



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DAMBOVITA

Nr. 5966 / 24 MAR 2022

## INSTITUTIA PREFECTULUI JUDETUL DAMBOVITA

### PROGRAM DE MĂSURI PRIVIND INTENSIFICAREA CONTROALELOR OFICIALE SANITARE VETERINARE ȘI MĂSURILE DISPUSE PENTRU PREVENIREA TOXIINFECȚIILOR ALIMENTARE ÎN PERIOADA SĂRBĂTORILOR PASCALE 2022

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 ouale destinate consumului uman, precum și alte alimente de origine animală și nonanimală.

În acest sens, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dambovita 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 - 28.03.2022-24.04.2022, în baza căruia toți medicii veterinari din cadrul DSVSA Dambovita, 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 pietele agro-alimentare, abatoarele și centrele de sacrificare a mieilor cu activitate temporară, unitățile de transare a carnii, unitățile de procesare și depozitare a alimentelor de origine animală, precum și în unitățile de vânzare cu amănuntul:





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DAMBOVITA

- carmangerii, macelarii;
- unitati de alimentatie publica de tip pizzerii, cantine, unitati de catering, restaurante care livreaza hrana preparata consumatorilor finali in incinte sau in sistem de livrare la comanda, take-away, drive-in;
- restaurante, pensiuni;
- cofetarii, patiserii, laboratoare de cofetarie/patiserie, cafenele;
- unitati de tip hypermarket/supermarket, magazine alimentare, depozite alimentare;

In perioada **28.03.2022-24.04.2022** va fi asigurata permanenta, inclusiv in zilele de sambata si duminica, va fi afisat programul de lucru, numele medicului veterinar responsabil si numarul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspect privind nerespectarea normelor sanitare veterinare.

In vederea constientizarii consumatorilor asupra riscurilor pentru sanatatea publica ce decurg in cazul taierii animalelor in spatii neautorizate si fara supraveghere sanitara veterinara , DSVSA Dambovita va informa in scris primariile, consiliile judetene, prefectura cu privire la cerintele sanitare veterinare referitoare la sacrificarea si comercializarea carnil de miel, precum si a celorlalte produse alimentare traditionale.

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

### **Carnea de miel**

- Sacrificarea mieilor se va realiza in unitati de abatorizare autorizate sanitar veterinar. In cazuri exceptionale sacrificarea mieilor se poate realiza si in locurile organizate in conditiile legii si amenajate temporar, in care se asigura





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DAMBOVITA

supraveghere sanitara veterinara si in care sunt respectate cerintele de igiena stabilite in legislatie. Decizia privind organizarea activitatii in locurile amenajate temporar apartine DSVSA Dâmbovița, numai in cazul solicitarilor scrise din partea primariilor si cu respectarea conditiilor generale si specifice de igiena , bunastare a animalelor si gestionare SNCU, stabilite de legislatia sanitara veterinara.

Decizia din partea DSVSA Dambovita privind organizarea si amenajarea locurilor speciale pentru sacrificarea mieilor se va realiza in baza unei analize detaliate in ceea ce priveste capacitatea de sacrificare a abatoarelor din judet si oportunitatea amenajarii acestor locuri speciale, numai in cazul in care este absolut necesar si situatia o impune, tinand cont de urmatoarele aspecte:

- distanțele mari fata de abatoarele autorizate sanitare veterinar pentru schimburi intracomunitare;
- numarul mare de miei destinati sacrificarii in aceasta perioada, care trebuie sa fie peste capacitatea de sacrificare proiectata a abatoarelor autorizate sanitar veterinar din vecinatate;
- asigurarea la nivel local a numarului suficient de personal sanitar veterinar permanent care sa realizeze controlul ante-mortem si post-mortem al animalelor si care sa poata dispune masuri in cazurile in care constata incalcari ale prevederilor legislatiei in vigoare.

Este interzisa organizarea si amenajarea locurilor speciale pentru sacrificarea mieilor in zonele in care au fost impuse restrictii din motive de sanatate animala.

In zonele de restrictie, consecutive confirmarii unui focar de Pesta Porcina Africana(PPA) la porcii domestici, miscarea mieilor destinati sacrificarii se va face astfel:





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DAMBOVITA

-In conformitate cu prevederile art.27 si 42 ale Regulamentului delegat 687/2020/UE de completare a Regulamentului UE 2016/429 al Parlamentului European si al Consiliului in ceea ce priveste normele de prevenire si control al anumitor boli listate, in urma efectuării unei analize de risc privind raspandirea virusului PPA, DSVSA Dambovita va decide, dupa caz, extinderea masurilor de impunere a restrictiilor de miscare a altor specii de animale si a produselor obtinute de la acestea.

Totodata, avand in vedere confirmarea scrapiei in anumite judete, consideram necesara aplicarea unor masuri privind monitorizarea circulatiei pe teritoriul national a ovinelor/caprinelor destinate sacrificarii, respectiv intregul traseu de la ferme/exploataii de origine catre abatoare autorizate.

- Functionarea locurilor de sacrificare a mieilor este permisa numai in perioada 09.04.2022- 16.04.2022(premergatoare Pastelui catolic), respectiv, in perioada 09.04.2022-23.04.2022(premergatoare Pastelui orthodox), intre orele 07:00-17:00.

- Carnea de miel rezultata in urma sacrificarilor in spatiile amenajate temporar va fi obtinuta numai la cererea directa a consumatorului si nu poate fi livrata catre alte unitati din domeniul alimentar.

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

- In cadrul pietelor agro-alimentare în care producatorii particulari expun spre vanzare produse alimentare se va interzice comercializarea cărnii de miel care nu este însoțită de documente de atestare a provenienței și salubrității. In cazul carnii de miel, cu ocazia controalelor se vor avea in vedere si urmatoarele aspecte:





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DAMBOVITA

- verificarea respectării temperaturilor pe timpul transportului pentru carnea de miel (în stare refrigerată sau congelată), inclusiv modul de marcare și etichetare a acesteia;
- verificarea condițiilor de depozitare și comercializare a carnii de miel.

Este interzisă depozitarea și comercializarea carnii de miel în spații improvizate, în care nu sunt asigurate o temperatură adecvată și condiții de igienă corespunzătoare.

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 oua pentru consum uman trebuie să fie înregistrați/autorizați conform legislației sanitare veterinare în vigoare.
- Transportul oualor trebuie efectuat numai cu mijloace auto autorizate sanitar veterinar și care îndeplinesc cerințele de igienă.
- Ouale trebuie să fie marcate cu codul producătorului și trebuie să provină din centre de ambalare oua autorizate în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 589/2008 cu privire la standardele de comercializare aplicabile oualor, cu excepția oualor comercializate prin vânzare directă.
- Efectuarea examenului ovoscopic de către personalul sanitar veterinar pentru ouăle valorificate de către producătorii particulari precum și verificarea modului în care sunt îndeplinite condițiile de desfacere a acestora în piețele agroalimentare.
- Este interzisă comercializarea oualor cu coaja crapată sau murdară.





### **Lapte si produsele din lapte**

- Comercializarea laptelui si a branzeturilor in pietele agroalimentare si targuri, de catre producatorii agricoli, se realizeaza in baza documentelor de inregistrare sanitara veterinara, eliberate de catre DSVSA, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008.

- Laptele crud destinat vanzarii directe catre consumatorul final, sau prelucrarii in branzeturi trebuie sa provina numai de la animale sanatoase, care nu sufera de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui.

- Producatorii care vand direct lapte crud catre consumatorul final in piete trebuie sa detina fise de sanatate, care sa ateste starea de sanatate a animalelor de la care a fost obtinut laptele, completate de catre medicii veterinari din localitatile de origine precum și fișe de aptitudine privind controlul medical periodic.

- Branzeturile destinate comercializarii directe catre consumatorul final de catre producatorii agricoli, pot fi expuse la vanzare, in spatiile special amenajate din halele de desfacere a produselor alimentare, in vitrine destinate acestui scop, in recipiente ( tavi ) confectionate din material necorodabil, usor de curatat si igienizat.

- Branzeturile trebuie protejate corespunzator impotriva contaminarii pe durata transportului si a expunerii la vanzare catre consumatorul final ( de exemplu: in 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.





## **Peste si produse din pescuit**

Controalele oficiale in spatiile si locurile in care se comercializeaza pestele si produsele din pescuit vor fi intensificate in perioadele 07.04.2022-10.04.2022, precum si in perioada 14.04.2022-17.04.2022(cu ocazia sarbatorilor religioase de Bunavestire, Florii catolice, Florii ortodoxe).

Spatiile si locurile in care se comercializeaza pestele si produsele din pescuit trebuie sa indeplineasca conditiile de igiena si sa fie inregistrare sanitar veterinar, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008.

## **Alte produse sau alimente de origine animala/nonanimala**

Medicii veterinari oficiali care asigura supravegherea sanitara veterinara a pietelor agroalimentare, in care producatorii expun spre vanzare produse sau alimente de origine animala, nonanimala vor interzice comercializare produselor care nu sunt insotite de documente care sa ateste provenienta acestora si a alimentelor care, in urma controlului sanitar veterinar, au fost declarate necorespunzatoare.

Se va interzice comercializarea produselor si a alimentelor de origine animala/nonanimala in spatii improvizate, nesupuse controlului sanitar veterinar, sau in sistem de vanzare stradal, in care nu este asigurata o temperatura si o stare de igiena corespunzatoare.

### **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.

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

In acest sens, la nivelul DSVSA Dambovita vor fi constituite echipe mixte(formate din reprezentanti ai Serviciului Control Oficial Siguranta Alimentelor/Serviciul Control Oficial Sanatate si Bunastare Animala)care, in colaborare cu IPJ vor desfasura controale in trafic, in vederea verificarii miscarii porcinelor vii, a carnii si produselor din carne de porc, pasare





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DAMBOVITA

in scopul prevenirii PPA(Pestei Porcine Africane) si influentei aviare-gripa aviara inalt patogena(H5N1), precum si controale privind conditiile de transport ale mieilor si carcaselor de miei.

Se vor verifica:

- documentele insotitoare ale animalelor(formulare de miscare, certificate de sanatate, documente cu informatii despre lantul alimentar, autorizatie de transport);
- verificarea conditiilor de igiena, a dezinfectiei si a documentelor de autorizare a mijloacelor auto pentru transportul carnii proaspete, produselor de origine animala/nonanimala.

**Director executiv,**

Dr. Tolea Sandu

