

**MINISTERUL SÃNÃTÃŢII**

**INSPECŢIA SANITARĂ DE STAT**

Strada Cristian Popişteanu nr.1-3, 010024, Bucureşti, ROMANIA

**RAPORT**

**referitor la acţiunea tematică de control privind verificarea respectării legislației în vigoare privind calitatea apei potabile de către întreprinderile cu profil alimentar care dețin surse proprii de apă**

În conformitate cu Planul naţional de acţiuni tematice de control în sănătate publică pentru anul 2024 şi ţinând cont de atribuţiile Ministerului Sănătăţii privind controlul respectării prevederilor legale în vigoare în ceea ce priveşte calitatea apei potabile, Inspecţia Sanitară de Stat a organizat şi a coordonat în perioada **01.02 – 29.02.2024** **acţiunea tematică de control privind verificarea respectării legislației în vigoare referitoare la calitatea apei potabile de către întreprinderile cu profil alimentar care dețin surse proprii de apă.**

Pe parcursul derulării acţiunii de control inspectorii sanitari au verificat respectarea reglementărilor legale în vigoare, respectiv:

* Ordonanța Guvernului nr. 7/2023 privind calitatea apei destinate consumului uman;
* HG nr. 971/2023 pentru aprobarea Normelor de supraveghere, monitorizare și inspectie sanitară a calității apei potabile;
* Ordinul MS nr. 1030/2009 privind aprobarea de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației, cu modificările și completările ulterioare.

Totodată, controalele au vizat verificarea respectării actelor normative legate de personal (HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare şi Ordinul nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă), precum și a altor reglementări specifice sectorului de apă potabilă care au legătură cu domeniul sănătăţii publice, cum ar fi:

* Ordinul nr. 275/2012 privind aprobarea Procedurii de reglementare sanitară pentru punerea pe piaţă a produselor, materialelor, substanţelor chimice/amestecurilor şi echipamentelor utilizate în contact cu apa potabilă, cu modificările și completările ulterioare;
* HG nr. 617/2014 privind stabilirea cadrului instituţional şi a unor măsuri pentru punerea în aplicare a Regulamentului (UE) nr. 528/2012 al Parlamentului European şi al Consiliului din 22 mai 2012 privind punerea la dispoziţie pe piaţă şi utilizarea produselor biocide, cu modificările și completările ulterioare, precum și ordinele specifice atât pentru aprobarea procedurii de avizare a produselor biocide care sunt plasate pe piaţă pe teritoriul României, cât și pentru efectuarea controalelor oficiale în domeniul produselor biocide.

De asemenea, în cadrul acțiunii de control, inspectorii sanitari au luat în considerare prevederile Ordinului nr. 824/2006 pentru aprobarea Normelor privind organizarea şi funcţionarea Inspecţiei Sanitare de Stat, cu modificările și completările ulterioare și au constatat contravețiile și au aplicat sancțiuni conform prevederilor HG nr. 857/2011 privind stabilirea şi sancţionarea contravenţiilor la normele din domeniul sănătăţii publice, cu modificările și completările ulterioare.

Inspectorii sanitari au efectuat controale, la nivel național, la **604 întreprinderi cu profil alimentar cu surse proprii de apă**, dintr-un total de **1229 unități catagrafiate** până la momentul controlului, pe diverse domenii din zona alimentară, au identificat neconformități, au aplicat:

* **201 avertismente**
* **53 amenzi în valoare de 151300 lei**

și au dispus **6 suspendări de activitate** la întreprinderi cu profil alimentar.

De asemenea, inspectorii sanitari au prelevat **539 probe de apă** din sursele proprii ale unităților care au fost analizate în cadrul laboratoarelor din cadrul DSP-urilor, rezultatele evidențiind că **355 probe au fost conforme** și **184 probe au fost neconforme** la parametrii chimici și/sau parametrii microbiologici și/sau parametrii indicatori.

Mai jos sunt prezentate rezultatele acțiunilor de control derulate de inspectorii sanitari la întreprinderi cu profil alimentar cu sursă proprie de apă.

1. **Producători de suplimente alimentare cu sursă proprie de apă**

La nivel național au fost verificați **doi producători de suplimente alimentare**, din numărul total de **5 producători catagrafiați** până la data controlului. Inspectorii sanitari din cadrul DSP Caraș Severin au aplicat **un avertisment** pentru neîntocmirea planului de monitorizare operațională și vizarea lui de către DSP. Pe parcursul efectuării verificărilor, inspectorii sanitari au prelevat **două probe de apă** care în urma analizării fizico-chimice și bacteriologice, a rezultat că **una dintre probe a fost conformă** și **una neconformă** la unul dintre parametrii chimici.

Pentru acestă neconformitate, inspectorii sanitari au dispus interzicerea apei pentru consumul uman, măsura conformării la parametrii de calitate a apei potabile și întreprinderea măsurilor necesare în acest sens; ulterior se vor recolta probe de apă pentru verificarea eficienței măsurilor întreprinse.

1. **Producători de alimente cu adaos de vitamine, minerale și alte substanțe cu sursă proprie de apă**

Cei **doi producători de alimente cu adaos de vitamine, minerale și alte substanțe catagrafiați** au fost **controlați de inspectorii sanitari**, de la ambii au fost recoltate probe de apă din sursele proprii care au fost analizate în laboratoarele DSP-urilor, rezultatele fiind conforme.

1. **Producători de ape îmbuteliate cu sursă proprie de apă**

Până la momentul controlului au fost **catagrafiați** la nivel national **33 producători de ape îmbuteliate** și au fost **controlați 24** dintre aceștia. Inspectorii sanitari din cadrul DSP Timiș au aplicat **o amendă în valoare de 3000 lei** pentru neefectuarea operatiunilor de curatenie si dezinfectie a ustensilelor, a suprafetelor și a ambalajelor. Pe parcursul derulării acțiunilor de control au fost recoltate **26 probe de apă** care au fost analizate, **25 dintre acestea au fost conforme** și **o probă neconformă** pentru parametrii microbiologici. După aplicarea de către operatorul economic a măsurilor de schimbare a filtrelor, de spălare și dezinfecți a rezervoarelor de înmagazinare, probele au fost conforme.

1. **Unitate producere apă gazoasă (sifonării) cu sursă proprie de apă**

Inspectorii sanitari au verificat toate cele **11 unități de producere apă gazoasă catagrafiate** până la data controlului și au recoltat **14 probe de apă** din sursele proprii ale unității, **10 fiind conforme** și **4 neconforme** la parametrii microbiologici și la un parametru indicator.

Pe durata controlului au fost aplicate de către inspectorii sanitari:

* **6 avertismente**
* **1 amendă în valoare de 5000 lei**

și au dispus **suspendarea activității** la un producător de apă gazoasă pentru producerea apei carbogazoase (sifon) din apă care nu corespunde condițiilor de calitate pentru apa de consum uman prevăzute în Ordonanța Guvernului nr. 7/2023 (DSP Sibiu).

Măsura dispusă de inspectorii sanitari a fost aceea de a se prevedea trepte suplimentare de tratare a apei (pentru reducerea amoniului și dezinfecția apei), astfel încât apa utilizată la producerea sifonului să se încadreze în parametrii de potabilitate prevăzuți de OG nr. 7/2023 și HG nr.971/2023.

În cadrul recontrolului s-a constatat că a fost efectuată revizia și dezinfecția instalației, au fost înlocuite filtrele și lampa UV pentru dezinfecția apei și s-au prezentat documente pentru echipamentele/produsele utilizate care atestau conformitatea acestora. Pentru certificarea potabilității apei s-au prezentat rapoarte de încercări emise de către laboratoare înregistrate la MS pentru controlul oficial al apei din care a rezultat că apa este corespunzătoare la parametrii microbiologici și fizico-chimici analizați. Inspectorii sanitari au întocmit proces verbal prin care s-a stabilit că activitatea poate fi reluată cu respectarea întocmai a prevederilor legislației în vigoare.

Neconformitățile identificate:

* neefectuarea monitorizării operaționale complete și a monitorizării de audit a calității apei utilizate;
* nerespectarea frecvenței monitorizării operaționale;
* neîntocmirea și netransmiterea programului anual de monitorizare;
* neprezentarea declarațiilor de conformitate pentru recipientele PET în care se îmbuteliază sifonul.

1. **Producători produse de panificație/paste făinoase/biscuiți cu sursă proprie de apă**

Inspectorii sanitari au verificat **99 producători** **produse de panificație/paste făinoase/biscuiți** din cei **157 producători catagrafiați** până la data controlului (circa 63%) și pentru neconformitățile identificate au aplicat:

* **38 avertismente**
* **13 amenzi în valoare de 32000 lei**

și au dispus **suspendarea activității** la un producător **produse de panificație/paste făinoase/biscuiți** la care proba de apă nu corespundea din punct de vedere al parametrilor microbiologici (DSP Harghita). După asanarea și dezinfecția sursei de apă a fost recoltată o nouă probă de apă, rezultatul acesteia fiind corespunzătoare prevederilor OG nr. 7/ 2023, fiind emis avizul de redeschidere a unității.

**Principalele neconformități identificate:**

* neasigurarea conformării la parametrii de calitate ai apei potabile;
* nerespectarea frecventei de monitorizare a calitatii apei potabile;
* neefectuarea monitorizării operaționale complete;
* neefectuarea monitorizării de audit a calității apei utilizate;
* lipsa autorizației sanitare de funcționare;
* lipsă cursuri cu privire la însușirea însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;
* neavizarea de către DSP a programului de monitorizare;
* efectuarea necorespunzatoare a monitorizarii operationale;
* utilizarea apei care nu corespunde indicatorilor de calitate;
* lipsă monitorizare operațională și de audit cu un laborator înregistrat la MS;
* neîntocmirea programului de monitorizare a calităţii apei potabile și netransmiterea pentru avizare la DSP
* neefectuarea periodica a lucrarilor de igenizare și de revizie a instalațiilor;
* neasigurarea apei potabile curente reci şi calde în cantităţi suficiente pentru acoperirea nevoilor tehnologice şi pentru întreţinerea curăţeniei.

Pe parcursul derulării acțiunii de control inspectorii sanitari au prelevat **100 probe de apă** din sursele proprii ale unităților, dintre care **53 probe au fost conforme** și **47 probe neconforme** (la unii parametrii chimici și microbiologici).

**Principalelel măsuri dispuse de inspectorii sanitari:**

* interzicerea utilizării apei din sursă proprie nepotabilă;
* utilizarea unei alte surse de apă potabilă autorizată până la refacerea calității apei din sursa proprie;
* luarea tuturor măsurilor pentru eliminarea neconformităților raportate la calitatea apei din sursă proprie;
* analizarea periodică a unei probe de la ieșirea din fiecare bazin de înmagazinare;
* asigurarea monitorizării zilnice a concentratiei clorului rezidual liber în registrul special;
* respectarea măsurilor de remediere conform prevederilor art. 26 din HG nr. 971/2023;
* instituirea măsurilor necesare pentru identificarea și eliminarea cauzelor care au determinat neconformitatea calității apei, în vederea conformării tuturor parametrilor de calitate la prevederile OG nr.7/2023;
* montarea unui fitru de amoniu și repetarea analizei la parametrul de amoniu;
* aducerea apei în parametrii de potabilitate;
* creșterea dozei de clor injectat în rețeaua de alimentare, astfel încât la intrarea în rețea să se obțină 0,5 mg/l clor liber, iar la capăt de rețea să se obțină 0,1 mg/l clor liber;
* dezinfecția apei din sursa utilizată, cu produse biocide avizate pentru dezinfecția apei din fântână, conform indicațiilor de pe eticheta produsului; după dezinfecția apei din fântână se va reanaliza proba de apă în laboratorul DSP;
* racordarea la rețeaua publică de apă deoarece s-au înregistrat neconformități la parametrul nitrați;
* ducerea la îndeplinire a măsurilor dispuse privind remedierea neconformitatilor înregistrate, se va relua procedura de prelevare a probelor de apa în vederea analizării acestora în laboratorul DSP;
* luarea măsurilor care se impun pentru încadrarea apei în parametrii de calitate prevăzuți în OG nr.7/2023 (verificare elemente constructive, dotare cu trepte de tratare pentru reducerea durității totale, a fierului, a turbidității și a nitraților și efectuarea dezinfecției), urmate de solicitarea autorizării sanitare a sursei de apă; până la certificarea potabilității apei prin buletin de analiză/raport de încercare emis de către un laborator înregistrat la MS pentru monitorizarea calității apei potabile se va utiliza în producție numai apă potabilă provenită din surse autorizate și care se încadrează în parametrii de calitate prevăzuți în OG nr.7/2023;
* reconstruirea ghizdului fântânii până la înălțimea de 70 – 100 cm deasupra solului și construirea unui acoperiș conform prevederilor Ordinului MS nr.119/2014;
* utilizarea în producție numai a apei potabile provenită din surse autorizate și care se încadrează în parametrii de calitate prevăzuți în OG nr.7/2023;
* spălarea, curățarea și dezinfecția rezervorului de înmagazinare, precum și a rețelei de distribuție cu produse pentru dezinfecție care să aibă aviz/autorizație emis/emisă de Comisia Națională pentru Produse Biocide, respectându-se cantitatea clorului activ în urma efectuării calculului, conform prevederilor Ordinului MS nr. 119/2014;
* măsuri imediate de încadrare a tuturor parametrilor analizați în valorile maxime admise conform OG nr. 7 /2023;
* reducerea parametrului amoniu și aducerea la valorile corespunzătoare, conform prevederilor legale în vigoare (Ordonanța nr. 7/2023) și repetarea obligatorie a analizelor pentru parametrii neconformi.

1. **Producători produse lactate cu sursă proprie de apă**

Din numărul total de **78 producători produse lactate catagrafiați** până la efectuarea controlului, **41 operatori conomici au fost controlați** (circa 53%) de către inspectorii sanitari care pentru deficiențele identificate au aplicat:

* **17 avertismente**
* 7 **amenzi în valoare de 14000 lei**

și s-a dispus **suspendarea activității** la un producător produse lactate deoarece apa utilizată în cadrul unității nu corespundea prevederilor Ordonanței nr. 7 din 2023 (DSP Arad). Ca urmare a remedierii deficiențelor care au stat la baza suspendării activității, unitatea a fost redeschisă.

În urma prelevării și analizării în cadrul laboratoarelor DSP a **41 probe de apă** a rezultat că **32 probe sunt conforme**, iar **9 probe neconforme** (preponderent valorile au fost la parametrii microbiologici unde s-au înregistrat depășiri).

**Cele mai multe neconformități identificate au fost următoarele:**

* utilizarea apei care nu corespunde condițiilor de potabilitate;
* programul monitorizării de control nu este transmis şi avizat la DSP;
* neefectuarea monitărizării de control şi audit;
* utilizarea unei surse de apă ce nu respectă indicatorii de calitate a apei potabile;
* lipsă monitorizării operaționale și de audit cu un laborator înregistrat la MS;
* neefectuarea cursurilor privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.

**Inspectorii sanitari au dispus următoarele măsuri:**

* s-a interzis utilizarea apei din sursa proprie în scop tehnologic și folosirea doar a apei potabile;
* efectuarea de operațiuni de curățare și dezinfecție a sursei de apă de unde se face aprovizionarea cu apă și utilizarea în procesul de producție a unei ape potabile din alte surse;
* se va utiliza doar apă potabilă în toate etapele procesului de producție care să corespundă valorilor stabilite de OG nr. 7/2023 și HG nr. 971/2023;
* curățarea și dezinfecția rezervorului de înmagazinare și a rețelei de distribuție și repetarea analizelor fizico-chimice și bacteriologice;
* spălarea, curățarea și dezinfecția rezervorului de înmagazinare, precum și a rețelei de distribuție cu produse pentru dezinfecție care să aibă aviz/autorizație emis/emisă de Comisia Națională pentru produse biocide, respectându-se cantitatea clorului activ în urma efectuării calculului, conform prevederilor Ordinului MS nr. 119/2014;
* interzicerea utilizării apei în procesul de producție fără asigurarea parametrilor de calitate, folosindu-se doar apă potabilă cu documente care să asigure calitatea acesteia;
* efectuarea corespunzătoare a dezinfecției apei și repetarea obligatoriu a analizelor conform prevederilor legislației specifice.

1. **Producători produse vegetale cu sursă proprie de apă**

În cadrul acțiunii tematice de control, inspectorii sanitari au verificat **9 producători produse vegelate** din totalul de **19 producători catagrafiați** la nivel național (ceea ce reprezintă 43%), au aplicat **3 avertismente** ca urmare a neconformităților identificate și au recoltat **9 probe de apă**, dintre care **8 probe au fost conforme** și **o probă neconformă** la unul dintre parametrii chimici.

**Deficiențe constatate de inspectorii sanitari:**

* absența autorizației snaitare de funcționare;
* nerespectarea dispozițiile legale din HG nr. 971/2023 referitoare la faptul că programele de monitorizare a calităţii apei potabile se întocmesc până la finalul anului în curs pentru anul următor şi se supun avizării DSP-urilor;
* utilizarea apei care nu îndeplinește condițiile de calitate din Ordonanța nr. 7/2023;
* nu a fost depusă documentația necesară obținerii unei noi autorizații sanitare de funcționare pentru noul sistem de tratare;
* nu a fost depusă documentația necesară modificării autorizațiilor de funcționare a stației de tratare;
* neefectuarea monitorizării operaționale și de audit cu frecvența, la parametrii specificați, în laboratoare înregistrate la MS pentru acest tip de analize, precum si nerecoltarea probelor de personal specializat;
* neefectuarea verificării eficienței operațiunilor de curățare și dezinfecție a bazinelor de înmagazinare;
* utilizarea de materiale în contact cu apa potabilă care nu sunt însoțite de avizele în conformitate cu Ordinul MS nr. 275/2012;
* nerespectarea prevederilor din Ordonanța nr. 7/2023 privind analizarea periodică a unei probe de la ieșirea fiecărui bazin de înmagazinare;
* robinetul pentru recoltarea probelor este din material plastic.

1. **Producători produse din carne cu sursă proprie de apă**

Inspectorii sanitari au verificat 65% dintre fabricanții produselor din carne, respectiv **61 producători produse din carne**, din numărul de **94 unități catagrafiate** până la momentul controlului și au aplicat:

* **23 avertismente**
* **3 amenzi în valoare de 4500 lei.**

Pe durata controlului au fost recoltate și analizate în cadrul laboratoarelor DSP-urilor **62 probe** de apă din sursele proprii ale unităților, dintre care **44 probe au fost conforme** și **18 probe neconforme** la unii parametrii chimici și/sau microbiologici.

**Pentru probele neconforme, inspectorii sanitari au dispus în principal următoarele măsuri:**

* interzicerea utilizării apei din sursă proprie nepotabilă;
* utilizarea unei alte surse de apă potabilă autorizată până la refacerea calității apei din sursa proprie;
* luarea tuturor măsurilor pentru eliminarea neconformităților raportate la calitatea apei din sursă proprie;
* apa din sursa proprie nu se poate folosi în contact cu alimentele ci doar la igienizarea grupurilor sanitare, a pavimentelor și a suprafețelor care nu intră în contact cu alimentul;
* adoptarea măsurilor necesare pentru identificarea şi eliminarea cauzelor care au determinat neconformitatea calităţii apei, conform prevederilor art. 26 alin. 4 din HG nr. 971/2023;
* instituirea măsurilor necesare pentru identificarea și eliminarea cauzelor care au determinat neconformitatea calității apei, în vederea conformării tuturor parametrilor de calitate la prevederile OG nr. 7/2023 și informarea DSP asupra acestora;
* identificarea și instalarea unei trepte de tratare a apei, astfel încât valorile determinarilor pentru parametrii la care se inregistreaza depăsiri, să corespundă valorilor maxime admise stabilite de legislatia in vigoare; expertizarea fizico-chimica și microbiologică a apei, din sursa proprie, trimestrial, cu laboratoarele DSP;
* luarea măsurilor de tratare a apei, eventual racordarea la o sursa de apă conformă, repetarea probei de apă la un laborator înregistrat la MS;
* achiziționarea și utilizarea biocidelor avizate de Comisia Națională pentru Produse Biocide;
* încadrarea apei în parametrii de calitate prevăzuți în OG nr. 7/2023 (verificarea elementelor constructive, golirea spălarea și dezinfecția rezervorului de apă, dotarea cu trepte de tratare pentru reducerea fierului și a turbidității și efectuarea dezinfecției), urmate de solicitarea autorizării sanitare a sursei de apă;.
* utilizarea în producție numai apă potabilă provenită din surse autorizate și care se încadrează în parametrii de calitate prevăzuți în OG nr. 7/2023, până la certificarea potabilității apei prin buletin de analiză/raport de încercare emis de către un laborator înregistrat la MS pentru monitorizarea calității apei potabile;
* efectuarea corespunzătoare a dezinfecției apei și repetarea analizelor, conform prevederilor legislației specifice.

**Principalele neconformități identificate:**

* neîntocmirea programului de monitorizare a apei și netransmiterea la DSP-uri;
* lipsă monitorizării operaționale și de audit cu un laborator înregistrat la MS;
* nerealizarea monitorizării de audit a calității apei utilizate;
* neasigurarea conformării la parametrii de calitate ai apei potabile;
* fântână fără zonă de protecție împrejmuită și capac protector;
* neasigurarea monitorizării calității apei (unitatea nu deține buletine de analiză a apei pentru anii anteriori);
* nerespectarea planului de monitorizare avizat de DSP;
* nerespectarea numarului parametrilor analizați stabiliți de legislația în vigoare;
* nerespectarea frecvenței de monitorizare a calității apei potabile;
* lipsa cursurilor privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă
* neefectuarea monitorizării de audit a calității apei utilizate

1. **Unități producătoare de materiale în contact cu alimentul cu sursă proprie de apă**

La nivel național au fost catagrafiate până la acest moment **10 unități producătoare de materiale în contact cu alimentul** cu sursă proprie de apă din care au fost controlate **8 unități**, inspectorii sanitari aplicând **3 avertismente.** În cursul acțiunii tematice au fost prelevate și analizate **11 probe de apă** din sursă proprie, dintre care **8 probe au fost conforme** și **3 probe neconforme** la unii parametrii microbiologici și indicatori. Pentru probele neconforme, inspectorii sanitari au dispus măsura aducerii apei în parametrii de potabilitate.

**Inspectorii sanitari au identificat ca principale neconformități:**

* neasigurarea apei la unii parametrii de calitate;
* neefectuarea monitorizării de control a calităţii apei potabile folosite în industria alimentară.
* neasigurarea perimetrului de protecție la bazinele de înmagazinare;
* neigienizarea spațiilor aferente stației;
* neîntreținerea corespunzătoare a acoperisului bazinelor;
* neîntocmirea pentru anul 2024 a planului de monitorizare;
* neasigurarea monitorizării zilnice a concentrației clorului rezidual liber;
* neefectuarea monitorizării operaționale și de audit cu frecvența, la parametrii specificați, în laboratoare înregistrate la MS si nerecoltarea probelor de personal specializat;
* neconcordanță la Anexa la autorizația sanitară de funcționare și la autorizația de gospodărire a apelor în ceea ce privește volumul de apă produs și apa tehnologică;
* neefectuarea verificării eficienței operațiunilor de curățare și dezinfecție a rețelei de distribuție după orice intervenție, precum și a bazinelor de înmagazinare;
* utilizarea de materiale în contact cu apa potabilă care nu sunt însoțite de avizele în conformitate cu Ordinul MS nr. 275/2012;
* nerespectarea privind analizarea periodică a unei probe de la ieșirea fiecărui bazin de înmagazinare.

1. **Unități producere ouă lichide, procesare ouă cu sursă proprie de apă**

Până la momentul controlului au fost **catagrafiate 5 unități producere ouă lichide, procesare ouă** și au fost controlate **2 unități** de către inspectorii sanitari care au aplicat **1 avertisment** pentru neefectuarea monitorizarii calitatii apei. Inspectorii sanitari au prelevat **3 probe de apă** care au fost analizate în cadrul DSP-urilor, rezultatul fiind **2 probe conforme** și **o probă neconformă** la unii parametrii microbiologici. Pentru pra neconformă, inspectorii sanitari au dispus realizarea dezinfecției sursei de apă conform prevederilor Ordinului MS nr. 119/2014 și repetarea analizelor.

1. **Abatoare cu sursă proprie de apă**

Inspectorii sanitari au controlat **24 abatoare cu sursă proprie de apă** (circa 67%)din numărul total de **36 unități catagrafiate,** au aplicat **10 avertismente** și **3 amenzi în valoare de 6000 lei.**

Pe parcursul activităților de verificare au fost recoltate **24 probe de apă**, dintre care **16 probe au fost conforme** și **8 probe neconforme** la unii parametrii microbiologici, chimici și indicatori.

**Pentru probele neconforme, inspectorii sanitari au dispus în principal următoarele măsuri:**

* interzicerea utilizării apei din sursă proprie nepotabilă;
* utilizarea unei alte surse de apă potabilă autorizată până la refacerea calității apei din sursa proprie;
* adoptarea tuturor măsurilor necesare în vederea reducerii sau eliminării riscului rezultat din nerespectarea valorilor admise pentru parametrii chimici neconformi;
* luarea măsurilor de încadrare a tuturor parametrilor de calitate a apei potabile în valorile maxime admise conform OG nr. 7/2023;
* efectuarea corespunzătoare a dezinfecției apei și repetarea analizelor conform prevederilor legislatiei specifice.

**Principalele neconformități identificate:**

* neîntocmirea și netransmiterea la DSP-uri a programului de monitorizare;
* nu a fost depusă în termen, pentru viza anuală, autorizația sanitară de funcționare pentru sursa de apă;
* neasigurarea conformării la parametrii de calitate ai apei potabile;
* nerealizarea în perioada anterioară controlului a monitorizării de audit a calității apei utilizate;
* neefectuarea de analize privind calitatea apei potabile în cadrul monitorizării operaționale cu un laborator neînregistrat la MS;
* neasigurarea apei potabile curente rece, necesară pentru acoperirea nevoilor tehnologice și pentru întreținerea curățeniei;
* nerespectarea frecvenței de monitorizare a calitatii apei potabile;
* neefectuarea monitorizării de audit;
* utilizarea apei care nu corespunde condițiilor de potabilitate.

1. **Unități procesare produse din pescuit cu sursă proprie de cpă**

La data controlului erau **catagrafiate la nivel național 11 unități procesare produse din pescuit** cu sursă proprie de apă, dintre care au fos **controlate 4 unități**, fiind aplicat de către inspectorii sanitari **un avertisment** pentru neîntocmirea planului de monitorizare operațională și nevizarea lui de către DSP. Inspectorii sanitari au prelevat **6 probe de apă** din care în urma analizării în cadrul laboratoarelor DSP a rezultat că **4 probe au fost conforme** și **2 neconforme** la unii parametrii microbiologici.

**Pentru probele neconforme, inspectorii sanitari au dispus aplicarea măsurilor de remediere conform prevederilor art. 26 din HG nr. 971/2023.**

1. **Unități alimentație publică ce deține sursă proprie de apă**

Inspectorii sanitari au verificat la nivel național **161 unități de alimentație publică** ce deține sursă proprie de apă din **438 unități catagrafiate** până la momentul controlului, ceea ce reprezintă circa 37% din numărul total de unități și au fost prelevate **127 probe** **de apă**, dintre care **80 au fost conforme** și **47 probe au fost neconforme** (unii parametrii micorbilogici și/sau chimici și/sau indicatori).

**Pentru probele neconforme inspectorii sanitari au dispus principalele măsuri, după cum urmează:**

* interzicerea utilizării la prepararea produselor alimentare a sursei de apă ce nu respectă indicatorii de calitate a apei potabile;
* utilizarea unei alte surse de apă potabilă autorizată până la refacerea calității apei din sursa proprie;
* luarea tuturor măsurilor pentru eliminarea neconformităților raportate la calitatea apei din sursă proprie și aducerea apei în parametrii de potabilitate;
* refacerea lucrarilor de igienizare si dezinfectie riguroasa a filtrelor, rezervoarelor si a instalatiei de transport apa;
* instituirea măsurilor necesare pentru identificarea și eliminarea cauzelor neconformității calității apei și conformarea tuturor parametrilor de calitate la valorile și concentrațiile admise de OG 7/2023;
* efectuarea manoperelor corespunzătoare de curățarea rezervorului de înmagazinare a apei, dezinfecția conformă cu biocide avizate, conform Ordinului MS nr.119/2014 și repetarea analizelor microbiologice;
* creșterea dozei de clor injectat în rețeaua de alimentare și refecarea analizelor de apă;
* înlocuirea filtrelor conform recomandărilor producătorului si efectuarea analizelor fizico-chimice pentru parametrii neconformi;
* asigurarea calității apei conform prevederilor OG nr. 7/2023 și respectarea frecvenței prevăzute de HG. nr. 971/2023;
* interzicerea activității până la asigurarea calității apei conform prevederilor OG nr. 7/2023;
* efectuarea unor noi analize pentru probele neconforme;
* masuri tehnico-organizatorice privind salubritzarea rețelei de distribuție a apei in unitate;
* spălarea și dezinfecția sursei de apă, precum și repetarea analizelor fizico-chimice și bacteriologice ale apei;
* dezinfecția sursei de apă proprie conform Ordinului MS nr. 119/2014 și repetarea probei de apă;
* utilizarea în procesul de preparare a hranei doar apă potabilă care să corespundă cerințelor calitative prevăzute în legislația sanitară în vigoare conform OG nr. 7/2023 și HG nr. 971/2023;
* încadrarea apei în parametrii de calitate prevăzuți în OG nr.7/2023 (verificarea etanșeității rolelor, dotarea cu trepte de tratare pentru reducerea fierului și efectuarea dezinfecției);
* până la certificarea potabilității apei prin buletin de analiză/raport de încercare emis de către un laborator înregistrat la MS pentru monitorizarea calității apei potabile se va utiliza în procesul de preparare mâncaruri numai apă potabilă provenită din surse autorizate și care se încadrează în parametrii de calitate prevăzuți în OG nr.7/2023;
* măsurile necesare în vederea reducerii parametrului fier și a parametrului microbiologic enterococi și aducerea la valorile corespunzătoare, conform prevederilor legale în vigoare (OG nr. 7/2023) și repetarea obligatorie a analizelor pentru parametrii neconformi.

Pe parcursul acțiunii tematice de control au aplicat:

* **54 avertismente**
* **11 amenzi în valoare de 27600 lei**

și au dispus **trei suspendări ale activității** pentru utilizarea apei care nu corespunde prevederilor OG nr. 7/2023 (DSP Arad și DSP Harghita), precum și pentru neasigurarea apei potabile în regim continuu (DSP Iași). Ca urmare a remedierii deficiențelor care au stat la baza suspendării activității, DSP Arad a dispus redeschiderea unității. După asanarea și dezinfecția sursei de apă inspectorii sanitari din cadrul DSP Harghita au recoltat o nouă probă de apă, rezultatul acesteia fiind corespunzătoare prevederilor OG nr. 7/2023, fiind emis avizul de redeschidere a unității.

**Cele mai multe deficiențe identificate de inspectorii sanitari au fost:**

* neîntocmirea și netransmiterea la DSP a programului de monitorizare a calității apei potabile;
* utilizarea apei care nu corespunde prevederilor Ordonanței nr 7/2023;
* programul anual de monitorizare nedepus pentru viză;
* neasigurarea treptelor de tratare pentru apa furnizată și a tehnologiilor de tratare a apei, respectiv dezinfecție;
* lipsa monitorizării operaționale a calității apei potabile;
* neasigurarea în unitate a apei potabile în cantități suficiente pentru acoperirea nevoilor tehnologice și pentru întreținerea curățeniei;
* neasigurarea de substanțe dezinfectante în cantități suficiente;
* neefectuarea monitorizării operaționale și de audit;
* neefectuarea cursurilor privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.

1. **Cantine cu sursă proprie de apă**

În cursul acțiunii de verificare au fost **controlate 13 cantine** cu sursă proprie de apă din cele **33 cantine catagrafiate** până la momentul controlului, ceea ce reprezintă aproximativ 39% din numărul total de cantine. Inspectorii sanitari au aplicat **6 avertismente** și **1 amendă** **în valoare de 2000 lei.**

Inspectorii sanitari au prelevat **11 probe de apă**, din care **5 probe au fost conforme** și **6 neconforme** la unii parametrii chimici și/sau microbiologici.

**Pentru probele neconforme, inspectorii sanitari au dispus următoarele măsuri:**

* interzicerea utilizării apei din sursă proprie nepotabilă;
* utilizarea unei alte surse de apă potabilă autorizată până la refacerea calității apei din sursa proprie;
* respectarea prevederilor HG nr. 971/2023 art. 26 privind măsurile de remediere;
* adoptarea unei soluții tehnice de reducere a conținutului de nitrați din apa potabilă, distribuită în centru, cu mențiunea că până la potabilizarea apei din sursa proprie, în procesul de preparare a alimentelor, și pentru consumul uman se va folosi doar apă potabilă, din surse autorizate sanitar.

**Neconformități identificate:**

* utilizarea apei care nu respectă indicatorii de calitate;
* neîntocmirea planului de monitorizare operațională și nevizarea lui de către DSP;
* nerespectarea frecvenței monitorizării apei;
* rezervorul de înmagazinare a apei nu este curăţat, spălat şi dezinfectat cel puţin o dată pe an;
* nedeținerea evidențelor privind dezinfecția;
* produsul biocid utilizat la dezinfecția apei nu era însoțit de aviz, nu se poate preciza data fabricației, termenul de valabilitate.

1. **Laboratoare de cofetărie și patiserie cu sursă proprie de apă**

Pe durata acțiunii tematice de control, la nivel național, inspectorii sanitari au verificat **27 laboratoare de cofetărie și patiserie cu sursă proprie de apă** din numărul de **38 unități catagrafiate** până la momentul verificărilor, ceea ce reprezintă 73% din numărul total. Inspectorii sanitari au aplicat **6 avertismente** și **1 amendă în valoare de 2000 lei**; au prelevat **23 probe de apă** și în urma analizării în laboratoarele DSP s-a constatat că **13 probe sunt conforme** și **10 probe neconforme** pentru unii parametrii microbiologici și/sau chimici.

**Pentru probele neconforme inspectorii sanitari au dispus ca următoarele măsuri:**

* aducerea apei în parametrii de potabilitate;
* creșterea dozei de clor injectat în rețeaua de alimentare;
* montarea unui **sistem de stații automate de denitrificare în vederea reducerii nitraților din apă și prelevarea unei alte probe de apă din punct de vedere fizico-chimic;**
* dezinfecția corespunzătoare a sursei de apă, urmată de o nouă analiză de laborator;
* afișarea la loc vizibil ”apa nu este bună de băut”;
* conformarea la parametrii de calitate și întreprinderea măsurilor necesare în acest sens;
* recoltarea de probe de apă pentru verificarea eficienței măsurilor întreprinse;
* înlocuirea filtrelor din componentele rețelei interne de distribuție.

**Cele mai multe neconformități identificate au fost:**

* neasigurarea apei la parametrii de calitate;
* neîntocmirea programelor de monitorizare a calităţii apei potabile și netransmiterea la DSP-uri pentru avizare;
* neefectuarea monitorizarii de control a calitatii apei potabile;
* lipsă certificatului de însușire a noţiunilor fundamentale de igienă.

1. **Cofetării și patiserii cu sursă proprie de apă**

Din numărul total de **11 cofetării și patiserii** cu sursă proprie de apă catagrafiate până la data controlului, inspectorii sanitari au verificat **3 astfel de unități** și au aplicat **2 avertismente** și **1 amendă în valoare de 5000 lei**. De asemenea, inspectorii sanitari au prelevat **3 probe de apă** din care **1 probă a fost conformă** și **2 neconforme** la unii parametrii microbiologici.

**Pentru probele neconforme, inspectorii sanitari au dispus măsura achiziționării și utilizării produselor dezinfectante avizate de MS.**

**Ca neconformități identificate se pot enumera:**

* calitatea necorespunzătoare a apei la unii parametrii;
* neefectuarea operațiunilor de curățenie și dezinfecție;
* pentru neefectuarea monitorizării calității apei potabile.

1. **Pensiuni turistice cu sursă proprie de apă**

Inspectorii snaitari au verificat **50 pensiuni turistice** (circa 36%) din numărul total de **140 pensiuni turistice catagrafiate** la nivel național și au aplicat:

* **11 avertismente**
* **3 amenzi în valoare de 8200 lei.**

Inspectorii sanitari au prelevat **26 probe de apă**, dintre care **19 probe au fost conforme** și **7 probe neconforme** la unii parametrii chimici și/sau microbiologici.

**Pentru probele neconforme inspectorii sanitari au dispus următoarele măsuri:**

* efectuarea operațiunilor de spălare și dezinfecție a sursei de apă/bazinului de înmagazinare și a rețelei de distribuție; prelevarea și analizarea unui alte probe de apă;
* asigurarea calității apei conform prevederilor OG nr. 7/2023;
* măsuri tehnico-organizatorice privind salubrizarea sursei de apă, a rezervorului și a rețelei de distribuție a apei în unitate.

**Principalele deficiențe identificate de inspectorii sanitari:**

* neasigurarea conformării la parametrii de calitate OG nr. 7/2023;
* neasigurarea întreţinerii instalaţiilor interioare de distribuire a apei, astfel încât să nu se modifice calitatea acesteia şi să nu fie afectată starea de sănătate a consumatorilor;
* neefectuarea auditului cu unități înregistrate la MS;
* lipsa autorizației sanitare de funcționare;
* nerespectarea frecvenței monitorizării operaționale a calității apei potabile;

1. **Unități catering cu sursă proprie de apă**

Pe durata acțiunii tematice de control au fost verificate de către inspectorii sanitari **13 unități de catering cu sursă proprie de apă** din numărul de **29 unități** (aproximativ 45% din numărul total), fiind aplicate **6 avertismente** și **2 amenzi în valoare de 4000 lei.**

Totodată, inspectorii sanitari au recoltat **8 probe de apă**, iar în urma analizării în laboratoarele DSP a rezultat că **4 probe de apă au fost conforme**, iar **4 probe de apă au fost neconforme** la unii parametrii microbiologici și/sau chimici.

**Pentru probele neconforme inspectorii sanitari au dispus:**

* luarea măsurilor necesare în vederea refacerii calității apei și repetarea analizelor pentru parametrii neconformi;
* asigurarea perimetrului de protecție conform prevederilor Ordinului MS nr. 119/2014;
* asigurarea conformării la parametrii de potabilitate a apei folosite în prepararea produselor alimentare.

**Neconformități identificate:**

* lipsă monitorizării operaționale și de audit a apei cu un laborator înregistrat la MS;
* neasigurarea conformarii la parametrii de calitate a apei potabile;
* lipsa controlului calității apei;
* neîntocmirea și netransmiterea la DSP a programului anual de monitorizare;
* neefectuarea cursurilor privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă
* utilizarea la prepararea produselor culinare a apei produse fără a respecta indicatorii de calitate a apei potabile;
* nerespectarea măsurilor prevăzute de normele de igienă în vigoare.

1. **Alte tipuri de producători și unități cu profil alimentar cu sursă proprie de apă**

Pe parcursul derulării acțiunilor tematice de control, inspectorii sanitari au verificat, de exemplu, și următorii producători și unități:

* prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor;
* fabricarea berii;
* fabricarea aditivilor alimentari;
* producător de băuturi nonalcoolice;
* producător de băuturi din fructe și legume;
* ambalator produse lactate;
* producator chips-uri;
* unitate de extracție miere și produse apicole;
* fabrica sucuri naturale din fructe;
* fabricarea produselor din cereale pentru mic dejun;
* fabrica de ciocolata;
* fabricare bauturi racoritoare;
* fabricare ulei;
* fabrica vinuri;
* producere pufuleti.

Inspectorii sanitari au verificat la nivel national **49 de unități** din categoriile de mai sus dintr-un total de **79 unități catagrafiate** la nivelul județelor și au aplicat **13 avertismente** și **6 amenzi în valoare de 38000 lei.**

De asemenea, inspectorii sanitari au recoltat **41 probe de apă** care au fost analizate în cadrul laboratoarelor DSP, rezultatul fiind acela că **28 probe au fost conforme** și **13 probe neconforme** la unii parametrii microbiologici și/sau chimici și/sau indicatori.

**Pentru probele neconforme inspectorii sanitari au dispus următoarele măsuri:**

* interzicerea utilizării apei din sursă proprie nepotabilă;
* utilizarea unei alte surse de apă potabilă autorizată până la refacerea calității apei din sursa proprie;
* luarea tuturor măsurilor pentru eliminarea neconformităților raportate la calitatea apei din sursă proprie;
* utilizarea doar a apei potabile în toate etapele procesului de producție care să corespundă valorilor stabilite de OG nr. 7/2023 și HG nr. 971/2023;
* amenajarea unui ghizd betonat în jurul fântânii care asigură apa potabilă în unitate;
* efectuarea dezinfecției sursei de apă și repetarea analizelor fizico-chimice și bacteriologice.

**Principalele neconformități identificate de inspectorii sanitari:**

* prepararea produsului finit cu apă care nu respectă indicatorii de calitate a apei potabile;
* nerespectarea efectuării buletinelor de analiză conform planului de monitorizare avizat de DSP;
* neefectuarea monitorizării calitatii apei;
* neîntocmirea și netransmiterea programului anual de monitorizare;
* nerespectarea frecvenței monitorizării operaționale;
* nevizare autorizației snaitare de funcționare;
* neîntocmirea și neavizarea planului de monitorizare a apei din sursă proprie;
* nerespectarea reglementărilor legale în vigoare privind utilizarea tehnologiilor de tratare si produselor biocide;
* utilizare produs biocid neavizat pentru dezinfecție;
* neîntreţinerea salubrităţii statiei de pompare si clorinare, in sensul ca spatiile sunt neigienizate, cu conducte neizolate, bazinul de inmagazinare prezinta tencuiala exfoliata pe unele portiuni;
* neefectuarea de analize in cadrul monitorizarii operationale cu laborator înregistrat la MS;
* lipsa cursurilor privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;
* probe de apă neconforme;
* lipsă fişă de aptitudine.

Pentru asigurarea protecţiei sănătăţii, inspectorii sanitari vor continua acţiunile de control privind verificarea respectării legislației în vigoare privind calitatea apei potabile de către întreprinderile cu profil alimentar care dețin surse proprii de apă, la care au fost depistate deficienţe şi abateri de la prevederile legislative în vigoare.