

*1. Jucău
10.12.12*

10.817
11 DEC. 2012



**AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

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

Nr. 12.893 / 10.12.2012

Secret / Nesecret

Nr. exemplare originale 1.

1386
11.12.2012

Către,

INSTITUȚIA PREFECTULUI JUDEȚULUI COVASNA
Domnului Prefect Codrin Dumitru MUNTEANU

CONSILIUL JUDEȚEAN COVASNA ✓
Domnului Președinte TAMÁS Sándor

Având în vedere apropierea sezonului estival al sărbătorilor de iarnă, pentru prevenirea apariției toxinfecțiilor alimentare, pentru realizarea comerțului în condiții civilizate și cu respectarea legislației în vigoare, prin prezenta vă informăm că în conformitate cu nota internă emisă de directorul executiv al DSVSA Covasna cu nr. 12.892 / 10.12.2012, în perioada 11-31 decembrie 2012 – 01-07 ianuarie 2013, la nivelul județului Covasna se vor realiza controale și acțiuni de supraveghere permanentă în sezonul estival al sărbătorilor de iarnă - la nivelul unităților/ operatorilor care procesează, depozitează, transportă sau valorifică produse alimentare¹.

Astfel,

- 1.- În perioada 12-20 decembrie 2012, se va realiza un audit tehnic la toate unitățile de procesare carne/lapte (cu prioritate abatoarele) autorizate în jud.Covasna.
- 2.- În perioada 11-31 decembrie 2012 – 01-07 ianuarie 2013, cu excepția zilelor 25 și 26 decembrie și respectiv 1 și 2 ianuarie, personalul serviciilor de specialitate din cadrul DSVSA Covasna va supraveghea respectarea condițiilor sanitare veterinare de autorizare/ înregistrare și funcționare a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală și non-animală, inclusiv restaurante, hoteluri, pensiuni ori alte locații autorizate pentru servirea mesei.

¹. Conform Legea nr. 150 din 2004 privind siguranța alimentelor, cap.I., art.1., alin. (5) Prevederile prezentei legi se aplica la toate etapele producției, prelucrării, distribuției și comercializării alimentelor și hranei pentru animale, cu excepția producției primare pentru uz particular casnic ori preparării, manipularii sau depozitării alimentelor destinate consumului casnic.
Art. 2. – (1) În sensul prezentei legi, prin aliment sau produs alimentar se înțelege orice produs sau substanță, indiferent dacă este procesată integral, parțial sau neprocesată, destinată consumului uman sau preconizată a fi destinată consumului uman.
(2) Alimentele includ și băuturile, guma de mestecat și orice altă substanță, inclusiv apă, încorporată intenționat în alimente în timpul producerii, pregătirii sau tratării acestora.

3.- În perioada 11 decembrie 2012 – 07 ianuarie 2013, cu excepția zilelor 25 și 26 decembrie și respectiv 1 și 2 ianuarie, la nivelul fiecărui CSVSA pentru controlul alimentelor se va asigura permanența între orele 8,00 – 12,00, iar serviciul telefonic permanent este asigurat de :

Medic șef CSVSA	Teritoriul arondat	Telefon contact
Dr.Lippai Janos	Zona Sf.Gheorghe	0745.023.927
Dr.Brașoveanu Maria	Zona Covasna	0745.185.199
Dr.Raduly Gyorgy	Zona Tg.Secuiesc	0743.096.107
Dr.Hermeneanu Tiberiu	Zona Întorsura Buzăului	0744.642.400
Dr.Szotyori Csaba	Zona Baraolt	0744.220.099

În perioada 11 decembrie 2012 – 07 ianuarie 2013 în cazuri de urgență puteți apela la telefoanele :

- 0722.700.699 – Director executiv Dr.SIKÓ BARABÁSI SÁNDOR, sau
- 0730.025.522 - Director executiv adjunct Dr. Nemes Imre

4.- Întrucât cu ocazia sezonul estival al sărbătorilor de iarnă se organizează la nivel local (orășenesc și comunal) târguri tradiționale, ori cu produse tradiționale, supunem atenției faptul că, trebui avute în vedere următoarele aspecte :

Comercializarea alimentelor cu ocazia diferitelor evenimente este permisă **numai operatorilor economici care:**

a.- **Au o unitate autorizată/înregistrată sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor** pentru activități de obținere și comercializare a alimentelor: alimentație publică (Cod CAEN: 5610), baruri și alte activități de servire (Cod CAEN: 5630), alimentație (Cod CAEN: 5621), patiserie-panificație (Cod CAEN: 1071-1072), carmangerii (Cod CAEN: 1013), etc.

b.- **Au solicitat și au primit un AVIZ Sanitar Veterinar și pentru siguranța alimentelor Temporar** (valabil numai cu ocazia evenimentului pentru care se solicită), eliberat de DSVSA Covasna, pentru participarea la evenimentul organizat de autoritățile locale, cu maxim 3 zile înainte de începerea evenimentului.

Baza legală a comercializării alimentelor:

- Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare;
- Reg. 853/2004/CE privind regulile specifice de igienă;
- Reg. 178/2002/CE de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare;
- Ordinul ANSVSA nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările ulterioare;
- Ordinul ANSVSA nr. 210/2006 privind Normele sanitare veterinare cu privire la comercializarea produselor din carne, cu modificările ulterioare;
- Ordinul MS nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările ulterioare;
- Ordinul ANSVSA nr. 57 din 2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, cu modificările ulterioare;
- Reg. 1069/2009/CE de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1774/2002 (Regulament privind subprodusele de origine animală).

**CONDIȚII MINIME PENTRU INCINTE MOBILE ȘI/ SAU TEMPORARE CARE PRODUC ȘI
COMERCIALIZEAZĂ PRODUSE ALIMENTARE CU OCAZIA EVENIMENTELOR ORGANIZATE
DE AUTORITĂȚILE LOCALE**

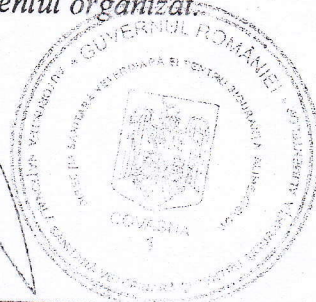
(Zilele orașului, comunelor, satului, sărbători, etc.)

- I. Incintele trebuie să fie amplasate, construite, curățate și menținute în bună stare pentru a evita riscul de contaminare (se vor utiliza materiale de construcții etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice).
 - II. Trebuie să dețină instalații capabile să asigure un nivel adecvat de igienă personală (spălătoare de mâini dotate cu apă potabilă, săpun lichid, prosop hârtie; haine de protecție personal, etc.)
 - III. Suprafețele în contact cu produsele alimentare trebuie să fie în stare bună de întreținere, ușor de curățat și/ sau de dezinfectat (nu se vor folosi ustensile și echipamente din lemn, vase emailate).
 - IV. Trebuie să se prevadă mijloace adecvate pentru curățarea/ dezinfectarea instrumentelor și a echipamentelor de lucru (sursă de apă potabilă, spălătoare, soluții de igienizare acceptate în industria alimentară, etc.).
 - V. În cazul în care produsele alimentare sunt curățate în cadrul spațiilor de preparare/comercializare se vor asigura facilități pentru desfășurarea în condiții igienice a acestei operațiuni (separare în spațiu: zone izolate de spațiile de pregătire a mâncărurilor, dotate cu sursă de apă potabilă; sau separare în timp a operațiunilor, urmată de igienizarea spațiilor și echipamentelor utilizate la mai multe operațiuni).
 - VI. Trebuie să existe apă potabilă caldă și rece în cantitate suficientă.
 - VII. Trebuie să dețină mijloace și/sau spații adecvate pentru depozitarea și eliminarea în condiții de igienă a deșeurilor solide și/sau lichide (recipiente de colectare și depozitare deșeuri, respectare destinație deșeuri: conform Reg. 1069/2009/CE)
 - VIII. Trebuie să fie prevăzute cu mijloace/spații adecvate pentru păstrarea și controlul condițiilor de temperatură adecvată a produselor alimentare (spații frigorifice pentru alimentele cu regim termic, monitorizare temperatură mese calde pentru preparate culinare calde, mese reci pentru preparate culinare reci, dulap sau facilități închise pentru pâine, etc.).
 - IX. Transportul alimentelor de la unitatea autorizată/înregistrată până la punctul de preparare/comercializare, se va efectua doar cu mijloace de transport autorizate sanitar- veterinar.
 - X. Personalul care lucrează într-o zonă/ spațiu în care se manipulează produse alimentare trebuie să respecte un nivel ridicat de igienă personală.
 - XI. Nu se va permite nici unei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli care poate fi transmisă prin alimente să pătrundă într-o zonă în care se manipulează produse alimentare. Pentru aceasta trebuie să aibă asupra sa carnetul de sănătate întocmit la zi.
 - XII. În toate etapele de producție, prelucrare și distribuție, produsele alimentare trebuie protejate împotriva oricărei contaminări susceptibile (atenție plase împotriva muștelor, tânțarilor, contract deratizare, dezinsecție) de a le face improprii pentru consumul uman, dăunătoare pentru sănătate sau contaminate în asemenea măsură încât este întemeiat să se considere că nu pot fi consumate în starea respectivă.
- Este strict interzisă, și se sancționează contravențional, prepararea/comercializarea produselor alimentare în unități neautorizate/neînregistrate sanitar-veterinar de către autoritatea competentă: DSVSA Covasna, respectiv care nu au solicitat și primit un aviz sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor temporar pentru evenimentul respectiv. În afara sancțiunii contravenționale operatorul care nu se conformează celor de mai sus va fi imediat scos din evenimentul organizat.*

Rugăm aduceți la cunoștința celor interesați.

Cu toată considerația.

Director executiv,
Dr. SIKÓ BARABÁSI SÁNDOR



Adresă: Sfântu Gheorghe, Str. Ciucului nr. 149; Cod postal: 520036;

Telefon: 0267-351712; Fax: 0267-312315;

Cont: RO12TREZ2565009XXX000213 - Trezoreria Sf. Gheorghe; C.U.I.: 4404362

Site: www.dsv-covasna.ro, E-mail: office-covasna@ansvsa.ro; siko.sandor-cv@ansvsa.ro