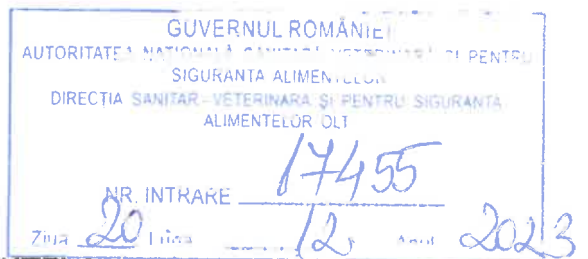




DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
OLT



Nr.4021 din 20.12.2023

SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANȚA ALIMENTELOR

Către,

## INSTITUȚIA PREFECTULUI - JUDEȚULUI OLT

Urmare a adresei Institutiei Prefectului - Judetul Olt nr. 36757/Neclasificat din 14.12.2023 ,inregistrata la DSVSA Olt cu numarul 17254/15.12.2023, va transmitem materialul care va fi prezentat in sedinta Colegiului Prefectural din data de 21.12.2023, ora 12.00 ce se va desfasura la Institutia Prefectului-Judetul Olt cu tema :

**Verificarea respectarii normelor sanitare veterinare cu privire la  
comercializarea produselor de origine animala si nonanimala in perioada  
sarbatorilor de iarna 2023-2024**

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.

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

În scopul prevenirii apariției toxiiinfecțiilor alimentare în perioada sărbătorilor de iarnă, când în mod tradițional comercializarea și consumul unor cantități de alimente de origine animală si nonanimala crește considerabil si este necesară intensificarea acțiunilor de supraveghere și control pentru verificarea respectării condițiilor de igienă, s-au dispus măsuri suplimentare concentrate asupra modului în care se produc, depozitează, transportă și valorifică carnea de porc destinată consumului uman, precum și alte produse alimentare de origine animală si nonanimala, dar si masuri in scopul prevenirii raspandirii virusului Pestei Porcine Africane.

în perioada 29.11.2023- 24.12.2023 si 27.12.2023-30.12.2023, 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).

Echipele de control vor efectua si controale in trafic pentru verificarea mijloacelor de transport a animalelor vii , in special porcine vii . Verificate in trafic vizeaza si mijloacele auto in vederea verificarii miscarii porcinelor vii, provenite din gospodariile populatiei precum si a carniilor proaspete de porc destinate consumului propriu.



**DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
OLT**

In perioada mentionata, este asigurata permanenta la nivelul Circumscriptiilor Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor Oficiale , inclusiv in zilele de sambata si duminica, pentru efectuarea examenelor trichineloscopice.

Programul de lucru stabilit este:

- Luni -vineri: 8,00 - 17
- Sambata : 7,30 - 15
- Duminica: 7,30 - 13

Exista 6 sedii CSVSAO (cu 12 medici veterinari si 1 asistent) unde se efectueaza ex.trichineloscopic, in orasele judetului(Bals,Caracal,Corabia,Draganesti Olt,Slatina Piata Zahana,Slatina Piata Fratii Buzesti), dar si circumscriptiile sanitare veterinare unde efectueaza ex.trichineloscopic medicii veterinari de libera practica imputerniciti.

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:

- condițiile sanitare veterinare de funcționare a unităților care comercializează produse alimentare de origine animală si nonanimala, care au fost autorizate/înregistrate sanitar veterinar, precum și a mijloacelor de transport al produselor alimentare;
- starea de întreținere și igienă a obiectivului, a echipamentelor și ustensilelor de lucru care sunt folosite pentru prepararea, expunerea și servirea alimentelor;
- condițiile de depozitare a produselor alimentare de origine animală si nonanimala;
- proveniența alimentelor de origine animală si nonanimala sau care conțin produse de origine animală, a modului în care sunt manipulate și expuse la vânzare; prezența, după caz, a vitrinelor frigorifice care să mențină o temperatură corespunzătoare și care să evite contaminarea produselor;
- cerințele referitoare la marcarea cărnii și identificarea produselor de origine animală si nonanimala, în special prezența mărcii de sănătate pe carcasele, semicarcasele și sferturile de caracase provenite de la porcine si bovine și existența, după caz, a certificatului de sănătate pentru carne;
- cerințele referitoare la marcarea produselor de origine animală;
- cerințele referitoare la etichetarea produselor de origine animală;
- asigurarea sursei de apă potabilă, necesară pentru prepararea alimentelor, cât și pentru menținerea stării de igienă, în obiectiv (controlul potabilității apei, buletine de analiza, etc);
- respectarea condițiilor de sănătate și igienă a personalului care manipulează și servește alimentele (igienizarea frecventă a mâinilor în timpul lucrului, existența halatelor și bonetelor de culoare deschisă, existența carnetelor de sănătate sau a fișelor de aptitudine, etc), existența spălătoarelor de mâini dotate corespunzător;
- existența programului de autocontrol, precum și a programului de dezinsecție, dezinsecție și deratizare și a modului în care sunt îndeplinite și consemnate acțiunile DDD;
- evacuarea rapidă a deșeurilor și subproduselor rezultate, precum și depozitarea acestora astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare;
- respectarea modului în care se efectuează servirea alimentelor, în recipiente igienizați corespunzător sau în recipiente de unică folosință;



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
OLT

- întocmirea evidențelor și înregistrărilor privind intrările/ieșirile de produse alimentare de origine animală și nonanimală, în scopul stabilirii trasabilității, (evidențe privind furnizorii, categorii de produse, data recepționării, cantitatea, termenul de valabilitate și alte date de identificare a produselor);
- asigurarea igienei și protecției pe timpul transportului sau distribuției la alte adrese pe bază de comandă, cu mijloace de transport dotate corespunzător;
- 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).
- condițiile de funcționare a unităților înregistrate sanitar veterinar din sectorul alimentației publice, a pensiunilor agroturistice, unde se vor organiza mese festive, precum și a piețelor 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 spații, decât cele autorizate sanitar veterinar;
- interzicerea comercializării produselor de origine animală în alte locuri decât cele autorizate/ înregistrate sanitar veterinar;
- aplicarea dispozițiilor privind sacrificarea porcilor proveniți din gospodăriile populației în abatoarele autorizate sanitar veterinar, unde sunt efectuate controale veterinare ale animalelor vii și a cărnii provenite de la acestea, în conformitate cu prevederile legale privind condițiile sanitar-veterinare care trebuie respectate la mișcarea suinelor vii pe teritoriul României.

Până la această dată, inspectori din cadrul DSVSA Olt au efectuat un număr de 543 de controale oficiale .

S-a urmărit modul în care operatorii din sectorul alimentar autorizați/înregistrați sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor respectă condițiile sanitare veterinare și de siguranța alimentelor referitoare la procesarea alimentelor de origine animală (carne, lapte, produse lactate, peste, oua) și nonanimală (produse de panificație și patiserie, legume-fructe), asigurarea trasabilității acestora, condițiile de ambalare, transportul, depozitarea și comercializarea acestora către consumatorul final, precum și soluționarea alertelor transmise prin sistemul rapid de alerta.

S-au aplicat 12 sancțiuni contravenționale conform H.G. 984/2005, cu modificările și completările ulterioare, în valoare de 42.400 lei și 7 avertismente conform O.G. 2/2001, la unități de alimentație publică, magazine alimentare, doua supermarketuri, un laborator de cofetărie-patiserie, pentru neconformitățile constatate, cum ar fi :

- depozitarea necorespunzătoare a produselor alimentare ;
- neverificarea stării de sănătate a personalului ;
- etichetare necorespunzătoare a produselor alimentare ;
- întreținerea necorespunzătoare a spațiilor și echipamentelor .

A fost reținută oficial o cantitate de 9,629 kg de produse alimentare de origine animală (carne de porc, carne de pasăre, produse lactate), ca urmare a etichetării necorespunzătoare .



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
OLT

Au fost efectuate un număr de 4 controale în târguri și 6 controale în trafic împreună cu reprezentanți ai Inspectoratului de Poliție Județean și Inspectoratului de Jandarmi Județean Olt. Nu au fost identificate neconformități pentru care să fie aplicate sancțiuni contravenționale .

DSVSA Olt recomandă consumatorilor să se aprovizioneze cu produse alimentare specifice acestei perioade, cu carne de porc și produse din carne de porc numai din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, astfel având certitudinea că, atât carnea cât și alte produse de origine animală sau non-animală au fost supuse controlului sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și nu constituie un pericol pentru sănătatea publică .

În perioada 01.12.-19.12.2023 s-au efectuat un număr de 306 de examene trichineloscopice la nivelul CSVSAO. Nu au fost probe pozitive .

Carnea rezultată în urma sacrificărilor tradiționale în gospodăriile populației cu ocazia sărbătorilor de iarnă este destinată consumului familial, fiind interzisă comercializarea acesteia și a produselor din carne rezultate, către alți consumatori.

Recomandăm, încă o dată celor care sacrifică porci în mod tradițional să se adreseze medicilor veterinari pentru efectuarea examenului trichineloscopic .

Există un risc 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.*).

DSVSA Olt monitorizeaza permanent cazurilor si situatiilor in care pot aparea focare de toxiinfectii 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, dar si prin informarea consumatorilor prin comunicate de presa.

DIRECTOR EXECUTIV  
DR. VERONEL BOLBOREA

	Nume, Prenume	Functia	Data	Semnatura
Elaborat	Dr.Poteleanu Papusa	Sef Serviciu Control Oficial Siguranta Alimentelor cu atributii delegate de Director executiv adjunct	20.12.2023	