



## INFORMARE

### **privind respectarea Planului de măsuri pentru buna desfășurare a activităților de comercializare a produselor alimentare tradiționale atât în perioada premergătoare cât și în timpul sărbătorilor de iarnă**

În perioada premergătoare, cât și în timpul sărbătorilor de iarnă au fost întreprinse o serie de măsuri menite să prevină apariția toxiiinfecțiilor alimentare, precum și pentru prevenirea difuzării virusului pestei porcine africane.

La nivelul DSVSA Buzău au fost constituite echipe de inspectori care au verificat cu predilecție unitățile de abatorizare animale și procesare produse din carne, unitățile care comercializează produse alimentare și unitățile de alimentație publică care au organizat mese festive cu ocazia acestor sărbători.

La nivelul abatoarelor (7 unități) autorizate sanitar veterinar pentru sacrificare bovine/ovine/porcine s-a asigurat supraveghere permanentă prin intermediul medicilor veterinari oficiali angajați pe perioadă determinată conform Ord. 64/2007. În cadrul abatoarelor au fost sacrificate 4637 cap ovine, 426 cap bovine și 8326 cap porcine.

În cadrul CSVSAO – urilor au fost efectuate examene trichineloscopice la un număr de 4188 cap porcine sacrificate în gospodăriile populației, cu rezultate negative (nu s-au înregistrat cazuri pozitive de infestație cu *Trichinella* spp.).

De asemenea, în scopul prevenirii difuzării virusului pestei porcine africane au fost organizate controale în trafic împreună cu reprezentanți ai IPJ Buzău, conform graficelor întocmite săptămânal, inclusiv în zilele legale libere.

În perioada 17.12.2018-07.01.2019 au fost efectuate 177 controale în unitățile autorizate/înregistrate sanitar veterinar conform Ord. 111/2008, după cum urmează:

- Abatoare - 21
- Unități procesare carne - 12

- Unități procesare lapte - 3
- Magazine alimentare - 65
- Laboratoare cofetărie/patiserie - 12
- Carmangerii - 8
- Restaurante - 15
- Pizzerii/fast-food - 12
- Măcelării - 14
- Depozite alimentare - 7
- Supermarket - 4
- Centre prelucrare lapte independente - 6

Tematicile urmărite în desfășurarea controalelor au fost:

- Verificarea condițiilor sanitare veterinare de funcționare a unităților care procesează, depozitează și comercializează produse de origine animală, care au fost autorizate/înregistrate sanitar veterinar, precum și a mijloacelor de transport a produselor de origine animală;
- Verificarea respectării condițiilor de depozitare a produselor de origine animală;
- Verificarea originii alimentelor de origine animală sau care conțin produse de origine animală și a modului în care sunt expuse la vânzare;
- Verificarea respectării cerințelor referitoare la marcarea și certificarea cărnii și, respectiv, la marcarea produselor din carne;
- Verificarea respectării cerințelor referitoare la marcarea produselor de origine animală;
- Verificarea respectării cerințelor referitoare la etichetarea produselor de origine animală;
- Verificarea îndeplinirii condițiilor de funcționare a unităților înregistrate sanitar veterinar din sectorul alimentației publice, a pensiunilor agroturistice, unde se vor organiza mese festive, precum și a piețelor agroalimentare în care funcționează unități înregistrate în care se comercializează produse de origine animală;
- Interzicerea tăierii animalelor în scopul comercializării cărnii sau a produselor rezultate pentru consum public, în alte locuri sau spații, decât cele autorizate sanitar veterinar;

- Interzicerea comercializării produselor alimentare în alte locuri decât cele autorizate / înregistrate sanitar veterinar.

Cu ocazia controalelor efectuate, au fost aplicate 25 avertismente și 23 de amenzi contravenționale în valoare de 32400 lei pentru neconformități privind:

1. Neasigurarea condițiilor structurale (pereți/pavimente/plafoane)
2. Neidentificarea spațiilor de lucru
3. Depozitarea necorespunzătoare a produselor alimentare
4. Manipularea produselor alimentare cu încălcarea regulilor de igienă
5. Neasigurarea monitorizării permanente a parametrului temperatura la nivelul mijloacelor frigorifice
6. Neelaborarea procedurilor de bune practici de igienă

Ca urmare a măsurilor luate nu au fost înregistrate episoade de toxiinfecții alimentare ca urmare a consumului de alimente din rețeaua de comercializare.

Director Executiv Adjunct,

Dr. Botezatu Ciprian