



Nr.1704/08.07.2019

Către,

INSTITUȚIA PREFECTULUI – JUDEȚULUI OLT

Ca urmare a adresei Institutiei Prefectului – Judetul Olt nr. 25302/Neclasificat din 03.07.2019, înregistrată la DSVSA Olt sub numarul 11807/04.07.2019 referitoare la : Rezultatele controalelor oficiale in scopul prevenirii toxiinfecțiilor alimentare, desfasurate in perioada 1 ianuarie-30 iunie 2019, va transmitem materialul care va fi prezentat in sedința Colegiului Prefectural din 10.07.2019.

Activitatea tehnică a DSVSA Olt se desfășoară pe mai multe planuri, care prin convergență asigură atât sănătatea animalelor, cât și salubritatea produselor de origine animală și nonanimală, realizandu-se astfel controlul sanitar veterinar de la “fermă în farfurie”.

Abordând tema propusă : „Rezultatele controalelor oficiale in scopul prevenirii toxiinfecțiilor alimentare, desfasurate in perioada 1 ianuarie-30 iunie 2019”, menționăm că au fost desfășurate atat acțiuni de control tematice, cat și controale prevăzute în “Programul acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, a acțiunilor prevăzute în Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor, precum și a tarifelor aferente acestora”.

Acțiuni de control tematice :

1.Producerea si comercializarea mierii de albine si a alor produse apicole de catre apicultorii inregistrați sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Au fost verificate 2 centre de colectare miere, 5 magazine desfacere miere și produse apicole și 19 producători de miere și produse apicole înregistrați sanitar veterinar. Nu au fost depistate neconformități.

2.Controale tematice in domeniul carnii congelate de bovine origine Polonia - au fost verificate cele șase unități de procesare carne autorizate sanitar veterinar de la nivelul județului Olt, nu au fost depistate neconformități referitoare la operațiunile de schimb intracomunitar derulate de acestea cu unități din Polonia.

3. Verificarea autenticitatii si a parametrilor de calitate ai unor produse alimentare obtinute prin procesarea laptelui si/sau a unor produse lactate comercializate pe piata Romaniei.

S-a desfășurat ca acțiune comună cu reprezentanți ai MADR, DADR Olt și OJPC Olt au fost verificate în luna februarie un număr de 9 unități (laboratoare patiserie-cofetărie, fast-food-uri, restaurante, pizzerii) fiind depistate neconformități, care au fost sancționate contravențional, conform H.G.984/2005, cu modificările ulterioare, aplicându-se o sancțiune în valoare de 3000 lei pentru utilizarea în procesul de fabricație de specialități pe bază de adaosuri de grăsimi vegetale (așa-numitele „specialități din lapte de vacă”) ca materie primă la fabricarea diferitelor sortimente de produse proaspete de patiserie (pateuri, plăcintă, impropriu etichetate „cu brânză”) și nedeclararea în denumirea

produselor de patiserie și în lista ingredientelor a adaosului de grăsimi de origine vegetală (etichetare necorespunzătoare a produselor finite, neafișarea la loc vizibil a listei cu ingrediente și alergeni).

Acțiunea a continuat și în luna martie, fiind verificate 19 unități cu profilul de activitate fast-food, laboratoare de patiserie-cofetărie, pizzerii nefiind constatate neconformități.

În timpul controalelor care vor fi efectuate în aceste tipuri de obiective se vor urmări și aceste aspecte, în vederea prevenirii și eliminării unor astfel de practici.

4. Controale tematice în domeniul laptelui:

Unitati verificate: 47 unități (Firme și centre prelucrare lapte integrate în cadrul exploatației)

Sanctiuni: 2 amenzi, conform HG 984/2005, cu modificările și completările ulterioare, în valoare de 2400 și 10 avertismente, conform OG 2/2001.

Deficiente constatate:

- Nu se mentioneaza in registrul de consultatii si tratamente a timpului de asteptare ;
- Igiena necorespunzătoare a spațiului de muls și al tancului de racire ;
- Nu este desemnata persoana care efectueaza mulsul ;
- Nu a elaborat planul de recoltare probe pentru 2019, desi a recoltat ;
- Nu exista procedura de igienizare a echipamentelor ;
- Nu este verificata starea de sanatate a persoanei care manipuleaza laptele si produsele lactate;
- Fisa de sanatate a animalelor nevizata;
- Nu s-a respectat programul de recoltare probe autocontrol.

5. Controale tematice în domeniul peștelui și produselor din pescuit:

Unitati verificate: 15 (unități de depozitare a peștelui și produselor din pescuit și unități de vânzare cu amănuntul a peștelui și produselor din pescuit).

Sanctiuni : 5 amenzi în valoare de 32600 lei, 3 avertismente și s-a reținut oficial cantitatea de 69,97 kg peste și produse din peste.

Neconformitati :

- Nu a verificat calitatea apei din care se face gheata.
- Lipsa protecție corp iluminat în congelator;
- Nu se respecta destinația spațiilor;
- Condens și porțiuni de gheata în congelator;
- Nu au elaborat Program de autocontrol
- Etichetare necorespunzătoare (informații eronate pe etichete și produse neidentificate);
- Podea neigienizată în spațiul de depozitare și comercializare ;
- Personalul nu are echipament de protecție complet și nu au putut face dovada verificării stării de sănătate;
- Nu au prezentat documente de proveniență pentru toate produsele aflate la comercializare;
- Nu se monitorizează temperatura;
- Nu s-a putut realiza trasabilitatea pentru cantitatea de 11,065 kg;
- Nu există facilități pentru igienizare navete;

6. Controale oficiale pentru verificarea modului de respectare, de către operatorii din sectorul alimentar, a condițiilor sanitare veterinare și de siguranță alimentelor referitoare la transportul, ambalarea, depozitarea și comercializarea ouălor provenite din comerțul intracomunitar

Unitati verificate: 54 unitati (**Unități de destinație – centre de ambalare ouă și Unități de vânzare cu amănuntul a ouălor**)

Sanctiuni : 3 amenzi in valoare de 25000 lei și retinute oficial 150 buc oua, origine Grecia, fara documente de proveniență.

Deficiente constatate:

- Nu au prezentat dovada verificarii starii de sanatate a angajatilor
- Igiena necorespunzatoare in spatiul de depozitare
- Nu au facut dovada efectuării actiunilor DDD.

7. Informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, principiile, cerințele și responsabilitățile generale care reglementează informațiile referitoare la produsele alimentare, în **special etichetarea** produselor alimentare si trebuie implementat de catre operatorii din sectorul alimentar in toate etapele lantului alimentar, astfel Regulamentul (UE) nr.1169/2011 se aplica tuturor produselor alimentare destinate consumatorului final.

8. Organizarea controalelor oficiale si intensificarea masurilor care trebuie dispuse pentru prevenirea toxiinfecțiilor alimentare in perioada **Sarbatorilor Pascale 2019**

Unitati verificate :156 unitati.

Sanctiuni : 6 amenzi valoare de 16000 lei si 7 avertismente.

Au fost **retinute oficial 24,664** kg carne , produse din carne si produse finite, fara date de identificare si **6,31** litri produse lactate cu data de valabilitate nelizibila, **total 30,974 kg**

Principalele deficiente au fost:

- Nu au prezentat dovada verificarii starii de sanatate a angajatilor .
- Igiena necorespunzatoare;
- Nu se pastreaza contraprobe timp de 48 ore;
- Produse neetichetate;
- Nerespectarea compatibilitatii la depozitare.
- Produse finite congelate fara date de identificare;
- Nu au respectat Programul de autocontrol.
- Nu se poate stabili trasabilitatea tuturor materiilor prime;
- Supraaglomerare in depozit;
- Vanzare pasari vii fara documente prevazute de legislatia in vigoare.
- Functionare fara document de inregistrare sanitar veterinara si pentru siguranta alimentelor.

9. Organizarea controalelor oficiale pentru verificarea modului de respectare, de catre companiile furnizoare de apa potabila, a conformitatii, din punct de vedere al parametrilor chimici, cu cerintele prevazute de Legea nr.458/2002 privind calitatea apei potabile, cu modificarile si completarile ulterioare.

Conform cerintelor prevazute de Legea nr.458/2002 privind calitatea apei potabile, verificarea potabilității apei se face cu frecvență semestrială pentru apa provenită din rețeaua publică și trimestrial pentru apa provenită din sursă proprie. Au fost identificate 6 probe neconforme (5 la parametrul nitrit si 1 la parametrul amoniu), măsurile aplicate fiind, în situația unităților de producție de suspendare a activității, aplicarea măsurilor corective prin identificarea sursei de poluare și reverificarea apei pana la obținerea unui rezultat conform, iar în situația persoanelor particulare, de informare a acestora asupra rezultatului neconform, cu mențiunea de a nu mai consuma apa din sursa respectivă.

10. Organizarea controalelor oficiale pentru verificarea reziduurilor de pesticide din legumele si fructele provenite din tari terte si/sau din comert intracomunitar si destinate comercializării pe piata Romaniei. Menționăm că în județul Olt nu au fost derulate operațiuni de import sau schimb

intracomunitar, deși sunt înregistrate sanitar veterinar depozite de intrare, acestea nu desfășoară activitate.

În schimb, Laboratorul Sanitar Veterinar și pentru Siguranța Alimentelor – Compartimentul de Control Reziduuri, este unul din cele trei laboratoare din țară care realizează determinări de reziduuri de pesticide, fiind desemnat de ANSVSA să realizeze determinări, conform arondării, atât la probele prelevate în cadrul Programului de supraveghere, cât și la cele care au făcut obiectul controalelor tematice.

Astfel, în această perioadă, în cadrul Programului de supraveghere, au fost recepționate și analizate un număr de 171 probe de legume și fructe, iar în cadrul acțiunii DEMETRA, desfășurată în perioada aprilie-mai au fost recepționate și analizate un număr de 410 probe.

Nu au fost depistate reziduuri de pesticide la cele 581 probe analizate în perioada ianuarie-iunie.

11. În cadrul unei acțiuni de verificare a modului în care se respectă condițiile sanitare veterinare și de siguranță a alimentelor referitoare la producerea ouălor destinate comercializării, în data de 15.01.2019, s-au prelevat probe de ouă și teste de sanitație, pentru analize, de la o fermă de gaini ouatoare, la care s-a **depistat prezența Fipronilului în ouă.**

Ca urmare, a fost demarată o anchetă, au fost puse sub sechestru ouăle aflate la momentul controlului în unitate, a fost interzisă livrarea de ouă pentru comercializare și s-au retras de la comercializate ouale livrate.

Concentrațiile de Fipronil detectate în probele analizate au fost între 0,02 și 0,07 mg/kg (limita maximă admisă este 0,005 mg/kg).

În timpul anchetei desfășurate de inspectorii DSVSA Olt, au fost identificate și neconformități cu privire la etichetarea ouălor și asigurarea trasabilității produselor, obținute începând cu data 4 ianuarie 2019.

Din acest motiv, inspectorii sanitari veterinari, în baza principiului precauției, au dispus măsura retragerii preventive de la comercializare a tuturor loturilor de ouă, începând cu data de 4 ianuarie până în 18 ianuarie 2019 inclusiv (distribuite către județele Olt, Dolj, Argeș, Vâlcea, Ilfov și municipiul București).

Unitatea respectivă a fost sancționată cu emiterea unei ordonanțe de interzicere a activității pentru formațiunea DDD proprie, precum și prin aplicarea sancțiunii contravenționale, în valoare de 12.000 lei, pentru utilizarea de substanțe în operațiunile DDD fără documente însoțitoare conform legislației în vigoare, lipsa evidențelor care să demonstreze că în acțiunile DDD nu au folosit substanțe neautorizate, nu a putut fi prezentat programul de efectuare a operațiunilor DDD, din registrul de intrări-ieșiri substanțe DDD și în registrul de consum nu se pot identifica acțiunile în care au fost utilizate substanțele.

S-au recoltat probe de grasime de la pasari ,constatandu –se prezența Fipronil ,fapt ce a condus la eliminarea efectivului de pasari din ferma si livrarea acestuia catre o unitate de neutralizare.

12. În cadrul Programelor de autocontrol al unitatilor inregistrate/autorizate sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor, care produc, depoziteaza si comercializeaza produse alimentare de origine animala si nonanimala Laboratorul Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor Olt a analizat:

Examene microbiologice: 2943 probe din care 1763 probe sanitatii si 1207 probe produse alimentare .

La probele mai sus mentionate au fost efectuate : 6131 analize din care 2613 pentru probele de sanitatii si 3518 pentru produsele alimentare.

Au fost necorespunzatoare 8 probe de lapte materie prima la parametrul NCS (numar cellule somatice).

Laptele a fost dirijat catre unitatea de neutralizare.

Examene fizico chimice:

Total probe lucrate : 428, la care s-au efectuat 1454 investigatii .

Total probe necorespunzatoare : 26, din care :

- 10 probe apa la parametru „nitrit”
- 9 probe apa la parametrul „nitrat”
- 2 probe carne tocata la parametrul „grasime”
- 2 probe faina la parametrii „indice deformare a glutenului” si „umiditate”
- 3 probe miere la parametrii „indice diastazic” si „HMF”(hidroximetilfurfural).

13. D.S.V.S.A. Olt a implementat un program de **monitorizare a tuturor evenimentelor organizate** pe parcursul întregului an, de către toate unitățile de alimentație publică din județ, prin raportarea fiecărui eveniment înainte de desfășurare, în care sunt specificate anumite aspecte (data evenimentului, numărul persoanelor participante, numărul personalului angajat pentru eveniment, materiile prime utilizate la prepararea meniului și originea acestora), organizatorilor revenindu-le obligația de a face **dovada salubrității prin autocontrol (prelevare de probe).**

Total controale oficiale conform Plan Cifric și controale tematice :

Domeniul		Nr.unitati verificate	Amenzi		Avertismente	Ordonante suspendare activitate	Ordonante interzicere activitate	Retineri Oficiale Kg/buc
			Nr.	Valoare				
Produse de Origine animala	Unitati autorizate	347	13	38400	3	-	-	1408237 buc.oua
	Unitati inregistrate	1417	24	105200	37	1	12	106,858
Produse de origine non animala		420	3	43200	14	1		38,7
total		2184	40	186800	54	2	12	145,558

Consumatorii pot sesiza nereguli din domeniul siguranței alimentelor la numărul de telefon : 0372/753837, 0372753838, fax:0249416726, e-mail :office-olt@ansvsa.ro .

**DIRECTOR EXECUTIV
DR. VERONEL BOLBOREA**

	Nume ,Prenume	Functia	Data	Semnatura
Avizat	Dr.Iancului Paula	Director executiv Adjunct	08.07.2019	
Elaborat	Dr.Iancu Marius	Consilier cu atributii delegate de sef Serviciu Control Oficial Siguranta Alimentelor	08.07.2019	