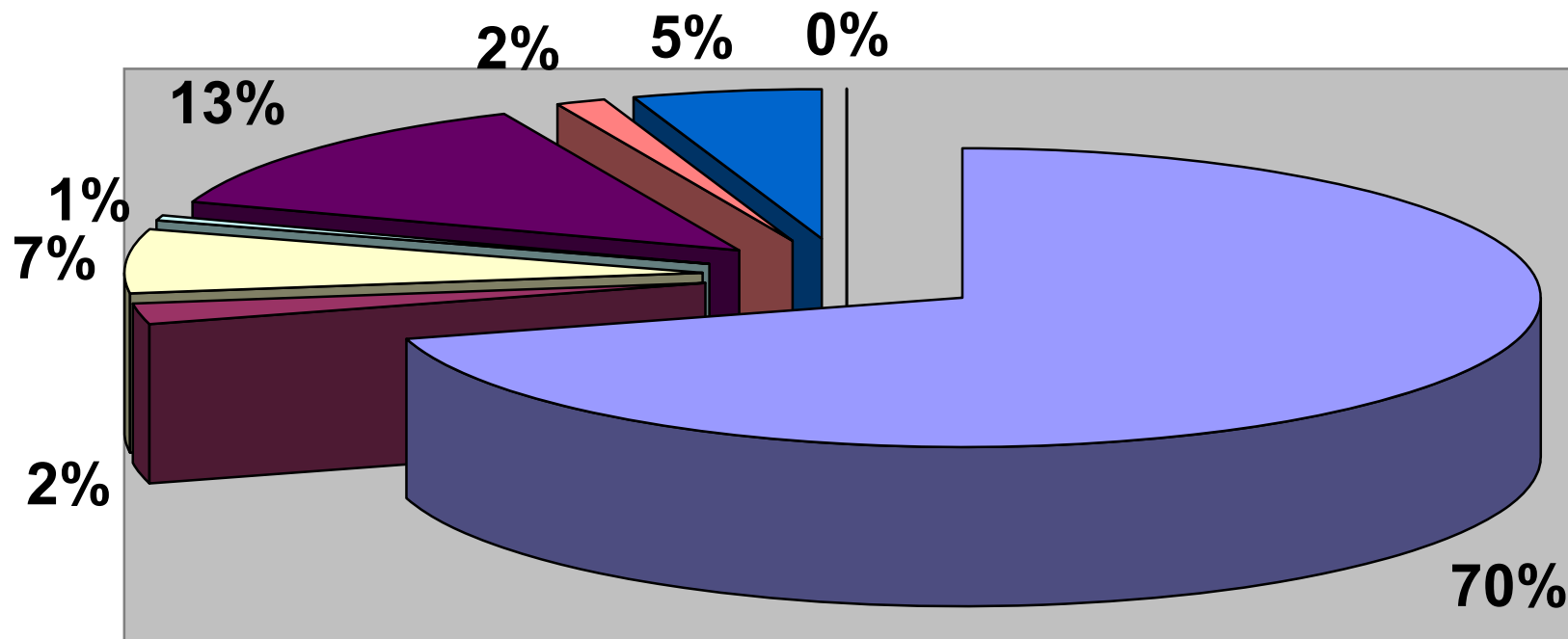
Alte neconformități pentru care nu s-au acordat sanțiuni contravenționale



Activitatea de control desfășurată de Compartimentele de control și coordonare a activității farmaceutice veterinare din cadrul Direcțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor județene și a municipiului București în cursul anului 2008:

Nr. Crt.	Tipul unității	Număr controale	Sanțiuni aplicate	Valoare totală	Avertismente	Ordonanțe Suspendare activitate	Ordonanțe Interzicere activitate
1	Fabrici pentru hrana animalelor de fermă (FNC și ferme pt consum propriu)	364	16	45050 lei	3	3	2
2	Fabrici de aditivi furajeri	1					
3	Fabrici de preamestecuri	10	1	50000 lei			1
4	Fabrici de furaje medicamentate	35	1	5000 lei		1	
6	Depozite de furaje combinate, aditivi, preamestecuri de aditivi, furaje materie primă	67	3	7000 lei	1		
7	Fabrici pentru hrana animalelor de companie	3					
8	Magazine furaje	8	2	3500			1
9	Alți operatori din sectorul hranei pentru animale	27					
TOTAL		515	23	110550 lei	4	4	4

Controale efectuate pe tipuri de unități



■ Fabrici hrana animale de ferma	■ Fabrici de aditivi si preamestecuri
■ Fabrici de furaje medicamentate	■ Fabrici hrana aniamle de companie
■ Depozite de furaje combinate, aditivi, preamestecuri, furaje materii prime	■ Magazine furaje
■ Alti operatori din sectorul hranei pentru animale	■ Slice 8

**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. 1¹ și ale art.22¹ din Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, modificată și completată prin Legea nr. 412/2004, precum și prevederile art. 6³ lit. b), i) și j) și art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări 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	Produce	Loc de prelevare	Mod de recoltare probe
1	2	3	4	6
1.	Aflatoxină (totală și B1)	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> (nușoară); - <i>Zingiber officinale</i> (ghimbir); - <i>Curcumalonga</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.	Ochratoxină A	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; 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***
		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	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine și ori de câte ori situația o impune***

			trimestrul III la posturi de inspecție la frontieră*	
		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
3.	Patulina	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 Regulamentului 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 Regulamentului CE nr. 1881/2006	Supermarket/ hipermarket	Se vor preleva probe, pe baza unui program trimestrial de la maxim 3 unități
4.	Deoxinivalenol	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, snacks-uri 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 (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
5.	Zearalenonă	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, tărațe și germeni comercializate 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, snacks-uri din cereale și	Unități de fabricare	Ori de câte ori situația o impune***

		cereale pentru micul dejun		
			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
6.	Fumonisină (sumă de B1 și B2)	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***
7.	Cadmiu	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
8.	Plumb	Cereale	Depozit / siloz	Odată 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
		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	Se vor preleva probe, pe baza unui

			cu amănuntul (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	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
9.	Nitrați	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
10.	3 MCPD	Proteine vegetale hidrolizate Sos de soia	Depozite de destinație ale importatorilor; Începând cu trimestrul III la posturi de inspecție	Pentru primul import al fiecărui furnizor, din fiecare țară de origine și ori de câte ori situația o impune***,

			la frontieră*	
11.	Precursori de dioxina și PCB similare dioxinei-conform Secțiunii 5 din Anexa R CE nr. 1881/2006	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 (supermarket/ hipermarket, magazine specializate)	Se vor preleva 2 probe /an, începând din trimestrul II, din județele: Constanța, Iași, Timiș, Brașov și municipiul București Produsele prelevate provin din import, producția internă și comerț intracomunitar
12.	Staniu	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.	Hidrocarburi aromatice policiclice	Uleiuri	Unități de fabricare a uleiului	O dată pe an pentru fiecare unitate, începând cu trimestrul IV.

14	Furan	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	Acrilamida	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 prelevează 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. 121/530/7289/351/2007, 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 prelevează 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 criteriile, 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	Reziduuri de pesticide	Produse de origine nonanimală	Loc de prelevare	Frecvența probelor recoltate
1	2	3	4	5
Grupa A -INSECTICIDE				
A.1. Organofosforice	MALATHION	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
	PARATHION	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
	AZINFOS - METIL	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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

	CLORPIRIFOS	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
	CLORPIRIFOS - METIL	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
	PIRIMIFOS - METIL	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
	METIDATION	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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

	DIMETOAT + OMETOAT	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
	DIAZINON	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
	FOSALON	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
	DICLORFOS	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
A.2. Organoclorurate	ENDOSULFAN	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau	Depozite de destinație al importatorilor,	Minimum 12 probe anual pentru fiecare produs,

		Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de produse provenite din comerțul intracomunitar, Începând cu trimestrul III și posturi de inspecție la frontieră*	conform Programului cifric aprobat
A.3. Carbamați	CARBARIL	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
A.4. Piretroizi de sinteza	CIPERMETRIN	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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
	DELTAMETRIN	Fasole (proaspătă sau congelată), Morcovi, Castraveți, Portocale sau Mandarine, Pere, Cartofi, Orez, Spanac (proaspăt sau congelat), Tomate, Mere, Prune, Usturoi	Depozite de destinație al 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 nr. 12/2006 privind stabilirea limitelor maxime admise de reziduuri de pesticide în și pe fructe, legume, cereale și alte produse de origine vegetală, cu modificările și completările ulterioare, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 430 bis din 18 mai 2006,
- c) Metodele de prelevare de probe sunt în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004 privind 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 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 ;
- 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 prelevează probe din fiecare lot până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; probele prelevate în aceste condiții vor fi însoțite de o notă justificativă cu precizarea 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 de 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 legumelor	lunar	Apă potabilă utilizată ca ingredient	
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, tăițeilor, cuș-cuș-ului 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 trimestrial, la maxim 10	Legume și fructe tăiate (gata pentru a fi consumate) Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate)	Maxim 5 probe/lună

		unități / lună	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 realizeaza din unitatile prevazute in 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 de Guvern nr. 924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr.804 din 5.09.2005), Procesul verbal de constatare întocmit urmare a inspecției trebuie să prevadă data până la care deficiențele vor fi eliminate și data recontrolului, cu precizarea 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 prelevează 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

	Produce	Examen de laborator microbiologic
0	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
6.	Băuturi răcoritoare și sucuri de fructe pasteurizate (cu termen de valabilitate mai mare de 14 zile)	Bacterii coliforme Drojdii și mucegaiuri Număr total de germeni aerobi mezofili
7	Apa potabilă	Escherichia coli /100 ml Enterococi (Streptococi fecali) /100 ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 22 ⁰ C/ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 37 ⁰ C/ml
8	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 ⁰ C/ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 37 ⁰ C/ml

9	Ape minerale naturale	Escherichia coli si alti coliformi la 37 ⁰ C / 250 ml si 44,5 ⁰ C/ 250 ml Enterococi (Streptococi fecali) / 250 ml Pseudomonas aeruginosa / 250 ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 22 ⁰ C/ml Număr total de germeni aerobi mezofili la 22 ⁰ C/ml si 37 ⁰ C/ml
---	-----------------------	--

Condițiile microbiologice pentru parametri si produsele din tabelul C1 sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 2073/2005, ale Legii nr. 458 din 8 iulie 2002 privind calitatea apei potabile, publicata in Monitorul Oficial al Romaniei nr.552 din 29 iulie 2002, modificată și completată prin Legea nr. 311/2004, publicata in Monitorul Oficial al Romaniei nr.582 din 30 iunie 2004 Hotărârii Guvernului nr. 1020/2005 pentru aprobarea Normelor tehnice de exploatare și comercializare a apelor minerale naturale publicata in Monitorul Oficial al Romaniei 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.

C2. Examenе de laborator pentru stabilirea eficienței operațiilor de igienizare

Teste de sanitație:	Frecvența controlului	Loc 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	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de	Număr total de germeni Numărul total de drojdii și

	trimestrial, randomizat, de la maxim 5 unități / lună	preparare a hranei (catering)	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.

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

D. EXPERTIZA ADITIVILOR/SUBSTANTELOR INTERZISE ÎN PRODUSE DE ORIGINE NONANIMALĂ

Nr. Crt.	Aditivi /Substanțe interzise	Produs	Loc de prelevare	Frecvența prelevării de probe
0	1	2	3	4
1.	Sudan I, II, III, IV	Boia Sosuri roșii Pasta tomate, bulion,	Depozitul de destinație al importatorilor	Începând din trimestrul IV 2008, trimestrial și ori de câte ori situația o impune

		Ketchup		
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.	Sulfiți (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 excepția vinului, pentru care se realizează trimestrial pe toată 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 agriculturii, alimentației și pădurilor și ministrului Sănătății Publice nr. 295/438/2002 pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consumul uman, publicat în Monitorul Oficial partea I, nr.722 din 3 octombrie 2002, cu modificările și completările ulterioare.

b) Analizele se efectuează la 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 prelevează probe din fiecare lot până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise.

e) În cazul în care în urma inspecției se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator. Probele recoltate în aceste condiții trebuie să fie însoțite de o 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

Nr. crt.	Produsele controlate	Loc de prelevare	Frecvența recoltării probelor
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 furajelor după un accident

nuclear sau în caz de urgență radiologică la condițiile speciale de export al produselor alimentare și furaje 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 Nucleo-Electrică de la Cernobîl, publicat în Monitorul Oficial al României Partea I nr. 41 din 19.01.2007;

a) Analizele se efectuează la laboratoare 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

Produs controlat	Loc de prelevare	Frecvența recoltării probelor
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 ANSVSA 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 comun al ministrului sănătății, ministerului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale și al președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 855/98/90/2002, pentru aprobarea Normelor privind alimentele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante, publicat în Monitorul Oficial al României Partea I nr.281/25.04.2002.

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 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 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
1.	Puncte de inspecție la frontieră	<p style="text-align: center;">Frecvența</p> <p>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.**</p>

* 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 și procedurile de prelevare elaborate de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor;
- 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, cu modificările și completările ulterioare.
- d) În cazul în care în urma inspecției se suspicionează sau se constata 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. Rezultate obținute in una controalelor efectuate in cadrul PNCUI

Nr crt	DOMENIU DE ACTIVITATE	NUMAR INSPECTII		NUMAR UNITATI INSPECTATE		NUMAR UNITATI NECONFORME		NUMAR PROBE PRELEVATE		NUMAR NECONFORMITATI		NUMAR TESTE DE SANITATIE				NUMAR NECONFORMITATI TESTE DE SANITATIE	
		VAL	%	VAL	%	VAL	%	VAL	%	VAL	% din total probe	VAL	nr unit	% val	% unit	VAL	% din total teste
1	Fabricarea pâinii, fabricarea prăjiturilor a produselor proaspete de patiserie	22198	37.62	4738	25.66	847	35.26	1473	38.59	78	48.45	10142	10118	71.64	71.68	842	86.45
2	Fabricarea produselor de morărit	3420	5.80	1098	5.95	150	6.24	8	0.21	1	0.62	26	24	0.18	0.17	2	0.21
3	Fabricarea biscuiților și pișcoturilor, fabricarea prăjiturilor și a produselor conservate de patiserie	1047	1.77	263	1.42	44	1.83	164	4.30	2	1.24	767	771	5.42	5.46	51	5.24
4	Fabricarea amidonului și a produselor din amidon	22	0.04	5	0.03	2	0.08	0	0.00	0	0.00	0	0	0.00	0.00	0	0.00
5	Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor	436	0.74	136	0.74	14	0.58	64	1.68	3	1.86	182	175	1.29	1.24	6	0.62
6	Fabricarea sucurilor de fructe și legume	62	0.11	47	0.25	2	0.08	46	1.21	0	0.00	35	36	0.25	0.26	1	0.10
7	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor vegetale	333	0.56	125	0.68	19	0.79	0	0.00	0	0.00	43	41	0.30	0.29	0	0.00
8	Fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare	29	0.05	7	0.04	1	0.04	0	0.00	0	0.00	0	0	0.00	0.00	0	0.00
9	Prelucrarea și conservarea cartofilor	37	0.06	8	0.04	0	0.00	4	0.10	0	0.00	9	9	0.06	0.06	0	0.00
10	Fabricarea zahărului	25	0.04	9	0.05	1	0.04	1	0.03	0	0.00	2	2	0.01	0.01	0	0.00
11	Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei și a produselor zaharoase	886	1.50	212	1.15	22	0.92	112	2.93	3	1.86	271	269	1.91	1.91	8	0.82
12	Fabricarea macaroanelor, tăițelilor, cuș-cuș-ului și a altor produse făinoase similare	386	0.65	77	0.42	10	0.42	59	1.55	7	4.35	147	144	1.04	1.02	24	2.46
13	Prelucrarea ceaiului și a cafelei	242	0.41	61	0.33	7	0.29	21	0.55	0	0.00	26	26	0.18	0.18	0	0.00
14	Fabricarea condimentelor	276	0.47	83	0.45	12	0.50	2	0.05	0	0.00	63	63	0.45	0.45	1	0.10
15	Fabricarea altor produse alimentare	593	1.00	131	0.71	22	0.92	10	0.26	0	0.00	113	113	0.80	0.80	2	0.21
16	Fabricarea băuturilor alcoolice distilate și a alcoolului etilic de fermentație	285	0.48	318	1.72	11	0.46	0	0.00	0	0.00	27	27	0.19	0.19	0	0.00
17	Fabricarea vinurilor din struguri	736	1.25	310	1.68	13	0.54	0	0.00	6	3.73	96	108	0.68	0.77	0	0.00
18	Fabricarea cidrului și a vinului din fructe	1	0.00	1	0.01	1	0.04	0	0.00	0	0.00	7	7	0.05	0.05	0	0.00
19	Fabricarea altor băuturi nedistilate, obținute prin fermentare	52	0.09	16	0.09	1	0.04	3	0.08	0	0.00	8	8	0.06	0.06	0	0.00
20	Fabricarea berii	127	0.22	28	0.15	2	0.08	46	1.21	0	0.00	90	90	0.64	0.64	3	0.31
21	Fabricarea malțului	25	0.04	10	0.05	1	0.04	0	0.00	0	0.00	2	1	0.01	0.01	0	0.00
22	Fabricarea înghețatei de origine vegetală	47	0.08	15	0.08	2	0.08	1	0.03	0	0.00	2	2	0.01	0.01	0	0.00
23	Producția de băuturi răcoritoare nealcoolice, producția de ape minerale și alte ape îmbuteliate	1263	2.14	433	2.35	34	1.42	371	9.72	53	32.92	346	350	2.44	2.48	4	0.41

24	Depozite de semințe de consum, Depozite de legume și fructe, Depozite de alte produse alimentare	8302	14.07	2432	13.17	361	15.03	4	0.10	0	0.00	60	61	0.42	0.43	2	0.21
25	Comerț cu ridicata	4898	8.30	1153	6.25	123	5.12	0	0.00	0	0.00	14	14	0.10	0.10	0	0.00
26	Comerț cu amănuntul (exclusiv supermarketuri / hipermarketuri)	5633	9.55	3220	17.44	355	14.78	119	3.12	0	0.00	20	20	0.14	0.14	0	0.00
27	Supermarket / hipermarket	2951	5.00	495	2.68	79	3.29	269	7.05	4	2.48	126	118	0.89	0.84	1	0.10
28	Restaurante	1794	3.04	1148	6.22	117	4.87	670	17.55	2	1.24	861	857	6.08	6.07	11	1.13
29	Baruri	1623	2.75	1234	6.68	88	3.66	4	0.10	0	0.00	79	79	0.56	0.56	3	0.31
30	Cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	898	1.52	530	2.87	42	1.75	365	9.56	2	1.24	565	557	3.99	3.95	13	1.33
31	Unități de îmbuteliere, ambalare	378	0.64	119	0.64	19	0.79	1	0.03	0	0.00	27	26	0.19	0.18	0	0.00
TOTAL		59005	59005	100.00	18462	100.00	2402	100.00	3817	100.00	161	100.00	14156	14116	100.00	100.00	974

Repartizarea procentuală a inspecțiilor efectuate pe domenii de activitate

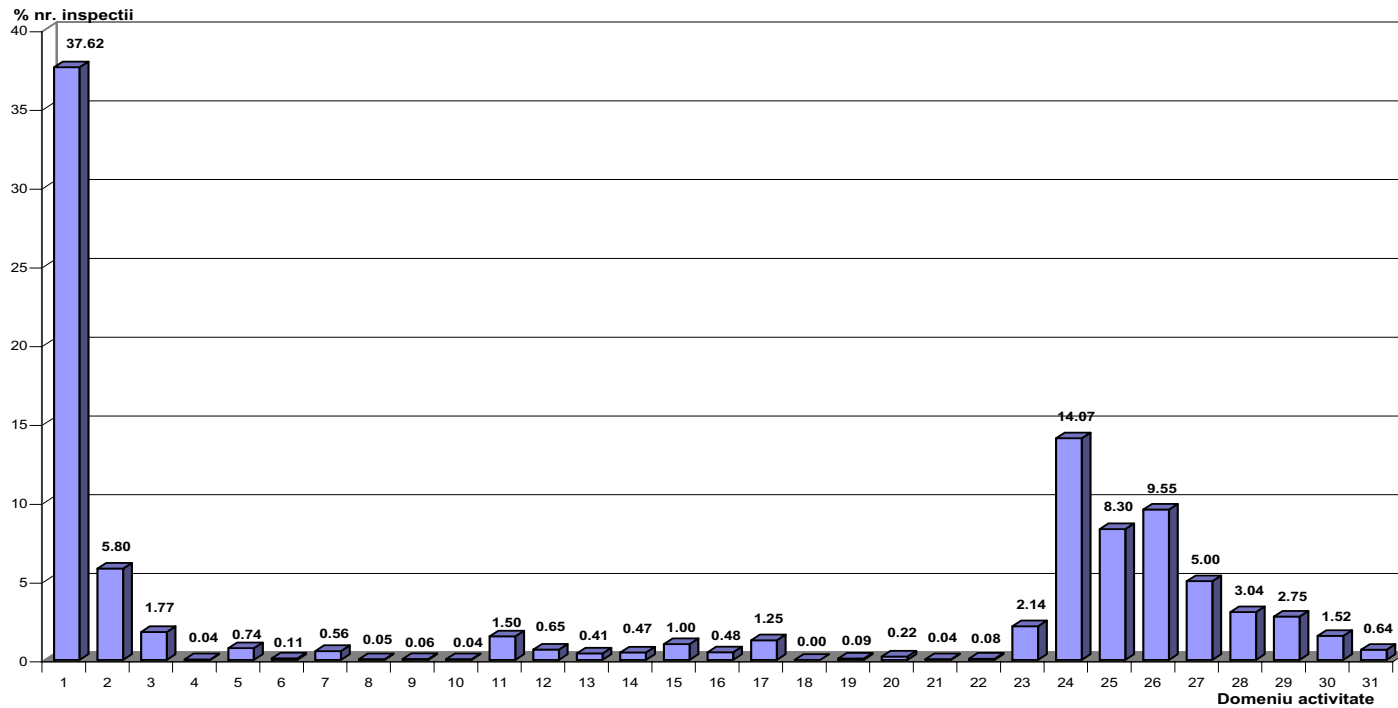


Fig.3

Unit. neconforme din total unit. inspectate (repartizare procentuală pe domenii de activitate)

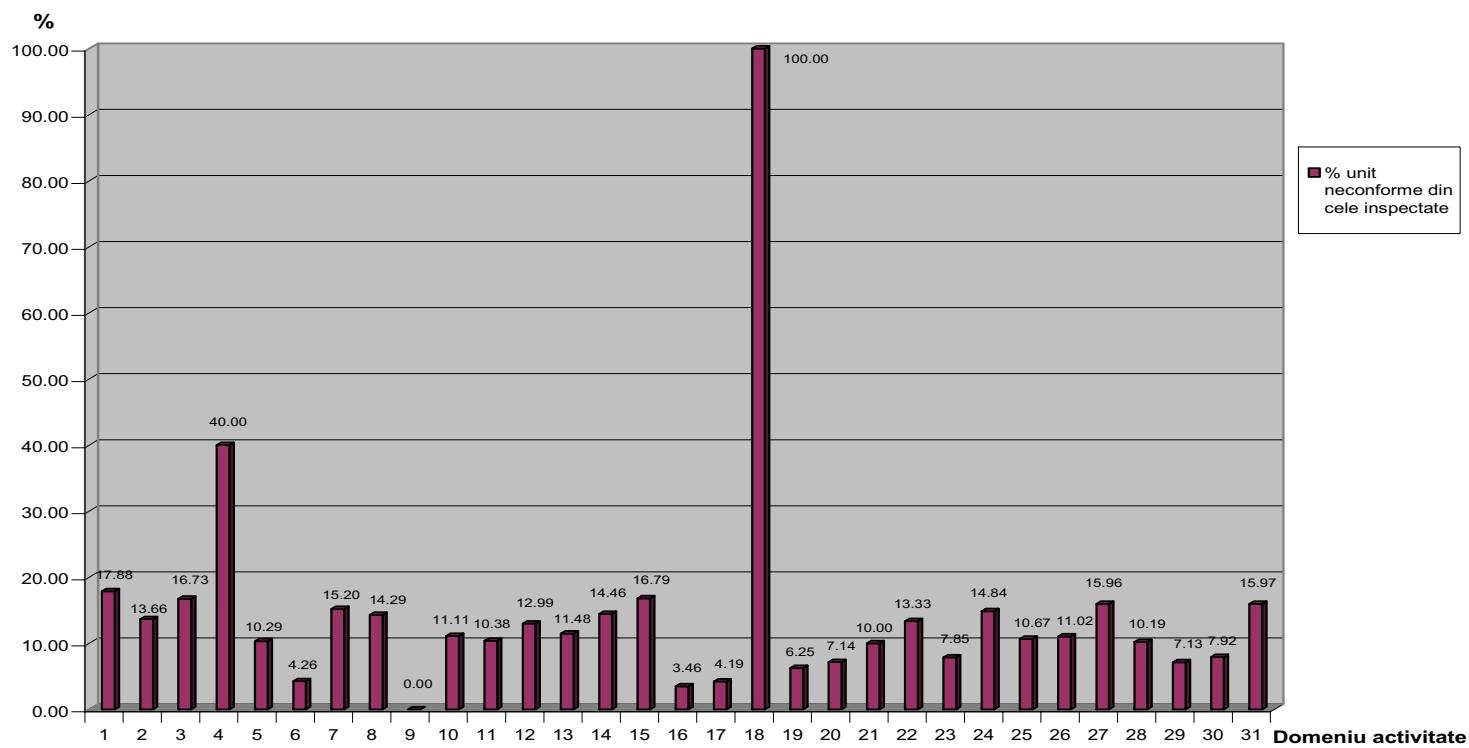


Fig. 4

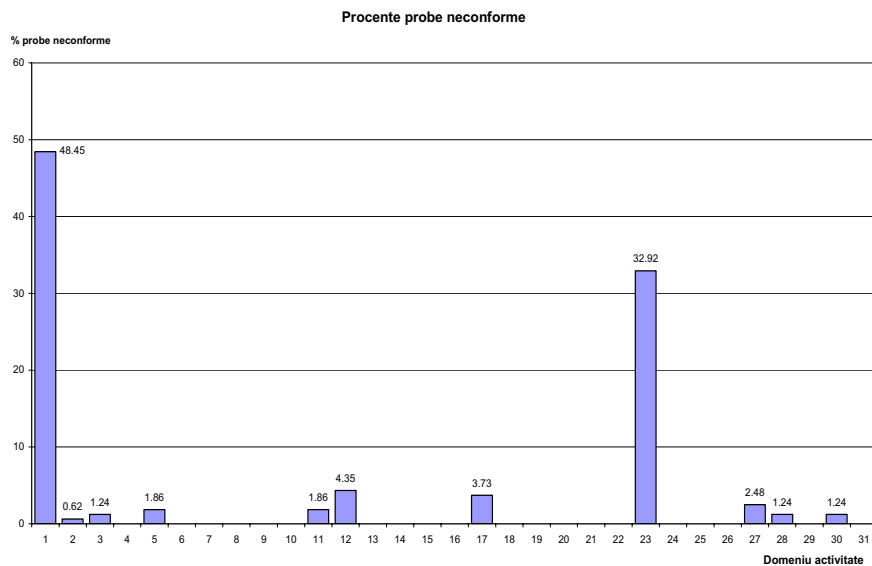


Fig.5

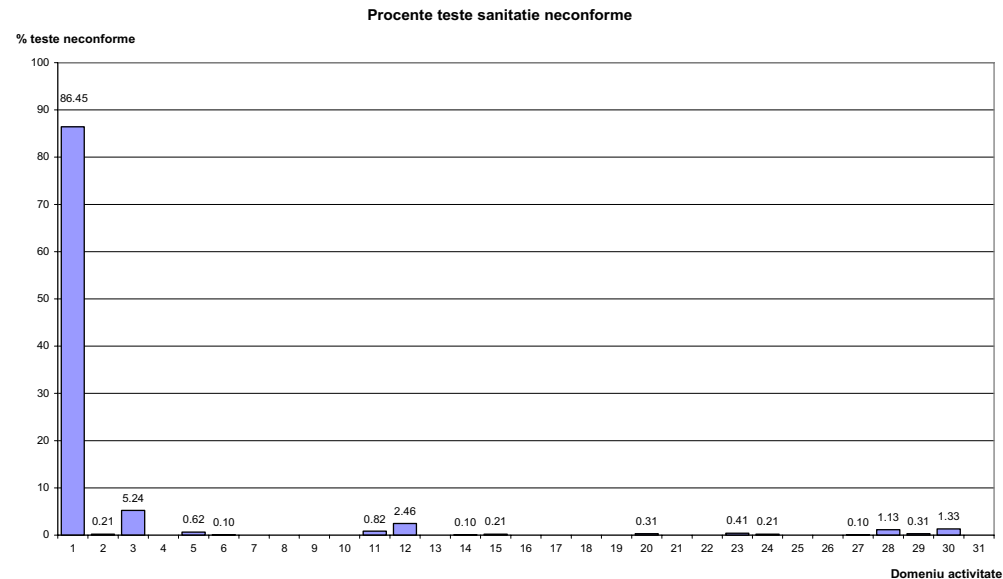


Fig.6

II. REZULTATE CONTROALE TEMATICE ȘI ALTE CONTROALE

	INSPECTII			PROBE		TESTE SANITATIE	
	Nr inspectii realizate	Nr unitati inspectate	Număr unități neconforme urmare a inspecției	Nr probe prelevate	Nr probe neconforme	Număr teste sanitație / nr. unități de la care s-au prelevat teste de sanitație	Nr teste neconforme
TOTAL	20373	10013	751	371	16	265	15

Concluzii:

1. numar mediu de inspectii per unitate = 2.03
2. procent unit neconforme din total unit. inspectate = 7.50
3. procent probe neconforme din total probe prelevate si analizate = 4.31%
4. Procent teste de sanitatie neconforme din total teste prelevate = 5.66 %

III. ANALIZA NECONFORMITĂȚILOR IDENTIFICATE ÎN CADRUL ACTIVITĂȚII DE CONTROL

Nr crt	DOMENIU DE ACTIVITATE	NC - STRUCTURALE			NC- FUNCTIONALE			NC TRASABILITATE			NC-DOCUMENTATIE HACCP			NC-IMPLEMENTARE HACCP			NC-ALTE DOCUMENTE			TOTAL NC / Dom.
		VAL	% din total NC/do meniu	% din total NC structurale	VAL	% din total NC/do meniu	% din total NC functionale	VAL	% din total NC/do meniu	% din total NC trasabilitate	VAL	% din total NC/d omeniu	% din total NC doc HACCP	VAL	% din total NC/do meniu	% din total NC implem HACCP	VAL	% din total NC/do meniu	% dint total NC alte doc	VAL
1	Fabricarea pâinii, fabricarea prăjiturilor a produselor proaspete de patiserie	1067	15.62	25.83	1288	18.86	26.42	835	12.23	27.08	1371	20.08	24.02	1515	22.18	26.38	753	11.03	23.95	6829
2	Fabricarea produselor de morărit	359	14.96	8.69	351	14.63	7.20	312	13.00	10.12	486	20.25	8.52	463	19.29	8.06	429	17.88	13.65	2400
3	Fabricarea biscuiților și pișcoturilor, fabricarea prăjiturilor și a produselor conservate de patiserie	62	13.93	1.50	95	21.35	1.95	55	12.36	1.78	86	19.33	1.51	99	22.25	1.72	48	10.79	1.53	445
4	Fabricarea amidonului și a produselor din amidon	2	28.57	0.05	1	14.29	0.02	0	0.00	0.00	1	14.29	0.02	2	28.57	0.03	1	14.29	0.03	7
5	Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor	26	15.29	0.63	36	21.18	0.74	24	14.12	0.78	35	20.59	0.61	34	20.00	0.59	15	8.82	0.48	170
6	Fabricarea sucurilor de fructe și legume	5	13.51	0.12	5	13.51	0.10	4	10.81	0.13	8	21.62	0.14	9	24.32	0.16	6	16.22	0.19	37
7	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor vegetale	51	15.79	1.23	42	13.00	0.86	35	10.84	1.13	81	25.08	1.42	73	22.60	1.27	41	12.69	1.30	323
8	Fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare	2	40.00	0.05	1	20.00	0.02	0	0.00	0.00	1	20.00	0.02	0	0.00	0.00	1	20.00	0.03	5
9	Prelucrarea și conservarea cartofilor	1	5.26	0.02	5	26.32	0.10	4	21.05	0.13	3	15.79	0.05	4	21.05	0.07	2	10.53	0.06	19
10	Fabricarea zahărului	0	0.00	0.00	1	20.00	0.02	0	0.00	0.00	2	40.00	0.04	2	40.00	0.03	0	0.00	0.00	5
11	Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei și a produselor zaharoase	76	23.17	1.84	59	17.99	1.21	21	6.40	0.68	62	18.90	1.09	67	20.43	1.17	43	13.11	1.37	328
12	Fabricarea macaroanelor, tăițelilor, cuș-cuș-ului și a altor produse făinoase similare	18	18.37	0.44	23	23.47	0.47	8	8.16	0.26	18	18.37	0.32	19	19.39	0.33	12	12.24	0.38	98
13	Prelucrarea ceaiului și a cafelei	19	21.35	0.46	14	15.73	0.29	12	13.48	0.39	17	19.10	0.30	16	17.98	0.28	11	12.36	0.35	89
14	Fabricarea condimentelor	19	20.00	0.46	16	16.84	0.33	9	9.47	0.29	18	18.95	0.32	20	21.05	0.35	13	13.68	0.41	95
15	Fabricarea altor produse alimentare	28	18.92	0.68	27	18.24	0.55	18	12.16	0.58	22	14.86	0.39	30	20.27	0.52	23	15.54	0.73	148
16	Fabricarea băuturilor alcoolice distilate și a alcoolului etilic de fermentație	24	12.24	0.58	52	26.53	1.07	29	14.80	0.94	38	19.39	0.67	42	21.43	0.73	11	5.61	0.35	196
17	Fabricarea vinurilor din struguri	54	13.92	1.31	66	17.01	1.35	23	5.93	0.75	110	28.35	1.93	87	22.42	1.52	48	12.37	1.53	388
18	Fabricarea cidrului și a vinului din fructe	1	14.29	0.02	1	14.29	0.02	1	14.29	0.03	1	14.29	0.02	1	14.29	0.02	2	28.57	0.06	7
19	Fabricarea altor băuturi nedistilate, obținute prin fermentare	2	22.22	0.05	1	11.11	0.02	1	11.11	0.03	2	22.22	0.04	3	33.33	0.05	0	0.00	0.00	9
20	Fabricarea berii	4	15.38	0.10	4	15.38	0.08	3	11.54	0.10	4	15.38	0.07	8	30.77	0.14	3	11.54	0.10	26
21	Fabricarea maltului	2	50.00	0.05	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	2	50.00	0.04	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	4

22	Fabricarea înghețatei de origine vegetală	1	4.35	0.02	6	26.09	0.12	4	17.39	0.13	6	26.09	0.11	6	26.09	0.10	0	0.00	0.00	23
23	Producția de băuturi răcoritoare nealcoolice, producția de ape minerale și alte ape îmbuteliate	124	17.03	3.00	110	15.11	2.26	49	6.73	1.59	161	22.12	2.82	156	21.43	2.72	128	17.58	4.07	728
24	Depozite de semințe de consum, Depozite de legume și fructe, Depozite de alte produse alimentare	676	14.32	16.36	782	16.56	16.04	611	12.94	19.81	1075	22.77	18.84	1066	22.58	18.56	512	10.84	16.28	4722
25	Comerț cu ridicata	211	13.18	5.11	338	21.11	6.93	207	12.93	6.71	367	22.92	6.43	297	18.55	5.17	181	11.31	5.76	1601
26	Comerț cu amănuntul (exclusiv supermarketuri / hipermarketuri)	652	16.57	15.78	847	21.52	17.37	428	10.87	13.88	816	20.73	14.30	797	20.25	13.88	396	10.06	12.60	3936
27	Supermarket / hipermarket	108	17.59	2.61	121	19.71	2.48	81	13.19	2.63	99	16.12	1.73	137	22.31	2.39	68	11.07	2.16	614
28	Restaurante	238	14.35	5.76	250	15.07	5.13	188	11.33	6.10	421	25.38	7.38	414	24.95	7.21	148	8.92	4.71	1659
29	Baruri	130	14.12	3.15	218	23.67	4.47	65	7.06	2.11	161	17.48	2.82	177	19.22	3.08	170	18.46	5.41	921
30	Cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	125	20.19	3.03	76	12.28	1.56	27	4.36	0.88	188	30.37	3.29	144	23.26	2.51	59	9.53	1.88	619
31	Unități de îmbuteliere, ambalare	44	18.88	1.07	40	17.17	0.82	30	12.88	0.97	45	19.31	0.79	54	23.18	0.94	20	8.58	0.64	233
TOTAL		4131	15.48	100.00	4876	18.27	100.00	3084	11.56	100.00	5707	21.39	100.00	5742	21.52	100.00	3144	11.78	100.00	26684

Repartizare procentuală neconformități pe domeniile de activitate

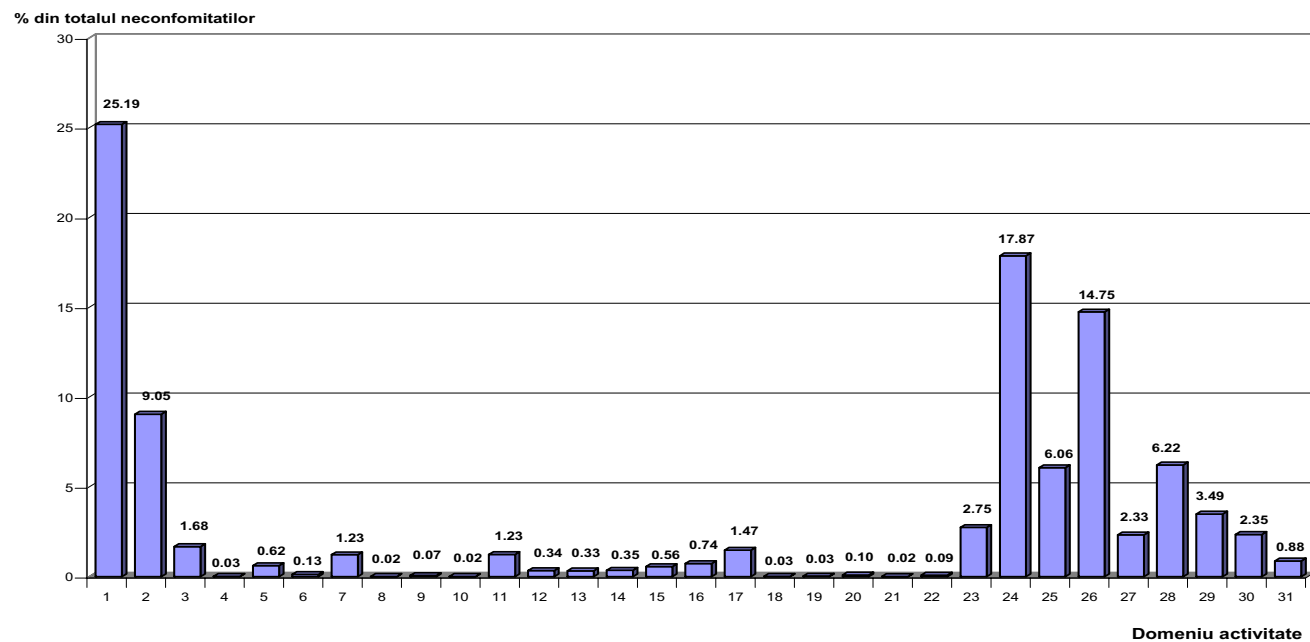


Fig. 7

Analiza neconformitatilor - tipuri de neconformitati pe domenii de activitate

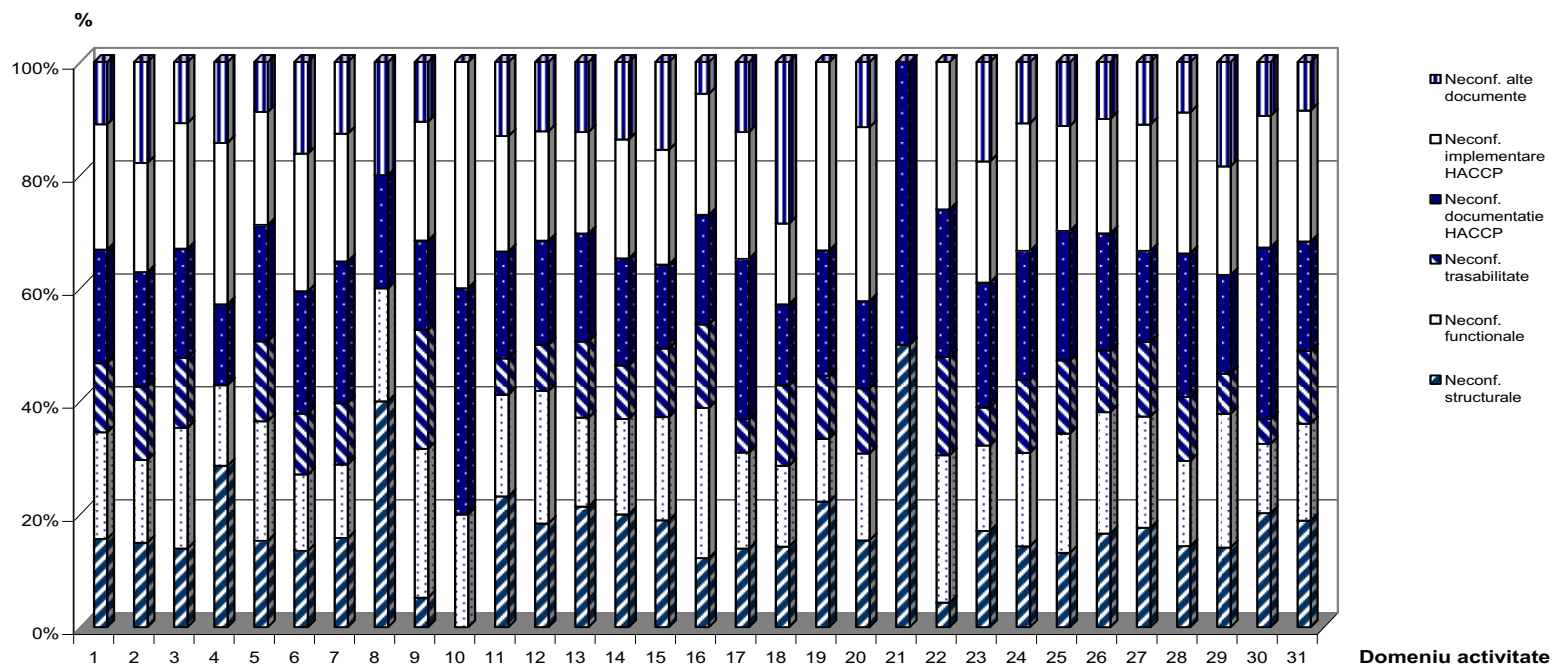


Fig. 8

Analizand repartitia celor sase tipuri de neconformitati in cele 31de domenii de activitate s-a constatat ca:

1. **Neconformitatile structurale** in cele mai multe domenii de activitate reprezinta in medie 15% din totalul neconformitatilor identificate, spre deosebire de anul precedent cand procentul acestora era de aproximativ 25%.

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 anii precedenti. 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).

Cauzele cu frecventa cea mai ridicata a acestor neconformitati sunt:

- spatii insuficiente sau subdimensionate in comparatie cu cresterea si diversificarea productiei specifice si a activitatilor auxiliare
- lipsa resurselor financiare
- implicare insuficienta, dificultate in intelegerea si aplicarea legislatiei, lipsa de profesionalism din partea conducerii unitatilor
- constructii realizate neprofesionist conform unor solutii tehnice necorespunzatoare care au permis dezvoltarea mucegaiului, condensului si igrasiei in anotimpul rece
- ventilatie necorelata cu procesul tehnologic sau cu activitatile de depozitare
- lipsa unei conceptii unitare asupra legislatiei din domeniul sigurantei alimentelor si multitudinea de organisme de control pe lantul alimentar, reflectata in consiliere defectuoasa

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. 18% din totalul neconformitatilor identificate, de asemenea in usoara scadere fata de anul precedent.

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.

Cele mai frecventa cauze ale acestor neconformitati sunt:

- fluxuri tehnologice incorecte, intersectari de faze salubre cu cele insalubre
- necorelarea intre conditiile si dimensiunile spatiilor de depozitare si stocurile depozitate
- nerespectarea criteriilor de compatibilitate pentru sortimentele depozitate
- practici de lucru si igiena necorespunzatoare
- fluctuatia personalului muncitor fara experienta sau instruire profesionala specifica
- dotari incomplete in scopul aplicarii corecte a procedurilor de igienizare
- nerespectarea procedurilor de proces specifice activitatilor desfasurate pe tot lantul alimentar (igienizare, gestiunea deseurilor, combaterea daunatorilor)
- prezenta ustensilelor, utilajelor si suprafetelor de lucru din materiale neconforme
- neintretinerea corespunzatoare a spatiilor si ustensilelor de lucru
- neinscriptionarea spatiilor alimentare in conformitate cu destinatia lor in scopul bunei circulatii a personalului intre sectoare si evitarea recontaminarilor
- necunoaterea sau neaplicarea legislatiei privind utilizarea aditivilor, practici incorecte de dozare, necorelate cu specificatiile tehnice de la furnizori conform legii
- lipsa dotarilor si monitorizarilor parametrilor de depozitare

- neintretinerea spatiilor frigorifice sau intreruperea lantului frigorific
- echipament de lucru incomplet sau neintretinut corespunzator
- manipulare necorespunzatoare a produselor alimentare

Solutionarea neconformitatilor functionale s-a realizat prin aplicarea legislatiei privind sanctionarea contraveniilor 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. Acestea sunt urmare a unei instruirii insuficiente atat a personalului cat si a reprezentantilor legali ai unitatilor. In cazul unitatilor care au fost controlate cu o frecventa mai mare conform planificarii din Programul de supraveghere si control in domeniul sigurantei alimentelor pt. anul 2008 , desi la inceput acestea au inregistrat un numar mare de neconformitati, s-au inregistrat progrese insemnate. Numarul mai redus de neconformitati din domeniile comertului cu amanuntul si al alimentatiei publice sunt cauzate si de numarul mai redus de controale efectuate in aceste domenii.

Solutionarea neconformitatilor legate de trasabilitate s-a realizat prin aplicarea legislatiei privind sanctionarea contraveniilor 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, 22% din numarul total al neconformitatilor, in crestere cu aproximativ 5 procente fata de anul precedent

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 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, insa 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. (lipsesc 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 ~12% din totalul neconformitatilor, in scadere cu doua procente fata de anul precedent.

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, fabricarea prăjiturilor a produselor proaspete de patiserie	539	1408500	118	36	126
2	Fabricarea produselor de morarit	15	35500	35	29	48
3	Fabricarea biscuiților și pișcoturilor, fabricarea prăjiturilor și a produselor conservate de patiserie	25	78500	5	0	11
4	Fabricarea amidonului și a produselor din amidon	1	5000	0	0	1
5	Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor	8	23500	3	0	4
6	Fabricarea sucurilor de fructe și legume	0	0	1	0	0
7	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor vegetale	3	3500	5	5	7
8	Fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare	1	5000	0	0	0
9	Prelucrarea și conservarea cartofilor	1	5000	0	0	1
10	Fabricarea zaharului	1	5000	0	0	0
11	Fabricarea produselor din cacao a ciocolatei și a produselor zaharoase	10	51000	1	0	9
12	Fabricarea macaroanelor taiteilor cus cusului și a altor produse făinoase similare	3	60000	6	1	2
13	Prelucrarea ceaiului și a cafelei	8	30000	1	3	2
14	Fabricarea condimentelor	7	32000	2	2	3
15	Fabricarea altor produse alimentare	8	25500	10	2	6
16	Fabricarea băuturilor alcoolice distilate și a alcoolului etilic de fermentație	4	9500	4	0	7
17	Fabricarea vinurilor din struguri	2	16000	4	2	6
18	Fabricarea cidrului și a vinului din fructe	0	0	1	0	0
19	Fabricarea altor băuturi nedistilate, obținute prin fermentare	0	0	2	1	0
20	Fabricarea berii	2	6000	1	0	2
21	Fabricarea maltului	1	1000	0	0	2
22	Fabricarea înghețatei de origine vegetală	2	16000	0	0	0
23	Producția de băuturi răcoritoare nealcoolice, producția de ape minerale și alte ape îmbuteliate	15	48000	10	0	17
24	Depozite de seminte de consum	6	19250	4	0	3
25	Depozite de legume și fructe	17	83000	10	13	17
26	Depozite de alte produse alimentare	160	506250	26	8	102
27	Comert cu ridicata	79	269000	8	2	37
28	Comert cu amanuntul (exclusiv supermarketuri/hipermarketuri)	254	475750	10	1	19
29	Supermarket/hipermarket	68	238700	1	0	1
30	Restaurante	54	169000	5	1	4
31	Baruri	30	69500	3	0	15
32	Cantine și alte unitati de preparare a hranei (catering)	9	23500	5	0	2
33	Unitati de imbuteliere, ambalare	9	32500	6	2	5
TOTAL		1 342	3 750 950	287	108	459

**LISTA LABORATOARELOR ANSVSA IMPLICATE IN CONTROL OFICIAL
- CONTROL IGIENA SI ANALIZE PRODUSE ALIMENTARE -**

Nr. crt	Name of the laboratory, and status (private or public).	Address (region + city)	Scope of analysis
1.	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Alba	Alba Iulia Str. Lalelelor Nr. 7A Tel: 0258-835.915 , 0258-835950, 0258-834021, Fax: 0258-806235 E-mail: office-alba@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, residues control nonanimal, residues control for foodstuff of animal origin
2	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Arad	Arad Calea Bodrogului Nr.22 Tel: 0257-281-925, Fax: 0257-280-761 E-mail: office-arad@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, radioactivity
3	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Arges	Pitesti Calea Campulung Nr. 4 Tel: 0248-211199, Fax: 0248-212532 E-mail: office-arges@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, feed residues control
4	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Bacau	Bacau Str. Bucovinei, nr. 21 Tel: 0234-586-372, Fax: 0234-586-233 E-mail: office-bacau@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, residues control for foodstuff of animal origin, radioactivity
5	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Bihor	Oradea Str. Ion Bogdan Nr. 37 Tel: Tel: 0259-266141, Fax: 0259-452872 E-mail: office-bihor@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, radioactivity
6	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Bistrita	Bistrita Str. Tarpiului Nr. 29 Tel: 0263-206-027; 0263-224974, Fax: 0263-206-029 E-mail: office-bistrita-nasaud@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, feed residues control
7	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Botosani	Botosani Str. Tudor Vladimirescu Nr. 5 Tel: 0231-512766, Fax: 0231-513248	Microbiological tests, phisico - chemical

		E-mail: office-botosani@ansvsa.ro	
8	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Braila	Braila Str. Calea Galati Nr. 344 Tel: 0239.610.689, Fax: 0239.610.691 E-mail: office-braila@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, nonanimal residues
9	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Brasov	Brasov Str. Feldioarei Nr. 20A Tel: 0268-440257, Fax: 0268-441-722 E-mail: office-brasov@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, nonanimal residues
10	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Bucuresti	Str. Ilioara Nr. 16E, Sector 3 Telefon: 021-348-05-65, Fax 021-348-23-52 E-mail: office-bucuresti@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, radioactivity control, residues control for foodstuff of animal origin, nonanimal residues
11	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Buzau	Buzau Str. Horticolei Nr. 58 bis Tel: 0238-725-001, Fax: 0238-725-003 E-mail: office-buzau@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, feed residues, radioactivity
12	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Calarasi	Calarasi str. Prelungirea Dobrogei , nr. 4 Tel: 0242 / 313676 , 0242 /311127 E-mail: office-calarasi@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, residues control for foodstuff of animal origin, radioactivity
13	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Caras Severin	Resita Cale Timisoarei 320232, nr. 15 Tel: 0255-231.004, Fax: 0255-230.041 E-mail: office-caras-severin@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, feed residues
14	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Cluj	Cluj-Napoca Piata Marasti Nr. 1 Tel: 0264-445-729, Fax: 0264-447-997 E-mail: office-cluj@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, residues control for foodstuff of animal origin and feed, radioactivity
15	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Constanta	Constanta Sos. Mangaliei Nr. 78 Tel: 0241-682-417, Fax: 0241-674-864 E-mail: office-constanta@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, residues control nonanimal, radioactivity, residues control for foodstuff of animal origin.
16	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Covasna	Sfantu Gheorghe Str. Ciucului Nr. 149 Tel: 0267-312315 / 0267312319 E-mail: office-covasna@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical
17	Sanitary Veterinary and Food Safety	Targoviste	Microbiological tests, phisico - chemical,

	Laboratory Dambovita	Str. I.C. Bratianu Nr. 35 Tel: 0245-216028, 216139 Fax: 0245-216210 E-mail: office-dambovita@ansvsasa.ro	nonanimal residues
18	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Dolj	Craiova Str. Fintina Popova nr.30 Tel: 0251-428-791, Fax: 0251-428-590 E-mail: office-dolj@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, feed residues, radioactivity, nonanimal residues.
19	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Galati	Galati Str. Cezar Nr. 8B Tel: 0236-412-123, Fax: 0236-479-394 E-mail: office-galati@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, radioactivity, nonanimal residues.
20	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Giurgiu	Giurgiu Sos Bucuresti nr 72 Tel: 0246230491, 0346401030, 0346401031, Fax 0246210442 E-mail: office-giurgiu@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical
21	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Gorj	Targu Jiu Str.Ecaterina Teodoroiu Nr.523 Tel: 0253-226-033, Fax: 0253-226-144, Mobil0741226745 E-mail: office-gorj@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical
22	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Harghita	Miercurea Ciuc Str. Progresului Nr. 14 Tel: 0266-314-967, Fax: 0266-371-646 E-mail: office-harghita@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical
23	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Hunedoara	Deva Str. 22 Decembrie Nr. 226 Tel: 0254-221-145, Fax: 0254-225-500 E-mail: office-hunedoara@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, feed residues
24	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Ialomita	Slobozia Str. Lacului Nr. 12 Tel: 0243-232 069, Fax: 0243-232 079 E-mail: office-ialomita@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, control radioactivity and residues control does not work officially
25	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Iasi	Iasi Aleea Sadoveanu Nr. 10 Tel: 0232-267-501, Fax: 0232-277-305 E-mail: office-iasi@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, control radioactivity and residues control for foodstuff of animal origin and nonanimal origin products,
26	Sanitary Veterinary and Food Safety	Baia Mare	Microbiological tests, phisico - chemical

	Laboratory Maramures	Str. Vasile Alecsandri Nr. 66 Tel: 0262-224-031, Fax: 0262-224-005 E-mail: office-maramures@ansvsa.ro	
27	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Mehedinti	Drobeta Turnu Severin Str. Carol Davila Nr 1 Tel: 0252-318-208, Fax: 0252-325-470 E-mail: office-mehedinti@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical
28	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Mures	Targu Mures Str. Podeni Nr. 10 Tel: 0265-314975, Fax: 0265-314974 E-mail: office-mures@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical
29	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Neamt	Piatra Neamt Str. Tiparului, Nr. 12 Tel: 0233-223259, 0233-227885; Fax: 0233-226490 E-mail: office-neamt@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, feed residues
30	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Olt	Slatina Str. T. Vladimirescu Nr. 173 Tel: 0249-416-964, Fax: 0249-416-726 E-mail: office-olt@ansv.ro	Microbiological tests, phisico - chemical
31	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Prahova	Ploiesti Str. Corlatesti, nr. 11, judetul Prahova Tel: 0244 / 57.17.51, Fax: 0244 / 57.53.51 E-mail: office-prahova@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical
32	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Salaj	Zalau Str. Tipografilor Nr. 4 Tel: 0260-612-140, Fax: 0260-612-140 E-mail: office-salaj@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical
33	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Satu Mare	Satu Mare Str. Lacramioarei Nr. 37 Tel: 0261-715.956, Fax: 0261-716.761 E-mail: office-satu-mare@ansv.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, control radioactivity and residues control- does not work officially, nonanimal residues
34	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Sibiu	Calea Surei Mari nr 21 Tel: 0269.223.069., Fax: 0269-223.753 E-mail: office-sibiu@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical
35	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Suceava	Suceava Str. Scurta Nr. 2 Tel: 0230-522-848, Fax: 0230-520-216 E-mail: office-suceava@ansvsa.ro	Microbiological tests, phisico - chemical, residues control for foodstuff of animal origin, nonanimal residues, control radioactivity

36	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Teleorman	Alexandria Cartier Nanov Tel: 0247-319-636, Fax: 0247-319-296 E-mail: office-teleorman@ansvsa.ro	Microbiological tests, physico - chemical, control radioactivity
37	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Timis	Timisoara Str. Martir Caceu Nr. 4 Tel: 0256-462-377, Fax: 0256-204-911 E-mail: office-timis@ansv.ro	Microbiological tests, physico - chemical, residues control for foodstuff of animal origin, nonanimal residues and control radioactivity
38	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Tulcea	Tulcea Str. Babadag Nr. 165, bl. B2, mezanin Tel: 0240-533-962, Fax: 0240-533-601 E-mail: office-tulcea@ansvsa.ro	Microbiological tests, physico - chemical, nonanimal residues
39	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Valcea	Ramnicu Valcea Bd. Pandurilor Nr. 9 Tel: 0250-713-819, Fax: 0250-713-836, 0250-702872 E-mail: office-valcea@ansvsa.ro	Microbiological tests, physico - chemical
40	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Vaslui	Barlad Str. Trestiana Nr. 2 Tel: Tel.0235-421-121, Fax: 0235-421-278 E-mail: office-vaslui@ansvsa.ro	Microbiological tests, physico - chemical
41	Sanitary Veterinary and Food Safety Laboratory Vrancea	Focsani Str. Brailei Nr. 121bis, cod postal 620122 Tel: 0237-215-561, 0237-206-779, Fax: 0237-236-566 E-mail: office-vrancea@ansvsa.ro	Microbiological tests, physico - chemical, residues control feed

Tabel privind numărul probelor recoltate pentru controlul oficial al contaminanților

Nr. Crt.	Parametru testat	Domeniu de activitate	Produs alimentar provenit din				Probe prelevate					
			productia autohtona	nr. probe productia autohtona	comert intracomu nitar	nr. probe import	nr. total probe	probe neconfor me	probe neconfor me			
1	2	3	4				7	8	9			
1	Aflatoxina totala **	Depozit cereale	orz	30								
			grau	352		1						
			porumb	51		1						
			orzoaica	9	1							
			orez	3								
			ovaz	2								
			miez nuca	3								
			boia ardei dulce	1	1							
			piper negru boabe	3		1						
			piper alb macinat	2								
			chili	3		1						
			arahide	3		1						
			prune deshidratate	1								
			nucsoara			2						
			ghimbir			1	1					
			curmale deshidratate				1					
			caise deshidratate				1					
		prune deshidratate				1						
		smochine deshidratate				1						
		nr. probe			463	5	10	478				
		Depozit siloz	grau		26							
			orz		5							
			ovaz		1							
			porumb		2		1					
		nr. probe		34	0	1	35					
		fabricare produse morarit, depozit materie prima	grau		16							
			porumb		1							
			arahide in coaja prajite			2						
			alune sarate prajite			2						
			boia ardei dulce			1						
			nucsoara			1						
			ananas confiat bucati			1						
ghimbir				1								
nr. probe		17	7	1	25							
depozit condimente	piper				4							
	boia				1							
nr. probe		0	0	5	5							
binermarket/supermarket	miez nuca		70									
	prune uscate		1	2								
	fructe uscate		25	6								
	stafide		4	3	2							
	caise deshidratate		5									

supermarket sala desfacere	capsuni uscate	1								
	condimente	4								
	nuci	12								
	ananas		1							
	banane deshidratate		1							
	arahide		1							
	nr. probe	122	14	2	138					
	magazin alimentar	stafide	1							
		prune uscate	1							
		miez nuca	1							
nr. probe	3	0	0	3						
fabricarea condimentelor	boia	1								
	piper negru			1						
nr. probe	1	0	1	2						
comert	arahide	1								
	nuci	1								
	piper			2						
	caise deshidratate	1								
	miez nuca	1								
	ananas deshidratat			1						
nr. probe	4	0	3	7						
comert en gros	miez nuca	1								
	arahide	2								
	piper		1							
nr. probe	3	1	0	4						
unitate ambalare	piper		1							
	stafide		1							
	boia		1							
nr. probe	0	3	0	3						
Total general				700						
depozit cereale	orz	36								
	grau	249		1						
	porumb	44	1	1						
	orzoaica	8	1							
	orez	3								
	ovaz	2								
	?	6								
	nr. probe	348	2	2	352					
fabricare produse morarit, depozit materie prima	grau	7								
	nr. probe	7	0	0	7					
depozit alimentar	ananas confiat		1							
	arahide in coaja prajite		2							
	alune sarate prajite		2							
	boia ardei dulce		1							
	nucsoara		1							
	cafea prajita macinata		2							
	cafea Jacobs		2							
	cafea Jacobs prajita		2							
cafea solubila		3								

Ochratoxina A

nr. probe		291	3	1	295					
depozitare siloz cereale	orz	6								
	grau	38								
	porumb	2								
	ovaz	1								
nr. probe		47	0	0	47					
fabricare produse morarit-depo	grau	13								
	faina	4								
nr. probe		17	0	0	17					
hipermarchet/supermarchet-sala desfacere	vin	52	27							
	vin alb	6								
	vin rosu	6								
	vin rosu demisec			1						
nr. probe		64	28	0	92					
desfacere-comert cu amanunt	vin	8	9							
nr. probe		8	9	0	17					
unitati comerciale	vin	2	43	14						
	stafide		2							
	cafea			1						
	cafea boabe prajita			1						
nr. probe		2	45	16	63					
fabricarea vinurilor	vin	274								
nr. probe		274	0	0	274					
fabricarea ceaiului si a cafelei	cafea			1						
nr. probe		0	0	1	1					
fabricare cafea (prelucrare)	cafea solubila			1						
	cafea			3						
nr. probe		0	0	4	4					
depozit de destinatie	vin	3		4						
	grau	1								
nr. probe		4	0	4	8					
magazin alimentar	vin	7	2							
nr. probe		7	2	0	9					
depozit alimentar	vin	2		5						
nr. probe		2	0	5	7					
unitate ambalare depozit mate	porumb ptr floricele			1						
	orez			1						
nr. probe		0	0	2	2					
fabricarea altor bauturi obtinute prin fermentare-procesare	bautura aromatizata	2								
nr. probe		2	0	0	2					
comert	vin	2		1						
	paste fainoase	7								
	paine	2								
	cafea boabe			1						
nr. probe		11	0	2	13					
comert en gros	vin	3		1						
	orez			1						
	grau			2						

3		nr. probe	3	3	1	7								
		fabricare paste fainoase	paste fainoase	1										
		nr. probe	1	0	0	1								
		fabricare paine	paine	4										
			biscuiti	1										
		nr. probe	5	0	0	5								
		unitati comercializare cu ridicat vin			12									
	nr. probe	0	12	0	12									
	Total general				876									
4	Patulina	Unități de fabricare a sucurilor de fructe	Sucuri de fructe,	18										
			concentrat din sucuri de fructe	4										
			nectar de fructe	2										
		nr. probe	24	0	0	24								
		Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/	compot de mere	19	20	1								
			piure de mere	2	51									
			produse solide din mere	94	16	15								
			suc de mere	10	20									
			alimente pentru copii	23	117	25								
		nr. probe	148	224	41	413								
		depozit alimentar	produse solide din mere	2	1									
	compot de mere		1											
	suc de mere			2										
	nr. probe	3	3	0	6									
	Total general				443									
5	deoxinivalenol-dor	Depozit/siloz	orz	22										
			grau	274		1								
			porumb	41										
			orzoaica	3	1									
			orez	1										
		nr. probe	341	1	1	343								
		Depozit alimentar	orez	2		2								
			arpacas	6										
			porumb floricele	1	1	1								
			paste fainoase	1										
			fulgi cereale		2									
			cereale ptr. Copii			2								
		nr. probe	10	3	5	18								
		Unități de morărit	faina	157										
			malai	9										
			tarate	13										
			grau	14	1									
	porumb		2											
	nr. probe	195	1	0	196									
	Unități de fabricatie	paine	321											
		produse patiserie si panificatie	75											
		biscuiti	21											
		faina	39											
		grau	1											
		paste fainoase	108											
	nr. probe	565	0	0	565									

		Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/	paste fainoase	172	25	14							
			paine	5									
			biscuiti	18									
			cereale ptr. consum uman	15	7								
			faina	3	1								
			tarate		1								
			nr. probe	213	34	14	261						
			Total general				1383						
		Depozit/siloz	orz	23									
			grau	247		2							
			porumb	35	1								
			orzoaica	3	1								
			orez	1									
			secara	1									
			faina	9									
			nr. probe	319	2	2	323						
		depozit alimentar	orez	1	1	2							
			arpacas	6									
			porumb ptr floricele	2	1								
			fulgi cereale	1	4								
			grau	1									
			porumb	1									
			cereale de consum		2	2							
			nr. probe	12	8	4	24						
		Unități de morărit	faina	156									
			malai	2									
			tarate	8									
			grau	13									
			gris	1									
			porumb	1									
			nr. probe	181	0	0	181						
		unitati de fabricare	paine	393									
			produse patiserie si panifi	110									
			biscuiti	21									
			faina	30									
			grau	1									
			paste fainoase	1									
			ulei porumb		9								
			nr. probe	556	9	0	565						
		unitati comercializare	ulei porumb	32	47	2							
			paine	57									
			produse de patiserie si pa	14	1								
			biscuiti	44	4	6							
			cereale ptr mic dejun	26	30								
			snacksuri	5									
			faina		1								
			gris		1								
			nr. probe	178	84	8	270						
			Total general				1363						
		Depozit/siloz	porumb	154		1							

6 zearalenona

7

fumonisina

nr. probe		154	0	1	155					
Depozit alimentar	fulgi porumb	9		2						
	porumb	3	5	2						
	pufuleti	7								
	porumb floricele	2		1						
	malai	6								
nr. probe		27	5	5	37					
unitati fabricatie produse morar	porumb	14								
nr. probe		14	0	0	14					
unitati comercializare	malai	19	1							
	porumb floricele	7	2	2						
	pufuleti	12								
	fulgi porumb	13	2							
	porumb	5	10							
nr. probe		56	15	2	73					
unitate ambalare	malai	1								
	porumb floricele	1		1						
nr. probe		2	0	1	3					
Total general					282					

8

cadmiu

Depozit / siloz cereale	orz	27									
	grau	225		1							
	orzoaica	2	1								
	ovaz	2									
	orez	1									
	porumb	36									
	floarea soarelui	2									
	nr. probe		295	1	1	297					
	depozit legume fructe	varza	3								
		vinete	1		1						
telina		1									
morcovi		6		3							
ciuperci		3	1								
rosii		3									
cartofi		2	3								
ardei		1									
nectarine		2									
mere		7		2							
ceapa			4								
nr. probe		29	8	6	43						
fabricare produse morarit-depozit materie prima/produs	grau	10									
	faina de gau	4									
nr. probe		14	0	0	14						
Unități de comerț cu amănuntul (supermarket/	ciuperci	101	18	3							
	legume si leguminoase	123	49	38							
	fructe	33	66	24							
	conserve	1									
	Sucuri de fructe,	1	1								
nr. probe		259	134	65	458						
unitati comercializare en gros	legume si leguminoase	3	3								
	ciuperci	1									

	fructe		1						
nr. probe		4	4	0	8				
depozit alimentar	legume si leguminoase	17	2						
	fructe	9	4	1					
	ciuperci	9	1						
	vin	1	6						
	cereale	1							
nr. probe		37	13	1	51				
restaurant	legume si leguminoase	2							
nr. probe		2	0	0	2				
Total general					873				
Depozit cereale	orz	16							
	grau	226		1					
	orzoaica	3	1						
	porumb	39							
	ovaz	2							
	orez	1							
nr. probe		287	1	1	289				
Fabricare produse morarit- Depozit materie prima	grau	9	0	0					
nr. probe		9	0	0	9				
Fabricare suc fructe	mere	2	0	0					
	suc mere	5	0	0					
	suc concentrat de mere	2	0	0					
	suc natural de fructe	4	0	0					
	suc de fructe	7	0						
	nectar de fructe	2	0	0					
nr. probe		22	0	0	22				
Fabricare vin	vin	260	0	0					
nr. probe		260	0	0	260				
Fabricarea altor bauturi obtinute prin fermentare, procesare	bautura fermentata linistit	2	0	0					
nr. probe		2	0	0	2				
Unitati fabricare bauturi racorite	Sucuri	4	0	0					
	Nectar	1	0	0					
nr. probe		5	0	0	5				
Depozit legume fructe	varza	3							
	cartofi	2	5						
	nectarine	1							
	ardei	1							
	ciuperci	2		1					
	ceapa		3						
	telina		1						
	morcovi		1	3					
	struguri		1						
	vinete				1				
	mere				2				
	nr. probe		9	11	7	27			
	cartofi	5	1						

plumb

Hipermarket supermarket

ciuperci	25	1							
conopida	1								
nectar mere	1								
suc mere	4								
suc ananas	1								
suc fructe	1	4							
nectar pere	3								
nectar ananas	1								
nectar caise	1								
compot mere	1								
castraveti	5								
mere	3								
ardei capia	1								
varza	2								
ceapa	1								
pastarnac	1								
prune deshidratate	1								
bautura aromatizata	1								
vin aromatizat	5	3	1						
sfecla rosie	1	1							
legume	3								
telina		2							
pere		1							
grapefruit		2							
portocale		2							
fructe		3							
ceapa uscata			1						
nr. probe	77	31	9	117					
ardei gras	1								
cartofi	3								
castraveti	1								
morcovi	1								
varza	4								
nr. probe	10			10					
ciuperci	2	1	3						
castraveti	2	1	3						
vin alb	2		2						
suc mere	1		1						
suc portocale	1		1						
piersici	2		2						
pere		2	2						
nectarine		1	1						
pastarnac		1	1						
mar		1	1						
cartofi		1	1						
nr. probe	10	8	18	36					
ciuperci	33	6	2						
legume	26		4						
suc fructe	22	21	2						
vin	4	38	7						

comert cu ridicata al
legumelor si fructelor

	mere	2	7						
	pere	1		1					
	sfecla rosie	1							
	fasole	1							
	cartofi	3							
	castraveti	2							
	ceapa	1	1						
	pepene verde	1							
	fructe	8	4						
	morcovi	2	2	2					
	nectar	1	7	2					
	portocale		1						
	conopida		1						
	nectarine		1						
	prune		1						
	dovlecel		1						
	patrunjel		3						
	struguri			1					
	rosii			1					
	fasole boabe			1					
unitati de comercializare cu amanuntul	nr. probe	108	94	23	225				
	ciuperci	1							
	ardei gras	1							
	mere	1							
	castraveti	2							
	morcovi	1							
magazin legume fructe	fasole boabe	1							
	nr. probe	7			7				
	morcovi	2							
	vin	8		5					
	ciuperci	12		1					
	cartofi	4							
	rosii	1							
	fasole boabe	4							
	ceapa uscata	1							
	gogosari	2							
	mere	6	1						
	piersici	1							
	prune	1							
	struguri	1							
	grau	1							
	guli	1							
	castraveti	1							
	ardei capia		1						
	grapefruit		2						
	lamai		1						
depozit alimentar	nr. probe	46	5	6	57				
	total general				1066				
	salata	54	12						
	spanac	42	24	4					

10	nitrati		salata iceberg		3									
			salata rosso		1									
			castraveti				1							
			lamai											
			vinete				1							
			Hipermarket supermarket											
			nr. probe		96	40	6	142						
			magazin alimentar											
				spanac	8									
				salata	5	4								
			nr. probe		13	4		17						
			piata agroalimentara											
				salata verde	8		2							
				spanac	2	1								
				sfecla rosie	1									
				morcovi	2									
			nr. probe		13	1	2	16						
			unitate prelucrare legume fructe	conserva spanac in saranam	3									
			nr. probe		3			3						
			unitati de comercializare cu amanuntul											
		spanac	27	10										
		salata	26	8	1									
		salata iceberc	2											
	nr. probe		55	18	1	74								
	comert cu ridicata al legumelor si fructelor													
		salata verde	2											
		spanac	2											
	nr. probe		4			4								
	depozit alimentar													
		ceapa		1										
		morcovi			1									
		spanac congelat			1									
	nr. probe			1	2	3								
	Total general					259								
11	3 MCPD	depozit alimentar	proteina vegetala		2									
			fabricare preparate din carne			3								
		nr. probe		2	3	5								
		Total general				5								
12	Precursori de dioxina si PCB similare dioxinei	Hipermarket supermarket												
			ulei floarea soarelui	4										
			piure de mere pt copii	2										
			margarina	1										
			alim pt copii		4									
		nr. probe		7	4		11							
		fabrica margarina si frisca												
			margarina	6										
			uleiuri si grasimi vegetale	2										
			frisca	1										
nr. probe		9				9								
fabricarea uleiului														
	ulei brut degumat de soia	2												
	ulei rafinat de floarea soara	17												
	ulei vegetal	13												
	ulei brut	4												
nr. probe		36				36								
Total general						56								
		nectar	3	4	1									
		fulgi cereale	1											
		suc fructe	5	7	3									

**Raportul rezultatelor analizelor de laborator în controlul oficial
al transporturilor de produse supuse prevederilor Deciziei Comisiei 2006/504/EC pentru anul 2008**

Țara de origine	Produsul (inclusiv produsele derivate din acestea)	Certificatul de origine	Frecvența controalelor la import	Numărul total de transporturi importate	Numărul de transporturi destinate prelevării și analizei pentru aflatoxină	Numărul de transporturi conforme cu legislația comunitară privind aflatoxina	Numărul transporturilor neconforme cu legislația comunitară privind aflatoxina
China (VI)	Arahide	100%	10%	442	40	40	0
Egipt	Arahide	100%	20%	20	2	2	0
Iran (If)	Fistic	100%	100%	20	15*	15	0
Turcia (Bv, Gl)	Fistic	100%	10%	23	3	3	0
Turcia (Bv, Gl)	Alune de pădure	100%	5%	42	17	17	0
Turcia	Smochine uscate	100%	10%	1	1	1	0
Brazilia (Bh)	Nuci Braziliene	100%	100%	7	7	7	0
USA	Migdale - VASP	100%	5%	15	3	3	0
USA	Migdale – non VASP	0%	100%	0	0	0	0
Brazilia	Arahide	0%	50%	0	0	0	0

Rezultatele programului de monitorizare a reziduurilor de pesticide in fructe, legume si cereale, pe anul 2008

Tabel A1-1 Rezultatele programului national de monitorizare in fructe:

Produs agricol	Probe analizate									Probe fara reziduuri de pesticide									Probe cu reziduuri de pesticide						Neidentificate	%Neid.		
	TOTAL	autohton	% autohton	import UE	% import UE	import nonUE	% import nonUE	Neidentificate	%Neid.	TOTAL	autohton	% autohton	import UE	% import UE	import nonUE	% import nonUE	Neidentificate	%Neid.	TOTAL	autohton	% autohton	import UE	% import UE	import nonUE			% import nonUE	
Banane	59	0	0	5	8,4	48	81,4	6	10,2	52	0	0,0	4	7,7	43	82,7	5	9,6	7	0	0	1	14,3	5	71,4	1	14,3	
Capsuni	111	89	80,2	3	2,7	17	15,3	2	1,8	101	82	81,2	3	3,0	14	13,9	2	2,0	10	7	70	0	0,0	3	30,0	0	0,0	
Cirese	32	30	93,7	1	3,15	1	3,15	0	0	30	29	96,7	0	0,0	1	3,3	0	0,0	2	1	50	1	50,0	0	0,0	0	0,0	
Grapefruit	40	0	0	3	15	34	85	3	15	6	0	0,0	1	16,7	5	83,3	0	0,0	34	0	0	2	5,9	29	85,3	3	8,8	
Kiwi	20	0	0	17	85	0	0	3	15	15	0	0,0	12	80,0	0	0,0	3	20,0	5	0	0	5	100,0	0	0,0	0	0,0	
Lamai	30	0	0	7	23,4	20	66,6	3	10	20	0	0,0	5	25,0	12	60,0	3	15,0	10	0	0	2	20,0	8	80,0	0	0,0	
Mandarine	38	0	0	17	44,7	15	39,5	6	15,8	18	0	0,0	8	44,4	8	44,4	2	11,1	20	0	0	9	45,0	7	35,0	4	20,0	
Mere	241	197	81,7	38	15,7	4	1,7	2	0,9	168	141	83,9	23	13,7	3	1,8	1	0,6	73	56	76,71	15	20,5	1	1,4	1	1,4	
Pepene galben	32	28	87,5	0	0	4	12,5	0	0	30	28	93,3	0	0,0	2	6,7	0	0,0	2	0	0	0	0,0	2	100,0	0	0,0	
Pepene verde	29	27	93,1	0	0	2	6,9	0	0	29	27	93,1	0	0,0	2	6,9	0	0,0	0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	
Pere	57	40	70,1	7	12,3	9	15,8	1	1,85	55	38	69,1	7	12,7	9	16,4	1	1,8	2	2	100	0	0,0	0	0,0	0	0,0	
Piersici	51	30	58,8	16	31,4	5	9,8	0	0	45	29	64,4	13	28,9	3	6,7	0	0,0	6	1	16,67	3	50,0	2	33,3	0	0,0	
Portocale	75	0	0	53	70,7	17	22,6	5	6,7	43	0	0,0	32	74,4	8	18,6	3	7,0	32	0	0	21	65,6	9	28,1	2	6,3	
Prune	36	36	100	0	0	0	0	0	0	35	35	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	1	100	0	0,0	0	0,0	0	0,0	
Struguri masa	95	60	63,2	17	17,9	14	14,7	4	4,2	54	42	77,8	3	5,6	6	11,1	3	5,6	41	18	43,9	14	34,1	8	19,5	1	2,4	
Struguri vin	97	97	100	0	0	0	0	0	0	72	72	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	25	25	100	0	0,0	0	0,0	0	0,0	
Visine	33	33	100	0	0	0	0	0	0	29	29	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	4	4	100	0	0,0	0	0,0	0	0,0	
Mure	1	1	100	0	0	0	0	0	0	1	1	100	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
TOTAL	1077	668	62	184	17,1	190	17,6	35	3,2	803	553	68,9	111	13,8	116	14,4	23	2,9	274	115	42,0	73	26,6	74	27	12	4,4	

Tabel A1-2 Rezultatele programului national de monitorizare in legume:

Produs agricol	Probe analizate									Probe fara reziduuri de pesticide								Probe cu reziduuri de pesticide									
	TOTAL	autohton	% autohton	import UE	% import UE	import nonUE	% import nonUE	Neidentificate	%Neid.	TOTAL	autohton	% autohton	import UE	% import UE	import nonUE	% import nonUE	Neidentificate	%Neid.	TOTAL	autohton	% autohton	import UE	% import UE	import nonUE	% import nonUE	Neidentificate	%Neid.
Ardei	104	74	71,1	15	14,5	14	13,5	1	0,9	95	67	70,5	15	15,8	12	12,6	1	1,1	9	7	77,8	0	0,0	2	22,2	0	0,0
Castraveti	67	56	83,5	5	7,5	3	4,5	3	4,5	61	50	82,0	5	8,2	3	4,9	3	4,9	6	6	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Cartofi timpurii	55	49	89	6	11	0	0	0	0	55	49	89,1	6	10,9	0	0,0	0	0,0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Cartofi toamna	109	99	90,8	8	7,4	1	0,9	1	0,9	108	98	90,7	8	7,4	1	0,9	1	0,9	1	1	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Ceapa	36	20	55,6	10	27,8	5	13,9	1	2,7	35	20	57,1	10	28,6	5	14,3	0	0,0	1	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	100,0
Ciuperci	25	23	92	2	8	0	0	0	0	25	23	92,0	2	8,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Conopida	20	19	95	1	5	0	0	0	0	20	19	95,0	1	5,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Dovlecei	25	25	100	0	0	0	0	0	0	23	23	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	2	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Fasole boabe	36	33	91,7	0	0	0	0	3	8,3	36	33	91,7	0	0,0	0	0,0	3	8,3	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Fasole verde	27	27	100	0	0	0	0	0	0	26	26	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	1	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Gogosari	39	38	97,4	1	2,6	0	0	0	0	38	37	97,4	1	2,6	0	0,0	0	0,0	1	1	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Mazare	9	9	100	0	0	0	0	0	0	9	9	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Morcovi	66	44	66,7	8	12,1	12	18,2	2	3	61	41	67,2	8	13,1	10	16,4	2	3,3	5	3	60,0	0	0,0	2	40,0	0	0,0
Pastarnac	2	2	100	0	0	0	0	0	0	2	2	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Patrunjel	9	9	100	0	0	0	0	0	0	7	7	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	2	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Praz	14	14	100	0	0	0	0	0	0	14	14	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Rosii	190	151	79,5	15	7,9	22	11,5	2	1	164	129	78,7	13	7,9	21	12,8	1	0,6	26	22	84,6	2	7,7	1	3,8	1	3,8
Salata	71	57	80,3	13	18,3	1	1,4	0	0	63	50	79,4	12	19,0	1	1,6	0	0,0	8	7	87,5	1	12,5	0	0,0	0	0,0
Sfecla rosie	17	17	100	0	0	0	0	0	0	15	15	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	2	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Sfecla zahar	7	7	100	0	0	0	0	0	0	7	7	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Spanac	41	41	100	0	0	0	0	0	0	40	40	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	1	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Telina	18	18	100	0	0	0	0	0	0	16	16	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	2	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Varza	63	56	88,9	5	7,9	1	1,6	1	1,6	61	54	88,5	5	8,2	1	1,6	1	1,6	2	2	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Vinete	27	24	88,9	2	7,4	0	0	1	3,7	27	24	88,9	2	7,4	0	0,0	1	3,7	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
TOTAL	1077	912	84,7	91	8,4	59	5,5	15	1,4	1008	853	84,6	88	8,7	54	5,4	13	1,3	69	59	85,5	3	4,3	5	7,2	2	2,9

Tabel A 2 – Substantele active monitorizate in 2008:

Denumire substanta activa	Nr. total probe analizate	Nr.probe cu reziduuri >LMA	% probe cu reziduuri >LMA	Nr. Probe cu reziduuri <LMA	% probe cu reziduuri <LMA	Metoda de determinare
Acefat	250	0	0	0	0	LC-MS MRM
Aldrin	2304	0	0	0	0	GC-ECD MRM
Atrazin	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
azinfos-etil	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
azinfos-metil	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
azoxistrobin	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
benalaxil	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
benfuracarb	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Bifenil	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
bifentrin	2304	0	0	48	2,08	GC-MS MRM
bitertanol	2304	0	0	1	0,05	GC-MS MRM
brompropilat	2304	0	0	11	0,47	GC-MS MRM
buprofezin	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
carbaril	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
carbofuran	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
carbosulfan	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Captan	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
chlorbenside	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
chlorthalonil	2304	0	0	15	1,08	GC-MS MRM
λ-cihalotrin	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
Ciflutrin 1	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
Ciflutrin 2	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
Ciflutrin 3	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
Ciflutrin 4	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
cipermetrin 1	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
cipermetrin 2	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
cipermetrin 3	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
cipermetrin 4	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
ciprodinil	2304	0	0	20	0,87	GC-MS MRM
clorpirifos	2304	0	0	111	4,81	GC-MS MRM
clorpirifos-metil	2304	0	0	12	0,52	GC-MS MRM
clorprofam	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
o,p-DDT	2304	0	0	2	0,09	GC-MS MRM
p,p-DDD	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
DDE	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
deltametrin	2304	0	0	0	0	GC-ECD MRM
diazinon	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM

diclorvos	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
dichlofluamid	2304	0	0	1	0,05	GC-MS MRM
dicofol	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
dicofol metabolit	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
difenilamina	2304	0	0	2	0,09	GC-MS MRM
dimetoat	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Endrin	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
α -endosulfan	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
β -endosulfan	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
endosulfan-sulfat	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
Esfenvalerat	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
Ethion	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Etofumesat	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Fenamifos	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Fenhexamid	2304	0	0	13	0,56	GC-MS MRM
Fenitroton	2304	0	0	1	0,05	GC-MS MRM
Fenvalerat	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
Flucitrinat	800	0	0	0	0	GC-ECD MRM
Fludioxinil	2304	0	0	7	0,31	GC-MS MRM
Folpet	2304	0	0	4	0,17	GC-MS MRM
Forat	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Formotion	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Fosalon	2304	0	0	1	0,05	GC-MS MRM
α -HCH*	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
β -HCH*	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Heptachlor	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Imazalil	400	0	0	10	0,43	LC-MS MRM
Imidacloprid	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Iprodion	400	0	0	0	0	GC-ECD MRM
krexosim metil	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Linden	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Linuron	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Mepanipirim	2304	0	0	2	0,09	GC-MS MRM
Metalaxil	2304	0	0	13	0,56	GC-MS MRM
Metamidofos	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Metidation	2304	0	0	5	0,22	GC-MS MRM
Metiocarb	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Metomil	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Metribuzin	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Miclobutanil	2304	0	0	4	0,17	GC-MS MRM
Monocrotofos	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Ometoat	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Ortofenilfenol	2304	0	0	13	0,56	GC-MS MRM
Oxadixil	2304	0	0	1	0,05	GC-MS MRM

oxidemeton-metil	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Parathion	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Penconazol	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Pendimetalin	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
permethrin 1	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
permethrin 2	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Pirimetanil	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Pirimicarb	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
pirimifos-metil	2304	0	0	4	0,17	GC-MS MRM
Procimidon	2304	0	0	2	0,09	GC-MS MRM
Procloraz	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Profam	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Profenofos	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Propargit	2304	0	0	40	1,74	GC-MS MRM
Propizamid	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Quinalfos	2304	0	0	1	0,05	GC-MS MRM
spiroxamin 1	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
spiroxamin 2	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
tebuconazol	2304	0	0	4	0,17	GC-MS MRM
Tecnazen	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
tiabendazol	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
Tiametoxam	400	0	0	0	0	LC-MS MRM
tolclofosmetil	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Tolilfluanid	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Triazofos	2304	0	0	0	0	GC-MS MRM
Vinclozolin	2304	0	0	3	0,13	GC-MS MRM

ORGANISME MODIFICATE GENETIC

PROGRAMUL NAȚIONAL DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL
în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2008

<i>Județul</i>	Nr. de inspecții	Nr. de prelevări de probe	Sanctiuni (nr. și cuantum)
ALBA	13	44	
ARAD	32	78	
ARGES	3	20	
BACAU	69	28	
BIHOR	4	4	
BISTRITA	53	32	
BOTOSANI	118	32	1 – 1000 RON
BRASOV	29	41	
BRAILA	49	18	
BUZAU	27	29	
CARAS SEVERIN	66	38	
CALARASI	47	44	
CLUJ	122	37	
CONSTANTA	67	44	
COVASNA	25	3	
DAMBOVITA	46	24	
DOLJ	109	10	
GALATI	68	35	
GIURGIU	45	21	
GORJ	52	28	
HARGHITA	12	5	
HUNEDOARA	174	33	1 – 500 RON
IALOMITA	72	33	2 – 2000 RON 1 av.
IASI	8	31	
INLFOV			
MARAMURES	15	4	
MEHEDINTI	48	30	
MURES	201	70	
NEAMT	98	31	2 av.
OLT	80	29	
PRAHOVA	80	66	
SATU-MARE	28	28	
SALAJ	33	22	
SIBIU	57	45	
SUCEAVA	91	47	
TELEORMAN	140	89	
TIMIS	184	65	
TULCEA	82	59	
VASLUI	47	42	
VALCEA	46	32	
VRANCEA	15	12	
BUCURESTI	60	48	
TOTAL	2615	1431	4 amenzi – 3500 RON 3 avertismente

MINISTERUL MEDIULUI SI DEZVOLTARII DURABILE
COMISARIATUL GENERAL

ORGANISME MODIFICATE GENETIC
PROGRAMUL NAȚIONAL DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL
în domeniul introducerii deliberate in mediu si pe piata a OMG –urilor
si utilizarea in conditii de izolare a MMG pe anul 2008

SOIA SI PORUMB

Nr · crt	JUDETUL	Controale		Probe prelevate			Nr. neconformi tati	Masuri aplicate
		Planificate	Realizate	Planificate	Realizate	Grad de indeplinire %		
1	ALBA	0	0	0	0	0	0	0
2	ARAD	1	1	0	0	0	0	0
3	ARGES	0	0	0	0	0	0	0
4	BACAU	0	0	0	0	0	0	0
5	BIHOR	1	2	0	0	0	0	0
6	BISTRITA	0	0	0	0	0	0	0
7	BOTOSANI	1	1	0	0	0	0	0
8	BRASOV	0	0	0	0	0	0	0
9	BRAILA	2	3	0	0	0	0	0
10	BUZAU	2	5	0	0	0	0	0
11	CARAS –SEVERIN	0	0	0	0	0	0	0
12	CALARASI	0	0	0	0	0	0	0
13	CLUJ	1	1	0	0	0	0	0
14	CONSTANTA	4	0	0	0	0	0	0
15	COVASNA	0	0	0	0	0	0	0
16	DAMBOVITA	2	0	0	0	0	0	0
17	DOLJ	1	1	0	0	0	0	0
18	GALATI	1	2	0	0	0	0	0
19	GIURGIU	9	24	0	0	0	9	9 avert.
20	GORJ	0	0	0	0	0	0	0
21	HARGHITA	0	0	0	0	0	0	0
22	HUNEDOARA	1	1	0	0	0	0	0
23	IALOMITA	0	0	0	0	0	0	0
24	IASI	2	0	0	0	0	0	0
25	ILFOV	0	0	0	0	0	0	0
26	MARAMURES	0	0	0	0	0	0	0
27	MEHEDINTI	0	0	0	0	0	0	0

28	MURES	0	0	0	0	0	0	0
29	NEAMT	1	0	0	0	0	0	0
30	OLT	1	4	0	0	0	0	0
31	PRAHOVA	0	0	0	0	0	0	0
32	SATU-MARE	3	6	0	0	0	0	0
33	SALAJ	0	0	0	0	0	0	0
34	SIBIU	0	0	0	0	0	0	0
35	SUCEAVA	0	0	0	0	0	0	0
36	TELEORMAN	3	3	0	0	0	2	2 amenzi cv
37	TIMIS	4	8	0	0	0	0	0
38	TULCEA	1	1	0	0	0	1	Distrug.culturii
39	VASLUI	0	0	0	0	0	0	0
40	VALCEA	0	0	0	0	0	0	0
41	VRANCEA	0	0	0	0	0	0	0
42	Bucuresti	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL		39	63	0	0	0	12	12

Toate obiectivele planificate au fost realizate

A. INSPECȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, anul 2008

► LICENȚE DE FABRICAȚIE ◀

(O.G.42/1995, Legea 123/1995, Republicată în 2008)

1. Grad de realizare a obiectivelor propuse:

Nr. crt.	Activitatea	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.	Compoziția, calitatea alimentelor	8.408	7.229	17	11	86	65	- Mijloace de transport insuficiente; - Personal de inspecție insuficient; - Efectuarea de alte acțiuni în cadrul DADR.(30%).
2.	Produse tradiționale	452	162	1	0	36	0	- Mijloace de transport insuficiente; - Personal de inspecție insuficient; - Efectuarea de alte acțiuni în cadrul DADR(30%).
3.	Produse cu denumire de origine	30	9	0	0	30	0	- Mijloace de transport insuficiente; - Personal de inspecție insuficient; - Efectuarea de alte acțiuni în cadrul DADR(30%).

2. Rezultate obținute :

Nr crt	Activitatea	Opera tori 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.	Compoziția, calitatea alimentelor	12.423	7.229	1.188	171	1.099	126	506	270/ 347.400	352
2.	Produse tradiționale	428	162	3	0	40	0	1	2/1600	0
3.	Produse cu denumire de	30	9	1	0	0	0	1	0	1

B. INSPECȚIA DEPOZITELOR DE CEREALE ȘI COMERCIALIZĂRI OUĂLOR

(O.U.G. 12/2006, Legea 225/2006, privind comercializarea cerealelor și H.G. 415/2004, privind regimul de comercializare a ouălor)

1. Grad de realizare a obiectivelor propuse:

Nr. crt.	Activitatea	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.	Depozite de cereale	2185	1910	34	0	87	0	- Mijloace de transport insuficiente; - Personal de inspecție insuficient; - Efectuarea de alte acțiuni în cadrul DADR.(30%).
2.	Structurile de vânzare a pâinii	7753	7152	0	0	92	0	- Mijloace de transport insuficiente; - Personal de inspecție insuficient; - Efectuarea de alte acțiuni în cadrul DADR(30%).
3.	Comercializarea ouălor	84	78	0	0	93	0	- Mijloace de transport insuficiente; - Personal de inspecție insuficient; - Efectuarea de alte acțiuni în cadrul DADR(30%).

2. Rezultate obținute :

Nr crt	Activitatea	Opera tori aflați in baza de date	Inspecții		Măsuri luate în urma inspecției:					
			Număr inspecții realizate	Număr unități neconforme urmare a inspecției	Autorizații suspen date	Autorizații retrase	Oprirea comer cializării	Nr. Avertis mente	Nr. amenzi/ valoarea lei	Recontroale efectuate pentru eliminarea neconformi-tăților
1.	Depozite de cereale	2.896	2.001	206	18	100	32	134	100/70.000	84
2.	Structurile de vânzare a pâinii	11.019	7.367	1.133	0	0	20	955	88/264.000	508
3.	Comercializarea	150	86	19	0	7	1	6	7/3500	8

	ouălor								
--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--

3. ANALIZA NECONFORMITĂȚILOR IDENTIFICATE ÎN CADRUL ACTIVITĂȚII DE CONTROL din care:

Activitatea	Nr. de neconformități constatate Total	Nerespectarea condițiilor care au stat la baza acordării autorizațiilor și a comercializării pâinii:						
		Funcționare fără autorizație	Neefectuarea analizelor de laborator	Neîndeplinirea condițiilor existente la data acordării autorizației	Nerespectarea condițiilor de depozitare	Nerespectarea condițiilor de ambalare	Nerespectarea afișării obligatorii a furnizorului, la comercializarea pâinii. OUG 12/2006, art. 11.	Alte deficiențe
Depozite de cereale	231	22	17	44	39	0	0	109
Structurile de vânzare a pâinii	1.318	0	0	0	0	0	1.127	191
Comercializarea ouălor	28	8	0	3	5	12	0	0

ANALIZA DATELOR

A. INSPECȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ:

1. Agenții economici aflați în baza de date:

- în anul 2008 – 12.881 de procesatori, mai puțini față de ani 2006-2007 – cu 5%;
- în anul 2007 - 13.642 de procesatori;
- în anul 2006 – 13.446 de procesatori.

2. Numărul de inspecții realizate:

- în 2008 - 7.400, mai multe inspecții cu 3%;
- în 2007 – 7.361;
- în 2006 - 7.178 (103%).

3. Numărul de neconformități găsite în urma controalelor efectuate:

- în 2008 - 1.440, au fost mai puține cu 8%, față de ani precedenți;
- în 2007 – 1.482;
- în 2006 - 1.191.

4. Măsuri luate în urma inspecțiilor efectuate:

4.1. suspendarea/ retragerea licențelor de fabricație:

- în 2008 – s-au retras 1310 licențe de fabricație, cu 23% mai mult față de ani precedenți;
- în 2007 - au fost suspendate 1024 licențe de fabricație;
- în 2006 - au fost suspendate 1002 licențe de fabricație.

4.2. oprirea fabricației:

- în 2008 – s-a oprit fabricarea de produse alimentare la 126 de agenți economici, cu 40% mai puțin față de ani 2007, 2006;
- 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.

4.3. sancționare cu avertisment scris;

- în 2008 – 508 unități au fost sancționate, mai puțin cu 40%, față de perioada 2006 – 2007;
- în 2007 – 934;
- în 2006 - 811.

4.4. sancționare cu amendă:

- nr. de amenzi în 2008 a fost de 272 cu valoarea de 349.000 lei, mai puțin cu 40%, față de 2007-2006;
- nr. de amenzi în 2007- 460 cu valoarea de 339.000 lei;

- nr. de amenzi în 2006 – 256 cu valoarea de 256.000 lei.

4.5. recontroale efectuate;

- în 2008 s-au efectuat 353 recontroale, mai puține cu 46%, față de ani precedenți;
- în 2007 s-au efectuat 734 recontroale;
- în 2006 s-au efectuat 551 recontroale.

5. Analiza neconformităților:

În urma controalelor efectuate s-au găsit:

- în anul 2008 – 1.440 de neconformități, mai puține față de perioada 2006-2007 cu 25%,
- în anul 2007 – 1.920 de neconformități;
- în anul 2006 s-au constatat 1.878 neconformități.

5.1. Neconformitățile au constat în următoarele:

a. nerespectarea parametrilor de calitate a produselor finite:

- în 2008 - s-au găsit 63 de neconformități, mai puțin cu 10%, față de ani precedenți;
- în 2007 – s-au găsit 72 de neconformități față de 2006 unde s-au găsit 27 de neconformități.

b. marcare și etichetare a produselor finite necorespunzător:

- în 2008 s-au înregistrat 68 de neconformități, mai puțin cu 27%, față de ani precedenți;
- în 2007 au fost 131 de neconformități;
- în 2006 s-au găsit 56 de neconformități.

c. nerespectarea instrucțiunilor tehnologice:

- în 2008 s-au înregistrat 79 de neconformități, mai puține cu 16%, față de ani precedenți;
- în 2007- s-au găsit 98 de neconformități;
- în 2006- s-au găsit 91 de neconformități.

d. funcționarea cu personal necalificat:

- în anul 2008, s-au înregistrat 49 de neconformități, mai puține cu 51% față de ani trecuți;
- în anul 2007 s-au găsit 103 neconformități;
- în anul 2006 s-au găsit 95 de neconformități.

e. utilizarea de materii prime și ingrediente necorespunzătoare din punct de vedere calitativ sau cu termeni de valabilitate expirat:

- în anul 2008, s-au înregistrat 30 de neconformități, mai puține cu 29%, față de 2007-2008;
- în 2007 s-au găsit 58 de neconformități;
- în 2006 s-au găsit 26 de neconformități.

B. INSPECȚIA DEPOZITELOR DE CEREALE

1. Operatori aflați în baza de date:

- în 2008 - 2.896, mai mult cu 23%, față de ani precedenți;
- în 2007 – 2.438 agenți economici;
- în 2006 - 2.273 agenți economici.

2. Numărul de inspecții efectuate:

- în 2008 s-au efectuat 2.001 de inspecții, mai mult cu 50%, față de 2007-2006;
- în 2007 s-au efectuat 1283 de inspecții;
- în 2006 s-au efectuat 1363 de inspecții.

3. Nr. de unități neconforme 206 în anul 2008, mai mult cu 17% față de anii precedenți (în 2007- 188 și în 2006 165).

4. Măsuri luate în urma inspecțiilor efectuate:

4.1. suspendarea autorizației de funcționare;

- în anul 2008 s-a suspendat activitatea a 118 depozite de cereale, mai mult cu 472%, față de ani precedenți;
- 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.

4.2. sancționare cu avertisment scris;

- în 2008 s-au înregistrat 134 de avertismente scrise, mai multe cu 21%, față de anii precedenți (în 2007 – 119, în 2006 – 99 de avertismente scrise);

4.3. sancționare cu amendă:

- în 2008 s-au înregistrat 100 de amenzi cu valoarea de 70.000 lei, mai multe amenzi față de anii precedenți (57%), în timp ce valoarea amenzilor au fost mai mici;
- nr. de amenzi în 2007- 69 cu valoarea de 345.000 lei;
- nr. de amenzi în 2006 - 18 cu valoarea de 17.700 lei.

4.4. recontroale efectuate;

- în 2008 s-au efectuat 84 de recontroale (în anul 2007 s-au efectuat 87 de recontroale, în timp ce în anul 2006 s-au efectuat 53 de recontroale).

1. Cauzele aparitiei neconformitatilor:

1.1. Depozitarea materiilor prime, auxiliare și finite în condiții necorespunzătoare:

- spațiile de depozitare a materiilor prime și finite improprii;
- nu se respectă parametrii de depozitare a alimentelor (temperatură, umiditate, aerare, aerisire, lotizarea produselor), ex. faina depozitată lângă perete, sarea depozitată direct pe pardoseală, carnea depozitată în aceeași camera frigorifică cu produsele finite.

1.2. Nerespectarea instrucțiunilor tehnologice de fabricație:

- nu se efectuează recepția cantitativă și calitativă a materiilor prime și auxiliare;
- necunoașterea prevederilor H.G. 1904/2006 privind obligativitatea verificării metrologice la aparatele de măsură și control ;
- nu se folosește sarea iodată în procesul tehnologic de obținere a pâinii ;
- materiile prime (faina, grâul) ambalate în saci necorespunzători și fără etichete;
- nu se efectuează cernerea manuală sau mecanică a făinii de grâu;
- lipsa laboratoarelor uzinale sau dotarea incompletă a acestora;
- nu se respectă parametri tehnologici la procesarea 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;
- funcționarea cu personal necalificat;
- necompletarea documentației care a stat la baza acordării licenței de fabricație cu modificările aparute pe parcurs (standarde de firmă, instrucțiunile 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 (100 de unități în anul 2008).

2. Acțiuni întreprinse pentru soluționarea neconformitatilor:

- În cazul deficiențelor minore constatate:

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

- In cazul deficientelor majore:

- agentii economici au fost sanctionati 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. Retragera sau suspendarea activitatii de functionare in domeniul alimentar;

- s-a suspendat activitatea de productie la 297 agenti economici din industria alimentara și a 18 depozite de cereale;
- amenzi sau alte sanctiuni administrative:
 - 272 de amenzi cu valoarea de 349.000 lei și 508 de avertismente scrise la agentii economici din industria alimentara;
 - 100 de amenzi cu valoarea de 70.000 lei și 134 avertismente scrise, la depozitele de cereale ;
 - la 100 de agentii economici, care fabricau produse alimentare fara a detine o licenta de fabricatie sau standarde de firma pentru produsele finite noi, s-a dispus oprirea fabricatiei, interzicerea de la comercializare a produselor fabricate 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;
- de asemenea MAPDR, a organizat 4 instruirii cu inspectori și directori de la DADR județene și al municipiului București.

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,TV și internet (www.madr.ro)

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 Judeatean de Politie, Oficiului Judetean pentru Protectia Consumatorului, Inspectoratului Teritorial de Munca, Directiei Judetene pentru Sanatate Publica si participa in echipe mixte la efectuarea de controale conform tematicilor comune.

TRECEREA PRIN POSTURILE DE INSPECTIE LA FRONTIERA IN TERMENI NUMERICI AI TRANSPORTURILOR
01.01 - 31.12.2008

Anexa nr. 12

A.N.S.V.S.A. - Direcția Import, Export, Tranzit și Inspectie la Frontieră

Nume P.I.F.	TOTAL	Tipul	Toate produsele pentru consum uman								Alte produse decât cele pentru consum uman								Animale vii																			
			T temperatură controlată				NT fără temperatură controlată				T temperatură controlată				NT fără temperatură controlată				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																																						
PL Constanta Nord	287 P		160				84								43																							
PL Constanta Sud	2557 P		1777	4			456	4							316																							
PL Constanta Sud	0 R+ZL																																					
PL Midia	53 P																																					
TOTAL	2897		1937	4	0	0	540	4	0	0	0	0	0	0	359	0	0	0	0	0	0	0	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
2. IASI																																						
PL Sculeni	7 R		3												1																							
PL Cristești	16 F														16																							
TOTAL	23		3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
3. OTOPENI																																						
PL AIBO	421 A		55				120								12				17												87				130			
TOTAL	421		55	0	0	0	120	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	87	0	0	0	130	0	0	0
4. SATU MARE																																						
PL Halmeu	254 R			9	3	4			3	4			3	4		5	230	1	1																			
PL Halmeu	14 F								2						14																							
TOTAL	268		0	9	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	19	230	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	1
5. SUCEAVA																																						
PL Siret	56 R		8	2		20		3					1	7					15																			
TOTAL	56		8	2	0	20	0	3	0	0	0	0	0	1	7	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
6. TIMIS																																						
PL Moravita	319 R		2		8	55	1	4	3	1			66	1	103	13							4	0	40	6					14			1				
PL Stamora Moravita	0 F																																					
TOTAL	319		2	0	8	55	1	4	3	1	0	0	0	0	66	1	103	13	4	0	0	0	40	6	0	0	0	0	0	0	14	0	0	1				
7. VASLUI																																						
PL Albita	572 R		11	2	16	98	3	2	3	4	1		4	140	71	1	64						13	1		3	4	1	6					138				
TOTAL	572		11	2	16	98	3	2	0	1	0	0	0	4	140	71	1	64	0	0	0	0	13	1	0	0	1	6	0	0	1	6	0	138				

TOTAL GENERAL 4556

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
2016	17	24	173		664	13	3	1		0	0	0	5	620	302	105	110	4	0	0	106	8	0	0	1	110	1	1	272				

- Legenda: 1 - import
2 - tranzit intrare
3 - tranzit iesire
4 - export
T - temperatura controlata (adica refrigerate sau congelate)
NT - fara temperatura controlata (ambiental)
U - unguitate
E - ecvidae
O - altele (animale de circ, animale de companie si CITES)
P - port
R+ZL - rutier+zona libera
R - rutier
F - feroviar
A - aeroport

**SITUAȚIA CENTRALIZATĂ A PROBELOR RECOLTATE ÎN POSTURILE DE INSPECȚIE LA FRONTIERĂ
ÎN PERIOADA IANUARIE – DECEMBRIE 2008**

Nr. crt.	Tipul de produse	Țara de origine	Analize solicitate	Data prelevării	Motivul prelevării			Rezultate pozitive	Rezultate negative	Decizia finală
					Plan de monitorizare	Măsurile de siguranță	Mesaje SRAFF, suspiciune			
I. Constanța Sud - Port										
1.	Ficat de pasăre	Brazilia	- Salmonella	10.01.2008			x		x	
2.	Ficat de pasăre	Brazilia	- Salmonella	10.01.2008			x		x	
3.	Făină de pește	China	- Salmonella - Enterobacteriaceae - Species protein determination	15.01.2008		x			x	
4.	Făină de pește	Peru	- Salmonella - Enterobacteriaceae - Species protein determination	22.01.2008		x			x	
5.	Ficat de pasăre	Brazilia	- Salmonella	01.02.2008			x		x	
6.	Făină de pește	Peru	- Salmonella - Species protein determination	04.02.2008		x			x	
7.	Făină de pește	Peru	- Salmonella - Species protein determination	05.02.2008		x			x	
8.	Făină de pește	Peru	- Salmonella - Species protein determination	06.02.2008		x			x	
9.	Pește congelat	Canada	- Anisakis	11.02.2008			x		x	
10.	Făină de pește	Peru	- Salmonella - Species protein determination	14.02.2008		x			x	
11.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella	15.02.2008			x		x	
12.	Pește congelat	Canada	- Metale grele - Histamine - Chloramphenicol	15.02.2008	x				x	
13.	Pește congelat	Canada	- Ivermectine	18.02.2008	x				x	
14.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella - Ronidazole - Dimetridazole	18.02.2008	x				x	
15.	Făină de pește	Canada		29.02.2008		x			x	
16.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	04.03.2008		x			x	
17.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	18.03.2008		x			x	
18.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	18.03.2008		x			x	
19.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella	21.03.2008			x		x	
20.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella	31.03.2008			x	x		Rejection
21.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella - Nitro furan	07.04.2008			x		x	

22.	Preparate din carne de pasăre	Brazilia	- Tetracycline - Salmonella - Nitro furan - Tetracycline	15.04.2008		x		x	
23.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella	16.04.2008		x		x	
24.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella	17.04.2008		x		x	
25.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella	25.04.2008		x		x	
26.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella	30.04.2008		x	x		Destroyed
27.	Ficat de pasăre	Brazilia	- Salmonella	07.05.2008		x		x	
28.	Ficat de pasăre	Brazilia	- Salmonella	08.05.2008		x		x	
29.	Ficat de pasăre	Brazilia	- Salmonella	08.05.2008		x		x	
30.	Făină de pește	China	- Anisakis	26.05.2008		x		x	
31.	Pet food	USA	- Salmonella	07.05.2008		x		x	
32.	Pet food	USA	- Salmonella	13.05.2008		x		x	
33.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	06.05.2008		x		x	
34.	Pet food	USA	- Salmonella	13.05.2008		x		x	
35.	Pet food	Canada	- Salmonella	15.05.2008		x		x	
36.	Ficat de pasăre	Brazilia	- Salmonella	02.06.2008		x			
37.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella	04.06.2008		x			
38.	Pește congelat	China	- Anisakis	04.06.2008		x			
39.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella	06.06.2008		x			
40.	Intestine de ovine	Libia	- Chloramphenicol	20.06.2008	x			x	
41.	Pește congelat	China	- Anisakis	30.06.2008		x			
42.	Pet food	USA	- Salmonella	01.07.2008		x		x	
43.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	03.07.2008			x		x
44.	Conserve de pește	Tailanda	- Cadmium, Histamine	25.07.2008		x		x	
45.	Pește congelat	China	- Anisakis	01.08.2008		x		x	
46.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	18.08.2008		x		x	
47.	Conserve de pește	Tunisia	- Metale grele	07.08.2008		x		x	
48.	Pește congelat	China	- Anisakis	25.08.2008		x		x	
49.	Pește congelat	China	- Anisakis	04.09.2008		x		x	
50.	Intestine de ovine	Libia	- Salmonella - E. coli	17.09.2008		x		x	
51.	Conserve de pește	Tailanda	- Metale grele	16.09.2008	x			x	
52.	Conserve de pește	Tailanda	- Clostridium Botulinum - Salmonella - Physical-chemical exam	24.09.2008		x		x	
53.	Pet food	USA	- Salmonella	04.09.2008		x		x	
54.	Pet food	USA	- Salmonella	16.09.2008		x		x	
55.	Făină de pește	Peru	- Enterobacteriaceae - Species protein determination	10.09.2008		x			
56.	Făină de pește	Peru	- Enterobacteriaceae - Species protein determination	22.09.2008		x		x	
57.	Făină de pește	Peru	- Enterobacteriaceae - Species protein determination	22.09.2008		x		x	
58.	Făină de pește	Peru	- Enterobacteriaceae - Species protein determination	29.09.2008		x		x	
59.		China	- Anisakis	12.10.2008		x		x	

	Pește congelat								
60.	Organe de pasăre	Brazilia	- Salmonella - Nitro furan - Tetracycline	16.10.2008	x			x	
61.	Pește congelat	China	- Anisakis	27.10.2008			x	x	
62.	Făină de pește	Peru	- Enterobacteriaceae - Species protein determination	08.10.2008			x	x	
63.	Făină de pește	Peru	- Enterobacteriaceae - Species protein determination	10.10.2008			x	x	
64.	Pet food	USA	- Salmonella	16.10.2008			x	x	
65.	Pet food	USA	- Salmonella	22.10.2008			x	x	
66.	Pește congelat	China	- Anisakis	10.11.2008			x	x	
67.	Conserve de pește	Tailanda	- Metale grele	04.11.2008	x			x	
68.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	04.11.2008	x		x	x	
69.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	04.11.2008	x			x	
70.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	04.11.2008	x			x	
71.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	04.11.2008	x			x	
72.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	04.11.2008	x			x	
73.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	04.11.2008	x			x	
74.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	04.11.2008	x			x	
75.	Pește congelat	Taiwan	- Anisakis - Metale grele	28.11.2008	x			x	
76.	Pește congelat	China	- Anisakis	10.12.2008			x	x	
77.	Pește congelat	Peru	- Species protein determination	19.12.2008			x	x	
II. North Constanta (port BIP)									
1.	Făină de pește	China	- Salmonella - Enterobacteriaceae - Species protein determination	28.01.2008			x		x
2.	Pește congelat	China	- Anisakis	11.02.2008			x		x
3.	Conserve caracatiță și creveți	Tailand	- Metale grele - Chloramphenicol	27.02.2008	x				x
4.	Creveți decorticați	Malaysia	- Salmonella	10.03.2008			x		x
5.	Conserve de pește	Tailanda	- Cadmium - Histamine	02.06.2008			x		x
6.	Pește congelat	China	- Anisakis	09.06.2008			x		x

7.	Conserve de pește	Tunisia	- Metale grele	25.07.2008	x				x	
8.	Pește congelat	China	- Anisakis	05.08.2008			x		x	
9.	Conserve de pește	Tunisia	- Metale grele	07.08.2008	x				x	
10.	Făină de pește	Peru	- Species protein determination	18.08.2008			x		x	
11.	Pește congelat	China	- Anisakis	25.08.2008			x		x	
12.	Conserve de pește	Tailanda	- Metale grele	21.11.2008	x					For the moment unknown result
III. Albita (road BIP)										
1.	Miere	R. Moldova	- Chloramphenicol - Organoclorurate - Ronidazol /Dimetridazol	30.01.2008	x				x	
2.	Miere	R. Moldova	-Tetracycline	08.05.2008					x	
3.	Inghețată	Federația Rusă	- Aflatoxina - L. monocytogenes	12.09.2008	x				x	
IV. Sculeni (road BIP)										
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
V. Siret (road BIP)										
1.	Pește congelat	Kazakhstan	- Metale grele - Histamine	28.09.2008	x				x	
VI. Halmeu (road BIP)										
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VII. Moravita										
1.	Făină de pește	Serbia	- Salmonella - Enterobacteriaceae	18.03.2008			x		x	
2.	Făină de pește	Serbia	- Salmonella - Enterobacteriaceae	06.05.2008					x	
3.	Făină de pește	Serbia	- Salmonella - Enterobacteriaceae	19.06.2008			x		x	
4.	Făină de pește	Serbia	- Salmonella - Enterobacteriaceae	29.08.2008			x		x	
VIII. Otopeni (airport)										
1.	Homari vii pentru consum uman	USA	- Metale grele	26.08.2008	x	-	-	-	x	

Biroul Audit Public Intern

In cadrul ANSVSA functioneaza o structura de audit public intern, prevazuta pentru anul 2008 cu un post de conducere si 5 posturi de executie. La nivelul DSVSA judetene si a municipiului Bucuresti si la nivelul celor trei laboratoare centrale de referinta functioneaza structuri de audit intern formate dintr-un auditor, subordonate directorilor executivi, care sunt ordonatori tertiar de credite.

In conformitate cu prevederile Legii 672/2002 privind auditul public intern, pe baza analizei riscurilor, anual se fundamenteaza si intocmesc planuri anuale de audit intern, care sunt aprobate de presedintele autoritatii, respectiv directorii executivi, pentru structurile subordonate. Totodata au fost fundamentate si elaborate, pe baza analizei riscurilor, planuri strategice de audit, pentru perioade mai mari de timp, respective 3-5 ani.

In conformitate cu planul de audit intern aprobat pentru anul 2008, la nivelul autoritatii au fost derulate 6 misiuni de audit intern din cele 10 planificate si au mai fost efectuate la cererea managerului 10 misiuni de audit ad-hoc, precum si alte activitati. In anul 2008 activitatea de audit intern la nivelul autoritatii a fost efectuata de 2 auditori interni, celelalte posturi fiind neocupate.

Au fost auditate cu prioritate domeniile mari de activitate, cu pondere in structura cheltuielilor autoritatii, cu riscuri semnificative, cum sunt: Programul 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, identificarea si inregistrarea bovinelor, ovinelor, suinelor si caprinelor, Programele de achizitii publice, Evaluarea structurilor si activitatilor sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor, Evaluarea activitatilor de inspectii si control, Utilizarea parcului auto si consumurile de carburanti, Evaluarea activitatilor din punctele de frontiera si altele.

Cu ocazia derularii misiunilor de audit intern, au fost constatate si analizate unele disfunctionalitati, care in principal se refera la urmatoarele aspecte:

- a) Existenta unor paralelisme, formulari inexacte sau neactualizate cu reglementarile in vigoare, in ROF si fisele de post;
- b) Deficiente in organizarea si exercitarea sistemelor de control intern, in sensul ca nu au fost implementate in totalitate prevederile OMFP nr. 946/2005 pentru aprobarea Codului Controlului Intern cuprinzand standardele de management/control intern la entitatile publice si pentru dezvoltarea sistemelor de control managerial;
- c) Lipsa unor proceduri scrise pentru unele activitati si forme de control intern, exercitate de directiile si compartimentele din autoritate sau institutiile publice din subordine, asa cum prevede OMFP nr. 1389/2006 privind modificarea si completarea OMFP nr. 946/2005.
- d) Unele deficiente de comunicare intre managementul la varf, managerii de linie si personalul angajat, intre diverse departamente si institutii publice din subordine;
- e) Alte nereguli si disfunctionalitati privind organizarea si derularea achizitiilor publice, incheierea, evidenta si urmarirea derularii contractelor, urmarirea, controlul si evidenta veniturilor publice si a veniturilor proprii, urmarirea si controlul eficientei cheltuielilor etc..

Prin materialele intocmite au fost formulate recomandari pentru eliminarea disfunctionalitatilor, intarirea controlului intern si imbunatatirea activitatilor in domeniile auditate.

Prin raportul privind activitatea de audit public intern desfasurata in anul 2008 au fost evidentiata principalele aspecte in domeniu, au fost facute propuneri pentru reorganizarea

activitatii de audit public intern la nivelul autoritatii, pentru a raspunde intr-o masura mai mare cerintelor reglementarilor in domeniu si prevederilor regulamentelor Comunitatii Europene.

Exista in curs de derulare un proces de reorganizare a structurilor de audit intern din cadrul autoritatii, pentru a raspunde mai bine reglementarilor europene in domeniu, pentru a particulariza problematica auditului intern la specificul si problematica autoritatii.

Tabel A- Grad de realizare a obiectivelor propuse

Nr. crt.	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	
1	5651	6842	316	562	100%	100%	

Tabel B - Rezultate obținute

Nr crt	Domeniul de activitate*	Inspecții		Probe prelevate/produs			Teste sanitație	
		Număr inspecții realizate	Număr unități neconforme urmarea inspecției	Număr probe prelevate	Număr neconformități	Rezultat analize laborator	Număr teste sanitație / nr. unități	Număr neconformități
1.	Unit. producție	163	66	15	-	9	30/4	-
2.	Unit.desfacere	1635	301	39	11	7	5/1	-
3.	Depozite alimente	138	14	1	-	-	32/6	2
4.	Unit. Alimentație publică	2037	267	97	44	89	366/51	13
5.	Unit. Alim colectivă	205	35	23	4	32	346/33	15
6.	Unit. catering	27	6	5	-	5	10/1	-

Tabel C - Rezultatele controalelor tematice și ale altor controale

Nr crt	Domeniul de activitate *	Inspecții		Probe prelevate/produs			Teste sanitație	
		Nr inspecții realizate	Nr unități neconforme urmarea inspecției	Nr probe prelevate	Nr neconformități	Rezultat analize laborator	Nr teste sanitație / nr. unități	Nr neconformități
1.	Unit. producție	92	29	26	-	26	55/9	4
2.	Unit.desfacere	515	74	1	-	1	22/7	2
3.	Depozite alimente	24	5	-	-	-	-	-
4.	Unit. Alimentație publică	623	139	13	-	13	49/7	3

5.	Unit. Alim colectivă	64	26	12	-	12	30/3	3
6.	Unit. catering	19	3	18	1	17	14/2	-

Tablel 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
					Documentații	Implementare	
1.	Unit. producție	13	23	5	5	9	29
2.	Unit. desfacere	156	247	24	22	19	156
3.	Depozite alimente	13	12	-	1	1	3
4.	Unit. Alimentație publică	170	304	12	9	15	53
5.	Unit. Alim colectivă	24	28	3	4	4	8
6.	Unit. catering	3	2	1	2	2	2