



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
BACĂU



## INFORMARE DE PRESĂ

### SPRIJIN LEGISLATIV PENTRU PRODUCĂTORII DIN REGIUNI SUPUSE UNOR CONSTRÂNGERI GEOGRAFICE SPECIFICE

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor a elaborat un proiect de ordin prin care susține producătorii locali și sistemul economic zonal.

Se urmărește stabilirea unui cadru legislativ prin care unitățile cu volum mic de producție, care își desfășoară activitatea în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice, să poată continua să producă și, prin urmare, să contribuie la durabilitatea zonelor rurale și economia locală, cu respectarea obiectivelor de siguranță alimentară stabilite prin legislație.

În acest caz, cerințele privind amplasarea, construirea și echipamentul unităților de procesare sunt mai flexibile:

- amplasarea unor astfel de unități nu trebuie să urmeze o abordare de linie de producție liniară și nu trebuie să aibă o intrare separată pentru materiile prime directe și o ieșire pentru produsele finite;
- se poate utiliza același spațiu al unității pentru mai multe faze de lucru, cu condiția ca acestea să fie succesive și separate în timp, iar între diferitele faze să se efectueze curățenia și dezinfectia, după caz;
- se poate utiliza o singură chiuvetă, pentru spălătul mâinilor și spălătul produselor din lapte, cu condiția să se ia măsurile necesare pentru a se evita contaminarea încrucișată;
- toaletele se pot găsi și într-o clădire anexă (ex. casa producătorului);
- nu este obligatoriu ca schimbarea îmbrăcăminții să fie într-o cameră separată, se poate amenaja o zonă specială;
- ustensilele pot fi curățate, dezinfectate și depozitate în zona de producție, cu condiția ca aceste activități să aibă loc după ce este încheiată producția și acest proces să fie descris în proceduri;
- materiile prime și produsele finite pot fi depozitate în aceeași cameră de răcire cu condiția ca toate măsurile necesare să fie luate în vederea evitării contaminării încrucișate;
- suprafețele și echipamentul pot fi făcute și din alte materiale, decât inox, dacă operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare sau din lemn, când acest lucru este impus de către metoda de producție tradițională utilizată;

Pagina 1 din 2



- apa potabilă în cantitate suficientă, poate fi din rețeaua publică sau din sursă proprie, dar să fie verificată în conformitate cu legislația în vigoare (ex. buletine de analiză când e sursă proprie).

O flexibilitate a cerințelor se aplică și în cazul laptelui crud pentru fabricarea produselor lactate:

- operatorii trebuie să elaboreze proceduri privind recoltarea probelor de laborator în cadrul programelor de autocontrol, adaptate la capacitatea unității și tipul de produse obținute;

-operatorii pot utiliza cerințele preliminare de igienă și bunele practici de igienă, în locul planului HACCP, după efectuarea analizei de risc și elaborarea de proceduri;

-operatorii pot reduce numărul de unități de prelevare de probe pentru analiza microbiologică, dacă poate demonstra că ia măsuri ca parte a procedurilor bazate pe principiile HACCP;

-unitățile de prelucrare lapte cu un volum mic de producție din aceste regiuni pot fi scutite de la aplicarea criteriilor care privesc conținutul de germeni la 30 °C, dacă exploatațiile de origine aparțin aceluiași sistem de siguranță produc până la 200 litri de lapte pe zi și laptele este prelucrat în termen de două ore de la mulgere sau în ziua următoare, dacă operatorul are un sistem de refrigerare.

Proiectul de ordin oferă producătorilor de lapte aflați în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice posibilitatea de a se asocia și înființa ateliere locale de prelucrare a laptelui, care să proceseze o cantitate mică de lapte/an. Brânzeturile obținute pot să fie comercializate direct consumatorului final sau prin intermediul unităților de desfacere cu amănuntul, aflate la o distanță de până la 100 km. Condiția este ca grupul de producători să fie stabilit și menținut ca o singură unitate de procesare.

Documentul vine și cu înlesniri pentru crescătorii de vaci de lapte din aceste zone, în sensul reducerii numărului și frecvenței testelor de laborator obligatorii.

