

NORMA SANITARĂ VETERINARA din 5 septembrie 2002

privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comerțul cu carne proaspătă de pasare

EMITENT • **MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR**

Publicat în **MONITORUL OFICIAL nr. 71 din 4 februarie 2003**

Data intrării în vigoare **04-02-2003**

Abrogat de Articolul 1 din ORDIN nr. 240 din 6 octombrie 2006 la data 18-10-2006

Capitolul 1 Prevederi generale

Articolul 1

(1) Prezenta norma sanitară veterinară stabilește condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea carnii proaspete de pasare.

(2) Prezenta norma sanitară veterinară nu se aplică pentru transarea și depozitarea carnii proaspete de pasare în magazine care vand cu amănuntul sau în incinte adiacente punctelor de vânzare, unde transarea și depozitarea sunt efectuate numai în scopul vânzării directe către consumator. Aceste operații fac obiectul controalelor de sănătate publică prevăzute de legislația națională care reglementează vânzarea cu amănuntul.

Articolul 2

(1) În sensul prezentei norme sanitare veterinare se înțelege prin:

- a)** carne de pasare - toate părțile proprii consumului uman obținute de la păsările domestice din speciile: galinacee, curci, bibilici, rate și gaste;
 - b)** carne proaspătă de pasare - carnea de pasare care nu a fost supusă altui tratament decât cel prin frig pentru a-i asigura conservabilitatea; în această categorie se include și carnea care este ambalată în vid sau în atmosfera controlată;
 - c)** carcasa - corpul întreg al unei păsări, obținut după sangerare, deplumare și eviscerare; sunt facultative îndepărtarea inimii, ficatului, pulmonilor, pipotei, gusei și rinichilor, sectionarea membrilor la nivel tarsian și îndepărtarea capului, esofagului sau traheei;
 - d)** părți de carcasa - părți ale carcasei definite la lit. c);
 - e)** organ - carnea proaspătă de pasare, alta decât cea care aparține carcasei așa cum a fost definită la lit. c), chiar dacă acesta rămâne în aderența naturală la carcasa, precum și capul și membrele atunci când acestea sunt prezentate separat de carcasa;
 - f)** viscere - organele localizate în cavitatea toraco-abdominală și, după caz, traheea, esofagul și gusa;
 - g)** medic veterinar oficial - medicul veterinar desemnat de autoritatea veterinară competentă, în condițiile legii, să îndeplinească unele atribuții publice;
 - h)** personal auxiliar - personalul desemnat oficial de autoritatea veterinară competentă în conformitate cu art. 8 alin. (2) pentru a asista medicul veterinar oficial în îndeplinirea anumitor atribuțiuni;
 - i)** inspecția de sănătate înainte de tăiere - inspecția pasărilor vii, efectuată în concordanță cu cap. VI din anexa nr. 1;
 - j)** inspecția de sănătate după tăiere - inspecția pasărilor abatorizate, după tăiere în abator, efectuată în concordanță cu cap. VIII din anexa nr. 1;
 - k)** mijloc de transport - părțile rezervate încărcăturii din vehicule auto, feroviare, aeriene și cala navelor sau containerele destinate transportului terestru, naval, aerian;
 - l)** unitate - abator, sala de transare, depozit frigorific, centru de reambalare sau o unitate care reunește mai multe asemenea unități funcționale autorizate sanitar veterinar.
- (2) Suplimentar, în sensul prezentei norme sanitare veterinare, se înțelege prin:
- a)** lot - cantitatea de carne proaspătă de pasare la care se face referire în același document comercial însoțitor sau certificat;
 - b)** preambalare - protecția carnii de pasare prin utilizarea unui prim ambalaj sau a unui container inițial în contact direct cu aceasta, cât și ambalajul inițial sau containerul ca atare;
 - c)** ambalare - introducerea carnii de pasare preambalate într-un al doilea ambalaj, cât și ambalajul însuși;
 - d)** centru de reambalare - secție sau depozit în care se procedează la reambalarea și/sau reambalarea carnii de pasare preambalate destinate comercializării;

e) comercializare - depozitarea sau expunerea în vederea vânzării, oferirea spre vânzare, vânzarea, livrarea sau orice alta modalitate de a pune la dispoziție un produs, cu excepția vânzării cu amănuntul care se supune condițiilor stabilite de legislația națională în vigoare;

f) autoritatea veterinară competența - autoritatea veterinară competența centrală, autoritatea veterinară județeană și a municipiului București, precum și autoritatea veterinară locală reprezentată prin circumscripția sanitară veterinară pentru controlul alimentelor și circumscripția sanitară veterinară zonala, cu atribuții în domeniul supravegherii și controlului sanitar veterinar.

Capitolul 2

Condiții care se aplică la producerea carnii de pasare

Articolul 3

(1) Carnea de pasare proaspătă trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

A. Carcasele și organele de pasare trebuie:

- a)** sa provină de la păsări supuse inspecției de sănătate înainte de tăiere, în conformitate cu cap. VI din anexa nr. 1, în urma căreia au fost găsite apte pentru tăiere și comercializare;
- b)** să fie obținute într-un abator autorizat în conformitate cu art. 6 alin. (2), în care se efectuează autocontroale în conformitate cu art. 6 alin. (3), și controale realizate de autoritatea veterinară competența în concordanță cu art. 8;
- c)** să fie tăiate și manipulate în condiții corespunzătoare de igienă în concordanță cu cap. VII din anexa nr. 1;
- d)** să fie inspectate după tăiere în conformitate cu cap. VIII din anexa nr. 1 și să fie găsite apte pentru consumul uman în concordanță cu cap. IX din anexa nr. 1;
- e)** sa poarte marca de sănătate conform cerințelor cap. XII al anexei nr. 1. Marcarea nu este necesară pentru carcasele care vor fi transate în aceeași unitate;
- f)** după inspecția de sănătate după tăiere să fie manipulate în conformitate cu pct. 46 al cap. VII din anexa nr. 1 și depozitate în condiții de igienă corespunzătoare în conformitate cu prevederile cap. XIII din anexa nr. 1;
- g)** să fie ambalate corespunzător, în conformitate cu cap. XIV din anexa nr. 1. Atunci când este folosit un ambalaj protector, trebuie să satisfacă cerințele aceluiași capitol. În cazul în care este necesar se poate decide completarea prevederilor cap. XIV din anexa nr. 1, în conformitate cu procedura națională, pentru a ține cont, în special, de diferitele forme de prezentare folosite în comerț, cu condiția ca aceste forme să fie conforme cu regulile de igienă;
- h)** să fie transportate corespunzător, în conformitate cu cap. XV din anexa nr. 1;
- i)** să fie însoțite pe parcursul transportului de:

1. fie de un document comercial care trebuie să poarte între altele indicațiile prevăzute la pct. 66 al cap. XII din anexa nr. 1, numerele de cod prin care autoritatea veterinară competența poate să identifice unitatea de producție, precum și medicul veterinar oficial responsabil pentru inspecția de sănătate efectuată în ziua în care carnea a fost produsă, acest document trebuind să fie păstrat de către destinatar cel puțin un an, astfel încât să poată fi prezentat la cererea autorității veterinare competente;
2. fie de un certificat de sănătate prezentat în anexa nr. 6, în cazul carnii de pasare la care se referă art. 2, provenită dintr-un abator situat într-o regiune sau zonă supusă restricționării din motive de sănătate a animalelor, sau în cazul carnii proaspete de pasare ce urmează a fi expediată către un stat membru al Uniunii Europene după tranzitarea unei tari terțe într-un mijloc de transport sigilat;
3. pentru carnea destinată Finlandei și Suediei, sa poarte una dintre mențiunile prevăzute la anexa nr. 6. Prevederile lit. i) pct. 1, 2 și 3 intră în vigoare la data aderării României la Uniunea Europeană. Până la acea dată se aplică prevederile legislației naționale privind certificarea.
4. Prevederile pentru aplicarea exigențelor de la lit. i) și mai ales cele referitoare la atribuirea numerelor de cod și elaborarea uneia sau mai multor liste care să permită identificarea autorității veterinare competente se stabilesc conform dispozițiilor art. 21.

B. 1. Părțile de carcasa sau carnea dezosată trebuie:

- a)** sa fi fost transate și/sau dezosate în unități de transare autorizate și supravegheate în concordanță cu art. 6;
- b)** sa fi fost transate și obținute în conformitate cu cerințele cap. VII din anexa nr. 1 și sa provină de la:
 1. păsări tăiate în România și care se conformează cerințelor stabilite la lit. A;
 2. carcase de păsări importate din tari terțe în conformitate cu cap. III și care au fost supuse controalelor prevăzute de Norma sanitară veterinară referitoare la finanțarea inspecțiilor și controalelor veterinare de frontieră, aprobată prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 259/2002](#);
- c)** să fie supuse controalelor prevăzute de art. 8;
- d)** sa corespundă cerințelor de la pct. 1 și de la lit. A. c) și h);
- e)** să fie ambalate, preambalate sau etichetate în conformitate cu lit. A. e) și g), la fața locului sau în centrele de reambalare autorizate special de către autoritatea veterinară competența în acest scop;
- f)** să fie depozitate în condiții de igienă corespunzătoare și în conformitate cu cap. XIII din anexa nr. 1.

2. Atunci când unitățile de transare folosesc carne proaspătă, alta decât carnea de pasare, aceasta carne trebuie să corespundă cerințelor Normei sanitare veterinare care reglementează condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea carnii proaspete, ale Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor care afectează producerea și comercializarea carnii de iepure și a carnii de vanat de crescătorie și ale Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului salbatic și punerea pe piața a carnii de vanat salbatic.

C. Carnea proaspătă care a fost depozitată, în conformitate cu prezenta norma sanitară veterinară, într-un depozit frigorific autorizat de către autoritatea veterinară competentă și care după aceea nu a fost supusă nici unei manipulari, cu excepția manipulării în vederea depozitării, trebuie să îndeplinească cerințele lit. A. c), e), g) și h) și B ale prezentului articol sau să fie carne proaspătă de pasare importată din țări terțe în conformitate cu cap. III și să fie controlată în concordanță cu prevederile Normei sanitare veterinare referitoare la finanțarea inspecțiilor și controalelor veterinare de frontieră, aprobate prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 259 /2002](#).

(2) 1. Autoritatea veterinară centrală poate acorda derogări de la cerințele lit. A atunci când fermierii cu o producție anuală de sub 10.000 de păsări din speciile la care se face referire la art. 2 alin. (1) lit. a) furnizează carne proaspătă de pasare provenită din exploatarea lor în cantități mici:

- a)** fie direct către consumatorul final sau la piețele săptămânale cele mai apropiate de exploatarea lor;
- b)** fie punctelor de vânzare cu amănuntul, în vederea vânzării directe consumatorului final, cu condiția ca acestea să funcționeze în aceeași localitate cu a producătorului sau într-o localitate învecinată.

2. Autoritatea veterinară centrală stabilește condițiile în care derogările aplicabile activităților de la lit. B se pot extinde și pentru activitatea de transare.

3. Se exclud de la asemenea derogări: vânzarea ambulantă, vânzarea prin corespondență, iar în cadrul vânzării cu amănuntul, vânzarea la piață.

4. Activitățile prin care au fost stabilite derogări sunt supuse controalelor de sănătate publică prevăzute de legislația națională.

(3) Condițiile pe care trebuie să le îndeplinească carnea proaspătă de pasare nu se aplică pentru:

- a)** carnea proaspătă de pasare destinată altor utilizări decât consumul uman;
- b)** carnea proaspătă de pasare destinată expozițiilor, unor studii științifice sau analize, cu condiția ca un control oficial efectuat să garanteze ca aceasta carne nu este utilizată pentru consum uman, iar după terminarea studiilor științifice sau analizelor, carnea, cu excepția celei utilizate pentru analize, este distrusă;
- c)** carnea proaspătă de pasare destinată exclusiv aprovizionării organizațiilor internaționale.

Articolul 4

(1) Autoritatea veterinară centrală trebuie să se asigure că, suplimentar cerințelor art. 3 alin. (1) lit. A și fără a aduce atingere legislației naționale referitoare la determinarea prezentei reziduurilor la animale, păsări vii și în carnea proaspătă de pasare, acestea sunt supuse:

a) unor teste de determinare a reziduurilor, atunci când medicul veterinar oficial suspectează prezenta acestora pe baza unor constatări ale inspecției înainte de tăiere sau pe baza oricăror alte informații;

b) recoltării de probe conform prevederilor Normei sanitare veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, aprobată prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 357/2001](#), publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 750 din 23 noiembrie 2001. Testele prevăzute la lit. a) trebuie să se efectueze pentru determinarea prezentei reziduurilor substanțelor cu acțiune farmacologică și a derivatelor acestora, cu respectarea perioadei de așteptare, și pentru alte substanțe transmisibile carnii de pasare care pot determina ca aceasta să devină periculoasă sau dăunătoare pentru sănătatea publică. Testarea se efectuează în conformitate cu metodele recunoscute științific și demonstrate la nivel național sau internațional. Trebuie să fie posibil să se evalueze rezultatele examenelor, utilizând metode de referință stabilite în concordanță cu procedura la care se face referire la alin. (3). Dacă rezultatele testărilor sunt pozitive, medicul veterinar oficial trebuie să ia măsuri corespunzătoare, ținând cont de riscul implicat, și, în special, trebuie:

1. să intensifice controalele la păsările vii sau la carnea obținută în condiții tehnologice similare și care pot prezenta același risc;

2. să intensifice controalele la restul efectivelor din exploatarea de origine și în caz de recidivă să ia măsuri corespunzătoare la exploatarea de origine;

3. dacă există o contaminare a mediului ambiant, să ia măsuri cu privire la lanțul de producție.

(2) Limitele pentru substanțele la care se referă alin. (1) trebuie să fie stabilite conform procedurii din legislația sanitară veterinară națională privind limitele maxime de reziduuri de substanțe medicamentoase de uz veterinar în alimentele de origine animală.

(3) Metodele de referință se stabilesc corespunzător procedurii naționale. În conformitate cu aceeași procedură poate fi luată o decizie pentru extinderea examenelor pentru alte substanțe decât cele la care se referă alin. (1).

Articolul 5

(1) Fără a aduce atingere prevederilor Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate animala care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din tari terțe de carne proaspătă de pasare, aprobată prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 391/2002](#), publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 739 din 9 octombrie 2002, și celor privind interzicerea anumitor substanțe cu acțiune hormonală și tireostatică și a f2ă-agonistelor sau a restricțiilor impuse de prevederile Normei sanitare veterinare privind limitele maxime stabilite pentru reziduuri de pesticide, reziduuri de medicamente de uz veterinar și pentru alți contaminanți în produsele de origine animală, aprobată prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 356/2001](#), publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 812 din 18 decembrie 2001, carnea de pasare nu poate fi comercializată pentru consum uman atunci când:

a) provine de la păsări afectate de boli la care se referă prevederile Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate animală care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din tari terțe de carne proaspătă de pasare;

b) conține reziduuri peste limitele fixate în concordanță cu art. 4 alin. (2) sau a fost tratată cu antibiotice, agenți de fragezire ori conservanți, în afară cazului în care acești conservanți sunt autorizați în baza legislației naționale. Agenții utilizați special pentru a favoriza retenția apei sunt interzisi, precum și cantitățile de carne obținute în condiții tehnologice similare și susceptibile să prezinte același risc;

c) provine de la animale la care s-a constatat nerespectarea prevederilor pct. 53 lit. a) de la cap. IX din anexa nr. 1;

d) a fost declarată improprie pentru consumul uman, conform prevederilor lit. b) de la pct. 53 și 54 ale cap. IX din anexa nr. 1.

(2) Autoritatea veterinară competentă trebuie să se asigure că în ceea ce privește carnea separată mecanic aceasta poate fi produsă numai pentru utilizare în fabricarea produselor din carne tratate termic în conformitate cu prevederile Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate care afectează comerțul cu produse din carne, în unitatea de origine sau în orice altă unitate aprobată de către autoritatea veterinară competentă.

(3) Pentru carnea destinată Finlandei și Suediei se aplică următoarele prevederi referitoare la prezenta salmonellei în carnea de pasare: transportul de carne să fi fost supus unui test microbiologic prin recoltare de probe din unitatea de origine în condițiile stabilite de către autoritatea veterinară centrală.

Articolul 6

(1) Autoritatea veterinară centrală trebuie să elaboreze lista unităților autorizate, altele decât cele la care se referă art. 7, fiecare dintre aceste unități trebuind să aibă un număr de autorizare veterinară. Aceasta listă trebuie comunicată celorlalte autorități veterinare competente și celor interesați. Un număr unic de autorizare veterinară poate fi acordat unei unități care prelucrează sau reambalează produse obținute din sau cu materii prime definite la art. 2.

(2) Autoritatea veterinară competentă nu trebuie să autorizeze o unitate, dacă aceasta nu corespunde prevederilor prezentei norme sanitare veterinare. Atunci când se constată nerespectarea condițiilor de igienă și atunci când măsurile prevăzute la pct. 51 al cap. VIII din anexa nr. 1 s-au dovedit insuficiente pentru remedierea situației, autoritatea veterinară competentă va suspenda temporar autorizația acordată unității. Dacă unitatea nu remediază deficiențele constatate, în perioada fixată de autoritatea veterinară competentă, aceasta îi va retrage autorizația. Autoritatea veterinară competentă trebuie să țină cont de rezultatul controalelor efectuate în concordanță cu art. 10. Autoritatea veterinară centrală trebuie să informeze statele membre ale Uniunii Europene despre retragerea autorizației.

(3) Proprietarul sau reprezentantul legal al unității trebuie să efectueze controale privind igiena generală a facilităților de producție, inclusiv prin teste microbiologice. Se efectuează controlul echipamentelor, instalațiilor și utilajelor din fiecare etapă de producție și, dacă este necesar, al produselor în sine. Proprietarul sau reprezentantul legal al unității trebuie să fie în măsură ca, la solicitarea autorității veterinare competente, să informeze medicul veterinar oficial sau experții veterinari despre natura, frecvența și rezultatele controalelor efectuate, precum și numele laboratorului, dacă este necesar. Natura controalelor, frecvența lor, precum și metodele de recoltare și metodele de examinare microbiologică trebuie să fie stabilite în conformitate cu procedura națională.

(4) Proprietarul sau reprezentantul legal al unității trebuie să aplice un program de instruire a personalului, să se conformeze condițiilor de producție igienică adaptate la structura producției. Medicul veterinar oficial din unitate trebuie să fie implicat în elaborarea și implementarea acestui program.

(5) Proprietarul sau reprezentantul legal al unităților de transare sau al centrelor de reambalare trebuie să dețină un registru cu intrările și ieșirile de carne proaspătă de pasare, precizând natura carnii de pasare primite.

(6) Inspecția și supravegherea unităților trebuie să fie efectuate sub responsabilitatea medicului veterinar oficial, care, în conformitate cu art. 8 alin. (2), poate fi asistat de personal auxiliar cu pregătire medie. Medicul veterinar oficial trebuie să aibă acces liber în toate zonele unității, pentru a se asigura că prezenta normă sanitară veterinară este respectată. Medicul veterinar oficial trebuie să analizeze permanent rezultatele controalelor

prevăzute la alin. (2). Acesta poate, pe baza rezultatelor, să efectueze examene microbiologice suplimentare în toate etapele de producție sau asupra produselor. Rezultatele acestor controale și ale testelor trebuie să fie menționate într-un raport, ale cărui concluzii și recomandări trebuie să fie notificate proprietarului sau reprezentantului legal al unității, care trebuie să remedieze deficiențele constatate.

Articolul 7

A. Autoritatea veterinară centrală, în conformitate cu anexa nr. 2, poate acorda derogări abatoarelor care prelucraza sub 150.000 de păsări pe an de la condițiile referitoare la structura sau infrastructura cuprinse în anexa nr. 1, iar acestea trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

1. Unitatea vizată trebuie să fie supusă unei înregistrări veterinare speciale și să i se acorde un număr specific de autorizare. Pentru a fi autorizată de către autoritatea veterinară competența trebuie ca:

- a)** unitatea să îndeplinească condițiile de autorizare stabilite în anexa nr. 2;
- b)** proprietarul sau reprezentantul legal al unității trebuie să țină un registru care să permită să se controleze: intrările de animale, ieșirile de produse, controalele efectuate și rezultatele acestor controale. Aceste informații trebuie să fie comunicate la cererea autorității veterinare competente;
- c)** abatorul trebuie să notifice autorității veterinare competente ora tăierii, numărul și originea animalelor și să trimită o copie a atestatului de sănătate prezentat în anexa nr. 4;
- d)** medicul veterinar oficial sau un angajat din personalul auxiliar trebuie să fie prezent în timpul eviscerării pentru a se asigura de respectarea condițiilor de igienă stabilite în cap. VII și VIII ale anexei nr. 1. Atunci când medicul veterinar oficial sau angajatul din cadrul personalului auxiliar nu poate fi prezent în timpul tăierii, carnea nu poate părăsi unitatea înainte să se fi efectuat inspecția post-mortem în conformitate cu art. 8 alin. (2), în ziua tăierii, cu excepția carnii la care se face referire la pct. 49 al cap. VIII din anexa nr. 1;
- e)** autoritatea veterinară competența trebuie să controleze lantul de distribuție a carnii provenite din unități și marcarea corespunzătoare a produselor declarate impropriei consumului uman, precum și destinația și utilizarea lor ulterioară. Autoritatea veterinară competența trebuie să întocmească o listă a unităților care beneficiază de astfel de derogări și trebuie să înainteze aceasta listă autorității veterinare centrale, ca și modificările ulterioare;
- f)** autoritatea veterinară competența trebuie să se asigure ca aceasta carne proaspătă, provenită din unitățile la care se face referire la lit. e), este marcată cu ștampile sau etichete aprobate în acest scop, în conformitate cu procedura națională, și poartă indicații privind zona administrativă în raza căreia se afla unitatea.

2. Autoritatea veterinară competența poate acorda derogări în conformitate cu anexa nr. 2, în cazul unităților de transare care sunt autorizate conform Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comercializarea carnii proaspete, cu condiția ca acestea să nu prelucraze mai mult de trei tone de carne pe săptămână, respectând condițiile de temperatură stabilite la pct. 49 al cap. VII din anexa nr. 1. Prevederile cap. VIII și X și ale pct. 64 al cap. XI al anexei nr. 1 nu se aplică operațiilor de depozitare și transare în unitățile la care se referă primul alineat.

3. Carnea care a fost declarată proprie pentru consum uman conform condițiilor inspecției de igienă și sănătate, stabilite de prezenta normă sanitară veterinară, trebuie să fie marcată cu o ștampilă care indică zona administrativă responsabilă pentru unitatea de origine. Modelul acestei ștampile trebuie stabilit în concordanță cu procedura națională.

4. Carnea trebuie să fie:

- 1. destinată pentru vânzare directă pe piața locală, în stare proaspătă sau după prelucrare, vânzătorilor cu amănuntul sau consumatorului, fără a fi preambalată;
- 2. transportată de la unitate până la destinatar în condiții igienice.

B. Experții veterinari ai Comisiei Europene, împreună cu autoritatea veterinară centrală, în măsura în care este necesară o aplicare uniformă a prezentului articol, pot efectua controale la fața locului, la un număr reprezentativ de unități care beneficiază de condițiile stabilite de prezentul articol.

C. Autoritatea veterinară competența poate acorda derogări de la cerințele privind structura unității prevăzute de cap. I al prezentei norme sanitare veterinare pentru depozitele frigorifice cu capacitate redusă în care carnea este stocată numai dacă este ambalată.

D. Autoritatea veterinară centrală trebuie să stabilească condiții detaliate pentru implementarea prezentului articol în conformitate cu procedura națională.

E. Autoritatea veterinară centrală poate să modifice prevederile prezentului articol atunci când este necesar.

Articolul 8

(1) Autoritatea veterinară centrală se va asigura ca:

- a)** toate fermele care livrează la abator păsări aparținând speciilor la care se face referire la art. 2 alin. (1) lit. a) sunt sub supraveghere veterinară;
- b)** sunt respectate următoarele cerințe:

1. în abatoarele autorizate în conformitate cu art. 6 este prezent cel puțin un medic veterinar oficial pe tot parcursul inspecției de sănătate după tăiere post-mortem;

2. în unitățile de transare autorizate în conformitate cu art. 6 este prezent un medic veterinar oficial sau personal auxiliar, cel puțin o dată pe zi, atunci când carnea este prelucrată, pentru a controla condițiile de igienă ale unității și pentru a înregistra intrările și ieșirile de carne proaspătă;

3. în depozitele frigorifice este prezent periodic un medic veterinar oficial sau personal auxiliar.

(2) Medicul veterinar oficial poate fi asistat sau ajutat de personalul auxiliar aflat sub autoritatea și responsabilitatea sa dacă:

a) acesta îndeplinește condițiile prevăzute la pct. 3 lit. A și B din anexa nr. 3, pentru colectarea informațiilor necesare în vederea evaluării statusului de sănătate a efectivului de origine, în conformitate cu cap. VI al anexei nr. 1, informații în baza cărora medicul veterinar oficial poate stabili diagnosticul;

b) îndeplinește condițiile prevăzute la pct. 3 lit. A și B din anexa nr. 3, pentru:

1. verificarea respectării condițiilor de igienă prevăzute în anexa nr. 1 cap. I, V, VII și X și în anexa nr. 2, precum și condițiile prevăzute la pct. 47 din anexa nr. 1;

2. constatarea ca nici unul dintre cazurile menționate în anexa nr. 1 cap. IX pct. 53 nu este prezent după inspecția de sănătate post-mortem;

3. efectuarea inspecțiilor prevăzute la pct. 47 al cap. VIII din anexa nr. 1 și în special pentru controlul carcaselor, condiționat de supravegherea activității acestuia de către medicul veterinar oficial;

4. supravegherea marcarii de sănătate prevăzute la pct. 67 al cap. XII din anexa nr. 1;

5. efectuarea controlului de sănătate a carnii transate și depozitate;

6. controlul mijloacelor de transport sau al containerelor și al condițiilor de încărcare. Numai persoanele care satisfac condițiile anexei nr. 3 pot fi desemnate ca făcând parte din personalul auxiliar, ca urmare a unui test organizat de autoritatea veterinară competentă. Personalul auxiliar trebuie să constituie o parte a echipei de inspecție, sub supravegherea și responsabilitatea medicului veterinar oficial. Echipa de inspecție este independentă de unitatea respectivă. Autoritatea veterinară competentă stabilește structura echipei de inspecție, astfel încât medicul veterinar oficial să poată supraveghea operațiile menționate mai sus. Condițiile detaliate care reglementează asistența la care se referă prezentul articol sunt stabilite în concordanță cu procedura națională.

(3) Autoritatea veterinară centrală poate permite personalului întreprinderii, care a fost instruit special de către medicul veterinar oficial conform procedurii prevăzute la art. 21, să efectueze operațiile prevăzute la anexa nr. 1 cap. VIII pct. 47 lit. a) și b), sub directă supraveghere a medicului veterinar oficial.

Articolul 9

(1) Autoritatea veterinară centrală monitorizează rezultatele inspecțiilor ante- și post-mortem efectuate de către medicii veterinari oficiali, precum și cele referitoare la diagnosticul bolilor transmisibile la om.

(2) Atunci când este diagnosticată o astfel de boală, rezultatele investigațiilor trebuie să fie comunicate cât mai repede posibil autorității veterinare competente responsabile pentru supravegherea efectivului din care provin animalele.

(3) Autoritatea veterinară centrală notifică Comisiei Europene sau altor organisme internaționale interesate anumite boli, inclusiv zoonozele.

(4) Autoritatea veterinară centrală stabilește condițiile de implementare a prezentului articol, în conformitate cu procedura națională, în special cu privire la:

a) frecvența cu care informațiile trebuie trimise;

b) tipul informațiilor;

c) bolile pentru care se transmit informații;

d) procedurile pentru colectarea și utilizarea informațiilor.

Articolul 10

(1) Experții veterinari ai Comisiei Europene, în măsura în care este necesar pentru aplicarea uniformă a prezentei norme sanitare veterinare și în cooperare cu autoritatea veterinară centrală, pot efectua controale la fața locului. Pentru aceasta ei pot verifica prin controale un procent reprezentativ de unități, pentru a stabili în ce măsură autoritatea veterinară centrală controlează dacă unitățile autorizate sunt conforme cu prezenta normă sanitară veterinară. Comisia Europeană trebuie să informeze autoritatea veterinară centrală despre rezultatele controalelor efectuate. Atunci când controlul este efectuat pe teritoriul României, autoritatea veterinară centrală trebuie să acorde experților tot sprijinul de care au nevoie pentru exercitarea misiunii lor. Prevederile generale pentru implementarea prezentului articol trebuie să fie adoptate în conformitate cu procedura națională.

(2) Autoritatea veterinară centrală trebuie să revizuiască prezentul articol de câte ori este necesar.

Articolul 11

Autoritatea veterinară centrală, prin derogare de la cerințele art. 3 alin. (1) lit. A. a), poate autoriza asomarea, sangerarea și deplumarea pasărilor destinate producției de "foie gras", la ferma de îngrasare, cu condiția ca aceste operațiuni să fie efectuate într-o încăpere separată care îndeplinește cerințele lit. b) de la pct. 14 al cap. II din anexa nr. 1 și în conformitate cu cap. XV din anexa nr. 1; carcasele neeviscerate se transporta imediat la o unitate

de transare care deține un spațiu special, așa cum este definit la pct. 2 și pct. 15 lit. b) al cap. III din anexa nr. 1. Carcasele trebuie să fie eviscerate în maximum 24 de ore, sub supravegherea medicului veterinar oficial.

Articolul 12

(1) Autoritatea veterinară centrală poate autoriza utilizarea procedurii de răcire a carnii proaspete de pasare prin imersie în apă dacă aceasta este efectuată în conformitate cu condițiile stabilite la pct. 42 și 43 ale cap. VII al anexei nr. 1. Carnea proaspătă racită, obținută în conformitate cu acest procedeu, poate fi comercializată fie refrigerată, fie congelată.

(2) Autoritatea veterinară centrală trebuie să informeze Comisia Europeană dacă procedeu de răcire prin imersie este utilizat în România.

(3) Autoritatea veterinară centrală nu poate interzice introducerea pe teritoriul statului sau a carnii de pasare racite în conformitate cu pct. 42 și 43 ale cap. VII din anexa nr. 1, atunci când procesul de răcire este indicat pe documentul de însoțire la care se face referire la art. 3 alin. (1) lit. A, cu condiția ca:

- a) fie carnea a fost congelată imediat după răcire;
- b) fie carnea de pasare racită este produsă în aceleași condiții ca pe teritoriul statului ei.

Articolul 13

Condițiile stabilite de Norma sanitară veterinară referitoare la finanțarea inspecțiilor și controalelor veterinare la frontieră, aprobată prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 259/2002](#), vor fi aplicate în mod special în ceea ce privește: controalele la origine, organizarea controalelor efectuate de România la destinație și măsurile de protecție ce vor fi aplicate.

Capitolul 3

Condiții aplicabile importurilor în România

Articolul 14

(1) Condițiile care se aplică la comercializarea carnii proaspete de pasare importate din țări terțe sunt cele stabilite, în baza procedurii naționale și trebuie să fie echivalente cu cele aplicabile la comercializarea carnii proaspete de pasare obținute în conformitate cu art. 3-6 și 8-13.

(2) În scopul respectării prevederilor alin. (1) se vor aplica următoarele dispoziții:

1. Pentru a putea fi importată în România carnea proaspătă de pasare trebuie:

- a) să provină din țări terțe sau părți ale acestora, cuprinse într-o listă elaborată în conformitate cu prevederile art. 9 din Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate animală care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din țări terțe de carne proaspătă de pasare, și să îndeplinească condițiile prezentei norme sanitare veterinare;
- b) să provină din unități pentru care autoritatea competentă a țării terțe a furnizat autorității veterinare centrale a României garanțiile ca aceste unități îndeplinesc cerințele prezentei norme sanitare veterinare;
- c) să fie însoțită de certificatul de sănătate la care fac referire prevederile art. 12 al Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate animală care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din țări terțe de carne proaspătă de pasare.

2. În baza procedurii naționale se vor stabili următoarele:

- a) o listă a unităților din țările terțe care satisfac cerințele alin. (1) lit. B. b). Autoritatea veterinară centrală menține controalele prevăzute de Norma sanitară veterinară referitoare la finanțarea inspecțiilor și controalelor veterinare la frontieră, aprobată prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 259/2002](#), conform legislației veterinare naționale, și certificatele de sănătate solicitate pentru unitățile care au fost supuse autorizării naționale;
- b) condițiile specifice și garanțiile echivalente referitoare la cerințele prezentei norme sanitare veterinare, altele decât cele care pot determina ca aceasta carne să fie exclusă de la consumul uman, în conformitate cu prevederile cap. II art. 3 alin. (1) lit. A. d), precum și cele prevăzute în cap. VI, la pct. 42 și 43 ale cap. VII și VIII din anexa nr. 1. Aceste condiții și garanții nu pot fi mai severe decât cele stabilite de art. 3-6 și 8-13.

3. Experții autorității veterinare centrale vor efectua controale în țări terțe, la fața locului, pentru a verifica dacă:

- a) garanțiile furnizate de țara terță, referitoare la condițiile de producție și comercializare, pot fi considerate echivalente cu cele aplicate în România;
- b) condițiile alin. (1) și (2) sunt îndeplinite.

Experții din România responsabili pentru aceste controale trebuie să fie desemnați de către autoritatea veterinară centrală. Aceste controale trebuie să fie efectuate în favoarea României, fiind necesar ca aceasta să suporte costul oricărei cheltuieli legate de ele. Frecvența acestora și procedeele pentru aceste controale se stabilesc în baza procedurii naționale.

4. Până la organizarea controalelor la care se referă alin. (3) de mai sus, prevederile naționale aplicabile inspecțiilor din țările terțe se mențin, fiind notificată orice nerespectare a regulilor de igienă stabilite în timpul acestor inspecții.

Articolul 15

Lista prevăzută de art. 14 alin. (2) lit. B poate include numai tari terțe sau părți ale țărilor terțe:

- a) din care nu sunt interzise importurile conform prevederilor art. 9 și 12 ale Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate animala care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din tari terțe de carne proaspătă de pasare, aprobată prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 391/2002](#) și publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 739 din 9 octombrie 2002;
- b) care, referitor la organizarea serviciilor lor veterinare și de inspecție, la legislația, competența acestor servicii și supravegherea pe care o asigură, au fost recunoscute ca fiind în conformitate cu prevederile Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate și inspecție veterinară după importul din tari terțe de bovine și porcine, carne proaspătă sau produse din carne de la acestea sau cu cele ale art. 9 alin. (2) al Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate animala care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din tari terțe de carne proaspătă de pasare și apte pentru a putea garanta implementarea legislației lor în vigoare; sau
- c) ale căror servicii veterinare pot garanta ca sunt respectate cerințele de sănătate cel puțin echivalente cu cele stabilite în cap. II.

Articolul 16

(1) Autoritatea veterinară competența centrală se va asigura ca în România este importată carne proaspătă de pasare numai dacă aceasta:

- a) este însoțită de modelul de certificat adoptat conform prevederilor legale;
- b) satisface cerințele controalelor solicitate de prevederile Normei sanitare veterinare referitoare la finanțarea inspecțiilor și controalelor veterinare de frontieră, aprobată prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 259/2002](#) privind stabilirea principiilor care reglementează organizarea controalelor veterinare pentru produsele de origine animală importate din tari terțe.

(2) Până la stabilirea condițiilor detaliate pentru implementarea prezentului capitol:

- a) legislația națională existentă este aplicabilă la importurile din țările terțe pentru care nu s-au adoptat asemenea cerințe la nivel național;
- b) operațiunile de import trebuie să se efectueze în conformitate cu condițiile stabilite de Norma sanitară veterinară referitoare la finanțarea inspecțiilor și controalelor veterinare de frontieră, aprobată prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 259/2002](#).

Articolul 17

(1) Prevederile Normei sanitare veterinare referitoare la finanțarea inspecțiilor și controalelor veterinare la frontieră trebuie aplicate, în mod special, la organizarea și urmărirea controalelor care vor fi efectuate de către autoritatea veterinară centrală și la măsurile de protecție ce vor fi implementate.

(2) Până la implementarea prevederilor Normei sanitare veterinare privind stabilirea principiilor care reglementează organizarea controalelor veterinare pentru produsele de origine animală importate din tari terțe în România, operațiunile de import se efectuează în conformitate cu prevederile legislației naționale.

Articolul 18

Prevederile prezentei norme sanitare veterinare se aplică în mod uniform pe teritoriul României. Derogări temeinic justificate se pot acorda cu respectarea prevederilor legale.

Articolul 19

Anexele prezentei norme sanitare veterinare pot fi modificate și completate de către autoritatea veterinară centrală pentru a fi adaptate progresului tehnologic și științific.

Articolul 20

În concordanță cu procedura națională, pot fi adoptate următoarele:

- a) condiții speciale pentru autorizarea unităților din piețele cu vânzare en gros;
- b) reguli pentru marcarea produselor provenite din centre de reambalare și proceduri de supraveghere care să permită identificarea unității de origine a materiilor prime.

Articolul 21

(1) Autoritatea veterinară centrală poate adopta acte normative sau prevederi administrative suplimentare prezentei norme sanitare veterinare pentru a se asigura implementarea acesteia.

(2) Autoritatea veterinară centrală va adopta măsurile administrative adecvate pentru a sancționa nerespectarea prevederilor prezentei norme sanitare veterinare.

(3) Autoritatea veterinară centrală poate modifica, completa sau abroga total ori parțial prevederile prezentei norme sanitare veterinare.

(4) Atunci când autoritatea veterinară centrală adoptă cele menționate la alineatele precedente, trebuie să facă o trimitere la prezenta normă sanitară veterinară.

Articolul 22

Anexele nr. 1-7 fac parte integrantă din prezenta norma sanitară veterinară.

Anexa 1

la norma sanitară veterinară

Capitolul 1

Condiții generale pentru autorizarea unităților

1. Unitățile trebuie să dețină în spațiile în care carnea proaspătă este produsă, prelucrată sau depozitată și în zonele și culoarele prin care carnea proaspătă este transportată:

a) pavimente impermeabile și necorodabile, ușor de curatat și dezinfectat, cu panta de inclinare care să permită scurgerea apei spre grurile de canalizare prevăzute cu gratar necorodabil și sifon de pardoseala cu clopot pentru a preveni difuzarea mirosurilor neplacute și refularea apelor uzate. Totuși:

1. în cazul spațiilor la care se referă cap. II pct. 14 lit. e) și f), cap. III pct. 15 lit. a) și cap. IV pct. 16 lit. a), colectarea apei în canalele prevăzute cu gratate și sifoane nu este necesară, iar în cazul spațiilor la care se referă cap. IV pct. 16 lit. a), este suficient un dispozitiv cu care apa poate fi ușor îndepărtată;

2. în cazul spațiilor la care se referă cap. IV pct. 17 lit. a) al prezentei anexe, în care se depozitează numai carne preambalată și ambalată, precum și în zonele și coridoarele prin care carnea proaspătă este manipulată și transportată, este suficient un paviment impermeabil și neputrescibil;

b) pereți durabili, netezi, impermeabili, acoperiți cu materiale ușor lavabile și de culoare deschisă, până la înălțimea de cel puțin doi metri. În spațiile de refrigerare și congelare, precum și în depozite pereții trebuie să fie acoperiți cu materiale ușor lavabile, de culoare deschisă, cel puțin până la înălțimea de depozitare. Imbinarea dintre perete și podea trebuie să fie rotunjită sau finisată similar, cu excepția spațiilor la care se referă cap. IV pct. 17 lit. a);

c) uși construite din sau acoperite în totalitate cu material rezistent, necorodabil, neted și impermeabil;

d) izolații din materiale rezistente, neputrescibile, necorodabile și inodore;

e) ventilație eficientă și, acolo unde este cazul, o bună exhaustare a aburilor;

f) iluminare corespunzătoare naturală sau artificială, care nu modifică culorile;

g) tavan curat și ușor de curatat sau un acoperis prevăzut cu izolație, care îndeplinește aceste condiții;

2. a) cât mai aproape de punctele de lucru, un număr suficient de facilități pentru curățarea și dezinfectarea mainilor și pentru curățarea ustensilelor cu apă caldă. Robinetele nu trebuie să fie acționate manual. Pentru spălarea mainilor aceste facilități trebuie să aibă apă curentă caldă și rece sau premixată la temperatura adecvată, precum și substanțe pentru spălare, dezinfecție și mijloace igienice de uscare a mainilor;

b) facilități pentru sterilizarea ustensilelor de lucru, prevăzute cu apă caldă la temperatura minimă de +82°C;

3. dispozitive contra dăunătorilor montate la toate comunicările cu exteriorul;

4. a) instrumente și utilaje de lucru ca: mese de transare, mese cu suprafețe de transare detașabile, containere, benzi transportoare și ferastraie confecționate din materiale rezistente la coroziune, care să nu modifice aspectul și calitățile carnii, ușor de curatat și dezinfectat. Suprafețele care intră în contact cu carnea sau care pot intra în contact cu carnea, inclusiv imbinările și sudurile acestora, trebuie să fie menținute netede. Utilizarea lemnului este interzisă, cu excepția încăperilor în care se depozitează carne proaspătă de pasare ambalată igienic;

b) utilaje și accesorii rezistente la coroziune, care întrunesc cerințele de igienă, atât pentru manipularea carnii, cât și pentru containerele de depozitare a carnii, în așa fel încât nici carnea și nici containerele să nu vina în contact cu pavimentele sau pereții;

c) facilități, inclusiv rampe special amenajate și echipate pentru recepția și expedierea carnii, pentru manipularea igienică și protecția carnii în timpul încărcării și descărcării;

d) containere speciale etanșe și necorodabile, cu capac și sistem de închidere, pentru colectarea carnii confiscate, care să nu permită persoanelor neautorizate să extragă conținutul, sau spațiu închis special destinat pentru astfel de carne, atunci când cantitatea de carne impune acest lucru sau când aceasta carne nu este evacuată la terminarea fiecărei zile de lucru. Atunci când astfel de carne este îndepărtată prin sistem pneumatic, acesta trebuie să fie astfel construit și instalat pentru a se evita orice risc de contaminare a carnii proaspate de pasare;

e) spații pentru depozitarea igienică a materialelor de preambalare și ambalare, acolo unde sunt efectuate asemenea activități;

5. echipament de refrigerare pentru menținerea temperaturii interne a carnii în conformitate cu prezenta norma sanitară veterinară. Acest echipament trebuie să includă un sistem pentru drenarea apei de condens, fără nici o posibilitate de contaminare a carnii proaspate de pasare;

6. instalații care să permită furnizarea apei potabile, la presiunea necesară și în cantitate suficientă. Țevile de apă nepotabilă trebuie să fie marcate distinct față de cele folosite pentru apă potabilă;
7. o instalație care să furnizeze apă caldă potabilă în cantități suficiente, conform prevederilor legislației referitoare la calitatea apei destinate consumului uman;
8. sisteme de evacuare a deșeurilor lichide și solide, cu respectarea condițiilor de igienă;
9. spațiu special amenajat, echipat corespunzător pentru utilizarea exclusivă de către serviciul veterinar, sau, în cazul depozitelor la care se referă cap. IV pct. 17, facilități corespunzătoare;
10. facilități ce permit desfășurarea inspecției veterinare prevăzute în prezenta normă sanitară veterinară, în mod eficient, în orice moment;
11. un număr suficient de vestiare cu pereți și pavimente netede, impermeabile, ușor lavabile, dotate cu spalatoare de mâini, dușuri și toalete cu jet de apă, amenajate și echipate astfel încât să protejeze partea curată a clădirii de contaminare. Toaletele nu trebuie să se deschidă direct către spațiile de lucru. Dusurile nu sunt necesare în depozitele frigorifice care primesc și expediază numai carne proaspătă ambalată igienic. Spalatoarele de mâini trebuie să aibă apă curentă caldă și rece sau apă premixată la temperatura necesară, materiale pentru spălarea și dezinfectarea mainilor și mijloace igienice pentru uscarea mainilor. Robinetele spalatoarelor nu vor fi acționate cu mâna sau cu bratul. Trebuie să existe un număr suficient de astfel de spalatoare lângă toalete;
12. loc și facilități adecvate pentru curățarea și dezinfectarea mijloacelor de transport pentru carne, cu excepția depozitelor frigorifice ce primesc și depozitează numai carnea proaspătă ambalată igienic. Abatoarele trebuie să aibă amplasament și amenajări distincte pentru mijloacele de transport și costurile folosite pentru transportul pasărilor destinate tăierii. Totuși aceste locuri și facilități nu sunt obligatorii, dacă există prevederi care solicită ca mijloacele de transport să fie curățate și dezinfectate în alte spații autorizate oficial;
13. spații sau un loc special amenajat pentru depozitarea detergenților, dezinfectanților și a substanțelor similare.

Capitolul 2

Condiții speciale pentru autorizarea abatoarelor de păsări

14. Suplimentar condițiilor generale, abatoarele de păsări trebuie să aibă cel puțin:

- a)** o sală sau un spațiu acoperit, suficient de mare și ușor de spălat și dezinfectat, pentru efectuarea inspecției înainte de tăiere, prevăzută la pct. 28 din cap. VI, și pentru cazarea pasărilor la care se referă alin. (1) lit. a) de la art. 2;
- b)** un spațiu de tăiere astfel dimensionat încât să asigure operațiunile de asomare și sangerare, pe de o parte, și deplumare și oparire, pe de altă parte, care trebuie să se efectueze în spații separate. Orice comunicare între sala de tăiere și încăperea sau spațiul la care se face referire la lit. a), cu excepția unei deschideri înguste prin care pot trece numai păsările tăiate, trebuie să fie prevăzută cu o ușă cu închidere automată;
- c)** un spațiu corespunzător de eviscerare și pentru preambalarea organelor, suficient de mare, care să asigure eviscerarea la distanță de alte operațiuni sau prin separare totală, pentru a preveni contaminarea. Eviscerarea trebuie să se efectueze la distanță de punctele de lucru sau separat de acestea printr-un perete despărțitor, astfel încât să prevină contaminarea. Orice comunicare între sala de eviscerare și sala de tăiere, în afară unei deschideri înguste prin care pot trece numai păsările tăiate, trebuie să fie prevăzută cu o ușă cu închidere automată;
- d)** dacă este necesar, un spațiu de expediție;
- e)** unul sau mai multe spații frigorifice, suficient de mari, închise sub cheie și folosite pentru carnea proaspătă de pasare suspectă;
- f)** un spațiu sau o amenajare pentru colectarea penelor, cu excepția cazului când acestea sunt tratate ca deșeuri;
- g)** chiuvete și grupuri sanitare separate pentru personalul care manevrează păsările vii.

Capitolul 3

Condiții speciale pentru autorizarea unităților de transare

15. Suplimentar cerințelor generale, unitățile de transare trebuie să dispună cel puțin de:

- a)** spații frigorifice suficient de mari pentru depozitarea carni;
- b)** un spațiu pentru transare, dezosare și preambalare, în măsura în care această operațiune este efectuată în unitatea de transare;
1. un spațiu separat pentru eviscerarea găștelor și ratelor crescute pentru producția de ficat gras și care au fost asomate, sangerate și deplumate la ferma de îngrasare;
2. o sală pentru eviscerarea pasărilor la care se face referire la pct. 49 al cap. VIII al prezentei anexe;
- c)** un spațiu pentru ambalare, dacă această operațiune se execută în unitatea de transare, doar dacă sunt îndeplinite condițiile prevăzute de pct. 74 al cap. XIV.

Capitolul 4

Condiții speciale pentru autorizarea depozitelor frigorifice

16. Suplimentar cerințelor generale, depozitele în care carnea proaspătă este depozitată în conformitate cu pct. 69 al cap. XIII trebuie să posede:

- a)** spații frigorifice suficient de mari, ușor de curatat și în care carnea proaspătă poate fi depozitată la temperatura prevăzută la pct. 69;
- b)** un termometru de înregistrare sau un teletermometru de înregistrare în sau pentru fiecare spațiu de depozitare.

17. Suplimentar cerințelor generale, depozitele în care este depozitată carnea proaspătă de pasare, în conformitate cu pct. 69 al cap. XIII al celui de al doilea alineat al prezentei anexe, trebuie să posede:

- a)** spații frigorifice ușor de curatat și în care carnea proaspătă de pasare poate fi depozitată la temperaturile prevăzute la pct. 69;
- b)** un termometru de înregistrare sau un teletermometru de înregistrare în sau pentru fiecare spațiu de depozitare.

Capitolul 5

Igiena personalului, încăperilor și echipamentelor în unități

18. a) Personalul trebuie să respecte regulile de igienă, iar spațiile și echipamentele trebuie să corespundă standardelor de igienă.

b) Personalul care manipulează carne proaspătă sau care lucrează în încăperi și spații în care aceasta se manipulează, ambalată sau transportată, trebuie, în special, să poarte boneta, încălțăminte și haine de lucru de culoare deschisă sau altă îmbrăcăminte de protecție. Personalul angajat pentru prelucrarea sau manipularea carnii proaspete trebuie să poarte haine de lucru curate la începerea fiecărei zile de lucru, să schimbe aceste haine pe parcursul zilei de câte ori este necesar și trebuie să-și spele și să-și dezinfecteze mâinile de mai multe ori pe parcursul zilei de lucru și de fiecare dată când lucrul este reluat. Persoanele care au intrat în contact cu păsări bolnave sau cu carne infectată trebuie, imediat după aceasta, să se spele cu grijă pe mâini și pe brațe cu apă caldă și să le dezinfecteze. Fumatul este interzis în încăperile de lucru, în spațiile de depozitare și în alte spații și culoare prin care este transportată carnea proaspătă.

c) Nici un animal nu poate intra în unitate, cu excepția celor destinate pentru tăiere. Rozatoarele, insectele și alte dăunătoare trebuie distruse ori de câte ori este necesar.

d) Echipamentele și ustensilele utilizate pentru manipularea pasărilor vii și pentru prelucrarea carnii proaspete de pasare trebuie să fie curate corespunzător și dezinfectate pe parcursul și la sfârșitul zilei de lucru, înainte de reutilizare sau când au fost murdărite.

e) Custile pentru livrarea pasărilor trebuie confecționate din material necorodabil, ușor de curatat și dezinfectat. Ele trebuie să fie curate și dezinfectate după fiecare utilizare.

19. Încăperile, ustensilele și echipamentele de lucru nu trebuie să fie folosite în alte scopuri decât cele de prelucrare a carnii proaspete de pasare, carnii proaspete sau carnii de vanat autorizate în concordanță cu norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor ce afectează producerea și comercializarea carnii de iepure și a carnii de vanat de crescătorie și Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului salbatic și punerea pe piață a carnii de vanat salbatic sau pentru preparate ori produse de carne, numai dacă acestea sunt curate și dezinfectate înainte de folosire. Această restricție nu trebuie să fie aplicată pentru echipamentele de transport folosite privitor la încăperile la care se referă pct. 17 lit. a), atunci când carnea este ambalată.

20. Carnea de pasare și recipientele care o conțin nu trebuie să vină în contact cu pardoseala.

21. Apa potabilă va fi folosită în toate scopurile; poate fi folosită apa nepotabilă pentru producerea de aburi, stingerea incendiilor, racirea echipamentului de refrigerare și îndepărtarea deșeurilor de pene din abatoare, cu condiția ca țevile instalate în acest scop să prevină folosirea acestei ape în alte scopuri și să nu prezinte nici un pericol de contaminare a carnii proaspete. Țevile de apă nepotabilă trebuie să fie de culoare diferită de țevile folosite pentru apa potabilă.

22. a) Penele și produsele de abator impropriei consumului uman trebuie să fie evacuate imediat.

b) Este interzisă împrăștierea rumegusului sau a oricărei alte substanțe similare pe pardoseala încăperii de lucru, în încăperile de depozitare a carnii proaspete de pasare.

23. Detergenții, dezinfectanții și substanțele similare trebuie să fie utilizate astfel încât ustensilele și echipamentele de lucru să nu contamineze carnea proaspătă. Utilizarea lor trebuie să fie urmată de clătirea cu apă potabilă.

24. a) Sunt interzise prelucrarea și manipularea carnii de către persoane care o pot contamina.

b) La angajare personalul care prelucreaza sau manipuleaza carnea proaspătă trebuie să prezinte un document privind starea de sănătate. Supravegherea medicală se realizează în conformitate cu legislația națională.

Capitolul 6

Inspekția de sănătate înainte de tăiere

25. a) Medicul veterinar oficial al abatorului poate autoriza taierea transportului de păsări provenite dintr-o exploatare, fără a aduce atingere certificatului indicat de Norma sanitară veterinară cu privire la condițiile de sănătate a animalelor ce reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din țări terțe de păsări și oua de incubație, atunci când:

1. păsările destinate tăierii sunt însoțite de un atestat de sănătate prevăzut în anexa nr. 4; sau
2. cu 72 de ore înaintea sosirii pasarilor la abator medicul veterinar oficial a intrat în posesia unui document oficial care conține: informații relevante la zi, referitoare la efectivul de origine, în special detalii extrase din registrul exploatarei, la care se referă pct. 27 lit. a), privind păsările care urmează a fi tăiate și dovezi ca exploatarea de origine este sub supravegherea unui medic veterinar oficial. Aceste informații trebuie să fie evaluate de medicul veterinar oficial pentru a decide măsurile care trebuie luate la animalele provenite din exploatarele respective, mai ales felul inspekției înainte de tăiere.

b) Atunci când condițiile prevăzute la lit. a) nu sunt îndeplinite, medicul veterinar oficial al abatorului poate fie să amâne taierea, fie, atunci când conformitatea cu condițiile de bunăstare o cere, să autorizeze taierea, efectuând înainte de aceasta examenele prevăzute la pct. 27 lit. b), iar un medic veterinar oficial să inspecteze exploatarea de origine a pasarilor vizate, în vederea obținerii acestei informații. Orice fel de cheltuieli asociate cu aplicarea dispozițiilor prezentei litere trebuie să fie suportate de fermier, în concordanță cu măsurile dispuse de către autoritatea veterinară competentă.

c) În cazul fermierilor cu o producție anuală de mai puțin de 20.000 de găini domestice, 15.000 de rate, 10.000 de curcani, 10.000 de gaste sau un număr echivalent de păsări domestice din alte specii, la care se face referire la art. 2 alin. (1) din norma sanitară veterinară, inspekția înainte de tăiere, la care se face referire la pct. 27 lit. b), poate fi efectuată la abator. În acest caz fermierul trebuie să dea o declarație pentru a demonstra că producția lui anuală nu va depăși cifrele menționate.

d) Fermierul va păstra minimum 2 ani înregistrările la care se face referire la pct. 27 lit. a), pentru a fi prezentate autorității veterinare competente la cerere.

26. a) Proprietarul, persoana autorizată să dispună de păsări sau reprezentantul legal al acestora trebuie să faciliteze operațiunile de inspekție înainte de tăiere și, în special, să asiste medicul veterinar oficial la orice manipulare considerată necesară.

b) Medicul veterinar oficial trebuie să efectueze inspekția înainte de tăiere, în conformitate cu prevederile legale, la o iluminare adecvată.

27. Inspekția înainte de tăiere la ferma de origine, la care se referă pct. 25 al prezentei anexe, trebuie să cuprindă:

a) controlul registrelor de creștere, care, în funcție de specia de păsări, trebuie să includă cel puțin următoarele informații:

1. data sosirii pasarilor;
2. originea pasarilor;
3. numărul pasarilor;
4. randamentul efectiv al speciei (de exemplu: greutatea câștigată);
5. mortalitatea;
6. furnizorii de furaje;
7. tipul, perioada de utilizare și timpul de așteptare pentru aditivi furajeri;
8. consumul de furaje și apă;
9. examenul și diagnosticul, după caz, al medicului veterinar de asistență, rezultatul analizelor de laborator;
10. tipul medicamentelor administrate pasarilor, data începerii și terminării tratamentului;
11. data și tipul vaccinurilor administrate;
12. sporul în greutate în timpul perioadei de ingrasare;
13. rezultatele inspekțiilor de sănătate la care păsările provenite din același efectiv au fost supuse;
14. numărul pasarilor expediate pentru tăiere;
15. data programată a tăierii;

b) examene suplimentare, care sunt necesare la unitate pentru stabilirea unui diagnostic atunci când păsările:

1. sunt afectate de o boală transmisibilă la oameni sau animale ori prezintă un comportament, individual sau colectiv, prin care să se suspicioneze apariția unei asemenea boli;
2. prezintă tulburări de comportament sau semne de boală care pot face carnea improprie pentru consumul uman;

c) recoltarea frecventă de probe de apă și furaje în vederea verificării timpului de așteptare;

d) rezultatele testelor pentru determinarea agenților zoonotici, efectuate în concordanță cu prevederile legislației în vigoare.

28. a) La abator medicul veterinar oficial procedează la identificarea pasărilor, controlează conformitatea cu prevederile Normei sanitare veterinare privind protecția și bunăstarea animalelor în timpul transportului și, în special, verifică dacă sunt păsări accidentate în timpul transportului.

b) În afară de aceasta, în eventualitatea unei suspiciuni cu privire la identitatea transportului de păsări și atunci când păsările trebuie să fie supuse inspecției de sănătate înaintea tăierii la abator, în conformitate cu pct. 25 lit. c), medicul veterinar oficial trebuie să examineze fiecare cusca și să vadă dacă păsările prezintă simptomele la care se referă pct. 27 lit. b).

29. a) Atunci când păsările nu au fost tăiate într-o perioadă de 3 zile de la examinarea lor și de la emiterea unui atestat de sănătate prevăzut la pct. 25 lit. a),

b) când păsările nu au părăsit exploatarea de origine, trebuie să se emită un nou certificat de sănătate,

c) în cazul în care păsările nu au fost tăiate în termen de 3 zile de la examinare și de la eliberarea atestării de sănătate, prevăzută la pct. 25 lit. a), se procedează astfel: se eliberează o nouă atestare de sănătate dacă păsările nu au părăsit unitatea de origine sau se autorizează tăierea după o nouă examinare a pasărilor și evaluarea motivelor de întârziere a tăierii de către medicul veterinar oficial și dacă nu există motive de sănătate să o împiedice.

30. a) Fără a aduce atingere Normei sanitare veterinare de sănătate animală care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din țări terțe de carne proaspătă de pasare, tăierea pentru consumul uman trebuie să fie interzisă, dacă au fost constatate simptome clinice ale următoarelor boli: ornitoza, salmoneloza.

b) În acest caz medicul veterinar oficial, la cererea proprietarului pasărilor sau a reprezentantului său, poate autoriza tăierea acestora la sfârșitul tăierii normale, cu condiția să se ia toate măsurile de prevenire în vederea reducerii la minimum a răspândirii germenilor. După tăiere se vor curăța și dezinfecta spațiile și utilajele, iar carnea rezultată de la tăiere va fi manipulată ca și cum ar fi fost improprie pentru consumul uman.

31. Medicul veterinar oficial trebuie:

a) să interzică tăierea pasărilor atunci când el are dovezi care să-i permită concluzia potrivit căreia carnea provenită de la animalele vizate ar fi improprie pentru consumul uman;

b) să amâne tăierea atunci când timpul de așteptare pentru reziduuri nu a fost respectat;

c) să se asigure cu privire la păsările sanatoase clinic, dintr-un efectiv pentru care tăierea se efectuează în mod obligatoriu în baza unui program de control al bolilor infecțioase, ca acestea sunt tăiate la sfârșitul zilei sau în condiții în care orice contaminare a altor păsări este evitată. Autoritatea veterinară competentă poate dispune de aceasta carne pe teritoriul sau conform legislației naționale.

32. Medicul veterinar oficial trebuie să notifice imediat autoritățile veterinare competente orice interdicție a tăierii, motivele pentru care a fost luată această decizie și să izoleze provizoriu păsările afectate de această decizie.

Capitolul 7

Condițiile de igiena pentru tăierea și manipularea carnii proaspete

33. Se pot introduce numai păsări vii în sălile de abatorizare. Păsările trebuie să fie tăiate imediat după asomare, cu excepția tăierii conform unui ritual religios.

34. Sangerarea trebuie să fie completă și efectuată astfel încât sangele să nu poată produce contaminare în afară locului de tăiere.

35. Păsările tăiate trebuie să fie deplumate imediat și complet.

36. a) Eviscerarea trebuie să fie efectuată imediat, în cazul eviscerării totale, sau într-o perioadă stabilită de pct. 49 al cap. VIII, în cazul eviscerării parțiale sau amânate. Păsările tăiate trebuie să fie deschise astfel încât cavitățile și toate viscerele să poată fi inspectate. În acest scop viscerele ce vor fi inspectate pot fi detasate sau lăsate atașate de carcasa prin aderențele lor naturale. Dacă sunt detasate, va trebui să poată fi identificată apartenența lor la carcasa de origine.

b) Totuși ratele și gastele crescute și tăiate pentru producția de ficat gras pot fi eviscerate într-o perioadă de 24 de ore, cu condiția ca temperatura acelor carcasse neeviscerate să fie cât mai repede posibil adusă și apoi păstrată la temperatura stabilită la primul alineat al pct. 69 al cap. XIII (+4°C) și transportate în conformitate cu regulile de igienă.

37. a) După inspecție viscerele care au fost detasate trebuie să fie separate de carcasa, iar părțile improprie consumului uman, îndepărtate imediat.

b) Viscerele sau părțile de viscere care rămân în carcasa trebuie, cu excepția rinichilor, să fie îndepărtate în întregime și în condiții de igienă satisfăcătoare.

38. Este interzis să se curețe carnea de pasare prin ștergere cu materiale textile sau să se introducă în carcasa organele, cu excepția celor comestibile sau a gâtului provenit de la păsările tăiate în abator.

39. Este interzis să se transeze carcasa, să se îndepărteze sau să se proceseze carnea de pasare înainte de efectuarea inspecției. Medicul veterinar oficial poate impune orice alta manipulare necesară inspecției.

40. Carnea sechestrata, pe de o parte, carnea declarata improprie pentru consum uman în conformitate cu pct. 53 al cap. IX sau respinsă de la consumul uman în concordanta cu pct. 54 al cap. IX, pe de altă parte, penele și deșeurile trebuie să fie îndepărtate cat mai curând posibil către încăperile, spațiile sau containerele prevăzute la pct. 4 lit. d) al cap. I și pct. 14 lit. e) și f) de la cap. II și trebuie să fie manipulate astfel încât să se evite orice contaminare.

41. După inspecție și eviscerare carnea proaspătă de pasare trebuie curatata și racita în concordanta cu cerințele de igiena, pentru a se asigura cat mai curând posibil temperatura stabilită la cap. XIII.

42. a) Carnea de pasare ce urmează a fi supusă unui proces de răcire prin imersie, în concordanta cu procesul descris la pct. 43, trebuie ca, imediat după eviscerare, să fie spalata prin pulverizare și apoi imersata fără întârziere. Pulverizarea trebuie să fie efectuată prin intermediul echipamentelor care spala eficient atât suprafețele externe, cat și cele interne ale carcaselor.

b) Pentru carcassele a căror greutate:

- nu depășește 2,5 kg, trebuie să se utilizeze cel puțin 1,5 l per carcasa;
- este cuprinsă între 2,5 și 5 kg, trebuie să se utilizeze cel puțin 2,5 l per carcasa;
- este de 5 kg sau mai mult, trebuie să se utilizeze cel puțin 3,5 l per carcasa.

43. Procesul de răcire prin imersie trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

a) carcassele trebuie să treacă prin unul sau mai multe bazine de apa sau de gheața și apa, al căror conținut se reînnoiește continuu. Este acceptat numai sistemul prin care carcassele sunt propulsate continuu prin mijloace mecanice, printr-un contracurent de apa;

b) temperatura apei din bazin sau bazine, masurata la intrarea și la ieșirea din carcasse, nu trebuie să fie mai ridicată de +16°C și, respectiv, +4°C;

c) trebuie să fie efectuat astfel încât temperatura specificată la pct. 69 lit. a) de la cap. XIII să fie atinsa în cel mai scurt timp posibil;

d) debitul de apa minim pe parcursul întregului proces de răcire la care se face referire la lit. a) trebuie să fie:

- 2,5 l per carcasa cantarind 2,5 kg sau mai puțin;
- 4 l per carcasa cantarind între 2,5 și 5 kg;
- 6 l per carcasa cantarind 5 kg sau mai mult.

Dacă sunt utilizate mai multe bazine de răcire, intrarea apei proaspete și ieșirea apei folosite în fiecare bazin trebuie să fie reglate astfel încât nivelul acesteia sa descreasca progresiv în direcția miscarii carcaselor, apa proaspătă fiind divizata între bazine astfel încât cursul apei prin ultimul bazin sa nu fie mai mic de:

- 1 l per carcasa cantarind 2,5 kg sau mai puțin;
- 1,5 l per carcasa cantarind între 2,5 și 5 kg;
- 2 l per carcasa cantarind 5 kg sau mai mult.

Apa folosită pentru prima umplere a bazinului nu trebuie să fie inclusă în calculul acestor cantități;

e) carcassele nu trebuie să rămână în primul bazin mai mult de o jumătate de ora sau în alt bazin/bazine mai mult timp decât este necesar. Trebuie să fie luate toate măsurile ca să se asigure ca în cazul intreruperilor procesului timpul de tranzit este respectat. Dacă funcționarea echipamentului se întrerupe, medicul veterinar oficial trebuie să se convingă, înaintea repunerii în mișcare a instalației, ca aceste carcasse îndeplinesc cerințele prezentei norme sanitare veterinare și sunt proprii pentru consumul uman sau, dacă nu este cazul, să se asigure ca ele sunt transportate cat mai repede posibil în spațiile prevăzute de pct. 4 lit. d) al cap. I;

f) fiecare echipament trebuie să fie golit complet, curatat și dezinfectat ori de câte ori este necesar, la sfârșitul perioadei de lucru și cel puțin o dată pe zi;

g) un echipament de control calibrat trebuie să permită supravegherea adecvată și continua a masurarii și înregistrării:

- consumului de apa din timpul spalarii prin pulverizare, înainte de imersie;
- temperaturii apei din bazin sau bazine, din punctele de intrare și de ieșire ale carcaselor;
- consumului de apa din timpul imersiei;
- numărului de carcasse din fiecare categorie de greutate menționată la lit. d) și la pct. 42;

h) rezultatele diferitelor controale efectuate de către producător trebuie să fie păstrate și prezentate la solicitarea medicului veterinar oficial;

i) funcționarea corectă a instalației de răcire și eficiența acesteia asupra nivelului de igiena trebuie să fie evaluate prin metode microbiologice recunoscute oficial, contaminarea carcaselor cu bacterii sau enterobacteriacee fiind comparata înainte și după imersie. O asemenea comparare trebuie să fie efectuată la începerea activității unei unități, periodic după aceasta și de fiecare data când se efectuează modificări în unitate. Funcționarea instalației trebuie să fie reglata astfel încât să se asigure un standard satisfăcător de igiena.

44. Înainte ca inspecția să fie terminată, carcasele și organele neinspectate nu trebuie să între în contact cu carcasele și organele deja inspectate, iar îndepărtarea, transarea sau tratarea ulterioară a carcaselor este interzisă.

45. Carnea sechestrată, declarată improprie consumului uman, sau produsele necomestibile nu trebuie să vina în contact cu carnea declarată aptă pentru consumul uman; carnea sechestrată trebuie să fie depozitată imediat în spații separate sau containere amplasate astfel încât să se evite orice contaminare a carni proaspete.

46. Ambalarea, manipularea, procesarea ulterioară și transportul carni, inclusiv ale organelor, trebuie realizate cu respectarea cerințelor de igienă. Atunci când se ambalează o astfel de carne, trebuie să fie îndeplinite condițiile de la pct. 14 lit. d) al cap. II și de la cap. XIV. Carnea preambalată sau ambalată trebuie să fie depozitată în încăperi separate de carnea proaspătă neambalată.

Capitolul 8

Inspecția de sănătate după tăiere

47. a) Păsările trebuie să fie supuse inspecției imediat după tăiere, în condiții de luminozitate corespunzătoare. Inspecția se efectuează prin examen vizual. Dacă este necesar vor fi palpate și incizate următoarele părți:

1. suprafața carcaserii, excluzând capul și picioarele, în afară cazului când acestea sunt destinate pentru consum uman;
2. viscerale;
3. cavitățile corpului.

b) Trebuie să se acorde atenție:

1. anomaliilor de consistență, culoare și miros ale carcaselor;
2. defectelor majore rezultate din operațiunile de sacrificare;
3. funcționarii adecvate a echipamentului de tăiere.

c) Medicul veterinar oficial trebuie:

1. să supună unei inspecții detaliate prin sondaj păsările care au fost eliminate ca urmare a inspecției de sănătate post-mortem și a căror carne a fost declarată improprie pentru consumul uman în concordanță cu pct. 53 al cap. IX;

2. să examineze în vederea inspecției viscerelor și a cavității carcaselor o probă de 300 de păsări recoltate randomizat din întregul transport care a fost supus inspecției post-mortem;

3. să efectueze o inspecție post-mortem, în mod deosebit a carni de pasare, dacă există alte elemente care să indice ca acea carne provenind de la aceste păsări ar putea fi improprie pentru consumul uman. Proprietarul sau persoana autorizată să dispună de păsări trebuie să coopereze, în măsura solicitată, la efectuarea inspecției post-mortem. Acesta trebuie să pună la dispoziție păsările și carnea de pasare în condiții corespunzătoare pentru inspecție. Acesta trebuie, la cererea inspectorului, să asigure o asistență suplimentară adecvată. Dacă persoana autorizată să dispună de păsări nu cooperează, inspecția trebuie să fie suspendată până la corectarea situației.

48. În cazul pasarilor eviscerate parțial, "effilees", este necesar să se examineze cel puțin 5% din păsările, viscerale și intestinale provenite din fiecare transport. Dacă în timpul unei astfel de inspecții sunt descoperite anomalii la un număr de păsări, va trebui să fie inspectate toate păsările din transport în concordanță cu pct. 47 al prezentei anexe.

49. În cazul pasarilor eviscerate după metoda New York:

a) inspecția de sănătate post-mortem în concordanță cu pct. 47 trebuie să aibă loc la maximum 15 zile după tăiere, perioada în care acestea trebuie să fie depozitate la o temperatură ce nu depășește +4°C;

b) cel târziu la sfârșitul acestei perioade, carcasele trebuie eviscerate în abatorul unde s-a efectuat tăierea sau într-o altă unitate de transare autorizată care îndeplinește cerințele de la cap. I, pct. 2 și pct. 15 al cap. III, iar în acest ultim caz, să fie însoțite de atestatul de sănătate prezentat în anexa nr. 5 la norma sanitară veterinară;

c) carnea nu trebuie să poarte marca la care se face referire în cap. XII, înainte de a fi fost efectuată eviscerarea la care se referă lit. b).

50. a) Recoltarea de probe pentru examinarea reziduurilor trebuie să fie efectuată prin sondaj la fața locului și 5% din păsările provenite din fiecare transport trebuie să fie inspectate după eviscerare, în eventualitatea unei suspiciuni justificate. În cazul examinării pentru determinarea reziduurilor prin prelevare, examinarea trebuie să fie efectuată pentru detectarea reziduurilor la care se face referire în prevederile Normei sanitare veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și produsele lor, aprobată prin [Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 357/2001](#), publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 750 din 23 noiembrie 2001.

b) Determinarea reziduurilor unor substanțe cu acțiune farmacologică, la care se face referire la art. 4 din norma sanitară veterinară, nu trebuie să se facă la păsările provenite din exploatații aflate sub control medical veterinar oficial unde examinarea pentru determinarea lor este efectuată în exploatarea de origine.

51. a) Atunci când se suspectează o boală, pe baza inspecției ante-mortem sau post-mortem, medicul veterinar oficial poate solicita efectuarea testelor de laborator necesare pentru a fundamenta diagnosticul sau pentru a detecta substanțele cu efect farmacologic care pot fi prezente, date fiind aspectele patologice constatate.

b) În eventualitatea unei suspiciuni, medicul veterinar oficial poate efectua secționări ulterioare și inspecții ale părților pasărilor, pentru a ajunge la un diagnostic definitiv.

c) Atunci când medicul veterinar oficial constată ca regulile de igienă stabilite în prezenta normă sanitară veterinară nu sunt respectate sau ca inspecțiile de sănătate sunt împiedicate, el este împuternicit să ia măsurile ce se impun, mergând până la întreruperea procesului de producție.

52. Rezultatele inspecțiilor ante-mortem și post-mortem trebuie să fie înregistrate de către medicul veterinar oficial, iar atunci când sunt diagnosticate boli transmisibile, trebuie să fie comunicate autorității veterinare competente responsabile pentru supravegherea exploatației din care provin păsările, precum și proprietarului exploatației de origine sau reprezentantului acestuia, care trebuie să țină cont de o astfel de informație, să o păstreze și să o aducă la cunoștința medicului veterinar oficial care efectuează inspecția ante-mortem pe parcursul perioadelor de producție ulterioare.

Capitolul 9

Decizia medicului veterinar oficial la inspecția post-mortem

53. a) Este declarată ca fiind improprie pentru consumul uman carnea de pasare care la inspecția post-mortem evidențiază următoarele:

1. boli infecțioase generalizate și localizări cronice în organe ale unor microorganisme patogene transmisibile la om;
2. micoze sistemice și leziuni locale în organele suspectate de a fi cauzate de agenți patogeni transmisibili la om sau de toxinele lor;
3. parazitism subcutan sau muscular extins și parazitism sistemic;
4. intoxicații;
5. cahezie;
6. mirosuri, culori sau gusturi anormale;
7. tumori maligne sau multiple;
8. murdarire generală sau contaminare;
9. leziuni majore sau echimoze;
10. leziuni mecanice extinse, inclusiv cele datorate oparirii excesive;
11. sangerare insuficientă;
12. reziduuri ale substanțelor care depășesc limitele autorizate sau reziduuri de substanțe interzise;
13. ascită.

b) Sunt declarate improprii pentru consumul uman părțile de carcasă care prezintă leziuni localizate sau contaminări ce nu afectează salubritatea restului de carne.

54. Sunt excluse de la consumul uman capul separat de carcasă, cu excepția limbii, crestei, barbitelor, carunculelor, precum și următoarele viscere: traheea, pulmonii separați de carcasă, în concordanță cu pct. 37 al cap. VII, esofagul, gusa, intestinul și vezica biliară.

Capitolul 10

Condiții pentru carnea destinată transării

55. Transarea sau tăierea carcăsei în părți componente și dezosarea pot avea loc numai în unități de transare autorizate.

56. Proprietarul sau reprezentantul legal al acestuia trebuie să faciliteze operațiunile de supraveghere și control al unității, în mod special să asigure orice manoperă se considera necesară, precum și să pună la dispoziția serviciului de supraveghere și control veterinar dotările și amenajările necesare. În mod special, acesta trebuie să fie capabil ca, la cererea medicului veterinar oficial responsabil pentru supravegherea unității, să informeze asupra sursei de carne adusă în unitatea de transare și a originii animalelor tăiate.

57. Fără a aduce atingere pct. 19 al cap. V, carnea care nu îndeplinește condițiile art. 3 din norma sanitară veterinară nu poate fi introdusă în unitățile de transare autorizate, decât în cazul în care sunt plasate în spații de depozitare speciale. Această carne trebuie să fie transată în alte locuri sau în alte perioade decât carnea care îndeplinește acele cerințe. Medicul veterinar oficial trebuie să aibă acces tot timpul în toate spațiile de depozitare și de lucru pentru a se asigura ca prevederile prezentei norme sanitare veterinare sunt riguros respectate.

58. a) Carnea proaspătă destinată transării trebuie să fie depozitată de la introducerea sa în unitate până la momentul transării într-un spațiu prevăzut la pct. 15 lit. a) al cap. III.

b) Totuși, prin derogare de la prevederile pct. 41 al cap. VII, carnea poate fi transportată direct din spațiul de tăiere în cel de transare.

c) În asemenea cazuri spațiul de tăiere și cel de transare trebuie să fie suficient de aproape unul de celălalt și localizate în același grup de clădiri, deoarece carnea ce urmează a fi transată trebuie să fie transferată printr-o singură operațiune dintr-o camera în alta prin intermediul unei extensii a sistemului mecanic de manipulare din spațiul de tăiere, iar transarea trebuie să fie efectuată imediat. După transare și ambalare carnea trebuie să fie transportată în spațiul frigorific prevăzut la pct. 15 lit. a) din cap. III.

59. Carnea trebuie să fie adusă în spațiul la care se referă pct. 15 lit. b) din cap. III, în măsura solicitărilor. Imediat ce transarea și, atunci când este cazul, ambalarea sunt terminate, carnea trebuie să fie transportată în spațiile de răcire prevăzute la cap. III pct. 15 lit. a).

60. Cu excepția cazului în care carnea este transată caldă, transarea poate avea loc numai dacă acea carne are o temperatură ce nu depășește +4°C.

61. Este interzisă curățarea carnii proaspete prin ștergere cu materiale textile.

62. Transarea trebuie să fie efectuată astfel încât să se evite orice contaminare a carnii. Aschiile de oase și îmbrăcămintea patată cu sânge trebuie să fie îndepărtate. Carnea obținută în urma transării, care nu este destinată consumului uman, trebuie să fie colectată în containere sau încăperi la care se face referire la pct. 4 lit. d) al cap. I, imediat după ce este transată.

Capitolul 11

Controlul de sănătate al carnii transate și al carnii depozitate

63. Unitățile de transare, centrele de reambalare și depozitele frigorifice autorizate trebuie să fie sub supraveghere veterinară în conformitate cu prevederile art. 8 din norma sanitară veterinară.

64. Supravegherea veterinară prevăzută la pct. 63 trebuie să includă următoarele:

- a) controlul intrărilor și ieșirilor de carne proaspătă;
- b) inspecția de sănătate a carnii proaspete depozitate în unitate;
- c) controlul și supravegherea stării de igienă a spațiilor, a instalațiilor și a utilajelor, prevăzute la cap. V, și a igienei personalului, inclusiv a echipamentului de protecție al acestuia;
- d) orice alte controale pe care medicul veterinar oficial le considera necesare pentru asigurarea respectării dispozițiilor prezentei norme sanitare veterinare.

Capitolul 12

Marcarea de sănătate

65. Marcarea de sănătate trebuie să fie efectuată sub supravegherea medicului veterinar oficial. În acest scop, acesta trebuie să supravegheze:

- a) marcarea de sănătate a carnii;
- b) etichetele și materialul de ambalare, atunci când acestea sunt inscripționate cu marca de sănătate prevăzută în prezentul capitol.

66. Marca de sănătate trebuie să includă:

- a) pentru carnea preambalată în unități individuale sau pentru ambalajele mici:
 - în partea de sus: inițialele țării de origine, cu majuscule;
 - la mijloc: numărul de autorizare veterinară a unității sau, unde este cazul, a unității de transare sau a centrului de reambalare;
 - în partea de jos: controlat sanitar veterinar, cu majuscule. Literele și cifrele trebuie să fie înalte de 0,2 cm;
 - b) pentru ambalajele mari, o marca ovală de cel puțin 6,5 cm lățime și 4,5 cm înălțime, inclusiv informațiile enumerate la lit. a);
 - c) literele trebuie să fie de cel puțin 0,8 cm înălțime, iar cifrele de cel puțin 1 cm înălțime. Marca de sănătate suplimentară poate include o indicație care da posibilitatea să fie identificat medicul veterinar oficial care a efectuat inspecția de sănătate a carnii;
 - d) materialul folosit pentru marcarea trebuie să îndeplinească toate cerințele de igienă, iar informațiile la care se face referire la lit. a) trebuie să apară pe acesta într-o formă lizibilă.
67. a) Marcarea de sănătate la care se referă pct. 66 lit. a) trebuie să se efectueze:
1. pe sau sub ambalajul colectiv sau individual, în cazul carcaselor ambalate individual, în așa fel încât să fie lizibil;
 2. pe carcasele care nu sunt preambalate individual, prin aplicarea unui sigiliu sau a unei etichete de unică folosință;
 3. pe sau în interiorul ambalajului individual sau al altor materiale de ambalare a părților de carcace sau a organelor în cantități mici, în mod vizibil.
- b) Marcarea de sănătate la care se referă pct. 66 lit. b) trebuie să se efectueze și pe ambalajele mari, care conțin carcace, părți de carcace sau organe, marcate în concordanță cu pct. a).

c) Atunci când marcarea de sănătate apare pe un preambalaj sau pe ambalaj, trebuie să fie aplicată astfel încât să poată să fie distrusă numai atunci când ambalajul ori pachetul este deschis sau trebuie să fie astfel sigilat încât acestea să nu poată fi reutilizate după ce au fost deschise.

68. Marcarea de sănătate a carcaselor sau organelor, după cum este prevăzut la pct. 67 lit. a), nu se impune în următoarele cazuri:

1. Carcasele, inclusiv cele ale căror părți au fost eliminate conform pct. 53 lit. b) al cap. IX, trebuie să fie expediate de la un abator autorizat la o unitate de transare autorizată pentru transare și se supun următoarelor condiții:

a) ambalajele mari care conțin carne de pasare proaspătă trebuie să poarte pe suprafața externă marcarea de sănătate, în concordanță cu subpct. 3 de la lit. a) a pct. 67 și cu lit. c) de la pct. 67;

b) unitatea de expediere trebuie să țină un registru în care sunt înscrise cantitățile, natura, tipurile și destinația transporturilor expediate, în concordanță cu prezenta normă sanitară veterinară;

c) spațiul de transare de recepție trebuie să țină un registru în care sunt înscrise cantitatea, natura, tipul și originea fiecărui transport primit, în concordanță cu prezenta normă sanitară veterinară;

d) marcarea de sănătate de pe ambalajele mari trebuie să fie distrusă atunci când acestea sunt deschise în spațiile de transare și sub supravegherea medicului veterinar oficial;

e) destinația și scopul folosirii fiecărui transport trebuie să fie clar indicate pe suprafața externă a pachetului mare, în concordanță cu prevederile prezentului punct și cu anexa nr. 7 la normă sanitară veterinară.

2. Carcasele expediate, inclusiv cele ale căror părți au fost eliminate conform pct. 53 lit. b) din cap. IX, părți ale carcaselor și următoarele organe: inima, ficat și pipota, atunci când trebuie să fie expediate de la un abator autorizat, o unitate de transare sau un centru de reambalare către o unitate de producere a carni și a produselor din carne pentru procesare, se supun următoarelor condiții:

a) ambalajele mari care conțin carne de pasare proaspătă trebuie să poarte pe suprafața externă marcarea de sănătate, în conformitate cu pct. 67 lit. a) și c);

b) unitatea de expediere trebuie să țină o evidență a cantității, naturii carni și destinației fiecărui transport expedit, în concordanță cu prezenta normă sanitară veterinară;

c) unitatea de producere a carni și a produselor din carne destinată trebuie să țină o evidență a cantității, naturii și originii fiecărui transport primit, în concordanță cu prezenta normă sanitară veterinară;

d) atunci când carnea proaspătă de pasare este destinată fabricării produselor din carne destinate comerțului României cu statele membre ale Uniunii Europene, marca de sănătate a ambalajelor mari trebuie să fie distrusă atunci când acestea sunt deschise în prezenta unitate sub supravegherea medicului veterinar oficial;

e) destinația și scopul folosirii transportului trebuie să fie clar indicate pe suprafața externă a ambalajului mare, în concordanță cu prevederile prezentului punct și cu anexa nr. 7 la normă sanitară veterinară.

3. Carcasele, inclusiv cele ale căror părți au fost eliminate conform pct. 53 lit. b) din cap. IX, destinate utilizatorului final, după tratamentul prin căldură, sunt și expediate de la un abator autorizat, un centru de reambalare sau de la un atelier de transare spre restaurante, cantine și instituții în următoarele condiții:

a) ambalajele mari care conțin carne de pasare proaspătă trebuie să poarte pe suprafața externă marcarea de sănătate în conformitate cu pct. 67 lit. a) și c) ale prezentei anexe;

b) unitatea de expediere trebuie să țină o evidență a cantității, naturii și destinației fiecărui transport expedit, în concordanță cu prezenta normă sanitară veterinară;

c) la destinație trebuie să se țină o evidență a cantității, naturii și originii fiecărui transport primit, în concordanță cu prezenta normă sanitară veterinară;

d) destinatarii sunt supuși controlului de către autoritatea veterinară competentă, care trebuie să aibă acces la evidențele ținute;

e) destinația și scopul folosirii transportului trebuie să fie clar indicate pe suprafața externă a ambalajului mare, în concordanță cu prezentul punct și cu anexa nr. 7 la normă sanitară veterinară.

Capitolul 13

Depozitarea

69. a) După racirea prevăzută la pct. 41, carnea proaspătă de pasare trebuie să fie depozitată la o temperatură care nu poate depăși +4°C.

b) Carnea de pasare congelată trebuie menținută la o temperatură care nu poate depăși -12°C.

c) Carnea de pasare proaspătă ambalată nu trebuie să fie depozitată în același spațiu cu carnea proaspătă neambalată.

Capitolul 14

Preambalarea și ambalarea

70. a) Ambalajele, de exemplu: lazile de ambalare, cutiile de carton și altele, trebuie să îndeplinească următoarele condiții de igienă:

- nu trebuie să altereze caracteristicile organoleptice ale carni;
- nu trebuie să transmită carni substanțe dăunătoare sănătății umane;
- trebuie să fie suficient de rezistente pentru a se asigura protecția eficientă a carni în timpul transportului și al manipulării.

b) Ambalajele nu trebuie să fie reutilizate pentru altă cantitate de carne decât în cazul în care acestea sunt confectionate dintr-un material rezistent la coroziune, ușor de curatat, care a fost curatat și dezinfectat în prealabil.

71. Atunci când se ambalează carnea proaspătă transată sau organe, aceste operațiuni trebuie să fie efectuate imediat după transare și în concordanță cu condițiile de igienă. Preambalajul trebuie să fie transparent și incolor, iar în cazul preambalajului transparent colorat, trebuie să fie proiectat astfel încât carnea sau organele ambalate să fie parțial vizibile. Acesta trebuie, de asemenea, să îndeplinească condițiile de la pct. 70 lit. a) și b); el nu poate fi refolosit pentru ambalarea unei alte cantități de carne. Părți de carcasa sau organele separate de carcasa trebuie să fie întotdeauna ambalate într-un ambalaj protector, sigilat ferm, care satisface criteriile menționate anterior.

72. Carnea preambalată individual trebuie să fie ambalată.

73. Atunci când ambalajul îndeplinește toate condițiile protectoare ale preambalării, acesta nu este necesar să fie transparent sau incolor, iar plasarea într-un al doilea container nu este necesară, cu condiția ca celelalte cerințe de la pct. 70 să fie îndeplinite.

74. Operațiunile de transare, dezosare, preambalare și ambalare pot avea loc în aceeași încăpere, dacă materialele de ambalare au caracteristicile prevăzute la pct. 70 și dacă sunt îndeplinite următoarele condiții:

- a)** spațiul trebuie să fie suficient de mare și astfel amenajat încât să fie asigurată igiena operațiilor;
- b)** materialele de preambalare și ambalare trebuie să fie introduse într-un ambalaj protector, sigilat imediat după producere. Acest ambalaj trebuie să fie protejat de deteriorare în timpul transportului către unitate și depozitat în condiții igienice în spații separate ale unității;
- c)** spațiile de depozitare a materialului pentru ambalare trebuie să fie lipsite de praf și insecte. Ele nu trebuie să comunice cu încăperile care conțin substanțe ce ar putea contamina carnea proaspătă. Materialele de ambalare nu trebuie să fie depozitate pe pardoseala;
- d)** materialele de ambalare trebuie să fie asamblate în condiții igienice înainte de a fi aduse în spațiul de ambalare;
- e)** materialele de ambalare trebuie să fie transportate în mod igienic și utilizate imediat. Nu trebuie să fie manevrate de aceleași persoane care manipulează carnea proaspătă;
- f)** imediat după ambalare carnea trebuie introdusă în spațiile de depozitare prevăzute în acest scop.

75. Ambalajele la care se referă prezentul capitol pot conține numai carne de pasare proaspătă transată.

Capitolul 15

Transportul

76. Carnea proaspătă trebuie să fie transportată în mijloace de transport prevăzute cu un sistem de închidere ermetică și care să corespundă prevederilor legislației naționale; mijloacele de transport trebuie să fie sigilate, proiectate și echipate astfel încât temperatura specificată la cap. II să fie menținută pe tot parcursul transportului.

77. Mijloacele de transport pentru carnea proaspătă de pasare trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a)** suprafața lor internă să fie netedă și ușor de curatat și dezinfectat;
- b)** fie prevăzute cu dispozitive eficiente pentru protecția carni împotriva insectelor și a prafului și să fie rezistente la apă.

78. Mijloacele de transport pentru carne nu pot fi utilizate pentru transportul animalelor vii sau al oricăror alte produse care pot afecta sau contamina carnea.

79. Nici un alt produs susceptibil de a afecta condițiile de igienă ale carni de pasare sau de a o contamina nu poate fi transportat în același timp și în același mijloc de transport cu carnea. Carnea ambalată și carnea neambalată trebuie să fie transportate în mijloace de transport separate, cu excepția cazului în care același mijloc de transport este prevăzut cu o separare fizică adecvată, astfel încât să protejeze carnea neambalată.

80. Carnea proaspătă de pasare nu poate fi transportată în mijloace de transport care nu sunt curate și care nu au fost dezinfectate.

81. Proprietarul sau reprezentantul legal al acestuia trebuie să se asigure ca mijloacele de transport și condițiile de încărcare sunt în conformitate cu cerințele de igienă din prezentul capitol. Medicul veterinar oficial trebuie să controleze dacă sunt respectate prevederile prezentei norme sanitare veterinare.

Anexa 2

Capitolul 1

Condiții generale pentru autorizarea unităților de capacitate mica

1. Unitățile de capacitate mica trebuie să dispună, în spațiile în care este produsă și prelucrăta carnea proaspătă, de:

- a)** paviment din materiale impermeabile, ușor de spălat și dezinfectat, rezistent, nealunecos, cu panta declivă care să faciliteze drenarea apei; apa reziduală trebuie să fie dirijată spre sifoane de pardoseală cu clopot, prevăzute cu gratare pentru evitarea mirosurilor;
- b)** pereți netezi, rezistenți, impermeabili, acoperiți cu material lavabil de culoare deschisă, până la înălțimea de cel puțin doi metri și de cel puțin trei metri în spațiile de tăiere;
- c)** uși din materiale rezistente la coroziune, ușor lavabile și inodore. Atunci când carnea este depozitată în unitatea respectivă, aceasta trebuie să aibă spații de depozitare care întrunesc condițiile mai sus menționate;
- d)** materiale de izolare rezistente și inodore;
- e)** ventilație adecvată și, dacă este necesar, o bună evacuare a aburilor;
- f)** iluminare corespunzătoare naturală sau artificială care nu modifică culorile;

2. a) cât mai aproape de punctele de lucru, un număr suficient de facilități pentru spălarea și dezinfectarea mainilor și ustensilelor cu apă caldă. Pentru spălarea mainilor aceste facilități trebuie să aibă apă caldă și rece sau apă premixată la o temperatură adecvată, produse pentru curățarea și dezinfectarea mainilor, precum și mijloace igienice de uscare a mainilor;

b) dispozitive de sterilizare a ustensilelor, amplasate în punctele de lucru sau într-un spațiu alăturat, dotate cu apă caldă la cel puțin +82°C;

3. dispozitive de protecție eficiente contra animalelor indozirabile, montate la toate comunicările cu exteriorul;

4. a) instrumente și utilaje de lucru, precum mese de transare, mese cu suprafețe de transare detașabile, containere, benzi transportoare și ferastraie, confecționate din material rezistent la coroziune, care să nu modifice caracteristicile carni, ușor de spălat și de dezinfectat. Este interzisă utilizarea lemnului;

b) utilaje și instalații rezistente la coroziune care îndeplinesc condițiile de igienă pentru manipularea carni și containere de depozitare a carni, astfel încât nici carnea, nici containerele să nu vină în contact direct cu pavimentele sau cu pereții;

c) containere speciale etanșe, din material necorodabil, cu capac și sistem de închidere sau lacat, pentru colectarea carni improprie pentru consumul uman și care să nu permită sustragerea carni de către persoane neautorizate; aceasta carne trebuie să fie evacuată sau distrusă la sfârșitul fiecărei zile de lucru;

5. instalații pentru refrigerare pentru a asigura temperatura internă a carni prevăzută în norma sanitară veterinară. Aceste instalații trebuie să fie prevăzute cu un sistem de drenare a apei de condensare la canalizare fără pericol de contaminare a carni;

6. sistem de asigurare a apei potabile sub presiune și în cantitate suficientă, în sensul Normei sanitare veterinare privind calitatea apei destinate consumului uman. Totuși, folosirea apei industriale este autorizată, în cazuri excepționale, pentru producerea de aburi, stingerea incendiilor și pentru răcirea instalațiilor de refrigerare, cu condiția ca tubulatură instalată în acest scop să excludă utilizarea acestei ape în alte scopuri și să nu prezinte nici un risc de contaminare pentru carnea proaspătă. Conductele de apă nepotabilă trebuie să se distingă clar de cele utilizate pentru apă potabilă;

7. sistem de asigurare cu apă potabilă caldă, în sensul Normei sanitare veterinare privind calitatea apei destinate consumului uman;

8. sistem pentru evacuarea în condiții igienice a apei reziduale;

9. cel puțin un spălator pentru mâini și toalete cu jet de apă. Acestea din urmă nu trebuie să se deschidă direct în spațiile de lucru. Spălatorul trebuie să fie prevăzut cu apă curentă caldă și rece sau apă premixată la o temperatură corespunzătoare, materiale igienice pentru spălarea și dezinfectarea mainilor și mijloace igienice de uscare a mainilor. Spălatorul trebuie să fie amplasat lângă toalete.

Capitolul 2

Condiții speciale pentru autorizarea unităților de capacitate mica

10. Suplimentar față de condițiile generale, unitățile de capacitate mica trebuie să posede cel puțin:

a) o sală de tăiere suficient de mare pentru asomare și sangerare, pe de o parte, și deplumare și oparare, pe de altă parte; aceste două tipuri de operațiuni trebuie să se efectueze în spații separate;

b) în sala de tăiere, pereți lavabili până la înălțimea de cel puțin doi metri sau până la tavan;

c) o sală de eviscerare și preambalare a organelor, suficient de mare, pentru eviscerarea care trebuie efectuată într-un loc situat la distanță de celelalte puncte de lucru sau separat de acestea printr-un perete despartitor, astfel încât să se prevină contaminarea;

d) un depozit pentru refrigerare, suficient de mare în raport cu mărimea și tipul animalelor tăiate, cu un spațiu izolat, rezervat pentru carcasele suspecte și prevăzut cu sistem de închidere.

Autoritatea veterinară centrală poate acorda derogări de la aceste cerințe de la caz la caz, atunci când carnea este livrată imediat din astfel de abatoare către unitățile de transare sau macelarii din imediata vecinătate a abatorului, cu condiția ca transportul să nu dureze mai mult de o oră.

11. Animalele aduse în sala de tăiere trebuie tăiate imediat după asomare, exceptând cazul tăierii în scopuri religioase.

12. Animalele suspecte sau bolnave nu trebuie tăiate în unitatea respectivă, exceptând cazul când se acordă o derogare de către autoritatea veterinară centrală. Atunci când se acordă o astfel de derogare, tăierea trebuie să se realizeze sub supravegherea autorității veterinare competente și să se ia măsuri pentru prevenirea contaminării. Spațiile trebuie să fie în mod special curățate și dezinfectate, sub supraveghere veterinară, înainte de a fi reutilizate.

Anexa 3

la norma sanitară veterinară

CALIFICAREA PROFESIONALĂ A PERSONALULUI AUXILIAR

1. Numai persoanele care dovedesc ca:

a) au urmat un curs teoretic, inclusiv demonstrații de laborator, curs autorizat de autoritatea veterinară centrală cu privire la cerințele de la pct. 3 lit. A și B;

b) au participat la instruirii practice sub supravegherea unui medic veterinar oficial și sunt eligibile pentru testele la care se face referire la art. 8 alin. (2) din norma sanitară veterinară. Instruirea practică trebuie să aibă loc în abatoare, unități de transare, depozite frigorifice și posturi de inspecție, pentru carnea proaspătă sau pentru inspecția înainte de tăiere, ori într-o exploatare.

2. Totuși personalul auxiliar care îndeplinește cerințele anexei nr. 3 la Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate care reglementează producerea și comercializarea carnii proaspete poate urma un curs de instruire la care partea teoretică este redusă la patru săptămâni.

3. Testul la care se face referire la art. 8 alin. (2) din norma sanitară veterinară constă într-o parte teoretică și o parte practică și trebuie să cuprindă următoarele subiecte:

A. pentru inspecția exploataților:

1. partea teoretică:

- a)** familiarizarea cu industria creșterii pasărilor;
- b)** generalități privind sectorul avicol, semnificație economică, metode de producție și comerț internațional etc.;
- c)** anatomie și patologie aviară;
- d)** cunoștințe de bază privind bolile - virusuri, bacterii, paraziți etc.;
- e)** controlul bolilor și utilizarea medicamentelor, vaccinurilor și controlul reziduurilor;
- f)** bunăstarea animalelor de fermă, în timpul transportului și la abator;
- g)** controlul privind protecția mediului - în clădiri, la ferme și în general;
- h)** legislație veterinară națională și internațională;
- i)** atitudinile consumatorului și controlul calității;

2. partea practică:

- a)** vizite la ferme de diferite tipuri și cu metode diferite de creștere;
- b)** vizite la unitățile de producție;
- c)** încărcarea și descărcarea mijloacelor de transport;
- d)** vizite la laboratoare;
- e)** controale veterinare;
- f)** documentare;
- g)** experiența practică;

B. pentru inspecția abatoarelor:

1. partea teoretică:

- a)** cunoștințe de bază de anatomie și fiziologie a animalelor tăiate;
- b)** cunoștințe de bază de patologie a animalelor tăiate;
- c)** cunoștințe de bază de anatomie patologică a animalelor tăiate;
- d)** cunoștințe de bază privind igiena și, în special, igiena industrială, în abator, igiena transării și depozitării și igiena muncii;
- e)** cunoașterea metodelor și a procedurilor de tăiere, a inspecției, a preambalării, ambalării și transportării carnii proaspete;

- f) cunoașterea legilor, regulamentelor și prevederilor administrative care se referă la efectuarea muncii lor;
 - g) proceduri de prelevare a probelor;
2. partea practica:
- a) inspecția și evaluarea animalelor tăiate;
 - b) identificarea speciei animalelor prin examinarea părților specifice ale acestora;
 - c) identificarea unor părți din animalele la care s-au produs modificări și comentarii asupra acestora;
 - d) controlul igienei;
 - e) prelevarea de probe.

Anexa 4

la norma sanitară veterinară

MODEL DE ATESTAT DE SĂNĂTATE*1)

pentru păsările transportate de la exploatare către abator

Nr.*2):

Serviciul competent:

I. Identificarea animalelor

Specia animală:

Numărul de animale:

Marcarea de identificare:

II. Originea animalelor

Adresa exploatare de origine:

III. Destinația animalelor

Animalele vor fi transportate la următorul abator: cu următorul mijloc de transport:

IV. Atestare

Subsemnatul, medic veterinar oficial, atest că animalele descrise mai sus au fost examinate înainte de tăiere la exploatarea menționată mai sus, la (ora), pe (data), și au fost găsite sănătoase.

.....
(locul)

.....
(data)

.....
(semnătura medicului veterinar oficial)

*1) Acest certificat este valabil 72 de ore.

*2) Optional.

Anexa 5

la norma sanitară veterinară

MODEL DE ATESTAT DE SĂNĂTATE

pentru carcasele de păsări în vederea eviscerării întârziate

sau pentru carcasele de rate și gaste crescute pentru

producția de ficat gras, asomate, sangerate și deplumate

la ferma de ingrasare și transportate la o unitate de transare

care este echipată cu un spațiu separat pentru eviscerare

Nr.*1):

Serviciul competent:

I. Identificarea carcaselor neeviscerate

Specii:

Numărul carcaselor neeviscerate:

II. Originea carcaselor neeviscerate

Adresa fermei de îngrășare:

III. Destinația carcaselor neeviscerate

Carcasele neeviscerate vor fi transportate la următoarea unitate de tranșare:
.....

IV. Atestare

Subsemnatul, medic veterinar oficial, atest că aceste carcase neeviscerate descrise mai sus provin de la păsări care au fost examinate înainte de tăiere la ferma de îngrășare menționată mai sus, la
(ora), pe (data), și au fost găsite sănătoase.

.....
(locul)

.....
(data)

.....
(semnătura medicului veterinar oficial)

*1) Optional.

Anexa 6

la norma sanitară veterinară

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE
pentru carnea proaspătă de pasare*1)

Nr.*2):

Locul de încărcare:

Ministerul:

Departamentul:

Referință3):

I. Identificarea cărnii

Carne de (specia animală)

Natura bucăților:

Natura ambalajului:

Numărul bucăților sau pachetelor:

Luna(ile) și anul(ii) congelării:

Greutatea netă:

II. Originea cărnii

Adresa(ele) și numărul(ele) autorizației(ilor) veterinare a(le) abatorului(elor) autorizat(e):
.....

Adresa(ele) și numărul(ele) autorizației(ilor) veterinare a(le) unității(ilor) autorizate:
.....

Adresa(ele) și numărul(ele) autorizației veterinare(ilor) a(le) depozitului(elor) frigorific(e) autorizat(e):
.....

III. Destinația cărnii:

Carnea va fi expediată de la: (locul de încărcare)

către: (țara și locul de destinație)

prin următorul mijloc de transport4):

Numele și adresa expeditorului:

Numele și adresa destinatarului:

IV. Atestarea

Subsemnatul, medic veterinar oficial, certific faptul că:

- a) carnea proaspătă de pasăre descrisă mai sus satisface toate cerințele Directivei Consiliului 91/494 /CEE din 26 iunie 1991 referitoare la condițiile de sănătate animală care reglementează comerțul intracomunitar și importul din țări terțe de carne proaspătă de pasăre și, de asemenea, cerințele celui de-al doilea subparagraf al art. 3 (A) (1) al acelei directive, dacă o asemenea carne este destinată unui stat membru sau unei regiuni a unui stat membru care este recunoscut ca fiind liber de boala de Newcastle;
- b) carnea de pasăre descrisă mai sus:
- ambalajul cărnii descrise mai sus poartă o marcă care dovedește următoarele:
 - carnea provine de la animale tăiate în abatoare autorizate;
 - carnea a fost tranșată într-o unitate de tranșare autorizată;
- c) această carne a fost declarată aptă pentru consumul uman ca urmare a inspecției veterinare efectuate în concordanță cu Directiva Consiliului 71/118/CEE din 15 februarie 1971 referitoare la problemele ce afectează comerțul cu carne proaspătă de pasăre sau Directiva Consiliului 91/495/CEE din 27 noiembrie 1990 referitoare la problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor ce afectează producția și comercializarea cărnii de iepure și cărnii de vânat de crescătorie;
- d) mijloacele de transport sau containerele și condițiile de încărcare a acestui transport îndeplinesc cerințele de igienă stabilite de Directiva 71/118/CEE;
- e) dacă carnea este destinată pentru Finlanda sau Suedia²⁾:
- testul la care se face referire la art. 5 alin. (3) lit. a) a fost efectuat⁴⁾:
 - carnea care provine de la o unitate supusă unui program ca acela la care se face referire la art. 5 alin. (3) lit. a)⁴⁾

.....
(locul)

.....
(data)

.....
(semnătura medicului veterinar oficial)

*1) Carnea proaspătă de pasare înseamnă, în concordanță cu directiva la care se referă punctul IV al prezentului certificat, orice parte proprie consumului uman a animalelor domestice din următoarele specii: găini, curci, bibilici, rate, gaste, prepelite, porumbei, fazani și potarnichi, care nu a suferit nici un proces de conservare.

*2) Optional.

*3) În cazul vagoanelor feroviare sau al camioanelor, se declară numărul de înregistrare, în cazul avionului, numărul de zbor, iar în cazul vapoarelor, numele și, unde este necesar, numărul containerului.

*4) Se bareaza unde nu este aplicabil.

Anexa 7

la norma sanitară veterinară

INDICAȚII CE VOR FI APLICATE PE AMBALAJELE MARI

Scopul de utilizare: transare/tratament termic*1)

Adresa de destinație:

*1) Se bareaza după caz.