**Raport privind rezultatele acțiunilor de control**

**desfășurate în cadrul Comandamentului estival, desfășurat în perioada**

**01.07.2023 - 31.08.2023**

În perioada 01.07.2023 - 31.08.2023 au fost efectuate un număr de **809 acțiuni de control**, astfel:

* **12** acțiuni de control în **tabere școlare**
* **6** acțiuni de control înunități cu **activitate** **similară taberelor**
* **190** acțiuni de control în **unități de** **turism**
* **393** unități de **alimentație publică**
* **149** acțiuni de control la **zonele utilizate pentru îmbăiere**, astfel:
* 70 zone naturale amenajate
* 78 piscine
* 1 aqua park
* **22** de controale în cadrul acțiunii mixte de control în **centrele destinate persoanelor vârstnice**
* **2** actiuni de control în **unități sanitare**
* **1** acțiune de control intr-un **cabinet medical**
* **1** control **suspiciune focar TIA**
* **2** acțiuni de control în **bază de tratament**
* **1** acțiune de control intr-un **centru spa**
* **30** controale la **sesizări**

Pentru deficiențele constatate au fost aplicate un număr de **299 sancțiuni contravenționale**, astfel:

* **130** avertismente
* **166** amenzi contravențională
* valoare amenzi **825.300 lei**
* **3 suspendări de activitate**

Totodată au fost efectuate un număr de **996 controale pentru verificarea conformității diverselor produse**, astfel:

**218** controale privind conformitatea **materialelor în contact cu alimentele**

**555** controale privind conformitatea **produselor biocide**

**198** controale privind conformitatea **produselor cosmetice**

**25** controale privind conformitatea **aditivilor alimentari**

**Obiectivul general** al acţiunii l-a constituit verificarea conformităţii unităţilor turistice cu normele de igienă şi sănătate publică şi a altor reglementări specifice domeniului sănătăţii publice şi impunerea măsurilor legale în vederea conformării la acestea, în scopul prevenirii îmbolnăvirii populaţiei prin boli specifice aglomerărilor umane în sezonul estival: toxiinfecţii alimentare, boală diareică, hepatită virală A, conjunctivite, dermatite, micoze, etc.

**Obiectivele specifice ale acestei acțiuni au fost**:

1. Monitorizarea zilnică a activităţii taberelor şcolare și a unităților care organizează activități similare taberelor școlare, precum și verificarea respectării prevederilor Ordinului MS nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unităţile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor şi tinerilor.
2. Acţiuni de control în unităţile de turism.
3. Acţiuni de control în unităţile de alimentaţie publică şi colectivă, cofetării, patiserii și alte unități cu profil alimentar, în vederea verificării respectării legislației în domeniul materialelor în contact cu alimentele și al aditivilor alimentari.
4. Acţiuni de control privind verificarea respectării legislației în domeniul produselor biocide, în unități de turism, tabere școlare și unități care organizează activități similar taberelor școlare, saloane de înfrumusețare, la operatori, producători și distribuitori de apă potabilă.
5. Acțiuni de control pentru verificarea conformării la legislația în domeniul produselor cosmetice.
6. Acțiuni de control pentru verificarea conformării la legislația în domeniul apei potabile.
7. Acțiuni de control pentru inspecţia zonelor utilizate pentru îmbăiere.
8. Acțiuni de control pentru verificarea respectării legislației privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor.
9. Acțiuni de control pentru verificarea efectuării cursurilor privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă de către personalul angajat, prevăzut de legislația în vigoare.

**A fost verificată monitorizarea stării de sănătate prin serviciul de medicina muncii** pentru **8961 angajaţi**, un număr de **509** nu aveau efectuat controlul medical la angajare sau periodic.

**Din rapoartele transmise de către inspectorii sanitari, s-au evidenţiat următoarele neconformităţi:**

* absenţa autorizaţiei sanitare de funcţionare pentru obiectivele ce desfăşoară activităţi cu risc pentru starea de sănătate a populaţiei, supuse procedurii de autorizare sanitară;
* neîndeplinirea condiţiilor de funcţionare prevăzute de normele legislaţiei sanitare, conform declaraţiei pe propria răspundere, asumată de către operatorii economici, persoane juridice sau persoane fizice, a căror activitate se desfăşoară în baza declaraţiei pe propria răspundere;
* neafişarea la loc vizibil a măsurilor de igienă şi a modului de utilizare ce trebuie respectate de cei care folosesc bazine de înot, ştranduri şi piscine de către cei care exploatează aceste obiective;
* neasigurarea şi neutilizarea în unităţile de cazare a inventarului moale şi/sau a lenjeriei de pat necesare pentru persoanele cazate;
* nerespectarea în unităţile de cazare a normelor de igienă privind schimbarea lenjeriei şi respectarea circuitului acesteia;
* lipsa sau asigurarea în cantităţi insuficiente din/în dotarea unităţilor a produselor biocide şi a celor de curăţare;
* neutilizarea corectă sau conform instrucţiunilor producătorului a produselor biocide şi/sau nepăstrarea acestora în condiţii care să prevină modificările fizico-chimice şi ale proprietăţilor biocide ale produselor;
* utilizarea produselor biocide neavizate sau cu termen de valabilitate expirat;
* neefectuarea reparaţiilor necesare bunei funcţionări a unităţilor de folosinţă publică;
* comercializarea sau utilizarea produselor cosmetice cu termen de valabilitate expirat;
* utilizarea apei care nu corespunde normelor de calitate, pentru bazine de înot, ştranduri, piscine, băi publice, băi, chiuvete, spălătorii din unităţile de folosinţă publică, inclusiv din mijloacele de transport;
* nerespectarea normelor de igienă privind întreţinerea, spălarea şi dezinfectarea bazinelor de înot, a ştrandurilor şi a piscinelor, prin neprimenirea şi nedezinfecţia apei, corespunzător normelor de igienă;
* lipsa buletinelor de analiză privind calitatea apei de îmbăiere;
* neasigurarea cu dezinfectante, antiseptice şi decontaminante autorizate/înregistrate de Comisia Naţională pentru Produse Biocide şi/sau nefolosirea acestora conform instrucţiunilor de utilizare, la concentraţiile şi timpii de utilizare specificaţi de producător;
* nemarcarea datei de deschidere a produsului cosmetic cu valabilitatea limitată, indicată prin perioada de după deschiderea acestuia, de către personalul cabinetelor de înfrumuseţare corporală care utilizează produsul respectiv;
* utilizarea personalului de întreţinere a curăţeniei din anexele sanitare şi gospodăreşti la manipularea, prelucrarea, depozitarea, transportul sau servirea alimentelor;
* neefectuarea operaţiunilor de curăţenie şi/sau dezinfecţie a locurilor de muncă, utilajelor, ustensilelor, suprafeţelor de lucru şi a ambalajelor;
* nerespectarea în unităţile de alimentaţie publică şi colectivă, în cazul meselor organizate, a obligaţiei de a păstra câte o probă din fiecare fel de mâncare servit timp de 48 de ore în spatii frigorifice, în recipiente curate, acoperite şi etichetate;
* transportarea, depozitarea sau expunerea alimentelor sub formă de materii prime sau semifabricate, împreună cu produse finite, care se consumă fără prelucrare termică şi fără asigurarea condiţiilor corespunzătoare pentru fiecare categorie;
* nerespectarea obligaţiei privind verificarea zilnică a stării de igienă individuală şi de sănătate a angajaţilor, neconsemnarea acestei verificări, precum şi primirea în unitate a angajaţilor bolnavi sau convalescenţi de boli transmisibile;
* folosirea ouălor cu coajă fisurată, crăpată, nespălate şi fără a fi dezinfectate, precum şi folosirea ouălor de raţă în laboratoarele şi unităţile de alimentaţie publică sau colectivă;
* neasigurarea funcţionării în permanenţă a spaţiilor frigorifice din unităţile alimentare, neasigurarea controlului şi înregistrării temperaturii în aceste spaţii şi neîntreţinerea lor prin neefectuarea reparaţiilor, reviziilor şi a igienizării;
* depozitarea necorespunzătoare a produselor alimentare şi a ambalajelor în alte spaţii decât cele prevăzute în acest sens;
* nemarcarea vizibilă a suprafeţelor de lucru, ustensilelor şi a spaţiilor frigorifice pentru identificarea scopului de folosire pe tipuri de alimente;
* organizarea deficitară a procesului de producţie alimentară, nerealizându-se orientarea fluxului tehnologic într-un singur sens şi favorizându-se încrucişările între fazele salubre şi cele insalubre;
* neasigurarea în unităţile de alimentaţie publică şi colectivă a spaţiilor şi circuitelor funcţionale;
* neasigurarea în unităţile din sectorul alimentar a apei potabile curente reci şi calde în cantităţi suficiente pentru acoperirea nevoilor tehnologice şi pentru întreţinerea curăţeniei;
* neefectuarea în unităţile alimentare a operaţiunilor de curăţenie şi dezinfecţie, precum şi neasigurarea dotării şi aprovizionării unităţii alimentare cu utilaje, ustensile şi materiale specifice pentru curăţenie şi dezinfecţie;
* nerespectarea către administraţiile taberelor pentru copii şi tineri a normelor de igienă în vigoare specifice fiecărui obiectiv şi a condiţiilor referitoare la circuite funcţionale, cubajul minim de aer, microclimat, iluminat, mobilier, obiecte şi anexe sanitare, întreţinerea curăţeniei şi a altor asemenea cerinţe;
* neaplicarea măsurilor de prevenire şi combatere a insectelor şi rozătoarelor vectoare în unităţi de orice tip de către deţinătorii acestora;
* lipsa certificatului de instruire profesională privind însuşirea noţiunilor 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;

**A fost suspendată activitatea pentru 3 unități:**

* **1 suspendare de activitate (unitate Beach-Bar cu sector plajă)**
* Beach – bar, plaja nudiști cordon Eforie Nord - Eforie Sud (control la sesizare înregistrată în cadrul DSP Jud. Constanța); unitate cu profil de alimentație publică servire de băuturi alcoolice, răcoritoare și cafea, fără apă potabilă curentă rece și caldă, apa este asigurată dintr-un recipient de polietilenă fără să se cunoască proveniența, fără racord la canalizare, apele uzate se scurg direct pe nisip, lipsa spațiului de depozitare produse alimentare acestea fiind depozitate împreună cu saltelele murdare, lipsa materialelor de curățenie și a produselor biocide în condițiile în care băuturile se servesc în pahare de sticlă, lipsa grupului sanitar, lipsa controlului medical și a cursului de igienă pentru persoana care servea în unitate la momentul controlului ; activitatea se desfășoară în baza declarației pe propria răspundere înregistrată la ORC (coduri CAEN 7721, 4711 și 5630) – dar nu se îndeplinesc condițiile de funcționare asumate prin declarația pe propria răspundere.
* Măsuri: pentru neîndeplinirea condițiilor de funcționare prevăzute de normele legislației sanitare asumate prin declarația pe propria răspundere și întrucât funcționarea obiectivului în continuare constituie risc pentru sănătatea populației s-a aplicat amendă persoanei juridice conform HG 857/2011 art. 3 lit.h, în valoare de 40000 lei și a fost înaintată propunere se suspendare de activitate.
* **1 suspendare de activitate (restaurant – Venus)**
* Pentru neefectuarea operaţiunilor de curăţenie şi/sau dezinfecţie a locurilor de muncă, utilajelor, ustensilelor, suprafeţelor de lucru; nerespectarea măsurilor prevăzute de normele de igienă în vigoare privind prepararea, păstrarea, depozitarea, transportul şi servirea produselor alimentare; și organizarea deficitară a procesului de producţie alimentară, nerealizându-se orientarea fluxului tehnologic într-un singur sens şi favorizându-se încrucişările între fazele salubre şi cele insalubre a fost aplicată amendă conform HG 857/2011, art. 41, lit c., 43, lit.b, 43, lit.c în valoare totala de 7000 lei.
* De asemenea, s-a dispus suspendarea temporara a blocului alimentar pana la remedierea deficientelor constatate.
* **1 suspendare de activitate (beach-bar)**
* BEACH-BAR, SECTOR DE PLAJA CORDON EFORIE NORD-EFORIE SUD II, (control la sesizare înregistrată în cadrul DSP Jud. Constanța);
* Neconformități: unitate cu profil de alimentație publică servire de băuturi alcoolice, răcoritoare și cafea, fără apă potabilă curentă rece și caldă, apa este asigurată dintr-o sursă fără să se cunoască proveniența și fără să se facă dovada potabilității; fără racord la canalizare, apele uzate se scurg direct pe nisip, lipsa spațiului de depozitare produse alimentare acestea fiind depozitate împreună cu saltelele murdare, lipsa materialelor de curățenie și a produselor biocide dezinfectante;
* toaletele ecologice amplasate, nu sunt prevăzure cu rezervor de apă și lavoar pentru igiena individual, nu sunt igienizate și decontaminate, constatându-se miros persistent de urină
* nu se îndeplinesc condițiile de funcționare asumate prin declarația pe propria răspundere.
* Măsuri: pentru neîndeplinirea condițiilor de funcționare prevăzute de normele legislației sanitare asumate prin declarația pe propria răspundere și întrucât funcționarea obiectivului în continuare constituie risc pentru sănătatea populației s-a aplicat amendă persoanei juridice conform HG 857/2011 art. 3 lit.h, în valoare de 40000 lei și a fost înaintată propunere se suspendare de activitate.