



**ROMÂNIA**  
**CONSILIUL JUDEȚEAN DÂMBOVIȚA**

TÂRGOVIȘTE  
Tel.: 0245.207.600

130060  
Fax: 0245.212.230

Piața Tricolorului, nr. 1  
E-mail: [considb@cj.d.ro](mailto:considb@cj.d.ro)  
[www.cjd.ro](http://www.cjd.ro)



**COMPARTIMENTUL SECRETARIAT  
ȘI RELAȚII CU PUBLICUL**

**Nr. 8013/01.04.2021**

ROMÂNIA	
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA - PRIMĂRIA LOC. CREVEDIA	
REGISTRATURĂ	
02 APR 2021	
INTRARE	Nr. 4477
IEȘIRE	

*R.A.F.*

**C ă t r e**  
**Unitatea Administrativ Teritorială \_\_\_\_\_**

Urmare adresei nr. 687/30.03.2021, a Direcției Sanitar Veterinare și Pentru Siguranța Alimentelor Dâmbovița, înregistrată la Consiliul Județean Dâmbovița cu nr. 8013/31.03.2021, vă transmitem atașat Programul de măsuri privind intensificarea controalelor oficiale sanitare veterinare și măsurile dispuse pentru prevenirea toxiinfecțiilor alimentare în perioada sărbătorilor pascale 2021.

**PREȘEDINTE,**  
**dr. ec. Corneliu ȘTEFAN**

**SECRETARUL GENERAL AL JUDEȚULUI,**  
**jr. Dănuț Nicolae POPA STĂNESCU**





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DAMBOVITA

Nr. *677* / 30.03.2021

## SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANTA ALIMENTELOR

### CONSILIUL JUDETEAN DAMBOVITA

#### **PROGRAM DE MĂSURI PRIVIND INTENSIFICAREA CONTROALELOR OFICIALE SANITARE VETERINARE ȘI MĂSURILE DISPUSE PENTRU PREVENIREA TOXIINFECȚIILOR ALIMENTARE ÎN PERIOADA SĂRBĂTORILOR PASCALE 2021**

In scopul prevenirii aparitiei toxiinfecțiilor alimentare in perioada Sarbatorilor Pascale cand, in mod traditional, creste cantitatea de alimente consumate, consideram necesara dispunerea unor masuri specifice, precum si intensificarea controalelor sanitare veterinare in vederea verificarii conditiilor de igiena in care sunt produse, depozitate, transportate si valorificate carnea de miel si ouale destinate consumului uman, precum si alte alimente de origine animala si nonanimala.

In acest sens, Directia Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor Dambovita va dispune urmatoarele masuri:

**1 .Directorul executiv al DSVSA Dambovita** a stabilit un program de lucru pentru perioada premergatoare Sarbatorilor Pascale Catolice si Sarbatorilor Pascale Ortodoxe - 22.03.2021-01.05.2021, in baza caruia toti medicii veterinari din cadrul DSVSA Dambovita, circumscriptiilor sanitar veterinare si pentru siguranta alimentelor oficiale sa efectueze controale oficiale, in scopul verificarii modului in care sunt respectate conditiile sanitare veterinare din toate pietele agro-alimentare, abatoarele si centrele de sacrificare a mieilor cu activitate temporara, unitatile de transare a carni, unitatile de procesare si depozitare a





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DAMBOVITA

alimentelor de origine animala, precum si in unitatile de vanzare cu amanuntul (in functie de evolutia pandemiei de COVID-19 si reglementarile privind instituirea masurilor de carantina la nivelul unor localitati). In perioada **22.03.2021-01.05.2021** va fi asigurata permanenta, inclusiv in zilele de sambata si duminica, va fi afisat programul de lucru, numele medicului veterinar responsabil si numarul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspect privind nerespectarea normelor sanitare veterinare.

In vederea constientizarii consumatorilor asupra riscurilor pentru sanatatea publica ce decurg in cazul taierii animalelor in spatii neautorizate si fara supraveghere sanitara veterinara , DSVSA Dambovita a informat in scris primariile cu privire la cerintele sanitare veterinare referitoare la sacrificarea si comercializarea carnii de miel, precum si a celorlalte produse alimentare traditionale.

**2.Referitor la măsurile care trebuie luate de DSVSA Dâmbovița pentru produsele de origine animală:**

**Carnea de miel**

- Sacrificarea mieilor se va realiza in unitati de abatorizare autorizate sanitar veterinar. In cazuri exceptionale sacrificarea mieilor se poate realiza si in locurile organizate in conditiile legii si amenajate temporar, in care se asigura supraveghere sanitara veterinara si in care sunt respectate cerintele de igiena stabilite in legislatie. Decizia privind organizarea activitatii in locurile amenajate temporar apartine DSVSA Dâmbovița, numai in cazul solicitarilor scrise din partea primariilor si cu respectarea conditiilor generale si specifice de igiena , bunastare a animalelor si gestionare SNCU, stabilite de legislatia sanitara veterinara.

- Functionarea locurilor de sacrificare a mieilor este permisa numai in perioada 30.03.2021- 03.04.2021(premergatoare Pastelui catolic)), respectiv, in





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DAMBOVITA

perioada 21.04.2021-01.05.2021 (premergătoare Pastelui orthodox), între orele 07:00-17:00.

- Carnea de miel rezultată în urma sacrificărilor în spațiile amenajate temporar va fi obținută numai la cererea directă a consumatorului și nu poate fi livrată către alte unități din domeniul alimentar.

- Marcarea carnii ( carcasei ) de miel se va face cu respectarea cerințelor legislative ( Ordinul nr. 10/2008 al ANSVSA , cu ștampilă de formă rotundă, prin grija DSVSA Dâmbovița).

- În cadrul pietelor agro-alimentare în care producătorii particulari expun spre vânzare produse alimentare se va interzice comercializarea cărnii de miel care nu este însoțită de documente de atestare a provenienței și salubrității.

Consiliile locale care au piețe autorizate sanitar veterinar vor lua toate măsurile pentru asigurarea condițiilor de igienă în spațiile în care se comercializează carne de miel.

**Ouă și produse din ouă destinate consumului uman**

- Producătorii și comercianții care valorifică oua pentru consum uman trebuie să fie înregistrați/autorizați conform legislației sanitare veterinare în vigoare.

- Transportul oualor trebuie efectuat numai cu mijloace auto autorizate sanitar veterinar și care îndeplinesc cerințele de igienă.

- Ouăle trebuie să fie marcate cu codul producătorului și trebuie să provină din centre de ambalare oua autorizate în conformitate cu prevederile Regulamentului ( CE ) nr. 589/2008 cu privire la standardele de comercializare aplicabile oualor, cu excepția oualor comercializate prin vânzare directă.

- Efectuarea examenului ovoscopic de către personalul sanitar veterinar pentru ouăle valorificate de către producătorii particulari precum și verificarea modului în care sunt îndeplinite condițiile de desfacere a acestora în piețele agroalimentare.

- Este interzisă comercializarea oualor cu coaja crapată sau murdară.





### **Lapte si produsele din lapte**

- Comercializarea laptelui si a branzeturilor in pietele agroalimentare si targuri, de catre producatorii agricoli, se realizeaza in baza documentelor de inregistrare sanitara veterinara, eliberate de catre DSVSA, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008.

- Laptele crud destinat vanzarii directe catre consumatorul final, sau prelucrarii in branzeturi trebuie sa provina numai de la animale sanatoase, care nu sufera de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui.

- Producatorii care vand direct lapte crud catre consumatorul final in piete trebuie sa detina fise de sanatate, care sa ateste starea de sanatate a animalelor de la care a fost obtinut laptele, completate de catre medicii veterinari din localitatile de origine precum și fișe de aptitudine privind controlul medical periodic.

- Branzeturile destinate comercializarii directe catre consumatorul final de catre producatorii agricoli, pot fi expuse la vanzare, in spatiile special amenajate din halele de desfacere a produselor alimentare, in vitrine destinate acestui scop, in recipiente ( tavi ) confectionate din material necorodabil, usor de curatat si igienizat.

- Branzeturile trebuie protejate corespunzator impotriva contaminarii pe durata transportului si a expunerii la vanzare catre consumatorul final ( de exemplu: in recipiente din material plastic, pungi din plastic incolore ).

- În vederea asigurării trasabilității laptelui și produselor lactate 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 și data obținerii etc.





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

-Laptele și brânzeturile obținute de către producători trebuie să fie sigure pentru sănătatea consumatorilor și să nu conțină germeni patogeni care să producă toxiiinfecții alimentare la om.

**Peste si produse din pescuit**

Spatiile si locurile in care se comercializeaza pestele si produsele din pescuit trebuie sa indeplineasca conditiile de igiena si sa fie inregistrare sanitar veterinar, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008

**3. Despre depozitarea și transportul cărnii proaspete**

- Carnea provenită din abatoarele autorizate va fi transportată și depozitată cu respectarea condițiilor de igienă și temperatură prevăzute în Regulamentele CE nr. 852/2004 și nr. 853/2004.

**4. Referitor la colaborarea cu alte autorități și nominalizarea persoanelor responsabile.**

-Cu sprijinul IPJ se vor desfasura controale in trafic, in vederea verificarii miscarii porcinelor vii, a carnii si produselor din carne de porc, in scopul prevenirii PPA(Pestei Porcine Africane), precum si controale privind conditiile de transport ale mieilor si carcaselor de miei.

**Director executiv,**

**Dr. Tolea Sandu**

