

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

PROCEDURA OPERAȚIONALĂ

Realizarea Controalelor Oficiale

1. Obiect:

(1) Prezenta Instrucțiune stabilește regulile generale privind modul de efectuare a controalelor oficiale în vederea verificării conformității cu normele referitoare la:

a) prevenirea, eliminarea sau reducerea pînă la niveluri admisibile a riscurilor pentru sănătatea umană și cea animală, fie direct, fie prin intermediul condițiilor de mediu;

b) garantarea unor practici corecte în comerțul cu hrană pentru animale și cu produse alimentare și protejarea intereselor consumatorilor, inclusiv etichetarea hranei pentru animale și a produselor alimentare și alte forme de informare a consumatorilor.

(2) Efectuarea controalelor oficiale în temeiul prezentei legi nu aduce atingere responsabilității legale primare pe care o au operatorii din domeniul hranei pentru animale și din sectorul alimentar de a asigura siguranța hranei pentru animale și a produselor alimentare în conformitate cu legislația în domeniu și nici unei răspunderi civile sau penale care apare din nerespectarea obligațiilor acestora.

(3) Prezenta Instrucțiune nu se referă la hrana pentru animale utilizată în gospodăriile auxiliare.

2. Scop:

Prevenirea, eliminarea sau reducerea riscurilor pînă la niveluri acceptabile pentru sănătatea publică și a animalelor, fie direct, fie prin intermediul condițiilor de mediu;

Garantarea de practici corecte în ceea ce privește comerțul cu hrană pentru animale și comerțul cu alimente și protejarea intereselor consumatorilor, incluzînd etichetarea hranei pentru animale și a alimentelor și alte forme de informare a consumatorilor.

Controalele oficiale asigura suportul informativ pentru realizarea evaluării riscului în domeniul siguranței alimentelor.

3. Obligații generale cu privire la organizarea controalelor oficiale

(1) Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – *autoritate competentă*) exercită cu regularitate, în funcție de riscuri și cu o periodicitate corespunzătoare controalele oficiale astfel încît să realizeze obiectivele prezentei Instrucțiuni și a Legii nr. 50 din 28.03.2013 privind controalele oficiale, luînd în considerare:

a) riscurile identificate asociate cu hrana pentru animale, produsele alimentare sau animalele, întreprinderile care operează în domeniul hranei pentru animale sau în sectorul alimentar, utilizarea hranei pentru animale, a alimentelor sau orice proces, material, substanță, activitate ori operațiune care ar putea influența siguranța hranei pentru animale, a produselor alimentare, sănătatea și bunăstarea animalelor;

b) antecedentele operatorilor din domeniul hranei pentru animale și din sectorul alimentar cu privire la respectarea cerințelor privind hrana pentru animale, produsele alimentare și a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor;

c) fiabilitatea oricăruia din propriile controale care au fost deja efectuate;

d) orice informații ce indică neconformitatea.

(2) Controalele oficiale se efectuează fără informare prealabilă, cu excepția cazurilor precum auditul, care necesită notificarea prealabilă a operatorilor din domeniul hranei pentru animale și din sectorul alimentar.

(3) Controalele oficiale se efectuează fără o avertizare prealabilă

(4) În cazul în care în timpul efectuării unui control la locul de destinație sau în timpul depozitării ori transportării lotului de marfă pe teritoriul Republicii Moldova autoritatea competentă constată o

neconformitate, aceasta ia măsurile necesare care pot include scoaterea din țară sau distrugerea lotului neconform, atât a celui de import, cât și a celui de proveniență autohtonă.

(5) Controalele oficiale se efectuează pentru toate etapele de prelucrare, procesare, depozitare, transport, valorificare și comercializare a produselor și subproduselor de origine animală și nonanimală sau selectiv, pentru una ori mai multe dintre etapele menționate anterior, pentru care se consideră a fi cel mai necesar să fie supuse activității de inspecție și control, precum și pentru cele destinate exportului.

(6) Inspectorul pentru siguranța alimentelor raionale/municipale este însoțit de către un reprezentant al societății sau de o persoană abilitată care să răspundă întrebărilor inspectorului și care să fie prezentă pe tot parcursul inspecției și controlului.

4. DOMENIUL DE APLICARE:

a) Unități supuse controlului și inspecției pentru siguranța alimentelor

b) Frecvența controalelor în unități se efectuează conform Planului de control aprobat de către ANSA, după caz, în urma analizei riscurilor activității operatorului din domeniul alimentar.

5. Definiții

- *control oficial* - orice formă de control organizat de autoritatea competentă în vederea verificării conformității cu legislația a întregului lanț alimentar;
- *verificare* – verificarea, prin examinare și analizarea dovezilor obiective, a respectării cerințelor prevăzute de actele normative în vigoare;
- *Agencia Națională pentru Siguranța Alimentelor(ANSA)*- autoritatea centrală pentru siguranța alimentelor, ce are atribuții în domeniile de competență ale serviciilor pentru siguranța alimentelor, sau orice altă autoritate din domeniul siguranței alimentelor, căreia i s-au delegat puteri și competențe;
- *organism de control* - o parte terță independentă căreia autoritatea competentă i-a delegat anumite atribuții de control;
- *audit* – examinare metodică și independentă a respectării modului de efectuare a controalelor oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale, produsele alimentare și cu normele de sănătate și bunăstare a animalelor, destinată să stabilească dacă activitățile și rezultatele aferente respectă dispozițiile stabilite și dacă aceste dispoziții sînt puse în aplicare cu eficiență și permit atingerea obiectivelor;
- *inspecție* – examinarea de către inspector a oricărui aspect în domeniile prevăzute la art. 18 alin. (3) din Legea nr. 113 din 18 mai 2013 pentru a verifica dacă acestea sînt conforme cu cerințele legislației în vigoare;
- *monitorizare* – efectuarea unor observații și măsurări planificate sau, după caz, inopinate pentru verificarea nivelului de conformitate a hranei pentru animale și a produselor alimentare cu legislația în domeniu și cu normele privind sănătatea și bunăstarea animalelor;
- *supraveghere* – efectuarea observațiilor asupra activității uneia sau mai multor întreprinderi care operează în domeniul hranei pentru animale sau în sectorul alimentar, asupra unuia sau mai multor operatori din aceste sectoare;
- *neconformitate cu legislația* – necorespunderea hranei pentru animale și a produselor alimentare cu cerințele legislației și cu normele în domeniu;
- *prelevare de probe* – recoltarea de probe de hrană pentru animale, de produse alimentare sau de orice alte substanțe (inclusiv din mediu) relevante pentru întreg lanțul alimentar pentru a verifica, prin intermediul analizelor, respectarea legislației privind hrana pentru animale, produsele alimentare și a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor;
- *certificare oficială* – procedură prin care autoritatea competentă și/sau organele de control atestă conformitatea prin eliberarea documentelor corespunzătoare;
- *reținere oficială* – procedură prin care autoritatea competentă se asigură că hrana pentru animale sau produsele alimentare suspecte nu sînt deplasate sau alterate pînă la luarea deciziei cu privire la destinația lor ulterioară; această procedură include antrepozitiarea mărfii reținute de către operatorii din domeniul hranei pentru animale și din sectorul alimentar în conformitate cu instrucțiunile autorității competente;

- *echivalență* – capacitatea diferitor sisteme sau măsuri de a îndeplini obiective identice. Noțiunea „echivalent” se referă la diferite sisteme sau măsuri capabile să îndeplinească obiective identice;
- *import* - punerea în liberă circulație a hranei pentru animale sau a alimentelor ori intenția de punere în liberă circulație a hranei pentru animale sau a alimentelor, pe teritoriul Republicii Moldova;
- *controlul documentelor* – examinarea documentelor comerciale și, după caz, a documentelor necesare ce însoțesc lotul în temeiul legislației privind hrana pentru animale, produsele alimentare și al normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor;
- *control al identității* – efectuarea inspecției vizuale pentru a verifica corespunderea documentelor ce însoțesc lotul cu conținutul lotului și cu informația de pe etichetă;
- *control fizic* – verificarea direcționată a hranei pentru animale sau a produselor alimentare, care poate include verificarea mijloacelor de transport, a ambalajelor, a etichetelor și a temperaturii de păstrare, prelevarea de probe pentru examinare și analize de laborator sau alte controale necesare în vederea verificării conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare;
- *plan de control* – descriere stabilită de autoritatea competentă, ce conține informații generale referitoare la structura și organizarea sistemelor de control oficial ale acesteia;
- *trasabilitate* – capacitate de a depista și a urmări anumite produse alimentare, hrana pentru animale, un animal de la care se obțin produse alimentare sau o substanță destinată încorporării sau care este de așteptat să fie încorporată în anumite produse alimentare sau în hrană pentru animale, pe parcursul întregului lanț alimentar; operații sau activități din domeniul de activitate al unei întreprinderi cu profil alimentar;
- *producția* - totalitatea produselor obținute din prelucrarea, procesarea, depozitarea, transportul, valorificarea și comercializarea produselor de origine nonanimală.
- *medic veterinar oficial*- un medic veterinar de liberă practică, desemnat de către Autoritate prin Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor raionale/municipale, să efectueze controale oficiale specifice în exploatații sau întreprinderi, în numele acesteia;
- *GMP*- proceduri privind regulile de bună practică de fabricație;
- *GHP*- bunele practici de igienă;
- *GAP*- bunele practici agricole
- *HACCP*- Aplicarea Procedurilor Hazard Analysis and Critical Control Point

6. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ:

Legislație:

- Legea nr. 113 din 18.05.2012 privind stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor
- Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor
- Hotărârea Guvernului nr. 412 din 25.05.2010 pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare
- Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală
- Hotărârea Guvernului nr. 1112 din 06.12.2010 privind aprobarea Normei sanitar-veterinare de organizare a controlului specific oficial al produselor alimentare de origine animală
- Lege nr. 221 din 19.10.2007 Privind activitatea sanitar-veterinară
- Hotărârea Guvernului Nr. 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare
- Hotărârea Guvernului Nr. 195 din 24.03.2011 pentru aprobarea Regulamentului privind măsurile și procedurile de stabilire a limitelor maxime admise de reziduuri ale substanțelor farmacologic active în produsele alimentare de origine animală

- Hotărârea Guvernului Nr. 298 din 27.04.2011 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere și controlul unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală

7. INFORMAȚII COMPLEMENTARE:

Implementarea procedurilor bazate pe principiile HACCP/GHP/GMP, respectiv:

- (a) identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;
- (b) identificarea punctelor critice de control în etapa sau etapele în care controlul este esențial pentru a preveni riscul sau pentru a-l reduce la un nivel acceptabil;
- (c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate;
- (d) stabilirea și punerea în aplicare a unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;
- (e) stabilirea unor măsuri corective pentru cazurile în care un punct critic de control nu este controlat;
- (f) stabilirea unor proceduri care se aplică cu periodicitate pentru a se verifica funcționarea efectivă a măsurilor menționate la literele (a) - (e); și
- (g) definirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar pentru a demonstra aplicarea efectivă a măsurilor menționate la literele (a) - (f).

8. DESCRIEREA PROCEDURII:

Față de prevederile noului pachet legislativ de igiena, prin care responsabilitatea primară pentru siguranța alimentelor aparține operatorului cu activitate în domeniul alimentar, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile GMP, GHP și HACCP, documente și înregistrări proporționale cu natura și mărimea activității din domeniul alimentar, pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor.

În acest context, potrivit prevederilor Legii nr. 50 din 28.03.2013 privind controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor, autoritățile competente trebuie să elaboreze rapoarte privind controalele oficiale pe care le-au efectuat. Aceste rapoarte trebuie să includă o descriere a scopului controalelor oficiale, metodele de control aplicate, rezultatele controalelor oficiale și, după caz, măsurile pe care trebuie să le ia operatorul în cauză.

Autoritățile competente trebuie să trimită operatorului în cauză o copie a raportului, cel puțin în cazul unei neconformități.

Activități, metode și tehnici de control

Controalele oficiale trebuie să fie efectuate utilizându-se metode de control și tehnici corespunzătoare, cum ar fi monitorizarea, supravegherea, verificarea, auditul, inspectia, prelevarea de probe și analiza.

Controalele oficiale referitoare la hrana pentru animale și alimente trebuie să includă, printre altele, următoarele activități:

a) examinarea sistemelor de control pe care operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale și cei cu activitate în domeniul alimentar le-au pus în aplicare și rezultatele obținute;

b) inspectia:

(i) instalațiilor de producție primară, întreprinderilor cu activitate în domeniul hranei pentru animale și întreprinderilor cu activitate în domeniul alimentar, inclusiv împrejurimilor acestora, facilităților, birourilor, echipamentelor, instalațiilor și utilajelor, mijloacelor de transport, precum și a hranei pentru animale și a alimentelor;

(ii) materiilor prime, ingredientelor, agenților auxiliari de prelucrare și a altor produse utilizate pentru prepararea și producerea de hrană pentru animale și de alimente;

(iii) produselor semifinite;

(iv) materialelor și articolelor destinate să intre în contact cu alimentele;

(v) produselor și proceselor de curățare și întreținere și a pesticidelor;

(vi) etichetării, prezentării și reclamei;

c) controalele privind condițiile de igienă în întreprinderile cu activitate în domeniul hranei pentru animale și în întreprinderile cu activitate în domeniul alimentar;

- d)** evaluarea procedurilor referitoare la bunele practici de fabricație (GMP), bunele practici de igienă (GHP), bunele practici agricole (GAP) și HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), ținându-se cont de utilizarea de ghiduri;
- e)** examinarea materialelor scrise sau a altor înregistrări ce pot fi relevante pentru evaluarea conformității cu legislația în domeniul hranei pentru animale și cu legislația în domeniul alimentelor;
- f)** interviuri cu operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale, cu cei cu activitate în domeniul alimentar și cu personalul acestora;
- g)** citirea valorilor înregistrate de instrumentele de măsurare ale întreprinderilor cu activitate în domeniul hranei pentru animale sau ale întreprinderilor cu activitate în domeniul alimentar;
- h)** controalele efectuate cu instrumentele proprii ale autorității competente, pentru a se verifica măsurătorile făcute de operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale și de cei cu activitate în domeniul alimentar;
- i)** orice altă activitate necesară pentru a se asigura că sunt îndeplinite obiectivele prezentei Instrucțiuni.

Față de prevederile Legii nr. 50 din 28.03.2013 privind controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor, controalele oficiale includ:

- activități de audit al bunelor practici de igienă și al procedurilor bazate pe analiza riscului și punctele critice de control – HACCP, privind cel puțin:

- a) controale privind informațiile referitoare la lanțul alimentar;
- b) proiectarea și întreținerea facilităților și echipamentelor;
- c) igiena preoperațională, operațională și postoperațională;
- d) igiena personală;
- e) instruirea privind procedurile de lucru și de igienă;
- f) controlul dăunătorilor;
- g) calitatea apei;
- h) controlul temperaturii; și
- i) controale privind intrarea și ieșirea alimentelor în și din întreprindere, precum și orice documente însoțitoare.

Reglementări relevante — se va preciza cerințele din regulament / Ghid care au fost încălcate de către unitate, descrierea actului de încălcare, descrierea fiecărui act de încălcare în termeni clari, concizi, menționând problema exactă, locul în care a avut loc și efectul pe care l-a avut asupra produselor.

Se menționează măsurile corective propuse, ineficacitatea, sau faptul că nu au fost puse în practică. Dacă s-a discutat cu conducerea unității despre apariția acestei tendințe de încălcare, informațiile respective ar trebui și ele înregistrate.

Dacă este semnalată apariția unei tendințe de încălcare, iar nota actuală reclamă chestiuni similare celor din notele precedente, inspectorul ar trebui să includă o listă a avizelor precedente emise din aceeași cauză.

Etapele controlului oficial

Controalele oficiale se efectuează utilizându-se una sau mai multe dintre metodele de control, cum ar fi: inspecția, monitorizarea, supravegherea, verificarea, prelevarea de probe și analiza.

A. Inspecția

În cadrul activității de inspecție se verifică următoarele:

1. Condițiile generale de funcționare a unității:

- a) profilul unității;
- b) amplasarea unității;
- c) construcția;
- d) împrejmuirea unității;
- e) căile de acces în unitate;
- f) platforma de gunoi menajer.

2. Depozitele de materii prime, materiale auxiliare, produse finite, ambalaje, etichete:

- a) igiena spațiilor de depozitare;

b) sistemul de ventilare (funcționalitate și eficiența) și modul de înregistrare și control al temperaturii și umidității;

c) capacitatea depozitelor și dotarea acestora pentru asigurarea condițiilor optime de păstrare, cu respectarea condițiilor de compatibilitate;

d) modul de depozitare a materiilor prime și de rulare a stocurilor;

e) salubritatea ambalajelor;

f) prelevarea de probe pentru determinarea de contaminanți și reziduuri de pesticide în conformitate cu legislația în vigoare;

g) documentele de însoțire a produselor finite (declarație/certificate de conformitate) și documentele care să ateste condițiile privind siguranța alimentară;

h) modul de ambalare a produselor finite;

i) modul de depozitare și marcare a substanțelor chimice cu risc potențial de contaminare.

3. Spațiile de producție:

a) proiectare, amplasare, construcție și dimensionare;

b) existența vestiarelor corespunzătoare;

c) aprovizionare cu apa potabilă, caldă și rece;

d) spații separate pentru spălarea materiei prime, unde este cazul;

e) sistem adecvat de colectare a reziduurilor lichide, solide;

f) sursa de agent termic;

g) instalații, utilaje și echipamente de lucru.

4. Amenajarea fluxului tehnologic:

a) asigurarea circuitelor funcționale pentru desfășurarea fluxului tehnologic fără intersecțiuni între fazele salubre și cele insalubre;

b) controlul întreținerii și dotării cu dispozitive și utilaje de lucru specifice profilului (cernătoare, separatoare, magneți, site, tăvaluguri etc.);

c) sistemul de ventilație;

d) aparatura de măsură și control;

e) procedurile operaționale standard de sanitație (SSOP);

f) implementarea și funcționarea sistemului de management al siguranței alimentelor bazat pe principiile HACCP;

g) verificarea sistemului de alimentare cu apă rece și caldă, controlul potabilității apei.

5. Spațiile destinate depozitării detergenților și dezinfectanților

6. Spațiile destinate curățării instalațiilor, utilajelor și echipamentelor de lucru

7. Anexele (vestiare, grupuri sanitare etc.)

8. Mijloacele de transport, spațiul necesar spălării și dezinfecției mijloacelor de transport, condițiile de transport și modul cum se face recepția materiei prime și a materiilor auxiliare

9. Laboratoarele proprii:

- a) asigurarea spațiului/compartimentare;
- b) analize conform metodelor standardizate;
- c) asigurarea aparaturii și a reactivilor;
- d) calificarea și competența personalului;
- e) întreținerea aparaturii, verificare, calibrare;
- f) evidența și monitorizarea parametrilor controlați.

10. Evacuarea deșeurilor:

- a) sistemul de precolectare și colectare a deșeurilor;
- b) existența spațiului pentru depozitarea recipientelor pentru colectarea deșeurilor și racordarea acestora la rețeaua centrală de apa-canal;
- c) existența contractului cu o firmă de salubritate.

11. Aplicarea ghidurilor de bune practici sau aplicarea normelor pentru siguranța alimentelor

12. Aplicarea programelor preliminare

13. Stabilirea punctelor critice de control

14. Monitorizarea punctelor critice de control.

B. Prelevare de probe și analiza

Se vor realiza:

- a) prelevarea de teste de sanitație;
- b) recoltarea de alte probe, ori de câte ori există suspiciuni sau atunci când sunt depistate neconformități, pentru produsele alimentare (contaminanți, reziduuri de pesticide etc.) pentru care sunt prevăzute limite maxime admise în legislația din domeniul alimentelor; prelevarea se realizează de către inspectorii Subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor, conform metodelor prevăzute de lege, iar în cazul în care acestea nu sunt prevăzute, conform procedurilor emise de autoritatea centrală;
- c) întocmirea procesului-verbal de prelevare de probe și a cererii de analiza;
- d) trimiterea către laboratoare specializate a probelor prelevate, însoțite de documentele de mai sus.

C. Inspectia stării de igienă a personalului

Se verifică:

- a) echipamentul de protecție al personalului (halat, boneta, mănuși, șorțuri, încălțăminte de protecție etc.);
- b) igiena personală;
- c) confirmarea stării sănătății a personalului.

D. Controlul documentelor

Se verifică existența:

- a) programelor de igienizare a unității;
- b) documentelor pentru monitorizarea și controlul punctelor critice (PC) și a punctelor critice de control (PCC);
- c) programelor pentru instruirea personalului în domeniul siguranței alimentelor;
- d) documentelor care să ateste proveniența produselor depozitate;
- e) documentelor pentru înregistrarea temperaturii, după caz;
- f) programului acțiunilor de dezinfecție, dezinfecție și deratizare (DDD) și eficiența acestora;
- g) buletinelor de analiză pentru materiile prime;
- h) buletinelor de analiză pentru produsele finite;
- i) buletinelor de analiză pentru apa potabilă;
- j) buletinelor de analiza pentru teste de sanitație;
- k) dosarului cu autorizații și avize;
- l) documentelor care să ateste trasabilitatea produselor;
- m) dosar cu existența legislației cu impact din domeniul alimentar.

E. Examinarea sistemelor de verificare

Se controlează documentele care să ateste verificarea aparatelor de măsură și control (AMC-urile), buletinele metrologice, monitorizarea și înregistrarea parametrilor tehnologici.

F. Măsuri, sancțiuni

În funcție de situația existentă la fața locului și de rezultatele analizelor de laborator, se aplică măsurile corespunzătoare, în conformitate cu prevederile legale privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, astfel, pot fi dispuse:

- a) aplicarea de sancțiuni;
- b) confiscarea în vederea distrugerii produselor improprii consumului uman;
- c) reținerea oficială;
- d) propunere de suspendare, închiderea unității.

În situația în care, în urma activităților de supraveghere, inspecție și control, se constată că agenții economici din domeniul alimentar încalcă în mod flagrant alte prevederi legale legate de producția, depozitarea, transportul sau comercializarea alimentelor, inclusiv din domeniul alimentației publice, care nu țin de legislația privind siguranța alimentelor, autoritatea va notifica autoritățile de competența cărora ține săvârșirea respectivelor fapte.

9. ÎNREGISTRĂRI:

Documente elaborate la finalizarea controlului oficial. După realizarea activității de supraveghere, inspecție și control, inspectorul din Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor completează actul de control, procesul-verbal de constatare, precum și celelalte documente necesare aplicării de măsuri în caz de neconformitate. Completează Fișa de evaluare, actul de control, document de punere sub sechestr, proces verbal de constatare și sancționare la normele privind siguranța alimentelor.

* Costurile aferente efectuării examenelor de laborator asupra probelor recoltate de inspectorii Subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor, la cererea operatorilor economici, persoane fizice sau juridice, ori cu ocazia reclamațiilor, se suportă de către operatorii economici în cauză.

** **I.** În cazul obținerii unor rezultate de laborator necorespunzătoare, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, au următoarele obligații și vor dispune următoarele măsuri:

A. Acțiuni întreprinse în caz de neconformare

(1) În cazul în care identifică o neconformitate, autoritatea competentă ia măsuri pentru ca operatorul din domeniul hranei pentru animale sau din sectorul alimentar să remedieze situația. Atunci când decide asupra acțiunilor pe care urmează să le întreprindă, autoritatea competentă ține seama de natura neconformării și de antecedentele operatorului în materie de neconformități.

(2) Astfel de acțiuni cuprind, după caz, următoarele măsuri:

a) impunerea de proceduri sanitare sau orice alte măsuri considerate necesare pentru a asigura siguranța hranei pentru animale și a alimentelor sau conformarea cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și bunăstare a animalelor;

b) restricționarea sau interzicerea introducerii pe piață, a importului sau exportului de hrană pentru animale, de produse alimentare sau de animale;

c) supravegherea și, după caz, dispunerea recuperării, retragerii și/sau distrugerii hranei pentru animale sau a alimentelor;

d) autorizarea folosirii hranei pentru animale sau a alimentelor în alte scopuri decât cele cărora le-au fost destinate inițial;

e) suspendarea activității sau închiderea totală ori parțială a întreprinderii în cauză, pînă la înlăturarea neconformităților;

f) suspendarea sau retragerea aprobării întreprinderii;

g) adoptarea măsurilor menționate la art. 19 privind transporturile din alte țări.

(3) Autoritatea competentă transmite operatorului respectiv sau reprezentantului său:

a) notificarea scrisă a deciziei sale privind acțiunea care urmează să fie întreprinsă în conformitate cu alin. (1), împreună cu motivația deciziei;

b) informarea asupra dreptului la acțiune în contencios administrativ împotriva deciziei, asupra procedurii aplicabile și asupra termenelor.

(4) După caz, autoritatea competentă notifică decizia sa și autorității competente a statului de expediere.

(5) Toate cheltuielile efectuate în aplicarea prezentului articol sînt suportate de către operatorul din domeniul hranei pentru animale sau din sectorul alimentar în cauză.

B. În cazul produselor de origine animală provenite din import din țări terțe, PIF și Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor vor dispune măsuri în baza prevederilor legale în vigoare:

1. În situația în care, în urma controalelor se constată că legislația națională a fost încălcată PIF, și Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor iau următoarele măsuri:

a) notificarea la ANSA despre natura produselor utilizate și transportul în cauză;

b) intensificarea controalelor pentru loturile de produse cu aceeași origine (următoarele 10 transporturi din aceeași origine trebuie să fie reținute oficial pentru efectuarea de controale fizice, incluzând recoltarea de probe și testări de laborator);

2. În situația în care, controalele suplimentare confirmă nerespectarea legislației pentru siguranța alimentelor, lotul sau părțile din lot trebuie distruse conform normelor în vigoare.

În cazul în care controalele evidențiază o depășire a limitelor maxime de reziduuri, trebuie efectuate controalele oficiale în baza analizei riscurilor.

II. Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor se vor asigura că, în caz de obținere a unor rezultate de laborator necorespunzătoare, sau ori de câte ori, se constată că există motive suficiente pentru a considera că un aliment implică un risc pentru sănătatea publică, operatorii cu activitate în domeniul alimentar au luat următoarele măsuri:

1. notifică în regim de urgență ANSA, producătorul/ importatorul/exportatorul, în funcție de caz;

2. notifică în regim de urgență fermele furnizoare asupra rezultatelor pozitive obținute în urma examenelor de laborator, în vederea elaborării și aplicării de către fermieri a unui Plan de măsuri care să conducă la reducerea infecției în ferme;

3. informează consumatorii cu privire la produsul suspect/incriminat și motivul retragerii alimentului de pe piață;

4. inițiază în regim de urgență procedura de retragere/rechemare a produsului din rețeaua de distribuție și dacă este necesar, vor prelua produsul suspect/incriminat deja furnizat chiar de la consumatorul final și vor furniza în timp util Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor documentația centralizată privind retragerea/rechemarea produsului;

5. colaborează cu autoritățile veterinare competente în vederea aplicării de măsuri, pentru evitarea sau reducerea riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat și furnizează în timp util documentația solicitată de către ANSA;

6. reevaluează procedurile și programele de bune practici de igienă și producție, HACCP, precum și mărirea frecvenței de prelevare a probelor prin programul de autocontrol, pînă la identificarea și eliminarea cauzei, și inițiază acțiuni și măsuri corective suplimentare care să preîntîmpine repetarea apariției riscului/hazardului pentru alimentul implicat.

În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare frecvența de prelevare a probelor poate fi mărită pînă la identificarea și eliminarea cauzei.

Probele recoltate în condițiile precizărilor tehnice, menționate la pct. 6, vor fi însoțite de un proces-verbal de prelevare a probelor cu precizarea motivației recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin norme metodologice, după cum urmează:

a) în cazul în care în urma inspecției se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator, autoritatea competentă va preleva probe pentru efectuarea analizelor de laborator;

b) ori de câte ori se consideră necesar, subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor poate dispune creșterea frecvenței inspecțiilor și a recoltărilor de probe în vederea eliminării riscului pentru sănătatea publică, sănătatea animalelor sau mediu.”

Elaborat: Angela Chiriac, șef Direcția Supravegherea comerțului, distribuției și consumului produselor alimentare

15.07.2013