

# Inspectorii sanitar veterinari, atenți la masa de Sărbători

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

Cea mai recentă reuniune a Colegiului Prefectural Ilfov a avut pe Ordinea de zi informarea privind activitățile de supraveghere a pieței produselor și serviciilor destinate consumatorilor, în această perioadă premergătoare Sărbătorilor de iarnă. Despre activitățile de control au vorbit Veronica Brumar, director executiv al Direcției Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA) Ilfov și Sorin Ionescu, comisar șef adjunct la Comisariatul Județean pentru Protecția Consumatorilor Ilfov.

Carmen ISTRATE

Astfel, s-a făcut referire la intensificarea controalelor sanitar veterinare în vederea verificării condițiilor de igienă în care sunt produse, depozitate, transportate și valorificate carnea de porc, alte alimente de origine animală, produsele de panificație - destinate consumului uman. Inspectorii sanitar veterinari urmăresc în această perioadă, cu prioritate, ca sacrificarea porcilor să se realizeze în unități abatorizate, autorizate sanitar veterinar pentru sacrificarea de porcine, lista acestora fiind publicată pe site-ul ANSVSA. Este interzisă tăierea porcilor, în scopul comercializării cărnii, în alte locuri sau spații, decât cele autorizate sanitar veterinar! Loturile de carne de porc trebuie livrate din abatoare autorizate sanitar veterinar însoțite de certificate sanitar veterinare.

## Condiții optime de temperatură și igienă, pentru ouă

Producătorii și comercianții de ouă pentru consum, precum și fermele producătoare și centrele de ambalare trebuie să fie, de asemenea, autorizate/înregistrate sanitar veterinar conform legislației în vigoare. Transportul ouălor trebuie efectuat cu 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, iar cele care au coaja crăpată sau lovită vor fi retrase de la vânzare.

Comercializarea laptei și a brânzeturilor în

piețele agroalimentare și târguri de către producătorii agricoli se realizează în baza documentelor de înregistrare sanitar veterinară eliberate de DSVSA, iar laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final trebuie să provină numai de la animale sănătoase, care nu suferă de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui, crescute în exploatații autorizate/înregistrate sanitar veterinar. Micii producători trebuie să dețină fișe de sănătate care atestă starea de sănătate a animalelor de la care a fost obținut laptele. Brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către micii producători pot fi expuse la vânzare, în spații special amenajate în piețe agroalimentare și târguri, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat. Sunt permise transportul și păstrarea brânzeturilor, în recipiente confecționate tradițional din lemn (putini), cu condiția ca acestea să fie curate și identificate corespunzător pentru prevenirea contaminării și asigurarea traseabilității produselor.

Laptele și brânzeturile obținute de micii producători trebuie să fie sigure pentru sănătatea consumatorilor și să nu conțină germeni patogeni care să producă toxinfecții alimentare la om!

## Gheața pentru pește, doar din apă potabilă!

Pentru comercializarea peștelui, trebuie res-

pectate cerințele legislației în vigoare cu privire la transport, depozitarea și comercializarea acestuia și a produselor din pescuit. Gheața utilizată pentru menținerea temperaturii peștelui trebuie să fie în cantitate suficientă și obținută doar din apă potabilă! Trebuie, de asemenea, să existe etichete și alte documente care să ateste proveniența peștelui - din acvacultură sau pescuit din mediu sălbatic.

Este interzisă comercializarea produselor și a alimentelor de origine animală în spații improvizate, sau în sistem de vânzare stradal, în care nu se asigură o temperatură și o stare de igienă corespunzătoare!

## Controale și la produsele de cofetărie/patiserie

În cazul produselor alimentare de origine nonanimală se efectuează controale oficiale în patiserie, laboratoare de cofetărie, unități de panificație, unități pentru fabricarea produselor zaharoase, depozite pentru fructe și legume - pentru verificarea condițiilor de igienă, a conformității documentelor însoțitoare, asigurarea traseabilității, etichetarea și marcarea produselor. Se vor efectua prelevări de probe în cazul unor suspiciuni privind încălcarea legislației naționale și comunitare privind siguranța alimentelor.



## Atenție la jucării!

CJPC Ilfov verifică în această perioadă, cu precădere, respectarea normelor legale privind depozitarea și vânzarea produselor agroalimentare, dar și a jucăriilor, dar și alte activități de comercializare a produselor specifice Sărbătorilor de iarnă. În cazul jucăriilor, la controalele de până acum s-au constatat abateri legate de lipsa indicării pe corpul jucăriilor, pe ambalaj sau în documentele însoțitoare a numelui, denumirii comerciale înregistrate sau a mărcii înregistrate a producătorului și/sau a importatorului, precum și a adresei la care aceștia pot fi contactați. Sau nementionarea pe jucărie a numărului unic de înregistrare (tipul, lotul sau numărul de serie ori al modelului sau alt element de identificare), pe ambalaj sau în documentele însoțitoare. S-au mai constatat comercializarea



unor jucării care nu aveau aplicat marcajul european de conformitate CE - pe jucărie, pe eticheta atașată sau pe ambalaj, dar și abateri privind cerințele generale de siguranță (lipsa avertismentelor generale de vârstă, a avertismentelor specifice și a indicațiilor privind precauțiile în utilizare pentru anumite categorii de jucării, lipsa instrucțiunilor de utilizare sau lipsa traducerii acestora în limba română), cât și abateri privind cerințele speciale de siguranță.

