



SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANȚA ALIMENTELOR

Nr. 23627 /23.11.2023

CĂTRE,
Colegiul Prefectural al județului BOTOȘANI

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

Urmare al Ordinului Prefectului nr. 477/06.11.2023, prin care se convoacă membrii Colegiului Prefectural al județului Botoșani în sesiunea ordinară, pentru luna NOIEMBRIE, organizată în data de 28.11.2023, 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 de Iarnă 2023.

Cu stimă,

Director executiv,
Dr. Harabagiu Teodor





Măsurile de supraveghere și control pentru perioada premergătoare și în timpul Sărbătorilor de Iarnă 2023

Pentru asigurarea unui grad înalt de protecție a sănătății consumatorilor, având în vedere faptul că în perioada Sărbătorilor de Iarnă crește consumul de alimente, în special de carne de porc, în scopul prevenirii apariției toxiinfecțiilor alimentare, precum și pentru prevenirii răspândirii Pestei Porcine Africane (PPA), vom dispune intensificarea controalelor oficiale în unitățile autorizate/înregistrate sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor de pe raza județului Botoșani.

Se vor verifica următoarele activități din unități de tip:

- abatoare;
- unități de tranșare;
- depozite frigorifice;
- carmangerii/măcelării;
- unități de alimentație publică de tip pizzerii, cantine, unități de catering, restaurante care livrează hrană preparată consumatorilor finali în incinte sau în sistem de livrare la comandă, take-away, drive-in, etc.;
- pensiuni turistice;
- brutării, cofetării, patiserii, laboratoare de cofetărie/patiserie
- unități de tip hipermarket/supermarket, magazine alimentare;
- depozite pentru legume și fructe;
- târguri și expoziții.

Se va pune accentul pe verificarea condițiilor de igienă, a conformității documentelor însoțitoare, menținerea regimului termic recomandat de producător, asigurarea trasabilității, etichetarea și marcarea produselor.

Se vor efectua controale oficiale tematice pentru verificarea modului de respectare de către operatorii din sectorul alimentar, a condițiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, referitoare la producerea, procesarea, transportul, depozitarea și comercializarea cărnii de porc, a modului de marcare și certificare a cărnii proaspete, a cărnii tocate, a cărnii preparate și a produselor din carne de porc sau care conțin carne de porc, în conformitate cu cerințele Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2023/594 al Comisiei de stabilire a măsurilor speciale de combatere a pestei porcine africane (PPA) cu modificările și completările ulterioare.





Medicii veterinari din cadrul circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale/LSVSA, precum și medicii veterinari de liberă practică împuterniciți (concesionari) vor elibera proprietarilor sau vânzătorilor care se prezintă cu probe pentru examinarea cărnii de porc domestic/mistreț destinată consumului propriu, o dovadă scrisă ce cuprinde rezultatul examinării, conform modelului de buletin de examinare pentru decelarea *Trichinella* spp. .

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 remedierea tuturor deficiențelor și vor aplica sancțiuni în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare în vigoare.

DSVSA va informa consumatorii prin intermediul mass media de la nivel local, în vederea conștientizării populației asupra riscurilor pentru sănătate care decurg din achiziționarea cărnii de porc provenite de la animale tăiate în spații neautorizate, fără supravegherea sanitară veterinară și din consumul cărnii de porc ce nu a fost testată pentru identificarea *Trichinella* spp.

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. 2465/2023 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare aplicabile ouălor și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 589/2008 al Comisiei;





- 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 și 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 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/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 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.

Medicii veterinarilor 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.

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.

Se vor efectua controale în trafic privind respectarea condițiilor sanitare veterinare de transport produse alimentare în echipe mixte.

Dr. ZELINCA RODICA
SEF SCOSA


