



ROMÂNIA  
MINISTERUL SĂNĂTĂȚII  
DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ JUDEȚEANĂ SUCEAVA  
720223, SUCEAVA, Str. Scurtă, Nr. 1A,  
Telefon: 0230/514557;0330/401136-7;0330/401436-7 Fax: 0230/515089  
COD FISCAL 4244920,CONT RO63TREZ59120E365000XXXX, TREZ SUCEAVA  
e-mail: [dspsv@dspsv.ro](mailto:dspsv@dspsv.ro) web: [www.dspsv.ro](http://www.dspsv.ro)  
Operator date cu caracter personal nr.33948



### *Măsuri în domeniul siguranței alimentare în perioada Sărbătorilor Pascale*

Conform atribuțiilor ce revin Direcției de Sănătate Publică Suceava, în perioada Sărbătorilor Pascale s-au luat următoarele măsuri în domeniul siguranței alimentare:

- Transmiterea de recomandări către populație prin intermediul Compartimentului de promovare a sănătății, în ceea ce privește siguranța alimentară;
- Organizarea activităților de control în unitățile de alimentație publică;
- Asigurarea permanenței la nivelul Direcției de Sănătate Publică;
- Asigurarea asistenței medicale de urgență fără discontinuități.

#### **I. Transmiterea de recomandări către populație prin intermediul Compartimentului de promovare a sănătății, în ceea ce privește siguranța alimentară**

In vederea prevenirii unor situații neplacute cauzate de excesele alimentare sau pregătirea necorespunzătoare a alimentelor în perioada sărbătorilor pascale, D.S.P.J. Suceava prin Compartimentul de Evaluare și Promovare a Sănătății a transmis populației măsurile care trebuie respectate, respectiv:

- *Alegerea cu grijă a locului de unde se fac cumpărăturile:*
  - nu se vor face cumpărături de la vânzătorii ambulanți de pe marginea drumului, ci numai din locuri autorizate, unde produsele sunt păstrate în condiții de igienă, avizate sanitar-veterinar și în termen de garanție dat fiind faptul că există pericolul toxinfecțiilor alimentare;
- *Verificarea valabilității produselor și a modului de depozitare mai ales când este vorba de produse perisabile, precum: lactate, ouă, carne;*

- *Depozitarea corespunzătoare:*

-produsele perisabile trebuie depozitate corespunzător, refrigerate la temperaturile indicate pe etichete în condiții optime;

- *Asigurarea igienei înainte de prepararea alimentelor:*

-spălarea pe mâini cu apa și săpun de câte ori este nevoie;

-suprafețele destinate preparării alimentelor trebuie păstrate în condiții de maximă igienă;

- *Prepararea corespunzătoare a alimentelor:*

-alimentele se vor prepara la temperaturi suficient de mari pentru a distruge microorganismele care le-ar putea coloniza;

-la prepararea maionezei pentru salate, a cremelor pentru prajituri se vor folosi doar ouă foarte proaspete și nu se vor folosi ouă de rață sau gâscă.

- *Evitarea contactului între alimentele crude neprelucrate și cele pregătite/gătite;*
- *Evitarea pregătirii alimentelor de către persoane care prezintă leziuni sau infecții ale tegumentelor;*
- *Evitarea exceselor alimentare.*

## II. Organizarea activităților de control în unitățile de alimentație publică:

În ceea ce privește activitatea de control derulată de Serviciul de Control în Sănătate Publică din cadrul DSPJ Suceava, precizăm următoarele:

- *Se desfășoară acțiuni de control la unitățile de desfacere ale produselor alimentare, la **unitățile de producție, laboratoare de cofetărie, patiserie, panificație, supermarketuri, hipermarketuri**, etc.*

Acțiunile de control urmăresc respectarea condițiilor igienico-sanitare privind comercializarea produselor alimentare specifice de sărbători și prevenirea îmbolnăvirilor prin consum de alimente.

- *Se derulează în perioada 03- 30.04.2024, acțiunea tematică planificată care urmărește verificarea respectării prevederilor legale în vigoare, în domeniul siguranței alimentului, în **unitățile de alimentație publică care organizează evenimente festive cu ocazia sărbătorilor pascale.***

Astfel, controalele efectuate în cadrul acesteia, urmăresc verificarea modului în care sunt respectate „Normele privind transportul, depozitarea și prepararea alimentelor în unitățile de alimentație publică” stipulate de prevederile **Ordinului Ministerului Sănătății nr. 976 din 16.decembrie.1998**, referitor la „Normele de

igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu verificarea în unitățile controlate a :

- condițiilor de alimentare cu apă potabilă curentă, a condițiilor de funcționare a instalațiilor de distribuție a apei curente rece și caldă necesară asigurării unor condiții corespunzătoare de desfășurare a activităților autorizate;

- condițiilor în care se face colectarea și îndepărtarea reziduurilor lichide și a celor solide rezultate din activitatea desfășurată;

- condițiilor de asigurare a circuitelor funcționale în unitate, pentru a fi evitate încrucișările între fazele insalubre și cele salubre, cuprinse în desfășurarea activităților de recepționare, depozitare, păstrare și pregătire a alimentelor utilizate ca materie primă, a celor de servire a preparatelor culinare cât și a circuitelor veselei curate și a veselei folosite de către consumatori;

- condițiilor de funcționare a instalațiilor frigorifice și a condițiilor de monitorizare și de înregistrare a temperaturii de funcționare a acestora;

- verificarea condițiilor de dotare cu materiale specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (spălare și dezinfecție) a spațiilor, suprafețelor, mobilierului, utilajelor și instalațiilor din dotarea unității;

- verificarea existenței sistemelor de protecție care să împiedice accesul insectelor și a rozătoarelor în spațiile de funcționalitate;

- verificarea condițiilor de amenajare, dotare și întreținere a spațiilor destinate păstrării echipamentului sanitar de protecție a alimentelor, a echipamentului de lucru și a îmbrăcăminte individuale a personalului;

- verificarea condițiilor de amenajare, dotare și întreținere a anexelor social-sanitare care cuprind: camere-vestiar, cabine cu dușuri, grupuri sanitare (wc) și chiuvete pentru personal și separat pentru clienți, boxe pentru reziduuri;

- condițiile de aplicare a prevederilor legale referitoare la păstrarea timp de 48 ore la o temperatură de +4 grade C (în spații frigorifice special destinate acestui scop) de probe de alimente din meniul servit unor grupuri organizate de consumatori (turiști, mese comune, etc.).

Referitor la condițiile de aplicare a normelor generale de igienă impuse unităților cu profil alimentar, controalele urmăresc verificarea respectării prevederilor legale în vigoare referitoare la aprovizionarea cu apă potabilă curentă, rece și caldă, în cantitate suficientă și corespunzătoare calitativ condițiilor reglementate de prevederile **Ordonanța nr.7 din 18 ianuarie 2023** privind „Calitatea apei potabile”, sub aspectul încadrării în valorile concentrațiilor maxime admise de lege pentru parametri fizico-chimici și pentru parametri microbiologici.

De asemenea, acțiunile de control verifică respectarea de către personalul angajat, a prevederilor **Hotărîrii Guvernului nr. 355 din 11.aprilie.2007**, referitoare la „Supravegherea sănătății lucrătorilor”, în sensul verificării modului în care au fost efectuate examinările medicale și de laborator la angajare și a celor de control periodic, în conformitate cu activitatea desfășurată în cadrul respectivei unități.

Controalele efectuate în cadrul acțiunii tematice, urmăresc și verificarea respectării prevederilor **Ordinul nr. 2209/ 4469/2022 din 13.iulie.2022**, referitor la „Instruirea profesională a personalului din sectorul alimentar, privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă”, prin verificarea existenței „certificatelor de

absolvire a cursurilor de igienă” și prin verificarea respectării periodicității de repetare a acestora.

Va fi acordată o atenție deosebită verificării modului în care sunt aplicate prevederile **Ordinului Ministerului Sănătății nr. 119 din 04.februarie.2014**, cu modificările și completările ulterioare, referitoare la „Norme de igienă pentru unități de folosință publică”, respectiv verificarea condițiilor de efectuare a operațiunilor de dezinsecție, dezinsecție, deratizare (D.D.D.) și a celor de precolectare și evacuare a deșeurilor solide, prin:

- verificarea condițiilor de efectuare a dezinsecției periodice în unitate și de respectare a intervalului de cel mult 3 luni pentru repetarea acestei operațiuni;
- verificarea condițiilor de efectuare a deratizării periodice în unitate și de respectare a intervalului de cel mult 6 luni pentru repetarea acestei operațiuni;
- verificarea respectării condițiilor de colectare a deșeurilor solide, sub aspectul dotării unității cu recipiente metalice sau cutii cu pungă de material plastic închise etanș, asigurarea unei evacuări ritmice a acestora, recipientii urmînd a fi spălați și dezinfectați după golire.

Directia de Sănătate Publică Suceava recomandă unităților de desfacere, producție și alimentație publică, să acorde maximă atenție respectării normelor igienico-sanitare în vigoare, astfel :

- Asigurare cu apă curentă caldă și rece care îndeplinește criteriile de potabilitate,
- Asigurare cu echipament protecție pentru personal și control medical periodic conform prevederilor legale,
- Asigurare cu substanțe dezinfectante în cantități corespunzătoare și efectuarea operațiunilor de dezinsecție curentă,
- Verificare zilnică a stării de sănătate a personalului cu autodeclararea afecțiunilor digestive, respiratorii și cutanate,
- Respectarea prevederilor legale privind îndepărtarea reziduurilor lichide și solide rezultate din activitatea specifică,
- În cazul meselor organizate se vor păstra probe de alimente timp de 48 de ore în spații frigorifice separate identificate prin etichetare,

Pentru neconformitățile depistate, vor fi făcute recomandări și se vor aplica sancțiuni conform prevederilor legale în vigoare, respectiv conform **Hotărîrii Guvernului nr. 857 din 24.august.2011** privind „stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice” vor fi făcute recomandări și vor fi dispuse măsuri de remediere corespunzătoare.

### **III. Asigurarea permanenței la nivelul Direcției de Sănătate Publică;**

În caz de evenimente neașteptate ( cum ar fi toxiinfecțiile alimentare ) DSP Suceava prin serviciile de specialitate: Departamentul de Supraveghere în Sănătate Publică, Serviciul de Control în Sănătate Publică, Laboratorul de Investigație și Diagnostic în Sănătate Publică vor interveni pentru identificarea consumatorilor, a sursei de contaminare și constituirea măsurilor de limitare a evenimentelor de sănătate publică astfel:

Se organizează sistemul de supraveghere prin permanența la domiciliu a cărei structură cuprinde:

- Inspectorii sanitari din cadrul SCSP care se vor deplasa cooperativ în obiectivele vizate;
- Asistenți de Laborator din cadrul Laboratorului de Investigație și Diagnostic în Sănătate Publică Suceava acreditat RENAR, dotat și echipat cu medii de cultură, reactivi, consum de materiale de laborator și sanitare necesare prelevării și investigării probelor recoltate.

Departamentul de Supraveghere în Sănătate Publică din cadrul DSP Suceava va întreprinde și acțiune permanentă de supraveghere și monitorizare a calității apei potabile din sistemul centralizat conform legislației în vigoare.

Prin Compartimentul Epidemiologie din cadrul direcției de sănătate publică, se vor întreprinde în perioada premergătoare sărbătorilor pascale, supravegherea impactului în starea de sănătate publică al abaterii de la normele de igienă și Sănătate Publică.

DSP Suceava coordonează activitățile medicale de urgență prespitalicească și spitalicească; aceste unități vor raporta DSP-ului orice eveniment neașteptat în legătură cu activitățile organizate cu prilejul sărbătorilor pascale.

Prin unitățile sanitare cu paturi (Secția Boli Infecțioase) se monitorizează internările compatibile cu îmbolnăvirile ce ar putea fi generate de consumul alimentelor neconforme cât și prin consumul excesiv de alimente și asocieri alimentare nepermise.

#### IV. Asigurarea asistenței medicale de urgență fără discontinuități.

În vederea asigurării continuității asistenței medicale de urgență în unitățile sanitare publice cu paturi în perioada sărbătorilor pascale, DSP Suceava a solicitat spitalelor municipale și orășenești precizări privind situațiile particulare care pot afecta activitatea acestora.

Astfel, singura secție care va fi închisă de sărbători va fi secția de Neurologie a Spitalului Orășenesc Gura Humorului datorită faptului că unicul medic neurolog se află în concediu de odihnă iar eventualele cazuri cu patologie neurologică vor fi dirijate către Spitalul Municipal Câmpulung Moldovenesc.

Toate celelalte unități sanitare cu paturi funcționează normal

Asistența de specialitate va fi asigurată inclusiv în regim de urgență, prin liniile de gardă și compartimentele de primiri urgențe ale unităților sanitare publice din județ și prin intermediul centrelor de permanență cu sediul în localitățile: Ipotești, Straja și Fântâna Mare.

DIRECTOR EXECUTIV,  
Ec. Daniela Marinela ODEH

