**RAPORT**

**privind rezultatele acțiunilor de control privind verificarea respectării legislației în vigoare privind alimentele tratate cu radiaţii ionizante și menţiunile nutriţionale şi de sănătate înscrise pe această categorie de alimente**

În conformitate cu Planul naţional de acţiuni tematice de control în sănătate publică, aprobat de ministrul Sănătății pentru anul 2023, precum şi a responsabilităţilor Ministerului Sănătăţii în domeniul alimentelor, Inspecţia Sanitară de Stat din cadrul Ministerului Sănătăţii a dispus organizarea, în perioada **15.05.2023 – 31.05.2023 a acţiunii tematice de control pentru verificarea respectării legislației în vigoare privind alimentele tratate cu radiaţii ionizante și menţiunile nutriţionale şi de sănătate înscrise pe această categorie de alimente**.

Acţiunile de control au constat în principal în verificarea respectării prevederilor:

- Ordinului comun al MSF/MAAP/CNCAN nr. 855/98/90/2002 pentru aprobarea Normelor privind alimentele şi ingredientele alimentare tratate cu radiaţii ionizante (Monitorul Oficial, Partea I, nr. 281/25.04.2002) – transpune Directiva CE 2/1999.

- Ordinului MSP nr. 870/2006 privind aprobarea listei cu alimentele şi ingredientele alimentare şi dozele maxime la care acestea pot fi tratate cu radiaţii ionizante, în vederea autorizării introducerii lor pe piaţă (Monitorul Oficial, Partea I, nr. 632/21.07.2006) – transpune Directiva CE 3/1999.

- Regulamentului (UE) nr. 625/2017 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, varianta consolidată în 2019.

- Ordinul nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

- Regulamentului CE nr. 1924/2006 privind menţiunile nutriţionale şi de sănătate înscrise pe produsele alimentare.

* Regulamentului CE nr. 432/2012 de stabilire a unei liste de menţiuni de sănătate permise, înscrise pe produsele alimentare, altele decât cele care se referă la reducerea riscului de îmbolnăvire şi la dezvoltarea şi sănătatea copiilor.

- Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea lucrătorilor.

- Ordinului Ministerului Sănătății și al Ministerului Educaţiei nr.2.209 / nr. 4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă.

**Totodată, în cadrul acțiunii tematice de control au fost prelevate 50 probe din** alimentele şi ingredientele alimentare menţionate în lista din Ordinul MS nr. 870 din 17 iulie 2006**, pentru** detecţia alimentelor iradiate**.**

 **Acţiunile de control au urmărit, în principal următoarele aspecte privind:**

**1. Verificarea prin sondaj a unor produse din categoriile alimentare permise a fi iradiate conform legislaţiei europene şi naţionale în vigoare: plante aromatice uscate, condimente, ingrediente vegetale uscate în special provenite din state din afara UE.**

**2. Verificarea prezenţei pe etichetele acestora a menţiunii tratamentului de iradiere: “iradiat” sau “tratat cu radiaţii ionizante” fie a întregului produs, fie a ingredientului respectiv;**

**3. Cerințele privind înscrierea mențiunilor nutriționale și de sănătate înscrise pe această categorie de alimente**

**4. Cerințele sanitare**

4.1 Circuite funcționale pe flux tehnologic, în cazul unităților producătoare.

4.2 Verificarea condițiilor igienico-sanitare.

4.3 Condiții de depozitare a materiilor prime, a produselor finite.

**5. Documentele care să ateste că se respectă regulile de bună practică și/sau standardele de calitate ale alimentelor, în cazul unităților producătoare,**

**6. Implementarea HACCP în cazul unităților producătoare:**

**7. Alte documente**,după caz:

a. Documentele de proveniență ;

b. Buletine de analiza / rapoarte de încercari (pentru materii prime și produs finit) eliberat de un laborator acreditat

- fișa de prezentare a produsului, lista ingredientelor produsului,

- declarație de conformitate pentru ambalaj, întocmit conform legislației în vigoare.

**8. Verificarea efectuării cursurilor privind însușirea noțiunilor funfamentale de igienă.**

**9. Supravegherea stării de sănătate şi a expunerii profesionale a lucrătorilor.**

 **În domeniul alimentelor tratate cu radiaţii ionizante, au fost efectuate un număr de 600 controale**, dintre care:

* **11 controale la producători și importatori;**
* **42 controale la distribuitori**;
* **547 controale la unități de desfacere**;

Au fost verificate un număr de **2535** de produse, din care **2498 corespunzătoare** și **37 necorespunzătoare.**

Cele **37 produse necorespunzătoare** au fost identificate de către DSP Arad - 10, DSP Brăila - 12 , DSP Harghita - 9, DSP Iași – 1, DSP Sibiu - 1 și DSP București – 4. respectiv:

**Menționăm faptul că, în cadrul controalelor în domeniul alimentelor tratate cu radiaţii ionizante au fost aplicate** **un număr total de 87 sancțiuni contravenționale, din care:**

* **avertismente = 46**
* **amenzi = 41** (DSP Arad - 12, în valoare de 41.600 lei, DSP Bacău - 3, în valoare de 8.000 lei, DSP Brăila - 9, în valoare de 11.100 lei, DSP Buzău - 2, în valoare de 4.000 lei, DSP Constanța - 5, în valoare de 12.000 lei, DSP Galați - 2, în valoare de 1.800 lei, DSP Giurgiu - 2, în valoare de 3.000 lei, DSP Harghita - 1, în valoare de 2.000 lei, DSP Hunedoara - 2, în valoare de 2.000 lei, DSP Prahova - 1, în valoare de 1.000 lei, DSP București - 2, în valoare de 12.000 lei),
* **valoare totală - 98.500 lei**

**Au fost scoase din consum 718 produse ambalate care au însumat 52,99 Kg de produse din categoriile alimentare permise a fi iradiate conform legislaţiei europene şi naţionale în vigoare.**

* **Din punct de vedere al verificării respectării cerințelor privind etichetarea, au fost verificate 2491 de produse, 36 fiind cu eticheta neconformă.**

**Neconformități identificate:**

* neetichetarea produselor alimentare în conformitate cu normele în vigoare;
* nerespectarea condițiilor specifice de utilizare a mențiunilor nutriționale înscrise pe eticheta produsului în conformitate cu Reg.UE 1924/2006;

**Măsură:**

* retragerea de la comercializare până la etichetarea în conformitate cu prevederile legale în vigoare.
* **Din punct de vedere al verificării buletinelor de analiza/rapoartelor de incercari, au fost verificate 150 de produse, toate fiind conforme.**
* **Din punct de vedere al verificării utilizării menţiunilor nutriţionale înscrise pe eticheta produselor controlate, au fost verificate 179 de produse, 3 erau necorespunzătoare, nefiind**

**Neconformități identificate:**

* nenotificarea produselor alimentare în Registrul mențiunilor nutriționale și de sănătate;

**Măsură:**

* retragerea de la comercializare până la notificarea produselor alimentare în Registrul mențiunilor nutriționale și de sănătate.
* **Din punct de vedere al verificării respectării condițiilor specifice pentru mențiunile nutriționale înscrise pe eticheta produselor controlate, au fost verificate 161 de produse, 2 fiind necorespunzătoare.**
* **Din punct de vedere al verificării utilizării menţiunilor de sanatate înscrise pe eticheta produselor controlate, au fost verificate 33 de produse, toate fiind conforme.**
* **Din punct de vedere al verificării respectării condițiilor specifice pentru mențiunile de sanatate înscrise pe eticheta produselor controlate, au fost verificate 28 de produse, toate fiind conforme.**
* **Din punct de vedere al condițiilor igienico-sanitare în unitățile controlate, au fost efectuate 600 de controale, 20 fiind necorespunzătoare.**

**Neconformități identificate:**

* neefectuarea operațiunilor de curățenie și/sau dezinfecție a locurilor de muncă, suprafețelor de lucru și ambalajelor în condițiile stabilite de normele igienico-sanitare în vigoare;
* materiale și mijloace de curățenie și dezinfecție nemarcate cu destinația spațiului de utilizare;
* nerespectarea ritmicităţii acţiunilor de combatere a insectelor şi rozătoarelor vectoare şi producătoare de disconfort;
* nerespectarea ritmicității efectuării operațiunilor de curățenie și dezinfecție la grupul sanitar;
* nerespectarea măsurilor prevăzute de normele de igienă în vigoare privind prepararea, păstrarea, depozitarea, transportul şi servirea produselor alimentare;
* **Din punct de vedere al spațiilor de depozitare în unitățile controlate, au fost efectuate 600 de controale, 8 fiind necorespunzătoare.**

**Neconformități identificate:**

* depozitarea ambalajelor produselor alimentare în condiții care pot determina contaminarea și impurificarea acestora;
* depozitarea produselor alimentare în condiții care pot determina contaminarea sau impurificarea acestora;
* depozitarea și expunerea alimentelor în condiții care nu sunt corespunzătoare pentru fiecare categorie;
* neasigurarea controlului şi înregistrării temperaturii în spațiile frigorifice şi neîntreţinerea lor prin neefectuarea reparaţiilor, reviziilor şi a igienizării;
* nerespectarea măsurilor prevăzute de normele de igienă în vigoare privind prepararea, păstrarea, depozitarea, transportul şi servirea produselor alimentare;
* **Din punct de vedere al materialelor de curățenie, dezinfecție și ustensile utilizate în unitățile controlate, au fost efectuate 600 de controale, 15 fiind necorespunzătoare.**

**Neconformități identificate:**

* neasigurarea dotării și aprovizionării unității cu material specific pentru curățenie și dezinfecție;
* neasigurarea în cantități suficiente a produselor biocide;
* neasigurarea de produse biocide corespunzătoare pe tipuri de biocide;
* utilizarea ustensilelor de curăţenie folosite pentru anexele sanitare şi gospodăreşti la curăţenia în spaţiile de producţie, prelucrare, depozitare şi servire a alimentelor;
* **Din punct de vedere al produselor de dezinfecție avizate utilizate în unitățile controlate, au fost verificate 666 de produse, 1 fiind necorespunzător.**

**Neconformități identificate:**

* utilizarea de produse biocide cu termen de valabilitate expirat;
* **Din punct de vedere al anexelor social-sanitare în unitățile controlate, au fost efectuate 600 de controale, 4 fiind necorespunzătoare.**

**Neconformități identificate:**

* neasigurarea apei calde curente , instalații nefuncționale la momentul controlului;
* neefectuarea operațiunilor de curățenie și dezinfecție a vestiarelor și grupurilor sanitare;
* **122 angajați care manipulau produsele alimentare nu aveau efectuate cursurile privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena iar 16 angajați nu aveau efectuat Controlul Medical Periodic.**

**Neconformități identificate:**

* lipsa certificatelor de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;
* nereactualizarea cursului pentru însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;
* neasigurarea de către angajatori din orice domeniu de activitate, public şi privat, a examinărilor medicale, prin medicii de medicina muncii, la angajare, la reluarea muncii, la schimbarea locului de muncă şi a controlului medical periodic al lucrătorilor;

 Precizăm faptul că, în cadrul acţiunilor de control, în cazul identificării de neconformităţi, inspectorii sanitari au informat Inspecția Sanitară de Stat din cadrul Ministerului Sănătății care a transmis adrese direcţiilor de sănătate publică în a căror arie teritorială își are sediul/punctul de lucru, producătorul/distribuitorul/persoanei responsabile de punerea pe piată a produselor neconforme, în vederea dispunerii măsurilor legale care se impun.

De asemenea, pentru asigurarea protecţiei sănătăţii, inspectorii sanitari vor continua acţiunile de control privind verificarea conformităţii **alimentelor tratate cu radiaţii ionizante și menţiunile nutriţionale şi de sănătate înscrise pe această categorie de alimente**, vor efectua recontroale la unităţile la care au fost depistate deficienţe de la prevederile legislaţiei în vigoare.