

PREVENIREA, ANALIZA ȘI GESTIONAREA RISCURILOR ALIMENTARE ÎN ROMÂNIA

*Conf. dr. Dorina Ardelean, Asist. Daniela Popa
Universitatea de Vest „Vasile Goldiș” Arad*

1. Etichetarea și ambalarea produselor alimentare

Scopul etichetării este de a da consumatorilor informațiile necesare, suficiente, verificabile și ușor de comparat, astfel încât să permită acestora să aleagă acel produs care corespunde exigențelor lor din punct de vedere al nevoilor și posibilităților lor financiare, precum și de a cunoaște eventualele riscuri la care ar putea fi supuși.

Etichetarea tuturor alimentelor este obligatorie. Informațiile înscrise pe etichetă nu

trebuie să inducă în eroare consumatorii, achiziționarea produselor, în privința:

- caracteristicilor alimentului și în special a naturii, identității, proprietăților, compoziției, cantității, durabilității, originii sau provenienței sale, precum și a metodelor de fabricație sau de producție;
- atribuirii de efecte sau proprietăți alimentelor pe care acestea nu le posedă;
- sugerării că alimentul are caracteristici speciale atunci când În realitate toate

produsele similare au astfel de caracteristici.

Etichetarea și metodele prin care aceasta se realizează nu trebuie să atribuie alimentelor proprietăți de prevenire, tratare sau vindecare a bolilor sau să facă referiri la astfel de proprietăți; sunt exceptate de la aceasta interdicție apele minerale naturale, precum și orice alimente cu destinații nutriționale speciale autorizate în acest sens de Ministerul Sănătății.

Etichetele alimentelor trebuie să cuprindă în mod obligatoriu: denumirea sub care este vândut alimentul; lista cuprinzând ingredientele care conține toate ingredientele din alimente în ordinea descrescătoare a cantității determinată în momentul introducerii în fabricație; vitaminele și mineralele adăugate în alimente se menționează în lista cuprinzând ingredientele; aditivii se înscriu în lista cuprinzând ingredientele cu denumirea categoriei, urmată de numele specific sau codul numeric C.E.; cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente; cantitatea netă pentru alimentele preambalate; data durabilității minimale exprimată sub forma "A se consuma de preferință înainte de ...", dacă în dată este inclusă ziua; sau "A se consuma de preferință până la data...", dacă se indică luna și anul sau numai anul; sau, în cazul alimentelor care din punct de vedere microbiologic au un grad înalt de perisabilitate data limită de consum

(termenul de valabilitate) exprimată sub forma "expira la data de ...", indicându-se în ordine ziua, luna și eventual anul, în forma necodificată; condițiile de păstrare și utilizare, atunci când acestea necesită indicații speciale; denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, ambalatorului sau distribuitorului; în cazul produselor din import se înscriu numele și sediul importatorului înregistrat în România; locul de origine sau proveniența alimentului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură să creeze confuzii în gândirea consumatorilor; instrucțiuni de utilizare, atunci când lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzătoare a alimentelor; concentrația alcoolică pentru băuturile la care aceasta este mai mare de 1,2% în volume; o mențiune privind lotul, indicarea lotului este precedată de litera "L"; indicarea lotului nu este obligatorie atunci când data durabilității minimale sau data limită de consum sunt indicate prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii.

Toate mențiunile făcute prin etichetare trebuie să fie redactate în limba română fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi. Mențiunile de pe etichetă se înscriu astfel încât să fie ușor de înțeles, sunt marcate vizibil pentru a putea fi văzute cu ușurință, lizibil și într-un mod ce nu permite ștergerea și nu vor fi mascate, inscripționate în locuri obscure sau întrerupte prin inscripții ori imagini.

Obligativitatea etichetării produselor alimentare este prevăzută atât de legislația românească, cât și de cea a Uniunii Europene.

2. Autorități competente pentru efectuarea controlului oficial al alimentelor.

Verificarea respectării conformității informațiilor înscrise pe eticheta produsului se face de către autoritățile competente pentru executarea controlului oficial al alimentelor, și anume:

- Oficiile pentru protecția consumatorilor ale Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor;
- Direcțiile sanitar - veterinare ale Ministerului Sănătății;
- Direcțiile pentru agricultură și dezvoltare rurală ale Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale;
- Direcțiile veterinare și pentru siguranța alimentelor ale Agenției Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor.

Menționarea aditivilor alimentari pe eticheta produsului este obligatorie.

Conform reglementărilor legale în vigoare, producătorii de alimente au obligația de a inscripționa vizibil pe eticheta fiecărui ambalaj de desfacere (sticlă, borcan, cutie, pachet etc.) aditivii alimentari existenți în produsele alimentare.

Azi, calitatea produselor și securitatea este asigurată de:

- Responsabilitatea operatorilor economici (producători, prelucrători și distribuitori), cu respectarea strictă a normelor de igienă;
- O legislație permanent adaptată reglementărilor din U.E;
- Un sistem de aprobare și control, însoțit de un set de sancțiuni aplicate de autoritățile publice;
- Sistemul HACCP - proces de autocontrol și analiza riscurilor prin punctele critice.

3. Reglementările legale care stipulează aceste lucruri sunt:

- Ordinul 975/1998 al Ministrului Sănătății privind aprobarea normelor igienico sanitare pentru alimente, completată cu Ordinul 438/2003 privind aditivii alimentari.
- Ordinul 976/1998 al Ministerului Sănătății privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.
- Ordonanța 21/1 992 privind protecția consumatorilor, cu completările ulterioare.
- Legea 98/1994 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la Normele de igienă și sănătate publică.
- Hotărârea de Guvern 106/2002 privind etichetarea alimentelor.
- Legea de igienă și sănătate publică.
- Ordonanța 42/2004 de înființare a Agenției Veterinare și de Siguranța Alimentelor.
- Ordinul Ministerului Agriculturii 357/2003 - Regulamentul cu privire la acordarea, suspendarea, retragerea licențelor de fabricație.
- Ordonanța de Urgență a Guvernului 97/2001 - Norme privind fabricarea, circulația și comercializarea alimentelor.

4. Descrierea programului SECAL

Dl Romano Prodi președintele Comisiei Europene al Parlamentului Europei spunea referitor la problematica securității alimentare: "Securitatea alimentară are o dimensiune internațională cu a demonstra clar controversa comercială dintre SUA și alte state. Aceste controverse trebuie rezolvate în interiorul Organizației Mondiale pentru Comerț și OMC și Uniunea Europeană trebuie să creeze standarde alimentare internaționale credibile care să-i reprezinte pe consumatori ca părți al procesului. Trebuie să explicăm clar modul în care principiul precauției va fi utilizat în securitatea alimentară".

Toate problemele de securitate alimentară se referă la ansamblul de acțiuni menite să păstreze sănătatea oamenilor, să apere oamenii împotriva unor practici abuzive ale producătorilor, distribuitorilor (intermediari), comercianților sau întreprinzătorilor. Aceasta, deoarece în fiecare etapă a prelucrării, ambalării, transportului, păstrării și comercializării unor produse pot avea loc modificări

nedorite care să acționeze negativ calității alimentelor și asupra sănătății oamenilor.

Problemele multiple care au apărut - vaca nebună, dioxina, îngrășarea animalelor cu hormoni sau OMG-uri organismele modificate genetic au fost atâtea semne de întrebare privind securitatea "farfuriei" zilnice.

La noi, fiind o țară în tranziție mai pot apărea și alte probleme datorate dorinței umane de a se îmbogăți rapid (vezi gogoșerii și langoșerii la tot pasul) cât și numărului mare de producători și posibilităților limitate de a fi controlați.

De asemenea, datorită neglijenței unor producători de prăjituri în 2002, în nordul țării au existat sute de copii intoxicați cu salmonella în cantinele școlare, din această cauză pregătirea privind securitatea alimentară trebui a făcută bucătarilor și administratorilor de astfel de instituții. În activitatea de formare continuă problemele dezbătute a fost deosebit de interesante și s-a finalizat cu un examen în care s-au acordat și niște diplome (certificate). Numărul lor nu a fost prea mare cca. 20, dar a reprezentat liceele din centrul Aradului. Activitatea va continua, desigur.

Programul Secal prin secvențele sale și prin obiectivele propuse este deosebit de complet și are ca scop sensibilizarea organelor locale pentru a-i forma și informa în privința dezvoltării capacități lor de a:

- cunoaște mai bine problemele legate de riscurile alimentare;
- comunicarea mai bună cu publicul obișnuit cât și în situații de criză.

Programul se va finaliza cu editarea unui cod de bună practică alimentară bazat pe o stare de lucruri concretă fiecărei țări participante la proiect.

Astfel la noi există legea de protecție a consumatorilor apărută în M.O. 98/1994 cu completări le de rigoare care stipulează foarte clar că aceștia au o serie de drepturi care trebuie respectate: acces neîngrijit la bunuri și servicii informare completă despre caracteristicile esențiale ale produselor și serviciilor apărarea împotriva unor practici abuzive participarea persoanelor fizice la fundamentarea și luarea deciziilor dar, mai ales de cei protejați împotriva riscului de a achiziționa un produs sau de a-și presta un serviciu care ar putea să le prejudicieze sănătatea, ori să le afecteze drepturile și interesele legitime.

Este absolut interzisă comercializarea unor produse sau prestarea unor servicii ce pot pune în pericol viața, sănătatea sau securitatea consumatorilor.

Programul SECAL a fost realizat, în cadrul programului european LEONARDO da VINCI Convenția nr. HU/00/2/B/F/PP-136029.

Programul a început în ianuarie 2001 și la el iau parte următorii parteneri:

- Emergente, Montreuil (Franța), șef de proiect fiind d-l Henri Toulouze
- Universitatea din Veszprem, Veszprem (Ungaria);
- Centrul de Inovație Regională din Veszprem, Veszprem (Ungaria);
- Emergente Ungaria, Budapesta (Ungaria);
- AG. FO. L. Agenția de formare de muncă S.c.a.r.l., Mestre (Italia);
- Consorțiul ISIDE, Roma (Italia);
- CNIEL - Paris;

- Universitatea de Vest "Vasile Goldiș" , Arad (România)
Valoarea programului a fost de 20000 euro.

5. Obiectivul proiectului

Obiectivul programului SECAL este de a sensibiliza actorii locali, adică Protecția Consumatorilor (OJPC), Inspecția Sanitar Veterinară, Direcția de Sănătate Publică precum și publicul țintă (în cazul nostru administratorii de internate - cămine și bucătarii din instituțiile școlare: licee, facultăți pericoul care-l prezintă nerespectarea igienei alimentare.

El s-a derulat pe mai multe secvențe, reuniuni la:

- Veszprem în ianuarie 2001;
- Roma în ianuarie 2002;
- Paris în octombrie 2002;
- Arad în mai 2003;
- Veszprem în februarie 2004.

Programul a fost finalizat cu un manual despre securitate alimentară redactat în 4 limbi.

6. Implementarea programului SECAL în ARAD

În cadrul programului SECAL în Arad, toți actorii locali au fost implicați prin realizarea unor cursuri de formare a bucătarilor și administratorilor de cantine și internate școlare și cămine universitare, încheiate cu examene și acordarea de certificate.

Etapile implementării programului SECAL În Arad:

1. – Prima etapă a fost cea de testare a administratorilor și bucătarilor (64 persoane) de la 17 licee din oraș pe teme de securitate și legislație alimentară.

Testarea a avut loc din luna decembrie 2000 până în luna martie 2001.

În urma testării s-a constatat că doar 35 % dintre persoanele testate aveau cunoștințe despre securitatea alimentară și legislație alimentară, restul de 65% neavând aceste cunoștințe.

Evaluarea cunoștințelor administratorilor și bucătarilor s-a efectuat cu ajutorul studenților de la Facultatea de Marketing din cadrul Universității de Vest "Vasile Goldiș", care au participat la distribuirea chestionarelor corectarea lor și analiza rezultatelor.

2. – A doua etapă a constituit-o realizarea a două serii de pregătire pe parcursul a 80 ore a administratorilor și bucătarilor din licee din luna ianuarie până în luna martie 2003.

Cursanții au obținut la sfârșitul pregătirii note de 9 și 10 fiind recompensați cu diplome și certificate de competență

3. – A treia etapă a constituit-o realizarea unor suporturi de curs și un manual pe teme de practici alimentare redactat în 4 limbi.

Suportul de curs este format din opt capitole care se referă la:

- necesarul energetic al organismului în condiții normale și la efort;
- aditivii alimentari admiși la utilizare în industria alimentară;
- elemente de microbiologie;
- etichetarea nutrițională a alimentelor;
- procese de conservare a alimentelor;
- sistemul HACCP;
- securitatea alimentelor - principalele cauze ale toxiinfecțiilor alimentare T.I.A.;
- gestiunea și comunicarea privind riscul alimentar.

De asemenea, au avut loc mai multe mese rotunde pe teme de securitate alimentară, participări la acțiuni de popularizare și în școli, în rândul elevilor, a noțiunilor legate de drepturile consumatorilor, cât și participarea la sesiuni științifice naționale de comunicări, cu lucrări din acest domeniu.

O opinie sănătoasă se cultivă și în rândul studenților, prin tematica unor cursuri dezbateri, atât în cadrul Facultății de Marketing, cât și în cea de Biologie și protecția mediului, urmărirea și dezbateri a unor articole apărute în presă pe această temă.

Programele au fost mediatizate atât prin televiziunile locale (4 apariții), atât la deschiderea și închiderea cursurilor, cât și cu ocazia meselor rotunde și, mai ales, a întâlnirii internaționale din anul 2003. De asemenea, au apărut articole în presa locală (4) pe teme legate de securitatea alimentelor.

Programul va continua și în viitor cu noi cursuri și etape de pregătire destinate celor care își desfășoară activitatea în industria alimentară.

Bibliografie:

1. Ardelean Dorina – Merceologia alimentelor, Ed. Bion, Satu – Mare, 2000.
2. Diaconescu I. – Merceologie alimentară, Ed. Economică, București, 2000.
3. Diaconescu M. – marketing agroalimentar, Ed. Economică, București, 2002.
4. Klein L. – Expertiza merceologică, expertiza calității mărfurilor, Ed. „Vasile Goldiș” University Press, Arad, 2002.
5. Bojidar D. – Expertiza alimentelor. Controlul calității și depistarea falsurilor, Ed- Viața Arădeană, Arad, 2002.
6. Klein L., Haiduc C. – Problema calității în concepția cercetării și dezvoltării produselor, Ed. Dacia, Cluj – Napoca, 2003.
7. Pamfilie R. – Merceologia și expertiza mărfurilor alimentare de export – import, Ed- Oscar Print, București, 1996.
8. www.europa.eu.int/comm/food/ind.