



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
INSPECTIA SANITARA DE STAT
Strada Cristian Popișteanu nr.1-3, 010024, București, ROMANIA
Telefon: 021/3072.557, FAX: 021/3072560, email: dcspsms@ms.ro

Nr. 25431 / 15.05.2015

RAPORT

Privind acțiunea tematică de control privind utilizarea grupului de aditivi alimentari „E 251-252 Nitrați” în carnea prelucrată netratată termic și a grupului de aditivi alimentari „E 249-250 Nitriți” în carnea prelucrată tratată termic.

Având în vedere Planul național de acțiuni tematice de control în sănătate publică 2015 precum și responsabilitatea Ministerului Sănătății în domeniul aditivilor alimentari, Inspectoratul Sanitar de Stat a dispus organizarea, în perioada 20.04 -24.04.2014 a unei acțiuni tematice de control privind determinarea cantitativă a grupului de aditivi alimentari „E 251-252 Nitrați” în carnea prelucrată netratată termic și a grupului de aditivi alimentari „E 249-250 Nitriți” în carnea prelucrată tratată termic.

A fost prelevată o probă/județ din cele două categorii de aliment de la producătorii autohtoni de carne prelucrată aflați pe raza județului direcției de sănătate publică județeană sau în lipsa acestora, proba a fost prelevată de la distribuitori/importatori/retaileri.

Prin adresa de înaintare a acțiunii tematice nr. 25431/17.04.2015 s-a recomandat direcțiilor de sănătate publice județene și direcției de sănătate publică a municipiului București ca probele prelevate să fie analizate în laboratoare acreditate pe metodele de lucru.

Prin prelevarea de probe și analize de laborator s-a urmărit prezența nitraților în carnea prelucrată netratată termic, respectiv a nitriților în carnea prelucrată tratată termic și evaluarea cantității lor. Valoarea cantității acestora în categoria respectivă de produse a fost comparată cu limita maximă admisă, prevăzută în Regulamentul UE nr. 1129/2011.

Totodată, acțiunile de inspecție derulate la producători, distribuitori/importatori și retaileri vor mai avea în vedere, în principal următoarele:

- Verificarea condițiilor de depozitare a aditivilor alimentari;
- Modul de dozare a aditivilor alimentari și dacă se respectă cantitățile admise legislația în vigoare;
- Verificarea documentelor care să ateste că aditivii alimentari sunt utilizați în conformitate cu bunele practici de fabricație;

- Verificarea documentelor suport (buletine de analiza/rapoartelor de încercari, fișe tehnice de produs);
- Verificarea respectării cerințelor de etichetare, conform legislației în vigoare.

Rezultatele acțiunii tematice desfășurată de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică teritoriale au fost transmise Inspecției Sanitare de Stat din cadrul Ministerului Sănătății la data de 12 mai 2015. Din centralizarea datelor transmise de catre direcțiile de sănătate publică au reieșit următoarele:

Au fost efectuate controale in 563 unitati, dintre care 241 de controale au fost efectuate la producători (utilizatori).

Condițiile igienico-sanitare și de depozitare au fost necorespunzătoare în 16 unități.

Au fost prelevate 42 probe pentru determinarea cantitativă a grupului de aditivi alimentari „E 251-252 Nitrați” în carnea prelucrată netratată termic și 42 de probe pentru determinarea cantitativă a grupului de aditivi alimentari „E 249-250 Nitriți” în carnea prelucrată tratată termic.

Până la data prezentului raport nu au fost comunicate rezultate neconforme privind depășiri ale cantității nitraților în carnea prelucrată netratată termic, respectiv a nitriților în carnea prelucrată tratată termic peste limita maximă admisă, prevăzută în Regulamentul UE nr. 1129/2011.

În 13 unități, documentele verificate nu atestau că aditivii alimentari erau utilizați în conformitate cu bunele practici de fabricație.

Din centralizarea machetelor a rezultat că în 12 unități, nu s-a respectat modul de dozare a aditivilor alimentari și cantitățile admise de legislația în vigoare.

Din analiza rapoartelor transmise Inspecției Sanitare de Stat, s-au evidențiat ca principale neconformități următoarele:

1. Neconformități privind etichetarea aditivilor/mixurilor de aditivi:

- etichetare incompletă (prin lipsa menționării unor componente din condimentele utilizate, coloranți și alți aditivi introduși, lipsa informațiilor privind aditivii din compoziție care sunt supuși unei limitări cantitative, conform art. 22, lit. g) din Regulamentul UE nr. 1129/2011, de exemplu: E 120, E 252, E 621);

- etichetare necorespunzătoare (a fost depistat un produs- amestec pentru sărarea, conservarea , maturarea și colorarea specialităților care avea înscrisă pe etichetă necorespunător mențiunea “pentru colorarea”, deoarece produsul avea ca ingredient numai nitriți de sodium E250 pe suport de sare, care nu are funcție de colorare); deasemenea, un alt produs (**produsul texturat de soia roșu**) avea în compoziție, conform fișei tehnice a produsului, aditivul E120. Acest **texturat de soia roșu**. Fișa tehnică a produsului menționa indicații de utilizare, ce puteau induce în eroare utilizatorul (printre altele și pentru carne tocată).

- în cazul unui produs, s-a depistat că în specificația tehnică se menționau indicații care puteau induce în eroare utilizatorul “stabilizator de aromatizare carne”, care conținea aditivul E120.

S-au înaintat adrese către Direcțiile de sănătate publică din raza teritorială a distribuitorilor a căror aditivi/mixuri de aditivi erau necorespunzător etichetați prin care au fost informați asupra neconformității etichetării acestor produse, în vederea dispunerii măsurilor legale, conform competențelor.

2. Neconformități privind utilizarea aditivilor în procesul de producție:

- un mix de aditivi pentru cârnați de porc afumați se utiliza în cantități mai mari, conform rețetarului, decât prevedeau instrucțiunile de utilizare din specificația tehnică a produsului.
 - Din cauza etichetării neconforme a produsului **texturat de soia roșu** care nu avea menționat pe etichetă faptul că are în conținut colorantul E 120, nepermis în carnea prelucrată netratată termic, utilizatorul a folosit acest produs într-un sortiment de carne tocată preparată.
 - într-un sortiment de pasta de mici se utiliza un mix de aditivi care conținea E 316, aditiv ce nu este permis în produsele din carne proaspătă.
 - în compoziția unor sortimente de pastă de mici se utiliza texturatul roșu de soia, care avea colorantul E129 – allura red, neadmis a fi utilizat în aceste sortimente.
- A fost interzisă utilizarea în sortimentele de mai sus a aditivilor nepemiși, amintiți anterior.

3. Neconformități privind dozarea aditivilor:

- într-un produs și anume într-un sortiment de salam țărănesc cu suncă s-a constatat că se utilizează o cantitate mai mare de eritorbat de sodiu, decât limita admisă de Regulamentul UE 1129/2011.

S-a impus refacerea rețetarului de fabricație, astfel încât limita maximă admisă pentru aditivii limitați cantitativ să fie respectată.

4. Neconformități privind respectarea bunelor practici de fabricație

- în unele unități nu s-a putut verifica documentația privind bunele practici de fabricație întrucât aceasta lipsea, neconformitatea pentru care unele direcții de sănătate publică au aplicat sancțiuni contravenționale cu amendă.

De asemenea, au fost constatate deficiențe a etichetarea produselor finite în sensul că pe eticheta a unor produse finite nu erau menționați toți aditivii din mixurile utilizate, nerespectându-se prevederile Regulamentului CE nr. 1333/2008, art. 22.

Unele direcții de sănătate publică au raportat că produsele cu etichetare neconformă au fost retrase de la comercializare până la remedierea deficienței de etichetare.

Au fost depistați aditivi alimentari cu termen de valabilitate expirat pentru care s-a dispus măsura interzicerii de la utilizare.

Pentru neconformitățile constatate au fost aplicate următoarele sancțiuni contavenționale:

- Nr. avertismente: 42
- Nr. amenzi: 28
- Valoarea amenzilor: 22800 lei
- Cantitatea de carne prelucrată netratată termic, interzisă de la comercializare: 48 kg;
- Cantitatea de carne prelucrată tratată termic, interzisă de la comercializare: 60 kg;
- Cantitatea de aditivi interziși la utilizare: 822,5 kg.

Amenzile au fost aplicate în principal pentru:

- etichetare necorespunzătoare a aditivilor alimentari utilizați;
- neefectuarea controlului medical periodic
- neefectuarea de către angajați a cursului privind însușirea noțiunilor

fundamentale de igienă de către angajați.

Pentru asigurarea protecției sănătății, inspectorii sanitari vor continua acțiunile de control privind verificarea utilizării aditivilor alimentari în conformitate cu prevederile legislației în vigoare și vor efectua recontroale la unitățile la care au fost depistate deficiențe și neconformități de la prevederile legislației în vigoare.