



DIRECTIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU  
SIGURANTA ALIMENTELOR ARGES

SERVICIUL CATAGRAFIE, AUTORIZARE, INREGISTRARE SI EVIDENTA INFORMATIZATA  
BIROUL AUTORIZARE, INREGISTRARE, TRACES SI GESTIUNEA ACTIVITATII DE IMPORT- EXPORT

Nr. 8317 / 09.04..2020

Catre,

**ANZM- OFICIUL DE DEZVOLTARE MONTANA CURTEA DE ARGES**

**In atentia Domnului Consilier superior Dr. Ionel Visinescu**

Ca urmare a adresei dumneavoastra nr. 1224/ 07.04.2020 transmisa Prefecturii judetului Arges cat si catre DSVSA Arges prin care solicitati gasirea solutiilor legale pentru a sprijini producatorii montani in vederea valorificarii produselor de origine animala in pietele agroalimentare ale judetului Arges, va comunicam urmatoarele aspecte:

Dupa cum este precizat la pct. II in nota de serviciu nr. 25632/28.02.2020, sacrificarea mieilor trebuie sa se realizeze in abatoare, abatoare de capacitate mica, centre de sacrificare si puncte de sacrificare la nivelul fermei autorizate sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor.

In perioada premergatoare Sarbatorilor Pascale, in situatii exceptionale, sacrificarea mieilor se poate realiza si inlocuri/spatii amenajate temporar, in care se asigura supravegherea sanitara veterinara si in care sunt respectate cerintele de igiena prevazute in Reg. 852, 853/2004.

De asemenea, avand in vedere situatia generata de evolutia pandemiei COVID-19, in perioada premergatoare Sarbatorilor Pascale, in situatia in care distanta de la ferma/exploatare este mare, facand imposibila deplasarea pana la un abator autorizat sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor sau la un loc/spatiu amenajat temporar pentru sacrificarea mieilor de catre primarii /prefecturi, DSVSA Arges poate aproba amenajarea unui spatiu/loc temporar de sacrificare a mieilor si la nivelul fermei/exploatare autorizata/inregistrata sanitar veterinar in vederea sacrificarii mieilor proveniti din exploatarea proprie. In acest sens, la nivelul fermei/ exploatare trebuie sa fie asigurate facilitati, astfel incat sa fie respectate regulile generale si speciale de igiena, bunastarea animalelor si eliminarea subproduselor de origine animala nedestinate consumului uman, astfel incat procesul de sacrificare a mieilor sa nu compromita siguranta carnilor si a organelor.

**In cazul mieilor destinati sacrificarii, se vor avea in vedere urmatoarele:**

-Controlul starii de sanatate al animalelor, respectiv efectuarea examenului ante-mortem de catre un medic veterinar oficial;

-Verificarea respectarii regulilor de bunastare a animalelor in timpul sacrificarii conform. Reg. 1099/2009;

-Efectuarea examenului post-mortem al carnilor si organelor de catre un medic veterinar oficial;

-Verificarea eliminarii SNCU conform Reg.1069/2009;

-Verificarea conditiilor de depozitare si comercializare a carnilor de miel.

Carnea de miel rezultata din sacrificarea mieilor proveniti din ferma/exploatare proprie in spatiu/locul amenajat temporar la nivelul fermei/exploatare, va fi marcata cu marca de sanatate de

forma rotunda cu diametrul de 3,5 cm, in interiorul carea este inscris indicativul judetului urmat de codul numeric acordat de catre DSVSA Arges. Totodata, carnea de miel rezultata din sacrificarea mieilor proveniti din ferma/exploatarea proprie in spatiul/locul amenajat la nivelul fermei/ exploatarea nu poate fi livrata catre alte unitati din domeniul alimentar inregistrate/autorizate sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor, ci va fi comercializata doar catre consumatorii finali.

Fermierii care isi exprima intentia de a amenaja locuri temporare pentru sacrificarea mieilor la nivelul fermei/exploatarea in perioada premergatoare Sarbatorilor Pascale vor implementa proceduri pentru a respecta distanta minima sociala intre persoane impusa de Comitetul National pentru Situatii Speciale de Urgenta ( CNSSU ), precum si celelalte masuri de protectie care sa previna infectarea cu COVID -19.

## **MASURI SUPLIMENTARE PENTRU REDUCEREA RISCULUI DE CONTAMINARE CU COVID- 19 LA NIVELUL PIETELOR AGROALIMENTARE**

Administratorii pietelor agroalimentare trebuie sa ia masurile necesare asigurarii unui flux de personal optim prin care sa se asigure respectarea distantei sociale recomandata de minim 1,5 metri intre cumparatori, dar si intre cumparatori si comercianti, stabilita de Comitetul National pentru Situatii Speciale de Urgenta ( CNSSU). Pentru respectarea acestei dispozitii vor fi postate afise informative pentru consumatori si se va desemna personal responsabil pentru supravegherea respectarii acestei dispozitii.

De asemenea, acestia trebuie sa se asigure de faptul ca sunt efectuate cu frecventa adecvata ( cel putin 1 data pe zi ) actiuni de curatare/ dezinfectie a pietei, la nivelul pardoselilor, usilor de acces, dispozitivelor de expunere a marfii ( tarabelor ), cu care consumatorii si comerciantii pot veni in contact.

Administratorii pietelor precum si producatorii agricoli/ vanzatorii din cadrul acestor pietee , trebuie sa se asigure ca sunt respectate regulile generale de igiena si personalul dispune de mijloace de protectie adecvata precum si manusi si masca de protectie.

Persoanele care manipuleaza produsele alimentare si care utilizeaza manusi de protectie, trebuie sa se asigure ca acestea sunt schimbate frecvent si ca mainile sunt spalate inainte de a pune manusile, intre schimbarea manusilor si dupa indepartarea acestora.

La nivelul pietelor este necesara amplasarea tavilor impregnate cu substante dezinfectate pentru incaltaminte, precum si a solutiilor de dezinfectie a mainilor, pentru consumatori, in dreptul carora sa fie afisate informatii referitoare la modalitatea si obligativitatea de utilizare a acestora.

De asemenea, se recomanda ca zonele de intrare in pietele agroalimentare sa fie separate de zonele de iesire.

**Cu stima,**

**DIRECTOR EXECUTIV,**  
  
**DR. DUMITRU- SORIN SORESCU**

