



COMUNICAT DE PRESA



În perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale, Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, prin intermediul structurilor de control de la nivel național, a demarat controalele tematice specifice, pentru a asigura cetățenilor un comerț cu alimente sigure.

Aceste acțiuni vor include toți medicii veterinari din cadrul Direcțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA) județene, circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor (CSVSA) dar și a circumscripțiilor sanitare veterinare zonale (CSVZ). Controalele urmăresc respectarea condițiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor din toate târgurile de animale, piețele agro-alimentare, unitățile de tăiere, procesare, depozitare, comercializare și unitățile de alimentație publică.

DSVSA Suceava a stabilit un program de lucru pentru perioada 05.03.2018 – 07.04.2018, în baza căruia medicii veterinari vor efectua controale și verificări ale modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare, în obiectivele supuse controlului sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Astfel, în perioada 05.03.2018 – 07.04.2018 este asigurată permanența la nivelul DSVSA Suceava, CSVSA și CSVZ, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică. La sediul acestora vor fi afișate programul de lucru, numele medicului veterinar responsabil și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspect privind nereguli în domeniul siguranței alimentelor.

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

Pentru eficientizarea acestor acțiuni, medicii veterinari vor solicita, ori de câte ori consideră necesar, sprijinul altor autorități competente județene/locale (Primării, Consilii Județene, Instituții ale Prefectului, ANAF, ANPC, MS etc) în vederea organizării unor acțiuni comune de inspecție și control, în limita competențelor stabilite prin legislația în vigoare și în baza protocoalelor de colaborare încheiate cu alte autorități.

Acțiunile de control vor avea în vedere modul în care sunt respectate următoarele cerințe:

#### **A. Animalele destinate sacrificării**

- fermele/exploatațiile de unde vor fi livrate animalele pentru tăiere, precum și operatorii din domeniul alimentar care desfășoară activități de procesare, depozitare, transport/distribuție și comercializare a cărnii de miel și a produselor derivate din aceasta dețin autorizare/înregistrare sanitară veterinară eliberată în conformitate cu prevederile legislației în vigoare;
- vor fi admise pentru sacrificare în vederea consumului public numai animalele cu o stare corespunzătoare de sănătate și care sunt identificate conform legislației în vigoare, crescute în ferme, localități și zone indemne de boli transmisibile;
- respectarea regulilor de bunăstare a animalelor în timpul transportului, abatorizării sau tăierii, conform prevederilor legale, iar formularele de mișcare să fie completate corespunzător;
- transportul mieilor pentru tăiere să fie efectuat numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar și însoțit de certificate sanitare veterinare, care să ateste sănătatea acestora, precum și de documente privind informațiile lanțului alimentar, conform modelului stabilit de ANSVSA;

- sacrificarea mieilor se realizează în unități de abatorizare autorizate sanitar veterinar pentru schimburi intracomunitare pentru sacrificarea de ovine, publicate pe site-ul ANSVSA.
  - în cazuri excepționale, sacrificarea mieilor poate fi realizată și în spații amenajate temporar, organizate în condițiile legii în care să se asigure supravegherea sanitară veterinară și în care sunt respectate condițiile prevăzute de legislație.
  - spațiile amenajate temporar pentru sacrificarea mieilor trebuie să fie situate în zone în care nu au fost impuse restricții din motive de sănătate a animalelor;
  - activitatea de sacrificare a mieilor în spații amenajate temporar se realizează numai în perioada 30.03 – 15.04.2018, între orele 06.00-17.00.
- DSVSA Suceava va permite înființarea spațiilor amenajate temporar numai în condiții în care:
- în aceste spații amenajate temporar sunt respectate condițiile generale și specifice de igienă, sănătate și bunăstare a animalelor, gestionare a subproduselor de origine animală nedestinate consumului uman și de eliminare a deșeurilor, stabilite de legislația sanitară veterinară;
  - există un număr suficient de medici veterinari oficiali instruiți corespunzător cu privire la efectuarea examenului ante și post-mortem, care să poată dispune măsuri asupra cărnii, în cazurile în care constată încălcări ale prevederilor legislației în vigoare la nivelul spațiilor amenajate temporar.

## **B. Carnea de miel**

- loturile de carne de miel sunt livrate din abatoare însoțite de certificat sanitar veterinar;
- carnea de miel rezultată în urma sacrificărilor în spațiile amenajate temporar, se obține numai la cererea directă a consumatorilor și numai după efectuarea examenului ante și post mortem, neputând fi livrată în vederea comercializării către alte unități din domeniul alimentar înregistrate/autorizate sanitar veterinar;
- marcarea carcaselor de miei se realizează cu respectarea prevederilor legale referitoare la marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman;
- marcarea cărnii de miel, rezultată în urma sacrificărilor în spațiile amenajate temporar, se realizează cu o marcă de sănătate de formă rotundă cu diametrul de 3,5 cm, în interiorul căreia este înscris indicativul județului urmat de codul numeric acordat de DSVSA județeană;
- depozitarea și comercializarea cărnii de miel trebuie să se realizeze în spații adecvate, cu asigurarea temperaturii și stării de igienă corespunzătoare;
- respectarea pe timpul transportului a temperaturilor pentru carnea de miel în stare refrigerată sau congelată.

## **C. Ouăle și produse din ouă destinate consumului uman**

- producătorii și comercianții care valorifică ouă pentru consum uman, fermele producătoare și centrele de ambalare ouă, trebuie să fie autorizate/înregistrate sanitar veterinar conform legislației sanitare veterinare în vigoare;
- transportul ouălor să se efectueze numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar, iar pe întreaga perioadă de depozitare și comercializare să fie asigurate temperatura și igiena corespunzătoare;
- ouăle sunt marcate cu codul producătorului și provin din centre de ambalare ouă autorizate în conformitate cu prevederile privind standardele de comercializare aplicabile ouălor;
- examenul ovoscopic este efectuat de către personalul veterinar din cadrul circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor pentru ouăle valorificate de către

producătorii particulari în piețele agroalimentare și târguri;

– ouăle cu coaja crapată sau lovită sunt retrase de la comercializare și sunt dirijate către o unitate de neutralizare sau prelucrare tehnică;

#### **D. Lapte și produse din lapte**

– micii producători care comercializează lapte și brânzeturi în piețele agroalimentare și târguri, trebuie să fie înregistrați sanitar-veterinar, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr.111/2008;

– laptele crud care este destinat vânzării directe sau prelucrării în brânzeturi, provine de la animale sănătoase, crescute în ferme/exploatații autorizate/înregistrate sanitar veterinar și care nu suferă de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui;

– micii producători care vând direct lapte crud și produse din lapte către consumatorul final în piețele agroalimentare și târguri, trebuie să dețină carnete de sănătate pentru animalele de la care provine laptele, conform Ordinului mai sus menționat;

– brânzeturile destinate comercializării de către micii producători, trebuie expuse la vânzare, în spații special amenajate din piețe agroalimentare și târguri, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi) confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat (plastic, ceramică, inox etc);

– brânzeturile să fie protejate corespunzător împotriva contaminării pe durata transportului și a expunerii la vânzare către consumatorul final (de exemplu: în recipiente din material plastic, pungi din plastic etc);

– în cazul în care, transportul și păstrarea brânzeturilor în vederea vânzării directe către consumatorul final se realizează în recipiente confecționate tradițional din lemn (putini), acestea trebuie să fie curate și identificate corespunzător, pentru asigurarea trasabilității produselor și prevenirea contaminării;

– comercializarea brânzeturilor în piețele agroalimentare și târguri, 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;

– este asigurată trasabilitatea brânzeturilor obținute de micii producători, prin utilizarea unor metode de identificare/etichetare, care să conțină mențiuni referitoare la denumirea produsului, numele producătorului, locul producerii, data obținerii, 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 plăci și/sau panouri aplicate deasupra sau în dreptul produsului prezentat etc.

#### **E. Peștele și produsele din pescuit**

– spațiile și locurile unde se comercializează peștele și produsele din pescuit trebuie să fie înregistrate sanitar-veterinar și să îndeplinească condițiile stabilite pentru desfășurarea acestor activități;

– sunt respectate condițiile stabilite de legislația în vigoare cu privire la transportul, depozitarea și expunerea spre comercializare a peștelui și produselor din pescuit;

– gheața utilizată pentru menținerea temperaturii peștelui și produselor din pescuit proaspete, trebuie să fie obținută numai din apă potabilă și să fie asigurată pe întreaga perioadă de expunere;

– este asigurată trasabilitatea peștelui și produselor din pescuit prin etichete și alte documente

însoțitoare, inclusiv dacă acestea provin din acvacultură (sistem de creștere controlată) sau sunt capturate (pescuite) din mediul sălbatic;  
– peștele și produsele din pescuit nu sunt infestate cu paraziți vizibili și sunt corespunzătoare din punct de vedere al examenului organoleptic.

**Alte produse alimentare tradiționale:** cozonaci, prăjituri, produse de panificație, legume de sezon, etc. se pot comercializa în spații amenajate și înregistrate sau autorizate sanitar veterinar, sub controlul personalului de specialitate.

În cazul în care, cu ocazia controalelor sanitare veterinare, se constată că nu sunt respectate condițiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, în funcție de gravitatea abaterilor constatate medicii veterinari vor suspenda activitatea unității respective până la remedierea tuturor deficiențelor, vor aplica sancțiuni, sau vor confisca produsele alimentare care pot constitui un pericol pentru sănătatea cetățenilor.

**Director executiv,  
Dr. Ioan Corduneanu**

