

din cuprins: ● *Legislație* ● *Cofinanțare SAPARD 75%*
● *Ghidul de bune practici in panificație (7)*

171 NEWS

LEGISLATIE

- **1.512 - HG** pentru declararea ca zone calamitate a localităților afectate de inundațiile din perioada aprilie-septembrie 2005 [MO 1132 / 14 dec. 2005]
- **372 - Lege** privind performanța energetică a clădirilor [MO 1144 / 19 dec. 2005]
- **1.880 - Ordin MFP** pentru aprobarea Normelor privind aplicarea scutirii de taxa pe valoarea adăugată pentru livrările de bunuri și prestările de servicii finanțate din ajutoare sau din împrumuturi nerambursabile acordate de guverne străine, de organisme internaționale și de organizații non-profit și de caritate din străinătate și din țară, inclusiv din donații ale persoanelor fizice, prevăzută la art. 143 alin. (1) lit. l) din Legea nr. 571/2003 privind Codul fiscal [MO 1144 / 19 dec. 2005]
- **371 - Lege** pentru aprobarea OUG 65/2005 privind modificarea și completarea Legii nr. 53/2003 - Codul muncii [M. Of. nr 1147 / 19 dec. 2005]
- **380 - Legea** bugetului asigurărilor sociale de stat pe anul 2006 [M. Of. nr 1150 / 19 dec. 2005]
- **379 - Legea** bugetului de stat pe anul 2006 [MO 1151 / 19 dec. 2005]
- **134 - Ordin ANSVSA** pentru modificarea și completarea Ordinului ANSVSA 139/2004 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind **procedura de aprobare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților** desfășurate de persoanele juridice definite conform art. 2 din Legea nr. 359/2004, cu modificările și completările ulterioare, astfel cum a fost modificat și completat prin Ordinul ANSVSA 78/2005 [MO 1154 / 20 dec. 2005].

Astfel, Noma sanitară veterinară și pentru siguranța alimente-

lor se completează cu trei noi anexe: suspendarea temporară a activității, interzicerea desfășurării activităților, proces-verbal de constatare.

- **395 - Lege** privind suspendarea pe timp de pace a serviciului militar obligatoriu și trecerea la serviciul militar pe bază de voluntariat [MO 1155 / 20 dec. 2005]. Suspendarea serviciului militar obligatoriu se aplică începând cu 1 ianuarie 2007.

- **1.279 - Ordin MAPDR** privind recunoașterea Consiliului pe produs "Cereale și produse procesate din cereale" [MO 1157 / 21 dec. 2005]

Din acest consiliu, format din 37 membri, fac parte și 3 membri ANAMOB.

- **3.128 - Ordin** pentru aprobarea Normelor privind prevenirea și combaterea spălării banilor și a finanțării actelor de terorism prin intermediul pieței asigurărilor [MO 1165 / 22 dec. 2005]

- **181 - OUG** pentru completarea art. 1 din OUG nr. 59/2005 privind unele măsuri de natură fiscală și financiară pentru punerea în aplicare a Legii nr. 348/2004 privind denominarea monedei naționale [MO 1171 / 23 dec. 2005].

Astfel, impozitele, taxele, contribuțiile și alte sume datorate bugetului general consolidat, cu excepția celor reținute la sursă, altele decât cele aferente veniturilor salariale, în monedă nouă și cu valori mai mici de 1 leu (RON), se întregesc la 1 leu (RON).

- **1.517 - HG** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 300/2005 privind instituirea sistemului de certificate de import și de export pentru produse agricole [MO 1174 / 27 dec. 2005]

- **138 - Ordin ANSVSA** pentru aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește regulile privind importul, exportul și tranzitul produselor de origine animală cuprinse în anexa la Ordinul ANSVSA 122/2005 pentru aprobarea



Normei sanitare veterinare care stabilește lista produselor ce trebuie să fie examinate la posturile de inspecție la frontieră în baza Directivei Consiliului 97/78/EC, precum și animalelor vii, produsele medicinale de uz veterinar și furajelor cuprinse în anexele la Ordinul ANSVSA 123/2005 pentru aprobarea listelor care cuprind animalele vii, produsele medicinale de uz veterinar și furajele supuse controlului sanitar-veterinar la posturile de inspecție la frontieră [MO 1174 / 27 dec. 2005]

- **1272/26.503 - Ordin MAPDR / MFP** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor titlului XI "Renta viageră agricolă" din Legea nr. 247/2005 privind reforma în domeniile proprietății și justiției, precum și unele măsuri adiacente [MO 1178 / 27 dec. 2005]

- **1.766 - HG** pentru stabilirea salariului de bază minim brut pe țară garantat în plată [MO 1182 / 28 dec. 2005]: 330 RON.

- **1.294 - Ordin MAPDR** privind modificarea și completarea Ordinului MAPDR 596/2004 pentru aprobarea Normelor metodologice privind definirea, modalitățile de desemnare și stabilirea centrelor de intervenție pe piața cerealelor [M. Of. nr 1184 / 28 dec. 2005]

- **1.820 - HG** privind stabilirea nivelului fondurilor publice care se acorda în anul 2006 conform prevederilor Legii creditului agricol pentru producție nr. 150/2003 [MO 1192 / 29 dec. 2005]

- **269 - Ordin CNAS** pentru modificarea și completarea Ordinului CNAS 221/2005 pentru aprobarea Normelor metodologice privind contribuția de asigurări sociale de

sănătate [MO 1193 / 30 dec. 2005]

● **1.350/2005 - Ordin MAPDR** privind aprobarea Listei societăților de asigurare și asigurare-reasigurare care practică asigurări pentru culturi agricole, animale, păsări, familii de albine și pești, agreeate de MAPDR pentru anul agricol 2005-2006 [MO 7 / 4 ian. 2006]

● **409/2005 - Lege** pentru aprobarea OG 46/2005 privind accelerarea absorbției fondurilor SAPARD prin garantarea creditelor de cofinanțare cu activele achiziționate în cadrul proiectelor SAPARD [MO 8 / 5 ian. 2006]

● **147/2005 - Ordin ANSVSA** privind aprobarea Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor pentru anul 2006 [MO 13 / 6 ian. 2006]

● **1.262/2005 - Ordin MAPDR** pentru aprobarea Regulilor și normelor tehnice privind producerea în vederea comercializării, controlul, certificarea calității și comercializarea semințelor de cereale [MO 14bis / 6 ian. 2006]

● **403/2005 - Lege** pentru modificarea și completarea Legii 130/1999 privind unele măsuri de protecție a persoanelor încadrate în muncă [MO 16 / 9 ian. 2006]

● **149/2005 - Ordin ANSVSA** pentru aprobarea Listei standardelor române care adoptă standardele europene armonizate cu privire la anumite produse alimentare [MO 18 / 9 ian. 2006]

● **1 - Ordin ANSVSA** pentru aprobarea tarifelor sanitare veterinare privind finanțarea inspecțiilor și controalelor veterinare la frontieră, pentru controlul furajelor de origine vegetală destinate animalelor, produselor medicinale de uz veterinar și produselor de origine nonanimală [MO 21 / 10 ian. 2006]

● **11 - HG** pentru modificarea și completarea HG 1.518/2002 privind aprobarea mecanismului de acordare a primelor de export de la bugetul de stat pentru produsele agroalimentare [MO 36 / 16 ian. 2006]

Noi soluții de malaxare pentru îmbunătățirea calității pâinii

Brutarii care utilizează malaxoarele APV Tweedy pot acum să-și îmbunătățească calitatea produselor și să reducă costurile prin utilizarea unui sistem de frământare în condiții de presiune și vacuum, anunță producătorii acestor tipuri de malaxoare.

Prin utilizarea acestui sistem, brutarii vor beneficia de o creștere a productivității, îmbunătățirea calității miezului și a termenului de valabilitate, precum și de reducerea cantității de adaos de acid ascorbic.

Conform companiei producătoare, procesul implică aplicarea unei presiuni și a vidului în cuva malaxorului. Într-o primă fază, se pompează aer în aluat prin crearea unei suprapresiuni în cuvă. Acest lucru asigură o cantitate mai mare de oxigen care va îmbunătăți activitatea acidului ascorbic.

În a doua etapă de malaxare, un vacuum parțial va controla dimensiunea bulelor de aer din aluat cu scopul de a conferi finețe structurii miezului.

"Etapetele de aplicare a presiunii și a vidului pot fi reglate astfel încât să se obțină o gamă variată de structuri ale miezului, de la pâinea cu pori mari cum este bagheta, până la pâinea la tavă caracterizată printr-o structură a miezului uniformă și cu pori fini", a afirmat directorul companiei APV din Marea Britanie.

Conform companiei, utilizarea noului sistem va conduce și la o creștere a productivității, deoarece aluatul devine mult mai ușor de prelucrat chiar și în situația în care conține un procent mai mare de apă. Se apreciază și o îmbunătățire a culorii și a prospețimii miezului, în felul acesta îmbunătățindu-se și termenul de valabilitate.

Noul dispozitiv poate fi atașat la toate tipurile de malaxoare din gama Tweedy, dar și la malaxoarele mai vechi introduse în operare înainte de introducerea în practică a proceselor tip presiune - vacuum.

Noul dispozitiv conține o nouă cuvă de malaxare și un capac cu cleme, o suflantă și o conductă pentru crearea presiunii și a vacuumului și un dispozitiv de consolidare pentru cadrul malaxorului. Elementul de control implică fie o modificare a sistemului, fie un nou tip de control adaptat.

"Malaxarea în condiții de presiune și vid a avut un impact major în brutăriile din Marea Britanie, Europa, Africa și Australia. Reglarea procesului îi va ajuta pe brutari să rămână competitivi fără a fi nevoiți să-și înlocuiască utilajele înainte de încheierea duratei de funcționare proiectată pentru acestea", afirmă compania APV.

Utilizarea acestei tehnici nu afectează practicile obișnuite de control al procesului cum ar fi stabilirea proporțiilor de ingrediente și controlul energiei consumate, toate acestea rămânând neschimbate. Malaxoarele din gama Tweedy sunt vândute sub forma unui sistem complet de fabricare a aluatului, de la cântărirea ingredientelor până la alimentarea cu aluat a divizorului.

Malaxoarele sunt potrivite pentru metodele prin care aluatul este fermentat în vrac, fiind obținut prin metode rapide sau de durată, utilizându-se făină de grâu sau amestec de făină de grâu și secară și destinat pentru fabricarea pâinii, a chiflelor, a chiflelor speciale pentru hamburgeri sau pentru pizza. Aceste malaxoare mai pot fi folosite pentru fabricarea aluaturilor de patiserie sau cofetărie.



COLECTIA

"GHIDURI"

Ghidul de bune practici
în panificație ⁽⁷⁾

(urmare din nr. 170)

Pentru o mai ușoară inventariere a lor, elementele care pot genera riscuri pot fi grupate după metoda celor „5M” astfel:

- Materii prime și materiale;
- Mediu;
- Metode de lucru;
- Muncitori;
- Mașini.

Echipa HACCP face analiza riscurilor utilizând una din tehnicile recomandate: brainstorming sau diagrama cauză – efect.

BRAINSTORMING este o tehnică de analiză care are la bază colectarea de date, de informații, de idei ce stimulează spiritul creator și gândirea unei echipe și se desfășoară respectând 4 reguli:

- fără critică;
- cu ascultarea ideilor;
- cu gândire liberă și spontană;
- cu culegere de cât mai multe idei.

Un membru al echipei notează toate ideile transmise de ceilalți membri, le numerotează și se face evaluarea lor, stabilindu-se cursul ulterior al acțiunilor.

DIAGRAMA CAUZĂ – EFECT (ISHIKAWA)

Diagrama cauză - efect este o reprezentare grafică (fig. 1) prin care se reprezintă cauzele logice și ordonate, într-o formă compactă, considerând că un efect poate avea mai multe cauze. Aceste cauze pot fi identificate tot cu ajutorul brainstorming-ului și sunt înscrise în diagramă ca săgeți îndreptate spre cauza principală.

Tehnologiile de fabricație pentru produsele și specialitățile de panificație pot fi diferite în ceea ce privește riscul apariției pericolelor și a punctelor (etapelor, operațiilor) care constituie puncte

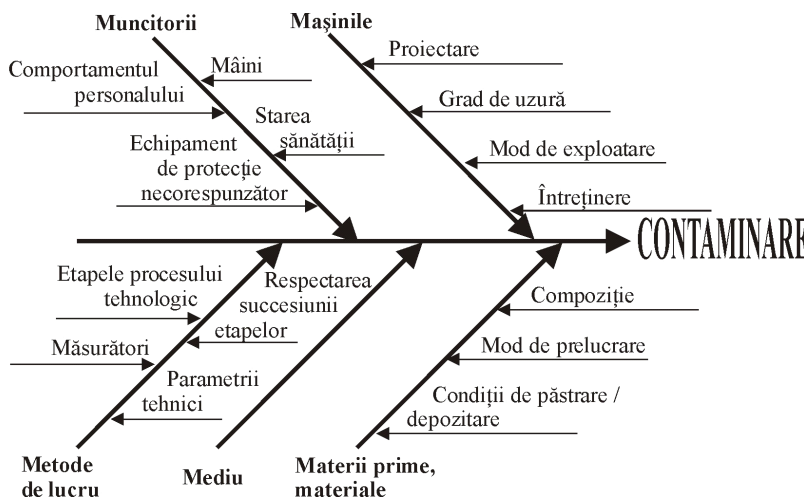


Fig. 1. Diagrama cauză – efect (Ishikawa)

critice de control. Acest lucru se poate datora diferențelor existente în ceea ce privește: amplasarea secției, utilajele și echipamentele, selectarea materiilor prime, materialelor și ingredientelor.

După identificarea riscurilor se întocmește o listă a acestora în vederea evaluării lor și a stabilirii măsurilor preventive.

4.5.2. Evaluarea riscurilor. Metode de evaluare

Complexitatea proceselor de fabricare a pâinii și a specialităților de panificație conduce la identificarea unui număr mare de riscuri de natură biologică, chimică și fizică cu efecte mai mari sau mai mici asupra siguranței produsului final.

Pentru construirea unui sistem eficient de ținere sub control a riscurilor care pot afecta sănătatea sau chiar viața consumatorilor este necesară evaluarea riscurilor din punctul de vedere al gravității (efectului) și al frecvenței de apariție. Este important ca riscurile care pot avea efecte periculoase asupra sănătății să fie ținute sub control cu prioritate.

Sistemul HACCP asigură ținerea sub control a riscurilor majore cu condiția evaluării corecte a acestora și a aplicării unor măsuri de control / prevenire adecvate.

Evaluarea riscurilor este o activitate bazată pe o analiză calitativă și cantitativă și care impune utilizarea elementelor științifice și a reglementărilor legislative.

Exemplu: din microbiologia făinii, din punct de vedere calitativ, prezența lui *Bacillus cereus*, producător de toxine, se știe că este potențial periculoasă. El este rezistent la 105 - 125°C timp de 10 - 13 minute, se dezvoltă rapid la 30 - 32°C. Contaminarea alimentelor cu acest microorganism produce greață, vărsături. Din punct de vedere cantitativ, *Bacillus cereus* în făină este limitat la max. 100/g și este clasificat în grupa microorganismelor cu risc moderat, cu răspândire limitată.

Metode de evaluare**a. Evaluarea riscurilor funcție de gravitatea și frecvența de apariție**

În acest caz se poate aplica formula de calcul:

$$\text{Risc} = G \times F$$

Unde:

G – gravitatea riscului / efectul acestuia asupra produsului

F – frecvența de apariție sau probabilitatea de apariție a riscului

Gravitatea reprezintă consecințele ce pot apărea asupra sănătății unui consumator ca urmare a expunerii acestuia la un aliment contaminat. Gravitatea poate fi:

- Mare – consecințe fatale, îmbolnăviri grave, prejudicii incurabile care se manifestă imediat sau după o perioadă de timp
- Medie – prejudicii substanțiale sau îmbolnăviri

● Mică – leziuni minore sau îmbolnăviri fără efecte sau cu efecte minore

Frecvența este probabilitatea de a avea un contaminant în produsul final în momentul consumului și se clasifică în trei nivele:

● Mică – risc teoretic sau practic imposibil

● Medie – poate să apară, se întâmplă uneori

● Mare – apare în mod sistematic, repetat

Reprezentarea grafică:

	G				
mare		3	4	4	
medie		2	3	4	
mică		1	2	3	
			mică	medie	mare
					F

Matrice pentru evaluarea riscurilor

Pentru situațiile în care gravitatea este mare la o frecvență mică, riscul este de nivelul 3, adică este mare și necesită instrucțiuni și proceduri care pot asigura ținerea sub control. La fel și pentru situația în care gravitatea este mică și frecvența este mare. Mai complicat este în cazul în care și gravitatea și frecvența sunt încadrate la un nivel mediu și, respectiv mare, riscul este, conform matricei, de nivel 4 și corespunde unui domeniu în care este nevoie de un control sistemic cu instruire și monitorizare.

Exemplu: în cazul făinii se poate face următoarea analiză:

Tip de risc	Denumire risc	Gravitate	Frecvență	Risc
Biologice	Mucegaiuri	mare	mică	3
	<i>Bacillus cereus</i>	mare	mică	3
Chimice	Micotoxine	mare	mică	3
	Pesticide	mare	mică	3
Fizice	Așchii metalice	mare	medie	4
	Infestare dăunători	medie	mică	2

b. Evaluarea riscurilor funcție de nivele de semnificație și clase de riscuri

Metoda se bazează pe 4 nivele de semnificație care delimitează 4 clase de riscuri, iar încadrarea în fiecare dintre aceste clase este determinată de tipurile de măsuri de control ce se impun, respectiv:

1. Nici o măsură de control

2. Nu există măsură de control, dar analiza riscurilor pentru un contaminant poate fi luată în considerare în cadrul procedurii de verificare pentru conștientizarea permanentă.

3. Există măsuri de control cum ar fi:

- proceduri de igienizare;
- plan de combatere a dăunătorilor;

Tip de risc	Denumire risc	Risc	Măsură de control
Biologic	Mucegaiuri	3	Procedură de achiziționare materii prime, buletine de analiză periodic
	<i>Bacillus cereus</i>	3	
Chimic	Micotoxine	3	Procedură de achiziționare materii prime, buletine de analiză periodic
	Pesticide	3	Procedură de verificare, analiză trimestrială
Fizic	Așchii metalice	4	Utilizare magneți, monitorizare
	Infestare dăunători	2	Cernere, combaterea dăunătorilor



■ plan pentru întreținerea și calibrarea mijloacelor de măsurare;

■ proceduri de achiziționare a materiilor prime, ingredientelor, ambalajelor etc., pe baza unor specificații tehnice;

■ proceduri pentru reclamații, notificare și retragere de pe piață;

■ măsuri de bună practică de producție.

4. Există măsuri specifice de control pentru a elimina contaminanții sau a reduce riscul acestora la nivele acceptabile care obligă la măsurare și monitorizare la intervale regulate de timp, aplicate în punctele critice de control.

Exemplu: cum se poate face evaluarea riscurilor la făină aplicând această metodă:

c. Evaluarea riscurilor cu metoda „numerelor de prioritate” (NPR)

În acest caz se aplică formula:

$$NPR = E \times F \times EMC$$

Unde: E - efectul riscului potențial

F - frecvența apariției riscului

EMC- frecvența de apariție în produsul final, adică „eșecuri ale măsurilor de control”

Elementele se evaluează pe o scară de la 1 la 10, astfel:

● Aprecierea gravității riscului (E)

Efect (E)	Criterii	Punctaj
Minor	Nu provoacă modificări	1
Slab	Provoacă modificări ne semnificative	2 - 3
Moderat	Determină insatisfacții	4 - 5 - 6
Major	Determină mari insatisfacții	7 - 8
Critic	Afectează sănătatea, chiar viața	9 - 10

● Aprecierea probabilității de apariție a riscului (F)

Frecvență (F)	Criterii	Punctaj
Vagă	Riscuri improbabile	1
Foarte redusă	Există măsuri de control	2
Redusă	Riscuri cu control eficient	3
Moderată	Riscuri cu control relativ eficient	4 - 5 - 6
Ridicată	Riscuri frecvente	7 - 8
Foarte ridicată	Riscuri periculoase extrem de frecvente	9 - 10

● Aprecierea probabilității de apariție a riscului în produsul final

EMC	Criterii	Punctaj
Foarte ridicată	Metodele permit detectare sigură	1
Ridicată	Probabilitate de detectare mare	2
Moderată	Probabilitate de detectare destul de mare	3
Slabă	Probabilitate de detectare moderată	4 - 5 - 6
Foarte slabă	Probabilitate de detectare mică	7 - 8
Nu poate fi depistat	Caracteristica nu poate fi verificată	9 - 10

Exemplificăm metoda tot printr-o aplicație pentru făină:

Tip de risc	Denumire risc	E	F	EMC	NPR
Biologic	Mucegaiuri	7	8	3	168
	Bacillus cereus	8	7	3	168
Chimic	Micotoxine	9	2	7	126
	Pesticide	8	3	5	120
Fizic	Așchii metalice	7	5	2	70
	Infestare dăunători	5	5	3	75

d. Evaluarea riscurilor la materii prime și ingrediente cu metoda claselor de risc și categoriilor de risc

Metoda se bazează pe faptul că nu toate materiile prime sau ingredientele prezintă riscuri majore care să genereze o atenție deosebită și o ținere sub control într-o manieră specială. Produsele se grupează în șase clase de risc (A-F) - conform tabelului 6, și șase categorii de risc (VI - 0) - conform tabelului 7.

Clase de risc	Risc biologic/microbiologic	Risc fizic, chimic
A	Produse nesterilizate destinate copiilor, bătrânilor, bolnavilor - cu mare risc	Produse contaminate destinate copiilor, bătrânilor, bolnavilor
B	Produse cu ingrediente sensibile sau cu o compoziție care favorizează dezvoltarea microorganismelor	Produse cu ingrediente care pot da toxicitate sau pericole fizice
C	Produse realizate cu procese care nu au etape de distrugere a microorganismelor	Produse realizate cu procese care nu au etape de distrugere sau îndepărtare a riscurilor
D	Produse care suferă o recontaminare microbiologică după preparare, înainte de ambalare	Produse care suferă o recontaminare fizică sau chimică după preparare, înainte de ambalare
E	Produse care au suferit o manipulare necorespunzătoare în distribuție sau la consumator	Produse care au suferit o manipulare necorespunzătoare în distribuție sau la consumator
F	Produse fără tratament termic după ambalare sau materii prime fără tratament termic	Produse care nu oferă consumatorului posibilitatea de a detecta, reduce sau îndepărta contaminantul

Tabelul 7. Categoriile de risc

CATEGORIA	CONDIȚII DE ÎNCADRARE
VI	Pentru identificarea unui risc din clasa A
V	Pentru identificarea a 5 riscuri din clasele B - F
IV	Pentru identificarea a 4 riscuri din clasele B - F
III	Pentru identificarea a 3 riscuri din clasele B - F
II	Pentru identificarea a 2 riscuri din clasele B - F
I	Pentru identificarea unui risc din clasele B - F
0	Nici un risc

Includerea produsului într-o anumită categorie de risc

Pentru realizarea evaluării se poate lua în considerare produsul țintă și toate materiile prime din care acesta este obținut și se va analiza separat pentru fiecare tip de risc (biologic, chimic și fizic). Riscurile posibile se vor nota cu „+” iar însumarea lor va da categoria de risc.

Tabelul 6. Clase de risc

Exemplu: Evaluarea categoriei de risc din punct de vedere microbiologic:

Din tabelul alăturat rezultă că pâinea, din punct de vedere microbiologic, face parte din categoria de risc IV, deci este un produs care trebuie ținut sub control pentru a nu afecta sănătatea consumatorilor. Dintre materiile prime luate în analiză rezultă că făina și apa se încadrează într-o categorie de risc mare, III, și vor trebui să fie ținute sub control cu prioritate.

Atenție ! Evaluarea exemplificată nu poate fi folosită ca atare întrucât condițiile reale diferă foarte mult funcție de factorii interni ai fiecărei societăți producătoare și de calitatea materiilor prime.

Pentru domeniul de fabricație pâine și specialități de panificație riscurile de sănătate cu gravitate mare pentru consumatori sunt (anexa 10):

- Contaminanți microbiologici patogeni;
- Micotoxine;
- Aditivi alimentari;
- Rezinuri de pesticide;
- Poluanți de mediu (dăunători, fum);
- Metale grele.

Atenție ! Evaluați importanța unui risc potențial, apoi estimați riscul pe care trebuie să-l preveniți sau să-l reduceți și să-l țineți sub control la un nivel acceptabil.

Aceleași metode pot fi aplicate pentru procesele din fluxul tehnologic.

Pentru întocmirea unui plan clar și ușor de aplicat, echipa HACCP trebuie să ia în considerare numai riscurile semnificative, adică acele riscuri care pot afecta siguranța produsului final și, implicit, sănătatea consumatorului.

Evaluarea cantitativă și calitativă a acestor situații se poate realiza, facultativ, cu ajutorul aceluiași tehnici utilizate în managementul calității și prezentate anterior: BRAINSTROMING; DIAGRAMA CAUZĂ – EFECT (ISHIKAWA).

	A	B	C	D	E	F	Categoria de risc
PÂINE	o	+	o	+	+	+	IV
FĂINĂ	o	+	+	o	o	+	III
DROJDIE	o	+	o	+	+	o	II
SARE RECRISTALIZATĂ	o	o	o	o	o	o	0
APĂ	o	+	+	o	o	+	III

Pentru efectuarea acestei evaluări se folosesc toate informațiile de care echipa dispune:

- înregistrările privind calitatea materiilor prime;
- înregistrările parametrilor de proces;
- caracteristicile calitative și de siguranță ale produselor finite;
- reclamații;

● neconformități depistate la semifabricate;

● teste de igienă;

● rezultate ale controalelor oficiale;

● literatura de specialitate;

● reglementările în vigoare.

Toți contaminanții se pot clasifica în trei categorii de risc (tabelul 9), astfel:

Tabelul 9

CONTAMINANȚI MICROBIOLOGICI		
Risc mare	Risc moderat cu răspândire rapidă	Risc moderat cu răspândire limitată
Clostridium botulinum	Listeria Monocitogenes	Bacillus cereus
Shigella dysenteriae	Salmonella spp.	Staphylococcus aureus
Salmonella typhi, paratyphi	Shigella spp	Clostridium perfringens
Hepatidis A și E	Escherichia coli	Campylobacter jejuni
Vibrio Cholerae	Streptococcus pyogenes	Yersinia enterocolitica
Tenia solinum		
Trichinella Spiralis		

CONTAMINANȚI CHIMICI		
Risc mare	Risc mediu	Risc mic
Micotoxine		
Pesticide organoclorurate și organofosforice Ex.: nicotina, aldrin, agritox, metilparation, azinfosmetil	Pesticide organoclorurate și organofosforice Ex: piretru, ciordan, triclometafos, mirex,	Insecticide organoclorurate și organofosforice Ex: dimetrina, melation, azidotion
Metale grele (Pb, Cd)	Dezinfectanți	
	Aditivi	

CONTAMINANȚI FIZICI		
Risc mare	Risc mediu	Risc mic
Așchii metalice	Pământ, nisip	Obiecte personale
Cioburi de sticlă	Urme de dăunători	Sfoară
Așchii de masă plastică		Hârtie
Urme de dăunători		Pietre

(continuare în nr. viitor)

Reproducerea acestui material, sub orice formă, este strict interzisă și intră sub incidența legii 8/1996.

75% cofinanțare SAPARD pentru industria agroalimentară

Începând cu 2006, Agenția SAPARD va oferi sprijin financiar mai mare pentru proiectele de procesare agroalimentară situate în zonele calamitate de inundații din acest an.

Fondurile nerambursabile SAPARD acordate pentru proiectele de înființare sau modernizare a unităților de procesare agroalimentară (Măsura 1.1 – Îmbunătățirea prelucrării și marketingului produselor agricole și piscicole) vor crește la 75% din valoarea totală eligibilă a proiectului, față de 50%, contribuția SAPARD acordată în mod normal.

Astfel, societățile comerciale, cooperativele de consum și grupurile de producători care realizează investiții în sectoarele carne, lapte, legume și fructe, vinificație, cereale, plante textile și piscicultură trebuie să contribuie cu doar 25% din valoarea proiectului SAPARD, pentru situația prezentată mai sus.

În această situație, se poate realiza o investiție de 1.000.000 de Euro, de exemplu, cu o contribuție privată de doar 250.000 de Euro, restul fondurilor fiind asigurate prin Programul SAPARD.

Creșterea cofinanțării SAPARD la 75% se aplică în cazul în care procentul de calamitate al localităților în care va fi realizat proiectul este mai mare de **30%**. Dacă gradul de calamitate este între 10 și 30%, facilitatea este valabilă doar pentru modernizarea sau reabilitarea unităților care au fost afectate direct de inundații.

Potențialii beneficiari care solicită fonduri SAPARD pentru modernizarea unităților afectate de inundații și se află într-o localitate care a fost afectată în procent de până la 30%, trebuie să prezinte un document eliberat de către Comitetul local pentru situații de urgență care să ateste faptul că unitatea respectivă a fost afectată de inundații.

Mai mult, pentru aplicarea acestei facilități, cofinanțarea publică a proiectelor SAPARD va fi asigurată de către Uniunea Europeană în proporție de 85%, față de 75% cât este stabilit în mod

normal, restul de 15% fiind suportat de către Guvernul României.

Lista localităților afectate de calamități în acest an precum și gradul de calamitate a acestora a fost stabilită de către Guvernul României prin Hotărârea nr. 1512 / 29 noiembrie 2005.

Pentru realizarea investițiilor specifice industriei agroalimentare (Măsura 1.1) se pot obține fonduri nerambursabile de până la 2.000.000 de Euro, valoarea minimă admisă a proiectelor SAPARD fiind de 30.000 de Euro.

Informații suplimentare

Pe parcursul anului 2005 în România au avut loc cele mai grave inundații din ultimii 20 de ani, inundații care au afectat toate județele țării. Perioadele în care au survenit inundațiile sunt următoarele: 10-30 aprilie, 1-31 mai, 1-7 și 11-17 iunie, 14-25 august, 19-25 septembrie. În multe cazuri există localități afectate de mai multe ori la rând.

Estimarea totală a distrugerilor provocate de inundații în perioada aprilie – septembrie 2005 a fost evaluată la 5.975 milioane lei noi (1,6 miliarde EURO), reprezentând circa 3,4% din produsul intern brut (la nivelul anului 2003). Datele existente arată că 3.755 de sate au fost afectate din care 1.277 comune din toate județele.

Pentru a susține activitățile economice în zonele afectate de inundații și pentru a se asigura cadrul legal necesar pentru aplicarea prevederilor art. 16, secțiunea A din Acordul Multianual de Finanțare (MAFA), autoritățile române au aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1512 din 29 noiembrie 2005 lista localităților din mediul rural afectate de inundații în perioada aprilie-septembrie 2005 și gradul lor de afectare.

Prin Măsura 1.1 se pot realiza **investiții pentru adoptarea standardelor europene** în sectoarele: lapte și produse lactate; carne (taurine, suine, ovine, păsări) și ouă; legume, fructe și cartofi; prelucrarea strugurilor – soiuri nobile pentru vin; pește și acvacultură și produse de oistercultură (stridii și midii); **cereale**; semințe oleaginoase; zahăr, plante textile (in și cânepă).

Aceste investiții constau în îmbunătățirea și optimizarea fluxurilor de producție, prelucrare și marketing a produselor agricole și piscicole, precum și în crearea sau modernizarea rețelelor locale de colectare, a capacităților de recepționare, depozitare, condiționare, sortare și ambalare a produselor agricole și piscicole.

Concret, prin Măsura 1.1 se pot realiza următoarele investiții:

1. înființarea sau modernizarea unităților de colectare, recepționare, procesare, depozitare și achiziționarea sau rețehnologizarea echipamentelor și instalațiilor necesare fluxului de producție;

2. investiții pentru implementarea sistemului de management al calității conform cu cerințele ISO 9000;

3. achiziționarea mijloacelor noi de transport intern și specializate (autoizoterme, autofrigorifice etc);

4. pentru tratarea, reciclarea și eliminarea produșilor reziduali și a deșeurilor nocive;

5. pentru creșterea valorii adăugate a subproduselor rezultate în procesul de prelucrare a laptelui (zer, zară), a cărnii (organe, slănină, sânger, țesuturi conjunctive etc.), a produselor piscicole (oase, capete, solzi), a semințelor oleaginoase (sorturi oleoproteaginoase), a sfeclei de zahăr (melasă, borhot) etc.;

6. pentru îmbunătățirea sistemului de monitorizare și control a lanțului de recepție, colectare, prelucrare și marketing a produselor sub aspect cantitativ și calitativ;

7. pentru îmbunătățirea controlului intern a calității materiei prime, semifabricatelor, produselor și subproduselor obținute în cadrul unităților de procesare și marketing (construcții și modernizarea spațiilor pentru laboratoare de analize și achiziționarea echipamentului de laborator);

8. investiții pentru echipamente de protecția mediului (stații pentru epurarea apelor reziduale, echipamente pentru emisii de praf organic și mineral, impurități minerale și organice etc.). (MAPDR - 27.12.2005)

Noi produse din făină integrală pe piața din SUA

Datorită orientării tot mai crescute a consumatorilor pentru produse de panificație albe obținute din cereale integrale, care asigură multiple beneficii sănătății fără însă să apară modificări asupra gustului, un lanț important de brutării din SUA a introdus în fabricație o nouă gamă de pâine din cereale integrale de culoare albă pentru micul dejun precum și brișe englezești din făină integrală.

În urma succesului pe care l-a avut cu pâinea albă din cereale integrale comercializată sub denumirea de Soft&Smooth, firma Sara Lee a lansat în timpul sărbătorilor de iarnă alte cinci noi produse care "combină gustul tradițional al pâinii albe cu proprietățile nutritive ale cerealelor integrale".

Toate cele cinci noi produse – trei tipuri de pâine pentru mic dejun (pâinea cu scorțișoară și zahăr brun, pâinea cu scorțișoară și stafide și pâinea cu coacăze) și două tipuri de brișe englezești (originală și cu aromă de miere de albine) nu conțin acizi grași de tip trans și sunt fabricate cu până la 45% cereale integrale.

Conform companiei Sara Lee, anul 2006 va reprezenta anul în care produsele din cereale integrale vor fi în centrul atenției deoarece mulți consumatori – care nu sunt încă pregătiți să opteze pentru o pâine 100% din cereale integrale – sunt atrași de produsele realizate dintr-o combinație de făină albă fortifiată și făină din cereale integrale.



Noile produse ale acestei companii sunt fabricate sub emblema „rețeta succesului”, urmând îndeaproape recordul de vânzări pe care l-a avut compania cu produsul său Soft&Smooth, despre care compania afirmă că a reprezentat cea mai bine vândută pâine din SUA de când a fost lansată în iulie 2005.

„Sara Lee s-a bucurat de mare succes cu produsele sale din grâu și cereale integrale, dar cea mai mare oportunitate rămâne încă cea determinată de majoritatea consumatorilor care cumpără pâine albă, covrigi bagel, brișe tradiționale englezești și alte produse foarte populare din făină albă”, a afirmat Bill Nictakis, președintele companiei Sara LEE Food&Beverage.

El a mai adăugat că firma sa, bazându-se pe recentul succes dorește „introducerea de produse similare pentru mic dejun pe bază de fulgi de cereale”

Vânzările înregistrate în SUA pentru pâinea din făină integrală de grâu și din cereale integrale, cornuri, covrigi bagel și brișe englezești au crescut în cursul anului trecut, dar, totuși, cele mai mari vânzări sunt deținute tot de produsele similare fabricate din

făină albă, așa după cum se poate vedea din vânzările înregistrate în supermarketuri și centralizate de centrul *Information Resources* din octombrie 2005 până în octombrie 2005.

Deși produsele obținute din făină albă sunt în continuare cele mai bine vândute, vânzările pentru pâinea, cornurile și brișele din făină integrală de grâu au crescut cu 7,8% în 2005, în timp ce vânzările pentru produsele similare din făină albă au scăzut cu 1,9%.

„Produsele din amestecuri de diferite tipuri de făină pot ajuta la rezolvarea unor probleme critice de nutriție pentru acele persoane care refuză în mod obișnuit consumul de alimente din cereale integrale, datorită preferinței pentru gustul și aroma specifice produselor din făină albă”, afirmă doctorul Julie Miller Jones, expert în studiul cerealelor integrale și profesor de nutriție la Colegiul St. Chaterine din Minneapolis.

„Alimentele pe bază de cereale integrale nu au fost niciodată atât de bune și acest lucru începe să aibă un impact pozitiv asupra dietei americanilor în 2006”, a mai adăugat ea.

Un alt lanț de brutării *Interstate Bakeries Corporation* (IBC) a lansat de curând produsul comercializat sub brand-ul Wonder, despre care se afirmă că este singurul produs de culoare albă realizat 100% din cereale integrale de pe piața din SUA.

Ghidurile privind dieta elaborate de guvernul american au fost actualizate anul trecut, recomandând consumul a trei porții de cereale integrale pe zi, lucru care a impulsat semnificativ cererea de produse din cereale integrale.



ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București 023667

Tel: 021-242-2113, 021-243-4400

Fax: 021-242-1131

<http://www.anamob.ro/>

Conturile ANAMOB pentru plata cotizației sunt:

● RO60RNCB5017000001530001 deschis la BCR, Sucursala Stefan cel Mare, Bucuresti

● RO57BRDE445SV00010654450 deschis la BRD, Sucursala Dorobanti, Bucuresti