



AUTORITATEA NATIONALA SANITARA VETERINA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR  
DIRECTIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR CONSTANTA

# ***PROCEDURĂ CONTROL OFICIAL SIGURANȚA ALIMENTELOR***



AUTORITATEA NATIONALA SANITARA VETERINA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR  
DIRECTIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR CONSTANTA

# **PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL**

## **BAZA LEGALĂ:**

**REG.(CE) 625/2017; REG.(CE) 852/2004; REG.(CE) 178/2002; REG.(CE) 1169/2011;  
REG.(CE) 2073/2005; ORD. ANSVSA 35/2016; ORD. ANSVSA 111/2008;**

*Controalele oficiale vor fi realizate in unitati de vanzare cu amanuntul inregistrate sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor in conf. cu Ord.ANSVSA nr.111/2008 cu modificarile si completarile ulterioare. Controalele vor viza unitati din categoriile: restaurant, pizzerii, cantine, fast-food-uri, laboratoare cofetarie, cofetarii, patiserii, pensiuni turistice, punct gastronomic locale, etc*



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR CONSTANȚA

# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## ***PREGĂTIREA CONTROLULUI OFICIAL:***

- *Primirea și studierea cerințelor cuprinse în tematică;*
- *Stabilirea unui plan de acțiune;*
- *Documentarea privind legislația aferentă;*
- *Stabilirea catagrafiei obiectivelor corespunzătoare tematicii;*
- *Documentarea asupra activității anterioare a obiectivelor vizate și a ultimelor evaluări făcute de alte servicii/birouri/compartimente;*
- *Pregătirea mapei personale, de ex: formularistică, ghiduri, note de serviciu, articole birotică, ștampilă, parafă, etc.*



# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## **RESPONSABILITATI IN DESFASURAREA CONTROALELOR OFICIALE:**

***1. Verificarea respectării cerințelor de igienă aplicabile spațiilor utilizate pentru depozitarea, prepararea, prelucrarea și comercializarea produselor alimentare și a cerințelor de igienă și sănătate privind personalul lucrator.***

**Se vor verifica:**

- structura, construcția, dotarea cu echipamente, capacitatea unității în raport cu volumul de alimente prelucrate și/sau depozitate;**
- starea de întreținere, condițiile de igienă a spațiilor și echipamentelor, asigurarea de substanțe pentru spălarea și dezinfectia incintelor, suprafețelor de lucru și a echipamentelor;**
- aprovizionarea cu apă potabilă rece și caldă (respectarea cerințelor Legii nr. 458/2002 republicată), racordarea la un sistem de evacuare a apelor reziduale, existența unui sistem de ventilație naturală sau artificială și a iluminatului natural sau artificial;**



# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## **RESPONSABILITĂȚI ÎN DESFĂȘURAREA CONTROALELOR OFICIALE:**

- asigurarea de facilități care să permită personalului lucrător să își schimbe hainele de stradă cu cele de lucru și asigurarea echipamentelor de protecție complete și curate;
- implementarea programelor DDD;
- curățarea și dezinfectia spațiilor de manipulare, preparare și depozitare a alimentelor și prelevarea de probe de pe suprafețele care vin în contact cu alimentele în vederea verificării eficienței operațiunilor de curățare și dezinfectie;
- accesul personalului lucrător la toalete racordate la apă, dotate cu săpun și facilități pentru uscarea/stergerea mainilor;
- suficiente chiuvete în spațiile de lucru (separate de cele destinate spălării produselor alimentare) pentru spălarea mainilor personalului în timpul activităților;



# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## **RESPONSABILITĂȚI ÎN DESFĂȘURAREA CONTROLURILOR OFICIALE:**

- asigurarea de condiții corespunzătoare de depozitare a materiilor prime și a produselor finite, iar în cazul produselor perisabile asigurarea condițiilor de păstrare la temperatura de refrigerare sau congelare;**
- echipamentele și ustensilele de lucru trebuie să fie în stare bună de întreținere și igienă, confecționate din materiale ce se pot spăla și dezinfecta ușor;**
- depozitarea în condiții de igienă a ambalajelor;**
- respectarea condițiilor de sănătate în cazul personalului lucrător care manipulează, prelucrează (care intră în contact cu alimentele);**
- instruirea personalului implicat în manipularea, prepararea, prelucrarea sau depozitarea alimentelor, cu privire la cerințele de igienă;**
- gestionarea deșeurilor alimentare și a SNCU;**



# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## **RESPONSABILITĂȚI ÎN DESFĂȘURAREA CONTROLĂLELOR OFICIALE:**

***2. Verificarea respectării cerințelor privind materiile prime și ingredientele, produsele alimentare prelucrate, programe de autocontrol, respectiv proceduri bazate pe principiile HACCP, trasabilitate și practici frauduloase***

**Se vor verifica:**

- materiile prime și ingredientele utilizate la prepararea alimentelor, trebuie să provină din surse autorizate/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și să fie însoțite de documente care să demonstreze proveniența și trasabilitatea acestora;**
- depozitarea materiilor prime, a ingredientelor, și a produselor alimentare prelucrate care permit dezvoltarea microorganismelor sau formarea de toxine, la temperaturi controlate;**



# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## **RESPONSABILITATI IN DESFASURAREA CONTROALELOR OFICIALE:**

- decongelarea alimentelor-acolo unde este cazul- sa se realizeze la temperaturi care sa nu favorizeze dezvoltarea microorganismelor;**
- aplicarea de catre operatorii economici a programelor de autocontrol documentate in functie de riscurile identificate si a procedurilor bazate pe principiile HACCP(in functie de natura si dimensiunea unitatii), in vederea demonstrarii conformitatii produselor alimentare si a faptului ca acestea sunt sigure pentru consumul uman;**
- gheata care intra in compozitia alimentelor sau care intra in contact cu alimentele trebuie obtinuta doar din apa potabila;**
- alimentele destinate consumatorului final trebuie sa fie etichetate in conf. cu Reg.(CE) nr. 1169/2011 cu modificarile si completarile ulterioare;**
- in situatia in care exista suspiciuni cu privire la conformitatea materiilor prime, a produselor alimentare preparate sau prelucrate sau in ceea ce priveste practicile frauduloase, se vor preleva probe oficiale in vederea efectuarii examenului de laborator;**





AUTORITATEA NATIONALA SANITARA VETERINA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR  
DIRECTIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR CONSTANTA

# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

**Art. 22, Ord. ANSVSA 111/2008**

**(2) Operatorii din sectorul alimentar din unitatile de vânzare cu amanuntul de produse de origine animala si nonanimala trebuie sa se asigure ca produsele obtinute si comercializate catre consumatorul final nu prezinta risc pentru sanatatea publica si ca sunt îndeplinite toate conditiile stabilite de legislatia în vigoare referitoare la:**

- A) etichetare;**
- B) asigurarea trasabilitatii;**
- C) parametrii de calitate si siguranta ai materiilor prime si ai produselor finite;**
- D) controlul potabilitatii apei;**
- E) instruirea personalului;**
- F) controlul starii de sănătate;**
- G) eliminarea dăunătorilor (insecte, rozătoare, păsări etc.);**
- H) eliminarea deșeurilor;**
- I) întreținerea și igiena spațiilor și a echipamentelor;**
- J) aplicarea procedurilor de bune practici de igienă, bazate pe principiile sigurantei, alimentului stabilite prin ghidurile de bune practici în cazul producătorilor agricoli crescători de animale sau după caz, a principiilor sistemului analizei hazardului și punctelor critice de control (HACCP), având în vedere tipul unității, capacitatea de producție și specificul unității.**





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR CONSTANȚA

# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## ***REALIZAREA CONTROLULUI OFICIAL:***

- Odată ajuns la obiectivul ce urmează a fi controlat, inspectorul trebuie să contacteze conducătorul unității sau reprezentantul legal al acesteia;
- Se va legitima și va prezenta acesteia eventual delegația care va fi semnată și ștampilată de reprezentantul legal al unității;
- Va aduce la cunoștință reprezentantului unității tematica inspecției sau motivul pentru care s-a deplasat la obiectivul respectiv;
- Se va efectua ***controlul de identitate al*** unității prin:
  - a) Verificarea denumirii acesteia din certificatul constatator;
  - b) Verificarea existenței acesteia în catagrafie, și a conformității datelor de identificare;
  - c) Verificarea documentului de înregistrare sanitară veterinară;
  - d) Verificarea concordanței dintre profilul avizat și activitatea care se desfășoară în unitate;



AUTORITATEA NAȚIONALĂ A SANITĂRII VETERINARE ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DIRECTIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR CONSTANTA

# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## ***CONTROLUL FIZIC AL UNITĂȚII:***

- Va solicita o persoană competentă din partea firmei care să îl însoțească pe tot parcursul controlului;
- Va respecta întru-totul procedurile privind intrarea în obiectiv: va purta masca, manșile, echipamentul de protecție .
- Va solicita, acolo unde este cazul, să se înscrie în registrul de vizitatori și va completa documentele anexe pe care le solicită conducerea unității, acolo unde este cazul (de ex: declarație privind statusul de sănătate);
- Controlul oficial se va desfășura după principiul „de la curat către murdar”;



# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## ***CONTROLUL DOCUMENTELOR:***

- Nu se vor face inscrieri sau sublinieri pe documentele originale;
- Se vor corela datele culese la controlul fizic al unității cu cele existente în documentele comerciale și de conformitate;
- Se vor verifica actualizarile contractelor de prestări servicii efectuate de terți (ex. DDD, neutralizare deseuri, medicina muncii, etc.) precum și procesele verbale existente;
- Se vor verifica buletinele de analiză existente (dacă este cazul);
- Se pot solicita copii după documentele aflate la unitate;
- Se va consemna controlul în registrul unic de control al unității.



# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## ***CONTROLUL FIZIC AL UNITĂȚII:***

- Controlul oficial se realizează prin următoarele metode: **observare, discuții, efectuarea de măsurători, verificarea aparatelor de măsură și control, etc.**
- Controlul oficial se va desfășura pe fluxul tehnologic conform tematicii în așa fel încât după încheierea acestuia să se poată trage concluzii coerente și complete;
- Inspectorul este obligat ca pe timpul controlului să aibă o fișă sau un ghid în care să-și noteze eventualele neconformități sau deficiențe constatate;
- Se vor respecta principiile conduitei profesionale, folosindu-se un limbaj decent;
- Medicul veterinar oficial va avea o atitudine de imparțialitate;
- În cazul constatării unor deficiențe foarte grave inspectorul poate dispune **oprirea** activității parțial sau total și va notifica această măsură șeful ierarhic superior;



# PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL

## PROCESELE VERBALE DE CONSTATARE:

- se vor detalia în capitolul “**Constatări**” toate aspectele relevante, deficiențele constatate, măsurile dispuse, precum și termenele de remediere a deficiențelor constatate cu ocazia controlului fizic al unității, acestea stabilindu-se de comun acord cu agentul economic ;
- pentru neconformități/deficiențe care **NU** au un impact direct asupra siguranței alimentelor se pot acorda termene mai lungi, dar nu mai mult de **7 zile**, coroborând situația din teren și cu antecedentele unității;
- pentru neconformități/deficiențe care **AU** impact direct asupra siguranței alimentelor se acordă termene scurte de remediere (cu excepția neconformităților/deficiențelor ce se pot remedia pe loc);
- termenul de recontrol va fi stabilit în funcție de gravitatea deficiențelor constatate și va fi înscris la capitolul „**Măsuri și Recomandări**”;
- La termenul stabilit pentru recontrol echipa de inspectori vor efectua reverificarea unității;



# PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL

## PROCESELE VERBALE DE CONSTATARE:

- la recontrol se va întocmi un nou proces verbal de constatare în care se va specifica dacă au fost sau nu remediate neconformitățile/deficiențele constatate anterior;
- în cazul în care nu au fost respectate termenele de remediere stabilite prin nota de control inițială se vor lua măsurile legale, în funcție de progresele înregistrate de la data ultimului control.
- măsurile se stabilesc în funcție de gravitatea și complexitatea deficiențelor;
- în cazul aplicării **avertismentului**, acesta poate fi acordat o singura dată;
- În cazul aplicării unor **sanțiuni contravenționale** se va întocmi *procesul verbal de constatare și sancționare contravențională la normele sanitare veterinare*;





# PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL

AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Constanta

Seria CT

## PROCES - VERBAL

de constatare și sancționare a contravențiilor la normele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor

Nr.....**Din registrul de amenzi**

Încheiat astăzi.....ziua ..... luna..... anul, la.....**Denumirea agentului economic**.....  
Subsemnatul.....**Obligatoriu**..... în calitate de ..... **Obligatoriu** .....din cadrul.....**Obligatoriu**.....am constatat ca în  
ziua de .... luna.....ora.....**Obligatoriu**.....

1.Operatorul economic(persoana juridical, persoana fizica autorizata, sau asociatie familiala).....  
cu sediul in .....str.....nr.....bl.....sc.....ap.....judetul(sectorul)  
.....cod unic de inregistrare.....cont bancar nr .....deschis la Banca.....reprezentat prin  
dl/dna.....in calitate de.....

domiciliat in..... str.....nr.....bl.....sc.....ap.....judetul(sectorul)  
legitimate cu BI/CI seria.....nr..... eliberat(a) la data de .....CNP[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] la  
unitatea/punctul de lucru al societatii sus-mentionate din localitatea.....str.....nr

2.Dl/Dna.....nascut(a) la data de.....in.....judetul  
.....domiciliat(a) in.....str.....nr.....bl.....sc.....ap.....judetul(sectorul)  
.....legitimat cu BI/CI seria.....nr.....eliberat(a) de .....  
data de .....CNP[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] , salariat la .....cu sediul in  
.....str.....nr.....judetul/sectorul.....la unitatea/punctul de lucru  
.....din localitatea .....str.....nr.....bl.....sc.....ap.....judetul(sectorul)

a contravenit normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor savarsind urmatoarele fapte:

**Se descrie/descriu fapta/faptele; nu se trece textul din HG.984/2005 cu modificarile ulterioare,se incheie cu :Apreciez gravitatea fapei ca fiind  
minora,medie,grava conf OG 2/2001.**

.....  
.....  
.....  
.....



# PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL

fapt(a) prevazut(a) si sanctionat(a) in conformitate cu:

....HG nr.984/2005 cu modificarile ulterioare.....(actul normativ) art.....lit.....pct.....;  
.....(actul normativ) art.....lit.....pct.....;  
.....(actul normativ) art.....lit.....pct.....;

3. S-a aplicat contravenientului..... o amenda in valoare de.....  
(.....), suma care va fi achitata in in termen de 15 zile de la data inmanarii sau comunicarii procesului- verbal in contul nr.....deschis la.....

Chitanta de plata a amenzii si copia procesului verbal se remit unitatii emitente in termenul mentionat.

4.5-a procedat la aplicarea sanctiunii complementare de confiscare a urmatoarelor bunuri:

Nr. Crt	Sortiment	U.M.	Cantitati	Pret unitar (lei/U.M.)

Care au servit la savarsirea faptei.....

5.Pentru bunurile confiscate prevazute la pct.4 s-a dispus masura.....

6. In conformitate cu prevederile Ordonantei Guvernului nr.2/2001 privind regimul juridic al contravenientilor , aprobata cu modificari si completari prin legea nr.180/2002, cu modificarile si completarile ulterioare, contravenientul poate sa achite in termen de **15 zile** de la data incheierii procesului-verbal de constatare si sanctionare a contravenientii, ori dupa caz, de la data comunicarii, **jumatate din minimul amenzii prevazute in actul normativ** pentru fapta savarsita, adica suma de .....lei(RON) (.....)in contul sus mentionat.

Prevederile paragrafului 6 se aplicanumai in situatia in care actul normativ de stabilire a contravenientilor aceasta posibilitate este mentionata in mod expres.

7. In caz de neachitare a amenzii la termenul fixat se vaproceda la executarea silita, conform Ordonantei guvernului nr.2/2001 aprobata cu modificari si completari prin legea 180/2002 cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Contravenientul nu este de fata/refuza/nu poate sa semneze procesul verbal

9. Contravenientul a avut urmatoarele obiectii: **Obligatoriu**

10. Contravenientul poate face plangere impotriva procesului-verbal de constatare si sanctionare a contravenientii in termen de 15 zile de la data inmanarii sau comunicarii acestuia, care va fi depusa, impreuna cu procesul - verbal de constatare a contravenientii, la judecatoria pe raza careia a fost savarsita contravenientia.

La incheierea procesului-verbal a fost de fata dl/dna.....in calitate de martor, domiciliat in

.....str.....nr.....bl.....sc.....ap.....sectorul/judetul.....

Posezor al BI/CI seria.....nr.....emis(a) de.....la data de.....

Martor.....semnatura.....

Prezentul proces-verbal de constatare a contravenientii contine un numar.....de pagini si a fost intocmit in 3 exepulare, dintre care unul se lasa in primire la.....  
**Personal, prin posta, reprezentantului legal, etc**

Agent constatatator,  
Contravenient

.....  
.....**Obligatoriu**.....

(semnatura, stampila/parafa inspectorului)  
stampila)

(semnatura),



# PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL

## NULITATEA PROCESULUI VERBAL DE CONTRAVENȚIE:

- lipsa numelui, prenumelui și calitatea agentului constatator;
- lipsa numelui și prenumelui contravenientului;
- lipsa denumirii și sediul societății comerciale;
- lipsa descrierii faptei;
- lipsa datei comiterii abaterilor de la legislație;
- lipsa semnăturii agentului constatator;

*Neaducerea la cunoștința contravenientului a dreptului de a face **obiecțiuni** cu privire la conținutul actului de constatare. (Art. 16, pct.(7) și Art. 17 din OG.2/2001, modificată)*



# ***PROCEDURĂ DE CONTROL OFICIAL***

## **Art. 24, ORD. ANSVSA nr. 111/2008**

(2) În cazul în care, la controalele efectuate, inspectorii constată că nu sunt îndeplinite condițiile legale de funcționare, notifică în scris acest fapt operatorului din sectorul alimentar și pot dispune următoarele măsuri:

- a) Sancționarea contravențională în conformitate cu prevederile legale în vigoare;
- b) Suspendarea activității până la remedierea deficiențelor constatate;
- c) Interzicerea desfășurării activității pentru care nu sunt îndeplinite condițiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor prevăzute în legislația națională în vigoare;
- d) Reținerea oficială a produselor alimentare de origine animală și nonanimală.