



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

Nr. 25433 / 09.12.2019

CĂTRE

INSTITUȚIA PREFECTULUI JUDEȚULUI BACĂU

Domnului PREFECT Valentin IVANCEA

La adresa dumneavoastră nr. 26230 din 02.12.2019, vă comunicăm Planul de acțiuni propus pentru perioada sărbătorilor de iarnă în vederea eliminării factorilor de risc asupra sănătății populației.

Planul de acțiuni

Referitor la planul de măsuri privind supravegherea și controlul modului de producere, depozitare, transport și comercializare a produselor specifice sărbătorilor de iarnă, pentru eliminarea factorilor de risc asupra sănătății populației, la nivelul DSVSA Bacău au fost stabilite obiective care au drept scop asigurarea siguranței alimentelor produse și comercializate în această perioadă.

Pornind de la strategia ANSVSA de creștere a performanțelor și de eficientizare a activității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată prin Ordinul 20/2014, Programul acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale aprobat prin Ordinul presedintelui ANSVSA 35/2016, în cadrul DSVSA Bacău a fost aprobat următorul plan de măsuri de supraveghere și controlul modului de producere, depozitare, transport și comercializare a produselor specifice sărbătorilor de iarnă pentru eliminarea factorilor de risc asupra sănătății populației, precum și pentru prevenirea răspândirii peștei porcine africane PPA fiind stabilite următoarele obiective:

MASURI INTREPRINSE LA NIVELUL DSVSA BACAU

OBIECTIVUL 1. La nivelul DSVSA Bacău și al circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale (CSVSAO) în perioadele 28.11.2019-24.12.2019 și 27.12.2019 - 07.01.2020 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 DSVSA județene vor fi afișate locațiile în care poate fi efectuat examenul pentru identificarea *Trichinella* spp. în carnea de porc. Pentru operativitate în cazul reclamațiilor din partea consumatorilor sunt disponibile următoarele numere de telefon: 0234586233 secretariat DSVSA cu redirectionarea telefonului, după orele de program, precum și numărul telverde 0800 800 096.



OBIECTIVUL 2. Informarea Consiliilor Locale și a Administrației piețelor asupra măsurilor dispuse de DSVSA Bacău, pentru perioada sărbătorilor de iarnă în vederea conștientizării consumatorilor asupra riscurilor pentru sănătatea publică care decurg în cazul tăierii animalelor în spații neaprobate și fără supraveghere sanitară veterinară, precum și în cazul consumului de carne de porc, care nu a fost testată pentru identificarea *Trichinella* spp.

Termen 29.11.2019

Raspunde: Comunicator desemnat

OBIECTIVUL 3. Verificarea și remedierea defectiunilor la echipamentele destinate examenului trichineloscopic, precum și completarea necesarului la nivelul CSVSAO cu materiale necesare efectuării examenului trichineloscopic

Termen 29.11.2019

Raspunde: DSVSA Bacău

OBIECTIVUL 4. Instruirea teoretică și practică, sub semnătură, a personalului sanitar veterinar de pe raza județului care efectuează examenul pentru identificarea *Trichinella* spp. în carnea de porc, conform prevederilor legislației în vigoare. Expunerea de afișe și pliante la toate circumscriptiile sanitare veterinare cu privire la porțiunile anatomice care se recoltează de la porc în vederea efectuării examenului trichineloscopic. Pentru vanatul sălbatic (porc mistret, urs), analizele se efectuează numai la LSVSA Bacău.

Termen 04.12.2019

Raspunde: SCOSA, LSVSA Bacău, CSVSAO

OBIECTIVUL 5. Instruirea și testarea personalului implicat în efectuarea controalelor oficiale în perioada sărbătorilor pascale

Termen 04.12.2019

Raspunde: SCOSA

OBIECTIVUL 6. Informarea prin mijloacele mass media cu privire la programul de măsuri stabilit de DSVSA Bacău, a pericolului consumului de produse din surse neautorizate, precum și locațiile în care poate fi efectuat examenul pentru identificarea *Trichinella* spp. în carnea de porc.

Termen 06.12.2019 și pe toată perioada sărbătorilor

Raspunde - Comunicator desemnat

Pagina 2 din 14



OBIECTIVUL 7. Colaborarea cu celelalte autoritati de control din judet:

1. Conform Protocolului nr. 10144 din 27.07.2015 de colaborare cu IPJ Bacau in scopul efectuarii unor actiuni comune de control privind respectarea legislatiei sanitare veterinare referitoare la transportul de animale vii pe drumurile publice, precum si a comertului ilicit in special cu animale vii din specia suina si de carne de porc, in contextul evolutiei focarelor de pesta porcina africana PPA pe teritoriul Romaniei si a judetului Bacau.
2. Protocolul de cooperare nr. 3567 din 06.03.2014 pentru prevenirea si combaterea evaziunii fiscale in domeniul depozitarii si comercializarii produselor cerealiere si a produselor de panificatie, stabilit intre D.A.J. Bacau, I.P.J. Bacau, D.S.V.S.A. Bacau, I.T.M. Bacau, C.J.P.C. Bacau si D.S.P. Bacau.

Termen permanent

Raspunde: SCOSA, CSVSAO

OBIECTIVUL 8. Identificarea si verificarea unitatilor de alimentatie publica si a pensiunilor care organizeaza mese festive cu ocazia Craciunului si a Revelionului 2019-2020 , urmarindu-se: sursa de aprovizionarea, igiena personalului, elemente de infrastructura, igiena unitatii.

Termen permanent

Raspunde: Echipe desemnate pe zona de competenta

OBIECTIVUL 9. Verificarea respectarii legislatiei sanitare veterinare privind cerintele de siguranta alimentelor și aplicarea masurilor legale in cazul constatarii neindeplinirii acestora, conform HG.984 / 2005

Termen permanent

Raspunde: Echipe desemnate pe zona de competenta

OBIECTIVUL 10. Evaluarea si supravegherea micilor producatori de la microferma la consumator , pe tot lantul alimentar

Termen pe toata durata sarbatorilor de iarna

Raspunde: SCOSA, SCOSBA, CSVSAO

OBIECTIVUL 11. Supravegherea targurilor de animale.Mentionam ca toate targurile de animale sunt inchise pentru toate speciile de animale.

Termen:pe toata durata sarbatorilor de iarna

Raspunde:CSVSAO, SCOSBA



OBIECTIVUL 12. Evaluarea unitatilor destinate sacrificarii bovinelor, suinelor, ovinelor, precum si a pasarilor

Termen: 09.12.2019

Raspunde: SCOSA

Nr. crt.	Judet ul	Localitate si adresa	Proprietar	NR. autorizatie pentru schimburi intracomunitare	Medic veterinar
1	Bacau	N. Balcescu	SC NICBAC PROD SRL Tel 0744605506	CE 333	Dr.Savu Andrei 0755857156
2	Bacau	M. Casin	SC ROGER SRL Tel 0744527899	CE 184	Dr Cojocaru Ionut 0740905716
3	Bacau	Bacau	SC Agricola International SA	CE 69	Dr.Basturea Petrache 0745255500
4	Bacau	Prajesti	SC Agricola International SA	CE 235	Dr.Capmare Costel 0759107968

OBIECTIVUL 13. Evaluarea si supravegherea pietelor agroalimentare, unitatilor supermaket, macelarii, carmangerii.

Termen: pe toata durata sarbatorilor DE IARNA

Raspunde: SCOSA, CSVSAO

I. MASURI APLICATE LA NIVELUL C.S.V.S.A.O. SI A MEDICILOR VETERINARI ANGAJATI CONFORM ORD. 64/2007

In scopul prevenirii aparitiei unor eventuale toxiinfectii alimentare datorate producerii, prelucrarii, depozitarii, transportului produselor alimentare de origine animala, in perioada premergatoare sarbatorilor de iarna se vor intreprinde urmatoarele masuri:

Intocmirea unui program saptamanal de control, avand in vedere consumul traditional al carnii de porc in acesta perioada, ce va include verificarea in mod special a unitatilor care produc, proceseaza si comercializeaza carne de porc (abatoare, unitati de transare si procesare , carmangerii, macelarii).

Vor fi verificate unitati de alimentatie publica (restaurante, pensiuni agroturistice, cantine, etc) in special cele din zonele turistice si cele care organizeaza mese festive de Craciun si Revelion, laboratoare de cofetarie -patiserie, precum si pietele agroalimentare in care se valorifica produse alimentare de origine animala de catre producatorii particulari..

Personalul sanitar veterinar din cadrul CSVSAO va respecta programul de permanenta (program zilnic 8.³⁰-18.⁰⁰, duminica si sarbatorile legale 8.³⁰-14.⁰⁰).



La sediul circumscripțiilor sanitare veterinare oficiale care efectuează examenele trichineloscopice se va afișa programul vizibil, personalul care efectuează aceste examene împreună cu numerele de telefon ale acestora și faptul că proprietarii de animale au obligația predării marcii auriculare de la animalele tăiate.

Informarea populației de a se aproviziona cu carne (în mod special carne de porc) și alte produse de origine animală numai din obiective autorizate/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, pentru evitarea aprovizionării cu produse alimentare de origine animală neexpertizate și necertificate conform legii.

Interzicerea taierii de animale în scopul comercializării carni sau produselor rezultate pentru consum public în alte locuri sau alte spații decât cele autorizate sanitar veterinar.

Verificarea prin sondaj a modului în care sunt respectate condițiile privind bunăstarea animalelor în gospodăriile populației.

Actualizarea bazei de date cu privire la suinele tăiate și predarea marilor de identificare la Compartimentul de identificare și înregistrare a animalelor.

Aplicarea dispozițiilor privind sacrificarea porcilor proveniți din gospodăriile populației în abatoarele autorizate sanitar veterinar, unde sunt efectuate controale veterinare ale animalelor vii și a cărnii provenite de la acestea, în conformitate cu prevederile legale privind condițiile sanitar-veterinare care trebuie respectate la mișcarea suinelor vii pe teritoriul României.

II. Măsurile ce trebuie aplicate pentru prevenirea răspândirii Pestei Porcine Africane (PPA)

În vederea prevenirii propagării PPA pe teritoriul României considerăm necesară intensificarea controalelor oficiale și aplicarea unor măsuri privind monitorizarea circulației pe teritoriul național a:

-porcinelor vii destinate sacrificării, respectiv pe întregul traseu de la ferme/exploatații de porcine, către abatoarele autorizate sanitar veterinar

-cărnii de porc și a produselor obținute din carne de porc, sau care conțin carne de porc

În acest sens, vor fi constituite echipe mixte formate din personal DSVSA care, în colaborare cu reprezentanții Inspectoratelor de Poliție județene, vor efectua controale oficiale având drept scop:

1) verificarea modului de respectare a cerințelor legislației Uniunii Europene aplicabile comerțului cu porcine vii, precum și a măsurilor privind restricționarea mișcărilor de porci vii, ca urmare a apariției și evoluției unor focare de PPA, în conformitate cu prevederile Directivei 2002/60, cu modificările și completările ulterioare

a) Aceste controale oficiale vor avea un caracter nediscriminatoriu și se vor desfășura în trafic în vederea verificării mijloacelor de transport a porcinelor vii provenite din exploatații situate în zonele



incluse în PARTEA III a Anexei la Decizia Comisiei 2014/709/UE, cu modificările și completările ulterioare.

Astfel, inspectorii DSVSA vor efectua controale oficiale asupra mijloacelor auto utilizate pentru transportul porcinelor vii, cu sprijinul reprezentanților Inspectoratelor de Poliție județene, și, respectiv, al municipiului București, avându-se în vedere următoarele aspecte:

- verificarea modului de implementare a prevederilor Art. 2 (a) al Deciziei Comisiei 2014/709/UE referitoare la interdicția expedierii loturilor de porci vii proveniți din exploatații comerciale situate în județele/zonele enumerate în PARTEA III a Anexei la Decizia Comisiei 2014/709/UE, cu excepția situațiilor în care autoritățile competente (DSVSA) au acordat derogări pentru expedierea porcilor la abator, în vederea sacrificării imediate, conform prevederilor Art. 4 al aceleiași decizii;

-verificarea modului de respectare a cerințelor Art. 4 al Deciziei Comisiei 2014/709/UE, referitoare la condițiile în care se poate efectua expedierea directă la abatoare a loturilor de porci vii, proveniți din exploatații comerciale situate în județele/zonele enumerate în PARTEA III a Anexei la Decizia Comisiei 2014/709/UE, în vederea sacrificării imediate;

-verificarea documentelor însoțitoare (certIFICATE sanitare veterinare de transport, documente cu informații despre lanțul alimentar, formularele de mișcare pentru suine vii, registrul transportatorului, avize interjudețene), care trebuie să ateste originea loturilor de porci vii, rutele de deplasare prestabilite, precum și faptul că sunt respectate cerințele referitoare la perioada de timp obligatorie privind prezența porcilor în exploatațiile de origine, înainte de data transportului, examinarea clinică și testarea prin examen de laborator, înainte de livrare la abator, a porcilor proveniți din exploatații comerciale situate în județele/zonele enumerate în PARTEA III a Anexei la Decizia Comisiei 2014/709/UE;

-verificarea stării de igienă a mijloacelor auto destinate pentru transportul loturilor de porci vii proveniți din exploatații comerciale situate în zonele incluse în PARTEA III a Anexei la Decizia Comisiei 2014/709/UE, precum și a documentelor care să ateste faptul că aceste vehicule au fost curățate și dezinfectate, înainte de imbarcarea porcilor

b) Totodată, vor fi verificate în trafic, cu sprijinul reprezentanților Inspectoratelor de Poliție județene, mijloacele auto proprietate personală, în vederea verificării mișcării porcinelor vii, provenite din gospodăriile populației situate în zonele afectate, precum și a cărnii proaspete de porc, a cărnii tocate, a cărnii preparate și a produselor din carne de porc, destinate consumului propriu și care au fost obținute de la porcii vii proveniți din exploatațiile non-profesionale situate în zonele aflate sub restricții ca urmare a evoluției unor focare de PPA, incluse în PARTEA III a Anexei la Decizia Comisiei 2014/709/UE, cu modificările și completările ulterioare.

2) verificarea modului de respectare a cerințelor legislației Uniunii Europene aplicabile comerțului cu carne proaspătă de porc, carne tocată, carne preparată și produse obținute din carne de porc, sau care conțin carne de porc, ca urmare a apariției și evoluției unor focare de PPA, în conformitate



cu prevederile Directivei 2002/60 din 27 iunie 2002, Deciziei (UE) nr. 709/2014 și ale Directivei (CE) nr. 99/2002, cu modificările și completările ulterioare

Astfel, în perioadele 28.11.2019- 23.12.2019 și 27.12.2019 - 07.01.2020, la nivelul unităților de industrie alimentară (abatoare autorizate pentru sacrificarea de porcine, unități de tranșare și procesare a cărnii de porc) se va proceda la:

-verificarea listei furnizorilor de porcine vii și/sau carne proaspătă de porc, în scopul identificării originii/provenienței acestora, în contextul evoluției focarelor de PPA în România și în alte State Membre ale UE;

-respectarea modalității acordării de derogări de la interdicția de expediere a porcilor vii, precum și a cărnii proaspete de porc, a cărnii tocate, cărnii preparate și a produselor obținute din carne de la porcii vii proveniți din exploatații situate în zone incluse în PARTEA III a Anexei la Decizia Comisiei 2014/709/UE, cu modificările și completările ulterioare;

-verificarea autorizării abatoarelor, unităților de tranșare și procesare a cărnii, de către DSVSA județene, în conformitate cu cerințele Art. 12 al Deciziei Comisiei 2014/709/UE, în baza derogărilor acordate în relație cu livrarea porcilor vii, precum și a cărnii proaspete de porc, a cărnii tocate, cărnii preparate și a produselor obținute din carne de la porcii vii proveniți din exploatații situate în zone incluse în PARTEA III a Anexei la Decizia Comisiei 2014/709/UE, cu modificările și completările ulterioare;

-verificarea documentelor care însoțesc loturile de porci vii destinate abatorizării (documentul ce cuprinde informațiile referitoare la lanțul alimentar, certificat de sănătate, formularul de mișcare, aviz interjudețean), precum și a modului de completare a certificatelor de sănătate și documentelor cu informații privind lanțul alimentar, cu informațiile care să ateste proveniența porcilor vii,

-verificarea modului de marcare a cărnii proaspete de porc, a cărnii tocate, a cărnii preparate și a produselor obținute din carne de porc, sau care conțin carne de porc,

-loturile de carne de porc trebuie livrate din abatoare însoțite de certificate sanitare veterinare, conform modelului stabilit în Ordinul ANSVSA nr. 10/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește procedura pentru marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman;

-marcarea cărnii (carcaselor) de porc rezultate în urma sacrificărilor în abatoare autorizate sanitar veterinar pentru schimburi intracomunitare se realizează cu o marcă de sănătate de formă ovală/hexagonală, cu respectarea instrucțiunilor transmise prin Notele de Serviciu ANSVSA, în conformitate cu prevederile Deciziei Comisiei 2014/709/UE și ale Ordinului ANSVSA nr. 10/2008, cu modificările și completările ulterioare;



-marcarea de identificare a cărnii tocate și a cărnii preparate, obținute din carne de porc, sau care conțin carne de porc, se realizează cu o marcă de identificare de formă ovală/hexagonală, cu respectarea prevederilor Deciziei Comisiei 2014/709/ UE și ale Ordinului ANSVSA nr. 10/2008, cu modificările și completările ulterioare;

-produsele din carne obținute din carne de porc, sau care conțin carne de porc, și care au fost supuse unui tratament termic în conformitate cu prevederile Directivei Comisiei nr. 2002/99/CE, se marchează cu o marcă de identificare de formă ovală, conform prevederilor Deciziei Comisiei 2014/709/UE și ale Ordinului ANSVSA nr. 10/2008, cu modificările și completările ulterioare.

III. Măsurile care trebuie luate asupra produselor de origine animală:

a) Sacrificarea porcilor

Sacrificarea porcilor se va realiza în unități de abatorizare, autorizate sanitar veterinar pentru sacrificarea de porcine și publicate pe site-ul ANSVSA.

Este interzisă tăierea porcilor, în scopul comercializării cărnii, în alte locuri sau spații, decât cele autorizate sanitar veterinar.

În cazul porcilor destinați sacrificării se vor avea în vedere și următoarele aspecte:

- controlul stării de sănătate a porcilor vii și admiterea pentru sacrificare în vederea consumului public numai a animalelor care sunt clinic sănătoase și ținând cont de originea/proveniența acestora, în contextul evoluției focarelor de PPA în România și în alte State Membre ale UE;
- verificarea respectării regulilor de bunăstare a animalelor în timpul transportului (conform prevederilor Reg. (CE) nr. 1/2005) și în timpul tăierii, în toate unitățile aprobate pentru tăierea porcilor (conform prevederilor Reg. (CE) nr. 1099/2009), inclusiv verificarea modului de completare al certificatelor de sănătate și documentelor/formularelor de mișcare;
- transportul porcilor vii trebuie efectuat numai cu mijloace auto autorizate sanitar veterinar, iar animalele vor fi însoțite de certificate veterinare care să ateste sănătatea acestora, precum și de documente care să cuprindă informații despre lanțul alimentară, formulare de mișcare și avize interjudețene, conform modelului stabilit și transmis prin Notă de serviciu de ANSVSA.

b) Carnea de porc

cu ocazia controalelor se vor avea în vedere și următoarele aspecte:

- verificarea respectării temperaturilor pe timpul transportului pentru carnea de porc (în stare refrigerată sau congelată), inclusiv modul de marcarea și etichetarea a acesteia;
- 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 echipamentele și aparatura necesare pentru efectuarea examenului trichineloscopic, la nivelul CSVSAO din cadrul DSVSA Bacau

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.

c) Ouă și produse din ouă destinate consumului uman

- producătorii și comercianții care valorifică ouă pentru consum uman, precum și fermelor producătoare și a centrele de ambalare ouă 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 trebuie să fie marcate cu codul producătorului și să provină din centre de ambalare ouă autorizate în conformitate cu cerințele Reg. (CE) nr. 589/2008 privind standardele de comercializare a ouălor;
- examenul ovosopic va fi efectuat de către personalul sanitar veterinar din cadrul CSVSAO pentru ouăle valorificate în piețele agroalimentare și în târguri de către producătorii particulari;
- 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 tehnic.

d) Lapte și produse 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 DSVSA județene, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 1 1 1 / 2008, cu modificările ulterioare;
- laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final, sau prelucrării în brânzeturile 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, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 1 1 1 / 2008, cu modificările ulterioare;

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 acestui scop, în recipiente (tăvi) confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat(plastic, inox, ceramica)



b 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, etc). Sunt permise transportul și păstrarea în vederea vânzării directe către consumatorul final a brânzeturilor, în recipiente confecționate tradițional din lemn (putini), cu condiția că acestea să fie curate și identificate corespunzător, pentru prevenirea contaminării și asigurarea trasabilității produselor;

- comercializarea directă către consumatorul final în piețele agroalimentare și târguri, a brânzeturilor obținute de micii producători se va face numai în ambalaje de desfacere corespunzătoare, de unică folosință (pungi de plastic alimentare, hârtie cerată alimentară, etc.), sau alte tipuri de recipiente curățate și igienizate corespunzător.

În vederea asigurării trasabilității brânzeturilor 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 producerii, data obținerii, etc.

În acest sens, se pot utiliza metode diferite de etichetare, cum ar fi:

- aplicarea pe ambalajul de transport sau desfacere a unor etichete adezive;
- utilizarea de pungi imprimate;
- afișarea, în momentul expunerii la vânzare și pe toată perioada comercializării, a unor informații înscrise pe tăblițe și/sau panouri aplicate deasupra sau în dreptul produsului prezentat.

Laptele și brânzeturile obținute de către micii producători trebuie să fie sigure pentru sănătatea consumatorilor și să nu conțină germeni patogeni care să producă toxiiinfecții alimentare la om.

Medicii veterinari oficiali care asigură supravegherea piețelor agroalimentare vor verifica modul în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare pentru transportul, depozitarea și comercializarea laptelui și a brânzeturilor obținute de micii producători.

c) Pestele și produsele 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 modificările ulterioare.

Cu ocazia controalelor se va verifica dacă:

- sunt respectate cerințele legislației în vigoare cu privire la transportul, depozitarea și comercializarea peștelui produselor din pescuit;
- gheața utilizată pentru menținerea temperaturii peștelui și produselor din pescuit proaspete, pe întreaga durată de expunere spre comercializare, este în cantitate suficientă și este obținută numai din apă potabilă;
- se poate asigura trasabilitatea temperaturii peștelui și produselor din pescuit prin etichete și alte documente însoțitoare, inclusiv dacă acestea provin din acvacultură (sistem de creștere controlată) sau au fost pescuite din mediul sălbatic;



-peștele și produsele din pescuit nu trebuie să fie cu paraziți vizibili și sunt corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

d) Alte produse sau alimente de origine animală

Medicii veterinari oficiali care asigură supravegherea sanitară veterinară a piețelor agroalimentare, în care producătorii particulari expun spre vânzare produse sau alimente de origine animală, 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 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.

De asemenea, se va verifica modul în care se efectuează certificarea și marcarea produselor de origine animală, având în vedere prevederile Ordinului ANSVSA nr. 10/2008.

Totodată, cu ocazia acestor controale, o atenție deosebită va fi acordată verificării în care sunt respectat condițiile sanitare veterinare și de igienă în târgurile organizate pentru vânzarea animalelor vii, precum și în târgurile organizate periodic de către autoritățile locale, în vederea comercializării unor alimente cu caracteristici tradiționale.

III. Măsurile care trebuie luate la nivelul unităților 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:

a) **verificarea respectării cerințelor** pentru înregistrarea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a unităților de vânzare cu amănuntul (carmangerii, măcelării, unități de alimentație publică, pizzerii, cantine, unități tip catering, cofetării, patiserii, laboratoare de cofetărie/patiserie, pensiuni turistice, unități de tip hipermarket/supermarket, magazine alimentare, etc.); unitățile de vânzare cu amănuntul trebuie să desfășoare numai acele activități pentru care dețin documente de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor eliberate de către DSVSA;

b) **verificarea respectării cerințelor generale** de igiena alimentelor, conform prevederilor Reg. (CE) nr. 852/2004, cu referire la:

-verificarea cerințelor referitoare la construcție și dotarea cu facilități și echipamente a unităților de vânzare cu amănuntul;



- verificarea condițiilor de igienă și de întreținere a spațiilor de prelucrare și depozitare a alimentelor, a echipamentelor de protecție, precum și a echipamentelor de lucru din dotarea unităților de vânzare cu amănuntul;
 - verificarea listei furnizorilor de produse alimentare acceptați (materii prime destinate preparării și/sau produse destinate comercializării către consumatorul final);
 - verificarea condițiilor de manipulare și transport a alimentelor de la furnizori la unitățile de vânzare cu amănuntul (menținerea condițiilor de igienă și a lanțului frigorific pe durata transportului);
 - verificarea respectării condițiilor de sănătate și igienă a personalului care personală, să poarte echipament de protecție adecvat și să posede documente care să ateste starea de sănătate completate și vizate de medic, conform legislației);
 - verificarea existenței sursei de apă potabilă care să fie utilizată atât pentru prepararea alimentelor, cât și pentru menținerea stării de igienă a personalului și a facilităților și echipamentelor care intră în contact cu alimentele;
 - verificarea existenței facilităților pentru spălarea mâinilor personalului (spălătoare de mâini), a ustensilelor de lucru și a produselor alimentare;
 - verificarea aplicării măsurilor de protecție împotriva animalelor indesezirabile (câini, pisici, etc.), împotriva dăunătorilor (rozătoare, insecte, păsări), precum și a eficienței programelor DDD implementate la nivelul unităților de vânzare cu amănuntul;
 - verificarea modului de manipulare și eliminare, din spațiile de prelucrare/depozitare a alimentelor, a subproduselor nedestinate consumului uman și a deșeurilor nealimentare(operatorii unităților se vor asigura că toate subprodusele nedestinate consumului uman și deseurile sunt evacuate fara intarziere din spatiile de prelucrare/depozitare a alimentelor,astfel incat sa nu constituie o sursa de contaminare ,si sunt transportate , in conditii de siguranta , in scopul distrugerii in unitati specializate).
- c) **verificarea eligibilității materiilor prime, cu referire la:**
- verificarea listei furnizorilor de materii prime destinate preparării alimentelor destinate comercializării către consumatorul final (verificarea mărcii de sănătate/identificare în cazul produselor de origine animală, a înscrisurilor de pe etichete și a altor documente care să ateste faptul că, materiile prime de origine animală și non-animală au fost achiziționate din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor);
- d) **verificarea trasabilității, cu referire la:**
- verificarea documentelor și înregistrărilor privind intrările de materii prime destinate prelucrării, precum și a intrărilor de produse alimentare destinate comercializării către



consumatorul final, în care să fie înscrise denumirea furnizorului, categoria produsului, data recepționării, cantitatea, termenul de valabilitate, etc., pentru stabilirea trasabilității.

e) **verificarea respectării cerințelor de igienă stabilite de Reg. (CE) nr. 852/2004 pentru manipularea, prepararea și depozitarea alimentelor, cu referire la:**

- spălarea mâinilor și a ustensilelor în timpul lucrului, ori de câte ori este necesar, și, în mod obligatoriu, înainte de începerea activității;
- curățarea și dezinfectarea periodică a spațiilor în care au fost manipulate și preparate produsele alimentare;
- utilizarea exclusivă a ustensilelor de lucru confecționate din materiale care pot fi curățate și/sau dezinfectate ușor (blaturi de plastic, cuțite de inox, recipiente din materiale necorodabile, etc.);
- modul de păstrare a materiilor prime și a alimentelor preparate destinate servirii/comercializării către consumatorul final, în special al acelor produse care necesită anumite condiții de temperatură;

f) **verificarea respectării cerințelor de igienă stabilite de Reg. (CE) nr. 852/2004 pentru expunerea și servirea alimentelor, având în vedere următoarele:**

- expunerea spre comercializare a alimentelor trebuie să fie realizată astfel încât să fie evitat orice risc de contaminare și depreciere a acestora;
- servirea alimentelor trebuie să se realizeze numai în recipiente igienizate corespunzător, sau în recipiente de unică folosință;
- alimentele trebuie să fie ambalate sau împachetate, în cazul în care acestea nu sunt destinate consumului în incinta unității de vânzare cu amănuntul (la fața locului), iar după caz, alimentele trebuie să fie etichetate;
- în situațiile în care alimentele sunt livrate/distribuite la alte adrese, pe bază de comandă, transportul acestora trebuie să se realizeze cu mijloace de transport dotate și echipate corespunzător, care să asigure protecția împotriva contaminării pe timpul transportului;

g) **verificarea implementării procedurilor bazate pe principiile HACCP și a programelor de autocontrol, cu referire la:**

- elaborarea și implementarea, de către operatorii unităților de vânzare cu amănuntul, a procedurilor bazate pe principiile HACCP (bunele practici de igienă, bunele practici de producție);
- elaborarea și implementarea, către operatorii unităților de vânzare cu amănuntul, a programelor proprii de control (incluzând prelevarea de probe și efectuarea analizelor de laborator), pentru stabilirea criteriilor microbiologice ale alimentelor.



În cazul în care, cu ocazia controalelor oficiale se constată că, în piețele agroalimentare, unitățile de depozitare și comercializare a alimentelor de origine animală, precum și în unitățile de alimentație publică, nu sunt respectate condițiile sanitare veterinare de funcționare, DSVSA vor aplica măsura suspendării temporare a activității acestor unități, până la remedierea tuturor deficiențelor, precum și sancțiuni în conformitate cu prevederile HG nr. 984/2005, cu modificările și completările ulterioare (inclusiv reținerea oficială a produselor neconforme).

În cazul în care există suspiciuni cu privire la substituirea speciei de proveniență a cărnii, precum și în cazul suspiciunii de substituire a speciilor de pești, sau în situația în care există dubii cu privire la încadrarea 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, cu modificările ulterioare.

Cu deosebita consideratie,

DIRECTOR EXECUTIV
Dr.Niky Liviu VRABIE



DIRECTOR EXECUTIV ADJUNCT
Dr. Florin Pahontu

