

**AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR IAȘI
Iasi, Aleea M. Sadoveanu, nr. 10, tel: 0232-267501; 0232-267502; Fax. 0232-277305; e-mail: office-iasi@ansv.ro

Nr. 6553/23.03.2016

CĂTRE,

INSTITUTIA PREFECTULUI IAȘI,

In atenția,

Domnului Prefect Marian GRIGORAS

Subiect: masuri care trebuie dispuse pentru prevenirea toxiiinfecțiilor alimentare în perioada Sărbătorilor Pascale 2016

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

În acest sens vă facem următoarele precizări (pe care avem rugămintea, în măsura în care este posibil de a fi aduse la cunostința primariilor din teritoriu):

Sacrificarea mieilor, în perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale, trebuie să se facă cu respectarea legislației sanitare veterinare și se va realiza în *unitati de abatorizare autorizate sanitare veterinare pentru sacrificarea de ovine* publicată pe site-ul ANSVSA. În cazuri excepționale, sacrificarea mieilor se poate realiza și în *locurile organizate în condițiile legii și amenajate temporar* în care se asigură supraveghere sanitară veterinară și în care sunt respectate cerințele de igienă stabilite în Reg. (CE) 852/2004 (cerințe generale de igienă pentru alimente) și în Reg. (CE) 853/2004 (privind bunăstarea animalelor și gestionarea materialului cu risc specific-MRS). Decizia privind sacrificarea mieilor în locurile special amenajate temporar, revine DSVSA, numai în cazul în care există *solicitari scrise din partea primariilor/prefecturii pentru organizarea unor asemenea locuri*. Decizia din partea DSVSA privind aprobarea locurilor speciale pentru sacrificarea mieilor se va realiza ținând cont de următoarele aspecte:

- distanțele mari față de abatoarele autorizate sanitare veterinare pentru schimburi intracomunitare;
- numărul mare de miei destinați sacrificării în această perioadă;
- asigurarea la nivel local a numărului suficient de personal sanitar veterinar permanent care să realizeze controlul ante-mortem și post-mortem al animalelor și care să poată dispune măsuri în cazurile în care se constată încălcări ale prevederilor legislației în vigoare.

Funcționarea locurilor de sacrificare a mieilor este permisă numai în perioadele 23.03.-27.03.2016 și 14.04.-03.05.2016 între orele 07:00- 17:00

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

- 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;
- verificare respectării regulilor de bunăstare a animalelor în timpul transportului și în timpul tăierii, 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*, ce să ateste sănătate acestora, precum și de documente, care să cuprindă informații despre *lanțul alimentar*

Carnea de miel

- mieii sacrificați trebuie însoțiți de certificate sanitare – veterinar și marcați;
- marcarea carcaselor de miel rezultate în urma sacrificărilor din abatoare trebuie să fie realizată cu marcă de sănătate ovală, conform ORD 10/2008 al ANSVSA;
- *carnea de miel rezultată în urma sacrificărilor în locurile amenajate temporar, va fi obținută numai la cererea directă a consumatorilor și nu poate fi livrată către alte unități din domeniul alimentar înregistrate/autorizate sanitar-veterinar;*
- *marcarea cărnii (carcaselor) de miel rezultate în urma sacrificării în locurile amenajate temporar, va fi realizată cu o marcă de sănătate de formă rotundă, cu un diametru de 3,5 cm, în interiorul căreia să fie înscrise indicativul județului, urmat de codul numeric acordat de DSVSA județean.*

Ouă destinate consumului uman

Pentru producătorii și comercianții ce valorifică ouă pentru consum se vor avea în vedere următoarele aspecte:

- transportul ouălor trebuie efectuat numai în mijloace auto autorizate sanitar-veterinar, concomitent cu asigurarea condițiilor de temperatură și igienă corespunzătoare pe întreaga perioadă de depozitare și comercializare
- ouăle trebuie să fie marcate cu codul producătorului, să provină din centre de ambalare ouă
- înainte de comercializare, ouăle valorificate în piețele agroalimentare vor fi supuse examenului ovoscopic efectuat de către personalul sanitar-veterinar
- ouăle cu coaja crăpată sau lovită vor fi retrase de la comercializare 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, eliberate de către DSVSA județene, conform prevederilor ORD 111/ al ANSVSA;
- laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final 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 din localitățile de origine, conform prevederilor ORD 111/ 2008 al ANSVSA;
- brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către micii producători 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, ceramică etc);
- brânzeturile trebuie protejate corespunzător împotriva contaminării, pe durata transportului și a expunerii la vânzare către consumatorul final (de ex: în recipiente din material plastic, pungi din plastic incolore etc). 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 de micii producători 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 de către micii producători, 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 micii producători.

La nivelul DSVSA județeană, al Circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, (CSVSA) și al Circumscripțiilor sanitare veterinare zonale (CSVZ), în perioadele **23.03-27.03.2016** (Sarbatorele Pascale Catolice) și **14.04-03.05.2016** (Sarbatorele Pascale Ortodoxe), va fi asigurata permanenta, inclusiv in zilele de sambata si duminica

Cu stimă,

DIRECTOR EXECUTIV,
Dr. Gabriel CIOBANU



DIRECTOR EXECUTIV ADJUNCT,
Dr. Ioan Vasile GABORAN

ȘEF SERVICIU CATAGRAFIE,
INREGISTRARE, EVALUARE, TRACES
Dr. Denisa TALEF