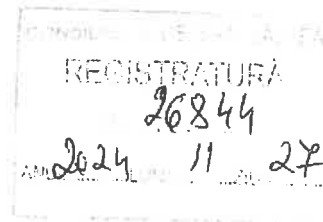




DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
VÂLCEA



Nr. 28861 /27.11.2024

CONSILIUL JUDETEAN VÂLCEA

Domnului Președinte Constantin RĂDULESCU

Informare privind organizarea controalelor efectuate de D.S.V.S.A. Vâlcea pentru prevenirea apariției toxiinfecțiilor alimentare, precum și pentru prevenirea răspândirii Pestei Porcine Africane (PPA) în perioada premergătoare Sărbătorilor de iarnă 2024.

1. Măsurile tehnico administrative:

- Stabilirea unui program de lucru pentru perioada 27.11.2024 - 24.12.2024 în baza căruia vor fi organizate controale oficiale în scopul verificării condițiilor sanitare veterinare în toate piețele agro-alimentare, abatoare, unități de tranșare a cărnii, unități de procesare și depozitare a alimentelor de origine animală, în unitățile de alimentație publică, precum și în unitățile de vânzare cu amănuntul.
- Organizarea controalelor oficiale în trafic cu sprijinul reprezentanților Inspectoratului de Poliție Vâlcea, cu scopul prevenirii răspândirii Pestei Porcine Africane, prin nerespectarea circulației porcinelor vii cât și prin carnea de porc, produsele din carne de porc sau care conțin carne de porc.
- Conștientizarea consumatorilor asupra riscurilor pentru sănătatea publică care decurg în cazul tăierii animalelor în spații neautorizate și fără supraveghere sanitară veterinară, precum și în cazul consumului de carne de porc, care nu a fost testată pentru identificarea *Trichinella* spp., prin emiterea comunicatelor de presă prin care se va recomanda ca aprovizionarea consumatorilor cu carne de porc să se facă numai din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar.
- La nivelul DSVSA Valcea și al circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale (CSVSAO) în perioada 27.11.2024 - 24.12.2024 va fi asigurată permanența, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică, va fi afișat programul de lucru, numele medicului veterinar responsabil și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspect privind nerespectarea normelor sanitare veterinare. De asemenea, la nivelul DSVSA Valcea și al circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale (CSVSAO) vor fi afișate locațiile și informații utile consumatorilor în care poate fi efectuat examenul pentru identificarea *Trichinella* spp. în carnea de porc.





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

II. Măsurile ce trebuie aplicate pentru prevenirea răspândirii Pestei Porcine Africane

Având în vedere situația epidemiologică sub raportul apariției și evoluției unor focare de pestă porcină africană (PPA) pe teritoriul României, în vederea prevenirii propagării acestei boli pe teritoriul României, se impune intensificarea controalelor oficiale și aplicarea unor măsuri privind monitorizarea circulației pe teritoriul național a:

- porcinelor vii destinate sacrificării, respectiv pe întregul traseu de la ferme/exploatații de porcine, către abatoarele autorizate sanitar veterinar;
- cărnii de porc și a produselor obținute din carne de porc, sau care conțin carne de porc.

Astfel, în perioada 27.11.2024 - 24.12.2024, la nivelul DSVSA Valcea, vor fi constituite echipe mixte, care în colaborare cu reprezentanții Inspectoratului de Poliție Valcea, vor efectua controale oficiale în trafic, în vederea verificării mijloacelor de transport a porcinelor vii, carne și produse din carne de porc.

Totodată, vor fi controlate în trafic, cu sprijinul reprezentanților Inspectoratului de Poliție Valcea, mijloacele auto proprietate personală, în vederea verificării mișcării porcinelor vii, provenite din gospodăriile populației, precum și a cărnii proaspete de porc, a cărnii tocate, a cărnii preparate și a produselor din carne de porc, destinate consumului propriu.

Achiziția porcinelor se va face numai din unități care respectă cerințele de mișcare în conformitate cu prevederile anexei nr. 3 la Legea nr. 122/2023 și cu respectarea prevederilor art. 5-8 din Ordinul nr. 130/2023 pentru aprobarea Normelor specifice de aplicare a Legii nr. 122/2023 privind exploatațiile de creștere a porcinelor și combaterea pestei porcine africane în România, cu modificările și completările ulterioare.

III. Măsurile care trebuie luate asupra produselor de origine animală

a) Sacrificarea porcilor

Sacrificarea porcilor se va realiza în unități de abatorizare, autorizate sanitar veterinar pentru sacrificarea de porcine și publicate pe site-ul ANSVSA.

Este interzisă tăierea porcilor, în scopul comercializării cărnii, în alte locuri sau spații decât cele autorizate sanitar veterinar.

Carnea rezultată în urma sacrificărilor tradiționale în gospodăriile populației cu ocazia sărbătorilor de iarnă este destinată consumului familial, fiind interzisă comercializarea cărnii acesteia și a produselor din carne rezultate din aceasta.





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
VĂLCEA

În cazul porcilor destinați sacrificării se vor avea în vedere și următoarele aspecte:

- controlul stării de sănătate a porcilor vii și admiterea pentru sacrificare în vederea consumului public numai a animalelor care sunt clinic sănătoase și ținând cont de originea/proveniența acestora, în contextul evoluției focarelor de PPA în România și în alte State Membre ale UE;
- verificarea respectării regulilor de bunăstare a animalelor în timpul transportului (conform prevederilor Reg. (CE) nr. 1/2005) și în timpul tăierii, în toate unitățile aprobate pentru tăierea porcilor (conform prevederilor Reg. (CE) nr. 1099/2009), inclusiv verificarea modului de completare al certificatelor de sănătate și documentelor/formularelor de mișcare;
- transportul porcilor vii trebuie efectuat numai cu mijloace auto autorizate sanitar veterinar, însoțite de documente care să ateste efectuarea operațiunilor de dezinfecție a mijloacelor de transport, iar animalele vor fi însoțite de certificate veterinare care să ateste sănătatea acestora, precum și de documente care să cuprindă informații despre lanțul alimentară, formulare de mișcare și avize interjudețene;

b) Carnea de porc

- se va verifica respectarea temperaturilor pe timpul transportului pentru carnea de porc (în stare refrigerată sau congelată), modul de marcare și etichetare a acesteia, condițiilor de depozitare și comercializare a cărnii de porc;

c) Ouă și produse din ouă destinate consumului uman

- transportul ouălor trebuie efectuat numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar, iar pe întreaga perioadă de depozitare și comercializare trebuie asigurate condiții de temperatură și igienă corespunzătoare;
- ouăle trebuie să fie marcate cu codul producătorului și să provină din centre de ambalare ouă autorizate în conformitate cu cerințele Regulamentului delegat (UE) 2023/2465 privind standardele de comercializare a ouălor;
- ouăle cu coaja crăpată sau lovită vor fi retrase de la vânzare și vor fi dirijate către o unitate de neutralizare, sau vor fi prelucrate tehnic, în funcție de caz.

d) Lapte și produse din lapte

- comercializarea laptelui și a brânzeturilor în piețele agroalimentare, de către producătorii agricoli, se realizează în baza documentelor de înregistrare sanitară veterinară, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008, cu modificările ulterioare;





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
VÂLCEA

- micii producători care vând direct lapte crud și produse lactate 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 și vizate la zi;
- brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către micii producători pot fi expuse la vânzare, în spațiile special amenajate în piețe agroalimentare, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi) confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat (plastic, inox, ceramică, etc);
- comercializarea directă către consumatorul final, în piețele agroalimentare, a brânzeturilor obținute de micii producători 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;
- 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 și data obținerii.

e) Peștele și produsele din pescuit

- se va verifica respectarea temperaturilor pe timpul transportului, modul de etichetare, condițiile de depozitare și comercializare a pestelui și produselor din pescuit;
- gheața utilizată pentru menținerea temperaturii peștelui și produselor din pescuit proaspete, pe întreaga durată de expunere spre comercializare, este în cantitate suficientă și este obținută numai din apă potabilă;
- peștele și produsele din pescuit nu trebuie să fie cu paraziți vizibili și să corespundă din punct de vedere organoleptic.

f) Alte produse sau alimente de origine animală

- personalul sanitar veterinar de specialitate 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 impropriei consumului uman;
- se va interzice comercializarea produselor și a alimentelor de origine animală în spații improvizate, nesupuse controlului sanitar veterinar, sau în sistem de





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

vânzare stradal, în care nu este asigurată o temperatură și o stare de igienă corespunzătoare;

- totodată, cu ocazia acestor controale, o atenție deosebită va fi acordată verificării condițiilor sanitare veterinare și de igienă în locurile organizate periodic de către autoritățile locale, în spații deschise, în vederea comercializării unor alimente care prezintă caracteristici tradiționale (de ex., tonete, chioscuri, rulote, etc.).

g) Legume și fructe provenite din țări terțe și/sau comerț intraunional

- se va verifica respectarea cerințelor generale de igienă, în conformitate cu prevederile Art. 3, Art. 4, Art. 5 și Anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004, cu modificările și completările ulterioare, cu privire la:

- asigurarea trasabilității pentru loturile de fructe și legume provenite din țări terțe și/sau din comerț intraunional conform Regulamentului (CE) nr. 178/2002 cu modificările și completările ulterioare;

- elaborarea programelor proprii de control, bazate pe prelevare de probe și efectuarea analizelor de laborator pentru verificarea respectării cerințelor Regulamentului (CE) nr. 396/2005 cu modificările și completările ulterioare.

Cu deosebită considerație,

Director executiv,

Dr. Tudor Dan Ion

