Nr.1774 din 26.07.2021

Către,

INSTITUŢIA PREFECTULUI – JUDEŢULUI OLT

Urmare a adresei Institutiei Prefectului – Judetul Olt nr. 28951Neclasificat din 22.07.2021 ,inregistrata la DSVSA Olt sub numarul 10673/23.07.2021 referitor la materialul care va fi prezentat in sedinta Colegiului Prefectural din data de 29.07.2021, ora 14\*\* ce se va desfasura in sistem videoconferinta cu tema : ,,Verificarea respectarii normelor sanitare veterinare cu privire la comercializarea produselor de origine animala si nonanimala in perioada caniculara si estivala a anului 2021,, va transmitem materialul ce va fi prezentat :

Verificarea respectarii normelor sanitare veterinare cu privire la comercializarea produselor de origine animala si nonanimala in perioada caniculara si estivala a anului 2021

**În sezonul cald creşte riscul alterării alimentelor şi implicit al apariţiei de toxiinfecţii alimentare şi de aceea este bine ca cetăţenii să respecte câteva măsuri simple, dar foarte eficiente:**  
 • Să cumpere produse alimentare numai din locuri sau spaţii înregistrate sanitar veterinar pentru că le oferă garanţia unor produse sigure, care sunt controlate sanitar veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi care sunt depozitate în condiţii corespunzătoare de temperatură.  
 • Odată cumpărate, produsele trebuie să fie ţinute o perioadă cât mai scurtă la temperatura camerei.  
 • Alimentele care urmează a fi depozitate în frigider, să fie ambalate separat şi menţinute în decursul perioadei de valabilitate, la temperaturile şi pentru perioda indicate pe ambalaj. Alimentele gătite trebuie păstrate în recipiente acoperite.  
 • Produsele care au fost decongelate nu se recongelează pentru fi preparate sau consumate ulterior.  
 • Îndepărtaţi alimentele alterate, sunt o sursă de contaminare pentru celelalte alimente.  
 • Spălaţi bine fructele şi legumele înainte de a le depozita în frigider şi înainte de a le consuma.

**DSVSA OLT a elaborat si implementat :**

**Planul de masuri pentru perioada caniculara-2021**,

care cuprinde urmatoarele :

Identificarea zonelor de risc epidemiologic şi catagrafierea la zi a unităţilor de profil alimentar.

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

Organizarea sistemului rapid de alertă şi asigurarea unui dispecerat de intervenţii şi sistem de comunicaţii (telefon mobil şi fix), mediatizarea numărului de telefon pentru înregistrarea sesizărilor şi reclamaţiilor consumatorilor.

Colaborarea cu celelalte autorităţi abilitate şi efectuarea unor acţiuni comune de control în teritoriu.

Actiuni de verificare a magazinelor alimentare,a agenţilor economici care comercializează alimente în incinta staţiilor de distribuţie a carburanţilor, restaurantelor, fast-food-urilor, cantinelor, pensiunilor turistice, taberelor de copii, precum şi altor unităţi de alimentaţie publică, în care se prepară, se servesc şi se comercializează alimente , in vederea identificarii si eliminarii din consumul uman a produselor alimentare care reprezinta un risc pentru sanatatea publica.

Efectuarea de controale de către echipe de specialişti din cadrul Serviciului Control Oficial Siguranta Alimentelor care vor asigura supravegherea permanentă a unităților autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, operatorilor din sectorul alimentar **privind prevenirea şi limitarea efectelor pandemiei provocate de coronavirus (COVID-19)*,respectiv:***

-actualizarea planului HACCP și planului de acțiune în situații de urgență;

-supravegherea eficientă a personalului din unitățile de industrie alimentară și a fermelor în contextul evoluției COVID 19;

-asigurarea unui număr suficient de personal necesar desfășurării activității;

-elaborarea de proceduri prin care să se limiteze diferite contacte și prin care să se efectueze doar activități stricte pentru aprovizionarea unității;

Verificarea respectării prevederilor art. 1(1) din Ordinul Preşedintelui ANSVSA nr. 46/2010, respectiv dacă personele fizice şi juridice care pun la dispoziţia consumatorilor produse şi servicii care se supun controlului sanitar veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, privind obligativitatea afişării la loc vizibil, respectiv la intrarea şi ieşirea din unitate, precum şi lângă casele de marcat în spaţiul de comercializare sau, după caz, de prestare a serviciilor a anunţului cu numărul de telefon TEL VERDE: 0800.826.787 (linia telefonică cu apelare gratuită, în vederea formulării de sesizări/reclamaţii în domeniul siguranţei alimentelor, precum şi de sesizări cu privire la faptele de corupţie din domeniul sanitar veterinar şi al siguranţei alimentelor).

Monitorizarea permanenta a tuturor cazurilor si situatiilor in care pot aparea focare de toxiinfectii datorate consumului de alimente.

**In actiunile de verificare s-au urmărit si se vor urmari în special următoarele aspecte:**

-existenţa după caz a documentului de autorizare/înregistrare sanitară veterinară şi pentru siguranţa alimentelor în conformitate cu prevederile Ordinului Preşedintelui ANSVSA nr. 57/2010, respectiv Ordinului Preşedintelui ANSVSA nr.111/2008, cu modificările şi completările ulterioare;

-utilizarea ustensilelor de lucru care pot fi uşor curăţate şi igienizate (blaturi de plastic, cuţite de inox, tăvi de inox, etc);

- existenţa sursei de apă potabilă, care să fie utilizată atât la procesarea alimentelor cât şi la menţinerea stării de igienă;

- existenţa echipamentelor de protecţie sanitară a personalului care manipulează şi procesează produsele alimentare de origine animală şi nonanimală, precum şi existenţa documentelor care să ateste starea de sănătate a personalului angajat;

- respectarea condiţiilor de igienă stabilite de legislaţia naţională şi comunitară (igienizarea mâinilor şi a ustensilelor în timpul lucrului şi obligatoriu înainte de începerea activităţii, evacuarea rapidă a deşeurilor şi subproduselor rezultate precum şi depozitarea acestora astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare, verificarea existenţei unui contract cu o persoană juridică specializată pentru eliminarea deşeurilor şi subproduselor alimentare);

-verificarea existenţei programului de dezinfecţie, dezinsecţie şi deratizare şi a modului în care sunt îndeplinite şi consemnate acţiunile DDD;

-curăţarea şi igienizarea periodică a spaţiilor în care au fost manipulate şi procesate produsele alimentare;

-modul de depozitare a produselor alimentare de origine animală şi nonanimală, în special a celor care necesită condiţii deosebite de temperatură, congelare sau refrigerare (carne, peşte, produse lactate, ouă)

- lanţul frigorific la depozitare, transport şi comercializare, cât şi condiţiile igienico-sanitare.

-respectarea de către operator a condiţiilor generale de igienă conform prevederilor Regulamentului Parlamentului European nr. 852/2004, referitoare la aspectele structurale şi la facilităţile privind dotarea obiectivului controlat.

- eligibilitatea produselor alimentare de origine animală şi nonanimală (condiţiile care trebuiesc indeplinite), existenţa documentelor care să ateste calitatea şi salubritatea acestora, precum şi faptul că au fost achiziţionate din unităţi autorizate/înregistrate sanitar veterinar şi pentru siguranţa alimentelor;

- încadrarea alimentelor în termenele de valabilitate.

-evidenţele şi înregistrările privind intrările/ieşirile de produse alimentare de origine animală şi nonanimală, în scopul stabilirii trasabilităţii, conform Regulamentului CE nr. 178/2002 (evidenţe privind furnizorii, categorii de produse, data recepţionării, cantitatea, termenul de valabilitate şi alte date de identificare a produselor);

-expunerea spre comercializare a alimentelor trebuie să fie făcută astfel încât să se evite orice risc de contaminare şi depreciere a acestora;

-servirea alimentelor trebuie să se realizeze numai în recipienţi igienizaţi corespunzător sau în recipienţi de unică folosinţă;

- alimentele trebuie să fie ambalate sau preambalate, atunci când acestea nu sunt destinate consumului la faţa 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 şi pentru siguranţa alimentelor şi dotate corespunzator pentru a asigura protecţia pe timpul transportului;

- existenţa procedurilor bazate pe principiile HACCP şi aplicarea acestora, proporţional cu natura şi dimensiunile unităţilor în obiectivele controlate (art.5 Regulamentul CE nr. 852/2004);

**S -au constituit echipe mixte care au inceput verificarile din luna iunie 2021 care au efectuat controale oficiale cu tematicile:**

1. respectarea normelor sanitare veterinare cu privire la comercializarea produselor de origine animala si nonanimala in perioada caniculara si estivala a anului 2021:**478 controale oficiale a operatorilor din sectorul alimentar** ;

2. respectarea cerintelor generale de igiena la nivelul operatorilor din sectorul alimentar care produc, recolteaza si/ sau transporta produse primare de origine vegetala, destinate comercializarii catre consumatorii finali si/sau livrarii catre unitatile care desfasoara activitai de prelucrare si conservare a legumelor si fructelor:**18 controale a producatorilor primari** de: castraveti,rosii,ardei,fasole verde,varza,usturoi,vinete,castraveti,pepeni,dovleci,cirese, grau,porumb si floarea soarelui(in solar si aer liber).

3. respectarea cerintelor privind inregistrarea,regulilor generale de igiena, trasabilitatea,ambalarea si etichetarea produselor alimentare comercializate la nivelul automatelor care comercializeaza produse alimentare de origine nonanimala(ceai si cafea):**51 automate.**

**Sanctiuni**:

-avertismente :**19 avertismente** la magazine alimentare , braserie, restaurant, macelarie, supermarket,magazin alimentar.

-amenzi :**6 in valoare de 82400,** supermarket, rulota fast food, gratar mici, supermarket, automat de vanzare produse de origine nonanimala(ceai,cafea) .

-**OSA pentru 1 fast food** conditii igiena necorespunzatoare,insecte in unitate,stare sanatate personal neverificata.

**Deficienţele identificate şi sancţionate:**

• depozitarea şi etichetarea necorespunzătoare a produselor alimentare;  
 • comercializarea produselor alimentare fără respectarea condiţiilor de igienă sau în spaţii neînregistrate sanitar veterinar;  
 • nerespectarea programului de autocontrol;  
 • manipularea necorespunzătoare a produselor alimentare;  
 • nerespectarea legislaţiei în vigoare privind ambalarea şi etichetarea produselor;  
 • lipsa documentelor care să ateste conformitatea sau trasabilitatea produselor;

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

**Serviciul Control Oficial Siguranta Alimentelor**

**Dr.Iancu Marius**

**DIRECTOR EXECUTIV**

**DR. VERONEL BOLBOREA**