



Nr. 166hh / 20.11.2023

## INSTITUȚIA PREFECTULUI JUDEȚULUI DÂMBOVIȚA

Pentru asigurarea unui grad înalt de protecție a sănătății consumatorilor, având în vedere faptul că în perioada sărbătorilor de iarnă crește consumul de alimente, în scopul prevenirii apariției toxiinfecțiilor alimentare, precum și pentru prevenirea răspândirii Pestei Porcine Africane și a Influenței aviare înalt patogene se consideră necesare 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 porc și alte alimente de origine animală și nonanimală destinate consumului uman.

În acest sens s-au dispus următoarele măsuri:

### **1. Referitor la măsurile tehnico-administrative care trebuie luate la nivelul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița:**

În baza unui program de lucru stabilit de către Directorul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor care să includă toți medicii veterinari din cadrul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița și ai circumscripțiilor sanitare veterinare oficiale, se vor efectua controale oficiale în scopul verificării modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare din toate piețele agroalimentare, abatoare, unități de tranșare a cărnii, unități de procesare și depozitare a alimentelor de origine animală, precum și în unități de vânzare cu amănuntul (carmangerii, măcelării, magazine alimentare, unități de alimentație publică, laboratoare de cofetărie/patiserie, supermarketuri, etc).

La nivelul județului Dâmbovița, în perioadele 04.12.2023 – 24.12.2023 și 27.12.2023 - 07.01.2024 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. De asemenea, la nivelul Circumscripțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Oficiale și Circumscripțiile Sanitare Veterinare de Asistență se efectuează examenul pentru identificarea *Trichinella spp.* în carnea de porc. Medicii veterinari oficiali, medicii veterinari de liberă practică împuterniciți după efectuarea examenului trichineloscopic vor elibera proprietarilor care se prezintă cu probe de carne de porc destinată consumului propriu, o





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DÂMBOVIȚA

dovadă scrisă (buletin de examinare pentru decelarea *Trichinella* spp. prin trichineloscopia directă) cu rezultatul analizei.

Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va emite comunicate de presă în vederea conștientizării populației asupra riscurilor pentru sănătate la care se supun dacă achiziționează carne de porc de la animale tăiate în spații neautorizate, fără supraveghere sanitară veterinară și care nu a fost testată pentru identificarea *Trichinella* spp.

În toate piețele agroalimentare în care se vor comercializa carnea și alte produse de origine animală, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va asigura necesarul de personal sanitar veterinar și permanența acestuia după cum urmează: de luni până vineri, programul de lucru va fi între orele 08:30 – 18.00 iar sâmbăta și duminica, între orele 08:30 – 16.00.

**Tabel nominal cu CSVSAO în care se va efectua examenul trichineloscopic în perioada 03.12.2023-24.12.2023**

CSVSAO Județene	Personal care efectuează examenul trichineloscopic	Numărul de telefon
<b>1.CSVSAO TÂRGOVIȘTE</b> Târgoviște- Pavcom	Dr. Mihai Florin	0787267303
	Dr. Bratu Andreea	0745346667
	Dr. Tonea Despina	0720834606
<b>2.CSVSAO PUCIOASA/MORENI</b> Piața Centrală Str. Pantea Ion	Dr. Angelescu Dan	0748038469
	Dr. Patraulea Emilia	0735333724
	Dr. Băjenaru Nicușor	0724882773
	Dr. Ciucă Ionuț Mădălin	0764472614
<b>3.CSVSAO TITU</b> Str. IC Visarion, bl. 9, sc. B, ap. 2, parter	Dr. Pop Silvia	0735333735
	Dr. Chisălău Dan	0735333753
	Dr. Ștefănescu Ioana	0735635763

În cazul în care, în timpul controalelor oficiale tematice se constată că operatorii din sectorul alimentar nu respectă condițiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, referitoare la producerea, procesarea, transportul, depozitarea și comercializarea produselor alimentare de origine animală și nonanimală, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va aplica măsuri de interzicere/suspendare a desfășurării activității





până la remedierea tuturor deficiențelor, precum și sancțiuni contravenționale în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare în vigoare (inclusiv reținerea oficială a produselor neconforme).

## **2. Măsurile ce trebuie aplicate pentru prevenirea răspândirii Pestei Porcine Africane (PPA) și a Influenței Aviare înalt patogene (HPAI) cu ocazia controalelor oficiale:**

În vederea prevenirii propagării acestor boli virale considerăm necesară intensificarea controalelor oficiale și aplicarea unor măsuri privind monitorizarea circulației pe raza județului Dâmbovița a porcinelor/păsărilor vii destinate sacrificării, respectiv pe întregul traseu de la ferme/exploatații de creștere, către abatoarele autorizate sanitar veterinar și a produselor alimentare (carne proaspătă de porc, pasăre, produse din carne).

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 și ai Serviciului Control Oficial Sănătate și Bunăstare Animală) care, în colaborare cu reprezentanții Inspectoratului de Poliție Județean vor efectua controale oficiale în trafic având drept scop:

- verificarea mijloacelor de transport, identificarea mișcărilor ilegale de animale vii, verificarea modului de respectare a cerințelor legislației Uniunii Europene (Reg. CE. nr. 594/2023, Reg. CE. nr. 429/2016, Reg. CE. nr. 687/2020), verificarea existenței și conformității documentelor însoțitoare, verificarea stării de igienă și realizării operațiunilor de curățare și dezinfecție a mijloacelor de transport.

La nivelul unităților de industrie alimentară (abatoare autorizate, unități de tranșare și procesare a cărnii) se vor efectua controale oficiale tematice pentru a se verifica: trasabilitatea porcinelor vii provenite din România și din alte State Membre UE, trasabilitatea, modul de marcare și certificare a cărnii de porc și a produselor din carne.

## **3. Măsurile care trebuie luate asupra produselor de origine animală și nonanimală:**

### **a. Sacrificarea porcilor:**

Sacrificarea porcilor se va realiza în unități de abatorizare, autorizate sanitar veterinar pentru sacrificarea porcinelor. Este interzisă tăierea porcilor, în scopul comercializării cărnii în alte locuri sau spații decât cele autorizate sanitar veterinar.





Sacrificarea porcilor pentru consum propriu se va face în gospodăria proprie cu respectarea normelor privind bunăstarea animalelor. Carnea rezultată în urma sacrificării la nivelul gospodăriilor populației este destinată consumului familial, fiind interzisă comercializarea cărnii acesteia și a produselor din carne rezultate din aceasta. Este necesar controlul stării de sănătate a porcilor vii de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit.

#### **b. Carnea de porc:**

Cu ocazia controalelor se vor urmări următoarele aspecte: verificarea respectării temperaturilor pe timpul transportului pentru carnea de porc, inclusiv modul de marcare și etichetare, verificarea condițiilor de depozitare și comercializare a cărnii de porc, interzicerea comercializării cărnii de porc și a produselor din carne de porc în alte locuri decât cele autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, verificarea asigurării cu echipamente și aparatură necesare pentru efectuarea examenului trichineloscopic.

Este interzisă depozitarea și comercializarea cărnii de porc în spații improvizate în care nu este asigurată o temperatură adecvată și o stare de igienă corespunzătoare.

Se interzice comercializarea cărnii de porc obținută în urma sacrificării acestora în gospodăria proprie.

#### **c. Ouă și produse din ouă destinate consumului uman:**

Toți producătorii și comercianții care valorifică ouă pentru consum trebuie să fie supuși autorizării/înregistrării sanitare veterinare, conform legislației în vigoare. Transportul ouălor trebuie efectuat numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar iar pe întreaga perioadă de depozitare și comercializare trebuie asigurate condiții de temperatură și igienă corespunzătoare. Ouăle cu coaja crăpată sau lovită vor fi retrase de la vânzare și vor fi dirijate către o unitate de neutralizare sau vor fi prelucrate termic.

Ouăle trebuie să provină din centre de ambalare autorizate și să fie marcate în conformitate cu cerințele Reg. CE. nr. 2465/2023 privind standardele de comercializare a ouălor.

#### **d. Lapte și produse din lapte:**

Comercializarea laptelui și a brânzeturilor în piețe agroalimentare și târguri, de către producătorii agricoli se realizează în baza documentelor de înregistrare sanitară veterinară conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008. Laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final trebuie să provină numai de la animale sănătoase, care nu suferă de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui, crescute în exploatații autorizate sanitar veterinar. Micii producători care vând direct lapte 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.





Brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către micii producători pot fi expuse la vânzare, în spațiile special amenajate în piețe agroalimentare și târguri, în vitrine destinate în acest scop, în recipiente confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat.

Brânzeturile trebuie protejate corespunzător împotriva contaminării pe durata transportului și a expunerii la vânzare către consumatorul final (recipiente din material plastic, pungi din plastic incolore). Sunt permise transportul și păstrarea în vederea vânzării directe către consumatorul final a brânzeturilor, în recipiente confecționate tradițional din lemn, cu condiția ca acestea să fie curate și identificate corespunzător, pentru prevenirea contaminării și asigurarea trasabilității. Brânzeturile comercializate trebuie să fie însoțite de informații scrise din partea producătorului care să conțină mențiuni referitoare la denumirea produsului, numele producătorului, locul producerii, data obținerii.

#### **e. 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. Cu ocazia controalelor se verifică dacă: sunt respectate cerințele legislației în vigoare cu privire la transportul, depozitarea și comercializarea peștelui și produselor din pescuit, gheața utilizată pentru menținerea temperaturii peștelui să fie în cantitate suficientă și obținută numai din apă potabilă, peștele a fost păstrat/expus la o temperatură corespunzătoare, prezintă caracteristici organoleptice normale iar produsele din pescuit sunt etichetate și însoțite de documente relevante din care să reiasă inclusiv dacă acestea provin din acvacultură sau au fost pescuite din mediul sălbatic.

#### **f. Pâine, produse de panificație și patiserie, produse zaharoase:**

Cu ocazia controalelor se verifică: modul de respectare a cerințelor privind înregistrarea unităților pentru fabricarea pâinii, produselor de panificație și patiserie și a unităților pentru fabricarea produselor zaharoase conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008, condițiile de igienă a spațiilor, facilităților, echipamentelor de lucru, respectarea cerințelor cu privire la trasabilitatea produselor alimentare obținute, a materiilor prime, ambalarea și etichetarea acestora.

#### **g. Unități de vânzare cu amănuntul:**

La nivelul unităților de vânzare cu amănuntul supuse înregistrării și controlului sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor se va proceda la: verificarea respectării cerințelor pentru înregistrarea sanitară veterinară a unităților de vânzare cu amănuntul, acestea trebuie să desfășoare numai acele activități pentru care dețin documente de înregistrare, verificarea respectării cerințelor generale de igienă a alimentelor, conform prevederilor Reg. CE. nr. 852/2004 (întreținerea spațiilor, echipamentelor de prelucrare, depozitare, condițiile de





manipulare, transport, menținerea lanțului frigorific, igiena și sănătatea personalului lucrător, existența sursei de apă potabilă rece, caldă, facilități pentru spălarea mâinilor personalului angajat, măsuri de protecție împotriva vectorilor, manipularea, depozitarea și eliminarea subproduselor nedestinate consumului uman, produselor neconforme), verificarea eligibilității materiilor prime (marcarea, identificarea în cazul produselor de origine animală, etichetarea materiilor prime de origine animală, nonanimală), verificarea trasabilității, verificarea respectării cerințelor de igienă stabilite de Reg. CE. nr. 853/2004 pentru manipularea, prepararea și depozitarea alimentelor, verificarea respectării cerințelor de igienă pentru expunerea și servirea alimentelor, verificarea implementării procedurilor bazate pe principiile HACCP (analiza riscurilor și a punctelor critice de control) și a programelor de autocontrol.

#### **h. Comerțul on-line cu produse alimentare și 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.

Recomandăm consumatorilor să urmărească cu atenție sporită, atunci când achiziționează on-line produse alimentare refrigerate, congelate sau preparate, cerințele privind comanda, livrarea și transportul acestora, data expirării precum și respectarea condițiilor de păstrare și consum ale acestora.

În cazul în care există suspiciuni cu privire la substituirea speciei de proveniență a cărnii, a laptelui, la parametrii de siguranță și de calitate a produselor alimentare prevăzuți, medicii veterinari oficiali pot preleva probe conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 35/2016.

Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița recomandă tuturor cetățenilor să achiziționeze produse alimentare de origine animală și nonanimală numai din unități înregistrate/autorizate sanitar veterinar, să efectueze examenul trichineloscopic al cărnii obținute de la porcii crescuți și sacrificați în gospodăriile proprii.

**Director Executiv**  
**Dr. Tolea Sandu Marius**

