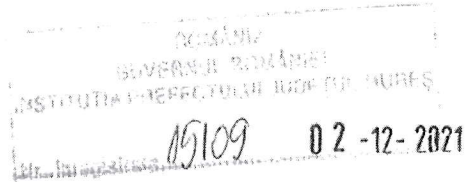




AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
MUREȘ



Către,

INSTITUȚIA PREFECTULUI - JUDEȚUL MUREȘ

Subiect: Intensificarea controalelor oficiale și măsuri care trebuie dispuse pentru prevenirea toxiiinfecțiilor alimentare, precum și pentru prevenirea răspândirii Pestei Porcine Africane (PPA) în perioada sărbătorilor de iarnă 2021-2022

În acest sens, se dispun următoarele măsuri:

I. Măsuri tehnico-administrative:

Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Mureș, a stabilit un program de lucru pentru perioadele 29.11.2021 - 24.12.2021 și 27.12.2021 - 30.12.2021 în baza căruia medicii veterinari din cadrul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Mureș (DSVSA), Circumscripțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Oficiale (CSVSAO), vor efectua controale oficiale cu privire la modul în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare din abatoare, unitățile de tranșare a cărnii, unitățile de procesare și depozitare a alimentelor de origine animală, precum și în următoarele categorii de unități de vânzare cu amănuntul:

- carmangerii, măcelării, magazine alimentare care funcționează în incinta piețelor agroalimentare și în alte locuri amenajate și autorizate, precum și în târgurile și expozițiile unde se expun/ comercializează produse alimentare;
- unități de alimentație publică de tip pizzerie, cantine, unități de catering, restaurant care livrează hrana preparată consumatorilor finali în sistem de livrare la comandă, take-away, drive-in, etc;
- restaurant, pensiuni care prepara și servesc hrana consumatorilor finali;
- cofetării, patiserii, laboratoare de cofetărie/ patiserie;
- unități de tip hypermarket/ supermarket, magazine alimentare, depozite alimentare, etc.

La nivelul DSVSA Mureș și al Circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale (CSVSAO) în perioadele 29.11.2021 - 24.12.2021 și 27.12.2021 - 30.12.2022 va fi asigurată permanența, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică, va fi afișat programul de lucru, persoana responsabilă și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspect privind nerespectarea normelor sanitare veterinare. De asemenea, la nivelul DSVSA Mureș și al Circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale (CSVSAO) va fi afișat programul de lucru și locațiile în care se va efectua examenul pentru identificarea *Trichinella* spp. în carnea de porc.





AUTORITATEA NATIONALA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA
ALIMENTELOR
DIRECTIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
MURES

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

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

2. Carnea de porc, ouă și produse din ouă destinate consumului uman, lapte și produse din lapte, pește și produse din pescuit

3. Legume și fructe provenite din țări terțe și/sau comerț intraunional

Vor fi verificate unitățile de depozitare a fructelor și legumelor provenite din țări terțe și/ sau comerț intraunional.

4. Pâine, produse de panificație și patiserie; produse zaharoase.

IV. Măsurile care trebuie luate la nivelul unităților de vânzare cu amănuntul

La nivelul unităților de vânzare cu amănuntul supuse înregistrării și controlului sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor se va proceda la:

1. Verificarea respectării cerințelor pentru înregistrarea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a unităților de vânzare cu amănuntul

2. Verificarea respectării cerințelor generale de igiena alimentelor, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 852/ 2004

3. Verificarea eligibilității materiilor prime

4. Verificarea trasabilității

5. Verificarea respectării cerințelor de igienă pentru manipularea, prepararea și depozitarea alimentelor

6. Verificarea respectării cerințelor de igienă pentru expunerea și servirea alimentelor

Vă rugăm a ne acorda sprijinul în vederea informării tuturor primăriilor pentru a lua toate măsurile privind conștientizarea populației asupra riscurilor pentru sănătatea publică care decurg în cazul tăierii animalelor în locuri neaprobate și fără supraveghere sanitară veterinară precum și în cazul consumului de produse provenite din unități neautorizate sau neînregistrate.

Cu consideratie,

Director executiv,
dr. KINCSES Sandor

Pagina 3 din 3

