

Controale ANSVSA în toată țara. Au fost date amenzi de aproape 2 milioane de lei

By Daniela Neacșa - 10/04/2024



Amenzi de aproape două milioane de lei au fost date în luna martie de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA), în urma unor controale ce au vizat operatorii din industria alimentară care își desfășoară activitatea în domenii precum: fabricarea produselor de morărit, pâinii și produselor de patiserie, altor produse alimentare, băuturilor răcoritoare și alcoolice.

[Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor \(ANSVSA\)](#) transmite că, pe parcursul lunii martie, Direcțiile Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor județene, precum și cea a Municipiului București au efectuat 11.314 controale în unitățile din industria agroalimentară.

În urma acestora, inspectorii sanitar veterinar au dat 242 de amenzi, în valoare totală de 1.973.600 de lei.

Acțiunile de verificare efectuate la nivel național au vizat aspecte privind respectarea de către operatorii alimentari a condițiilor de înregistrare, autorizare și funcționare a unităților, dar și a modului de întreținere și igienizare a spațiilor în care produsele alimentare sunt manipulate, a condițiilor de prelucrare și de depozitare a materiilor prime și a produselor finite, a cerințelor de trasabilitate și a celor privind etichetarea, controlul dăunătorilor, evidența documentelor și a informațiilor privind implementarea procedurilor bazate pe analiza riscului (sistemul HACCP).

Ce nereguli au descoperit inspectorii ANSVSA

Neîntreținerea igienică a spațiilor de depozitare, lipsa vestiarului și a grupului sanitar pentru angajați, ambalaje necorespunzătoare sau alimente transportate cu mijloace neînregistrate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor sunt câteva dintre neregulile descoperite de inspectorii ANSVSA.

În urma controalelor efectuate, au fost constatate o serie de nereguli, dintre care menționăm:

- neconformități privind monitorizarea și implementarea procedurilor bazate pe principiile HACCP;

- neconformități privind respectarea bunelor practici de igienă și fabricație cum ar fi neîntreținerea igienică a spațiilor de depozitare, întreținerea necorespunzătoare a spațiilor tehnologice de producție, lipsa vestiarului și a grupului sanitar pentru angajați, neasigurarea stocurilor corespunzătoare de substanțe destinate operațiunilor de dezinfecție, neefectuarea operațiunilor de DDD în condițiile legislației specifice domeniului alimentar;
- neconformități privind personalul muncitor (neîntocmirea fișelor de aptitudini, neefectuarea cursului de igienă, neatestarea stării de sănătate a personalului);
- neconformități legate de asigurarea trasabilității și conformității produselor alimentare (etichetare, buletine de analiză cu rezultate nesatisfăcătoare, ambalaj necorespunzător, produse alimentare cu modificări organoleptice);
- alte tipuri de neconformități de genul desfășurării de activități neînregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, nerespectarea cerințelor pentru importul produselor alimentare, neinițierea procedurii de rechemare a produselor, neretragerea de la raft a produsului neconform, transportul alimentelor cu mijloace neînregistrate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor.”, transmite ANSVSA

Foto descriptiv zcj.ro

Citiți, de asemenea, pe anchetaonline.ro

<https://anchetaonline.ro/argh-barbat-de-42-de-ani-prins-conducand-fara-permis-si-sub-influenta-alcoolului-153808/>

<https://anchetaonline.ro/controale-ansvsa-toata-tara-fost-date-amenzi-2-milioane-153818/>