



Nr.733 din 02.04.2018

CATRE

**INSTITUTIA PREFECTULUI- JUDETUL OLT**

Urmare a adresei Institutiei Prefectului – Judetul Olt nr. 20027/ Neclasificat din 29.03.2018 inregistrata la DSVSA OLT sub numarul 5335/29.03.2018 referitor la : verificarea respectării normelor sanitare veterinare cu privire la comercializarea produselor de origine animală și nonanimală în perioada premergătoare sărbătorilor pascale 2018 la nivelul judetului Olt ,va transmitem actiunile si masurile specifice stabilite :

**VERIFICAREA RESPECTĂRII NORMELOR SANITARE VETERINARE CU PRIVIRE LA  
COMERCIALIZAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ ȘI NONANIMALĂ ÎN PERIOADA  
PREMERGĂTOARE SĂRBĂTORILOR PASCALE**

Având în vedere perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale, în scopul prevenirii apariției toxoinfecțiilor alimentare, DSVSA Olt a dispus măsuri specifice ce constau în supravegherea modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare în târgurile de animale, piețele agroalimentare, abatoare, unități de tranșare, unități de depozitare, unități de alimentație publică, precum și în unitățile unde se comercializează alimente de origine animală și nonanimală.

**Măsuri aplicate în cazul produselor de origine animală:**

Aspectele ce vor fi urmărite în timpul efectuării controalelor, în functie de activitatea desfășurată sunt:

**a) Sacrificarea mieilor:**

Sacrificarea mieilor se face în unități de abatorizare autorizate sanitar veterinar și în locuri amenajate temporar, pentru care emiterea avizului se face în baza solicitărilor scrise din partea primăriilor, în care se asigură supravegherea sanitară veterinară și unde sunt asigurate condițiile generale de igienă în conformitate cu prevederile Reg. nr. 852/2004 (cerințe generale de igienă pentru alimente) și Reg nr. 853/2004 (cerințe privind bunăstarea animalelor și gestionarea materialului cu risc specific – MRS).

**Aspectele urmărite în cazul mieilor destinați sacrificării:**

- controlul stării de sănătate a animalelor și admiterea pentru sacrificare în vederea consumului public numai a animalelor identificate conform legislației în vigoare, care sunt sănătoase, crescute în gospodării, ferme și localități indemne de boli transmisibile;
- verificarea respectării regulilor de bunăstare a animalelor în timpul transportului, abatorizării sau tăierii, în toate unitățile de tăiere aprobate, inclusiv verificarea modului de completare a formularelor de mișcare;
- verificarea condițiilor privind transportul mieilor, care trebuie efectuat numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar in cazul distantelor care depasesc 50 km de la locul incarcarii pana la destinatie și însoțit de certificate veterinare care să ateste sănătatea acestora și de documente care să cuprindă informații despre lanțul alimentar. In cazul crescatorilor particulari care-si transporta animalele proprii pe distante de pana la 50 km nu este necesara autorizarea mijloacelor de transport.

**b) Aspectele urmărite la carnea de miel:**

- verificarea modului în care sunt marcate carcasele de miel obținute în unitățile de abatorizare autorizate sanitar veterinar, cu respectarea prevederilor Ordinului 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;

- livrarea din abatoare a loturilor de carne de miel să se facă numai în baza certificatelor sanitare veterinare;

- verificarea respectării pe timpul transportului temperaturilor pentru carnea de miel în stare refrigerată sau congelată, inclusiv modul de marcarea și etichetare a acesteia;

- verificarea condițiilor de depozitare și comercializare a cărnii de miel și interzicerea efectuării acestor operațiuni în spații improvizate, în care nu este asigurată o temperatură și o stare de igienă corespunzătoare;

- verificarea documentelor legale care însoțesc transportul și care atestă că produsele au fost supuse controlului sanitar veterinar;

- carnea de miel va fi obținută în urma sacrificărilor în spațiile amenajate temporar numai la cererea directă a consumatorilor și nu va putea fi livrată către alte unități din domeniul alimentar înregistrate/autorizate sanitar veterinar;

- marcarea cărnii de miel rezultate în urma sacrificărilor în spațiile amenajate temporar se va face cu marcă de sănătate de formă rotundă în interiorul căreia sunt înscrise indicativul județului urmat de codul numeric acordat de către DSVSA.

#### **c) Aspectele urmărite pt. ouă și produse din ouă destinate consumului uman:**

- producătorii și comercianții care valorifică ouă pentru consum uman, fermele producătoare și centrele de ambalare trebuie să fie autorizați/înregistrați conform legislației în vigoare;

- transportul ouălor trebuie efectuat cu mijloace auto autorizate sanitar veterinar, iar pe toată perioada de depozitare și comercializare trebuie să asigure condiții de temperatură și igienă corespunzătoare;

- ouăle trebuie să fie marcate cu codul de producător, să provină din centre de ambalare ouă autorizate sanitar veterinar, să respecte standardele de comercializare, conform Reg. 589/2008;

- ouăle cu coaja crapată sau lovită se vor retrage de la vânzare și vor fi dirijate pentru valorificare în scopuri tehnice, confiscarea sau distrugerea acestora.

#### **d) Aspectele urmărite pt. 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 DSVSA județene, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008, modificat;

- 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, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008, modificat;

- brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către producătorii agricoli trebuie să fie identificate prin etichetare, protejate împotriva contaminării pe durata transportului și a expunerii la vânzare, prin expunerea la vânzare în spații 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, ceramică, 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 producătorii agricoli, 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 imprimare;
- afișarea, în momentul expunerii la vânzare și pe toată perioada comercializării, a unor informații înscrise pe plăci și/sau panouri aplicate deasupra sau în dreptul produsului prezentat.

Laptele și brânzeturile obținute de către producătorii agricoli trebuie să fie sigure pentru sănătatea consumatorilor și să nu conțină germeni patogeni care să producă toxinfecții 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 producătorii agricoli.

#### **e) Aspectele urmărite pt. peștele 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 Ord. nr. 111/2008, modificat.

- trebuie să se respecte cerințele legislației în vigoare cu privire la transport, depozitare și comercializare a peștelui și produselor din pescuit;

- gheața utilizată pentru menținerea temperaturii peștelui și produselor din pescuit proaspete, pe întreaga perioadă de expunere la comercializare să fie în cantitate suficientă și obținută din apă potabilă;

- să se poată demonstra proveniența peștelui și produselor din pescuit, că provin din acvacultură sau din mediul sălbatic, prin etichetare și documente însoțitoare;

- să nu prezinte modificări organoleptice și/sau infestații cu paraziți.

#### **f) 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.

#### **Măsuri tehnico-administrative:**

I. În baza deciziilor emise de către Directorul executiv al DSVSA Olt, la nivelul CSVSA și CSVZ de pe raza județului 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.

#### **Programul de lucru stabilit este:**

- de luni până sâmbătă între 7<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>

- duminică între 8<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>

**II.** DSVSA OLT a identificat târgurile săptămânale în care se comercializează și animale vii și a constituit 14 echipe care vor efectua controale și verificări ale modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare în târgurile de animale, în perioada următoare.

Localitățile în care se organizează târguri săptămânale și cu comercializare de animale vii și care vor fi supravegheate sunt:

- Văleni,
- Drăgănești Olt,
- Caracal,
- Bals,
- Izbiceni,
- Vădăștrita,
- Osica de Sus,
- Iancu Jianu,
- Potcoava,
- Tufeni,
- Dobroteasa,
- Vâlcele,
- Slătioara.

**III.** Luând în considerare faptul că în anii anteriori au existat solicitări din partea unor primării de a obține avize temporare pentru sacrificarea mieilor în spații special amenajate, DSVSA Olt a transmis adrese de informare către primăriile respective, în eventualitatea solicitării și în acest an a obținerii avizului. În acest sens DSVSA Olt a comunicat prin adresele transmise condițiile generale și specifice de igienă, bunăstare a animalelor și gestionare a SNCU stabilite de legislația sanitar-veterinară, cerințe ce trebuie îndeplinite pentru obținerea avizului temporar.

S -au primit solicitări de la Primaria Osica de Sus,Bals,Draganesti Olt si Slatina.

**Se vor organiza urmatoarele spatii temporare pentru sacrificarea mieilor:**

| Nr. crt | SPATIUL TEMPORAR PENTRU SACRIFICAREA MIEILOR | PERSONAL SANITAR VETERINAR                                       | NR. TELEFON                            | ZILE SACRIFICATE/ ore de sacrificare                                   |
|---------|--|--|--|--|
| 1       | Piata Agroalimentara Bals                    | DR. ZAHARIA LUCIAN<br>DR. CONSTANTIN RADU                        | 0745621855<br>0722482964               | 5,6, si 7 apr.2018<br><b>7,30** pana la finalizarea sacrificarilor</b> |
| 2       | Piata Agroalimentara Draganesti -Olt         | DR. PATULEANU NICOLAE<br>DR. STOICA ION<br>AS.FIRICEL IONEL      | 0767001547<br>0788122020<br>0786204455 | 5,6, si 7 apr.2018<br><b>7,30** pana la finalizarea sacrificarilor</b> |
| 3       | Targ Saptamanal Osica de Sus                 | DR. COTULBEA TUDOREL<br>AS. FIRICEL ION                          | 0752195626<br>0786204455               | 1 si 7 apr.2018<br><b>7,30** pana la finalizarea sacrificarilor</b>    |
| 4       | Fost Abator Strehareti Slatina               | DR. IVAN ALIN<br>DR. TIHIGIU CĂTĂLIN<br>DR.MARINESCU<br>GHEORGHE | 0749024414<br>0742032524<br>0744845077 | 5,6, si 7 apr.2018<br><b>7,30** pana la finalizarea sacrificarilor</b> |

Emiterea avizului temporar pentru sacrificarea mieilor este condiționată de facilitățile de care dispun acestea, respectiv: separarea fizică, astfel încât sacrificarea să nu producă disconfort cumpărătorilor, să dispună de spații amenajate pentru cazarea animalelor, de sistem de

alimentare cu apă potabilă și posibilitatea producerii apei calde, facilități de colectare și stocare a materialului cu risc specific și a subproduselor necomestibile rezultate din sacrificare până la dirijarea acestora către unitățile de neutralizare/incinerare, în baza contractului de prestări servicii încheiat cu unități autorizate sanitar veterinar.

În vederea desfășurării în condiții corespunzătoare a sacrificării mieilor, DSVSA Olt solicita sprijinul autorităților locale, în sensul de a permite accesul în incintă a proprietarilor numai cu animale identificate cu crotalie auriculară simplă și crotalie electronică având același cod unic de identificare și însoțite de documentele sanitar veterinare obligatorii (certificat de sănătate, formular de mișcare și document pentru informațiile referitoare la lanțul alimentar pt. ovine/caprine).

IV. Au fost stabilite echipele care vor efectua controale oficiale în piețele agroalimentare, unitățile de producție, procesare, depozitare, unități de alimentație publică și unități de comercializare produse alimentare de origine animală și non animală, având ca obiectiv verificarea modului în care sunt respectate condițiile sanitar veterinare.

## **PENTRU SESIZĂRI / RECLAMAȚII ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR , SE POATE APELA NUMĂRUL DE TELEFON : 0372753837.**

Controalele efectuate de către reprezentanții DSVSA Olt în perioada 13.03 - 01.04.2018 au avut ca tematică verificarea respectării normelor sanitare veterinare cu privire la recepția, depozitarea, producerea, comercializarea și transportul produselor de origine animală și nonanimală, în scopul prevenirii apariției toxoinfecțiilor alimentare în perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale.

Au fost dispuse măsuri specifice ce constau în supravegherea modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare în târgurile de animale, piețele agroalimentare, abatoare, unități de tranșare, unități de depozitare, unități de alimentație publică, precum și în unitățile în care se comercializează alimente de origine animală și nonanimală.

În perioada mai sus menționată, pe teritoriul județului Olt s-au efectuat un număr de 226 controale în obiective precum:

- abatoare;
- unități produse din carne;
- târguri săptămânale;
- piețe agroalimentare – în funcție de programul de funcționare al acestora supravegherea s-a efectuat zilnic (în 4 piețe) sau săptămânal (în 4 piețe);
- depozite alimentare;
- carmangerii;
- măcelarii;
- supermarketuri;
- unități de alimentație publică (restaurante, braserii, cantine, fast-food, bufete cu grătar mici, laboratoare patiserie cofetarie, etc);
- magazine alimentare;
- magazine desfacere pește;

În urma controalelor, la obiectivele la care s-au constatat neconformități, în funcție de gravitatea acestora, au fost aplicate sancțiuni sau au fost formulate recomandări și stabilite termene de remediere aduse la cunoștința fiecărui operator economic.

Dintre neconformitățile înscrise în notele de constatare întocmite în urma controalelor, enumerăm:

- igienă necorespunzătoare pe holul de recepție carcasă și vestiar, în depozite, pereți și tavan deteriorați, neigienizați, cu exfolieri, echipamente și ustensile păstrate în stare necorespunzătoare de igienă;
- ventilație insuficientă favorizând formarea condensului în depozitul de produs finit;

- recipienți pentru colectarea resturilor menajere, fără capace de protecție;
- echipament de protecție incomplet;
- nu au prezentat dovada verificării stării de sănătate a angajaților;
- vestiar necorespunzător;
- nu s-a respectat programul de autocontrol;
- nu s-a elaborat un program de autocontrol și nici nu au fost recoltate probe în cadrul acestuia;
- etichetare necorespunzătoare, informații insuficiente pe etichetele produselor, carne porc neetichetată și cu modificări organoleptice;
- evidențe insuficiente pentru stabilirea trasabilității;
- lipsa documente de proveniență;
- neefectuare operațiuni DDD;
- nu se monitorizează temperatura și nu se păstrează graficele de temperatura din zilele anterioare;
- depozitare necorespunzătoare (nu se respecta compatibilitatea), depășire capacitate de depozitare;
- nu se respectă procedurile din cadrul HACCP elaborat;
- spațiul de depozitare SNCU nu este securizat, produsele retrase de la comercializate se regăseau în alt spațiu decât cel destinat acestora, produsele cu ambalaje deteriorate nu erau introduse în spațiul special amenajat;
- manipulare necorespunzătoare a produselor în spațiul de comercializare.

Pentru deficiențele constatate s-au aplicat următoare sancțiuni contravenționale și s-au luat următoarele măsuri:

- 26 amenzi în valoare de 41000 lei conform HG 984/2005 cu modificările și completările ulterioare;
- 10 avertismente;
- rețineri oficiale - 32,72 kg până la dirijarea către o unitate de neutralizare autorizată sub supraveghere sanitară veterinară.

În cele 2 abatoare care sacrifică tineret ovin și caprin s-au sacrificat 100 cap iar în centrul temporar din târgul Osica de Sus s-au sacrificat 190 cap. tineret ovin și caprin.

SCIET

Dr. Iancului Paula

SCOSA

Dr. Iancu Marius

DIRECTOR EXECUTIV

Dr. VERONEL BOLBOREA