



# CAMPANIA IEC DE PROMOVARE A ZILEI MONDIALE A SĂNĂȚĂȚII

- 17 aprilie 2015 –

**Siguranța Alimentației**

## CONTROL ÎN SĂNĂTATE PUBLICĂ



MINISTERUL SĂNĂȚĂȚII



INSTITUTUL NAȚIONAL  
DE SĂNĂTATE PUBLICĂ



CENTRUL NAȚIONAL DE EVALUARE ȘI  
PROMOVARE A STĂRII DE SĂNĂTATE

Dr. Mihaela Presecan



CENTRUL REGIONAL DE  
SĂNĂTATE PUBLICĂ TIMIȘOARA

## Activitatea de control în domeniul alimentului 2014

- Numar total de controale - 670
- Sanctiuni :
  - 10 amenzi in valoare de 26.800 lei
  - 179 avertismente
- Produse retrase de la consum: 1731 kg si 96 litri
- Suspendari de activitate - 2

## Alerte SRAAF 2014

- Toxiinfecții alimentare 3
- Trichineloză 4
- Suplimente alimentare 15



**7 APRILIE**

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,  
Mâncarea sigură să fie

[www.who.int/foodsafety](http://www.who.int/foodsafety)

## TOXIINFECȚII ALIMENTARE 2014

**SÂNTIMBRU: RESTAURANT:** Număr consumatori:169, Număr cazuri luate în evidența prin serviciile medicale: 62, dintre care internați 23

**SEBEȘ: GRĂDINIȚĂ:** Număr consumatori: 93, Număr cazuri: 55 , din care 32 cazuri internate și 23 cazuri tratate ambulator



**7 APRILIE**

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,  
Mâncarea sigură să fie

[www.who.int/foodsafety](http://www.who.int/foodsafety)

## TIA în unități de alimentație publică

### Deficiențe constatate

1. Neefectuarea zilnică, la începerea activității, a verificării stării de sănătate a angajaților.
2. Neefectuarea controlului medical periodic în conformitate cu prevederile H.G. nr. 355/2007 cu completările și modificările ulterioare.
3. Analize de laborator (coproculturi) pozitive la Salmonella Grup O9 ( date obținute în urma controlului)
4. Teste de sanitație recoltate de pe suprafețe și ustensile necorespunzătoare.
5. Lipsă personal angajat pentru efectuarea curățeniei.

## **Neconformități care au concurat la apariția focarelor:**

- Persoanele implicate în prepararea și servirea alimentelor nu aveau efectuat controlul medical periodic conform HG 355/2007 (lipsă coproculturi);
- Condiții de igienă deficitare pe anumite segmente – conform testelor de sanitație efectuate ;
- Purtători sănătoși de Salmonella în rândul personalului
- Nu se asigură asistența medicală profilactică și curativă prin personal medical angajat permanent (grădiniță)

## Concluzii :

- Evenimentele au fost declarate ca focare de toxiiinfecție alimentară cu *Salmonella* datorita unui **complex de factori** care au dus la contaminarea alimentelor:
  - Lipsa controlui medical periodic
  - Purtători sănătoși salmonella,
  - Nerespectarea normelor de igienă individuală și colectivă
  - Manipulare incorectă a alimentelor,
- Lipsa controlui medical periodic
  - Absența asistenței medicale permanente (APL)
  - Neavizarea de către un cadru medical a meniurilor servite conform legislației (APL)
  - Nerespectarea normelor de igienă individuală și colectivă

Restaurant

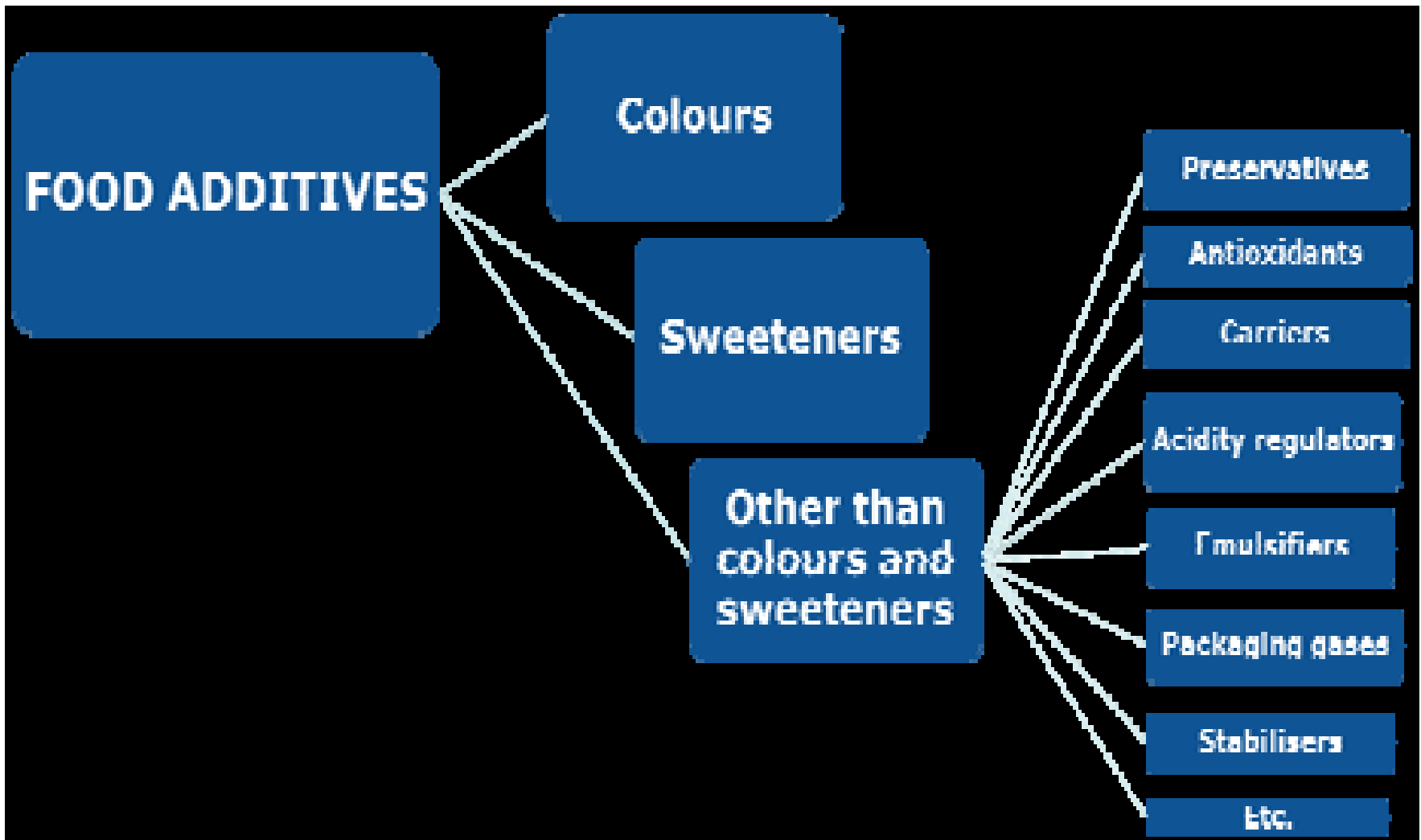
Grădiniță



# Aditivii alimentari

- „orice substanță care, în mod normal, nu se consumă ca aliment în sine și nu se utilizează ca ingredient alimentar caracteristic, cu sau fără valoare nutritivă.
- ce se adăuga deliberat, în scop tehnologic, în produsele alimentare pe parcursul procesului de fabricare, prelucrare, preparare, tratare, ambalare, transport sau depozitare
- Scopurile = diverse
- Ex: conservarea acestora.





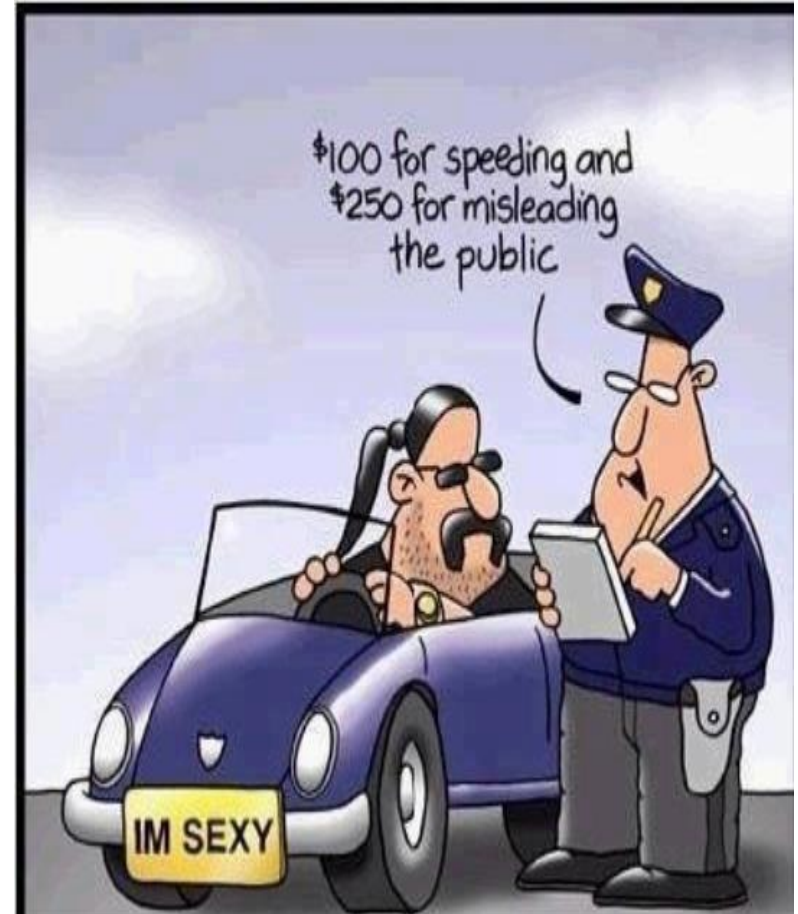
# Cat aditiv se pune???



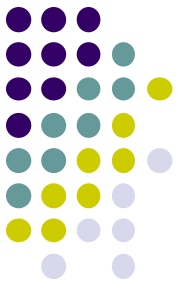
- Cel mai mic nivel necesar pentru a se ajunge la nivelul dorit
- Nivelul trebuie sa tina seama de :
  - ADI (doza zilnica admisa – acolo unde exista) si consumul prezumat
  - Ingestia posibila zilnica in grupurile speciale de consumatori

- Aditivii alimentari trebuie aprobați și utilizați numai dacă:

- Îndeplinesc criteriile prevăzute în prezentul regulament.
- Sunt siguri atunci când sunt utilizați (crt.puritate),
- Trebuie să existe o necesitate tehnologică pentru utilizarea lor,
- Nu induc în eroare consumatorul
- Utilizarea lor trebuie să aducă un beneficiu consumatorului



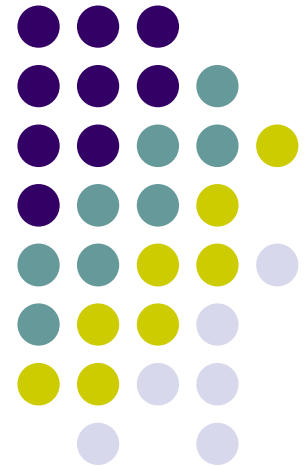
# Beneficii????sigur :



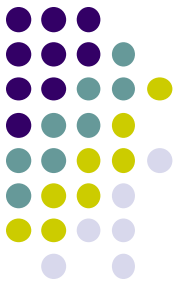
- **Pastreaza nutrientii** alimentului
- Asigura ingrediente si nutrienti pentru **persoanele cu necesitati nutritionale speciale**
- **Maresc** calitatea, stabilitatea, **amelioareaza** calitatile organoleptice
- **Ajuta** procesele de procesare, preparare, tratament, conditionare, transport sau depozitare ale alimentelor, aditivilor, enzimelor si aromelor

# Cat poate dura aprobarea unui aditiv nou?

**7-10 ani**

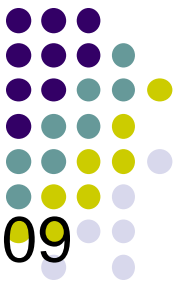


# Costuri



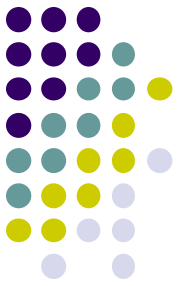
- Testarile de inocuitate (studii toxicologice si de carcinogenicitate)
- Testari tehnice (identificare chimica, punerea la punct a metodelor de analiza a aditivului in produsele alimentare)
- 200.000 euro- 1.8 milioane euro pt un aditiv nou
- Pt indulcitori: pana la 5 milioane de euro

# Re-evaluare!



- Reg. 257/2010 –pentru toti aditivii autorizati inainte de 2009
- Un aditiv alimentar aprobat deja în conformitate cu prezentul regulament CE (Nr. 1333/2008):
  - este preparat prin alte **metode** de producție
  - se modifica dimensiunea particulelor (nano!)
  - utilizând **materii prime**
    - semnificativ diferite de cele incluse în evaluarea riscurilor efectuată de către autoritate
    - diferite de cele menționate în specificațiile prevăzute

# Obligatiile producatorilor sau utilizatorilor de aditivi

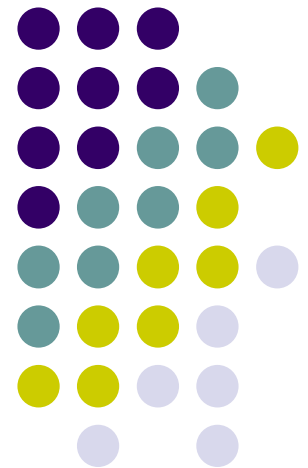


- sa informeze comisia daca apar date stiintifice sau tehnice noi referitoare la siguranta aditivului
  
- sa informeze, la cerere, comisia, despre nivelul de ingestie al aditivului



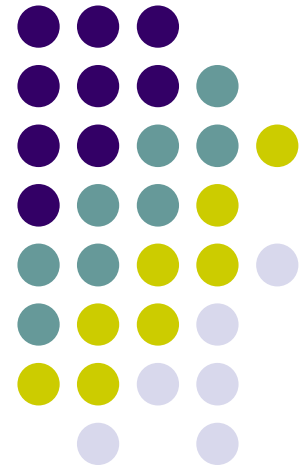
# Aditivii alimentari

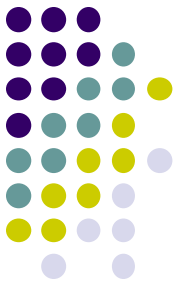
Legislatia romaneasca  
referitoare la aditivi



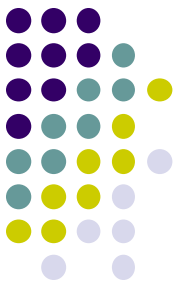
# Ordinul M.S./M.A.A.P. 438/295/2002

Pentru aprobarea normelor  
privind aditivii alimentari destinati  
utilizării în produsele alimentare  
pentru consum uman





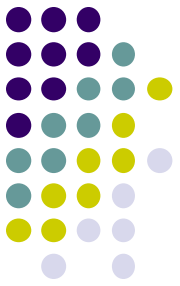
- **3 categorii principale de aditivi alimentari:**
  - 1. coloranti
  - 2. indulcitori
  - 3. alti aditivi - cu 24 de subcategorii



# Alte categorii de aditivi alimentari

- Conservanti, antioxidanti, substante suport, acidifianti, corectori de aciditate, antispumanti, antiaglomeranti, agenti de incarcare, emulsificatori, saruri de topire, agenti de intarire, potentiatori de arome, agenti de spumare, gelifianti, agenti de glazurare, agenti de umezire, amidon modificat, gaze de ambalare, gaze propulsoare, agenti de afanare, agenti de sechestrare, stabilizatori, agenti de ingrosare, amelioratori de faina.

# In anexele Ord. M.S./M.A.A.P. 438/295/2002 sunt prezentate:



- Liste criterii generale de utilizare
- Lista cu colorantii autorizati
- Lista cu produsele alimentare la care se pot adauga numai anumiti coloranti autorizati si nivelul maxim admis
- Lista cu produsele alimentare pentru care nu sunt autorizati coloranti
- Lista cu produsele alimentare in care poate fi utilizat un numar limitatat de aditivi alimentari
- altele

# VĂ MULȚUMESC!

