



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DÂMBOVIȚA

Nr. 5747/21.03.2025

Către,
INSTITUȚIA PREFECTULUI - JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

Măsurile dispuse de către Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița pentru perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale 2025

Având în vedere specificul acestei perioade premergătoare Sărbătorilor Pascale, când se produc și se comercializează direct către consumatorul final cantități semnificative de produse alimentare de origine animală/nonanimală, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va dispune măsuri specifice pentru intensificarea controalelor oficiale pe întreg teritoriul județului, în vederea verificării respectării normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor care vor viza în special prevenirea, eliminarea sau reducerea la niveluri acceptabile a riscurilor care ar putea apărea pentru oameni, cât și pentru animale.

În conformitate cu dispozițiile Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița a dispus următoarele măsuri:

1. Directorul executiv al Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița a stabilit un program de lucru pentru perioada 19.03.2025 și 19.04.2025 (premergătoare Sărbătorilor Pascale), în baza căruia toți inspectorii sanitari veterinari vor efectua controale oficiale, în scopul verificării modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare de funcționare în toate piețele agroalimentare, abatoare, centre de sacrificare a micilor cu activitate temporară, unitățile de tranșare a cărnii, unitățile de procesare și depozitare a alimentelor de origine animală și nonanimală, carmangerii, măcelării, unități de alimentație publică, pizzerii, cantine, unități tip catering, restaurante, cofetării, patiserii, laboratoare de cofetărie/patiserie, magazine alimentare, unități de tip supermarket/hipermarket, depozite alimentare.





**DIRECȚIA SANITARĂ VETERINAR ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DÂMBOVIȚA**

Astfel, în perioada 19.03.2025-19.04.2025, este asigurată permanența activității la nivelul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița și Circumscripțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Oficiale, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică. La sediul acestora este afișat programul de lucru, numele medicului veterinar responsabil și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza aspecte privind nerespectarea normelor sanitare veterinare.

În vederea conștientizării consumatorilor asupra riscurilor pentru sănătatea publică care decurg în cazul tăierii animalelor în spații neautorizate și fără supraveghere sanitară veterinară, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va emite comunicate de presă prin care va recomanda ca aprovizionarea consumatorilor cu produse alimentare de origine animală și nonanimală să se facă numai din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va notifica primăriile, Consiliul Județean Dâmbovița, Instituția Prefectului – Județul Dâmbovița, în scopul aplicării unor măsuri adecvate pentru prevenirea și descurajarea comerțului ilegal cu animale vii și produse de origine animală, nonanimală în spații neamenajate (inclusiv comerțul stradal), de către instituțiile abilitate aflate în subordine.

2. Măsurile care se iau asupra produselor de origine animală:

a) Sacrificarea mieilor

Sacrificarea mieilor se va realiza în unități de abatorizare autorizate sanitar veterinar pentru sacrificarea de ovine.

În cazuri excepționale, sacrificarea mieilor se poate realiza și în locurile (centrele) amenajate temporar, organizate în condițiile legii, în care se asigură supraveghere sanitară veterinară și în care sunt respectate cerințele de igienă stabilite în legislație.

Decizia privind organizarea activității din punct de vedere sanitar veterinar în centrele (locurile) special amenajate temporar aparține Direcției Sanitare Veterinare și





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINAR ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DÂMBOVIȚA

pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița, numai în cazul solicitărilor scrise din partea primăriilor/fermierilor/crescătorilor de ovine, caprine 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 în vigoare.

Decizia din partea Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița privind organizarea și amenajarea locurilor speciale pentru sacrificarea mieilor/ieșilor 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 veterinar 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 centrelor speciale pentru sacrificarea mieilor în zonele în care au fost impuse restricții din motive de sănătate a animalelor.

Funcționarea centrelor de sacrificare a mieilor este permisă numai în perioada 09.04.2025 - 19.04.2025, între orele 07:00-17:00.

Până la data de 21.03.2025, la nivelul județului Dâmbovița, există o singură solicitare privind amenajarea unor astfel de centre de sacrificare a mieilor cu activitate temporară.

Carnea de miel rezultată în urma sacrificărilor în spațiile amenajate temporar va fi obținută numai la cererea directă a consumatorului și numai după efectuarea de către medicul veterinar a examenului ante și post mortem, neputând fi livrată, în





vederea comercializării, către alte unități din domeniul alimentar, autorizate/înregistrate sanitar veterinar, carnea de miel fiind destinată strict consumatorului final. Marcarea cărnii de miel, rezultată în urma sacrificării în aceste locuri amenajate temporar se realizează cu o marcă de sănătate de formă rotundă, cu un diametru de 3,5 cm, în interiorul căreia este înscris indicativul județului, urmat de codul numeric acordat de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița.

Se interzice depozitarea și comercializarea produselor de origine animală în spații improvizate, în care nu sunt asigurate o temperatură adecvată și condiții de igienă corespunzătoare.

b) Ouă și produse din ouă destinate consumului uman

- producătorii și comercianții care valorifică ouă pentru consum uman, precum și fermele producătoare și centrele de ambalare ouă trebuie să fie supuse autorizării 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, se interzice valorificarea ouălor în spații deschise, sub directă acțiune a razelor solare;

- ouăle trebuie să fie marcate cu codul producătorului și să provină din centre de ambalare ouă autorizate, cu excepția ouălor comercializate prin vânzare directă;

- este interzisă comercializarea ouălor cu coaja crăpată sau murdară.

c) 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 cu modificările și completările ulterioare;





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINAR ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DÂMBOVÎȚA

- 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, crescute în exploatații autorizate/înregistrate sanitar veterinar;

- micii producători 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;

- 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 materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat (plastic, inox);

- 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, recipiente confecționate tradițional din lemn, putini curate și identificate);

- 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, expirării (se pot utiliza metode diferite de etichetare: aplicarea pe ambalajul de transport/desfacere a unor etichete adezive, pungi imprimate, afișarea pe tăblițe și/sau panouri aplicate deasupra sau în dreptul produsului);

- 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.





d) Pește și produsele din pescuit

- produsele pescărești trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor;
- depozitarea produselor trebuie să se realizeze în condiții de igienă și temperatură corespunzătoare astfel încât să fie evitată contaminarea și degradarea acestora;
- manipularea produselor pescărești trebuie realizată în condiții de igienă care să nu permită contaminarea acestora;
- peștele și produsele din pescuit care provin din acvacultură sau sunt capturate din mediul sălbatic trebuie însoțite de documente care să ateste trasabilitatea acestora;
- expunerea produselor pescărești proaspete trebuie să se realizeze pe pat de gheață cu respectarea condițiilor de temperatură (apropiată de cea de topire a gheții) astfel încât să se evite alterarea produselor, gheața trebuie să fie menținută permanent în cantități suficiente astfel încât să asigure conservarea adecvată a produselor, iar apa provenită din topirea gheții nu trebuie să rămână în contact cu produsele pescărești.

e) Alte produse sau alimente de origine animală/nonanimală: carne proaspătă refrigerată, congelată porc, oaie, vită, pasăre, legume de sezon, fructe, produse de cofetărie/patiserie se pot comercializa numai în spații amenajate și înregistrate sau autorizate sanitar veterinar, cu documente fiscale care să ateste originea și trasabilitatea acestora, etichetate corespunzător. De asemenea, se verifică modul în care se efectuează certificarea și marcarea produselor de origine animală, având în vedere prevederile Ordinului ANSVSA nr. 10/2010 cu modificările și completările ulterioare și ale regulamentelor europene privind marca de sănătate/identificare.





3. Măsurile ce trebuie aplicate pentru prevenirea răspândirii Pestei Porcine Africane (PPA), precum și Pestei Micilor Rumegătoare (PMR) și Febrei Aftoase

În acest sens, la nivelul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița se vor constitui echipe mixte (formate din reprezentanți ai Serviciului Control Oficial Siguranța Alimentelor/Serviciul Control Oficial Sănătate și Bunăstare Animală) care, în colaborare cu reprezentanți ai Inspectoratului de Poliție Județean Dâmbovița, vor desfășura controale în trafic în perioada 31.03.2025-15.04.2025, în vederea verificării mișcării animalelor vii, a condițiilor de transport al produselor alimentare de origine animală/nonanimală. Se vor verifica: documentele însoțitoare ale animalelor care să ateste originea acestora, condițiile de igienă, a dezinfecției și a documentelor de autorizare a mijloacelor auto.

În cazul în care, cu ocazia controalelor oficiale se constată faptul că, în unitățile de depozitare și comercializare a produselor alimentare, nu sunt respectate condițiile sanitare veterinare, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va aplica sancțiuni contravenționale în conformitate cu H.G. nr. 984/2005, cu modificările și completările ulterioare (inclusiv reținerea oficială a produselor neconforme), precum și măsura suspendării temporare a activității acestor unități, până la remedierea tuturor deficiențelor.

La nivelul sediului Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița și Circumscripțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Oficiale (Târgoviște, Pucioasa-Moreni, Titu, Crevedia), programul zilnic de activitate este între orele 8.00 și 16.30 de luni până joi și între orele 8.00 și 14.00 vineri, iar în afara acestui interval și pentru zilele nelucrătoare/sărbătorile legale se asigură permanența.

**Director executiv,
Dr. Tolea Sandu Marius**

