



**MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
DIRECȚIA DE SĂNĂTATE
PUBLICĂ DOLJ**

SERVICIUL DE CONTROL ÎN SĂNĂTATE PUBLICĂ



ISO 9001 - Certificat nr. 407C
ISO 14001 - Certificat nr. 219M
OHSAS 18001 - Certificat nr. 186HS


romania2019.eu

Sediul central:

str. Tabaci, nr. 1, Craiova
Tel.: 0251.31.00.67
Fax: 0251.31.00.71
E-mail: dspdolj17@gmail.com
Website: www.dspdolj.ro

Sediul 2:

str. Lămâiței, nr. 10, Craiova
Tel./Fax: 0251.55.06.69
E-mail: office@sanpubdj.ro

Sediul 3:

str. Brestei, nr. 6, Craiova
Tel. 0251.41.31.34
E-mail: labsp_dolj@yahoo.com

Sediul 4:

str. Ctin Lecca, nr. 2, Craiova
Tel. / Fax: 0251.41.78.80
E-mail: liricv@yahoo.com

Nr. /2019

**CONSILIUL JUDEȚEAN
AUTORITATEA TERITORIALĂ DE ORDINE PUBLICĂ DOLJ**

Informare

Serviciul Control în Sănătate Publică din cadrul Direcției de Sănătate Publică Dolj, desfășoară în această perioadă acțiuni de control, îndrumare și consultanță, în baza Planului propriu de activitate cât și ca urmare a solicitărilor autorităților publice locale.

Se controlează unități cu profil alimentar:

1. Depozite alimentare;
2. Unități de desfacere a produselor alimentare;
3. Unități de alimentație publică ce organizează mese cu specific tradițional de Paști;
4. Unități de producție: laboratoare de cofetărie-patiserie, brutării, carmangerii, etc.;
5. Târgurile tradiționale organizate – comerț ambulant.

Se verifică respectarea legislației naționale și comunitare, a ordinelor Ministerului Sănătății și a Regulamentelor Europene, legate atât de aliment cât și de personalul angajat.

1. Controlul oficial al depozitelor alimentare.

Obiective:

Modul de recepționare al produselor alimentare pentru evitarea punerii pe piață de alimente necorespunzătoare (insalubre, alterate sau cu termene de valabilitate depășite);

Mod de depozitare, transport și manipulare;

Lotizarea produselor alimentare cu menționarea elementelor de identificare în vederea stabilirii trasabilității acestora, în cazul unei neconformități;

Profilul igienico-sanitar al depozitelor; verificarea monitorizării - înregistrării temperaturii și umidității, în spațiile de depozitare;

Verificarea echipamentului de protecție, starea de sănătate și instruirea personalului.

2. Controlul oficial în unitățile de desfacere ale produselor alimentare.

Obiective:

- a. Modul de recepționare, depozitare, desfacere și manipulare a produselor alimentare;
- b. Verificarea declarațiilor de conformitate sau calitate, a termenelor de valabilitate, a proprietăților organoleptice ale produselor perisabile;
- c. Verificarea expunerii la comercializare pe categorii de produse în agregate frigorifice, separate;

d. Verificarea conformității etichetelor alimentare folosite în vasele pentru gătit;

f. Verificarea echipamentului de protecție, a gradului de instruire , a stării de sănătate a personalului angajat;

Controlul și inspecția vizează unitățile de tipul hiper-, supermarket-uri, unități de desfacere produse alimentare.

3. Controlul oficial în unități de producție-laboratoare de cofetărie, patiserie, panificație, carmangerii

Obiective:

- a. Verificarea respectării circuitelor funcționale;
- b. Verificarea profilului igienico-sanitar al unității;
- c. Recepționarea materiilor prime urmărind aspectul organoleptic, integritatea ambalajului, termenele de valabilitate;
- d. Verificarea respectării prevederilor Ordinului nr. 438/295/2002, pentru aprobarea Normelor privind utilizarea aditivilor alimentari în produse alimentare specifice sărbătorilor pascale;
- e. Verificarea conformității produsului finit;
- f. Verificarea monitorizării - înregistrării temperaturii și umidității, în spațiile de depozitare a materiilor prime și a produsului finit;
- g. Verificarea respectării prevederilor Reg. CE 1935/2004, privind materialele și obiectele în contact cu alimentele: etichetare, declarație de conformitate, prezența simbolului specific care certifică destinația pentru "uz alimentar" a ambalajului;
- h. Verificarea stării de sănătate a personalului angajat (fișe de aptitudini emise de către medicii de medicina muncii), precum și a instruirii privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.

În această perioadă premergătoare Sărbătorii de Paști s-au efectuat 31 controale oficiale:

I. 10 unități de producție:

- laboratoare cofetărie-patiserie
- secții producție ambalaje alimentare

II. 5 unități alimentație publică :

- catering
- restaurante

III. 16 unități desfacere produse alimentare:

- supermarketuri
- magazine mixte

Pentru neconformitățile constatate s-au aplicat 7 sancțiuni contravenționale, dintre care: 6 avertismente, conform OG 2/2001 și 1 amendă, conform HG 857/2011, în valoare de 1600 lei.

Cu stimă,

Director Executiv,
Dr. Ludmila Angela Prunariu



Inspector Șef,
Dr. Valeria Andreescu