



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DÂMBOVIȚA

Nr. <sup>6796</sup> /22.03.2023

**INSTITUȚIA PREFECTULUI  
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA**

**PROGRAM DE MĂSURI PRIVIND INTENSIFICAREA CONTROALELOR  
OFICIALE SANITARE VETERINARE ȘI MĂSURILE DISPUSE PENTRU  
PREVENIREA TOXIINFECȚIILOR ALIMENTARE ÎN PERIOADA  
SĂRBĂTORILOR PASCALE 2023**

În perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița, prin intermediul medicilor veterinari, inspectorilor de specialitate, va demara controale tematice specifice, pentru a asigura cetățenilor un comerț cu alimente de origine animală și nonanimală sigure și a preveni apariția de toxiiinfecții alimentare.

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

**1. Directorul executiv al Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița** a stabilit un program de lucru pentru perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale Catolice și Sărbătorilor Pascale Ortodoxe - 27.03.2023-15.04.2023, în baza căruia toți medicii veterinari din cadrul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor 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: carmangerii, măcelării, unități de alimentație publică, pizzerii, cantine, unități tip





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DÂMBOVIȚA

catering, restaurante, cofetării, patiserii, laboratoare de cofetărie/patiserie, magazine alimentare, unități de tip supermarket/hipermarket, depozite alimentare.

În perioada **27.03.2023-15.04.2023** 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 nereguli în domeniul siguranței alimentelor.

În vederea constientizării consumatorilor asupra riscurilor pentru sănătatea publică ce decurg în cazul tăierii animalelor în spații neautorizate și fără supraveghere sanitară veterinară, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va informa în scris primăriile, consiliile județene, prefectura 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 Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor 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 Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița, numai în cazul solicitărilor scrise din partea primăriilor și cu respectarea condițiilor generale și specifice de igienă, bunăstare a animalelor și gestionare a subproduselor de origine animală nedestinate consumului uman, stabilite de legislația sanitară veterinară.





Decizia din partea Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița privind organizarea și amenajarea locurilor speciale pentru sacrificarea mieilor se va realiza în baza unei analize detaliate în ceea ce privește capacitatea de sacrificare a abatoarelor din județ și oportunitatea amenajării acestor locuri speciale, numai în cazul în care este absolut necesar și situația o impune, ținând cont de următoarele aspecte:

- distanțele mari față de abatoarele autorizate sanitar veterinară pentru schimburi intracomunitare;
- numărul mare de miei destinați sacrificării în această perioadă, care trebuie să fie peste capacitatea de sacrificare proiectată a abatoarelor autorizate sanitar veterinar din vecinătate;
- asigurarea la nivel local a numărului suficient de personal sanitar veterinar permanent care să realizeze controlul ante-mortem și post-mortem al animalelor și care să poată dispune măsuri în cazurile în care constată încălcări ale prevederilor legislației în vigoare.

Este interzisă organizarea și amenajarea locurilor speciale pentru sacrificarea mieilor în zonele în care au fost impuse restricții din motive de sănătate animală.

În zonele de restricție, consecutive confirmării unui focar de Peste Porcină Africană(PPA) la porcii domestici, mișcarea mieilor destinați sacrificării se va face astfel: în conformitate cu prevederile Art.27 și 42 ale Regulamentului delegat 687/2020/UE de completare a Regulamentului UE 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește normele de prevenire și control al anumitor boli listate, în urma efectuării unei analize de risc privind răspandirea virusului PPA, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va decide, după caz, extinderea măsurilor de impunere a restricțiilor de mișcare a altor specii de animale și a produselor obținute de la acestea.

Funcționarea locurilor de sacrificare a mieilor este permisă numai în perioada 02.04.2023-08.04.2023(premergătoare Pastelui catolic), respectiv, în perioada 08.04.2023-15.04.2023(premergătoare Pastelui orthodox), 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, nu poate fi livrată către alte unități din domeniul alimentar și va fi marcată cu ștampilă de formă rotundă cu respectarea cerințelor





legislative ale Ordinului numărul 10/2008 și prin grija Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor 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. În cazul cărnii de miel, cu ocazia controalelor se vor avea în vedere și următoarele aspecte:

- verificarea respectării temperaturilor pe timpul transportului pentru carnea de miel, inclusiv modul de marcare și etichetare a acesteia.
- verificarea condițiilor de depozitare și comercializare a cărnii de miel.

Este interzisă depozitarea și comercializarea cărnii de miel în spații improvizate, în care nu sunt asigurate o temperatura 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 ouă pentru consum uman trebuie să fie înregistrați/autorizați conform legislației sanitare veterinare 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 ovosopic 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 ouălor cu coaja crăpată sau murdară.





- Depozitarea ouălor în vederea comercializării se va face în spații frigorifice monitorizate termic.
- Se interzice valorificarea ouălor în spații deschise, sub directa acțiune a razelor solare.

### **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 Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița, 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 conform Regulamentului CE 853/2004.
- 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.





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DÂMBOVIȚA

- 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**

Controalele oficiale în spațiile și locurile în care se comercializează peștele și produsele din pescuit vor fi intensificate în perioadele 07.04.2023-10.04.2023( Paște catolic, Florii catolice, Florii ortodoxe).

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.

### **Alte produse sau alimente de origine animală/nonanimală**

Medicii veterinari oficiali care asigură supravegherea sanitară veterinară a piețelor agroalimentare, în care producătorii expun spre vânzare produse sau alimente de origine animală, nonanimală vor interzice comercializarea produselor care nu sunt însoțite de documente care să ateste proveniența acestora și a alimentelor care, în urma controlului sanitar veterinar au fost declarate necorespunzătoare.

Se va interzice comercializarea produselor și a alimentelor de origine animală/nonanimală în spații improvizate, nesupuse controlului sanitar veterinar sau în sistem de vânzare stradal, în care nu este asigurată o temperatură și o stare de igienă corespunzătoare.

Având în vedere intensificarea comerțului on-line în această perioadă, cu alimente de toate tipurile, cum ar fi produse alimentare proaspete, refrigerate, congelate, preparate, uneori împreună cu produse nealimentare, recomandăm consumatorilor să urmărească cu atenție sporită, atunci când cumpără aceste produse, cerințele privind comanda, livrarea și transportul, data expirării precum și respectarea condițiilor prescrise de păstrare și consum ale acestora.

Având în vedere intensificarea comerțului on-line cu animale vii, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița recomandă cetățenilor să evite achiziționarea de animale vii de pe site-urile on-line. Cumpărarea animalelor vii se va face numai din unități autorizate sanitar veterinar iar animalele trebuie să fie identificate și însoțite de documente legale emise de către medicul veterinar de la expediție care atestă starea de sănătate a acestor animale.





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DÂMBOVIȚA

### **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.**

În acest sens, la nivelul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița vor fi constituite echipe mixte (formate din reprezentanți ai Serviciului Control Oficial Siguranța Alimentelor/Serviciul Control Oficial Sănătate și Bunăstare Animală) care, în colaborare cu IPJ vor desfășura controale în trafic, în vederea verificării mișcării porcinelor vii, a cărnii și produselor din carne de porc, pasăre în scopul prevenirii PPA (pestei porcine africane) și influenței aviare-gripa aviara înalt patogenă (H5N1), precum și controale privind condițiile de transport ale mieilor și carcaselor de miei.

Se vor verifica: documentele însoțitoare ale animalelor (formulare de mișcare, certificate de sănătate, documente cu informații despre lanțul alimentar, autorizație de transport), condițiile de igienă, a dezinfecției și a documentelor de autorizare a mijloacelor auto pentru transportul cărnii proaspete, produselor de origine animală/nonanimală.

În cazul în care există suspiciuni cu privire la substituirea speciei de proveniență a cărnii, laptelui, cu privire la încadrarea necorespunzătoare a alimentelor în parametrii de siguranță și de calitate prevăzuți de legislația în vigoare, medicii veterinari oficiali pot preleva probe conform prevederilor Ordinului Președintelui ANSVSA Nr. 35/2016 modificat și completat cu Ordinul Președintelui ANSVSA Nr. 66/2022.

Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița recomandă tuturor consumatorilor să achiziționeze produse alimentare de origine animală și nonanimală numai din unități înregistrate/autorizate sanitar veterinar.

**Director executiv**  
Dr. Tolea Sandu Marius

