



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
BACĂU  
SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANȚA ALIMENTELOR

NR. 1354/06.03.2020

Nr.488/05.03.2020

*Prizian*  
*S.V. s.u. publicare de lege pentru*  
*adm. ra. - instruirea ca*  
*toate noaptea*  
CĂTRE,

GUVERNUL ROMÂNIEI		
AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR		
DIRECȚIA SANITAR - VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR - JUDEȚUL BACĂU		
NR. INTRARE	5776	
Ziua	05	Luna 03
Anul	2020	

Unitatea Administrativ Teritoriala a  
Municipiului /Orasului/Comunei

In atentia: D-lui/d-nei Primar

In scopul prevenirii aparitiei toxinfectiilor alimentare la nivelul judetului in perioada sarbatorilor Pascale, in spatiile destinate vanzarii directe de produse primare (pietelor agroalimentare) ce functioneaza pe arealul unitatii administrative teritoriale pe care o coordonati, in conformitate cu prevederile prevazute de Regulamentului CE 852/2004, se impune respectarea urmatoarelor masuri:

Functionarea pietelor agroalimentare este permisa numai daca sunt autorizate sanitar veterinar de către autoritatea sanitară veterinară competentă conform Ordinului 57/2010. Pentru obtinerea autorizatiei sanitare veterinar documentatia necesara eliberarii documentului trebuie sa cuprinda :

- a) cererea din partea unității, cu precizarea activităților;
- b) proiectul planului unității cu fluxurile tehnologice și evidențierea echipamentelor și utilajelor;
- c) planul cu amplasarea obiectivului în zonă;
- d) memoriul tehnic justificativ;

Spatiile destinate vanzarii directe de produse primare (piete agroalimentare) trebuie să indeplineasca urmatoarele conditii:

1. Sa existe dotari pentru asigurarea conditiilor minime de igiena in functie de sortimentul expus spre vanzare;
2. Persoanele care vand produsele trebuie sa respecte regulile generale de igiena personala (sa poarte halate, sorturi, bonete curate);
3. Trebuie să fie disponibile facilități corespunzătoare pentru menținerea igienei corespunzătoare a personalului (incluzând facilități pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor, spații sanitare igienice și vestiare);
4. Suprafețele în contact cu alimentele trebuie să fie în bună stare de întreținere și trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;



5. Trebuie să fie elaborate instrucțiuni adecvate pentru curățarea și, după caz, dezinfectia ustensilelor și a echipamentului de lucru;
6. Trebuie să fie disponibilă o sursă adecvată de apă caldă și/sau de apă potabilă rece;
7. Trebuie să fie disponibile dispozitive adecvate și/sau facilități, pentru depozitarea igienică, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide);
8. Trebuie să fie disponibile facilități adecvate și/sau dispozitive pentru menținerea și monitorizarea condițiilor adecvate de temperatură pentru alimente;
9. Produsele alimentare trebuie să fie plasate în așa fel încât să se evite riscul contaminării, pe cât este practic posibil.

Deținătorii de animale din sectorul gospodăriilor populației, care intenționează să valorifice în piețele agroalimentare pentru consum public produse primare de origine animală obținute în gospodăria proprie, trebuie să dețină următoarele :

- dovada de înregistrare sanitară veterinară eliberat de Direcția sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană Bacău;
- actul de identitate al producătorului sau actelor de identitate ale membrilor familiei acestuia;
- carnetul de sănătate sau fișa de aptitudini a producătorului sau a membrilor familiei acestuia;
- carnetul de sănătate al animalelor de la care au fost obținute produsele primare care să ateste starea de sănătate a animalelor;
- atestat de producător;
- eticheta produsului prezentat spre desfacere;

Conform Ord.111/2008 reactualizat, produsele primare de origine animală pe care le pot comercializa producătorii particulari sunt :

- carnea de pasăre sau lagomorfe care provine de la animale tăiate în fermă;
- vânatul în blană sau pene, obținut de către vânători, eviscerat sau neeviscerat, cu excepția cârnii de vânat;
- peștele și produsele provenite din pescuit, inclusiv moluștele bivalve vii provenite din pescuit sau acvacultură, care pot fi prelucrate sumar, răcite, desolzite, cu aripioarele îndepărtate;
- laptele crud;
- ouăle obținute în ferme proprii, fără activitățile de marcare sau ambalare a acestora;
- mierea de albine extrasă și alte produse apicole recoltate, depozitarea acestora excluzând tratamentele de încălzire a mierii de albine;

Carnea de miel nu face obiectul produselor primare , sacrificarea mieilor *in perioada sarbatorilor Pascale* se va realiza *numai in unitati de abatorizare autorizate sanitar veterinar*, iar comercializarea ei la nivelul pietelor agroalimentare se va face doar în spațiile special amenajate, carcăsele de miel fiind însoțite de certificate sanitare veterinare de sănătate publică, eliberate de medicul veterinar oficial care asigură asistența în unitatea de abatorizare.

La solicitarea dumneavoastră , DSVSA Bacău poate autoriza temporar locuri special amenajate ,la nivelul U.A.T. , pentru sacrificarea mieilor.Acest lucru se poate realiza în baza unei analize detaliate și evaluarea spațiilor în vederea îndeplinirii condițiilor de igiena satabilitate de Regulamentul CE 852/2004 și condițiile de bunăstare a animalelor stabilite de Regulamentul CE853/2004.

Condiții de igiena satabilitate de Reg.(CE) 852/2004 sunt :

- Incintele trebuie să fie, în măsura în care este posibil, amplasate, concepute, construite, curățate și menținute în bună stare pentru a se evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători.



- trebuie să existe instalații capabile să asigure un nivel adecvat de igienă personală (inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, instalații sanitare igienice și vestiare);
- suprafețele aflate în contact cu produsele alimentare trebuie să fie în bună stare, ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice
- trebuie să se prevadă mijloace adecvate pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea instrumentelor și a echipamentelor de lucru;
- trebuie să se prevadă mijloace adecvate pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea instrumentelor și a echipamentelor de lucru;
- trebuie să existe apă potabilă caldă și/sau rece în cantitate suficientă;
- trebuie să se prevadă mijloace și/sau spații adecvate pentru depozitarea și eliminarea, în bune condiții de igienă, a substanțelor și deșeurilor periculoase și/sau necomestibile (lichide sau solide);
- trebuie să se prevadă mijloace și/sau spații adecvate pentru păstrarea și controlul condițiilor de temperatură adecvată a produselor alimentare;

Condițiile de recepție și de bunăstare a animalelor stabilite de Reg.(CE)853/2004 :

- în timpul colectării și transportului, animalele trebuie să fie manipulate cu precauție și trebuie evitată orice suferință inutilă;
- este într-o stare satisfăcătoare în ceea ce privește bunăstarea animală în momentul în care au ajuns la centrul de sacrificare.
- este sănătos, este curat;
- este identificat corect;
- nu provine dintr-o exploatare sau dintr-o zonă unde este interzisă circulația animalelor sau unde acestea fac obiectul altor restricții din motive privind sănătatea animală sau publică, cu excepția cazului în care acest lucru este permis de autoritatea competentă;
- este însoțit de informațiile pertinente despre exploatarea de origine;

Suplimentar condițiilor menționate anterior în scopul neutralizării conform prevederilor legale a cantitatilor de SNCU obținute în urma sacrificărilor mieilor, trebuie să dispuneți de facilități și utilaje necesare neutralizării, respectiv recipienti marcați și prevăzuți cu sistem de închidere ; contract cu o unitate de neutralizare SNCU.

Funcționarea locurilor de sacrificare a mieilor este permisă numai în perioada 30 martie - 18 aprilie 2020 (premergătoare Paștelui catolic, respectiv Paștelui ortodox) între orele 07:00 - 17:00.

În zonele în care au fost impuse restricții din motive de sănătate a animalelor (evoluția focarelor de pesta porcina africană), este interzisă organizarea și amenajarea locurilor speciale pentru sacrificarea mieilor.

În acest sens, vă rugăm ca până la data de 10.03.2020 să vă exprimați în scris, dacă aveți sau nu, intenția de a organiza spații destinate sacrificării și vânzării de carne de miel în piața agroalimentară de pe teritoriul localității dumneavoastră.

Având în vedere situația epidemiologică la nivelul județului Bacău în contextul evoluției pestei porcine africane (PPA) în zonele de restricție, consecutive confirmării unui focar de pesta porcina africană (PPA) la porcii domestici, mișcarea mieilor destinați sacrificării se va face astfel:

- cu respectarea prevederilor Art 10, alin. (1), litera (d) al Directivei Comisiei nr. 60/2002/EC, care precizează că, în zona de protecție (o rază de cel puțin 3 Km în jurul



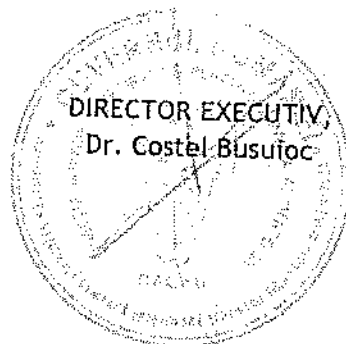
focarului); "nici o altă specie de animal domestic nu poate pătrunde în exploatare, nici nu poate ieși din aceasta fără autorizarea autorității competente-DSVSA Bacau;

cu respectarea prevederilor Art 11, alin. (1), litera (d) al Directivei, Comisiei nr. 60/2002/EC, care precizează că, în zona de supraveghere(zona cuprinsa de la zona de protecție de 3 Km și până la cel puțin 10 km) : "nici o altă specie de animal domestic nu poate pătrunde sau ieși din exploatare fără autorizarea autorității competente(DSVSA Bacau) în următoarele șapte zile de la stabilirea zonei".

Nerespectarea condițiilor și a măsurilor specificate în prezenta adresă, constituie abateri de la legislația sanitară veterinară în vigoare și pot fi sancționate contravențional sau penal după caz.

Pentru orice informație cu privire la aspectele precizate mai sus, va rugăm să contactați instituția noastră la numărul de telefon 0234586233-Serviciul Control Oficial Siguranța Alimentelor sau pe adresa de mail [office-bacau@ansvsa.ro](mailto:office-bacau@ansvsa.ro)

Cu deosebită considerație,



Avizat,  
Director Executiv Adjunct,  
Dr. Niky Liviu Vrabie

Vizat,  
Comp. Juridic  
Jr. Stroea Daniela

Intocmit,  
Sef SCOSA,  
Dr. Iordanescu Alin Dan

