**Nr. ......................... /.........................2025**

**Raport**

**privind rezultatele acțiunilor de control pentru verificarea respectării legislației in vigoare în domeniul materialelor în contact cu alimentul**

În conformitate cu Planul naţional de acţiuni tematice de control în sănătate publică pe anul 2025, precum şi a responsabilităţilor Ministerului Sănătăţii în domeniul materialelor în contact cu alimentele, Inspecţia Sanitară de Stat din cadrul Ministerului Sănătăţii a dispus organizarea, în perioada **05.05.2025 – 30.05.2025 a acțiunii tematice de control privind verificarea respectarii legislatiei în vigoare în domeniul materialelor în contact cu alimentul.**

**Acţiunile de control au avut în vedere verificarea, în principal a respectării prevederilor:**

* REGULAMENTULUI (UE) nr. 10/2011 privind materialele şi obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare.
* REGULAMENTULUI (CE) nr. 1935/ 2004 privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare şi de abrogare a Directivelor 80/590/CEE şi 89/109/CEE.
* Hotărârea Guvernului nr. 1197/2002 pentru aprobarea Normelor privind materialele şi obiectele care vin în contact cu alimentele.
* Regulamentului (UE) nr. 625/2017 privind controalele oficiale şi alte activităţi oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislaţiei privind alimentele şi furajele, a normelor privind sănătatea şi bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor şi produsele de protecţie a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 şi (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European şi ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 şi (CE) nr. 1099/2009 ale Consiliului şi a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE şi 2008/120/CE ale Consiliului şi de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 şi (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European şi ale Consiliului, precum şi a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE şi 97/78/CE ale Consiliului şi a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale)
* 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 sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.
* 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.

**Acțiunile de control s-au desfășurat la următoarele tipuri de unități și utilizatori de materiale în contact cu alimentul**:

- producători

- distribuitori

- importatori

- utilizatori/ambalatori

- puncte de trecere a frontierei

- retaileri

**Referitor la acțiunile de control s-au avut în vedere, în principal**:

- Etapele de fabricaţie pentru unitățile producătoare de materiale și obiecte care vin în contact cu produsele alimentare.

- Verificarea implementării HACCP (Hazard analysis and critical control points) în unităţile producătoare de materiale în contact cu alimentele

- Implementarea BPF (bune practici de fabricaţie), conform Regulamentul (CE) nr. 2023/2006 privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

- Etichetarea materialelor în contact cu alimentele conform art. 15 din Regulamentul UE nr. 1935/2004, respectiv verificarea următoarelor:

* 1. menţiunea “pentru contactul cu alimentele” sau o indicaţie specifică.
  2. instrucţiunile speciale care trebuie respectate pentru o utilizare sigură şi adecvată.
  3. denumirea si adresa producătorului/distribuitorului.
  4. informatii necesare asigurării trasabilitatii.

- Declarația de conformitate a producătorului care să ateste că materialele în contact cu alimentele sunt conforme cu normele aplicabile acestora și verifică dacă aceasta este întocmită conform art. 16 din Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare şi de abrogare a Directivelor 80/590/CEE şi 89/109/CEE, respectiv art. 15, cap. IV la Regulamentul CE nr. 10/2011 si a Anexa IV din Regulamentul CE nr. 10/2011 privind materialele şi obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, solicitată operatorului economic în alte etape de comercializare decât cea de comerţ cu amănuntul.

- Documentaţia suport care să confirme declaraţia de conformitate.

-Buletine de încercări la unităţile producătoare cât şi la importatori/distribuitori.

1. **SANCȚIUNI**

Au fost aplicate **217 sancţiuni contravenţionale**,dintre care:

* **86 de avertismente**
* **131 amenzi**
* **Valoarea amenzilor - 437.100 lei.**
* **Suspendări activitate – 2 (DSP Harghita, DSP Mureș)**

**Produse interzise de la comercializare: 778.582 bucăți**

**Produse retrase/blocate de la comercializare: 63.773 bucăți**

**Neconformitățile pentru care au fost aplicate sancțiuni contravenționale au fost următoarele:**

* neimplementarea bunelor practici de fabricare sau a planului HACCP;
* declarații de conformitate întocmite necorespunzator deoarece nu cuprindeau toate menţiunile prevazute de art.16 din Regulamentul UE 1935/2004 si de art. 15 alin. (1) și (2), din Regulamentul (UE) nr.10/2011;
* lipsa documentelor suport;
* etichetare neconformă a ambalajelor care vin în contact direct cu produsele alimentare;
* comercializarea ambalajelor care vin în contact direct cu produsele alimentare făra date de identificare;
* neefectuarea cursurilor de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;
* neasigurarea controlului medical periodic al angajaților;
* neasigurarea controlului și înregistrării temperaturii în spațiile frigorifice;
* lipsa produselor biocide pentru efectuarea operațiunilor de dezinfecție;
* lipsa echipamentului de protecție la personalul angajat;
* neefectuarea operaţiunilor de curăţenie şi/sau dezinfecţie a locurilor de muncă, utilajelor, ustensilelor, suprafeţelor de lucru şi a ambalajelor;
* neasigurarea operațiunilor de întreținere, igienizare și dezinfecție adecvată a spațiului unde se realizează depozitarea temporară până la comercializare a materialelor și obiectelor destinate contactului cu produsele alimentare;
* depozitarea necorespunzătoare a produselor alimentare şi a ambalajelor;
* neasigurarea cu apă potabilă caldă în unitățile din sectorul alimentar;

**Neconformitățile pentru care au fost aplicate suspendările de activitate au fost următoarele:**

**DSP Mureș** - Cauzele care au determinat emiterea prezentei decizii sunt: funcţionarea unităţii constituie risc iminent pentru sănătatea publică, prevăzute de H.G. nr. 857/2011, art. 62, alin. 1), încălcând prevederile:

- lipsa sau asigurarea în cantităţi insuficiente din/în dotarea unităţilor a produselor biocide şi a celor de curăţare;

- neefectuarea, periodică sau după necesitate, a lucrărilor de igienizare şi revizuire a instalaţiilor;

- depozitarea necorespunzătoare a materialelor şi obiectelor care vin în contact cu alimentele;

**DSP Harghita** – lipsa documentelor de conformitate pentru materiile prime utilizate. Nu sunt implementate bunele practici de fabricație, nu au putut fi prezentate etichete, declarații de conformitate, teste de migrare/ rapoarte de încercare și nici un document privind controlul calității produselor

1. **Nr. total controale efectuate:**

Urmare a acţiunii tematice au fost efectuate la nivel naţional un număr de **1249 de controale**, dintre care:

- **159** controale la producători;

- **24** controale la importatori;

- **135** controale la distribuitori;

- **590** controale la utilizatori/ambalatori;

- **340** controale la retaileri

- **1** control la punctele de trecere a frontierei (DSP Mehedinți a efectuat un control la Biroul Vamal de Frontieră Porților de Fier)

În cadrul acțiunilor de control au fost constatate următoarele:

**1. La producătorii de materiale în contact cu alimentele** s-au verificat sortimentele de produse finite fabricate la data controlului, pornind de la conformitatea materiei prime (declarații de conformitate, documente cu informații relevante/documente care susțin aceste declarații), etapele de fabricație, implementarea si aplicarea bunelor practici de fabricație privind calitatea si igiena produselor finite, existența buletinelor de analiză, rapoarte de incercări, modul in care este întocmită declarația de conformitate pentru produsul finit, conformitatea etichetării.

**Totodată, în unitățile producătoare au fost controlate** **577 produse, din care 30 produse neconforme. Neconformitățile depistate:**

- datele înscrise pe etichetă nu asigură trasabilitatea obiectului (lipsă lot).

- declarația de conformitate nu conține elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 10/2011 al Comisiei din 14 ianuarie 2011.

- neefectuarea testelor de migrare pentru ambalajele confecționate din carton imprimat.

- pungi alimentare fără inscripționare.

- pungile alimentare nu sunt inscripționate cu cerneluri de uz alimentar.

- cutii alimentare fără inscripționate.

**2.** Au fost efectuate un număr de **2.759 controale ale produselor din categoria materiale în contact cu alimentele**, cu excepția celor din unitățile producătoare, din care un numar de **74 de produse au fost necorespunzătoare**. **Neconformitățile depistate:**

* + declaraţia scrisă întocmită de către agentul economic nu conţine toate informaţiile menţionate în Regulamentul 10/2011, anexa IV;
  + neasigurarea tuturor informaţiilor necesare identificării trasabilităţii (lipsă lot);
  + lipsa datelor de identificare a producătorului/distribuitorului;
  + lipsă declarație de conformitate;
  + lipsă indicația clară pe etichetă că aceste produse sunt destinate contactului direct cu produse alimentare sau băuturi;
  + neprezentarea documentelor justificative care să susțină conformitatea cu cerințele aplicabile acestora;
  + declarație de conformitate necorspunzătoare (nu conține informațiile obligatorii privind condițiile de utilizare);
* Au fost verificate la producători, importatori, distribuitori și utilizatori, un număr de **2008 declarații de conformitate** dintre care **48 declarații de conformitate erau necorespunzătoare**.

Astfel au fost identificate următoarele neconformități:

* declarații de conformitate care nu conțineau elementele obligatorii conform prevederilor Regulamentului UE nr. 10/2011, anexa IV ;
* declarații de conformitate incomplete, in sensul că lipseau unele specificații privind limitele de migrare sau nespecificarea tipurilor de alimente pentru care materialul sau obiectul este destinat să vină în contact sau nespecificarea duratei și a temperaturii de tratare și depozitare a materialului ce vine în contact cu alimentul , respectiv nerespectarea prevederilor art. 15 alin. (1) și (2), din Regulamentul (UE) nr.10/2011
* Au fost verificate **3.609 de etichete** ale unor materiale și obiecte destinate să vină în contact cu produsele alimentare, la producători, importatori, distribuitori și utilizatori, din care **56 erau necorespunzatoare,** nu erau respectate prevederileart.15 din Reg.(U.E.) 1935/2004. Exemplu de neconformitate: lipsa de pe etichetă a informaţiilor necesare asigurării trasabilităţii pentru produse.
* A fost verificată documentația suport pentru **declarația de conformitate pentru 1365 de produse** destinate să vină în contact cu produsele alimentare, 35 din acestea fiind necorespunzătoare. De asemenea, au fost verificate 1207 buletine de analiză/rapoarte de încercări din care 11 erau necorespunzătoare.
* Pentru verificarea respectării legislației privind **implementarea HACCP în unitățile care utilizează materiale în contact cu alimentul/ambalează produse alimentare,** au fost efectuate un număr de **356 controale,** în urma cărora au fost constatate următoarele:

Dintre cele **356 unități verificate** în ceea ce priveste **implementarea HACCP**,un număr de **7 unități** nu aveau elaborate proceduri bazate pe principiile HACCP.

În **349 unități era implementat** sistemul bazat pe principiile HACCP și se utilizează în permanență proceduri bazate pe principiile HACCP, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 852/2004, respectiv:

- erau identificate riscurile care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil,

- erau identificate punctele critice de control/punctele de control în etapa sau etapele în care controlul este esențial pentru a preveni riscul sau pentru a-l reduce la un nivel acceptabil,

- erau stabilite limite critice la punctele critice de control/punctele de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate,

- erau stabilite și puse în aplicare proceduri eficace de monitorizare în punctele critice de control/punctele de control,

- erau stabilite măsuri corective pentru cazurile în care un punct critic de control/punct de control nu este controlat,

- erau stabilite proceduri care să se aplice periodic pentru a se verifica funcționarea efectivă a măsurilor dispuse și dețin documente și evidențe pentru a demonstra aplicarea efectivă a măsurilor stabilite.

* Au fost efectuate **203 controale** pentru verificarea respectării legislației privind **implementarea bunelor practici de fabricatie (BPF)**. Un numar de **12 unitati nu aveau** implementate bunele practice de fabricație, fie erau necorespunzător implementate.
* Au fost efectuate verificări la operatorii economici privind dovada efectuării controlului medical periodic al angajaților, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007, sau al efectuării cursurilor privind Noțiunile Fundamentale de Igienă, conform Ordinului Ministerului Sănătății și al Ministerului Educaţiei nr. 2209 /nr. 4469/2022.

1. **PROBE**

**Au fost prelevate un număr de 281 probe,** astfel:

* + - 1. **nr. probe de masă plastică prelevate pentru migrare globală de componenți și metale: 84,** un numar de **27 au fost prelevate din unitățile producătoare** de MCA si **57 probe** de la alti operatori economici. 6 probe au fost corespunzătoare, restul probelor fiind în lucru la data emiterii raportului.

1. **nr. probe prelevate pentru analizarea parametrului formaldehidă din masă plastică-melamină: 24 probe** prelevate de la retaileri/distribuitori. O probă este corespunzătoare, restul probelor fiind în lucru la data emiterii raportului.
2. **nr. probe prelevate pentru analizarea bisfenol din recipiente de policarbonat: 18 probe** prelevate de la retaileri/distribuitori, toate probele fiind în lucru la data emiterii raportului.
3. **nr. probe pentru determinare Pb și Cd din vase de ceramică: 41 probe**, un numar de 5 probe au fost prelevate de la producatori de MCA, iar 36 la celelalte tipuri de operatori economici. 3 probe au fost corepsunzătoare, restul probelor fiind în lucru la data emiterii raportului.
4. **nr. probe prelevate din hârtie pentru bisfenol, formaldehidă și metale: 44 probe,** un numar de 10 probe au fost prelevate de la producatorii de MCA iar 34 de la alte tipuri de operatori economici. 4 probe au fost corespunzătoare, restul probelor fiind în lucru la data emiterii raportului.
5. **nr. probe prelevate din carton pentru formaldehidă și metale: 42 probe,** un numar de 19 probe au fost prelevate de la producatorii de MCA iar 23 de la alte tipuri de operatori economici. 3 probe au fost corespunzătoare, restul probelor fiind în lucru la data emiterii raportului.
6. **nr. probe prelevate pentru determinarea de NTG, bacterii coliforme, drojdii și mucegai: 28 probe**. 2 probe au fost corespunzătoare, restul probelor fiind în lucru la data emiterii raportului.

**Menționăm că celelalte probe sunt în lucru și în funcţie de rezultatele determinărilor, inspectorii sanitari vor dispune măsurile legale care se impun.**

Precizăm faptul că, în cadrul acţiunilor de control, în cazul identificării de neconformităţi, inspectorii sanitari din cadrul direcțiilor de sănătate publică teritoriale au informat **Inspecția Sanitară de Stat din cadrul Ministerului Sănătății care a dispus controale către Serviciul de Control în Sănătate Publică** **în a căror arie teritorială își avea sediul/punctul de lucru, producătorul/distribuitorul/furnizorul, în vederea dispunerii măsurilor legale care se impun**.

De asemenea, pentru asigurarea protecţiei sănătăţii, inspectorii sanitari vor continua acţiunile de control pentru verificarea respectarea legislaţiei în vigoare privind materialele şi obiectele în contact cu alimentul şi vor efectua recontroale la unităţile la care au fost depistate deficienţe şi neconformităţi de la prevederile legislaţiei în vigoare.