



Nr.1807 din 16.07.2018

Către,

INSTITUȚIA PREFECTULUI – JUDEȚULUI OLT

Urmare a adresei Institutiei Prefectului – Judetul Olt nr. 25755/Nesecret din 11.07.2018, inregistrata la DSVSA Olt sub numarul 12224/12.07.2018 referitor la : Actiuni de verificare a magazinelor alimentare, agentilor economici care comercializeaza alimente in incinta statiilor de distributie a carburantilor, restaurantelor, fast-food, cantine, pensiuni turistice, taberelor de copii, precum si altor unitati de alimentatie publica, in care se prepara, se servesc si se comercializeaza alimente, in vederea identificarii si eliminarii din consumul uman a produselor alimentare care reprezinta risc pentru sanatatea populatiei in sezonul estival 2018 ,, va comunicam:

Actiunile de verificare a magazinelor alimentare, agentilor economici care comercializeaza alimente in incinta statiilor de distributie a carburantilor, restaurantelor, fast-food, cantine, pensiuni turistice, taberelor de copii, precum si altor unitati de alimentatie publica, in care se prepara, se servesc si se comercializeaza alimente, in vederea identificarii si eliminarii din consumul uman a produselor alimentare care reprezinta risc pentru sanatatea populatiei in sezonul estival 2018

În sezonul cald crește riscul alterării alimentelor și implicit al apariției de toxiinfecții alimentare și de aceea este bine ca cetățenii să respecte câteva măsuri simple, dar foarte eficiente:

- Să cumpere produse alimentare numai din locuri sau spații înregistrate sanitar veterinar pentru că le oferă garanția unor produse sigure, care sunt controlate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și care sunt depozitate în condiții corespunzătoare de temperatură.
- Odată cumpărate, produsele trebuie să fie ținute o perioadă cât mai scurtă la temperatura camerei.
- Alimentele care urmează a fi depozitate în frigider, să fie ambalate separat și menținute în decursul perioadei de valabilitate, la temperaturile și pentru perioada indicate pe ambalaj. Alimentele gătite trebuie păstrate în recipiente acoperite.
- Produsele care au fost decongelate nu se recongelează pentru fi preparate sau

consumate ulterior.

- Îndepărtați alimentele alterate, sunt o sursă de contaminare pentru celelalte alimente.
- Spălați bine fructele și legumele înainte de a le depozita în frigider și înainte de a le consuma.

DSVSA OLT a elaborat și implementat :

Planul de măsuri pentru perioada caniculară-2018,
care cuprinde următoarele :

Identificarea zonelor de risc epidemiologic și cartografierea la zi a unităților de profil alimentar.

Efectuarea de controale de către echipe de specialiști, care vor asigura supravegherea permanentă a zonelor turistice, în baza unor tematici și programe de lucru .

Organizarea sistemului rapid de alertă și asigurarea unui dispecerat de intervenții și sistem de comunicații (telefon mobil și fix), mediatizarea numărului de telefon pentru înregistrarea sesizărilor și reclamațiilor consumatorilor.

Colaborarea cu celelalte autorități abilitate și efectuarea unor acțiuni comune de control în teritoriu.

Acțiuni de verificare a magazinelor alimentare, agenților economici care comercializează alimente în incinta stațiilor de distribuție a carburanților, restaurantelor, fast-food-urilor, cantinelor, pensiunilor turistice, taberelor de copii, precum și altor unități de alimentație publică, în care se prepară, se servesc și se comercializează alimente , în vederea identificării și eliminării din consumul uman a produselor alimentare care reprezintă un risc pentru sănătatea publică.

Verificarea respectării prevederilor art. 1(1) din Ordinul Președintelui ANSVSA nr. 46/2010, respectiv dacă persoanele fizice și juridice care pun la dispoziția consumatorilor produse și servicii care se supun controlului sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, privind obligativitatea afișării la loc vizibil, respectiv la intrarea și ieșirea din unitate, precum și lângă casele de marcat în spațiul de comercializare sau, după caz, de prestare a serviciilor a anunțului cu numărul de telefon TEL VERDE: 0800.826.787 (linia telefonică cu apelare gratuită, în vederea formulării de sesizări/reclamații în domeniul siguranței alimentelor, precum și de sesizări cu privire la faptele de corupție din domeniul sanitar veterinar și al siguranței alimentelor).

Monitorizarea permanentă a tuturor cazurilor și situațiilor în care pot apărea focare de toxinfecții datorate consumului de alimente.

In acțiunile de verificare s-au urmărit și se vor urmări în special următoarele aspecte:

- existența după caz a documentului de autorizare/înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile Ordinului Președintelui ANSVSA nr. 57/2010, respectiv Ordinului Președintelui ANSVSA nr.111/2008, cu modificările și completările ulterioare;

- utilizarea ustensilelor de lucru care pot fi ușor curățate și igienizate (blaturi de plastic, cuțite de inox, tăvi de inox, etc);

- existența sursei de apă potabilă, care să fie utilizată atât la procesarea alimentelor cât și la menținerea stării de igienă;
 - existența echipamentelor de protecție sanitară a personalului care manipulează și procesează produsele alimentare de origine animală și nonanimală, precum și existența documentelor care să ateste starea de sănătate a personalului angajat;
 - respectarea condițiilor de igienă stabilite de legislația națională și comunitară (igienizarea mâinilor și a ustensilelor în timpul lucrului și obligatoriu înainte de începerea activității, evacuarea rapidă a deșeurilor și subproduselor rezultate precum și depozitarea acestora astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare, verificarea existenței unui contract cu o persoană juridică specializată pentru eliminarea deșeurilor și subproduselor alimentare);
 - verificarea existenței programului de dezinfecție, dezinfecție și deratizare și a modului în care sunt îndeplinite și consemnate acțiunile DDD;
 - curățarea și igienizarea periodică a spațiilor în care au fost manipulate și procesate produsele alimentare;
 - modul de depozitare a produselor alimentare de origine animală și nonanimală, în special a celor care necesită condiții deosebite de temperatură, congelare sau refrigerare (carne, pește, produse lactate, ouă)
 - lanțul frigorific la depozitare, transport și comercializare, cât și condițiile igienico-sanitare.
 - respectarea de către operator a condițiilor generale de igienă conform prevederilor Regulamentului Parlamentului European nr. 852/2004, referitoare la aspectele structurale și la facilitățile privind dotarea obiectivului controlat.
 - eligibilitatea produselor alimentare de origine animală și nonanimală (condițiile care trebuie îndeplinite), existența documentelor care să ateste calitatea și salubritatea acestora, precum și faptul că au fost achiziționate din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor;
 - încadrarea alimentelor în termenele de valabilitate.
 - evidențele și înregistrările privind intrările/ieșirile de produse alimentare de origine animală și nonanimală, în scopul stabilirii trasabilității, conform Regulamentului CE nr. 178/2002 (evidențe privind furnizorii, categorii de produse, data recepționării, cantitatea, termenul de valabilitate și alte date de identificare a produselor);
 - expunerea spre comercializare a alimentelor trebuie să fie făcută astfel încât să se evite orice risc de contaminare și depreciere a acestora;
 - servirea alimentelor trebuie să se realizeze numai în recipiente igienizați corespunzător sau în recipiente de unică folosință;
 - alimentele trebuie să fie ambalate sau preambalate, atunci când acestea nu sunt destinate consumului la fața locului, iar după caz etichetate;
 - în cazul alimentelor livrate sau distribuite la alte adrese pe bază de comandă, transportul acestora trebuie să se realizeze cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și dotate corespunzător pentru a asigura protecția pe timpul transportului;
 - existența procedurilor bazate pe principiile HACCP și aplicarea acestora, proporțional cu natura și dimensiunile unităților în obiectivele controlate (art.5 Regulamentul CE nr. 852/2004);
- S-au constituit echipe mixte care au început verificarile din luna iunie 2018.

Neregulile identificate în timpul controalelor au fost sancționate prin aplicarea a 16 de sancțiuni contravenționale, din care 10 avertismente și 6 amenzi în valoare de 8800 lei.

Deficiențele identificate și sancționate:

- depozitarea și etichetarea necorespunzătoare a produselor alimentare;
- comercializarea produselor alimentare fără respectarea condițiilor de igienă sau în spații neînregistrate sanitar veterinar;
- nerespectarea programului de autocontrol;
- manipularea necorespunzătoare a produselor alimentare;
- nerespectarea legislației în vigoare privind ambalarea și etichetarea produselor;
- lipsa documentelor care să ateste conformitatea sau trasabilitatea produselor;

Consumatorii pot sesiza nereguli din domeniul siguranței alimentelor la numărul de telefon :0372/753837,0372753838,fax:0249416726,e-mail :office-olt@ansvsa.ro .

**Serviciul Control Oficial Siguranța Alimentelor
Dr.Iancu Marius**

**DIRECTOR EXECUTIV
DR. VERONEL BOLBOREA**