



Nr. 861 din 05.04.2019

INSTITUTUL
JUDETUL OLT
WISY
08 luna 04 anul 2019

CATRE

INSTITUTIA PREFECTULUI- JUDETUL OLT

GVERNUL ROMÂNIEI		
AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR		
DIRECȚIA SANITAR - VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR OLT		
NR. INTRARE	6638	
Ziua	Luna	Anul
08	04	2019

Urmare a adresei Institutiei Prefectului – Judetul Olt nr. 19751/ Neclasificat din 01.04.2019 inregistrata la DSVSA OLT sub numarul 6317/03.04.2019 referitor la : verificarea respectării normelor sanitare veterinare cu privire la comercializarea produselor de origine animală si nonanimală în perioada premergătoare sărbătorilor pascale 2019 la nivelul judetului Olt ,va transmitem actiunile si masurile specifice stabilite :

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

Având în vedere perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale, în scopul prevenirii aparitiei toxiinfecțiilor alimentare, DSVSA Olt a dispus măsuri specifice ce constau în supravegherea modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare în târgurile de animale, piete agroalimentare, abatoare, unități de transare, unități de depozitare, unități de alimentare 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 funcție de activitatea desfășurată sunt:

a) **Sacrificarea mieilor:**

Sacrificarea mieilor se face în unități de abatorizare autorizate sanitar veterinar , avand in vedere evolutia peștei porcine africane la nivelul tarii.

La nivelul jud. Olt isi desfasoara activitatea un numar de trei unitati autorizate pentru sacrificarea ovinelor , in localitatile Bals, Scornicesti, Potcoava.

Miscarea mieilor destinati sacrificarii se va face respectand cu strictete conditiile de biosecuritate pentru exploatatiile ce se afla in Partea III a Anexei la Decizia Comisiei 709/2014/UE privind masurile zoosanitare de combatere a peștei porcine africane in anumite state membre si cu solicitarea in prealabil a avizului interjudetean cand situatia o impune.

Aspectele urmărite în cazul mieilor destinati 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 și însoțit de certificate veterinare care să ateste sănătatea acestora și de documente care să cuprindă informații despre lanțul alimentară.

b) Aspectele urmărite la carnea de miel:

- verificarea modului în care sunt marcate carcusele 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 marcare 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;

c) Aspectele urmărite pentru 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 trebuie să fie supuși autorizării/înregistrării 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 pentru 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 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 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 pentru 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 pestelui și produselor din pescuit;
- gheata utilizată pentru menținerea temperaturii pestelui 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 pestelui 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 paraziti.

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.

Măsurile tehnico-administrative la nivelul DSVSA:

I. La nivelul CSVSAO de pe raza județului va fi asigurată permanentă, 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.

II. Echipele vor efectua controale oficiale în pietele 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 sanitare veterinare.

SCOSA
Dr. Iancu Marius



DIRECTOR EXECUTIV ADJUNCT
DR. IANCU PAULA



DIRECTOR EXECUTIV
Dr. VERONEL BOLBOREA

