



**Organizarea controalelor oficiale și intensificarea măsurilor dispuse pentru  
prevenirea toxiinfecțiilor alimentare în perioada  
Sărbătorilor Pascale 2021  
MATERIAL COLEGIU PREFECTURAL 08.04.2021**

**1. Măsuri tehnico-administrative**

În conformitate cu nota de serviciu a A.N.S.V.S.A. nr. 7876/15.03.2021 și în scopul prevenirii apariției toxiinfecțiilor alimentare în perioada Sărbătorilor Pascale când, în mod tradițional, consumul unor cantități de alimente de origine animală crește, au fost dispuse măsuri specifice respectiv, intensificarea controalelor sanitare veterinare în vederea verificării condițiilor de igienă în care sunt produse, depozitate, transportate și valorificate carnea de miel și ouăle destinate consumului uman, precum și alte alimente de origine animală.

În acest sens, pentru perioada 22 martie - 01 mai, a fost stabilit un program de lucru, în baza căruia medicii veterinari din cadrul D.S.V.S.A. să efectueze controale oficiale în scopul verificării modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare din piețele agro-alimentare, abatoarele și centrele de sacrificare a mieilor cu activitate temporară, unitățile de tranșare a cărnii, unitățile de depozitare a alimentelor de origine animală dar și în următoarele categorii de unități de vânzare cu amănuntul:

- carmangerii, măcelării;
- unități de alimentație publică de tip pizzerii, cantine, unități de catering, restaurante care livrează hrană preparată consumatorilor finali în sistem de livrare la comandă, take-away;
- cofetării, patiserii, laboratoare de cofetărie/patiserie;
- unități de tip hipermarket/supermarket, magazine alimentare, depozite alimentare;

La nivelul D.S.V.S.A. și al circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale (CSVSAO) din Slobozia, Fetești, Tândărei și Urziceni, în perioada 22 martie - 01 mai, este asigurată permanență, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică ( sâmbătă 9<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup> / duminică 9<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> ). Este afișat programul de lucru, numele medicului veterinar responsabil și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspect privind nerespectarea normelor sanitare veterinare.

În vederea conștientizării consumatorilor asupra riscurilor pentru sănătatea publică care decurg în cazul achiziționării și consumului de alimente din surse neautorizate, D.S.V.S.A. a emis două comunicate de presă prin care a recomandat ca, aprovizionarea cu produse alimentare specifice acestei perioade (carne de miel, pește, produse lactate proaspete, etc.) să se facă numai din unități din rețeaua publică ce sunt supuse activităților de monitorizare și control. Întrucât am dorit să venim și în sprijinul micilor producători și comercianți locali, comunicatele de presă au conținut

și informații cu privire la normele de siguranță alimentară ce trebuie respectate în fazele de producție, depozitare, transport și comercializare.

D.S.V.S.A. Ialomița, împreună cu Inspectoratul de Poliție al Județului Ialomița și Oficiul Județean de Zootehnie Ialomița, a semnat, un plan comun de acțiune pentru prevenirea și combaterea furturilor de animale și pentru verificarea legalității sacrificării și comercializării animalelor.

De asemenea, cu scopul aplicării unor măsuri adecvate pentru prevenirea și descurajarea comerțului ilegal cu animale vii și produse de origine animală în spații neamenajate (inclusiv comerț stradal), am notificat Instituția Prefectului Ialomița și Consiliul Județean Ialomița, în vederea dispunerii de măsuri de către instituțiile abilitate să reglementeze activitățile sus precizate.

Având în vedere evoluția unor focare de Peste Porcină Africană (PPA) la porcii domestici și a restricțiilor generate de acestea, mișcarea mieilor destinați sacrificării se poate realiza astfel :

- în exploatațile aflate în zonele de protecție nu pot fi efectuate mișcări de animale;
- în exploatațile aflate în zona de supraveghere pot fi efectuate mișcări de animale după șapte zile de la stabilirea zonei ;

## **2. Sinteza activității efectuată în perioada 22 martie - 05 aprilie**

Prin personalul de specialitate, D.S.V.S.A. a efectuat un număr de 54 de acțiuni de control în unități de tipul: abator, centru ambalare ouă, carmangerie, magazin desfacere pește, centru prelucrare lapte, supermarket, magazin alimentar, unități de alimentație publică (catering, cantină, restaurant, fast-food, pizzerie, grătar). Cu ocazia controalelor efectuate au fost identificate mai multe situații în care operatorii din domeniul alimentar nu respectau legislația sanitară veterinară privind :

- întreținerea spațiilor și echipamentelor în condiții de igienă care să nu afecteze siguranța produselor alimentare;
- marcarea, etichetarea și ambalarea alimentelor ;
- comercializarea produse alimentare în termenul de valabilitate stabilit de producător;
- respectarea bunelor practici de igienă și de producție;

Pentru neconformitățile constatate au fost dispuse următoarele măsuri :

- interzicerea activității pentru o unitate tip fast-food;
- aplicarea a 13 sancțiuni contravenționale în valoare de 41500 lei;
- confiscarea unei cantități de 43,97 kg produse alimentare, acestea fiind dirijate pentru incinerare la o unitate autorizată;

În această perioadă, cu sprijinul reprezentanților IPJ Ialomița, au fost efectuate 8 acțiuni de control în trafic, timp în care au fost verificate 102 autoutilitare de transport marfă. Controalele desfășurate au permis constatarea unor deficiențe cu privire la :

- autorizarea mijloacelor de transport animale;
- transportul de animale neidentificate și fără documente sanitare veterinare;
- igienizarea și dezinfectia mijlocului de transport;

Pentru neconformitățile menționate anterior au fost aplicate 4 sancțiuni contravenționale în valoare de 10200 lei și a fost dispusă măsura reținerii de la comercializare a unei cantități de 600 kg pește viu.

Anexăm cele două comunicate de presă.





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

05.04.2021

**INFORMARE PRIVIND PREVENIREA APARIȚIEI DE TOXIINFECȚII ALIMENTARE  
GENERATE DE CONSUMUL DE PRODUSE LACTATE**

În perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Ialomița, desfășoară acțiuni de control ce au drept scop verificarea condițiilor de igienă în care sunt produse, depozitate, transportate și valorificate carne de miel, ouăle destinate consumului uman, produselor lactate proaspete precum și alte alimente de origine animală.

Cunoscut fiind faptul că, în perioada imediat următoare se înregistrează un interes crescut al consumatorilor pentru produsele lactate proaspete, medicii veterinari oficiali vor verifica modul în care acestea sunt produse, depozitate, transportate și comercializate.

Pentru prevenirea apariției toxiinfecțiilor alimentare generate de consumul de produse lactate, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Ialomița vine în sprijinul micilor producători locali dar și al consumatorilor făcând următoarele precizări:

- comercializarea laptelui și a brânzeturilor în piețele agroalimentare și târguri, de către producătorii agricoli, se realizează în baza documentelor de înregistrare sanitară veterinară, eliberate de către D.S.V.S.A. județeană de origine;
- laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final, sau prelucrării în brânzeturi trebuie să provină de la animale sănătoase, care nu suferă de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui;
- micii producători care vând direct lapte crud și produse din lapte către consumatorul final în piețele agroalimentare și târguri, trebuie să dețină fișă de sănătate a animalelor de la care a fost obținut laptele, completate de către medicii veterinari de liberă practică din localitățile de origine;
- brânzeturile obținute în centrele de prelucrare a laptelui și care sunt destinate comercializării directe către consumatorul final, pot fi expuse la vânzare, în spații special amenajate în piețe agroalimentare și târguri, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi) confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat (plastic, ceramică, inox, etc.);
- brânzeturile trebuie protejate corespunzător împotriva contaminării pe durata transportului și a expunerii la vânzare către consumatorul final (de exemplu: în recipiente din material plastic, pungi din plastic incolore, etc.);
- în cazul în care transportul și păstrarea brânzeturilor în vederea vânzării se face în recipiente confecționate tradițional din lemn (putini), este necesar ca acestea să fie curate și identificate corespunzător, pentru prevenirea contaminării și asigurării trasabilității produselor;
- comercializarea directă către consumatorul final în piețele agroalimentare și târguri, a brânzeturilor obținute în centrele de prelucrare a laptelui se va face numai în ambalaje de desfacere corespunzătoare, de unică folosință (pungi de plastic alimentar, hârtie cerată alimentară, etc.), sau alte tipuri de recipiente curățate și igienizate corespunzător;

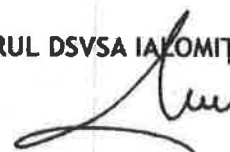


În vederea asigurării trasabilității brânzeturilor comercializate către consumatorul final, acestea trebuie să fie însoțite de informații scrise din partea producătorului, care să conțină mențiuni referitoare: la denumirea produsului, numele producătorului, locul producerii, data obținerii, condițiile de păstrare;

În acest sens, se pot utiliza metode diferite de etichetare, cum ar fi:

- aplicarea pe ambalajul de transport sau desfacere a unor etichete adezive;
- utilizarea de pungi imprimate;
- afișarea , în momentul expunerii la vânzare și pe toată perioada comercializării, a unor informații înscrise pe tăblițe și/sau panouri aplicate deasupra sau în dreptul produsului prezentat;

COMPARTIMENTUL COMUNICARE DIN CADRUL DSVSA IALOMIȚA



---

**ADRESA DSVSA IALOMIȚA: str. Laculul, nr. 12**

**Tel: 0243/ 232.069, 0731.328.503 fax: 0243/ 232.079, e-mail: office-ialomita@ansvsa.ro**



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

22.03.2021

**MĂSURI ÎN SCOPUL PREVENIRII APARIȚIEI TOXIINFECȚIILOR ALIMENTARE ÎN  
PERIOADA SĂRBĂTORILOR PASCALE**

În intervalul 22.03.2021 - 01.05.2021, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Ialomița, pentru a asigura cetățenilor un comerț cu produse alimentare sigure vor fi dispuse măsuri specifice, precum intensificarea controalelor dar și asigurarea permanenței la sediul instituției și la circumscripțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale din Slobozia, Fetești, Tândărei și Urziceni, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică. Este afișat programul de lucru, numele medicului veterinar responsabil și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspect privind nerespectarea normelor sanitare veterinare.

Acțiunile de control au ca obiectiv verificarea respectării legislației sanitare veterinare privind circulația animalelor dar și condițiilor de igienă în care sunt produse, depozitate, transportate și valorificate carnea de miel, ouăle, precum și alte alimente de origine animală și non animală specifice acestor sărbători.

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, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Ialomița face un apel către consumatori și îi roagă 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.

Cunoscut fiind faptul că în mod tradițional cu ocazia sărbătorii de Bunavestire se consumă pește și produse din pește, ținând cont de gradul mare de perisabilitate dar și de particularitățile impuse de legislație pentru comercializarea acestor produse facem cunoscute câteva din obligațiile unităților de comercializare dar și principalele caracteristici organoleptice:

- peștele proaspăt trebuie depozitat și expus la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții;
- produsele congelate este necesar să fie menținute la o temperatură omogenă de -18°C, fiind tolerate scurte fluctuații înspre limita superioară de cel mult 3°C;
- dacă produsele comercializate au fost decongelate și expuse pe gheață, pe eticheta aplicată acestor produse trebuie să se indice în mod clar că " produsele expuse au fost decongelate sau au fost obținute din produse decongelate "
- în cazul produselor pescărești vii acestea trebuie să prezinte semne de viabilitate, fiind interzisă comercializarea peștilor care au murit în bazin sau care se găsesc în stare de agonie;
- este interzisă comercializarea exemplarelor care prezintă scurgeri sangvinolente, rupturi ale abdomenului, plăgi necicatrizate pe suprafețe mari;
- peștele proaspăt trebuie să prezinte :
  - a) culoare vie, pigment irizat sau opalescent;
  - b) mucus apos, transparent, ochii ieșiți din orbite, pupilă neagră strălucitoare;
  - c) branhiile de culoare deschisă, fără mucus;
  - d) carnea fermă și elastică, cu suprafață netedă;

COMPARTIMENTUL COMUNICARE DIN CADRUL DSVSA' IALOMIȚA

