



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
CONSTANȚA



Județul Constanța  
Primăria Comunei Albești  
Intrare/Ieșire Nr. 3911  
2022 luna 05 ziua 07

**Către: PRIMĂRIILE JUDEȚULUI CONSTANȚA - toate**

**Subiect: MĂSURI DISPUSE ÎN SCOPUL PREVENIRII TOXIINFECȚIILOR  
ALIMENTARE ÎN PERIOADA PREMERGĂTOARE SĂRBĂTORILOR  
PASCALE 2022**

În scopul prevenirii apariției de toxiinfecții alimentare în perioada Sărbătorilor Pascale Catolice, Sărbătorilor Pascale Ortodoxe când se comercializează o cantitate mai mare de produse alimentare, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Constanța va dispune măsuri specifice de monitorizare, supraveghere și control sanitar veterinar a activităților de producere, depozitare, transport și valorificare a cărnii de miel, ouălor și produselor din ouă, laptelui și produselor lactate, peștelui și produselor din pescuit pe teritoriul Județului Constanța.

În acest sens, în baza unui program stabilit de către Directorul executiv al DSVSA Constanța, în perioada 28.03.2022 - 23.04.2022 medicii veterinari cu atribuțiuni de control oficial din cadrul DSVSA Constanța precum și medicii veterinari oficiali din cadrul CSVSAO vor efectua controale și verificări ale modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare în piețele agro-alimentare, abatoarele și centrele de sacrificare cu activitate temporară, unitățile de tranșare a cărnii, unități de procesare și depozitare a alimentelor de origine animală, precum și în unitățile de vânzare cu amănuntul și în unitățile de alimentație publică.

La nivelul DSVSA Constanța, al circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale (CSVSAO), în perioada 28 martie 2022 - 24 aprilie 2022 (premergătoare Sărbătorilor Pascale Catolice și Sărbătorilor Pascale Ortodoxe) va fi asigurată permanența, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică, va fi afișat programul de lucru ( luni - vineri 08<sup>30</sup> - 17<sup>00</sup> iar sâmbăta - duminică 08<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> ), numele medicului veterinar responsabil și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspecte privind nerespectarea normelor sanitare veterinare.

Având în vedere că în mod specific există un interes crescut în perioada imediat următoare, pentru anumite categorii de produse de tipul cărnii de miel, ouălor, peștelui și produselor lactate proaspete, DSVSA Constanța face un apel către consumatori și le recomandă să achiziționeze produse alimentare doar din spații și unități supuse controlului sanitar veterinar, evitându-se astfel alimentele rezultate din activități





clandestine, pentru care nu se cunoaște proveniența, condițiile de păstrare și manipulare.

Activitățile sanitare veterinare vor avea ca obiectiv următoarele aspecte:

#### SACRIFICAREA MIEILOR/IEZILOR ȘI COMERCIALIZAREA CĂRNII DE MIEL

Sacrificarea mieilor și iezilor se realizează în unități de abatorizare autorizate sanitar veterinar pentru schimburi intracomunitare pentru sacrificarea ovinelor, publicate pe site-ul ANSVSA. În abatoarele sanitare veterinare autorizate personalul sanitar veterinar de specialitate va admite la tăiere doar animalele sănătoase provenite din exploatații comerciale și gospodăriile populației, însoțite de documente care să ateste starea de sănătate a acestora. Marca de sănătate, de formă ovală, va fi aplicată pe carcasele de miel/ied numai după examinarea post-mortem de către medicul veterinar care asigură supravegherea sanitară veterinară a abatorului. Carcasele rezultate din abatorizare pot fi comercializate în piețele agroalimentare numai dacă sunt însoțite de certificate de sănătate publică veterinară și transportate cu mijloace auto autorizate sanitar veterinar, piețe care trebuie să dețină spații special amenajate pentru depozitarea și comercializarea carcaselor de miei/iezi sub un regim termic care să nu le modifice caracteristicile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, oferite spre vânzare direct către consumatorul final.

Sacrificarea mieilor poate fi realizată și în spații amenajate și autorizate temporar, organizate în condițiile legii, în care să se asigure supravegherea sanitară veterinară și în care sunt respectate condițiile prevăzute de legislație, carnea rezultată în urma sacrificării fiind destinată direct consumatorului final, fiind interzisă comercializarea acesteia prin unitățile de comercializare cu amănuntul.

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 sanitar-veterinară a cărnii proaspete și la 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 specială de formă rotundă cu diametrul de 3,5 cm, în interiorul căreia este înscris indicativul județului, urmat de codul numeric acordat de DSVSA județeană/a Municipiului București.





**DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
CONSTANȚA**

Depozitarea și comercializarea cărnii de miel trebuie să se realizeze în spații adecvate, cu asigurarea temperaturii și a stării de igienă corespunzătoare;

Respectarea pe timpul transportului a temperaturilor pentru carnea de miel în stare refrigerată sau congelată

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.

Funcționarea locurilor de sacrificare a mieilor este permisă numai în perioada 9-16 aprilie 2022 (premergătoare Paștelui catolic), respectiv, în perioada 9-23 aprilie (premergătoare Paștelui ortodox), între orele 07:00 - 17:00.

**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 oficiale pentru ouăle valorificate de către producătorii particulari în piețele agroalimentare și târguri.

Ouăle cu coaja crăpată sau lovită sunt retrase de la comercializare și sunt dirijate către o unitate de neutralizare sau prelucrare tehnică.

**LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE**

Micii producători care comercializează lapte și brânzeturi în piețele agroalimentare și târguri sunt înregistrați sanitar veterinar în conformitate cu Ordinul ANSVSA nr.111/2008.

Acești producători trebuie să dețină fișa de sănătate a animalelor, care să ateste că laptele crud și produsele din lapte obținute provin de la animale sănătoase, care nu suferă de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui, precum și de carnet de sănătate sau fișe de sănătate ale persoanelor ce manipulează aceste produse și care să ateste că nu suferă de boli infectocontagioase.





**DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
CONSTANȚA**

Brânzeturile destinate comercializării vor fi expuse la vânzare în spații special amenajate din cadrul piețelor agroalimentare și târgurilor, în vitrine special destinate acestui scop, în tăvi ușor de curățat și igienizat.

Comercializarea brânzeturilor de la micii producători se realizează în ambalaje de unică folosință curate, iar trasabilitatea acestor produse alimentare va fi asigurată prin utilizarea unor metode de identificare/etichetare în care se vor face mențiuni referitoare la denumirea produsului, numele producătorului, locul producerii și data obținerii prin afișarea în momentul expunerii la vânzare și pe toată perioada comercializării produselor a acestor informații pe plăci sau panouri aplicate în dreptul fiecărui produs comercializat fie aplicarea pe ambalajul de transport a unor etichete adezive.

**PEȘTELE ȘI PRODUSELE DIN PESCUIT**

Comercializarea peștelui și a produselor din pescuit se realizează numai în spații și locuri special amenajate, care permit desfășurarea acestor activități în conformitate cu Regulamentul (CE) 852/2004 și Regulamentul (CE) 853/2004 și înregistrate sanitar veterinar conform prevederilor Ord. Președintelui ANSVSA 111/2008, cu modificările și completările ulterioare.

Gheața utilizată pentru menținerea temperaturii peștelui proaspăt va fi în cantitate suficientă și obținută numai din apă potabilă. La achiziționarea peștelui proaspăt, acesta trebuie să prezinte :

1. culoare vie, pigment irizat sau opalescent
2. mucus apos, transparent, ochii ieșiți din orbite, pupilă neagră strălucitoare
3. branhii de culoare deschisă, fără mucus
4. carnea fermă și elastică, cu suprafață netedă

Trasabilitatea acestor produse alimentare va fi asigurată prin etichete și alte documente însoțitoare chiar dacă peștele provine din acvacultură sau din pescuit.

Peștele și produsele din pescuit comercializate trebuie să nu fie infestate cu paraziți vizibili și să fie corespunzătoare din punct de vedere al examenului organoleptic.

Controalele oficiale tematice, în spațiile și locurile în care se comercializează peștele și produsele din pescuit, vor fi intensificate în perioada 07-10.04.2022, precum și în perioada 14-17.04.2022 (cu ocazia sărbătorilor religioase de, Florii catolice și Florii ortodoxe).





**DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
CONSTANȚA**

**ALTE PRODUSE ALIMENTARE TRADIȚIONALE**

Cozonaci, prăjituri, produse de panificație, legume de sezon se pot comercializa doar în spații amenajate și înregistrate sau autorizate sanitar veterinar, sub controlul personalului de specialitate.

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 și a alimentelor, care în urma controlului sanitar veterinar au fost declarate necorespunzătoare.

Se interzice comercializarea produselor și alimentelor de origine animală și nonanimală 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.

În vederea prevenirii propagării pestei porcine africane vor fi organizate controale oficiale în trafic cu sprijinul reprezentanților Inspectoratului de Poliție Județean Constanța pentru verificarea modului de respectare de către operatorii din sectorul alimentar, a prevederilor legale aplicabile circulației porcinelor vii și a cărnii și produselor obținute din carnea de porc sau care conțin carne de porc. Controalele în trafic vor viza deopotrivă transporturile de miei, verificările având ca obiect condițiile de igienă, a dezinfecției și a documentelor de autorizare a mijloacelor auto sanitar veterinar utilizate pentru transportul acestor animale, documentele insotitoare ale animalelor .

De asemenea, solicităm sprijinul altor instituții abilitate ale statului în cadrul acțiunilor proprii de control și atunci când situația o impune pentru asigurarea unui climat de liniște și de siguranță a populației.

Neconformitățile sau abaterile de la legislația sanitară veterinară sesizate pot fi comunicate la numărul de telefon 0786/577.007, precum și la număr de telefon "Call Center" ANSVSA 0800.826.787.

Director executiv,  
DR. IONUȚ IUSCO

