



SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANȚA ALIMENTELOR

Nr. 6191 /27.03.2023

CĂTRE,

Instituitia Prefectului județului BOTOȘANI

Ref : Măsurile de supraveghere și control pentru perioada premergătoare și în timpul Sărbătorilor Pascale 2023

Urmare al Ordinului Prefectului nr. 139/14.03.2023, prin care se convoacă membrii Colegiului Prefectural al județului Botoșani în sesiunea ordinară, pentru luna MARTIE, organizată în data de 30.03.2023, ora 10:00, la sediul Instituției Prefectului-Județul Botoșani, în sala Nicolae Iorga, vă transmitem Măsurile de supraveghere și control pentru perioada premergătoare și în timpul Sărbătorilor Pascale 2023.

Cu stimă,

Director executiv,

Dr. Harabagiu Teodor



	Nume prenume	Funcția	Data	Semnătura
Aprobat/ Elaborat	Dr.Zelincă Rodica	Sef SCOSA	27.03.2023	



Măsuri de supraveghere și control pentru perioada premergătoare și în timpul Sărbătorilor Pascale 2023

În scopul prevenirii apariției toxiiinfecțiilor alimentare în perioada Sărbătorilor Pascale când, în mod tradițional, consumul unor cantități de alimente de origine animală crește, considerăm necesară dispunerea unor măsuri specifice, precum și intensificarea controalelor sanitare veterinare în vederea verificării condițiilor de igienă în care sunt produse, depozitate, transportate și valorificate carnea de miel și ouăle destinate consumului uman, precum și alte alimente de origine animală.

Se vor verifica următoarele activități din unități de tip:

- carmangerii, măcelarii, etc;
- unitati de alimentatie publică de tip pizzerii, cantine, unități de catering, restaurante care livrează hrană preparată consumatorilor finali în incinte sau în sistem de livrare la comanda, take-away, drive-in, etc.;
- restaurante, pensiuni;
- cofetării, patiserii, laboratoare de cofetărie/patiserie, cafenele;
- unități de tip hipermarket/supermarket, magazine alimentare, depozite alimentare etc.

În vederea conștientizării consumatorilor asupra riscurilor pentru sănătatea publică care decurg în cazul tăierii animalelor în spații neautorizate și fără supraveghere sanitară veterinară, DSVSA vor emite comunicate de presă prin care vor recomanda ca aprovizionarea consumatorilor cu carne de miel să se facă numai din abatoare autorizate și din centrele/spațiile amenajate temporar pentru sacrificarea mieilor.

În zonele de restricție, consecutive confirmării unui focar de pestă porcină africană (PPA) la porcii domestici, mișcarea mieilor destinați sacrificării se va face astfel: în conformitate cu prevederile art. 27 și 42 ale Regulamentului delegat 687/2020/UE 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, în urma efectuării unei analize de risc privind răspândirea virusului PPA.

În toate piețele agroalimentare și în alte locuri amenajate și autorizate în care va fi valorificată carnea și alte produse de origine animală, se va asigura necesarul de personal sanitar veterinar și permanența acestuia, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică.

În cazul în care, cu ocazia controalelor sanitare veterinare, se constată că, în piețele agroalimentare, în unitățile de procesare sau în unitățile de comercializare nu sunt respectate condițiile sanitare veterinare de funcționare, DSVSA va aplica măsura suspendării activității până la remediarea tuturor deficiențelor și vor aplica sancțiuni în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare în vigoare.

Cu ocazia controalelor oficiale vor fi verificate următoarele aspecte:

Sacrificarea mieilor

Sacrificarea mieilor se va realiza în unități de abatorizare, autorizate sanitar veterinar pentru sacrificarea de ovine și publicate pe site-ul ANSVSA. Este interzisă organizarea și amenajarea locurilor speciale pentru sacrificarea mieilor în zonele în care au fost impuse restricții din motive de sănătate a animalelor.

În cazul mieilor destinați sacrificării se vor avea în vedere și următoarele aspecte:

- controlul stării de sănătate a animalelor și admiterea pentru sacrificare în vederea consumului public numai a animalelor care sunt sănătoase, crescute în gospodării, ferme și localități indemne de boli transmisibile;
- verificarea respectării regulilor de bunăstare a animalelor în timpul transportului (conform prevederilor Reg. (CE) nr. 1/2005) și în timpul tăierii, în toate unitățile aprobate pentru taierea mieilor (conform prevederilor Reg. (CE) nr. 1099/2009), inclusiv verificarea modului de completare al formularelor de mișcare;
- transportul mieilor trebuie efectuat numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar, iar animalele vor fi însoțite de certificate veterinare care să ateste sănătatea acestora, precum și de documente care să cuprindă informații despre lanțul alimentar.

Carnea de miel

- loturile de carne de miel trebuie livrate din abatoare însoțite de certificate sanitare veterinare, conform modelului stabilit în Ordinul 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, cu modificările și completările ulterioare;
- marcarea cărnii (carcaselor) de miel rezultate în urma sacrificărilor în abatoare autorizate sanitar veterinar pentru schimburi intracomunitare se realizează cu o marca de sănătate de formă ovală, cu respectarea prevederilor Ordinului președintelui ANSVSA nr. 10/2008, cu modificările și completările ulterioare;

În cazul cărnii de miel, cu ocazia controalelor se vor avea în vedere și următoarele aspecte:

- verificarea respectării temperaturilor pe timpul transportului pentru carnea de miel (în stare refrigerată sau congelată), inclusiv modul de marcarea și etichetarea acesteia;
- verificarea condițiilor de depozitare și comercializare a cărnii de miel.

Este interzisă depozitarea și comercializarea cărnii de miel în spații improvizate, în care nu sunt asigurate o temperatură adecvată și condiții de igienă corespunzătoare.

Ouă și produse din ouă destinate consumului uman

- producătorii și comercianții care valorifică ouă pentru consum uman, precum și fermele producătoare și centrele de ambalare ouă trebuie să fie supuse autorizării/înregistrării sanitare veterinare, conform legislației în vigoare;
- transportul ouălor trebuie efectuat numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar, iar pe întreaga perioadă de depozitare și comercializare trebuie asigurate condiții de temperatura și igienă corespunzătoare;
- ouăle trebuie să fie marcate cu codul producătorului și să provină din centre de ambalare ouă autorizate în conformitate cu cerințele Reg. (CE) nr. 589/2008 privind standardele de comercializare a ouălor, cu modificările și completările ulterioare;
- examenul ovoscopic va fi efectuat de către personalul sanitar veterinar din cadrul CSVSA pentru ouăle valorificate în piețele agroalimentare și în târguri, de către producătorii particulari;
- ouăle cu coaja crăpată sau lovită vor fi retrase de la vânzare și vor fi dirijate către o unitate de neutralizare.

Lapte si produse 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, conform prevederilor Ordinului președintelui ANSVSA nr. 111 /2008, cu modificările și completările ulterioare;

- 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, crescute în exploatații autorizate/inregistrate 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 din localitățile de origine, conform prevederilor Ordinului președintelui ANSVSA nr. 111 /2008, cu modificările și completările ulterioare;

- brânzeturile obținute în centrele de prelucrare a laptelui și care sunt destinate comercializării directe către consumatorul final pot fi expuse la vânzare, în spațiile 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, inox, ceramic etc);

- brânzeturile trebuie protejate corespunzător împotriva contaminării pe durata transportului și expunerii la vânzare către consumatorul final. Sunt permise transportul și păstrarea în vederea vânzării directe către consumatorul final a brânzeturilor, în recipiente confecționate tradițional din lemn (putini), cu condiția ca 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 în centrele de prelucrare a laptelui 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 imprimate;
- 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 în centrele de prelucrare a laptelui trebuie să fie sigure pentru sănătatea consumatorilor și să nu conțină germeni patogeni care să producă toxiinfecții 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 în centrele de prelucrare a laptelui.