SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANTA ALIMENTELOR

Nr. 3239 / 15.12.2022

**CATRE,**

**INSTITUTIA PREFECTULUI – JUDETULUI OLT**

*In sezonul sărbatorilor de iarna se constata o creştere a numarului de consumatori şi concomitent cu aceasta cresc potenţialele pericole pentru sănătatea lor.*

*În scopul prevenirii apariţiei toxiinfecţiilor alimentare în perioada sărbătorilor de iarnă, când în mod tradiţional comercializarea şi consumul unor cantităţi de alimente de origine animală si nonanimala creşte considerabil, este necesară intensificarea acţiunilor de supraveghere şi control pentru verificarea respectării condiţiilor de igienă.*

*S-au dispus măsuri suplimentare concentrate asupra modului în care se produc, depozitează, transportă şi valorifică carnea de porc destinată consumului uman, precum şi alte produse alimentare de origine animală si nonanimala, dar si masuri in scopul prevenirii raspandirii virusului Pestei Porcine Africane.*

In scopul prevenirii aparitiei unor episoade de toxiinfectie alimentara, in perioada 29.11.2022-24.12.2022 si 27.12.2022-30.12.2022, Directia Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor Olt, a demarat actiuni de supraveghere si control in pietele agroalimentare, abatoare, unitati de procesare si depozitare a alimentelor de origine animala, in targurile de animale, precum si in unitatile de vanzare cu amanuntul (carmangerii, macelarii, unitati de alimentatie publica, laboratoare de patiserie – cofetarie, unitati de tip hipermarket/supermarket, magazine alimentare).

Exista echipe care efectueaza controale in trafic pentru verificarea mijloacelor de transport a porcinelor vii . Totodata, se verifica in trafic mijloacele auto , in vederea identificarii miscarii porcinelor vii, provenite din gospodariile populatiei , precum si a carnii proaspete de porc destinate consumului propriu.

In perioada mentionata, este asigurata permanenta la  nivelul Circumscriptiilor Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor – Slatina – Piata Zahana, Slatina – Piata Fratii Buzesti, Caracal, Corabia, Bals, Draganesti Olt, inclusiv in zilele de sambata si duminica, pentru efectuarea  examenelor trichineloscopice. In aceste locatii au fost efectuate un numar de **238 examene trichineloscopice , in perioada 01.12.22- 14.12.22**.

În vederea efectuării examenului trichineloscopic, proprietarii porcinelor sacrificate în gospodărie se va prezenta cu cartea de identitate (B.I.), crotalia auriculară a animalului sacrificat în vederea operării si scăderii acestora din Baza Natională de Date .

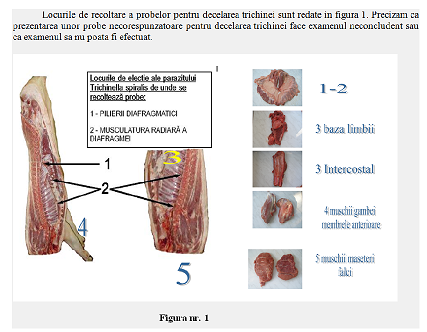
Pentru examinare, carnea ( 250 g) trebuie sa provina din urmatoarele zone anatomice:

* pilierii diafragmatici  –  2 formaţiuni musculare fusiforme, în forma literei V, care se găsesc între ficat şi pulmon;

In situaţia în care proba de pilieri diafragmatici este insuficientă, aceasta se va completa cu următoarele formaţiuni musculare:

* diafragma – porţiunea musculo-tendinoasă care separă cavitatea abdominală de cavitatea toracică şi care, de regulă, rămâne prinsă pe faţa internă a coastelor;
* musculatura intercostală –  două coaste nedesfăcute în lungime de circa 10 cm;
* baza limbii
* muschii cefei

**Recomandata este proba de muschi pilieri, fiind o zona de localizare a parazitului Trichinella spiralis.**



Confirmarea cazurilor pozitive de trichineloză depistate în aceste centre se va face la Laboratorul Sanitar Veterinar şi pentru Siguranţa Alimentelor Olt , prin metoda digestiei artificial, unde se asigura permanenta.

**Examinarea trichineloscopica prin metoda directa** se efectueza contracost,  tariful pentru determinarea Trichinella spp., prin trichineloscopie directă, este  de **26,18 ron**.

In judetul Olt examenul trichineloscopic se poate efectua si la nivelul comunelor, de catre medicii veterinari concesionari care vor elibera buletin de examinare .

Pentru a evita riscul de imbolnavire in urma consumului de carne de porc, recomandam consumatorilor sa inteleaga si sa respecte masura de a cumpara carne de porc numai din unitati autorizate/inregistrate sanitar veterinar, aflate sub permanenta supraveghere a medicilor veterinari.

In cazul carnii provenite de la porcii crescuti si sacrificati in gospodariile proprii, este obligatorie efectuarea examenul trichineloscopic, fiind interzisa comercializarea acesteia catre alte persoane ( carnea va fi utilizata numai pentru consum propriu ). In timpul transportului aceste produse vor fi insotite de formularul F3 emis de medicul de libera practica din localitatea de origine.

Este un risc major de imbolnavire la care se expun persoanele care cumpara si consuma carne de porc a carei origine nu este cunoscuta, provenita din taieri clandestine , valorificata in locuri neautorizate sanitar veterinar, sau care nu a fost supusa controlului sanitar veterinar ( inclusiv examenul pentru identificarea Trichinella spp.).

**Este bine de stiut ca, in cazul unui rezultat pozitiv, proprietarii pot fi despagubiti, conform H.G.1214/07.10.2009**, cu modificarile si completarile ulterioare, numai dupa confirmarea parazitului Trichinella spiralis in carne, prin emiterea buletinului de analiza de catre Laboratorul Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor, in baza prezentarii mijlocului de identificare al animalului ( crotalie ).

Beneficiaza de despagubiri, potrivit legii, persoanele juridice si persoanele fizice proprietare de animale, in cazul in care animalele sunt detinute cu respectarea normelor sanitar-veterinare in vigoare, cu referire la declararea si inregistrarea animalelor, in conformitate cu reglementarile legale in vigoare.

Controalele oficiale in pietele agroalimentare, abatoare, unitati de procesare si depozitare a alimentelor de origine animala, in targurile de animale, precum si in unitatile de vanzare cu amanuntul (carmangerii, macelarii, unitati de alimentatie publica, laboratoare de patiserie – cofetarie, unitati de tip hipermarket/supermarket, magazine alimentare) urmaresc in principal , urmatoarele aspecte:

- condiţiile sanitare veterinare de funcţionare .

- starea de întreţinere şi igienă a obiectivului, a echipamentelor şi ustensilelor de lucru care sunt folosite pentru prepararea, expunerea şi servirea alimentelor;

- condiţiile de depozitare a produselor alimentare de origine animală si nonanimala;

- provenienţa alimentelor de origine animală si nonanimala sau care conţin produse de origine animală, a modului în care sunt manipulate şi expuse la vânzare; prezenţa, după caz, a vitrinelor frigorifice care să menţină o temperatură corespunzătoare şi care să evite contaminarea produselor;

- cerinţele referitoare la marcarea cărnii şi identificarea produselor de origine animală si nonanimala, în special prezenţa mărcii de sănătate pe carcasele, semicarcasele şi sferturile de caracase provenite de la porcine si bovine şi existenţa, după caz, a certificatului de sănătate pentru carne

- cerinţele referitoare la etichetarea produselor de origine animală;

- asigurarea sursei de apă potabilă, necesară pentru prepararea alimentelor, cât şi pentru menţinerea stării de igienă, în obiectiv (controlul potabilităţii apei, buletine de analiza, etc);

- respectarea condiţiilor de sănătate şi igienă a personalului care manipulează şi serveşte alimentele (igienizarea frecventă a mâinilor în timpul lucrului, existenţa halatelor şi bonetelor de culoare deschisă, existenţa carnetelor de sănătate sau a fişelor de aptitudine, etc), existenţa spălătoarelor de mâini dotate corespunzător;

- existenţa programului de autocontrol, precum şi a programului de dezinfecţie, dezinsecţie şi deratizare şi a modului în care sunt îndeplinite şi consemnate acţiunile DDD;

- evacuarea rapidă a deşeurilor şi subproduselor rezultate, precum şi depozitarea acestora astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare;

- respectarea modului în care se efectuează servirea alimentelor, în recipienţi igienizaţi corespunzător sau în recipienţi de unică folosinţă;

- întocmirea evidenţelor şi înregistrărilor privind intrările/ieşirile de produse alimentare de origine animală şi nonanimală, în scopul stabilirii trasabilităţii, (evidenţe privind furnizorii, categorii de produse, data recepţionării, cantitatea, termenul de valabilitate şi alte date de identificare a produselor);

- asigurarea igienei şi protecţiei pe timpul transportului sau distribuţiei la alte adrese pe bază de comandă, cu mijloace de transport dotate corespunzator;

- 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).

- condiţiile de funcţionare a unităţilor înregistrate sanitar veterinar din sectorul alimentaţiei publice, a pensiunilor agroturistice, unde se vor organiza mese festive, precum şi a pieţelor agroalimentare în care se comercializează produse de origine animală;

- interzicerea tăierii animalelor în scopul comercializării cărnii sau a produselor rezultate pentru consum public, în alte locuri sau spaţii, decât cele autorizate sanitar veterinar;

- interzicerea comercializării produselor de origine animală în alte locuri decât cele autorizate/ înregistrate sanitar veterinar;

- aplicarea dispoziţiilor privind sacrificarea porcilor proveniţi din gospodăriile populaţiei în abatoarele autorizate sanitar veterinar, unde sunt efectuate controale veterinare ale animalelor vii şi a cărnii provenite de la acestea, în conformitate cu prevederile legale privind condiţiile sanitar-veterinare care trebuie respectate la mişcarea suinelor vii pe teritoriul României.

În toate pieţele agroalimentare şi în alte locuri amenajate şi autorizate în care vor fi valorificate produse de origine animală si nonanimala (in special lapte, produse lactate,oua), se asigura necesarul de personal sanitar veterinar şi permanenţa acestuia, inclusiv în zilele de sâmbată şi duminică ( luni-vineri 8-17; sambata 7,30-15; duminica 7,30-13) .

De asemenea, se verifica modul în care se efectuează certificarea şi marcarea produselor de origine animală, având în vedere prevederile Ordinului ANSVSA nr. 10/2008.

În cazul în care, în urma controalelor efectuate sunt identificate neconcordanţe între datele înscrise în documentele însotitoare obligatorii şi produs, precum şi în cazul în care exista orice suspiciune de apariţie a unui risc pentru sănătatea consumatorilor, datorat manipulării fără respectarea condiţiilor de igienă, se va dispune recoltarea de probe în cadrul programului actiunilor strategice în domeniul sanitar veterinar, pentru efectuarea analizelor de laborator, în vederea determinării parametrilor microbiologici stabiliţi în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005.

Toate produsele alimentare de origine animala si nonanimala care nu se încadreaza în parametrii de siguranţă alimentară prevazuţi de legislaţia în vigoare vor fi retrase de pe piaţă şi vor fi aplicate amenzi în conformitate cu prevederile H.G. 984/2005 privind sancţionarea abaterilor de la legislaţia sanitară veterinară, precum şi, după caz, măsura suspendării activităţii obiectivului respectiv, până la remedierea tuturor deficienţelor constatate.

O atenţie deosebită se va acorda asupra modului în care sunt respectate condiţiile sanitare veterinare în târgurile organizate periodic de autorităţile locale în vederea comercializării produselor alimentare de origine animală si nonanimala tradiţionale.

Totodata DSVSA Olt, atunci când este cazul, în vederea apărării sănătăţii publice, colaboreaza cu alte autorităţi competente de la nivel local şi judeţean (Prefectura, Consiliu Judeţean, Primării etc), dar şi cu structurile Ministerului Administraţiei şi Internelor pentru efectuarea de controale comune în această perioadă.

Conducerea DSVSA Olt a iniţiat o **campanie de informare prin mass media locală** asupra importanţei pe care o reprezintă:

* efectuarea examenului trichineloscopic asupra cărnii rezultate din sacrificări pentru consum propriu, din gospodăriile populaţiei, precum şi a cumpărării de carne şi produse de origine animală obţinute numai în unităţi autorizate/înregistrate sanitar veterinar;
* riscul major de îmbolnăvire de trichineloză la care se supun consumatorii care achiziţionează şi consumă carne de porc comercializată clandestin, provenită din surse necunoscute sau care nu a fost supusă controlului sanitar veterinar;

In perioada **01.12.22 – 14.12.22** , inspectorii DSVSA Olt, au efectuat **116 controale** la nivelul unitatilor inregistrate sanitar veterinar ( macelarie -4 controale, laborator cofetarie patiserie – 13 controale, fabricarea prajturilor -1 control , supermarket – 4 controale, piata agroalimentara – 4 controale, restaurant – 16 controale, magazin alimentar – 59 controale, bar – 9 controale,fabricare paine – 1 control, pizzerie – 2 controale, depozit frigorific- 2 controale, prelucrare legume si fructe – 1 control). In timpul controalelor au fost identificate **12 neconformitati** ( igiena necorespunzatoare, depozitare fara respectarea normelor, trasabilitate produse, nerespectare plan de recoltare probe, etc.) pentru care au fost aplicate **6 avertismente si 6 amenzi in valoare toatala de 16800**.

Au fost efectuate **2 verificari in trafic** , impreuna cu reprezentantii IPJ Olt, in scopul identificarii transporturilor de animale vii si a produselor alimentare, care nu respecta normele sanitare veterinare in vigoare.

Conform dispozitiilor ANSVSA se realizeaza monitorizarea mediului online in scopul identificarii comerciantilor de animale vii din specia suine si initierea controalelor la nivelul exploatatiilor in cauza. In acest context au fost verificate **4 exploatatii** de origine a animalelor din specia suine.

**PENTRU SESIZĂRI / RECLAMAŢII ÎN DOMENIUL SIGURANŢEI ALIMENTELOR , SE POATE APELA NUMĂRELE DE TELEFON :**

**0372753837 / 0788133164.**

Cu deosebită stimă**,**

**DIRECTOR EXECUTIV,**

**DR. BOLBOREA VERONEL**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nume ,Prenume** | **Functia** | **Data** | **Semnatura** |
| **Avizat** | **Dr. Poteleanu Papusa** | **Director executiv adj.** | **15.12.22** |  |
| **Elaborat** | Dr. Iancu Marius | Sef S.C.O.S.A. | 15.12.22 |  |