**Nr. AR 15479/646/01.09 .2022**

**Raport**

**privind rezultatul acţiunilor de control pentru verificarea respectarii legislatiei în domeniul aditivilor alimentari destinati consumului uman**

În conformitate cu Planul naţional de acţiuni tematice de control în sănătate publică pe anul 2022, atribuţiile Ministerului Sănătăţii în domeniul aditivilor alimentari și tinând cont de adresa Institutului Național de Sănătate Publică nr. 15740/21.10.2021referitoare la realizarea în cadrul Programului național de sănătate publică - “MONITORIZAREA CONSUMULUI DE ADITIVILOR ALIMENTARI” a activității de inspecție sanitară de stat, Inspecţia Sanitară de Stat din cadrul Ministerului Sănătăţii a dispuns **organizarea în perioada 04.07.2022 – 29.07.2022a acțiunii tematice de control pentru verificarea respectarii legislatiei în domeniul aditivilor alimentari destinati consumului uman**.

Inspectorii sanitari/asistenţii inspectori sanitari din cadrul directiilor de sănătate publică judeţene şi a municipiului Bucureşti, în cadrul acțiunii tematice de control **au recoltat un număr de 31 probe** conform metodologiei Institutului Național de Sănătate Publică, pentru determinarea de sulfiți din băuturi tip cidru și diverse sortimente de bere cu arome de fructe (cu și fără alcool) provenind de la producătorii autohtoni, astfel:

**- 10 probe de cidru,**

**- 13 probe de** **bere cu aromă de fructe, cu alcool,**

- **8 probe de bere cu aromă de fructe, fără alcool.**

Până la data întocmirii prezentului raport, nu au fost primite de la Direcțiile de Sănătate Publică, adrese referitoare la rezultatele probelor prelevate. În funcţie de rezultatele determinărilor, inspectorii sanitari din cadrul DSP-urilor vor dispune măsurile legale care se impun, după caz.

**Acţiunile de control au avut în vedere, în principal verificarea respectării prevederilor următoarelor acte normative:**

* Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European şi al Consiliului privind aditivii alimentari - cu modificările ulterioare .
* Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 de modificare a anexei II la Reg. (CE) nr. 1333/2008 prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari – cu modificările ulterioare.

Controalele privind aditivii alimentari au avut ca obiectiv verificarea cerinţelor privind conformitatea aditivilor alimentari, etichetarea acestora, existenţa fișelor tehnice, buletinelor de analiză/rapoartelor de încercare privind criteriile de puritate, condiţiile de utilizare a aditivilor alimentari, precum şi modul de dozare a acestora în unitățile de producție, utilizatoare de aditivi alimentari.

Din centralizarea datelor primite de la direcţiile de sănătate publică a reieşit că în perioada menţionată pentru desfăşurarea acţiunilor de control **au fost efectuate 478 controale în următoarele tipuri de unități:**

**- nr. controale la producători autohtoni de cidru și diverse sortimente de bere cu arome de fructe (cu și fără alcool) - 16 controale** (în județele: Arad -1, Argeș - 1, Bacău -1, Buzau 1, Cluj -6, Mureș -1, Prahova -1 și municipiul București-1);

**- nr. controale la producători autohtoni de aditivi alimentari - 7 controale** (în județele: Alba-1, Arad -1, Bihor -1, Bacău -2, Dâmbovița -1 și Mureș -1 );

**- nr. controale la importatori/distribuitori de aditivi alimentari - 52 controale. u**

**- nr. controale la utilizatori de aditivi alimentari** de tipul: laboratoare de cofetărie,

laboratoare de patiserie, unități gelaterie/fabrici înghețată, unități de carmangerie/fabrici preparate carne, unde au fost verificați aditivii alimentari utilizați la prepararea produselor alimentare: **403 controale;**

**Din centralizarea datelor și din rapoarte a reieșit faptul că, la nivel national au fost verificate:**

* **1058 produse produse alimentare finite care conțineau aditivi alimentari, din care 70 au fost necorespunzătoare** (produse cu termen de valabilitate depășit).
* **2161 etichete ale produselor finite și aditivilor alimentari utilizați la prepararea produselor finite, din care 321 necorespunzătoare** (exemplu: în unele cazuri pe eticheta produselor finite nu sunt menționați aditivii alimentari din ingredientele utilizate).

**Totodată, din rapoartele transmise de direcțiile de sănătate publică s-au evidenţiat următoarele neconformităţi:**

* **Recepția și introducerea în procesul de producție a materiilor prime și auxiliare**

**necorespunzătoare** și fără documente care atestă că acestea sunt sigure pentru consumul uman.

* **Dozarea aditivilor alimentari în mod necorespunzator**,în sensul că, unele unități care utilizează aditivii alimentari nu au prezentat inspectorilor sanitari:fișele tehnice a aditivilor alimentari, nu s-a făcut dovada provenienței acestora. De asemenea, nu se respectau modul de utilizare și codițiile de utilizare, neprezentându-se rețetele după care se realizau produsele/preparatele finite.

**Exemplul 1:**

In județul Arad la 29 utilizatori (5 carmangerii, 2 laboratoare de înghețată,14 laboratoare de patiserie-cofetărie, 8 brutării) au fost verificate 36 amestecuri de ingrediente care conțin aditivi, a fost verificat modul de dozare al aditivilor alimentari și condițiile de utilizare și s-au constatat următoarele neconformități:

* **Aditivul E 451, (SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE FOOD ADDITIVE)** utilizat fără date de identificare în limba română, nu s-a prezentat fișa tehnică a produsului, nu s-a făcut dovada provenienței produsului și rețeta după care se realizau produsele finite, nu se respectă modul de utilizare și condițiile de utilizare, neprezentându-se rețetele pentru preparatele din carne.
* **Pentru 13 coloranți alimentari verificați și menționați mai jos**, nu s-au putut prezenta **fișele de produs** pentru acestea, **modul de utilizare** și condițiile de utilizare nu sunt corespunzătoare (etichetele în limba română se află pe ambalajele secundare-cutii de carton- care se înlătură în momentul începerii utilizării, ca atare, nu mai există informații în limba română pentru parte din coloranți). În rețetele prezentate nu este specificată cantitatea de colorant care se utilizează.

1.COLORANT GALBEN LIMONE –COLORGEL 100gr- Colorant alimentar sub forma de gel, (coloranti E102, agent gelifiere E406, acid citric E330, conservant E202), dozaj recomandat:maxim de 11.76 grame la 1 kg de pasta de zahăr.

2. COLORANT ROZ CANDY –COLORGEL 100 gr- Colorant alimentar sub forma de gel pentru produse pe baza de zahar, (coloranti : azorubineE122, agent gelifiere E406, acid citric E330, conservant E202.) dozaj recomandat: 2.35 grame la 1 kg de pasta de zahar sau produs care urmeaza a fi colorat.

3. COLORANT PELLE –COLORGEL 100 gr- Colorant alimentar sub forma de gel pentru produse pe baza de zahar (coloranți : E102,E122,E133, agent gelifiere E406, acid citric E330, conservant E202),dozaj recomandat:dozaj maxim de 34.89 grame la 1 kg de pasta de zahar sau produs care urmează a fi colorat.

4. COLORANT ALBASTRU SKY –COLORGEL 100 gr -Colorant alimentar sub forma de gel pentru produse pe baza de zahar,( coloranti E133, agent gelifiere E406, acid citric E330, conservant E202), dozaj recomandat: maxim de 15.69 grame la 1 kg de pasta de zahar.

5. COLORANT ROSA FRAGOLA –COLORGEL 100 gr- Colorant alimentar sub forma de gel pentru produse pe baza de zahar (coloranti rosu E129, agent gelifiere E406, acid citric E330, conservant E202), dozaj recomandat:maxim de 11.76 grame la 1 kg de pasta de zahar sau produs care urmeaza a fi colorat.

6. COLORANT VERDE BOSCO –COLORGEL 100 gr- Colorant alimentar sub forma de gel pentru produse pe baza de zahar (coloranti brilliant blue FCF E133,tartrazina E102, maro HT E155, negru brilliant PN E151,azorubine E122,galben sunset E110, agent gelifiere E406, acid citric E330, conservant E202), dozaj recomandat: maxim de 6.54 grame la 1 kg de pasta de zahar sau produs care urmeaza a fi colorat.

7. COLORANT ALBASTRU AZZURRO – COLORGEL 100gr- Colorant alimentar sub forma de gel pentru produse pe baza de zahar, (coloranti brilliant blue FCF E133,tartrazine E102, agent gelifiere E406, acid citric E330, conservant E202) dozaj recomandat: maxim de 47 grame la 1 kg de pasta de zahar sau produs care urmeaza a fi colorat.

**Exemplul 2:**

În județul Argeș, în urma verificării în unitățile de productie a conditiilor de utilizare a aditivilor alimentari, conform Regulamentului UE 1333/2008, anexa II, un produs alimentar finit conținea un aditiv neadmis în categoria respectivă (“Condiment pentru mici cu sare”, care conform etichetei, are în compoziție colorantul E 160c-extract de ardei roșu).

**Exemplul 3:**

În județul Olt pentru un **colorant ce conținea aditivii alimentari:** E 171, E 172, fișa produsului nu a fost furnizată cumpărătorului în limba română conform prevederilor Ordinul MS nr. 438/2002, art.7, ci în limba engleză.

* **O altă neconformitate frecventă s-a înregistrat în ceea ce privește condițiile de utilizare a aditivilor alimentari**, în sensul că, în unele cazuri nu există specificații tehnice privind utilizarea aditivilor pentru a putea verifica dacă rețeta proprie de fabricație corespunde normelor în vigoare (exemplu Alba - 11, Arad - 14).

* Totodată, în cadrul controalelor au fost identificate produse alimentare și aditivi alimentari **cu termen de valabilitate depășit.**

**Exemplu**:

In județul Brăila au fost identificate produse ( de tipul produse alimentare finite și aditivi alimentari), cu termen de valabilitate depășit și anume:

- La un depozit de aditivi alimentari și produse alimentare, din municipiul Brăila, au fost identificate 401 kg produse alimentare care conțin aditivi alimentari expirate: marmeladă cu căpșuni, termen de valabilitate 09.07.2022; marmeladă de caise,termen de valabilitate 09.07.2022; Gopolino fillingpiersică 35%, termen de valabilitate 25.06.2022; Gopolino filling coacăze roșii 25%, termen de valabilitate 15.12.2021 și Sos de maionezăcu usturoi 17 bucx5kg= 85 kg, termen de valabilitate 15.05.2022.

- La o patiserie din municipiul Brăila s-a identificat produsul Krem vanillacu termen de valabilitate 24.06.2022.

- La un laborator de cofetărie din municipiul Brăila, s-a identificat produsul “Emulsie pentru spumare rapidă și păstrarea stabilității”, cu termenul de valabilitate expirat 11.04.2022.

**Alte neconformități identificate cu o frecvență mai mare și raportate au fost:**

* Lipsa instruirii personalului care manipulează produse alimentare, privind noțiunile fundamentale de igienă, conform Ord.MS nr. 1225/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.
* Condiții igienico-sanitare deficitare în locurile mai greu accesibile din spațiul de depozitare aditivi și spațiul de producție.
* Depozitare necorespunzătoare a materiei prime ( premix-uri utilizate în procesul de fabricare produse de cofetărie).
* Neetichetarea aditivilor în conformitate cu legislația în vigoare, în sensul că, în unele cazuri pe eticheta produselor finite nu sunt menționați aditivii alimentari din ingredientele utilzate.

**Menționăm că, pentru neconformităţile constatate au fost aplicate un număr de 128 de sancţiuni contravenţionale, dintre care:**

* **76 avertismente;**
* **52 amenzi contravenţionale, în valoare de 179.903 lei.**

De asemenea, **au fost retrase de la comercializare:**

**- 660 kg produse alimentare** (DSP Arad 254 kg, DSP Braila- 401 kg- produse alimentare expirate , DSP București – 5 kg înghetată cu termen de valabilitate depășit)

**- 17 litri** (DSP Iasi - 16 litri pentru lipsa pe eticheta produsului a cantitatii nete, lotului și datei expirării, DSP București – 1 litru aditivi alimentari neetichetaați)

**- 380 kg aditivi alimentari** ( DSP Arad- 246 kg reprezentat de1 colorant alimentar pentru preparate din carne, care conține E 120, întrucât pe eticheta produsului și în specificația tehnică de produs, redactată în limba română de către importator nu se menționează cantitatea de E 120 existent în produs, DSP Argeș -100 kg condiment pentru carnea de mici cu sare, care conține colorantul E160c., DSP Buzău – 25 kg, DSP Brăila – 4,2 kg aditivi aliemntari cu termenul de valabilitate expirat și DSP Constanța - 9 kg pentru lipsa documentelor care să le certifice conformitatea).

Menţionăm 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 aveau sediul/punctul de lucru producătorul/distribuitoru/persoanei responsabile de punerea pe piată a produselor neconforme, în vederea dispunerii măsurilor legale care se impun.

Pentru asigurarea protecţiei sănătăţii, inspectorii sanitari vor efectua recontroale la unităţile la care au fost identificate deficienţe şi neconformităţi de la prevederile legislaţiei în vigoare.