**RAPORT**

**privind rezultatele acțiunilor de control privind verificarea respectării legislației în vigoare privind alimentele tratate cu radiaţii ionizante**

În conformitate cu Planul naţional de acţiuni tematice de control în sănătate publică, aprobat de ministrul Sănătății pentru anul 2024, precum şi a responsabilităţilor Ministerului Sănătăţii în domeniul alimentelor, Inspecţia Sanitară de Stat din cadrul Ministerului Sănătăţii a dispus organizarea, în perioada **13.05.2024 – 31.05.2024 a acţiunii tematice de control pentru verificarea respectării legislației în vigoare privind alimentele tratate cu radiaţii ionizante**.

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.

- 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.

**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 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.

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

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

**6. 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.

**7. Verificarea efectuării cursurilor privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.**

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

**În domeniul alimentelor tratate cu radiaţii ionizante, au fost efectuate un număr de 566 controale**, dintre care:

* **7 controale la producători și importatori;**
* **41 controale la distribuitori**;
* **518 controale la unități de desfacere**;

Au fost verificate un număr de **2265** de produse, din care **2250 corespunzătoare** și **15 necorespunzătoare.**

Cele **15 produse necorespunzătoare** au fost identificate de către DSP Arad - 5, DSP Bistriţa-Năsăud - 4 , DSP Sibiu - 3, DSP Bucureşti – 3.

**Menționăm faptul că, în cadrul controalelor în domeniul alimentelor tratate cu radiaţii ionizante au fost aplicate** **un număr total de 57 sancțiuni contravenționale, din care:**

* **avertismente = 23**
* **amenzi = 34** (DSP Alba - 2, în valoare de 2.000 lei, DSP Arad - 9, în valoare de 23.400 lei, DSP Bacău - 1, în valoare de 1.000 lei, DSP Bihor - 1, în valoare de 1.000 lei, DSP Bistriţa-Năsăud - 1, în valoare de 3.000 lei, DSP Brăila - 2, în valoare de 2.600 lei, DSP Galaţi - 6, în valoare de 11.800 lei, DSP Hunedoara - 4, în valoare de 7.000 lei, DSP Prahova - 2, în valoare de 4.000 lei, DSP Sibiu - 2, în valoare de 6.600 lei, DSP Timiş - 1, în valoare de 2.000 lei, DSP Teleorman - 2, în valoare de 2.000 lei, DSP Bucureşti - 1, în valoare de 6.000 lei),
* **valoare totală - 72.400 lei**

**Au fost retrase de la comercializare 939 produse ambalate care au însumat 143,782 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 2265 de produse, 13 fiind cu eticheta neconformă.**

**Neconformități identificate:**

* neetichetarea produselor alimentare în conformitate cu normele în vigoare;
* neinscripționarea pe ambalaj a informațiilor obligatorii prevăzute de legislaţia în vigoare, și anume:
* locul de origine sau proveniență a alimentului;
* mențiune care să permită identificarea lotului;
* condiții de depozitare/păstrare;
* **Din punct de vedere al verificării buletinelor de analiza/rapoartelor de incercari, au fost verificate 156 de produse, toate fiind conforme.**
* **Din punct de vedere al condițiilor igienico-sanitare în unitățile controlate, au fost efectuate 589 de controale, 7 fiind necorespunzătoare.**

**Neconformități identificate:**

* neactualizarea procedurilor privind curățenia și dezinfecția cu substanțele folosite în prezent;
* procedurile de curățenie și dezinfecție sunt incomplete;
* 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;
* condițiile igienico-sanitare sunt necorespunzătoare la nivelul unităţii;
* neasigurarea unui spațiu special desemnat pentru păstrarea ustensilelor de curățenie;
* neefectuarea acţiunilor de combatere a insectelor şi rozătoarelor vectoare şi producătoare de disconfort;
* nerespectarea ritmicității efectuării operațiunilor de curățenie la grupul sanitar;
* **Din punct de vedere al spațiilor de depozitare în unitățile controlate, au fost efectuate 589 de controale, 2 fiind necorespunzătoare.**

**Neconformități identificate:**

* depozitarea necorespunzătoare a produselor alimentare în alte spaţii decât cele prevăzute în acest sens;
* **Din punct de vedere al condiţiilor de depozitare în unitățile controlate, au fost efectuate 613 de controale, 4 fiind necorespunzătoare.**

**Neconformități identificate:**

* depozitarea produselor alimentare în condiții care pot determina contaminarea acestora;
* nerespectarea măsurilor prevăzute de normele de igienă în vigoare privind depozitarea produselor alimentare;
* **Din punct de vedere al materialelor de curățenie, dezinfecție și ustensile utilizate în unitățile controlate, au fost efectuate 589 de controale, 13 fiind necorespunzătoare.**

**Neconformități identificate:**

* neasigurarea dotării și aprovizionării unității cu material specific pentru curățenie și dezinfecție;
* neasigurarea în cantități suficiente a produselor biocide şi a celor de curăţenie;
* neasigurarea de produse biocide corespunzătoare pe tipuri de biocide, în concordanță cu specificul activității prestate;
* neasigurarea în număr suficient de ustensile pentru curățenie, spălare și dezinfecție;
* utilizarea produselor biocide neavizate conform legislaţiei în vigoare sau cu termen de valabilitate expirat;
* **Din punct de vedere al produselor de dezinfecție avizate utilizate în unitățile controlate, au fost verificate 703 produse, 3 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 596 de controale, 2 fiind necorespunzătoare.**

**Neconformități identificate:**

* neasigurarea apei curente în unitate;
* neasigurarea apei calde curente;
* neasigurarea de vestiare pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție a alimentelor și a îmbrăcămintei individuale a personalului la nivelul unității;
* **Din punct de vedere al evacuării apelor uzate, colectarea şi depozitarea deşeurilor menajere în unitățile controlate, au fost efectuate 589 de controale, toate fiind corespunzătoare.**
* **187 angajați care manipulau produsele alimentare nu aveau efectuate cursurile privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena iar 9 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;

**Alte neconformități identificate:**

* produse alimentare cu termen de valabilitate depăşit;
* neasigurarea în unităţile de alimentaţie publică şi colectivă a spaţiilor şi circuitelor funcţionale stabilite prin normele de igienă în vigoare;
* neutilizarea corectă sau conform instrucţiunilor producătorului a produselor biocide;

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 vor efectua recontroale la unităţile la care au fost depistate deficienţe de la prevederile legislaţiei în vigoare.