Nr.2000 din 24.08.2021

Către,

INSTITUŢIA PREFECTULUI – JUDEŢULUI OLT

 Urmare a adresei Institutiei Prefectului – Judetul Olt nr. 30770 Neclasificat din 23.08.2021 ,inregistrata la DSVSA Olt sub numarul 12156/24.08.2021 referitor la materialul care va fi prezentat in şedinţa Comitetului Consultativ de Dialog Civic pentru Problemele Persoanelor Vârstnice al Judeţului Olt, care va avea loc în sala de şedinţe a Instituţiei Prefectului – Judeţul Olt, în data de 26.08.2021, ora 11.00 tema :

**Verificarea respectării normelor sanitare veterinare cu privire la comercializarea produselor de origine animală şi nonanimală în perioada caniculară în unitățile de producție, depozite, piețe agroalimentare (sector brânză, lapte, producători primari de legume și fructe), modalitatea de depozitare a băuturilor (alcoolice și răcoritoare) la nivelul depozitelor și supermarketurilor.**

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.

 DSVSA OLT recomandă populaţiei ca, în perioadele cu temperaturi ridicate, să acorde atenţie modului în care păstrează sau prepară alimentele şi a locurilor de unde acestea sunt cumpărate.

**Astfel, consumatorilor li se recomandă:**

 – Să cumpere produse alimentare numai din locuri sau spaţii înregistrate sau autorizate sanitar veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, pentru că le oferă garanţia unor produse sigure, care au fost obținute în unități autorizate/înregistrate aflate sub supravegherea medicilor veterinari oficiali/inspectorilor oficiali din cadrul ANSVSA, sunt controlate sanitar veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi care sunt depozitate în condiţii corespunzătoare de temperatură şi igienă;

 – Să nu cumpere produse alimentare expuse la vânzare în locuri şi condiţii necorespunzătoare (pe stradă, din portbagajul maşinilor etc.) cu atât mai mult în cazul alimentelor uşor perisabile – carne, peşte, ouă, lapte şi produse lactate;

 –Să aleagă alimentele cu atenţie, ținând cont de aspect, miros, termen de valabilitate);

 –Să ia în considerare temperatura la care trebuie păstrate alimentele ce necesită păstrare la rece;

 –Să verifice prospeţimea în momentul achiziţionării – să nu cumpere alimentele cu miros neplăcut sau având culoarea, consistenţa modificată sau care prezintă mucegai pe suprafaţă;

 –Să nu cumpere produse care poartă indicaţiile “păstraţi la frigider”, “păstraţi la rece” sau “păstraţi în congelator” şi care nu au fost depozitate în condiţii de refrigerare sau congelare.

 – Cât mai repede posibil după cumpărare, alimentele de origine animală să fie introduse în frigider, unde se păstrează astfel: carnea refrigerată, laptele, produsele din lapte şi ouăle, la o temperatură de refrigerare de preferinţă între 0˚C+4˚C şi separat în funcţie de categoria de produs, iar carnea congelată la o temperatură cât mai scăzută, respectiv sub -18˚C;

 – Să ambaleze separat alimentele care urmează a fi depozitate în frigider şi să le menţină în decursul perioadei de valabilitate, la temperaturile indicate pe ambalaj;

 –Să păstreze alimentele gătite în recipiente acoperite;

 – Produsele care au fost decongelate să nu se recongeleze, pentru a fi preparate sau consumate ulterior;

 – Să îndepărteze alimentele alterate, care sunt o sursă de contaminare pentru celelalte alimente;

 – Să spele bine fructele şi legumele înainte de a le depozita în frigider şi înainte de a le consuma.

**Pentru evitarea apariţiei de toxiinfecţii alimentare in sezonul cald inspectorii din cadrul DSVSA Olt au verificat în special următoarele:**

 – expunerea la vânzare a produselor alimentare și în special a produselor de origine animală si nonanimala care trebuie să se realizeze în locuri sau spaţii care asigură temperaturi adecvate şi condiţii de igienă corespunzătoare;

 – condiţiile de manipulare, depozitare şi transport al produselor de origine animală si nonanimala în toate unităţile autorizate sau înregistrate sanitar veterinar şi, în mod special, a produselor perisabile . Transportul produselor de origine animală trebuie să se realizeze numai cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, dotate cu sisteme de înregistrare și monitorizare a temperaturii;

 – condițiile de recepționare, manipulare, depozitare și procesare a produselor de origine animală si nonanimala în unități care se adresează categoriilor vulnerabile ale populației (spitale, grădinițe, creșe, cămine de bătrâni, centre sociale de plasament) și care se adresează unui număr mare de consumatori (cantine, restaurante, catering, tabere pentru copii);

 – depozitarea ambalajelor destinate produselor alimentare și în special a recipientelor în care se livrează/servește mâncarea gătită către consumatorii finali;

 – eliminarea subproduselor de origine animală care nu sunt destinate consumului uman din unitățile din sectorul alimentar și în special din unitățile de alimentație publică;

 – asigurarea temperaturilor adecvate pentru menţinerea lanţului frigorific în timpul producției, depozitării, transportului  și expunerii la comercializare;

 – măsurile privind reținerea oficială, denaturarea şi distrugerea produselor de origine animală alterate sau depreciate pe timpul transportului, distribuţiei, depozitării sau comercializării;

– interzicerea comercializării şi punerii în consum a cărnurilor care nu sunt inspectate, ştampilate şi certificate sanitar veterinar.

 **In perioda caniculara (iulie si august) s-au efectuat 467 controale oficiale.**

 **S-au aplicat sanctiuni contraventionale in valoare de 56 000 ron.**

 **Neconformitati constatate:**

 -spatii neinregistrate sanitar veterinar;

 -dosare nedicale neactualizate,;

 -agregate frigorifice nedotate cu termometre,

 - lipsa monitorizare temperatura;

 -depozitare necorespunzatoare;

**In luna iunie 2021 s-au efectuat 478 controale oficiale si aplicat amenzi in valoare de 82400 si 1 OSA pentru 1 fast food conditii igiena necorespunzatoare,insecte in unitate,stare sanatate personal neverificata.**

 **Pe lângă aspectele mai sus mentionate în aceasta perioada s-au mai urmărit:**

 **A.respectarea conditiilor sanitare veterinare referitoare la producerea, colectarea, procesarea și depozitarea laptelui crud și a produselor lactate, comercializarea în pietele Agroalimentare, inclusiv prin automatele de lapte.**

**S-a asigurat necesarul de personal sanitar veterinar şi permanenţa acestuia, inclusiv în zilele de sâmbată şi duminică si s-au urmarit:**

Comercializarea laptelui şi a brânzeturilor în pieţele agroalimentare şi târguri, de către producătorii agricoli, se realizează în baza documentelor de înregistrare sanitară veterinară.

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.

Brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către producătorii agricoli, pot fi expuse la vânzare, în spaţiile special amenajate în pieţe agroalimentare şi târguri, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi) confectionate din materiale necorodabile, uşor de curăţat şi igienizat (plastic, ceramică, etc).

In vederea asigurării trasabilităţii brânzeturilor comercializate către consumatorul final, acestea trebuie să fie însoţite de informaţii scrise din partea producătorului, care să conţină menţiuni referitoare la denumirea produsului, numele producătorului, locul producerii, data obţinerii, specia de la care provine laptele.

În acest sens medicii veterinari oficiali care asigură supravegherea pieţelor agroalimentare verifica modul în care sunt respectate condiţiile sanitare veterinare pentru transportul, depozitarea şi comercializarea laptelui şi a brânzeturilor obţinute de producătorii agricoli.

**Pe raza judetului Olt exista un numar de 66 centre prelucrare a laptelui integrat in cadrul exploatatiei si 19 automate de vanzare lapte crud inregistrate sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor.**

In cadrul Programului de supraveghere si control în domeniul sigurantei

alimentelor in domeniul laptelui si produselor lactate s-au efectuat urmatoarele:

**-65 controale oficiale in centre de prelucrare a laptelui integrat in cadrul exploatatiei si 6 in ferme;**

**-S-au recoltat 10 probe de branza pentru determinarile (criterii microbilologice pt.verificarea salubritatii produsului, fizico chimice pt.verificarea compozitiei produsului si „criteriul igienei procesului” înseamnă un criteriu care indică gradul de acceptabilitate al funcționării procesului de producție) :**

1.Salmonella;

2.Enterotoxina Stafilococica;

3.Grasime si substanta uscata,

4.Decelarea grasimilor de origine vegetală din lapte şi produse lactate (numai pentru lapte şi produse din lapte);

5.Identificarea speciei de provenienţă a laptelui pe baza profilului lipidic.

**Probele s-au recoltat trimestrial,nu au fost probe neconforme.**

-**S-au recoltat 49 probe de lapte crud de vaca** provenit din exploatatii de vaci

producatoare de lapte destinat vânzarii directe catre consumatorul final prin intermediul automatelor pentru determinarile:

1.punct crioscopic;

2.numar toal de germeni;

3.numar celule somatice.

**Probele de lapte s-au recoltat in lunile iunie,iulie si august ,de 2 ori pe luna.**

**Nu au fost probe neconforme.**

 **B.Verificarea respectarii 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 fructelorși nivelurilor maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe acestea.**

 S-au verificat producatorii primari din piete,targuri,locuri amenajate pe drumurile naționale cât și la locul de producție.

 Producătorii primari verificati cultivau si comercializau :

-ardei gras , rosii, ardei, vinete, castraveti in solar;

-fasole verde de toamna , usturoi, varza, pepeni, dovleci in aer liber ;

-ciresi,zmeura,pruni si meri in aer liber;

-cereale;

 **Neconformitati identificate:**

 -nu sunt elaborate si implementate ghiduri de bune practici;

 - nu sunt elaborate si implementate programe de autocontrol;

 -personalul care manipuleaza produsele nu are verificata starea de sanatate.

 **S-au aplicat avertismente cu termene de remediere si recontrol.**

 **S-au recoltat probe pentru determinarea pesticidelor:**

-Pepene verde Grecia

-Cartofi Franta

-Cartofi Romania

-Rosii Romania

-Fasole verde Romania;

-Mere Romania.

-Citrice.

 **Nu s-au constatat probe neconforme.**

 **C. controale oficiale prin tehnica denumita,,clientul misterios,,,asupra modului in care sunt respectate conditiile generale de igiena in cazul produselor de origine animala destinate consumului uman,ce sunt livrate la distanta ,ca urmare a unei comenzi pe internet(on-line) sau prin telefon .**

 Nu s-au constat necoformitati pana astăzi, actiunea continua.

 **D.Organizarea și efectuarea de controale oficiale tematice pentru automatele de vanzare a produselor alimentare.**

 S-au verificat un numar de 51 automate .

 S-a aplicat o sanctiune contraventionala în valoare de 10000 lei prntru funcționare fără inregistrare sanitara veterinara.

 **E. Controale oficiale,urmare a situației epidemiologice sub raportul gripei aviare înalt patogena.**

 S-au verificat unitățile de depozitare/transare carne pasăre și centrele de ambalare ouă de pe raza judetului Olt.

 Nu s-au constatat neconformitati.

 **F.Verificarea conditiilor de receptie ,depozitare ,livrare și comercializare a băuturilor (alcoolice și răcoritoare) la nivelul depozitelor/supermarketurilor .**

S-au verificat 14 depozite alimentare și supermarketuri și s-au aplicat 6 sanctiuni contraventionale în valoare de 16000 lei, pentru depozitare în spatii neprotejate (direct în aer liber sub acțiunea razelor solare)

 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**