

EVALUAREA UNITĂȚILOR SUPUSE CONTROLULUI OFFICIAL ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR DE ORIGINE NONANIMALĂ

1. SCOP

Scopul procedurii este să descrie modul în care personalul DSVSA județene/a municipiului București desfășoară activitatea de evaluare și clasificare în funcție de risc a unităților supuse înregistrării și controlului pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

2. DOMENIU DE APLICARE

Prezenta procedura este aplicată în desfășurarea activității specifice de control oficial în vederea evaluării unităților supuse controlului în domeniul siguranței alimentelor de origine nonanimală de către inspectorii oficiali ce au atribuții în acest sens.

Evaluarea unităților este o activitate planificată care se realizează cu o frecvență stabilită prin actele normative în vigoare privind evaluarea și încadrarea în categorii de risc a unităților din domeniul siguranței alimentelor de origine nonanimală.

Această activitate vizează toate unitățile înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

3. ASPECTE GENERALE

Evaluarea, cu încadrarea în funcție de risc a unităților, se realizează după înregistrarea unităților supuse controlului sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor,

Fiind o activitate complexă, care analizează toate aspectele funcționării unei unități din domeniul siguranței alimentelor de origine nonanimală, evaluarea inițială a unităților nou înregistrate pentru desfășurarea de activități în domeniul sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor se realizează după un interval de maximum 3 luni de la înregistrare.

Acest interval de timp permite operatorului să desfășoare activitatea specifică, iar înregistrările realizate permit inspectorului evaluarea corectă a modului în care se realizează activitatea, modul de funcționare a sistemelor de control ale operatorului etc.

4. DESCRIEREA PROCEDURII

4.1. Planificarea evaluării

Planificarea evaluării unităților înregistrate se realizează în baza frecvenței stabilite în Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor.

La nivel județean se pot identifica suplimentar criterii care sunt luate în considerare la stabilirea frecvenței evaluării, cum ar fi:

a) Criterii ce au la bază operatorii și unitățile din domeniul siguranței alimentelor de origine nonanimală:

- Numărul operatorilor/unităților de pe raza județului,
- Istoricul operatorilor/unităților privind rezultatele evaluărilor anterioare,
- Istoricul operatorilor/unităților privind situațiile deosebite, cum ar fi: reclamații, neconformități notificate în SRAAF,
- Rezultatele controalelor oficiale efectuate în perioada scursă de la ultima evaluare,
- Situația neconformităților înregistrate în cadrul controalelor precedente – numărul și tipul acestora, frecvența reapariției lor, angajamentul operatorului privind aplicarea măsurilor corective pentru eliminarea neconformităților și a cauzelor apariției acestora,
- Sistemele de control ale operatorilor și eficacitatea implementării acestora etc.

b) Criterii ce au la bază resursele necesare desfășurării evaluării, cum ar fi:

- Resursele umane: numărul inspectorilor, pregătirea acestora etc.,
- Resursele materiale: mijloace de transport necesare, consumabile necesare,
- Resursele financiare: alocarea bugetară necesară pentru acoperirea cheltuielilor pe care le presupune desfășurarea activității conform planificării.

4.2. Pregătirea evaluării

Odată realizată planificarea activității de evaluare a unităților care desfășoară activitate/activități în domeniul siguranței alimentelor pe raza unui județ, pentru asigurarea implementării, se trece la desemnarea inspectorilor care vor realiza evaluarea. Desemnarea este făcută de coordonatorul structurii organizatorice din cadrul DSVSA județeană/a municipiului București care desfășoară, conform prevederilor ROF, activitatea de evaluare.

După desemnare, inspectorii procedează la:

- studierea cerințelor cuprinse în fișa de evaluare,
- documentarea privind legislația aferentă tematicii,
- documentarea privind istoricul activității/activităților desfășurate,
- pregătirea mapei personale (formulare utilizate în activitatea de control, ghiduri, articole birotică etc.),

- pregătirea altor materiale (aparatură foto, termometru etc.)
- pregătirea documentelor necesare efectuării deplasării (formular deplasare, fonduri necesare deplasării etc.).

4.3. Realizarea evaluării

Evaluarea este o activitate planificată și notificată către operator.

Evaluarea unei unități care desfășoară activitate în domeniul alimentar se realizează în prezența reprezentantului legal al operatorului sau a unei persoane desemnate de acesta.

În cadrul efectuării evaluării unei unități, inspectorul parcurge următorii pași:

- Odată ajuns la obiectivul ce urmează a fi controlat, contactează conducătorul unității sau pe reprezentantul legal al acesteia.
- Se legitimează și prezintă acestuia delegația, care va fi semnată și ștampilată de reprezentantul legal al unității.
- Solicită o persoană competentă din partea operatorului care să îl însoțească pe tot parcursul evaluării.
- Înregistrează controlul în Registrul unic de control al unității.
- Solicită să se înscrie în registrul de vizitatori și completează documentele anexe pe care le solicită conducerea unității, acolo unde este cazul.
- Respectă procedurile privind intrarea în unitate (inspectorul intră prin filtru, îmbracă echipamentul de protecție pus la dispoziție de unitate)
- Notează pe parcursul acțiunii toate observațiile care să conducă la o corectă evaluare a unității; de asemenea, notează eventualele neconformități sau deficiențe constatate.

Activitatea de evaluare se desfășoară în unitățile din domeniul alimentar după principiul „de la curat către murdar”.

În timpul controlului oficial respectă principiile conduitei funcționarului public, adoptând o atitudine de imparțialitate și respectând principiile transparenței și confidențialității în conformitate cu prevederile legislației specifice în vigoare,

Controlul oficial se desfășoară pe fluxul tehnologic în așa fel ca după încheierea acestuia să se poată trage concluzii coerente și complete.

Evaluarea are loc cu completarea fișei de evaluare a unității – datele necesare înscrierii în fișa sunt solicitate reprezentantului legal al operatorului și/sau sunt colectate în timpul deplasării pe fluxul tehnologic

În cadrul evaluării se desfășoară un amplu control documentar.

Nu se fac înscrisuri/sublinieri/corecturi pe documentele originale.

Se pot solicita copii după documentele prezentate în cadrul controlului, cu respectarea principiului confidențialității.

Fișa de evaluare se întocmește în două exemplare ce vor fi semnate și stampilate din care un exemplar este predat reprezentantului operatorului.

Fișa de evaluare se completează la toate rubricile și se detaliază toate neconformitățile și deficiențele constatate.

În cazul constatării unor deficiențe foarte grave (contaminări periculoase), inspectorul poate dispune oprirea activității parțial sau total și anunță de urgență șeful ierarhic superior.

Măsurile corective se stabilesc gradual, în funcție de gravitatea și complexitatea neconformităților constatate: stabilirea unui termen de recontrol, acordarea de sancțiuni contravenționale cu avertisment sau cu amendă, luarea măsurii de reținere oficială asupra unor produse suspicionate, propunerea de acordare de sancțiuni contravenționale complementare de suspendare temporară a activității sau de interzicere a activității desfășurate, așa cum este prevăzut de legislația în vigoare .

Părăsirea unității se face cu respectarea procedurilor de trecere prin filtru, acolo unde este cazul.

Fișa de evaluare a unității conține rubrici prin completarea cărora unitatea obține un punctaj, care o încadrează într-o anumită categorie de risc.

4.4. Menținerea și utilizarea înregistrărilor privind unitățile evaluate

Toate unitățile din domeniul alimentar înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor se înregistrează în catagrafia județului.

Catagrafia unităților evaluate la nivelul județului cuprinde datele referitoare la:

- înregistrarea unității,
- categoria de risc în care a fost încadrată unitatea,
- data evaluării,

Aceste date se actualizează ori de câte ori este necesar.

5. RESPONSABILITĂȚI

5.1. Inspectorii oficiali

- realizează controlul oficial
- aplică prevederile prezentei proceduri, cu respectarea succesiunii acțiunilor care trebuie întreprinse

5.2. Operatorii din domeniul alimentar

- respectă prevederile legislației din domeniul siguranței alimentelor
- comunică cu autoritatea competentă (DSVSA)

6. ÎNREGISTRĂRI/FORMULARE UTILIZATE

- Catagrafia unităților
- Registru/formular de evidență a unităților evaluate
- Fișă de evaluare a unităților de procesare a produselor alimentare
- Fișă de evaluare a unităților de alimentație publică înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, de tipul restaurantelor, restaurante cu autoservire, vagoane-restaurant, rulote, fast-food-uri, baruri, pizzerii, cantine, sau alte unități de alimentație publică unde se desfășoară activități de recepție, depozitare, preparare și servire a produselor alimentare
- Fișă de evaluare a unităților de comercializare a produselor alimentare
- Fișă de evaluare a unităților de producție primară a produselor alimentare de origine nonanimală