

INSTRUCȚIUNI din 17 decembrie 2008

pentru organizarea și desfășurarea activității de control oficial în unitățile de prelucrare, procesare, depozitare, transport, valorificare și comercializare a produselor și subproduselor alimentare de origine nonanimală

EMITENT • AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Publicat în **MONITORUL OFICIAL nr. 886 din 29 decembrie 2008**

Data intrării în vigoare 01-01-2009

Capitolul I Dispoziții generale

Articolul 1

Prezentele instrucțiuni stabilesc cadrul organizatoric în care inspectorii Autorității Naționale sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor își desfășoară activitatea de control oficial în unitățile care prelucrează, procesează, depozitează, valorifică și comercializează produse și subproduse alimentare de origine nonanimală.

Articolul 2

În sensul prezentelor instrucțiuni, expresiile de mai jos au următoarele semnificații:

- a)** control oficial - orice formă de control pe care îl efectuează autoritatea competentă ori Comisia Europeană împreună cu statele membre ale Uniunii Europene, pentru verificarea conformității cu legislația în domeniul alimentelor;
- b)** inspectorii autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor - personalul de specialitate angajat, în condițiile legii, al Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, respectiv al direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene sau a municipiului București, cu atribuții de control oficial conform fișei postului;
- c)** unități - unitățile care prelucrează, procesează, depozitează, transportă, valorifică și comercializează produse și subproduse alimentare de origine nonanimală;
- d)** unități integrate - unitățile care desfășoară mai multe activități sectoriale (cod CAEN) integrate în aceeași locație;
- e)** operator economic - orice persoană fizică sau juridică care prelucrează, procesează, depozitează, transportă, valorifică și comercializează produse și subproduse alimentare de origine nonanimală;
- f)** cheltuieli - valoarea operațiunilor efectuate în cadrul activității de control oficial pentru siguranța alimentelor, stabilite în baza prevederilor legale;
- g)** plată aferentă activității de control oficial - cuantumul rezultat prin înmulțirea timpului aferent pentru efectuarea controlului oficial cu tariful stabilit pe oră;
- h)** documente justificative - actele oficiale în baza cărora direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București întocmește formalitățile de plată și sunt reprezentate de procese-verbale de constatare, fișe de control, însoțite, dacă este cazul, de procese-verbale de prelevare probe, procese-verbale de reținere oficială, procese-verbale de confiscare, cerere de analiză, precum și de alte documente care cuprind acțiunile întreprinse ca urmare a desfășurării activității de control oficial în unitățile care prelucrează, procesează, depozitează, transportă, valorifică și comercializează produse și subproduse alimentare de origine nonanimală, inclusiv buletine de analiză ca urmare a determinărilor de către laboratoare specializate.

Articolul 3

Tariful aferent activității de control oficial în unitățile de prelucrare, procesare, depozitare, transport, valorificare și comercializare a produselor și subproduselor alimentare de origine nonanimală se calculează de către inspectorii autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, prin aplicarea tarifului total de 52,2 lei/h, prevăzut în anexa nr. 2, la timpul stabilit potrivit anexei nr. 1.

Capitolul II

Secțiunea I

Obligațiile inspectorilor autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor

Articolul 4

Inspectorii autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor trebuie să dețină baza de date corespunzătoare și să identifice unitățile care prelucrează, procesează, depozitează, valorifică și comercializează produse și subproduse alimentare de origine nonanimală, arondate în vederea asigurării activității de control oficial pentru siguranța alimentelor.

Articolul 5

Activitatea de control oficial la unitățile care prelucurează, procesează, depozitează, valorifică și comercializează produse și subproduse alimentare de origine nonanimală se realizează de către inspectorii autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile fișei postului, ale procedurii prevăzute în anexa nr. 3, precum și ale altor dispoziții și instrucțiuni primite de la autoritatea centrală sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor.

Articolul 6

Ca urmare a controlului oficial realizat în unitățile care prelucurează, procesează, depozitează, valorifică și comercializează produse și subproduse alimentare de origine nonanimală, inspectorii autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor elaborează documente justificative privind controalele oficiale pe care le-au efectuat.

Articolul 7

Inspectorii autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor au obligația să păstreze confidențialitatea activității de control oficial desfășurate în unități care prelucurează, procesează, depozitează, valorifică și comercializează produse și subproduse alimentare de origine nonanimală, în raport cu alte persoane fizice sau juridice, pentru a nu afecta concurența de piață, potrivit prevederilor legale în vigoare.

Secțiunea a II-a

Obligațiile direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București

Articolul 8

În cel mult 5 zile lucrătoare de la efectuarea controlului oficial, direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București trimit operatorilor economici controlați documentele de plată pentru activitatea desfășurată, precum și o copie a documentelor justificative privind controlul oficial efectuat.

Articolul 9

(1) Direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București încasează tariful aferent activității de control oficial.

(2) Tariful aferent activității de control oficial stabilit pe baza documentelor justificative este virat de unități în contul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București și suma rezultată este evidențiată distinct în contabilitate, constituind pentru acestea fonduri extrabugetare care se utilizează, conform legii, pentru acoperirea costurilor controalelor oficiale.

(3) Costurile aferente analizelor de laborator efectuate potrivit Programului anual de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor, aprobat prin ordin al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, se suportă din bugetul alocat direcției sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București.

Secțiunea a III-a

Obligațiile operatorilor economici

Articolul 10

(1) Operatorii economici controlați virează în contul direcției sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București suma corespunzătoare cheltuielilor calculate pentru activitatea de control oficial desfășurată de inspectorii autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, în termen de 20 de zile lucrătoare de la data primirii documentelor de plată.

(2) Încadrarea în categoriile de producție prevăzute în anexa nr. 1 se face prin declarația pe propria răspundere prevăzută în anexa nr. 4, depusă la direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, în termen de 30 de zile de la intrarea în vigoare a prezentului ordin.

Articolul 11

Operatorii economici sunt obligați să asigure trasabilitatea produselor de la materiile prime la produsul finit.

Articolul 12

Operatorii economici sunt obligați să dețină proceduri interne de retragere a produselor alimentare neconforme.

Articolul 13

Operatorii economici asigură condiții optime pentru ca inspectorii autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor să își poată desfășura și exercită activitatea de control oficial în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Capitolul III

Dispoziții finale

Articolul 14

(1) În cazul în care operatorii economici își desfășoară activitatea în unul sau mai multe județe prin unități fără personalitate juridică și cu același cod CAEN, plata aferentă controlului oficial se face de către entitatea juridică, conform categoriei de încadrare din anexa nr. 1.

(2) Dacă unitatea de prelucrare, procesare, depozitare sau valorificare a produselor și subproduselor alimentare de origine nonanimală deține puncte de lucru, fără personalitate juridică distinctă, fie pe raza aceluiași județ, fie în mai multe județe, dar a căror activitate se încadrează în aceeași clasă CAEN, și dacă suma calculată pentru controlul oficial depășește valoarea de 2.000 euro/lună, suma care trebuie plătită pentru fiecare punct de lucru se calculează luându-se în considerare ponderea fiecărui punct de lucru în activitatea totală, astfel încât per total unitate să nu depășească valoarea maximă de 2.000 euro/lună.

(3) Plata se va face proporțional cu activitatea desfășurată în fiecare punct de lucru, consemnată în declarația pe propria răspundere prevăzută în anexa nr. 4.

(4) Operatorul economic care desfășoară mai multe activități sectoriale (cod CAEN) integrate în aceeași locație va fi tarifat o singură dată pentru categoria cu tariful cel mai mare.

(5) Pentru unitățile aflate în primul an de activitate, sumele pentru activitatea specifică de control oficial se calculează în baza documentului justificativ întocmit conform producției curente din luna precedentă.

Articolul 15

Neplata în termenul prevăzut la art. 10 a sumelor calculate pentru activitatea de control oficial atrage perceperea unor penalități de 0,25% din suma de plată restantă, pentru fiecare zi de întârziere, de la data la care obligația de plată a sumei a devenit scadentă până la achitarea integrală a sumei, inclusiv ziua plății.

Articolul 16

Neplata sumelor restante calculate pentru activitatea de control oficial atrage acțiunea în instanță a operatorului economic pentru obligarea la plata sumelor datorate.

Articolul 17

Anexele nr. 1-4 fac parte integrantă din prezentele instrucțiuni.

Anexa 1

la instrucțiuni

TIMPUL

pentru controlul oficial în unitățile de prelucrare, procesare, depozitare, transport, valorificare și comercializare a produselor și subproduselor alimentare de origine nonanimală

Font 9

Tipul unității (Operator economic)	Categoria	Producția	Timpul pentru controlul oficial (h)
Unități de fabricare a pâinii, produselor de panificație și patiserie	A	< 1.800 (t/an)	1
	B	1.800-4.500 (t/an)	2,5
	C	4.500-9.000 (t/an)	4
	D	> 9.000 (t/an)	6
Unități de morărit	A	< 1.800 (t/an)	1
	B	1.800-4.500 (t/an)	1,5
	C	4.500-9.000 (t/an)	2
	D	> 9.000 (t/an)	3
Unități de fabricare a băuturilor răcoritoare	A	< 20.000 (t/an)	1,5
	B	20.000-50.000 (t/an)	3
	C	50.000-100.000 (t/an)	4
	D	> 100.000 (t/an)	4
	A	< 7 000 (hl/an)	3

	B	7.000-10.000 (hl/an)	4
Unități de fabricare a vinurilor*)	C	10.000-15.000 (hl/an)	6
	D	> 15.000 (hl/an)	8
	A	< 7.000 (hl/an)	2
Unități de fabricare a băuturilor alcoolice distilate	B	7.000-10.000 (hl/an)	4
	C	10.000-15.000 (hl/an)	5
	D	> 15.000 (hl/an)	6
	A	< 5.000 (hl/an)	2
Unități de fabricare a alcoolului etilic de fermentație	B	5.000-10.000 (hl/an)	3
	C	10.000-15.000 (hl/an)	4
	D	> 15.000 (hl/an)	6
	A	< 12.500 (t/an)	1,5
Unități de fabricare a uleiurilor, grăsimilor fine și rafinate, margarinei și a produselor comestibile similare	B	12.500-25.000 (t/an)	2
	C	25.000-50.000 (t/an)	3
	D	> 50.000 (t/an)	4
	A	< 1.000 (t/an)	3
Unități de fabricare a produselor din cacao, ciocolatei și a produselor zaharoase	B	1.000-5.000 (t/an)	4
	C	5.000-10.000 (t/an)	6
	D	> 10.000 (t/an)	8
	A	< 20.000 (t/an)	1,5
Unități de fabricare a berii	B	20.000-50.000 (t/an)	3
	C	50.000-100.000 (t/an)	4
	D	> 100.000 (t/an)	4
	A	< 4 000 (t/an)	3
Unități de fabricare a malțului	B	4.000-11.000 (t/an)	4
	C	11.000-16.000 (t/an)	6
	D	> 16.000 (t/an)	8
	A	< 200 (t/an)	2
Unități de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor**)	B	200-500 (t/an)	4
	C	500-750 (t/an)	6
	D	> 750 (t/an)	8
	A	< 50 000 (t/an)	2
Depozite pentru semințe de consum***)	B	50.000-150.000 (t/an)	4
	C	150.000-300.000 (t/an)	6
	D	> 300.000 (t/an)	8
	A	< 20.000 (t/an)	1
Unități de producere a apelor minerale (carbogazoasă și plată)	B	20.000-50.000 (t/an)	2

îmbuteliate la sursă	C	50.000-100.000 (t/an)	3
	D	> 100.000 (t/an)	3

NOTĂ:

Controlul oficial al unităților care prelucurează, procesează, depozitează, transportă, valorifică și comercializează produse de origine nonanimală și evaluarea și clasificarea unităților din domeniul alimentar în funcție de risc se realizează conform Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 852/2004 privind igiena alimentelor, cu modificările și completările ulterioare, și Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru asigurarea conformității cu legislația în domeniul alimentelor și furajelor, sănătății și bunăstării animale, cu modificările și completările ulterioare, după cum urmează:

1. Pentru unitățile cu activitate în domeniul alimentar cu risc crescut, respectiv cele care au obținut punctajul > 42 la evaluarea unității, inspecția se va realiza o dată pe lună;
2. Pentru unitățile cu activitate în domeniul alimentar cu risc mediu, respectiv cele care au obținut punctajul între 30 și 42 la evaluarea unității, inspecția se va realiza o dată la două luni;
3. Pentru unitățile cu activitate în domeniul alimentar cu risc scăzut, respectiv cele care au obținut punctajul < 30 la evaluarea unității, inspecția se va realiza o dată la 4 luni;

Notă *) Pentru astfel de unități se efectuează un control preoperațional și în lunile cu activitate, în conformitate cu încadrarea unității în categorii de risc.

Notă **) Pentru astfel de unități controlul oficial constă, în lunile fără activitate, într-un control preoperațional și în lunile cu activitate, în conformitate cu încadrarea unității în categorii de risc.

Notă *)** Pentru astfel de unități se efectuează un control oficial preoperațional și restul controalelor se vor efectua în conformitate cu încadrarea unității în categorii de risc.

Font 9

Tipul unității (Operator economic)	Timpul pentru controlul oficial (h)
Miniberării (capacitate de producție <3.000 hl/an)	1
Unități de prelucrare a cartofilor și conservare a produselor din cartofi	4
Unități de vânzare cu amănuntul a produselor alimentare de origine nonanimală	1
Unități de fabricare a macaroanelor, tăițeiilor, cuș-cuș-ului și a altor produse făinoase similare	2
Unități de prelucrare a ceaiului și a cafelei	4
Unități de fabricare a condimentelor	3
Unități de fabricare a altor produse alimentare	6
Unități de fabricare a cidrului și a vinului din fructe*)	6
Unități de fabricare a altor băuturi obținute prin fermentare*)	6
Supermarket/hipermarket	8
Unități de îmbuteliere și ambalare a produselor de origine nonanimală	2
Unități de fabricare a sucurilor de fructe și legume*)	8
Unități de fabricare a amidonului și a produselor din amidon	5
Unități de fabricare a biscuiților, pișcoturilor și a altor produse similare	2
Unități de fabricare a zahărului*)	8
Depozite de produse alimentare de origine nonanimală	4
Depozite de comercializare angro	6

NOTĂ:

Controlul oficial al unităților care prelucurează, procesează, depozitează, transportă, valorifică și comercializează produse de origine nonanimală și evaluarea și clasificarea unităților din domeniul alimentar în funcție de risc se

realizează conform Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 852/2004, cu modificările și completările ulterioare, și Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru asigurarea conformității cu legislația în domeniul alimentelor și furajelor, sănătății și bunăstării animale, cu modificările și completările ulterioare, după cum urmează:

1. Pentru unitățile cu activitate în domeniul alimentar cu risc crescut, respectiv cele care au obținut punctajul > 42 la evaluarea unității, inspecția se va realiza o dată pe lună;
2. Pentru unitățile cu activitate în domeniul alimentar cu risc mediu, respectiv cele care au obținut punctajul între 30 și 42 la evaluarea unității, inspecția se va realiza o dată la două luni;
3. Pentru unitățile cu activitate în domeniul alimentar cu risc scăzut, respectiv cele care au obținut punctajul < 30 la evaluarea unității, inspecția se va realiza o dată la 4 luni;

Notă *) Pentru astfel de unități controlul oficial constă, în lunile fără activitate, într-un control preoperațional și în lunile cu activitate controlul oficial se va efectua în conformitate cu încadrarea unității în categorii de risc.

Anexa 2

la instrucțiuni

TARIFELE

pentru cheltuielile de personal care desfășoară activitatea de control oficial în unitățile de prelucrare, procesare, depozitare, transport, valorificare și comercializare a produselor și subproduselor alimentare de origine nonanimală

Font 8

Nr. crt.	Etapele aferente realizării unui control oficial în domeniul alimentar	Cheltuielile pentru salariu/ persoană /h (lei)	Cheltuielile necesare perfecționării/ persoană/h	Total cheltuieli /h (lei)
1.	Pregătirea controlului, studierea facilităților și documentației deținute de operatorii economici, astfel încât să fie capabil să își îndeplinească atribuțiile în mod adecvat	16,7	0,7	17,4
2.	Realizarea controlului	16,7	0,7	17,4
3.	Analiza activității de control și stabilirea concluziilor	16,7	0,7	17,4
	TOTAL:	50,1	2,1	52,2

Anexa 3

la instrucțiuni

PROCEDURĂ

privind efectuarea controlului oficial în unitățile de prelucrare, procesare, depozitare, transport și valorificare a produselor și subproduselor alimentare de origine nonanimală

I. Generalități

Controalele oficiale se efectuează fără o avertizare prealabilă.

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

Controalele oficiale se efectuează pentru:

a) produse alimentare provenind din:

1. schimburile comerciale desfășurate pe teritoriul României;
2. schimburile comerciale dintre statele membre ale Uniunii Europene;
3. import;

b) produsele destinate exportului.

Inspectorul autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor este însoțit de către un reprezentant al societății comerciale sau de o persoană abilitată care să răspundă întrebărilor inspectorului și care să fie prezentă pe tot parcursul inspecției și controlului.

II. Scop

Controalele oficiale se realizează pentru a se verifica conformitatea cu regulile ce au drept scop prevenirea, eliminarea sau reducerea riscurilor până la niveluri acceptabile pentru sănătatea publică.

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

III. Definiții

În înțelesul prezentei proceduri, următorii termeni se definesc astfel:

a) verificare - controlul, prin examinarea și prin luarea în considerare a evidențelor, sub raportul îndeplinirii cerințelor specificate;

- b)** inspecție - examinarea oricărui aspect privind alimentele, pentru a se verifica faptul că astfel de aspecte sunt conforme cu cerințele legislației în domeniul alimentelor;
- c)** monitorizare - realizarea de observații sau de măsuri planificate secvențial, cu scopul de a obține o evaluare generală a nivelului de conformitate cu legislația în domeniul alimentelor;
- d)** supraveghere - o examinare cu caracter preventiv a activității uneia sau mai multor întreprinderi cu activitate în domeniul alimentelor, a operatorilor economici ori a activităților acestora;
- e)** neconformitate - neconcordanța cu legislația în domeniul alimentelor;
- f)** prelevare de probe pentru analiză - recoltarea de probe de alimente sau de orice alte substanțe reprezentative pentru producerea, prelucrarea și distribuția alimentelor, cu scopul de a se verifica prin analiză conformitatea cu legislația în domeniul alimentelor;
- g)** reținere oficială - procedura prin care autoritatea sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor dispune ca alimentele să nu fie deplasate ori falsificate până la luarea unei decizii cu privire la destinația acestora; aceasta include depozitarea de către operatorii economici, în conformitate cu instrucțiunile Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor;
- h)** trasabilitate - posibilitatea identificării și urmăririi, pe parcursul tuturor etapelor de producție, procesare și distribuție, a unui aliment, a hranei pentru animale, a unui animal destinat pentru producția de alimente sau a unei substanțe ce urmează ori care poate fi încorporată într-un aliment sau în hrana pentru animale;
- i)** producție - totalitatea produselor obținute din prelucrarea, procesarea, depozitarea, transportul, valorificarea și comercializarea produselor alimentare de origine nonanimală.

IV. 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 analiză.

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 eficientă) 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 apă potabilă, caldă și rece;
- d)** spații separate pentru spălarea materiei prime, unde este cazul;
- e)** sistem adecvat de colectare a reziduurilor lichide și solide;
- f)** sursa de agent termic;
- g)** instalații, utilaje și echipamente de lucru.

4. Amenajarea și organizarea fluxului tehnologic:

- a)** asigurarea circuitelor funcționale pentru desfășurarea fluxului tehnologic fără intersectări între fazele salubre și cele insalubre;
- b)** controlul întreținerii și dotării cu dispozitive și utilaje de lucru specifice profilului (cernatoare, separatoare, magneți, site, tăvăluguri etc.);

- c)** sistemul de ventilație;
 - d)** aparatura de măsură și control;
 - e)** procedurile operaționale standard de sanitație (SSOP);
 - f)** implementarea și funcționarea unui sistem de siguranță al 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 în care 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 (ghene) și racordarea acestora la rețeaua centrală de apă-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 analiză

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 produse alimentare de origine nonanimală (contaminanți, reziduuri de pesticide etc.) pentru care sunt prevăzute limite maxime admise în legislația din domeniul alimentelor; recoltarea se realizează de către inspectorii ai autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, conform metodelor prevăzute de lege, iar în cazul în care acestea nu sunt prevăzute, conform procedurilor emise de autoritatea centrală sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor;
- c)** întocmirea procesului-verbal de prelevare de probe și a cererii de analiză;
- d)** trimiterea către laboratoare specializate a probelor prelevate, însoțite de documentele menționate mai sus.

Se vor respecta următoarele:

- a)** prelevarea probelor dintr-un lot se va efectua o singură dată, pentru produsele care necesită aceeași metodă de prelevare, pentru toată gama de analize de laborator, astfel încât rezultatul acestora să fie transmis în mod obligatoriu în perioada de valabilitate a produsului reținut, dar nu mai târziu de 30 de zile;
- b)** analizele se vor efectua numai în laboratoare acreditate, iar rezultatele/buletinele de analiză vor fi transmise și operatorului economic;
- c)** lotul din care s-au prelevat probele este reținut și depozitat în condiții corespunzătoare până la obținerea rezultatelor/ buletinelor de analiză;
- d)** nerespectarea prevederilor pct. a), b) și c) atrage pentru persoanele vinovate răspunderea potrivit prevederilor legale.

C. Inspekția stării de igienă a personalului

Se verifică:

- a)** echipamentul de protecție al personalului (halat, bonetă, mănuși, șorțuri, încălțăminte de protecție etc.);
- b)** igiena personală.

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 dezinsecție, dezinsecție 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 analiză pentru teste de sanitație;
- k) dosarului cu autorizații și avize;
- l) documentelor care să ateste trasabilitatea produselor;
- m) controlului potabilității apei.

E. Examinarea sistemelor de verificare

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

V. Documente elaborate la finalizarea controlului oficial

După realizarea activității de supraveghere, inspecție și control, inspectorul autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor completează fișa de control, procesul-verbal de constatare, precum și celelalte documente necesare aplicării de măsuri în caz de neconformitate.

VI. Măsuri, sancțiuni

În funcție de situația existentă la fața locului și de rezultatele analizelor de laborator, se aplică măsurile corespunzătoare, în conformitate cu [Hotărârea Guvernului nr. 984/2005](#) privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare, și cu Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 301/2006 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedurile de înregistrare a activităților de vânzare directă de produse primare, a activităților de vânzare cu amănuntul și a activităților de fabricare a alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

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 operatorii economici încalcă în mod flagrant alte prevederi legale legate de producția, depozitarea, transportul sau comercializarea alimentelor și furajelor care nu țin de legislația privind siguranța alimentelor și furajelor, autoritatea sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor va notifica autoritățile competente să sancționeze respectivele fapte.

Anexa 4

la instrucțiuni

DECLARAȚIE PE PROPRIA RĂSPUNDERE

Nr. din

Pentru unitatea denumită:, adresa unității:; proprietar, din localitatea, str. nr., sectorul, codul, județul, telefon, e-mail, pentru obiectivul, în care se desfășoară următoarele activități:

1. (cod CAEN);
2. (cod CAEN);
3. (cod CAEN).

Declar pe propria răspundere că în cadrul activităților mai sus menționate producția realizată, conform prevederilor Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr., este următoarea:

1. (cod CAEN);
2. (cod CAEN);
3. (cod CAEN).

Reprezentantul legal al unității,

.....
(semnătura și ștampila oficială a unității)
