



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
BACAU

BIROUL SIGURANȚA ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALA

D.S.V.S.A. Bacau nr. 12377 /08.09.2014

INSPECTORATUL ȘCOLAR AL JUDEȚULUI BACĂU	
REGISTRATURĂ	
NR. DE INTRARE: 6292	ANUL 2014 LUNA: IX ZIUA: 9.
COMPARTIMENT / SERVICIU / PERSOANĂ: 181	
TERMEN DE REZOLVARE:	
SEMNĂTURA INSP. ȘC. GEN.:	

CATRE,
INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN BACAU
D-nei. Inspector Școlar General - Prof. Theodora Șotcan

În vederea prevenirii apariției unor episoade de toxinfecții alimentare va rugăm să ne sprijiniți în demersul nostru de a face cunoscut conducerii unităților școlare unde funcționează cantine școlare, unități cu program after-school, școli care au amenajat spații pentru programul „Laptele și Cornul”, puncte alimentare organizate în cadrul școlilor pentru comercializarea produselor alimentare, cerințele sanitare veterinare de funcționare în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 852/2004 și a Ordinului 111/2008 pe care trebuie să le realizeze în vederea desfășurării legale a acestor activități.

1. Cerințe pentru funcționarea cantinelor școlare,

- unitatea trebuie să fie înregistrată la DSVSA Bacau conform Ordinului ANSVSA nr 111/2008

- la nivelul blocului alimentar vor fi realizate și menținute cerințele de igienă a spațiilor de producție și a personalului,

- aprovizionarea cu produse alimentare se va face numai din surse autorizate și în baza documentelor care să ateste siguranța și calitatea produselor (buletin de analiză, certificat de calitate, eticheta produsului),

- realizarea cerințelor de dezinfectie, dezinsecție și deratizare.

2. Amenajarea de spații pentru servitul mesei în incinta școlilor, atrage realizarea unor cerințe sanitare veterinare în conformitate cu Regulamentul 852/2004, referitoare la :

- paviment și pereți construiți din materiale ușor de curățat și dezinfectat

- cel puțin o chiuvetă pentru igiena personală dotată cu apă rece și caldă în permanență, săpun lichid, prosop de unică folosință, galeată cu pedală și capac

- mese și scaune pentru servirea mesei ușor de igienizat

- un frigider

- ferestre construite din materiale ușor de curățat și igienizat și dotate cu plase împotriva insectelor

- un container pentru evacuarea deșeurilor (ambalaje și resturi alimentare),

- echipamente de igienizare și curățenie.

Deoarece aceste spatii sunt publice si sunt utilizate pentru a servi masa si a comercializa produse alimentare comunitatii de elevi din scoala, aceste incinte se supun inregistrarii sanitare veterinare conform Ordinului 111/2008 de catre societatea care asigura aceste servicii.

Unitatile de invatamant (licee, scoli, gradinite, unitati cu program after-school) unde sunt amenajate astfel de spatii vor aduce la cunostinta societatilor care asigura aprovizionarea cu produse alimentare, cerintele legale in vigoare .

3 . Spatiile pentru depozitarea alimentelor din programul „Laptele si Cornul”

La nivelul acestor spatii se va asigura in permanenta:

- igienizarea spatiului si a echipamentelor,
- dotarea cu echipamente de igienizare si curatenie.
- igiena personalului prin dotarea echipament de protectie curat si complet si verificarea starii de sanatate de medicul de medicina a muncii

-Dotarea corespunzatoare cu un numar suficient de frigidere pentru depozitarea laptelui si produselor lactate sau dotarea acestor spatii cu aparate de conditionare a aerului pentru a asigura o temperatura corespunzatoare de depozitare.Temperatura de depozitare trebuie monitorizata zilnic de catre responsabilul fiecarei unitati de invatamant cu distribuirea alimentelor din acest program.Pentru aceasta fiecare frigider sau spatiu de depozitare trebuie dotat cu termometre cu alcool si grafice de temperatura conform cu prevederile Reg. CE 852/2004, Anexa II, Cap. I,- Cerinte sanitare aplicabile incintelor utilizate pentru produsele alimentare, Alin. 2, lit.d-dupa caz, sa asigure conditii adecvate de manipulare si depozitare, cu reglarea temperaturii si capacitate suficienta pentru a pastra produsele alimentare la temperaturi adecvate care sa poata fi monitorizate si, daca este nevoie, inregistrate).

4. Puncte alimentare organizate in cadrul scolilor pentru comercializarea produselor alimentare

- functionarea acestor unitati este permisa numai dupa inregistrarea la DSVSA Bacau conform Ordinului ANSVSA nr 111/2008

Precizam ca nerealizarea cerintelor legale privind inregistrarea unitatilor la DSVSA Bacau, sau nerealizarea cerintelor referitoare la infrastructura si igiena se sanctioneaza conform legislatie in vigoare .

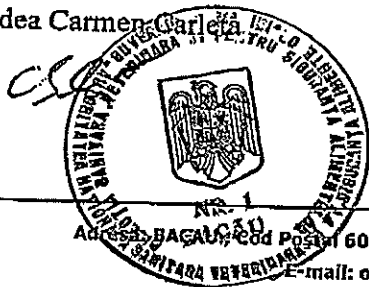
Informatii suplimentare pot fi obtinute la sediul DSVSA Bacau, str Bucovinei, nr 21, tel: 0234586233, mail: office-bacau@ansvsa.ro.

Va multumim pentru colaborare.

Intocmit,
Dr. Vlad Gheorghita

Director executiv
Dr.Bodea Carmen-Carleta

Director executiv adjunct
Dr.Vrabie Niky Liviu



Adresa: BACAU, Cod Postal 600245; Telefon: 0234/586233 Fax: 0234/586372
E-mail: office-bacau@ansvsa.ro