



Nr. 877 din 22.04.2024

**SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANTA ALIMENTELOR**

**CĂTRE**

**INSTITUȚIA PREFECTULUI - JUDEȚUL OLT**

**VERIFICAREA RESPECTĂRII NORMELOR SANITARE VETERINARE CU PRIVIRE LA  
COMERCIALIZAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ ȘI NONANIMALĂ ÎN PERIOADA  
PREMERGĂTOARE SĂRBĂTORILOR PASCALE 2024**

Având în vedere perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale, în scopul prevenirii apariției toxiinfecțiilor alimentare, DSVSA Olt a dispus măsuri specifice ce constau în supravegherea modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare în târgurile de animale autorizate, piețele agroalimentare, abatoare, unități de tranșare, unități de depozitare, unități de alimentație publică, precum și în unitățile unde se comercializează alimente de origine animală și nonanimală.

**Măsuri aplicate în cazul produselor de origine animală:**

Aspectele ce vor fi urmărite în timpul efectuării controalelor, în funcție de activitatea desfășurată sunt:

**a) Sacrificarea mieilor:**

Sacrificarea mieilor se face în unități de abatorizare ( SC MALI TEXT SRL - Scornicesti; SC FLORIS UNO CARN - Potcoava) autorizate sanitar veterinar și în locuri amenajate temporar, pentru care emiterea avizului se face în baza solicitărilor scrise din partea primăriilor ( pana la aceasta dată exiată patru cereri de la nivelul UAT - urilor pentru avizarea acestor obiective: Slatina, Osica de Sus, Vâlcele, Balș ), în care se asigură supravegherea sanitară veterinară și unde sunt asigurate condițiile generale de igienă în conformitate cu prevederile Reg. nr. 852/2004 (cerințe generale de igienă pentru alimente) și Reg. nr. 853/2004, Reg. nr.1/2005 (gestionarea materialului cu risc specific - MRS si cerințe privind bunăstarea animalelor).

**Aspectele urmărite în cazul mieilor destinați sacrificării:**

- controlul stării de sănătate a animalelor și admiterea pentru sacrificare în vederea consumului public numai a animalelor identificate conform legislației în vigoare, care sunt sănătoase, crescute în gospodării, ferme și localități indemne de boli transmisibile;

- verificarea respectării regulilor de bunăstare a animalelor în timpul transportului, abatorizării sau tăierii, în toate unitățile de tăiere aprobate, inclusiv verificarea modului de completare a formularelor de mișcare;

- verificarea condițiilor privind transportul mieilor, care trebuie efectuat numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar in cazul distantelor care depasesc 50 km de la locul incarcarii pana la destinatie și însoțit de certificate veterinare care să ateste



sănătatea acestora și de documente care să cuprindă informații despre lanțul alimentar. În cazul crescătorilor particulari care-si transporta animalele proprii pe distante de pana la 50 km nu este necesara autorizarea mijloacelor de transport. In aceasta perioada se desfasoara actiuni de control in trafic in echipe mixte cu reprezentantii IPJ.

**b) Aspectele urmărite la carnea de miel:**

- verificarea modului în care sunt marcate carcassele de miel obținute în unitățile de abatorizare autorizate sanitar veterinar, cu respectarea prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 10/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește procedura pentru marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman;
- livrarea din abatoare a loturilor de carne de miel să se facă numai în baza certificatelor sanitare veterinare;
- verificarea respectării pe timpul transportului a temperaturilor pentru carnea de miel în stare refrigerată sau congelată, inclusiv modul de marcarea și etichetare a acesteia;
- verificarea condițiilor de depozitare și comercializare a cărnii de miel și interzicerea efectuării acestor operațiuni în spații improvizate, în care nu este asigurată o temperatură și o stare de igienă corespunzătoare;
- verificarea documentelor legale care însoțesc transportul și care atestă că produsele au fost supuse controlului sanitar veterinar;
- carnea de miel va fi obținută în urma sacrificărilor în spațiile amenajate temporar numai la cererea directă a consumatorilor și nu va putea fi livrată către alte unități din domeniul alimentar înregistrate/autorizate sanitar veterinar;
- marcarea cărnii de miel rezultata în urma sacrificărilor în spațiile amenajate temporar se va face cu marcă de sănătate de formă rotundă în interiorul căreia sunt înscrise indicativul județului urmat de codul numeric acordat de către DSVSA ( ex. OT - 01 ).

**c) Aspectele urmărite pentru ouă și produse din ouă destinate consumului uman:**

- producătorii și comercianții care valorifică ouă pentru consum uman, fermele producătoare și centrele de ambalare trebuie să fie autorizați/înregistrați conform legislației în vigoare;
- transportul ouălor trebuie efectuat cu mijloace auto autorizate sanitar veterinar, iar pe toată perioada de depozitare și comercializare trebuie să asigure condiții de temperatură și igienă corespunzătoare;
- ouăle trebuie să fie marcate cu codul de producător, să provină din centre de ambalare ouă autorizate sanitar veterinar, să respecte standardele de comercializare, conform Reg. 589/2008;
- ouăle cu coaja crapată sau lovită se vor retrage de la vânzare și vor fi dirijate pentru valorificare în scopuri tehnice, confiscarea sau distrugerea acestora.

**d) Aspectele urmărite pentru lapte și produsele din lapte:**

- comercializarea laptelui și a brânzeturilor în piețele agroalimentare și târguri, de către producătorii agricoli, se realizează în baza documentelor de înregistrare



sanitară veterinară, eliberate de către DSVSA județene, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008, modificat;

- 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, crescute în exploatații autorizate/înregistrate sanitar veterinar;

- micii producători care vând direct lapte crud către consumatorul final în piețe trebuie să dețină fișe de sănătate care să ateste starea de sănătate a animalelor de la care a fost obținut laptele, completate de către medicii veterinari de libera practică împuterniciți de pe raza circumscripțiilor sanitare veterinare din localitățile de origine, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008, modificat;

- brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către producătorii agricoli trebuie să fie identificate prin etichetare, protejate împotriva contaminării pe durata transportului și a expunerii la vânzare, prin expunerea la vânzare în spații special amenajate în piețe agroalimentare și târguri, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi) confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat (plastic, ceramică, etc.). Sunt permise transportul și păstrarea în vederea vânzării directe către consumatorul final a brânzeturilor, în recipiente confecționate tradițional din lemn (putini), cu condiția că acestea să fie curate și identificate corespunzător, pentru prevenirea contaminării și asigurarea trasabilității produselor.

- comercializarea directă către consumatorul final în piețele agroalimentare și târguri, a brânzeturilor obținute de producătorii agricoli, se va face numai în ambalaje de desfacere corespunzătoare de unică folosință (pungi de plastic alimentare, hârtie cerată alimentară, etc.), sau alte tipuri de recipiente curățate și igienizate corespunzător.

În vederea asigurării trasabilității brânzeturilor comercializate către consumatorul final, acestea trebuie să fie însoțite de informații scrise din partea producătorului, care să conțină mențiuni referitoare la denumirea produsului, numele producătorului, locul producerii, data obținerii, etc.

În acest sens, se pot utiliza metode diferite de etichetare, cum ar fi:

- aplicarea pe ambalajul de transport sau desfacere a unor etichete adezive;
- utilizarea de pungi imprimare;
- afișarea, în momentul expunerii la vânzare și pe toată perioada comercializării, a unor informații înscrise pe tăblițe și/sau panouri aplicate deasupra sau în dreptul produsului prezentat.

Laptele și brânzeturile obținute de către producătorii agricoli trebuie să fie sigure pentru sănătatea consumatorilor și să nu conțină germeni patogeni care să producă toxiiinfecții alimentare la om.

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

#### **e) Aspectele urmărite pentru pește și produsele din pescuit:**

- spațiile și locurile în care se comercializează peștele și produsele din pescuit trebuie să îndeplinească condițiile de igienă și să fie înregistrate sanitar veterinar, conform prevederilor Ord. nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare.



- trebuie să se respecte cerințele legislației în vigoare cu privire la transport, depozitare și comercializare a peștelui și produselor din pescuit;
- gheața utilizată pentru menținerea temperaturii peștelui și produselor din pescuit proaspete, pe întreaga perioadă de expunere la comercializare să fie în cantitate suficientă și obținută din apă potabilă;
- să se poată demonstra proveniența peștelui și produselor din pescuit, că provin din acvacultură sau din mediul sălbatic, prin etichetare și documente însoțitoare;
- să nu prezinte modificări organoleptice și/sau infestații cu paraziți.

#### **f) Alte produse sau alimente de origine animală:**

Medicii veterinari oficiali care asigură supravegherea sanitară veterinară a piețelor agroalimentare, în care producătorii particulari expun spre vânzare produse sau alimente de origine animală, vor interzice comercializarea produselor care nu sunt însoțite de documente care să ateste proveniența acestora și a alimentelor care, în urma controlului sanitar veterinar, au fost declarate necorespunzătoare.

Se va interzice comercializarea produselor și a alimentelor de origine animală în spații improvizate, nesupuse controlului sanitar veterinar, sau în sistem de vânzare stradal, în care nu este asigurată o temperatură și o stare de igienă corespunzătoare.

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

#### **Măsuri tehnico-administrative:**

Pe raza județului va fi asigurată permanența, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică, conform unui program de lucru stabilit ( orele 8 - 14 ).  
Au fost constituite echipe pentru efectuarea de controale și verificări ale modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare în târguri și piețe.

**Localitățile în care se organizează piețe și târguri saptamanale sunt supravegheate chiar dacă nu detin autorizatie sanitara veterinara.**

**Targurile autorizate sanitar veterinar din judetul Olt sunt in numar de 4 si anume cele din localitatile : Grojdibodu, Colonesti, Slătioara, Valcele.**

**Pietele agroalimentare autorizate in judetul Olt cu 3 obiective de activitate si adica: sector lactate-lapte si produse lactate, sector carne si preparate carne si sector produse alimentare de origine nonanimala (legume si fructe) sunt :**

- 1.PIATA AGROALIMENTARA, Slatina Zahana
- 2.PIATA AGROALIMENTARA, Slatina Ecaterina Teodoroiu

**Pietele agroalimentare autorizate in judetul Olt cu 2 obiective de activitate si adica: sector lactate-lapte si produse lactate si sector produse alimentare de origine nonanimala(legume si fructe) sunt :**

- 1.PIATA AGROALIMENTARA Caracal
- 2.PIATA AGROALIMENTARA“ FRATII BUZESTI “



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
OLT

- 3.PIATA AGROALIMENTARA“ 1 Decembrie “ Draganesti Olt
- 4.PIATA AGROALIMENTARA BASARABI
- 5.PIATA AGROALIMENTARA BALS
- 6.PIATA AGROALIMENTARA CORABIA
- 7.PIATA AGROALIMENTARA MIHAESTI
- 8.PIATA AGROALIMENTARA SLATIOARA
- 9.PIATA AGROALIMENTARA GROJDIBODU
- 10.PIATA AGROALIMENTARA CARLOGANI
- 11.PIATA AGROALIMENTARA IANCU JIANU
- 12.PIATA AGROALIMENTARA STOENESTI
- 13.PIATA AGROALIMENTARA TUFENI
- 14.PIATA AGROALIMENTARA DOBROTEASA
- 15.PIATA AGROALIMENTARA BRASTAVĂȚU
- 16.PIATA AGROALIMENTARA POTCOAVA
- 17.PIATA AGROALIMENTARA RADOMIRESTI
- 18.PIATA AGROALIMENTARA RUSANESTI
19. PIATA AGROALIMENTARA OSICA DE SUS
- 20.PIATA AGROALIMENTARA SCORNICESTI
21. PIATA AGROALIMENTARA VILCELE
22. PIATA AGROALIMENTARA IZBICENI
23. PIATA AGROALIMENTARA REDEA
24. PIATA AGROALIMENTARA COTEANA

În scopul aplicării unor măsuri adecvate pentru prevenirea și descurajarea comerțului ilegal cu animale (miei) vii și produse de origine animală în spații neamenajate (inclusiv comerțul stradal), de către instituțiile abilitate din subordine, DSVSA Olt va comunica următoarele:

În zonele de restricție, consecutive confirmării unui focar de pesta porcină africană (PPA) la porcii domestici, mișcarea mieilor destinați sacrificării se face astfel:

-cu respectarea prevederilor din Partea a II a, Capitolul II, Secțiunea 2, Art.27, alin. (2), lit. a ) și b) și Secțiunea 3, Art. 42 ale Regulamentului delegat (UE) 2020/687 al Comisiei din 17 decembrie 2019 de completare a Regulamentului (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește normele de prevenire și control al anumitor boli listate, care precizează că, în zona de protecție și supraveghere: „Autoritatea competentă poate extinde interdicțiile prevăzute la alineatul (1) la: (a) animalele din specii nelistate și produsele obținute de la astfel de animale; și (b) activitățile, inclusiv circulația, altele decât cele prevăzute în anexa VI,,

Este interzisă organizarea și amenajarea locurilor temporare pentru sacrificarea mieilor în zonele în care au fost impuse restricții din motive de sănătate a animalelor.

Funcționarea temporară a locurilor de sacrificare a mieilor, va fi permisă numai în zonele care nu se află sub restricții sanitare veterinare ca urmare a confirmării unui focar de boală și doar în perioada premergătoare Pastelui Ortodox ( 22 aprilie - 03 mai 2024 în intervalul orar 7 - 17 .

Emiterea avizului temporar pentru sacrificarea mieilor este condiționată de facilitățile de care dispun acestea, respectiv: separarea fizică, astfel încât sacrificarea să nu producă disconfort cumpărătorilor, să dispună de spații amenajate pentru cazarea animalelor, de sistem de alimentare cu apă potabilă și posibilitatea producerii apei



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
OLT

calde, facilități de colectare și stocare a materialului cu risc specific și a subproduselor necomestibile rezultate din sacrificare până la dirijarea acestora către unitățile de neutralizare/incinerare, în baza contractului de prestări servicii încheiat cu unități autorizate sanitar veterinar.

În vederea desfășurării în condiții corespunzătoare a sacrificării mieilor, DSVSA Olt va solicita sprijinul autorităților locale, în sensul de a permite accesul în incintă a proprietarilor numai cu animale identificate cu crotalie auriculară simplă și crotalie electronică având același cod unic de identificare și însoțite de documentele sanitare veterinare obligatorii (certificat de sănătate, formular de mișcare și document pentru informațiile referitoare la lanțul alimentar pentru ovine/caprine).

Vor fi stabilite echipele care efectuează controale oficiale în piețele agroalimentare, unitățile de producție, procesare, depozitare, unități de alimentație publică și unități de comercializare produse alimentare de origine animală și non animală, având ca obiectiv verificarea modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare.

**PENTRU SESIZĂRI / RECLAMAȚII ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR, SE POATE APELA NUMĂRUL DE TELEFON : 0372753837.**

Controalele care se efectuează de către reprezentanții DSVSA Olt în perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale și au ca tematică verificarea respectării normelor sanitare veterinare cu privire la recepția, depozitarea, producerea, comercializarea și transportul produselor de origine animală și nonanimală, în scopul prevenirii apariției toxiinfecțiilor alimentare vor viza supravegherea modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare în târgurile de animale, piețele agroalimentare, abatoare, unități de tranșare, unități de depozitare, unități de alimentație publică, precum și în unitățile în care se comercializează alimente de origine animală și nonanimală.

**DIRECTOR EXECUTIV  
DR. BOLBOREA VERONEL**

	<b>Nume, Prenume</b>	<b>Funcția</b>	<b>Data</b>	<b>Semnatura</b>
<b>Avizat</b>	Dr. Poteleanu Păpușa	Director executiv adjunct	22.04.2024	
<b>Verificat</b>	Dr. Iancu Marius	Șef Serviciu Control Oficial Siguranța Alimentelor	22.04.2024	
<b>Elaborat</b>	Dr. Benovici Lica	Consilier Serviciul Control Oficial Siguranța Alimentelor	22.04.2024	

**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)**