



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

Nr. 6024/19.03.2026

**Către,**

**INSTITUȚIA PREFECTULUI - JUDEȚUL DÂMBOVIȚA**

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

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

În conformitate cu dispozițiile Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, Directorul executiv al Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița va dispune următoarele măsuri:

1. Stabilirea unui program de lucru pentru perioada 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, 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 și nonanimală, precum și în unitățile de vânzare cu amănuntul: carmangerii, măcelării, laboratoare de cofetărie/patiserie, magazine alimentare, unități de tip supermarket/hipermarket, depozite alimentare, etc.

Astfel, în perioada sărbătorilor pascale va fi asigurată permanența activității la nivelul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor 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 orice aspect privind nereguli în domeniul siguranței alimentelor și al sănătății și bunăstării animalelor.



## **DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR DÂMBOVIȚA**

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 unitățile administrativ teritoriale din județ, Consiliul Județean Dâmbovița, Instituția Prefectului – Județul Dâmbovița, cu privire la cerințele sanitare veterinare referitoare la sacrificarea și comercializarea cărnii de miel, precum și a celorlalte produse alimentare de origine animală, nonanimală.

### **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 și pentru siguranța alimentelor pentru sacrificarea de ovine în conformitate cu Ordinul ANSVSA nr. 57/2010 cu modificările și completările ulterioare.

În cazuri excepționale, sacrificarea mieilor se poate realiza și în locurile 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 pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița, numai în cazul solicitărilor scrise din partea primăriilor/fermierilor/crescătorilor de animale (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



## **DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR DÂMBOVIȚA**

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. La nivelul județului Dâmbovița, la acest moment nu evoluează boli virale infectocontagioase majore care să impună instituirea unor restricții sanitar veterinare (restricții de circulație/mișcare a animalelor).**

**Funcționarea centrelor de sacrificare a mieilor este permisă numai în perioada premergătoare sărbătorilor pascale.**

Până la data de 20.03.2026, la nivelul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița nu au fost înregistrate cereri/solicitări pentru înființarea unor astfel de centre.

Carnea de miel/ied 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, 3,5 cm, în interiorul căreia este înscris indicativul județului, urmat de codul numeric acordat de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița.

Consiliile locale pe a căror rază teritorială se află piețe autorizate sanitar veterinar vor lua toate măsurile pentru asigurarea condițiilor de igienă în spațiile de comercializare a produselor alimentare.

Medicii veterinari care asigură supravegherea sanitară veterinară a piețelor agroalimentare, în care producătorii își expun spre vânzare produse de origine animală, vor interzice comercializarea alimentelor care nu sunt însoțite de documente



## **DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR DÂMBOVIȚA**

care să ateste proveniența acestora sau care au fost declarate necorespunzătoare în urma controlului sanitar veterinar.

**Se interzice comercializarea produselor și alimentelor de origine animală 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.**

### **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 cu 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 în conformitate cu prevederile Regulamentului UE nr. 2465/2023 în ceea ce privește standardele de comercializare aplicabile ouălor, 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;

- 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



## **DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR DÂMBOVIȚA**

pot fi transmise la om prin intermediul laptelui, crescute în exploatații autorizate/înregistrate sanitar veterinar;

- 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 aptitudini 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 (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);

- 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 produse din pescuit**

- produsele pescărești trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor;



## DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR DÂMBOVIȚA

- 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 care să ateste originea și trasabilitatea acestora, etichetate/marcate corespunzător. Carnea provenită din abatoarele autorizate va fi transportată și depozitată cu respectarea condițiilor de igienă și temperatură prevăzute în Regulamentul UE nr. 852/2004 și Regulamentul UE nr. 853/2004.

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 ulterioare și ale regulamentelor europene privind marca de sănătate/identificare.

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, cerințele privind comanda, livrarea și transportul, data expirării precum și respectarea condițiilor prescrise de păstrare și consum ale acestora.



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

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 vederea verificării mișcării animalelor vii, a condițiilor de transport al produselor alimentare de origine animală/nonanimală. Se vor verifica: documentele însoțitoare ale animalelor (formulare de mișcare, certificate de sănătate, lanț alimentar, autorizație de transport), condițiile de igienă, depozitare, documentele de autorizare/înregistrare a mijloacelor auto.

În cazul în care există suspiciuni cu privire la substituirea speciei de proveniență a cărnii, laptelui, cu privire la încadrarea necorespunzătoare a produselor alimentare de origine animală/nonanimală în parametrii de siguranță și de calitate prevăzuți de legislația în vigoare, personalul de specialitate din cadrul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița poate preleva probe conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 35/2016, cu modificările și completările ulterioare.

În urma controalelor oficiale, dacă nu sunt respectate cerințele sanitare veterinare, inspectorii sanitari veterinari aplică sancțiuni contravenționale în conformitate cu H.G. nr. 984/2005, cu modificările și completările ulterioare și măsuri complementare (suspendarea temporară a activității operatorilor economici, până la remedierea tuturor deficiențelor constatate, interzicerea activității, reținerea oficială de produse alimentare).

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.



## DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR DÂMBOVIȚA

Pentru protejarea sănătății publice, recomandăm consumatorilor să achiziționeze produse alimentare exclusiv din unități sau spații autorizate ori înregistrate sanitar-veterinar, care funcționează sub control oficial și respectă normele de siguranță alimentară.

Se recomandă evitarea achiziționării produselor alimentare de la comercianți ambulanți sau de la persoane fizice neautorizate, întrucât în aceste situații nu există garanția respectării condițiilor minime de siguranță, existând riscul ca produsele să fie depozitate sau transportate necorespunzător, să provină din surse necontrolate, ori să fie expuse contaminării.

Totodată, consumatorii trebuie să acorde o atenție deosebită informațiilor înscrise pe eticheta produselor alimentare. Este importantă verificarea listei ingredientelor, în special pentru identificarea eventualilor alergeni, a datei durabilității minime sau a termenului de valabilitate, precum și a condițiilor de păstrare și utilizare. De asemenea, se recomandă verificarea integrității ambalajului, evitând achiziționarea produselor cu ambalaje deteriorate, deformatate sau care prezintă semne de alterare.

Pentru produsele de origine animală (carne, lapte, ouă, pește), este esențial ca acestea să fie comercializate în spații autorizate, păstrate la temperaturi corespunzătoare și să poarte marcaje de sănătate sau identificare, care atestă faptul că au fost supuse controlului sanitar-veterinar.

Respectarea acestor recomandări contribuie la prevenirea toxiinfecțiilor alimentare și la menținerea unui nivel ridicat de protecție a sănătății consumatorilor.

Director executiv,  
Dr. Tolea Sandu Marius