



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DAMBOVITA

Nr. 8840 din 21 aprilie 2021

PROGRAM DE MĂSURI
privind intensificarea controalelor oficiale sanitare veterinare
și măsurile dispuse pentru prevenirea toxiinfecțiilor alimentare
în perioada Sărbătorilor Pascale 2021

În scopul prevenirii apariției toxiinfecțiilor alimentare în perioada Sărbătorilor Pascale când, în mod tradițional, crește cantitatea de alimente consumate, considerăm necesară dispunerea unor măsuri specifice, precum și intensificarea controalelor sanitare veterinare în vederea verificării condițiilor de igienă în care sunt produse, depozitate, transportate și valorificate carnea de miel și ouăle destinate consumului uman, precum și alte alimente de origine animală și nonanimală.

În acest sens, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va dispune următoarele măsuri:

1 . Directorul executiv al DSVSA Dambovita a stabilit un program de lucru pentru perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale Catolice și Sărbătorilor Pascale Ortodoxe - 22.03.2021- 01.05.2021, în baza căruia toți medicii veterinari din cadrul DSVSA Dâmbovița, circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, să efectueze controale oficiale în scopul verificării modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare din toate piețele agro-alimentare, abatoarele și centrele de sacrificare a mieilor cu activitate temporară, unitățile de tranșare a cărnii, unitățile de procesare și depozitare a alimentelor de origine animală, precum și în unitățile de vânzare cu amănuntul (în funcție de evoluția pandemiei de COVID-19 și reglementările privind instituirea măsurilor de carantină la nivelul unor localități). În perioada **22.03.2021-01.05.2021** va fi asigurată permanența, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică, va fi afișat programul de lucru, numele medicului veterinar responsabil și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspect privind nerespectarea normelor sanitare veterinare.

În vederea conștientizării consumatorilor asupra riscurilor pentru sănătatea publică ce decurg în cazul tăierii animalelor în spații neautorizate și fără supraveghere sanitară veterinară, DSVSA Dâmbovița a informat în scris primăriile cu privire la cerințele sanitare veterinare referitoare la sacrificarea și comercializarea cărnii de miel, precum și a celorlalte produse alimentare tradiționale.





2. Referitor la măsurile care trebuie luate de DSVSA Dâmbovița pentru produsele de origine animală:

Carnea de miel

- Sacrificarea mieilor se va realiza în unități de abatorizare autorizate sanitar veterinar. În cazuri excepționale, sacrificarea mieilor se poate realiza și în locurile organizate în condițiile legii și amenajate temporar, în care se asigură supraveghere sanitară veterinară și în care sunt respectate cerințele de igienă stabilite în legislație. Decizia privind organizarea activității în locurile amenajate temporar aparține DSVSA Dâmbovița numai în cazul solicitărilor scrise din partea primăriilor și cu respectarea condițiilor generale și specifice de igienă, bunăstare a animalelor și gestionare SNCU, stabilite de legislația sanitară veterinară.

- Funcționarea locurilor de sacrificare a mieilor este permisă numai în perioada 30.03.2021- 03.04.2021 (premergătoare Paștelui catolic), respectiv în perioada 21.04.2021-01.05.2021 (premergătoare Paștelui ortodox), între orele 07:00-17:00.

- Carnea de miel rezultată în urma sacrificărilor în spațiile amenajate temporar va fi obținută numai la cererea directă a consumatorului și nu poate fi livrată către alte unități din domeniul alimentar.

- Marcarea cărnii (carcasei) de miel se va face cu respectarea cerințelor legislative (Ordinul nr. 10/2008 al ANSVSA), cu ștampilă de formă rotundă, prin grija DSVSA Dâmbovița.

- În cadrul piețelor agro-alimentare în care producătorii particulari expun spre vânzare produse alimentare, se va interzice comercializarea cărnii de miel care nu este însoțită de documente de atestare a provenienței și salubrității.

Consiliile locale care au piețe autorizate sanitar veterinar vor lua toate măsurile pentru asigurarea condițiilor de igienă în spațiile în care se comercializează carne de miel.

Ouă și produse din ouă destinate consumului uman

- Producătorii și comercianții care valorifică ouă pentru consum uman trebuie să fie înregistrați/autorizați conform legislației sanitare veterinar în vigoare.

- Transportul ouălor trebuie efectuat numai cu mijloace auto autorizate sanitar veterinar și care îndeplinesc cerințele de igienă.

- Ouăle trebuie să fie marcate cu codul producătorului și trebuie să provină din centre de ambalare ouă autorizate în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr.589/2008 cu privire la standardele de comercializare aplicabile ouălor, cu excepția ouălor comercializate prin vânzare directă.

- Efectuarea examenului ovoscopic de către personalul sanitar veterinar pentru ouăle valorificate de către producătorii particulari, precum și





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DAMBOVITA

verificarea modului în care sunt îndeplinite condițiile de desfacere a acestora în piețele agroalimentare.

- Este interzisă comercializarea oualor cu coaja crăpata sau murdară.

Lapte și produsele din lapte

- Comercializarea laptelui și a brânzeturilor în piețele agroalimentare și târguri, de către producătorii agricoli, se realizează în baza documentelor de înregistrare sanitară veterinară, eliberate de către DSVSA, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008.

- Laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final, sau prelucrării în brânzeturi, trebuie să provină numai de la animale sănătoase, care nu suferă de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui.

- Producătorii care vând direct lapte crud către consumatorul final în piețe trebuie să dețină fișe de sănătate, care să ateste starea de sănătate a animalelor de la care a fost obținut laptele, completate de către medicii veterinari din localitățile de origine, precum și fișe de aptitudine privind controlul medical periodic.

- Brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către producătorii agricoli pot fi expuse la vânzare în spațiile special amenajate din halele de desfacere a produselor alimentare, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi) confecționate din material necorodabil, ușor de curățat și igienizat.

- Brânzeturile trebuie protejate corespunzător împotriva contaminării pe durata transportului și a expunerii la vânzare către consumatorul final (de exemplu: în recipiente din material plastic, pungi din plastic incolore).

- În vederea asigurării trasabilității laptelui și produselor lactate comercializate către consumatorul final, acestea trebuie să fie însoțite de informații scrise din partea producătorului, care să conțină mențiuni referitoare la denumirea produsului, numele producătorului, locul și data obținerii etc.

- Laptele și brânzeturile obținute de către producători trebuie să fie sigure pentru sănătatea consumatorilor și să nu conțină germeni patogeni care să producă toxiinfecții alimentare la om.

Pește și produse din pescuit

Spațiile și locurile în care se comercializează peștele și produsele din pescuit trebuie să îndeplinească condițiile de igienă și să fie înregistrate sanitar veterinar, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008.

3. Despre depozitarea și transportul cărnii proaspete

- Carnea provenită din abatoarele autorizate va fi transportată și depozitată cu respectarea condițiilor de igienă și temperatură prevăzute în Regulamentele CE nr. 852/2004 și nr. 853/2004.





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DAMBOVITA

4. Referitor la colaborarea cu alte autorități și nominalizarea persoanelor responsabile.

- Cu sprijinul IPJ se vor desfășura controale în trafic, în vederea verificării mișcării porcinelor vii, a cărnii și produselor din carne de porc, în scopul prevenirii PPA (Pestei Porcine Africane), precum și controale privind condițiile de transport ale mieilor și carcaselor de miei.

Director executiv,
Dr. Tolea Sandu

