



Nr. 8983 / 23.04.2024

Măsurile de supraveghere și control pentru perioada premergătoare și în timpul Sărbătorilor Pascale 2024 pentru protejarea sănătății și a siguranței cetățeanului

ANSVSA acționează pentru apărarea sănătății umane și animale, a bunăstării animale asigurând astfel un nivel ridicat de siguranță a produselor alimentare și a hranei pentru animale.

În conformitate cu legislația în vigoare și regulamentul de organizare și funcționare a ANSVSA, unul dintre domeniile principale de activitate este și siguranța alimentelor.

Sistemul de control pentru siguranța alimentelor are rolul de a contribui în modul cel mai eficient posibil la garantarea siguranței alimentelor și asigurarea unui nivel înalt de protecție a sănătății consumatorilor prin intermediul instrumentelor sistemelor de control oficial care să permită realizarea unui sistem de monitorizare a siguranței alimentelor eficient având în vedere și necesitatea implementării cerințelor prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 625 / 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele .

DSVSA Botosani a demarat controale în unitati 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, produsele din carne, lapte și produse din lapte și ouăle destinate consumului uman, precum și alte alimente de origine animală și non animală.

Se vor verifica următoarele activități din unități de tip:

- abatoare, unități tranșare, procesare carne;
- procesare lapte;
- carmangerii, măcelarii, etc;
- unitati 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 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.

Menționăm faptul că la unitățile de abatorizare controlul este asigurat permanent de către medici veterinari, astfel încât să nu avem niciun risc la carnea livrată către unități de procesare sau carmangerii, măcelării, unități ce vând direct către consumatorul final .

În vederea conștientizării consumatorilor asupra riscurilor pentru sănătatea publică care decurg în cazul tăierii animalelor în spații neautorizate și fără supraveghere sanitară veterinară, cumpărarea de produse alimentare de la persoane necunoscute, DSVSA va emite





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
BOTOȘANI

comunicate de presă prin care vor recomanda ca aprovizionarea consumatorilor cu carne de miel să se facă numai din unități înregistrate sanitar veterinar.

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, DSVSA Botoșani 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.

Cu ocazia controalelor oficiale vor fi verificate condițiile sanitare veterinare și aplicarea normelor de aplicare a bunelor practici de igiena și de producție cu 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/înregistrate 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.

Pe teritoriul județului Botoșani sunt cinci unități autorizate sanitar veterinar pentru sacrificare miei, nu au fost solicitări pentru deschiderea de puncte temporare de sacrificare miei.

Carnea de miel





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
BOTOȘANI

- 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 etichetare a 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 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/înregistrate sanitar veterinar;





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
BOTOȘANI

- 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.

DSVSA Botoșani asigură permanența în perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale 2024 și va efectua controale în toate unitățile de comercializare produse alimentare și obiective de alimentație publică în vederea urmăririi responsabilităților operatorilor economici care produc, depozitează, manipulează, transportă și valorifică produse alimentare pentru evitarea riscurilor de toxiinfecție alimentare.

Serviciul Control Oficial Siguranța Alimentelor din cadrul DSVSA Botoșani este alcătuit din două birouri: Biroul Control Oficial Siguranța Alimentelor de Origine Animală și Biroul Control Oficial Siguranța Alimentelor de Origine Nonanimală.





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
BOTOȘANI

Controalele din perioada Sărbătorilor Pascale vin ca o continuare a controalelor desfășurate până acum de către inspectorii DSVSA Botoșani, astfel până la această dată controalele efectuate de către inspectorii din cadrul serviciului de control oficial siguranța alimentelor și a celor cinci circumscripții sanitare veterinare zonale au acoperit activitatea de control al unităților de profil din județ conform Programului Strategic aprobat prin Ordinul ANSVSA nr. 35/2016 actualizat prin Ordinul ANSVSA nr. 66/2022 și Ordinul ANSVSA nr. 185/2022, în ceea ce privește frecvența controalelor și a numărului de probe prelevate pe fiecare categorie de produse alimentare ce au la bază materii prime de origine animală și nonanimală (reprezentate de carne, lapte, ouă, pește, miere, legume, fructe, cereale, etc).

Biroul Control Oficial Siguranța Alimentelor de Origine Animală a desfășurat în perioada 01.01-23.04.2024 activități privind controlul oficial în scopul verificării respectării normelor sanitare veterinare de siguranța alimentelor în unități care produc, prelucrează, procesează, depozitează, transportă, valorifică și comercializează alimente de origine animală, în componența biroului existând 5 consilieri - medici veterinari și 19 medici veterinari oficiali la Ordinul 64/2007 modificat (MVO).

Au fost efectuate **805 controale** ca urmare a Programului strategic pentru anul 2024 precum și a notelor de serviciu emise de către A.N.S.V.S.A, din care **201 controale la unități autorizate și 604 controale la unități înregistrate sanitar veterinar și 34 audituri la unități autorizate sanitar veterinar** pentru schimburi intracomunitare.

Au fost analizate în LSVSA un număr de **127 probe de la unități autorizate** respectiv **101 probe** din unitățile înregistrate sanitar veterinar.

Ținând cont de derularea programului RAM privind izolarea și identificarea E. coli sintetizatoare ESBL/AmpC și carbapenemaze în trim. I 2024 au fost recoltate un număr de 4 probe din unități de carmangerie și măcelărie.

În cadrul **Biroului Control Oficial Siguranța Alimentelor de Origine Non Animală**, în perioada 01.01-23.04.2024 au fost efectuate un număr total de **479 controale**, din care 184 controale au fost prin Programul de Supraveghere și Control, 48 de controale au fost tematice prin Note de Serviciu, 4 recontroale, 4 controale în urma unor sesizări. Au fost efectuate de către inspectorii Ordinului ANSVSA nr. 113/2008 un număr de 254 controale.

Conform legislației naționale operatorii din industria alimentară sunt obligați să-și desfășoare programe de autocontrol în vederea verificării calității produselor ce sunt puse pe piață. Astfel în perioada de la începutul anului până în prezent au fost analizate în laboratorul sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor Botoșani un număr de 588 de probe.

Menționăm faptul că sunt controlate în permanență toate produsele de origine animală și nonanimală care sunt comercializate sau intră în procesare în unitățile de profil atât cu origine România cât și cele din import sau comerț intracomunitar.

Suplimentar, România este conectată în permanență la Sistemul Rapid de Alertă pentru Alimente și Furaje - SRAAF, este un instrument prin care se realizează un schimb de informații între Autoritățile Competente Centrale pentru alimente și furaje din cadrul Statelor Membre în cazurile în care s-a identificat un risc la nivelul Uniunii Europene pentru sănătatea





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
BOTOȘANI

publică și au fost luate măsuri adecvate cum ar fi reținerea, retragerea, confiscarea sau respingerea produselor în cauză.

Scopul SRAAF este :

- Prevenirea pătrunderii pe piață sau asigurării retragerii de pe piață ori de la consumatorul final a alimentelor care prezintă un risc pentru sănătatea publică;

- Prevenirea pătrunderii în consumul animalelor a unor furaje care pot afecta indirect sănătatea publică;

- Prevenirea pătrunderii pe piață a oricărui material sau produs care vine ori poate să vină în contact cu alimentele și furajele și poate să prezinte un risc pentru sănătatea publică;

- Informarea rapidă între autoritățile competente în domeniul siguranței alimentelor, la cele trei niveluri, central, județean și local, asupra pericolelor sau riscurilor cu privire la alimente și la furajele care nu îndeplinesc cerințele impuse de legislația privind siguranța alimentelor, astfel încât acestea pot să constituie un factor de risc în lanțul alimentar pentru consumatori.

- Schimbul rapid de informații între Comisia Europeană și Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, în calitate sa de coordonator la nivel național al Sistemului rapid de alertă și de punct de contact cu Sistemul de Alertă pentru Alimente și Furaje European (Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF).

Au fost aplicate în perioada 01.01-23.04.2024 un număr total de **38 sancțiuni contravenționale** din care 2 avertismente și **36 sancțiuni contravenționale** în valoare totală de **427.600 lei**, ca urmare a neconformităților de tipul depozitării neconforme, în condiții de igienă și de întreținere necorespunzătoare, a neetichetării și ambalării necorespunzătoare de produse alimentare de origine animală și nonanimală, pentru neasigurarea lanțului frigorific recomandat de producător - au fost reținute oficial 182 kg produse de origine animală.

Nu au fost cazuri de toxiinfecții alimentare ca urmare a consumului de alimente de origine animală/ nonanimală în perioada 01.01-23.04.2024.

Director executiv,
Dr. Teodor HARABAGIU

