



**AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DIRECTIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA  
ALIMENTELOR  
BOTOSANI**

Nr. 3823 din 22.03.2010

**CATRE,  
COLEGIUL PREFECTURAL BOTOSANI**

**MASURI SANITARE VETERINARE CARE SE VOR INTREPRINDE IN PERIOADA  
SARBATORILOR DE PRIMAVARA 2010**

În scopul prevenirii apariției toxiinfecțiilor alimentare în perioada Sărbătorilor Pascale, când în mod tradițional consumul unor cantități de alimente de origine animală crește considerabil, este necesară intensificarea acțiunilor de supraveghere sanitară veterinară. Ca urmare, se impune întreprinderea unor măsuri suplimentare concentrate asupra modului în care sunt produse, depozitate, transportate și valorificate carnea de miel și ouăle destinate consumului uman, precum și alte produse sau alimente de origine animală.

În acest sens, DSVSA Botosani, va dispune următoarele măsuri:

**I. Referitor la măsurile tehnico-administrative care trebuie luate de la nivelul D.S.V.S.A. :**

În baza unui program de lucru stabilit, personalul circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, în perioada premergătoare sărbătorilor Pascale 2010, va fi verificat modul în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare din toate piețele agro-alimentare, în unitățile de depozitare, de valorificare și de alimentație publică și va fi sancționată orice încălcare a prevederilor legislației sanitare veterinare în vigoare.

Totodată, în perioada 24.03 - 04.04.2010 va fi asigurată permanența, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică, va fi afișat la sediul CSVSA programul de lucru, persoana responsabilă și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspecte privind nerespectarea normelor sanitare veterinare.

DSVSA Botosani a înștiințat în scris Primăriile asupra obligațiilor pe care le au autoritățile locale în sprijinirea respectării legislației sanitare veterinare.

De asemenea, în cazul în care există posibilitatea amenajării temporare de către administrațiile piețelor, a unor spații în care să poată fi asigurate condițiile de igienă pentru tăierea și prelucrarea primară (jupuire și eviscerare parțială) a mieilor și ieșilor, primăriile au obligația să anunțe direcțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vederea asigurării personalului de specialitate pentru supravegherea sanitară veterinară a desfășurării acestor activități și controlul sanitar veterinar al animalelor vii și produselor obținute de la acestea.

Târgurile de animale sau punctele volante de sacrificare a mieilor organizate de către administrația piețelor sau târgurilor, cu aprobarea primăriilor și avizul direcțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, vor fi supravegheate permanent de medici veterinari oficiali pe toată durata

funcționării acestora. Pana la aceasta data nu s-a inregistrat nici o solicitare pentru avizarea punctele volante de sacrificare a mieilor .

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

**II. Referitor la măsurile care vor fi luate de DSVSA Botosani , pentru produsele de origine animală :**

**A. Carnea de miel**

Se va realiza prin personalul de specialitate :

- identificarea și monitorizarea tuturor producătorilor și comercianților care taie miei și prelucrează carne de miel precum și a tuturor fermelor sau gospodăriilor particulare de unde vor fi livrate animalele pentru tăiere;
- controlul stării de sănătate al animalelor și admiterea pentru sacrificare în vederea consumului public numai a animalelor sănătoase, crescute în gospodării, ferme și localități indemne de boli transmisibile;
- verificarea respectării regulilor de protecție a animalelor în timpul transportului, abatorizării sau tăierii, cu modificările și completările ulterioare, în toate unitățile aprobate de tăiere conform prevederilor Ordinului M.A.A.P. nr. 180/2006, inclusiv verificarea formularelor de mișcare;
- verificarea condițiilor privind transportul mieilor sau a cărnii de miel care trebuie efectuat numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar și însoțit de certificate veterinare care să ateste sănătatea acestora;
- verificarea depozitării și comercializării 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 modului în care sunt marcate carcusele de miel și interzicerea comercializării acestora în cazul în care nu sunt respectate prevederile Ordinului Președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor 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, publicat în Monitorul Oficial al României nr. 221/21.03.2008;
- verificarea documentelor legale care însoțesc transportul și care atestă că produsele au fost supuse controlului sanitar veterinar.

**B. Sacrificarea mieilor în locuri special amenajate temporar**

Spațiile avizate temporar pentru sacrificarea mieilor trebuie să dispună de următoarele facilități :

- separare fizică, astfel încât sacrificarea mieilor să nu producă disconfort cumpărătorilor;
- spații special amenajate pentru cazarea animalelor și cu posibilități după caz de adăpare;
- sistem de alimentare cu apă potabilă și apă caldă;
- facilități de colectare și stocare în vederea dirijării la unități de ecarisare a sângelui și subproduselor necomestibile rezultate din sacrificarea animalelor;
- facilități de colectare a materialelor cu risc specific (splina și ileonul de la ovinele de toate vârstele, craniul inclusiv creierul și ochii, amigdalele și măduva spinării de la ovinele în vârstă de peste 12 luni), și de dirijare a acestora la unități de incinerare. Dirijarea subproduselor la unitățile de ecarisare și a MRS-urilor la incineratoare intră în responsabilitatea primăriei sau administratorului locului de sacrificare, pentru care va prezenta medicului veterinar oficial confirmarea din partea unității de transformare.

Aplicarea mărcii de sănătate pe carcusele de miel se va face numai după efectuarea examinării post-mortem de către medicul veterinar care asigură supravegherea sanitară-veterinară a locului amenajat pentru sacrificarea mieilor. Pentru carnea de miel produsă în spațiile amenajate temporar de către administrațiile piețelor, D.S.V.S.A. va asigura **mărci de sănătate, de formă rotundă, conform Ordinului ANSVSA nr. 10/2008.**

Funcționarea acestor locuri de sacrificare a mieilor este permisă numai în perioada **24.03 – 04.04.2010**. Este interzisă organizarea de locuri speciale pentru sacrificarea mieilor în zonele în care au fost impuse restricții pe motive de sănătate a animalelor.

### **C. Sacrificarea mieilor în abatoare**

În perioada sărbătorilor de primăvară (24.03-04.04.10), prin derogare de la prevederile Regulamentului (CE) nr. 853/2004, se pot sacrifica miei și în abatoarele autorizate sanitar veterinar pentru sacrificarea de porcine sau bovine care nu dispun de echipamente și facilități speciale pentru sacrificarea ovinelor cu respectarea bunăstării animalelor, facilitați de colectare a materialelor cu risc specific (splina și ileonul de la ovinele de toate vârstele, craniul inclusiv creierul și ochii, amigdalele și măduva spinării de la ovine în vârstă de peste 12 luni) și de dirijare a acestora la unități de incinerare.

### **D. Ouă și produse din ouă destinate consumului uman.**

Se va realiza :

- identificarea și monitorizarea tuturor producătorilor și comercianților care valorifică ouă pentru consum uman și a tuturor fermelor producătoare și a centrelor de ambalare ouă;
- verificarea condițiilor privind transportul ouălor care trebuie efectuate numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar și suspendarea autorizării sanitare veterinar pentru mijloacele de transport care nu mai îndeplinesc condițiile sanitare veterinar;
- verificarea depozitării și comercializării ouălor și interzicerea desfășurării activității în spații improvizate în care nu este asigurată temperatura și starea de igiena corespunzătoare;
- interzicerea comercializării ouălor care nu provin din centre de ambalare ouă autorizate în conformitate cu Regulamentul nr. 589/2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului nr. 1234/2007 cu privire la standardele de comercializare aplicabile ouălor.
- efectuarea examenului ovoscopic de către personalul veterinar din cadrul circumscripțiilor sanitare veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru ouăle valorificate de către producătorii particulari precum și verificarea modului în care sunt îndeplinite condițiile de desfășurare a acestora în piețele agroalimentare;
- interzicerea comercializării ouălor cu coaja crapată sau lovită, retragerea de la vânzare a acestora și dirijarea pentru valorificare în scopuri tehnice, confiscarea sau distrugerea acestora;
- verificarea modului în care sunt marcate ouăle, conform cu prevederile Regulamentului CE nr.589/2008 privind regimul de comercializare a ouălor.

### **E. Lapte / Produse din lapte**

Comercializarea laptelui și brânzeturilor în piețele agroalimentare și târguri, de către producătorii agricoli, se poate realiza în baza documentelor de înregistrare sanitară veterinară, eliberate de către Direcțiile Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor județene, conform prevederilor Ordinului 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 .

Producătorii 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 liberă practică din localitățile de origine.

Brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către producătorii agricoli, 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, ceramică, etc).

Brânzeturile trebuie protejate corespunzător împotriva contaminării pe durata maturării, transportului și a expunerii la vânzare către consumatorul final (exemplu: în recipiente din material plastic, pungă sau saci 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

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 alimentară, 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 tăblite 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 toxii infecții 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.

#### **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 marcarea și certificarea produselor de origine animală având în vedere prevederile Ordinului ANSVSA nr. 10/2008.

#### **Depozitarea și transportul cărnii proaspete**

Carnea provenită din abatoarele autorizate va fi depozitată cu respectarea condițiilor de igienă și a condițiilor de temperatură prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și în Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Carnea provenită din sacrificările efectuate în locurile special amenajate temporar pentru sacrificarea mieilor va fi comercializată direct consumatorului final, imediat după sacrificare, examinare și marcare. Este interzis transportul cărnii în alte locuri în scopul comercializării, precum și expunerea pentru o perioadă prelungită de timp la temperatura mediului ambiant.

Lista cu persoanele nominalizate prin decizia directorului direcției sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor să răspundă de această acțiune, lista cu circumscripțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor pe raza cărora se va desfășura această acțiune și numerele de telefon la care pot fi contactate persoanele nominalizate, va fi transmisă la ANSVSA .

În vederea realizării controalelor D.S.V.S.A. Botosani, va realiza echipe mixte de control și cu reprezentanții Direcției de Sanatate Publică Botosani .

**Director coordonator,  
Dr. Minodora Vasiliu**

Intocmit ,  
Sef S.I.V.E. : Dr. Sibeche Gabriela

