



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
OLT

Nr.3264 din 28.11.2023

SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANȚA ALIMENTELOR

Către,

**INSTITUȚIA PREFECTULUI - JUDEȚULUI OLT**

Urmare a adresei Institutiei Prefectului - Judetul Olt nr. 35561/Nesecret din 23.11.2023 ,inregistrata la DSVSA Olt cu numarul 16349/24.11.2023, va transmitem materialul care va fi prezentat in sedinta Comitetului Consultativ de Dialog Civic pentru Problemele Persoanelor Varstnice al judetului Olt din data de 29.11.2023, ora 11.00 ce se va desfasura la Institutia Prefectului-Judetul Olt cu tema :

Recomandari cu privire la respectarea normelor sanitare veterinare de comercializarea produselor de origine animala si nonanimala, precum si conditii de pastrare

Unul dintre obiectivele DSVSA Olt este si de asigurare a siguranței alimentelor, de la producerea materiilor prime până la distribuirea alimentelor către consumator și asigurarea unui nivel înalt de protecție al vieții și sănătății umane, bazat pe analiza riscului.

In scopul evitarii apariției de toxiiinfecții alimentare recomandam cetățenilor să respecte câteva măsuri simple,dar foarte eficiente:

- Să cumpere produse alimentare numai din locuri sau spații înregistrate sanitar veterinar pentru că le oferă garanția unor produse sigure, care sunt controlate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și care sunt etichetate si depozitate în condiții corespunzătoare de temperatură si igiena.
- 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, deoarece nu se cunoaste provenienta acestora, modul de producere, pastrare la temperatura adecvata, conditii de igiena si nu sunt controlate sanitar veterinar;
- 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, respectând mențiunile cu privire la condiții de păstrare recomandate de producător;
- 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.

În ceea ce privește comercializarea laptelui și a brânzeturilor în piețele agroalimentare și târguri, de către producătorii agricoli, aceasta 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 spațiile special amenajate în piețe agroalimentare și târguri, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi)



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

Legumele și fructele comercializate în piețe agroalimentare și târguri trebuie să provină de la producători agricoli sau operatori economici, în baza certificatelor de producător sau a documentului de înregistrare sanitară veterinară.

În acțiunile de verificare s-au urmărit și se vor urmări în special următoarele aspecte:

- existența după caz a documentului de autorizare/înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile Ordinului Președintelui ANSVSA nr. 57/2010, respectiv Ordinului Președintelui ANSVSA nr.111/2008, cu modificările și completările ulterioare;

- utilizarea ustensilelor de lucru care pot fi ușor curățate și igienizate (blaturi de plastic, cuțite de inox, tăvi de inox, etc);

- existența sursei de apă potabilă, care să fie utilizată atât la procesarea alimentelor cât și la menținerea stării de igienă;

- existența echipamentelor de protecție sanitară a personalului care manipulează și procesează produsele alimentare de origine animală și nonanimală, precum și existența documentelor care să ateste starea de sănătate a personalului angajat;

- respectarea condițiilor de igienă stabilite de legislația națională și comunitară (igienizarea mâinilor și a ustensilelor în timpul lucrului și obligatoriu înainte de începerea activității, evacuarea rapidă a deșeurilor și subproduselor rezultate precum și depozitarea acestora astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare, verificarea existenței unui contract cu o persoană juridică specializată pentru eliminarea deșeurilor și subproduselor alimentare);

- verificarea existenței programului de dezinfectie, dezinfecție și deratizare și a modului în care sunt îndeplinite și consemnate acțiunile DDD;

- curățarea și igienizarea periodică a spațiilor în care au fost manipulate și procesate produsele alimentare;

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

- lanțul frigorific la depozitare, transport și comercializare, cât și condițiile igienico-sanitare;

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



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
OLT

- eligibilitatea produselor alimentare de origine animală și nonanimală (condițiile care trebuiesc îndeplinite), existența documentelor care să ateste calitatea și salubritatea acestora, precum și faptul că au fost achiziționate din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor;

- încadrarea alimentelor în termenele de valabilitate.

-evidențele și înregistrările privind intrările/ieșirile de produse alimentare de origine animală și nonanimală, în scopul stabilirii trasabilității, conform Regulamentului CE nr. 178/2002 (evidențe privind furnizorii, categorii de produse, data recepționării, cantitatea, termenul de valabilitate și alte date de identificare a produselor);

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

-servirea alimentelor trebuie să se realizeze numai în recipiente igienizați corespunzător sau în recipiente de unică folosință;

- alimentele trebuie să fie ambalate sau preambalate, atunci când acestea nu sunt destinate consumului la fața 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 și pentru siguranța alimentelor și dotate corespunzător pentru a asigura protecția pe timpul transportului;

- existența procedurilor bazate pe principiile HACCP și aplicarea acestora, proporțional cu natura și dimensiunile unităților în obiectivele controlate (art.5 Regulamentul CE nr. 852/2004)

Având în vedere că se apropie Sărbătorile de iarnă și în mod tradițional are loc sacrificarea porcilor în gospodăriile proprii, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Olt recomandă, ca, pentru prevenirea apariției unor îmbolnăviri este necesar să se efectueze examenul trichineloscopic.

Probele pentru efectuarea acestui examen se recoltează din musculatura intercostală, pilierii diafragmatici, mușchii abdominali, partea musculară a diafragmei situate în apropierea coastelor sau a sternului. Examenul trichineloscopic se poate efectua la nivelul circumscripțiilor sanitare veterinare de pe raza județului precum și în cadrul circumscripțiilor sanitare veterinare oficiale. Sacrificarea porcului în mod tradițional și consumarea acestuia în familie este permisă, însă fără efectuarea controlului sanitar veterinar al stării de sănătate a animalului și a salubrității cărnii obținute, consecințele pot fi grave. Atragem atenția cu privire la riscul major de îmbolnăvire la care se expun persoanele care cumpără și consumă carne de porc a cărei origine nu este cunoscută, provenită din tăieri clandestine, sau care nu a fost supusă controlului sanitar veterinar (inclusiv examenul pentru identificarea *Trichinella* spp.).



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
OLT

În scopul prevenirii apariției îmbolnăvirilor la om în urma consumului de alimente, precum și în scopul prevenirii răspândirii Pestei Porcine Africane, se efectueaza controale sanitare veterinare în vederea verificării condițiilor de igienă în care sunt produse, depozitate, transportate și valorificate carnea de porc și alte alimente de origine animală și nonanimală destinate consumului uman la nivelul unităților autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, operatorilor din sectorul alimentar.

În perioada premergătoare sarbatorilor de iarna, va fi asigurată permanența la nivelul CSVSAO din orasele Slatina,Bals, Caracal, Corabia, Draganesti-Olt,inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică, cu afisarea programului de lucru, numele medicului veterinar responsabil și numărul de telefon.

DSVSA Olt monitorizeaza permanent cazurilor si situatiilor in care pot aparea focare de toxiiinfectii datorate consumului de alimente atat prin organizarea sistemului rapid de alertă cat si prin asigurarea unui dispecerat de intervenții și sistem de comunicații (telefon mobil și fix), mediatizarea numărului de telefon pentru înregistrarea sesizărilor și reclamațiilor consumatorilor, acestia putand sesiza nereguli din domeniul siguranței alimentelor la numărul de telefon:0372753837,0372753838 ,fax:0249416726, e-mail :office-olt@ansvsa.ro.

DIRECTOR EXECUTIV  
DR. VERONEL BOLBOREA

	Nume, Prenume	Funcția	Data	Semnatura
Elaborat	Dr.Poteleanu Papusa	Sef Serviciu Control Oficial Siguranta Alimentelor cu atributii delegate de Director executiv adjunct	28.11.2023	

**Adresa: Slatina, str.Tudor Vladimirescu nr.173;Cod Poștal 230087; Telefon: 0372/753837;Fax:0249/416726;**

**E-mail: [office-olt@ansvsa.ro](mailto:office-olt@ansvsa.ro); Web:[dsv.ot@rdslink.ro](http://dsv.ot@rdslink.ro)**