



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
OLT

SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANTA ALIMENTELOR

Nr.1579 din 25 iulie 2022

Către,

INSTITUTIA PREFECTULUI -JUDETUL OLT

Urmare a adresei dumneavoastră nr. 29135/Neclasificat din 21.07.2022,
vă transmitem:

„Verificarea respectarii normelor sanitare veterinare cu privire la comercializarea produselor de origine animala si non-animala in perioada caniculara si estivala a anului 2022 „

Intrarea în sezonul estival aduce o creștere a numărului de consumatori prezenți pe piața de consum și concomitent cu aceasta cresc potențialele pericole pentru sănătatea lor.

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.

Astfel, consumatorilor li se recomandă:

- să cumpere produse alimentare numai din locuri sau spații înregistrate sau autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, pentru că le oferă garanția 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 și pentru siguranța alimentelor și care sunt depozitate în condiții corespunzătoare de temperatură și igienă;
- să nu cumpere produse alimentare expuse la vânzare în locuri și condiții necorespunzătoare (pe stradă, din portbagajul mașinilor etc.) cu atât mai mult în cazul alimentelor ușor perisabile - carne, pește, ouă, lapte și produse lactate;
- să aleagă alimentele cu atenție, 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 prospețimea în momentul achiziționării - să nu cumpere alimentele cu miros neplăcut sau având culoarea, consistența modificată sau care prezintă mușgai pe suprafață;
- să nu cumpere produse care poartă indicațiile “păstrați la frigider”, “păstrați la rece” sau “păstrați în congelator” și care nu au fost depozitate în condiții 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 și ouăle, la o temperatură de refrigerare de preferință între 0°C+4°C și separat în funcție 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 și să le mențină 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 și legumele înainte de a le depozita în frigider și înainte de a le consuma.

DSVSA OLT a elaborat și implementat :

Strategia de combatere a efectelor temperaturilor ridicate asupra sănătății și bunăstării animale și sănătății publice veterinare în toate situațiile de avertizare „cod galben” și „cod roșu”.

1. Identificarea zonelor de risc epidemiologic și catagrafierea la zi a unităților de profil alimentar;
2. Efectuarea de controale de către echipe de specialiști a zonelor turistice, în baza unor tematici și programe de lucru ;
3. 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;
4. Colaborarea cu celelalte autorități abilitate și efectuarea unor acțiuni comune de control în teritoriu;
5. 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.
6. Monitorizarea permanentă a tuturor cazurilor și situațiilor în care pot apărea focare de toxinfecții datorate consumului de alimente.
7. Interzicerea transporturilor de animale, în scop comercial sau alte scopuri, între orele 11.00 și 19.00;
8. Interzicerea mișcării de animale în scopul hrănirii acestora (pe pășune) sau în vederea efectuării de diverse munci (tracțiune etc), în intervalul orar menționat anterior;
9. adaptarea programelor de acțiuni sanitare veterinare obligatorii, astfel încât să nu se producă un stres suplimentar animalelor;
10. dirijarea animalelor caectice (puternic deshidratate și în imposibilitatea de a se deplasa), atunci, din considerente legate de protecția animalelor, la abatoare în vederea uciderii și trimerii cadavrelor spre denaturare.
11. de a controla sursele de apă din p.d.v. al contaminării;



Pentru evitarea apariției de toxiinfecții alimentare în sezonul estival și cald inspectorii din cadrul DSVSA Olt au verificat un număr de 2132 unități.

Deficiente constatate:

- spații neînregistrate sanitare veterinare;
- deficiențe privind personalul care manipulează produsele (dosare medicale neactualizate);
- deficiențe privind condițiile de depozitare a produselor;
- condiții de igienă necorespunzătoare;
- deficiențe privind trasabilitatea produselor;
- nerespectare Program Autocontrol;
- nerespectarea fluxului tehnologic,

Pentru neconformitățile identificate s-au aplicat :

- 96 avertismente;
- 30 sancțiuni contravenționale în valoare de 165000 lei;

Retinere oficială și dirijare către unități de neutralizare autorizate :

- 36,565 kg carne porc, pasare, brânză, pasta mici, etichetare necorespunzătoare.
- 65,458 kg pește fără documente de proveniență.
- 0,728 kg ulei de palmier

-4 Ordonanțe de suspendare a activității pentru : igienă necorespunzătoare, materii prime fără declarații, lipsa contract DDD, echipament incomplete, stare sanitară personal neverificată.

În cadrul sistemului rapid de alertă au fost 59 Notificări informative, produse incriminate de origine animală și nonanimală.

Pe lângă aspectele mai sus menționate în această perioadă s-au mai urmărit:

A. Organizarea controalelor oficiale cu privire la respectarea condițiilor sanitare veterinare referitoare la producerea, colectarea, procesarea și depozitarea laptelui crud și a produselor lactate.

Comercializarea laptelui și a brânzeturilor în piețele agroalimentare și 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 brânzeturile 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 spațiile special amenajate în piețele agroalimentare și târguri, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi)



confectionate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat (plastic, ceramică, etc).

În acest sens medicii veterinari oficiali care asigură supravegherea piețelor agroalimentare verifica modul în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare pentru transportul, depozitarea și comercializarea laptelui și a brânzeturilor obținute de producătorii agricoli.

Pe raza județului Olt exista un numar de 42 exploataii comerciale de vaci lapte, din care 1 exploatare furnizeaza lapte catre unitati de procesare , 66 centre prelucrare a laptelui integrat in cadrul exploataiei 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:

-103 controale oficiale in centre de prelucrare a laptelui integrat in cadrul exploataiei , 7 in exploataii vaci lapte si 14 la automatele de lapte ;

Cu ocazia controalelor oficiale s-au aplicat 32 avertismente si 2 sanctiuni contraventionale in valoare de 2400 lei, pentru :

- lipsa monitorizare temperatura;
- conditii de igiena necorespunzatoare ;
- etichetare necorespunzatoare;
- nerespectare Program Autocontrol;

-S-au recoltat probe de branza pentru determinarile (criterii microbiologice 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 și produse lactate (numai pentru lapte și produse din lapte);
- 5.Identificarea speciei de proveniență a laptelui pe baza profilului lipidic.

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

-S-au recoltat probe de lapte crud de vaca provenit din exploataii de vaci producatoare de lapte destinat vânzării directe catre consumatorul final prin intermediul automatelor pentru determinarile:

- 1.punct crioscopic;
- 2.numar total de germeni;
- 3.numar celule somatice.



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
OLT

Probele de lapte se recolteaza in lunile iulie ,august si septembrie ,de 2 ori pe luna.
Nu au fost probe neconforme.

B. Intensificarea controalelor oficiale in ceea ce priveste respectarea conditiilor sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor in pensiuni,tabere scolare,crese si gradinite care functioneaza in perioada vacanțelor scolare si a sezonului turistic de vara.

Controalele se desfasoara in perioada 07 iulie-31 august 2022.

Pe raza judetului Olt sunt 64 cantine si 8 pensiuni turistice.

S-au verificat un numar de 14 cantine scolare(crese si gradinite) si 2 pensiuni.

Nu s-au constatat neconformitati.

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

DIRECTOR EXECUTIV
DR.BOLBOREA VERONEL

| | Nume ,Prenume | Functia | Data | Semnatura |
|----------|---------------------|--------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| Avizat | Dr.Poteleanu Papusa | Director executiv adjunct | 25 iulie 2022 | |
| Elaborat | Dr.Iancu Marius | Sef Serviciul Control Oficial Siguranța Alimentelor | 25 iulie 2022 | |