



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

DIRECTIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR HUNEDOARA

Str. 22 Decembrie, nr.226, cod postal 330162, Deva

Telefon:0254-221145,0254-230527; fax: 0254-225500,0254-230331

e-mail: dsvhd@mail.recep.ro

Data 04.12.2015

PROGRAM DE MĂSURI

pentru garantarea siguranței alimentelor și apărarea sănătății publice
în perioada sărbătorilor de iarnă

În scopul prevenirii unor toxiinfecții alimentare sau a altor evenimente nedorite în **perioada sărbătorilor de iarnă** când în mod tradițional crește consumul de alimente și în special de carne de porc este necesară intensificarea acțiunilor de control a modului de producere ,prelucrare ,depozitare ,transport și comercializare a produselor alimentare de origine animală.

În baza prevederilor Reg.852/2004,Reg.853/2004, având în vedere Nota de Serviciu nr.28466/27.11.2015 (intranet 6029/27.11.2015) la nivelul DSVSA Hunedoara se dispun următoarele **măsuri**:

1.MASURI TEHNICO ADMINISTRATIVE:

-**Organizarea activității Circumscripțiilor Sanitar Veterinare Teritoriale** pentru a fi asigurată permanența în perioada premergătoare sărbătorilor de iarnă (afișarea programului de lucru și personalul care efectuează examene trichineloscopice la sediul fiecărei CSV)

-Verificarea atestării pregătirii de specialitate a personalului.

Reinstruirea și testarea teoretică și practică în cadrul LSVJ a personalului care efectuează examene trichineloscopice până în 01.11.2015.

-Verificarea existenței și funcționalității aparaturii și dotărilor necesare pentru efectuarea examenelor trichineloscopice.

-Conștientizarea populației privind importanța examenului trichineloscopic , aprovizionarea cu carne și alte produse de origine animală numai din obiective autorizate/înregistrate sanitar veterinar și riscul la care se expun cei care ignoră această obligativitate.

La CSVA din județul Hunedoara va fi asigurată permanenta pentru efectuarea examenelor trichineloscopice în perioada 30.11 – 30.12.2015.

Răspund: -LSVJ-dr.Perian Aurel - Sef LSVJ
- Biroul Antifrauda dr.Cornea Florin - Sef Birou
- Serviciul Control Oficial Sanatate Animala – dr. Laslau Leontin

– Sef Serviciu

-Întocmirea **programelor săptămânale de control** care vizeaza următoarele aspecte:

- verificarea condițiilor sanitare veterinare de funcționare a unităților care procesează depozitează, transportă,comercializează produse de origine animală;
- verificarea respectării condițiilor de depozitare a produselor de origine animală
- verificarea respectării trasabilității alimentelor;
- verificarea îndeplinirii condițiilor sanitar veterinare de funcționare a unităților de alimentație publică,pensiunilor agroturistice în care se comercializează produse de origine animală sau se organizează mese festive cu ocazia sărbătorilor de iarnă;
- verificarea îndeplinirii condițiilor sanitar veterinare de funcționare a piețelor agroalimentare ;
- interzicerea tăierii animalelor în scopul comercializării cărnii sau produselor rezultate pentru consum public în alte locuri decat cele autorizate/înregistrate sanitar veterinar;
- interzicerea comercializării produselor de origine animală în alte locuri decat cele autorizate/înregistrate sanitar veterinar;
- aplicarea dispozitiilor privind sacrificarea porcilor proveniti din gospodariile populatiei in abatoarele autorizate sanitar veterinar .
- respectarea prevederilor legale privind conditiile sanitar veterinare care trebuie respectate la miscarea suinelor vii pe teritoriul Romaniei.
- Verificarea modului în care sunt respectate condițiile veterinare privind bunăstarea animalelor in timpul sacrificării.

2.MĂSURI SPECIFICE

- Identificarea și monitorizarea tuturor producătorilor și comercianților care taie și prelucrează carne de porc precum și a tuturor fermelor de unde vor fi livrate animalele pentru tăiere.
- Controlul stării de sănătate și admiterea pentru sacrificarea în vederea consumului public numai a animalelor sănătoase crescute în ferme și localități indemne de boli transmisibile.
- Verificarea respectării **regulilor de protecție a animalelor** în timpul transportului , abatorizării sau tăierii (Reg.CE nr.1/2005,Dir. 93/119/CE ,Reg.1099/2009)
- Întocmirea unui program de deplasare în vederea verificării care să cuprindă toate unitățile de profil din județ.

A.Controlul sanitar veterinar în abatoare și unități de procesare a cărnii (în perioada 02.12.2015-15.01.2016):

I. Verificarea respectării condițiilor generale și speciale de funcționare

1. Spațiile de producție

- amplasare (să excludă contaminarea), mărime suficientă pentru activitatea desfășurată, pardoseală, pereți, tavan, uși (materiale solide, impermeabile, rezistente ușor de curățat și dezinfectat), ventilație și lumină adecvată, dispozitive pentru apa potabilă rece caldă și premixată (în număr suficient, prevăzute cu substanțe de curățare

dezinfectare și uscare mâini, robinete neacționate manual)

-toate spațiile unității (recepție, procesare, depozitare, filtre vestiar, livrare, laborator uzinal)trebuie să asigure facilități adecvate pentru manipularea și protecția materiei prime și a produselor finite, să corespundă conform schiței unității avizate sanitar veterinar , diagramei si fluxului tehnologic pentru fiecare produs.

2.Dispozitive, echipamente de lucru, recipienti (mese de tranșare, containere, benzi transportoare, ferăstraie și cuțite care intră în contact direct cu materiile prime și ustensilele, fabricate din materiale rezistente la coroziune și ușor de curățat și dezinfectat), instalații corespunzătoare pentru curățarea și dezinfectarea echipamentelor și ustensilelor (temperatura să nu fie mai mică de 82° C), sistem de eliminare a apelor reziduale.

- Verificarea **marcării și certificării** cărnii proaspete în conformitate cu Ord.10/2008;
- Stabilirea **originii materiei prime** în unitățile de procesare și verificarea stării termice și a condițiilor de depozitare ale acesteia
- Controlul **modului de recepție a materiilor prime** și ingredientelor (certificarea calității și salubrității ,ambalarea ,etichetarea și identificarea corespunzătoare a acestora.

II. Verificarea condițiilor de igienă a spațiilor ,modul de prelucrare a materiilor prime, ingredientelor,semifabricatelor.

1.Starea de igienă a unității

- procedura pentru vizitatori
- cum se efectuează inspecția preoperațională
- cum se efectuează inspecția operațională în timpul producției
- controlul sănătății, educația sanitară, obiceiurile de lucru ,igiena personalului
- manipularea igienică a produselor

2.Separarea zonelor și produselor

- separarea spațiilor pe flux tehnologic pe zone și săli (contaminate/curate)
- identificarea spațiilor și a recipientilor
- separarea pe produse (crude/tratate termic, comestibile/necomestibile)
- controlul circulației personalului între sectoare
- subprodusele de origine animală

3.Supravegherea procesului de tratare termică(existența termodiagramelor)

- Controlul modului de **funcționare al AMC**-urilor la parametrii corespunzători ,al asigurării “lanțului frigorific”în toate fazele de fabricație.
- Controlul modului de funcționare a aparaturii de înregistrare grafică a temperaturilor din spațiile de depozitare materie primă,produs finit,săli de tranșare.
- existența sistemului de control triplu al temperaturii (electromecanic, mercur, termograme),verificarea AMC-măsuri corective în cazul abaterilor

4.Controlul calității apei

- sursa de aprovizionare cu apă potabilă
- întreținerea instalațiilor și echipamentelor
- program recoltare probe de apă
- controlul contaminării microbiologice
- existența instalațiilor de retrosifonare
- instalații și echipamente clorinare
- modul de utilizare apei nepotabile

- măsuri corective
- documente și evidențe monitorizare

5. Controlul dăunătorilor

- programul de control al dăunătorilor ,prezența dăunătorilor
- evidența acțiunilor și rezultatelor DDD

6. Controlul ambalajelor

- spațiu de depozitare ambalaje
- spălarea și circuitul ambalajelor în unitate

7. Controlul livrării și transportului

- existența rampei de expediție(burdof tampon)
- înregistrarea mijloacelor de transport
- igiena mijloacelor de transport
- **Eliberarea documentelor** sanitar veterinar pentru produsele finite se va face numai în baza buletinelor de analiză emise de un laborator autorizat conform legislației în vigoare(respectarea programului de autocontrol și a programului strategic)
- Eliminarea de la comercializare a șarjelor de produse pentru care buletinele de analiză atestă rezultate necorespunzătoare.
- Respectarea prevederilor HG.106/2002 cu modificările și completările ulterioare privind **etichetarea produselor**.

8. Controlul modului de gestionare și îndepărtare a **materialului cu risc specific** pentru ESB în conformitate cu Reg.CE 999/2005 și a modului de gestionare și distrugere a deșeurilor cu respectarea prevederilor Reg. CE 1069/2011.

B. Verificarea respectării trasabilității alimentelor;

- Informare privind diagrama de flux - pentru toată unitatea sau pentru un numit produs pe care îl urmărim, în concordanță cu schița unității.
- Proveniența materiilor prime, inclusiv ingrediente sau alte materiale – furnizori autorizați, prezența documentelor care atestă calitatea, ori salubritatea tuturor materiilor prime.
- Verificarea specificațiilor materiilor prime – definire și consemnare procedurile- cum se efectuează practic verificarea înscrisurilor de pe ambalaje sau etichete în concordanță cu alte documente însoțitoare(certIFICATE de calitate).
- Verificarea existenței procedurilor privind verificarea calității
- Corespondența dintre înscrisurile de pe etichetele și ambalajele materiilor prime și identificarea societății în sistemul de trasabilitate.
- Înregistrări privind cantitățile de materii prime recepționate (facturi, avize de însoțire a mărfii) în corelație cu cantitățile de produs finit.
- Înregistrări privind calitatea materiilor prime recepționate (certIFICATE de calitate, atestări ale prezenței/lipsei organismelor modificate genetic acolo unde este cazul, în special la produsele din soia)
- Lotizarea materiilor prime în funcție de șarjele/ loturile de produse/ cantități finale(lotizări primare).
- Constituirea loturilor de materii prime pe tipuri de produse la începutul fabricației
- Modul de constituire a loturilor noi (acolo unde este cazul) după procese ca tocare, malaxare etc.
- Dacă există sisteme de identificare și urmărire pe flux a containerelor/ recipientilor în care se transportă, depozitează temporar unele materii prime și auxiliare (culori, cipuri, etc) pe diferite faze tehnoloice.

1. Proceduri referitoare la etichetare.

- evidența și gestionarea stocurilor de etichete
- corelația între sistemul de etichetare, ingrediente și tratamentele aplicate.
- verificarea înscrisurilor de pe etichete care trebuie să fie complete și conforme cu prevederile legale
- numere de ordine ale etichetelor (sau alte sisteme asemănătoare care să asigure cronologia)

2.Proceduri privind depozitarea

- depozitarea în depozit pe șarje, loturi ori zile de producție (pentru o ușoară identificare a loturilor)
- evidența intrărilor în depozitele de produse finite
- evidența livrărilor din depozite pe sortimente, șarje, zile.

3.Proceduri privind livrarea produselor.

- evidențe privind beneficiarii – pe șarje, loturi, zile
- sisteme de identificare a mijloacelor de transport, înregistrate sanitar veterinar, folosite la transportul produselor.
- evidența livrărilor din depozite pe sortimente, șarje, zile.
- evidențe privind stocurile de produse finite rămase după livrări și gestionarea livrărilor
- evidențe privind beneficiarii – pe șarje, loturi, zile
- evidențe privind certificatele de calitate în funcție de loturi, șarje
- evidențele privind transportatorii și modul de constituire a loturilor pentru fiecare transportator.

C.Controlul unităților de alimentație publică, pensiuni agroturistice (în perioada 02.12.2015-15.01.2016) :

1. informatii generale despre unitate

- dacă unitatea este înregistrată sanitar veterinar ,
- concordanța între profilul declarat și activitatea care se desfășoară în unitate
- verificarea ultimei evaluări
- dacă unitatea este compartimentată corespunzător și asigură un flux tehnologic specific activității (în funcție de capacitatea acesteia)
- dacă există amenajat un vestiar dimensionat și dotat corespunzător pentru personal în funcție de numărul personalului, capacitatea și profilul unității.
- dacă spațiul destinat bucătăriei și anexelor este suficient pentru buna desfășurare a activității și proporțional cu capacitatea unității
- dacă spațiile sunt, din punct de vedere constructiv, conforme (pereți, paviment, tavan)
- dacă spațiile sunt întreținute corespunzător din punct de vedere al igienei
- dacă există spații separate pentru spălarea vaselor mari și veselă (nu este necesar pentru unitățile tip Fast food sau Cattering care folosesc veselă de unică folosință)
- daca exista spalatorie - uscatorie proprie sau contract cu o firma de prestari servicii in domeniu

2. dotarea cu utilaje, veselă și instrumentar specific

- dacă unitatea este dotată corespunzător cu utilaje specifice
- dacă unitatea este dotată cu instrumentar și veselă specifică conformă
- dacă există procedura scrisă privind identificarea blaturilor și a cuțitelor pe tipuri de produse și dacă acestea sunt identificate și folosite corespunzător
- dacă există containere speciale cu capac pentru deșeurile menajere

3.ventilație, canalizare, iluminat

- dacă există montate hote sau exhaustoare, care să asigure o bună ventilație a spațiilor
- dacă sistemul de canalizare asigură o bună drenare și colectare a apelor reziduale
- dacă se asigură iluminatul corespunzător

4. aprovizionare, depozitare

- dacă există spațiu separat pentru spălarea și pregătirea legumelor și zarzavaturilor (nu este necesar atunci cand unitatea folosește legume și zarzavaturi preambalate și precurățate, procurate din unități autorizate)
- existența spațiilor de depozitare a produselor de origine animală, materii prime, produse semifinite, produse finite;
- dacă există spații speciale pentru carne, produse din carne, branzeturi și lactate , pește , ouă (pentru unitățile mici este suficient cate un frigider pe tipuri de produse)
- dacă aceste camere sunt prevăzute cu frigider sau camere frigorifice dimensionate corespunzător în funcție de capacitatea bucătăriei.
- dacă există sisteme de monitorizare a temperaturilor - termometre electronice sau cu alcool (se interzice folosirea termometrelor cu mercur)
- dacă se respecta modul de păstrare a preparatelor intermediare fără a se produce contaminare încrucișată.
- dacă există frigider pentru produsele finite pe tip de produs (mâncăruri gătite, produse de cofetărie)
 - proveniența materie prime (numai din unități înregistrate/autorizate sanitar veterinar)
 - dacă există procedură privind păstrarea produselor congelate

5. personalul

- dacă personalul este suficient în funcție de capacitatea unității
- dacă personalul este calificat
- dacă personalul are echipament corespunzător complet și curat
- dacă starea de sănătate a personalului este verificată periodic, conform legii (carnet de sănătate)

6. operațiunile DDD

- dacă în unitate se execută operațiuni DDD și cine le execută
- dacă există procese verbale de DDD
 - dacă există stocuri de dezinfectante , detergenți (aprobați pentru alimentație publică) și materiale de curățenie și unde sunt depozitate.

7. Proceduri

- dacă este implementată cel puțin o procedură HACCP specifică domeniului de activitate
- dacă există procedură privind destinația preparatelor care nu au fost consumate – destinația lor. Verificarea modului de **colectare a reziduurilor** solide și lichide
- dacă există procedura privind păstrarea contraprobelor din fiecare preparat zilnic, etichetat corespunzător și în ce condiții
- dacă există procedură privind evacuarea deșeurilor
- dacă există contract cu firma de salubritate în vederea preluării deșeurilor
- dacă s-au făcut instruirii periodice cu personalul privind igiena în unitate și prelucrarea procedurilor specifice pe bază de proces verbal

C.Controlul piețelor agroalimentare și unităților adiacente acestora (în perioada 02.12.2015-15.01.2016)

- Verificarea asigurării condițiilor pentru comercializarea produselor de origine animală și nonanimală în toate piețele agroalimentare autorizate sanitar veterinar.
- Identificarea și monitorizarea tuturor producătorilor și comercianților care **valorifică carne și produse din carne**. Verificarea respectării Reg CE 852/2004 și Reg CE 853/2004
- Identificarea și monitorizarea tuturor producătorilor și comercianților care **valorifică ouă pentru consum uman**. Verificarea respectării Reg 1028/2006 și Reg 557/2007

-Identificarea și monitorizarea tuturor producătorilor și comercianților care **valorifică lapte și produse lactate**.Accesul micilor producători de produse lactate în spațiile special destinate din piețe este permis numai în baza certificatului de producător și documentului de înregistrare emis de DSVSA

-Efectuarea de minim un control pe zi în unitățile care produc,comercializează,valorifică produse alimentare de origine animală.

-Produsele alimentare de origine animală se vor comercializa numai în sectoare special amenajate.Este interzis comerțul stradal sau în spații improvizate ,neautorizate sanitar veterinar.

-Verificarea legalității documentelor și mărcilor de sănătate publică veterinară.

-Verificarea condițiilor privind transportul animalelor vii sau produselor de origine animală(numai mijloace de transport aprobate sanitar veterinar însoțite de documente legale)

D.Controlul targurilor de animale și controale în trafic (controale comune cu IPJ si ARR conform protocolului stabilit in perioada 02.12.2015-15.01.2016)

-Verificarea **documentelor oficiale** care trebuie să însoțească transportul de animale vii , produse și subproduse de origine animală

-Existența (dupa caz): autorizație/document de înregistrare mijloc de transport,autorizație transportator,certificat de competență al persoanei responsabile, jurnal de călătorie,certificat sanitar sanitar veterinar de transport,documente care atestă efectuarea dezinfectiei înainte de îmbarcării,numele medicului veterinar care a asistat la îmbarcare.

-Verificarea **condițiilor tehnice** ale autovehiculului în timpul transportului

În perioada 01.12.2015 - 10.01.2016 la CSVSA va fi asigurată permanența inclusiv pentru zilele de sâmbătă și duminică și va fi afișat programul de lucru, persoana responsabilă și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspecte privind nerespectarea normelor sanitare -veterinare și pentru siguranța alimentelor.

La sediul DSVSA se asigură permanența, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică.

Consumatorii pot sesiza abateri de la normele în vigoare înregistrate pe raza teritoriului Hunedoara la tel.0254-221145, 0254-225500

Răspund:-medicii veterinari de la CSVSA.

-Biroul Antifrauda - dr.Cornea Florin -Sef Birou

-Serviciul de Control Oficial Siguranta Alimentelor –dr.Serbanescu Adela –

Sef Serviciu

-Serviciul de Control Oficial Sanatate Animala-dr Laslau Leontin- Sef

Serviciu

III.COLABORAREA CU ALTE INSTITUTII:

În scopul prevenirii încălcării legislației sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și a asigurării protecției sănătății consumatorilor DSVSA Hunedoara va colabora în acțiuni organizate, cu celelalte autorități competente cu atribuții în controlul produselor alimentare și transportul animalelor vii în baza **protocolului** încheiat cu IPJHunedoara și ARR DSP,DSVSA avand următoarele atribuții:

– sprijină acțiunile comune de control

– răspunde solicitărilor părților pentru desfășurarea de acțiuni comune de control

- efectuează anchete epidemiologice în comun cu DSP în cazul apariției unor toxiinfecții alimentare sau zoonoze.

Pentru punerea în aplicare a acestor măsuri se vor contacta în vederea colaborării reprezentanții autorităților locale (Primărie, Poliție)

În zilele de 11,23 decembrie 2015 și 06, 13 ianuarie 2016 veți raporta rezultatul verificărilor în vederea centralizării și transmiterii la ANSVSA, conform machetei anexate, la Birou Antifraudă -dr Cornea Florin.

**DIRECTOR EXECUTIV,
DR. JULA MIHAI DIONISIE**