

din cuprins: ● Legislație ● Piața cerealelor ● Ofertă
● Ghidul de bune practici în panificație (8)

LEGISLATIE

● **1.295/2005** — Ordin MMGA pentru aprobarea Formularului de prezentare a rezumatului notificării privind introducerea deliberată în mediu a organismelor modificate genetic, în alte scopuri decât introducerea pe piață [MO 42 / 17 ian. 2006]

● **1.844/2005** — HG privind promovarea utilizării biocarburanților și a altor carburanți regenerabili pentru transport [MO 44 / 18 ian. 2006]

● **902/1.211/2005** — Ordin MMSSF și INS privind completarea Clasificării ocupațiilor din România [MO 46 / 18 ian. 2006]. Astfel, s-au introdus noi ocupații, cum ar fi: consultant tehnic în producția de cereale, plante tehnice și furajere, consultant afaceri în agricultură, fermier în producția vegetală etc.

● **2.016/2005** — Ordin MFP privind modificarea Ordinului MFP 35/2005 pentru aprobarea modelului și conținutului formularelor 101 „Declarație privind impozitul pe profit”, 120 „Decont privind accizele” și 130 „Decont privind impozitul la țiteiul și la gazele naturale din producția internă” [MO 49 / 19 ian. 2006]

● **1.281/2005/1.121/2006** — Ordin MMGA și MAI privind stabilirea modalităților de identificare a containerelor pentru diferite tipuri de materiale în scopul aplicării colectării selective [MO 51 / 19 ian. 2006]. Astfel, containerele și recipientele folosite la colectarea deșeurilor vor fi diferențiate în funcție de culori: roșu – deșeurii periculoase, galben – metal și plastic, alb/verde – sticlă albă/colorată, albastru – hârtie, carton, maro – deșeurii compostabile/biodegradabile, negru/gri – deșeurii nerecuperabile/nereciclabile.

● **1.859/2005** — HG pentru modificarea și completarea Norme-

lor metodologice de aplicare a Legii nr. 76/2002 privind sistemul asigurărilor pentru șomaj și stimularea ocupării forței de muncă, aprobate prin HG 174/2002 [MO 54 / 20 ian. 2006]

● **1.348/2005** — Ordin MAPDR pentru aprobarea Regulilor privind testarea și înregistrarea soiurilor de plante agricole [MO 54bis / 20 ian. 2006]

● **2.017/2005** — Ordin MFP pentru aprobarea modelului și conținutului unor formulare prevăzute la titlul III din Legea nr. 571/2003 privind Codul fiscal, cu modificările și completările ulterioare [MO 56 / 20 ian. 2006]

● **1** — OG pentru reglementarea unor măsuri financiar-fiscale în domeniul asigurărilor sociale [MO 57 / 20 ian. 2006]

● **1.231/2005** — Ordin MAPDR pentru aprobarea Normelor metodologice privind calculul și plata tarifelor pentru serviciile de îmbunătățiri funciare [MO 70 / 25 ian. 2006]

● **482/1.210/137/1.293/2005** — Ordin ANPC, MS, ANSVSA și MAPDR pentru modificarea și completarea Ordinului ANPC, MS și MAPDR 103/550/314/2004 pentru aprobarea Normelor privind alimentele și ingredientele alimentare noi [MO 77 / 27 ian. 2006]

EVENIMENT

Balkan Environmental Association (B.EN.A.) și Academia de Științe Agricole și Silvicultură "Gheorghe Ionescu-Sisestii" - ASAS organizează în perioada

23-24 februarie 2006

simpozionul internațional **“Calitatea alimentelor și băuturilor prin prisma standardelor UE”**.

Pentru detalii suplimentare vă rugăm contactați:

dl Cristian Kleps, Șef Serviciu Relații Internaționale ASAS, e-mail asas@rnc.ro



INTEGRARE

A.N.S.V.S.A. continuă evaluarea unităților din industria alimentară

Conform angajamentelor asumate de țara noastră, toate unitățile de procesare din industria alimentară care nu au întocmit programe de modernizare și restructurare, vor fi închise până la 30 iunie 2006.

Prin implementarea acestor programe de către procesatori se urmărește alinierea la normele și cerințele europene în domeniul igienei produselor alimentare.

ANSVSA, prin structurile specializate, verifică modul în care operatorii din industria alimentară respectă normele generale și specifice de igienă, fluxurile tehnologice, introducerea unui sistem propriu de autocontrol și aplicarea sistemului HACCP (Analiza Riscului și Punctele Critice de Control).

Acest ansamblu de măsuri vizează protejarea sănătății publice, prin asigurarea și verificarea trasabilității produselor alimentare de la locul producției primare, până la consumatorul final.

Pentru a veni în sprijinul operatorilor din industria alimentară, A.N.S.V.S.A. a reevaluat toate unitățile care nu au întocmit programe de modernizare (categoria D). Scopul acestei acțiuni a fost acela de a-i identifica pe cei care-și pot transforma obiectul de activitate, astfel încât aceste unități să poată funcționa și după data aderării.

(continuare în pag. 7)

PIATA

CEREALELOR

Rusia și Ucraina vor avea recolte mai slabe

● Ministrul rus al agriculturii, Alexei Gordeev a afirmat că gerul puternic înregistrat nu numai în centrul țării, dar și în regiunile din sud, ar putea compromite recoltele în-sămânțate în toamna anului trecut.

Experții au previzionat recolte slabe încă din luna octombrie a anului trecut. În 2005, toamna a fost secetoasă, fapt care a favorizat recoltarea, dar nu a fost un lucru pozitiv pentru însămânțarea culturilor de toamnă. Experții au spus încă de atunci că este posibil ca recolta să fie mai slabă cu 10 milioane tone în 2006. Acum, efectele gerului puternic se cumulează cu efectele secetei din toamna anului trecut.

Anual, toamna se însămânțează recolte care pot supraviețui în timpul iernii (grâu, secară, orz). Aceste recolte pot îngheța dacă temperatura coboară sub -19°C. Conform experților, în această primăvară va fi necesară reîn-sămânțarea a 20% din aceste recolte. Partea care rămâne va necesita o fertilizare suplimentară cu săruri minerale.

Recolta slabă va avea, în primul rând, un efect negativ asupra exporturilor. Autoritățile din Rusia inspirate de performanțele bune înregistrate în agricultură în ultimii ani au planificat să crească producția de cereale până la 120 mil. tone din care, 20 milioane tone să meargă la export. Acum aceste cifre trebuie replanificate.

Natalia Odintsova, Director economic al BDO Unicon, previzionează că recolta slabă va avea un impact negativ și asupra consumatorilor din țara sa. Producătorii de cereale vor fi nevoiți să majoreze prețul produselor lor. Prețurile vor crește nu numai din cauză că recolte vor fi mai mici, dar și pentru că frigul atrage după sine un consum suplimentar de combustibil și curent electric. În consecință, producătorii agricoli

vor cere guvernului acordarea de subvenții.

Odintsova mai afirmă însă că situația trebuie privită și cu o oarecare doză de optimism deoarece este evident că nu va fi compromisă întreaga producție.

Nu este nimic neobișnuit pentru Rusia să înregistreze recolte slabe. Experiența istorică arată că dereglări ale producției de cereale apar o dată la șapte ani. Ultima recoltă slabă înregistrată în această țară a fost în anul 1998, an în care s-a recoltat o cantitate de doar 47 milioane tone de cereale.

● Pentru acest an, în **Ucraina** se estimează o producție de grâu cu 9,5 milioane de tone mai scăzută față de anul trecut. Cauza principală a acestei situații este distrugerea recoltelor însămânțate în toamnă din cauza condițiilor nefavorabile. Ca urmare, producția din acest an va fi de numai 7,92 milioane tone de grâu comparativ cu producția de 17,54 milioane tone înregistrată anul trecut.

Pe lângă factorii climatici, diminuarea recoltei este cauzată și de micșorarea suprafețelor cultivate cu grâu și de scăderea producției la hectar.

Producția de grâu de primăvară va fi de 1,24 milioane tone.

Producția de grâu estimată pentru 2006 ar putea fi suficientă pentru acoperirea necesarului intern dacă se ține cont și de stocurile mari existente în acest moment. Cu toate acestea nu este exclus ca în perioada 2006-07 să fie necesare importuri de grâu și de făină.

Cea mai mică recoltă de grâu înregistrată în ultimii ani în Ucraina a fost cea din 2003 când producția a fost de doar 3,6 mil. tone.

Recolta de grâu cu 3% mai slabă decât anul trecut

Pentru anul 2006, recolta de grâu mondială este estimată la 595 mil tone, cu 20 mil. tone mai puțin față de anul trecut, se declară într-un comunicat emis de *International Grains Council* (IGC)

Cele mai importante reduceri ale producției de grâu vor fi în Rusia și Ucraina datorită condițiilor nefavorabile din această iarnă care au afectat culturile însămânțate în toamnă, dar și da-

torită diminuării suprafețelor cultivate cu grâu în aceste două țări.

În UE se preconizează o creștere a producției de 6 mil. tone față de 2005, ajungându-se astfel la 129 mil. tone. Acest lucru este valabil pentru grâul moale, grâul durum fiind cultivat pe arii mai mici decât anul trecut.

În SUA, suprafețele cultivate cu grâu au fost cu 2% mai mari față de 2005. Cu toate acestea, din cauza condițiilor de secetă din sudul SUA, producția va fi probabil ușor mai scăzută decât anul trecut.

În Canada, unde majoritatea grâului este însămânțat primăvara, producția va depinde de cantitățile de precipitații din perioada următoare din zona de stepă. În China, culturile de toamnă sunt în stare bună de vegetație, cantitatea însămânțată fiind cu un procent mai mare față de anul trecut.

Vremea favorabilă din India dă speranțe mari pentru o recoltă bună în această țară, în schimb, Pakistanul s-a confruntat cu o perioadă secetoasă și, ca și în alte țări din Orientul Apropiat, din această cauză se previzionează o recoltă mai slabă. În Africa de Nord ploile abundente din ultima perioadă vor contribui la creșterea producției la hectar.

Recoltatul este aproape încheiat în Emisfera de Sud. Ploile abundente au afectat calitatea grâului în Brazilia și Argentina, dar au mărit producția la hectar în Australia.

IGC a făcut o estimare și asupra consumului global de grâu, majorând cu 2 milioane cantitatea precizată în previzionarea făcută anterior. Astfel, se așteaptă un consum de 618 mil tone și asta datorită cantităților mai mari de grâu utilizate ca furaje în UE și Canada.

În privința comerțului cu grâu, estimările precizează o cantitate de 108 mil tone, cu 1 mil. tone mai puțin față de anul trecut și asta din cauza diminuării semnificative a importurilor din China.

Se mai estimează că stocurile de grâu la sfârșitul acestui sezon agricol vor fi de 133 mil. tone.

COLECTIA

"GHIDURI"

Ghidul de bune practici în panificație ⁽⁸⁾

(urmare din nr. 171)

■ 4.5.3. Măsuri de control

După realizarea analizei pericolelor, echipa HACCP trebuie să stabilească măsurile de control, respectiv acele acțiuni sau activități care pot asigura prevenirea sau eliminarea pericolelor privind siguranța alimentelor sau reducerea lor până la un nivel acceptabil.

Măsurile de control pot lua forme variate, de la soluții tehnice sau tehnologice până la măsuri organizatorice și procedurale.

a. Măsuri de control pentru riscurile biologice

- Verificări la furnizori privind calitatea materiilor prime și auxiliare;
- Analize microbiologice ale materiilor prime și auxiliare la recepție;
- Control exigent la recepție privind infestarea sau atacul rozătoarelor;
- Asigurarea condițiilor de temperatură și umiditate a aerului specifice pe timpul depozitării pentru a se asigura menținerea caracteristicilor calitative;
- Prevenirea contaminărilor pe timpul depozitării prin combaterea dăunătorilor;
- Utilizarea de materii prime și ingrediente ambalate prin metode și cu materiale adecvate prevenirii contaminării sau creșterii încărcăturii microbiene;
- Practici de manipulare corespunzătoare care să protejeze materiile prime, ingredientele, semifabricatele și chiar produsele finite de contaminări; evitarea transvazărilor dintr-un recipient în altul;
- Cernerea făinii pentru eliminarea infestării;
- Monitorizarea temperaturilor, umidității aerului și a duratei la

dospire finală pentru a preveni creșterea încărcăturii microbiene;

- Monitorizarea tratamentelor termice (coacere) din punct de vedere al temperaturilor și duratelor pentru a se asigura, pe lângă rolul tehnologic de coacere și pe acela de distrugere sau inactivare a încărcăturii microbiene de contaminare;
- Crearea și verificarea condițiilor pentru igiena personalului și a echipamentului de protecție și testarea stării de sănătate a personalului – periodic;
- Efectuarea igienei ustensilelor și a utilajelor și verificarea prin probe de sanitație periodice;
- Asigurarea igienei spațiilor de producție, prevenirea infiltrațiilor, a igrasiei, a condensului;
- Asigurarea unei bune ventilații a spațiilor de producție pentru evitarea apariției condensului;
- Instruirea personalului cu practici de operare și de comportament corecte;
- Controlul microbiologic periodic al apei utilizate în procesul tehnologic;
- Utilizarea de ambalaje igienizate pentru transportul pâinii și al specialităților de panificație;
- Controlul igienei mijloacelor de transport.

b. Măsuri de control pentru riscurile chimice

- Verificări la furnizori (ex: micotoxine, pesticide);
- Analize fizico-chimice la materii prime, ingrediente pentru acele caracteristici cu potențial toxic;
- Examen organoleptic exigent la recepție pentru depistarea contaminării cu substanțe chimice (ex: miros de insecticide, substanțe petroliere etc.);
- Controlul operațiunilor de clătire a ustensilelor și utilajelor și a suprafețelor care vin în contact direct cu produsul după spălarea cu detergenți și/sau dezinfectarea cu substanțe specifice ale căror urme pot fi toxice;
- Depozitarea substanțelor chimice utilizate la spălare, dezin-

fectare, dezinsecție și deratizare sub control strict, sub cheie și cu acces limitat și controlat;

- Controlul chimic al apei utilizate în proces;
- Controlul dozărilor aditivilor care pot deveni substanțe cu potențial de risc.

c. Măsuri de control pentru riscurile fizice

- Verificări la furnizori privind condițiile de prelucrare și control pe flux a materiilor prime și ingredientelor;
 - Verificări exigente la recepția loturilor de materii prime, ingrediente, ambalaje;
 - Depozitare corespunzătoare prevenirii riscurilor de contaminare cu cioburi, tencuială, nisip, praf, pietre, sârme etc.;
 - Utilizarea de magneți și site corespunzătoare la cernătoare;
 - Asigurarea traseelor pentru eliminarea deșeurilor și respectarea acestora;
 - Asigurarea cu echipamente de protecție fără nasturi sau sisteme de prindere metalice;
 - Instruirea personalului privind regulile de comportament în timpul activității;
 - Controlul personalului pentru a respecta regulile de comportament;
 - Interzicerea utilizării obiectelor de sticlă în zonele de fabricație (pahare, borcane, cești, cilindri gradați, pipete, sticle etc.) și a obiectelor personale;
 - Asigurarea întreținerii utilajelor pentru prevenirea frecărilor cu formare de pilitură de fier și așchii metalice, contaminare cu sârme, șuruburi așchii de plastic, garnituri;
 - Utilizarea de detectoare metalice pentru aluaturi;
 - Combaterea dăunătorilor, a păsărilor în spațiile de producție sau de depozitare.
- #### 4.6. Determinarea punctelor critice de control – PCC
- Al 2-lea Principiu al sistemului HACCP este acela de determinare a Punctelor Critice de Control, prescurtat în continuare PCC.

PCC trebuie determinate pe parcursul procesului tehnologic, acolo unde parametrii de desfășurare ai acestuia sau parametrii produsului sunt controlabili.

Parte din riscurile identificate pe fluxul de fabricare al produsului țintă pot fi ținute sub control prin măsuri stabilite funcție de tipul de risc (conform exemplificărilor din cap. 4.5.3, pct. a, b, c)

Prevenirea riscurilor majore se face prin evitarea unor riscuri potențiale în flux (prin proceduri de selectare a furnizorilor, planuri de întreținere și reparații, planuri de igienizare, proceduri de combatere a dăunătorilor etc).

Fiecare proces are puncte cheie în care ținerea sub control a unuia sau a mai multor parametri prin măsurare sau observare asigură caracteristicile finale de siguranță ale produsului, definite de fapt Puncte Critice de Control. Aceste puncte trebuie identificate de echipa HACCP, lucru ce se poate realiza utilizând Arborele de decizie propus de Codex Alimentarius (fig. 3) care

conține un set de întrebări ce vor conduce la stabilirea PCC.

Pentru aplicarea Arborelui de decizie se recomandă utilizarea unui formular în care se vor înscrie răspunsurile la întrebări și care vor fi analizate și reanalizate în cadrul echipei pentru ca fundamentarea determinării PCC să fie temeinică (conform tab. 10/11)

Pentru identificarea PCC se analizează fiecare etapă a fluxului tehnologic, de la recepția materiilor prime până la produsul final, chiar și în etapele de depozitare, livrare și comercializare.

Din practica aplicării arborelui de decizie în domeniul fabricării pâinii și specialităților de panificație a rezultat că, funcție de condițiile specifice ale unității de producție, PCC pot fi la: recepția materiilor prime, transportul intern al făinii, etape ale procesului de prelucrare (dospire, coacere), ambalarea, procese cu potențial de contaminare, dar și cu posibilități de ținere sub control prin analize fizico-chimice și microbiologice, măsurări și observări periodice.

■ 4.6.1. Arbore de decizie pentru materii prime

Pentru identificarea acelor materii prime care necesită un control deosebit ca posibil PCC, se poate folosi un arbore de decizie compus din trei întrebări (fig.2).

Astfel, din multitudinea de materii prime și ingrediente se vor selecta doar cele cu grad mare de risc.

La stabilirea PCC trebuie să se analizeze toate riscurile identificate.

Aplicând acest arbore decizional pentru recepția materiilor prime de bază utilizate la fabricarea pâinii și specialităților de panificație, pot rezulta următoarele (tabelul 10):

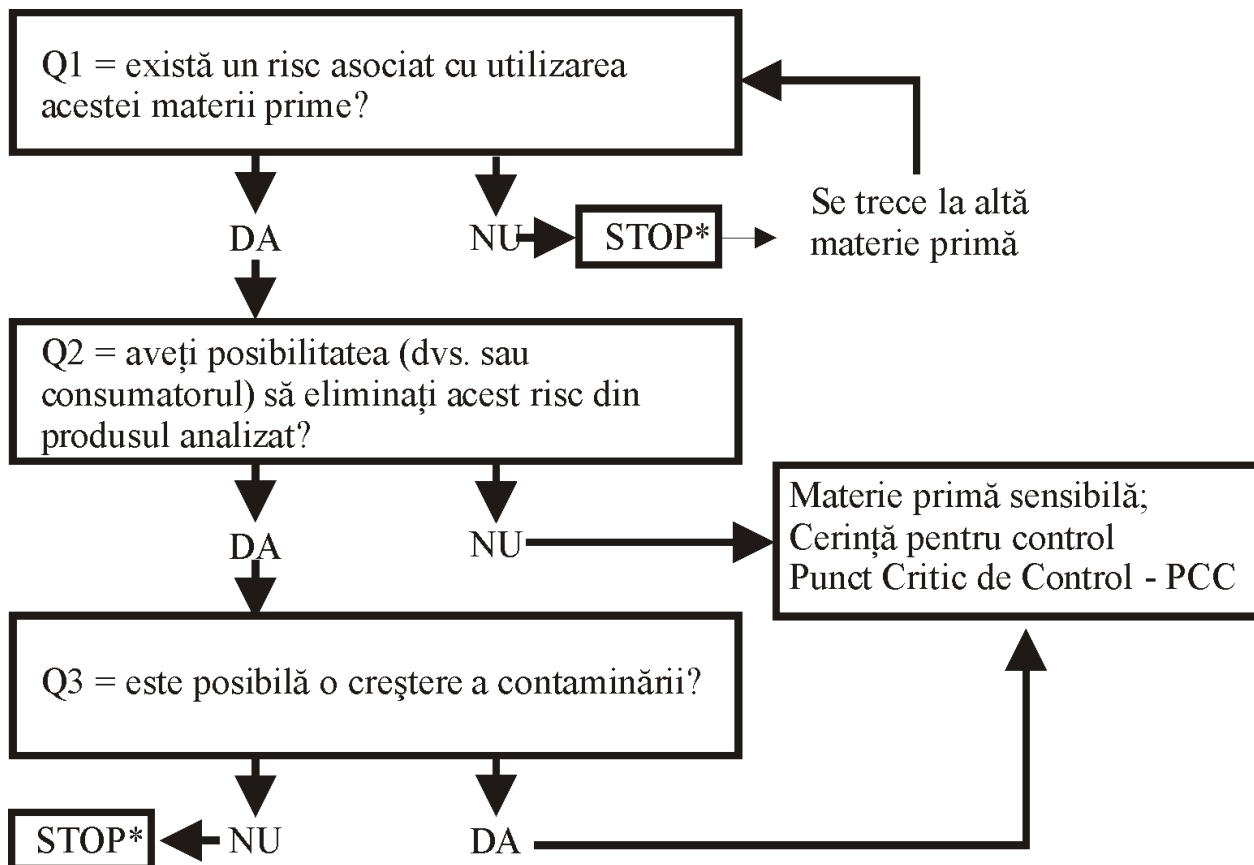


fig. 2

Tabelul 10.

Materia primă	Tip de risc	Q1	Q2	Q3	PCC/ PA	Observații
FĂINĂ	Mucegaiuri	Da	Nu	-	PCC	Recepția făinii poate fi un PCC în care atenția și controlul vor fi axate pe depistarea elementelor care ar putea indica focare de mucegaiuri
	Micotoxine	Da	Nu	-	PCC	
	Așchii fine	Da	Da	Nu	PA	
DROJDIE	Mucegaiuri	Da	Nu	-	PCC	Recepția drojdiei cu respingerea loturilor Se face emulsionare și filtrare
	Impurități	Da	Da	Nu		
SARE	Metale	Nu			-	Se face saramură care se decantează și se filtrează
	Nisip, pietre	Da	Da	Nu	PA	
ZAHĂR		Nu				Nu sunt pericole identificate
APĂ	Microbiologic	Da	Da	Da	PCC	Pentru apa utilizată în procesul tehnologic nu e necesar controlul pt. că procesul este cu tratament termic. Pentru apa utilizată la spălare și igienizare se controlează.
	Metale toxice, pesticide, nitriți	Da	Nu	-	PA	Analize periodice
	Impurități	Nu	-	-	-	Filtrare
LAPTE PRAF DEGRESAT	<i>Salmonella</i>	Da	Da	Nu	-	Procesul tehnologic asigură distrugerea bacteriilor patogene
	Impurități	Nu	-	-	-	Impuritățile nu sunt asociate cu produsul datorită procesului de obținere
	Reziduuri de antibiotice	Da	Nu	-	PCC	Antibioticele se pot regăsi în produsul final; acest parametru trebuie monitorizat
LECITINA		Nu				Nu sunt pericole identificate
SUSAN/ MAC	Mucegaiuri	Da	Nu	-	PCC	Recepția poate fi un PCC în care atenția și controlul vor fi axate pe depistarea elementelor care ar putea indica focare de mucegaiuri
	Micotoxine	Nu	-	-	-	

■ 4.6.2. Arbore de decizie pentru proces

Pentru determinarea PCC de proces se aplică arborele decizional standard, cu 4 întrebări (fig. 3):

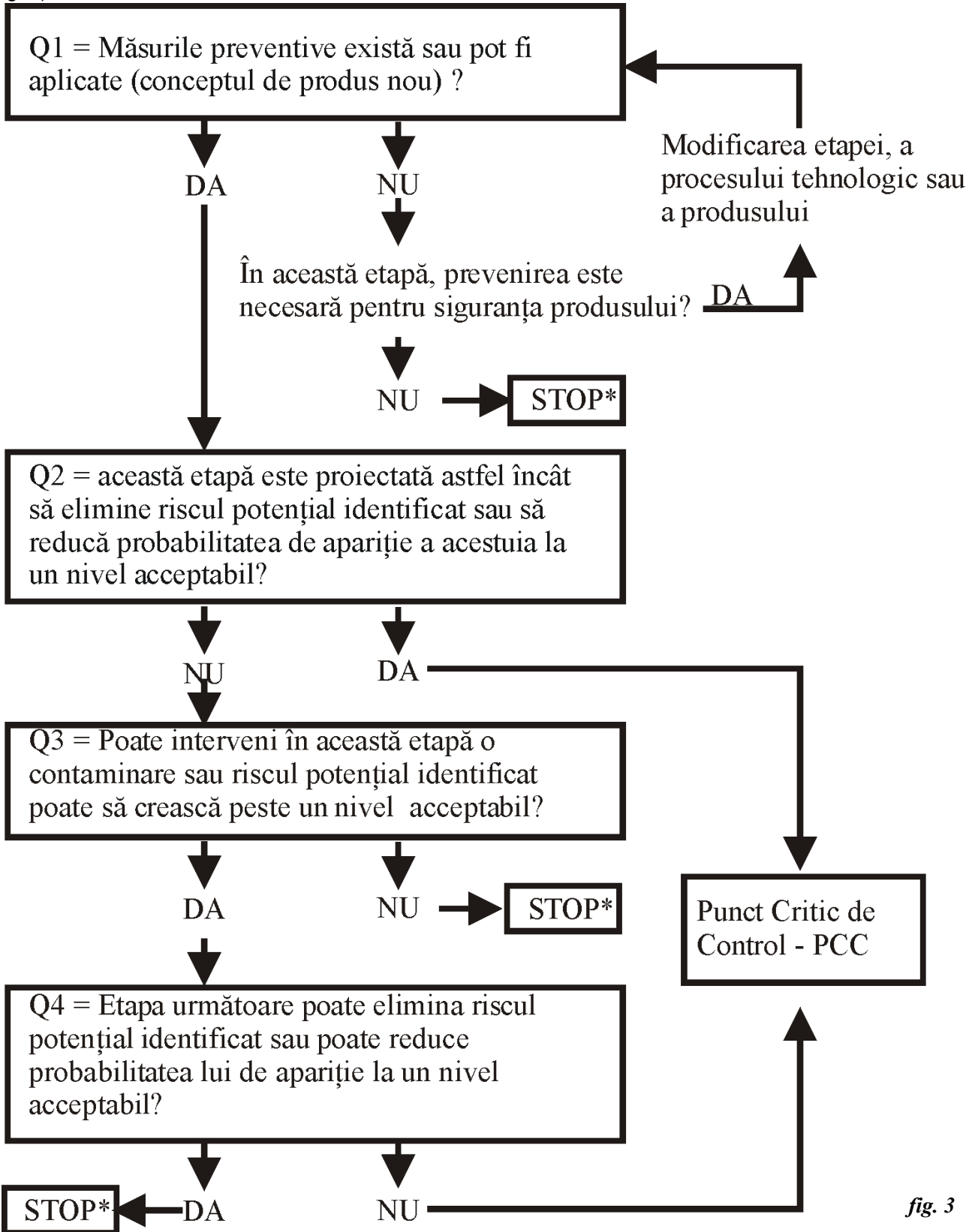


fig. 3

* Etapa nu este un PCC; aplicarea arborelui de decizie asupra cauzei, a riscului sau a etapei examinate.

(continuare în nr. viitor)
Reproducerea acestui material, sub orice formă, este strict interzisă și intră sub incidența legii 8/1996.

(urmare din pag. 1)

În urma acțiunii de reevaluare a rezultat că, din totalul de 528 de unități din categoria D, numai 100 vor fi închise gradual până la 30 iunie 2006, celelalte au adoptat soluții alternative care le va permite accesul pe piața comunitară.



A fost demarată, începând cu luna octombrie 2005 și o amplă acțiune de evaluare și control a unităților care procesează produse de origine **non-animală**¹, din sectoarele de morărit și panificație, ulei, margarină și grăsimi vegetale, conserve de legume și fructe, zahăr și produse zaharoase.

Abaterile constatate au condus la suspendarea temporară a activității la un număr de 85 de unități și interzicerea activității la alte 40.

ANSVSA va urmări implementarea prevederilor noului pachet legislativ privind igiena produselor alimentare, astfel încât până în luna octombrie a acestui an, toți operatorii din industria alimentară să se conformeze normelor și cerințelor europene. (ANSVSA - 24.01.2006)

Telefon verde pentru siguranța alimentelor

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor informează că, începând cu data de 24 ianuarie 2006, a înființat un punct național de contact, pe baza unui „telefon verde”, cu numărul:

0800-826-787

Apelând acest număr de telefon, orice persoană fizică sau juridică, poate obține informații obiective sau poate sesiza ne-reguli ori deficiențe în domeniul siguranței alimentelor. (ANSVSA - 30.01.2006)

1. sectorul non-animal: morărit - panificație, ulei, margarină, zahăr, conserve)

Fără brutării la sate?

Am citit cu stupoare un articol în ziarul „Cotidianul” din data de 25.01.2006 în care se afirma cu seninătate că „Românii din mediul rural vor mânca numai pâine de la oraș începând cu luna octombrie a acestui an” pentru că „nici o unitate care funcționează în mediul rural nu va avea șanse de îmbunătățire a activității, astfel încât să poată fi acceptată după integrarea în Uniunea Europeană”.

Cum s-a ajuns la această concluzie? Printr-o extrapolare exagerată... La conferința de presă din data de 24.01.2006 organizată de ANSVSA s-a spus că, din cele 4 176 unități evaluate până la această dată (din sectorul non-animal), „marea majoritate a „neacceptabilelor” (542 de unități) sunt brutării sătești, unde - ca regulă - lipsește canalizarea și apa curentă”.



Deci, pornind de la această informație, s-a concluzionat: „Pentru că **toate** brutăriile sătești vor fi închise, țăraniile vor avea la dispoziție doar pâinea fabricată la oraș”.

Lucrurile nu stau chiar așa...

Brutăriile, fie ele sătești ori „orășenești”, trebuie să respecte în primul rând Principiile Generale de Igiena Alimentului.

Dintre acestea, (ele se găsesc prezentate în **Ghidurile Naționale de Bune Practici pentru Siguranța Alimentului** elaborate de ANAMOB – pe do-

menii specifice de activitate) putem enumera:

- amenajarea terenului unității de producție pentru panificație astfel încât să nu genereze apariția unor surse de contaminare externe.

- asigurarea de spații clare (corespunzător compartimentate), de dimensiuni adecvate pentru desfășurarea procesului de producție, finisate cu materiale care să permită igienizarea corespunzătoare.

- organizarea spațiului și a producției astfel încât să nu se producă încrucișări de fluxuri între zonele „murdare” și cele „curate” (fluxuri de materii prime, de produse finite, de ambalaje, de personal sau de deșeuri)

- asigurarea unei ventilări corespunzătoare care să evite formarea condensului și mucegaiului, precum și acumularea prafului.

- asigurarea condițiilor de ambalare a produselor finite în ambalaje curate, necontaminante.

- asigurarea sursei de apă potabilă și ținerea sub control a caracteristicilor de siguranță alimentară a acesteia.

- asigurarea condițiilor de evacuare a apelor reziduale provenite de la igienizarea spațiilor prin sistem de canalizare legat la rețeaua centralizată locală sau la fosă septică proprie.

- asigurarea condițiilor necesare pentru igiena corporală a angajaților (vestiare tip filtru, grupuri sanitare corect amplasate și utilitate, spălătoare pentru mâini în spațiile de producție, condiții de microclimat, echipament de protecție sanitară corespunzător etc.)

- ținerea sub control a proceselor tehnologice pentru a se evita contaminarea produselor finite.

Așa că, din categoria celor „neacceptabili” nu vor face parte *cei de la sate sau cei de la orașe (nu acesta este criteriul)* ci toți cei care nu își vor asigura aceste condiții minime de funcționare, care sunt, până la urmă, **condiții de igienă** care nu trebuie să ne fie impuse de cineva ci să le

asigurăm noi, pentru că țin în primul rând de bunul simț și de respectul pentru beneficiarul final al produselor noastre: **consumatorul**.

Pe scurt

ANSVSA a inventariat până în prezent **8 568** unități din industria alimentară. Numai 4% (358 unități) sunt conforme cu normele europene.

Sector animal

Din cele **1 103** unități care procesează produse de origine animală,

- 94 sunt conforme (8,5% din sector animal și 1% din industria alimentară)
- 430 s-au angajat să fie conforme la data aderării
- 51 beneficiază de perioada de tranziție, urmând să se conformeze în doi ani de la data aderării
- 528 sunt neconforme (47,9% din sector animal și 6,2% din industria alimentară)

Sector non-animal

Din cele **7 465** unități din sectorul non-animal, doar 4 176 unități au fost evaluate (56%). Din unitățile evaluate:

- 264 sunt conforme (6,3% din sector non-animal și 3% din industria alimentară)

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 cotizatiei sunt:

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

● **RO57BRDE445SV00010654450** deschis la BRD, Sucursala Dorobanti, Bucuresti

- 3 215 sunt acceptabile cu re-control
- 697 sunt neacceptabile (16% din sector, 8% din industria alimentară). Din acestea, 85 au fost suspendate temporar, iar 40 au fost închise. Un număr de 542 sunt brutării sătești unde, ca regulă, lipsește canalizarea și apa curentă.

Evident, în sectorul non-animal ponderea numerică o dețin unitățile de panificație și patiserie (69,3%), cele de morărit (22,2%), urmate de cele de fabricare a biscuiților, pișcoturilor (2,5%), a pastelor făinoase (1,3%) și a amidonului (0,4%). Numai 4,3% reprezintă unități de procesare margarină, ulei, zahăr, conserve.

Totuși, dacă facem o comparație între procentul de unități neconforme din sectorul animal (unde aproape jumătate sunt neconforme) și cel non-animal (numai 16% până în prezent), zicem noi că situația nu este chiar albastră...

Ghiduri de bune practici pentru siguranța alimentelor

ANAMOB are în prezent tipărite 3 ghiduri de bune practici pentru siguranța alimentelor, toate avizate de ANSVSA, pentru sectoarele:

- morărit
- panificație
- patiserie-cofetărie

Comenzile se pot trimite pe fax **021-242-1131** și trebuie să cuprindă:

- numărul de exemplare dorite
- denumirea completă a societății dvs. și adresa completă de livrare
- codul fiscal și numărul de înmatriculare la Registrul Comerțului
- banca și contul IBAN
- date de contact (telefon, fax, persoana de contact)

Ghidul va fi trimis prin poștă la adresa indicată, coletul va conține factura fiscală, iar plata se face ramburs, la primirea coletului.

Vă rugăm să luați în calcul circa 2 săptămâni necesare livrării coletelor.

POL Consulting & Development SRL, firmă specializată în implementarea managementului calității și al siguranței alimentelor conform principiilor HACCP vine în sprijinul societăților care dețin unități de morărit, panificație și patiserie cu oferta sa pentru următoarele tipuri de lucrări:

- elaborarea analizei-diagnostic care stabilește atât gradul în care unitatea evaluată îndeplinește condițiile de funcționare în conformitate cu:

- Codul Principiilor Generale de Igienă Alimentară (Codex Alimentarius)
- Ghidurile de Bune Practici de Producție și Igienă (GMP și GHP) elaborate de ANAMOB și avizate de ANSVSA
- Reglementările naționale și ale UE privind igiena și siguranța produselor alimentare; cât și lucrările necesare pentru ca unitatea analizată să asigure condițiile impuse în legislația în vigoare.

- elaborarea de soluții tehnice și proiecte pentru lucrările necesare funcționării în conformitate cu prevederile legale.

- elaborarea documentației sistemului **HACCP** și instruirea personalului pentru implementarea acestui sistem în unitate.

Contact:

Ing. Narcisa Podeanu
tel/fax: 021 -423-9739

Mobil: 0740-395-874

OFERTA

SC SIMEURO DISTRIBUTION SRL, reprezentant Silikal în România vă oferă sisteme de pardoseli din rășini sintetice Silikal, pentru pardoseli și suprafețe expuse la condiții extreme în comerț și industrie.

Acest sistem de pardoseli este extrem de rezistent, estetic și este disponibil într-o gamă largă de sorturi și proprietăți.

B-dul INDEPENDENTEI nr. 5, Bl C16, PLOPENI, jud. Prahova

Sorin Oprea, tel 0740-224-005, 0746-107-005

Mail: simeurosrl@yahoo.com

Web: www.simeuro.ro