



Nr. 24371/12.11.2019

SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANȚA ALIMENTELOR

CĂTRE:

PRIMĂRIILE de pe teritoriul județului Maramureș

În atenția d-nei/d-nului Primar

Având în vedere apropierea Sărbătorilor de Iarnă, vă transmitem precizări referitoare la modul în care carnea de porcine și de ovine obținută din sacrificarea animalelor provenite din exploatarea agricolă familială care detine pensiune/punct gastronomic local, poate fi utilizată la obținerea preparatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor.

Legislația sanitară veterinară a fost actualizată în acest sens, astfel:

- **Pensiune turistică, indiferent de specific**

unitate cu spații și dotări corespunzătoare în care se desfășoară activități de cazare, precum și obținerea, recepția și depozitarea materiilor prime de origine animală și nonanimală, provenite din exploatarea agricolă familială sau din unități autorizate și/sau înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, prepararea și servirea alimentelor găsite în incinta proprie.

- **Carnea de suine și de ovine obținută din sacrificarea animalelor pentru consum propriu poate fi utilizată la obținerea preparatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor în următoarele condiții:**

1. animalele au fost crescute numai în exploatarea proprie;
2. animalele sunt identificate și înregistrate conform legislației în vigoare;
3. exploatarea proprie deține cod de exploatarea;
4. medicul veterinar oficial a efectuat examenul animalului viu, înainte de tăiere, precum și al cărnii și al organelor, după tăiere, iar rezultatul acestor examinări este corespunzător;
5. medicul veterinar oficial înregistrează aceste examene într-un registru special, menținut de către proprietar la nivelul pensiunii.

Registru trebuie să fie ștampilat și parafat de către medicul veterinar oficial după examinarea fiecărui animal, a cărnii și organelor rezultate, iar acesta trebuie să conțină următoarele informații:

- data examinării animalului înainte de sacrificare
- specia (porcine/ovine/caprine)
- codul de identificare a animalului, animal sănătos, animal suspect și/sau cu semne de boala (un astfel de animal nu trebuie admis pentru sacrificare în vederea utilizării cărnii pentru consum uman),





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
MARAMUREȘ

- kilograme carne și organe admise pentru consum uman,
- kilograme carne și organe improprii consumului și motivul pentru care s-au declarat improprii consumului uman
- rezultatele examenelor de laborator (pentru Trichinella, alte examene) și numărul buletinului de analiză

De asemenea, poate fi utilizată la prepararea alimentelor care sunt servite în hrana turiștilor și carnea provenită de la păsări și lagomorfe crescute și sacrificate în exploatarea proprie.

Carnea animalelor din specia porcine trebuie examinată obligatoriu pentru decelarea Trichinella spp prin metoda digestiei artificiale având în vedere că este vorba de consum colectiv, recoltarea probelor se face de către medicul veterinar oficial din locurile de elecție iar rezultatul trebuie să fie negativ.

- **Punct gastronomic local**

unități reprezentate de bucătăriile particulare din incinta locuințelor din mediul rural, unde se prepară și se servesc produse culinare, după rețete specifice zonei, direct către consumatorul final, pentru un număr maxim de 12 persoane; produsele culinare trebuie preparate din materii prime provenite cu preponderență din producția primară de la nivelul exploatarea propriei, precum și de la producătorii locali sau din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

La nivelul Punctelor gastronomice locale se aplica aceleași cerințe în ceea ce privește carnea, ca cele specificate pentru pensiunile turistice.

Nerespectarea prezentelor măsuri atrage, după caz, sancționarea contravențională sau penală, conform normelor legale în vigoare.

Vă rugăm să ne sprijiniți prin aducere la cunoștința proprietarilor de pensiuni/puncte gastronomice locale a celor prezentate mai sus.

Cu deosebită stimă,

Prezentul document va fi comunicat prin adresele de e-mail ale primariilor.

DIRECTOR EXECUTIV
DR. CRISAN DANUȚ

	Nume, Prenume	Funcția	Data	Semnatura
Avizat	Pop Vasile	Director executiv adjunct	12.11.2019	
Elaborat	Cheșeli Petronela	Șef SCOSA	12.11.2019	

