



**DEZVOLTĂM
COMUNITĂȚILE LOCALE**

Satul românesc în contextul european

**TIPURI DE UNITĂȚI DE SACRIFICARE AUTORIZATE SANITAR
VETERINAR PENTRU SACRIFICAREA PORCINELOR**



DEZVOLTĂM COMUNITĂȚILE LOCALE

IOAN OLELEU

Vicepreședinte A.N.S.V.S.A



BAZA LEGALĂ



Legislație Comunitară

- ***Regulamentul (CE) nr. 852/2004***
- ***Regulamentul (CE) nr. 853/2004***
- ***Regulamentul (CE) nr. 624/2019***

Legislație Națională

- ***Ordinul ANSVSA nr. 57/2010 - Autorizare***
- ***Ordinul ANSVSA nr. 35/2011 – Abatoare mici***
- ***Ordinul ANSVSA nr. 35/2016 – Program Strategic***
- ***Ordinul ANSVSA nr. 10/2008 - Marcarea***

TIPURI DE UNITĂȚI CARE SACRIFICĂ PORCINE

ABATOARE – nelimitat ca număr în funcție de capacitatea aprobată;

ABATOARE MICI – nu mai mult de 200 capete lunar, nu mai mult de 5 UVM/zi;

CENTRE DE SACRIFICARE – nu mai mult de 100 capete lunar, nu mai mult de 2,5 UVM/zi;

PUNCTE DE TAIERE – nu mai mult de 50 capete luna, nu mai mult de, nu mai mult de 1,5 UVM/zi

IMPORTANT- Aceste tipuri de unitati trebuie sa funcționeze în baza **AUTORIZATIEI** sanitare veterinare (Ordinul ANSVSA nr. 57/2010)



CE REPREZINTA UN UVM ?

UVM - unitate vită mare (Regulamentului (CE) nr. 1.305/2013):

- 1. tauri, vaci și alte bovine de mai mult de 2 ani și ecvine de mai mult de 6 luni - 1,0 UVM;**
- 2. bovine între 6 luni și 2 ani - 0,6 UVM;**
- 3. bovine mai mici de șase luni - 0,4 UVM;**
- 4. ovine și caprine - 0,15 UVM;**
- 5. scroafe de reproducție mai mari de 50 kg - 0,5 UVM;**
- 6. alte porcine - 0,3 UVM.**



CONDIȚII DE FUNCȚIONARE

ABATOARE

- toate condițiile stabilite în Reg. 852/2004 și Reg 853/2004

CENTRE DE SACRIFICARE, PUNCTE DE TAIRE LA NIVELUL FERMEI

-toate condițiile stabilite în Reg. 852/2004 cu derogările stabilite în Ordinul ANSVSA nr. 35/2011 de la Reg. 853/2004

Condiții de funcționare - conform Ordinului 35/2011 (centre și puncte de sacrificare)

NU SE DAU DEROGĂRI de la cerințele legate de:

- măsurile privind prevenirea și combaterea bolilor;**
- asigurarea bunăstării animalelor;**
- identificarea animalelor și trasabilitate;**
- condițiile generale de igienă stabilite în Reg. 852/2004 (perați, tavane, pardoseli, uși/ferestre, ventilație, canalizare, iluminat, suprafețe care intră în contact cu alimentele, instructajul personalului, controlul apei, DDD, Plan HACCP – simplu adaptat obiectivului);**



CONDIȚII DE FUNCȚIONARE

•Eligibilitatea porcinelor pentru sacrificare:

Porcinele destinate sacriicării trebuie să provină strict din exploatații/ferme care se regăsesc în zone nesupuse restricțiilor din punct de vedere al evoluției unor boli de mare difuzibilitate (pesta porcina africana).



CONDIȚII CONSTRUCTIVE: DEROGARE PRINCIPALA:

Etapele de sacrificare a animalelor și obținerea carcaselor se pot derula în același spațiu tehnologic cu efectuarea operațiunilor succesive de curățare, dezinfectie și eliminarea deșeurilor (diferit în timp)

Ce înseamnă asta?

- nu este necesară separarea în spații/camere diferite a zonelor curate de cele murdare, ci numai în timp a etapelor tehnologice;**
- nu este obligatorie linia de transport aeriană a carcaselor pe diferite puncte de lucru ca în cazul abatoarelor mari;**



CONDIȚII CONSTRUCTIVE: DEROGARE PRINCIPALA:

Alte aspecte derogatorii:

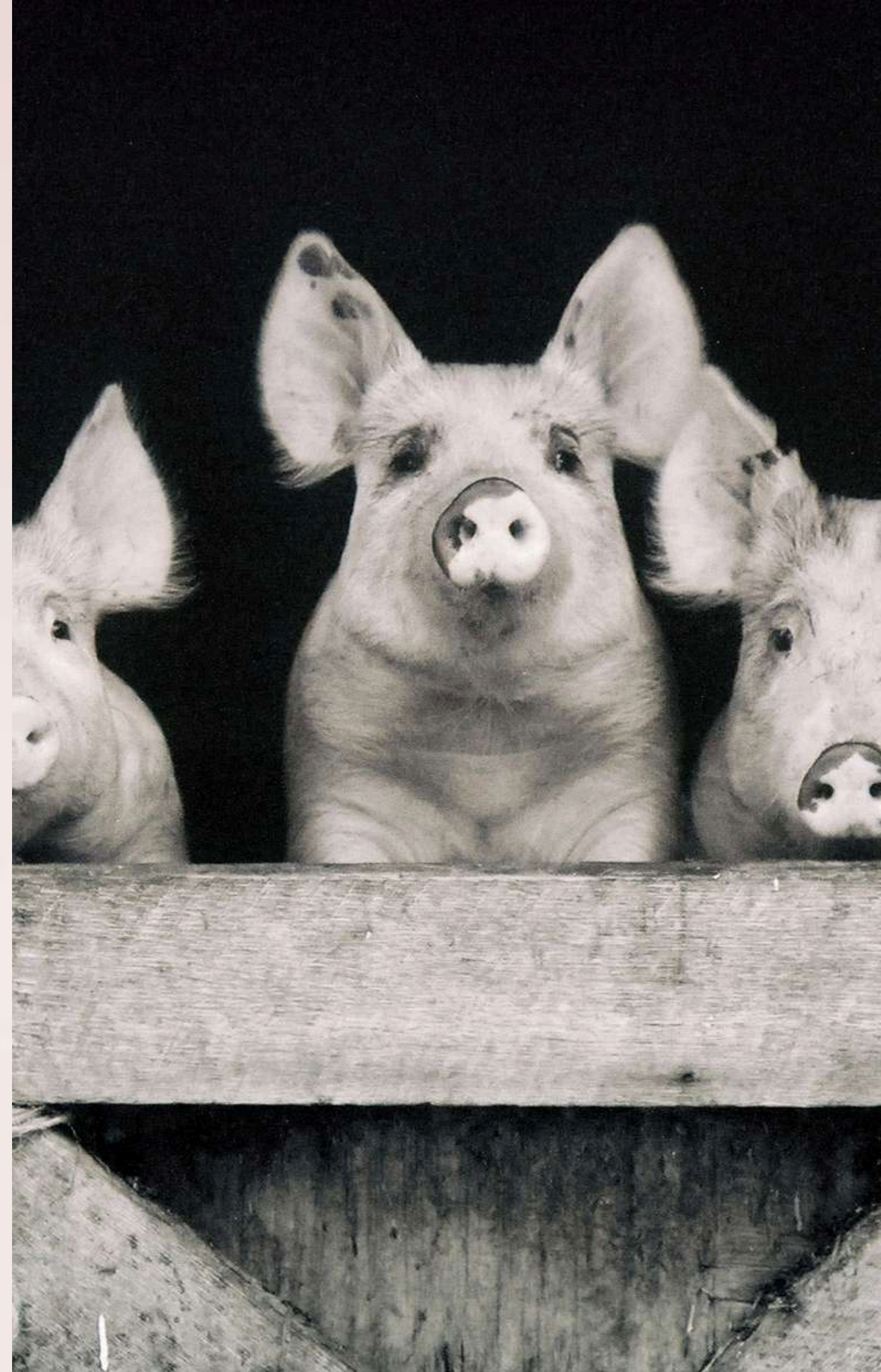
- 1. nu mai sunt necesare padocurile în cazul în care se sacrifică imediat sau animalele sunt aduse de la mai puțin de 50 km;**
- 2. doar două sterilizatoare, față de abatoarele mari unde acestea trebuie să fie în dreptul platformelor pe fiecare etapă tehnologică în parte (puncte de lucru);**
- 3. vestiarul pentru muncitori nu este obligatoriu să fie tip filtru (camera de schimb haine de stradă, culoar pentru dușarea muncitorilor și cameră de echipament/haine de lucru) ci poate fi constituit dintr-o singură cameră prevăzută cu două dulapuri unul pentru haine de stradă, iar altul pentru haine de lucru);**
- 4. nu este necesară existența camerei speciale pentru medicul veterinar oficial care realizează inspecția ante și post mortem (este suficient un dulap cu cheie);**
- 5. nu este necesară o cameră frigorifică separată pentru depozitarea subproduselor de origine animală, acestea putând fi depozitate într-un container corespunzător;**
- 6. este suficient ca igienizarea și curățenia în unitate să se realizeze după finalizarea activității zilnice**



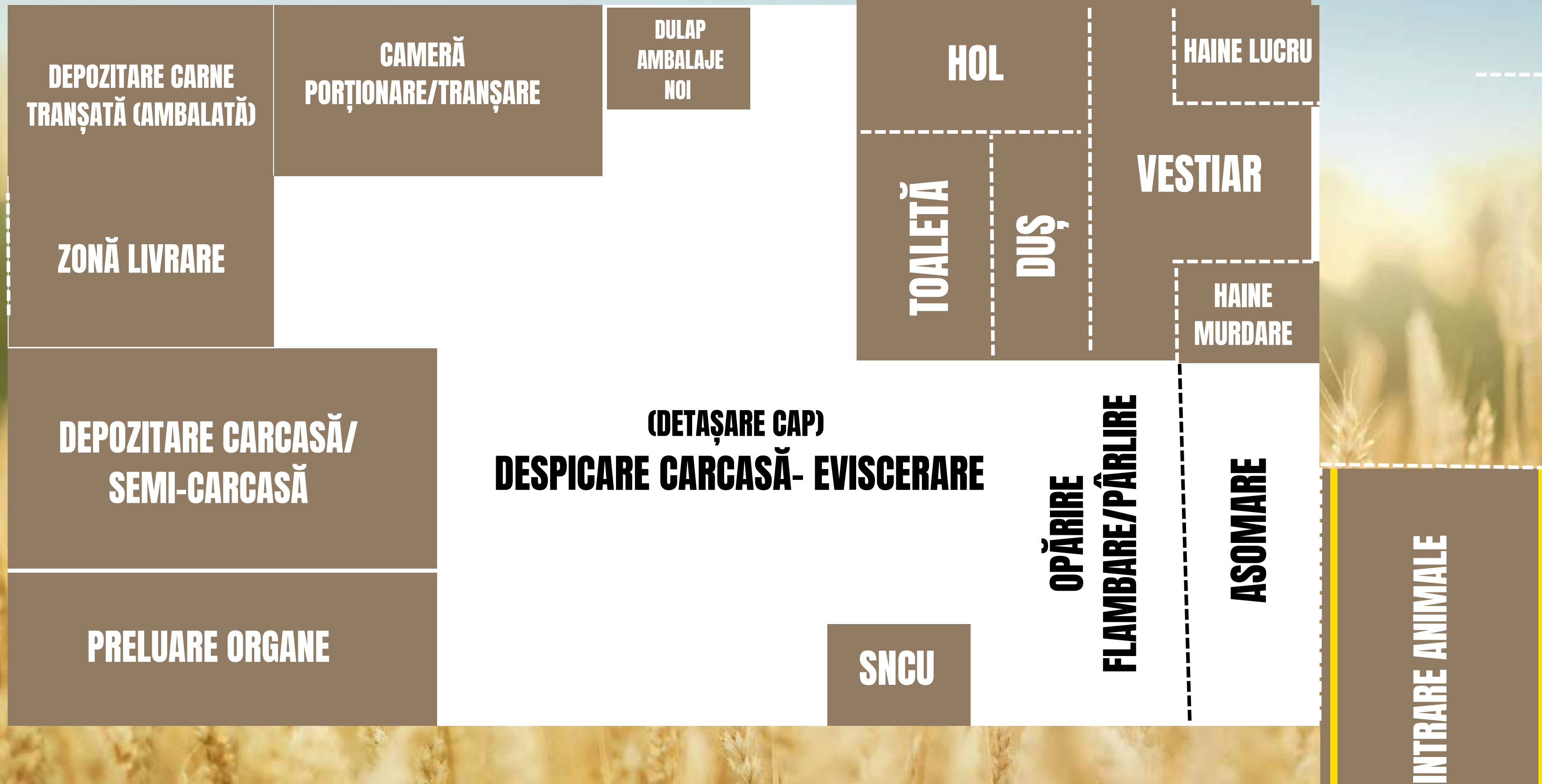
CONDIȚII LEGATE DE PROGRAMELE PROPRII DE CONTROL:

Prin Ordinul ANSVSA nr. 84/2023 au fost acordate derogări de la testarea microbiologică de pe suprafața carcaselor obținute, conform Reg. 2073/2005;

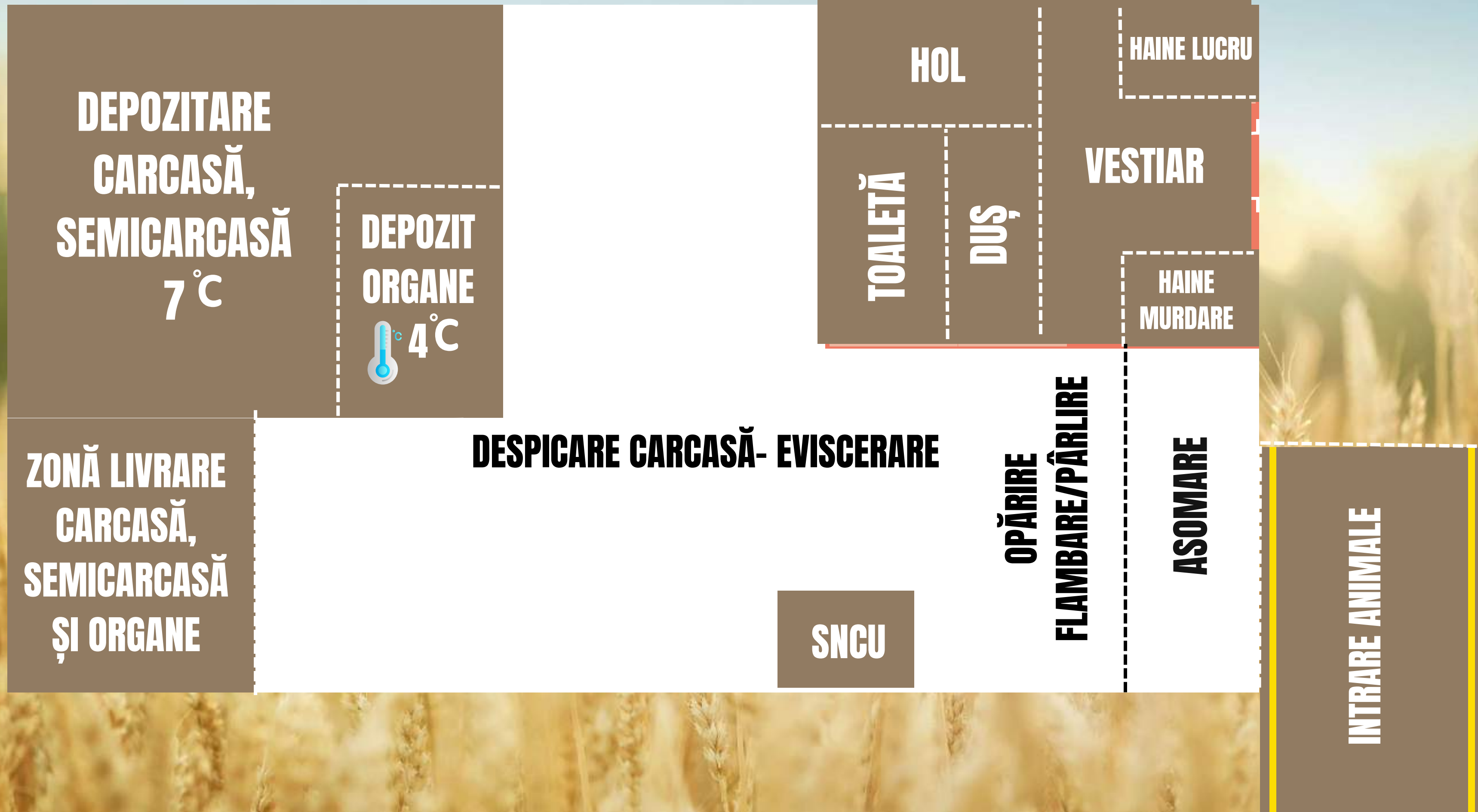
- Nu s-au acordat derogări privind programul propriu de control al gradului de igienă al animalelor recepționate pentru sacrificare și al igienei carcaselor și al organelor obținute – acesta trebuie să fie permanent



CENTRU/PUNCT DE SACRIFICARE- SPAȚIU ȘI CONDIȚII MINIME DE FUNCȚIONARE



CENTRU/PUNCT DE SACRIFICARE **FĂRĂ TRANȘARE**- SPAȚIU ȘI CONDIȚII MINIME DE FUNCȚIONARE



CLARIFICĂRI PRIVIND OPERAȚIUNILE TEHNOLOGICE DE OPĂRIRE/PÂRLIRE

•Cele două operațiuni tehnologice au scop îndepărtarea eficientă a parului de pe suprafața corpului unei porcine, înainte de eviscerare sau tăierea capului.

•Sunt operațiuni ce se execută fie împreună, una după alta, fie separat, doar o operațiune, fiind specifice zonei/etapei murdare a centrului/punctului de sacrificare.

Orice unitate de sacrificare poate utiliza aceste metode, numai în condițiile în care dispun de echipamente necesare și proceduri de lucru specifice cuprinse și descrise în PROGRAMUL HACCP, iar personalul este instruit în acest sens.



CLARIFICĂRI PRIVIND PORȚIONAREA/TRANȘAREA ÎN BUCĂȚI MAI MICI A CARCASELOR DE PORCINE

• Aceste operațiuni se pot realiza în cadrul spațiilor din unitățile de tip carmangerie înregistrate sanitar veterinar în care este integrat și centrul/punctul de sacrificare.

• De asemenea (pentru a livra în restaurante, cantine, magazine alimentare, pensiuni turistice) porționarea/tranșarea se poate realiza într-o camera separată față de cea unde se sacrifică porcinele, în prelungirea acesteia numai în situația în care există echipamente și facilități corespunzătoare pentru desfășurarea acestei activități, respectiv, linie/container de transport carne, mese de tranșare, sterilizatoare de cuțite, locuri de depozitare a oaselor și resturilor de tranșare, zonă/spațiu de ambalare a cărnii, spațiu depozitare carne ambalată (altul decât pentru carcasa), zona de depozitare ambalaje/etichete etc.



SUPRAVEGHEREA VETERINARĂ

Conform Ordinului ANSVSA nr. 35/2016:

Medicul veterinar oficial (cf. Ordinului 64/2007) trebuie să asigure prezența permanentă și examinarea ante si post mortem;

În baza rezultatelor acestui control medicul trebuie să ia o decizie privind destinația cărnii;

Taxa stabilită la nivelul UE pentru aceste controale oficiale este de 1 euro pe cap de porcină sacrificată (Reg. 625/2017)

Ulterior- Aplicarea mărcii de sănătate conform prevederilor Ordinului nr. 10/2008 și ținând cont de instrucțiunile ANSVSA;

- Gestiunea mărcilor de sănătate și a certificatelor de sănătate publică

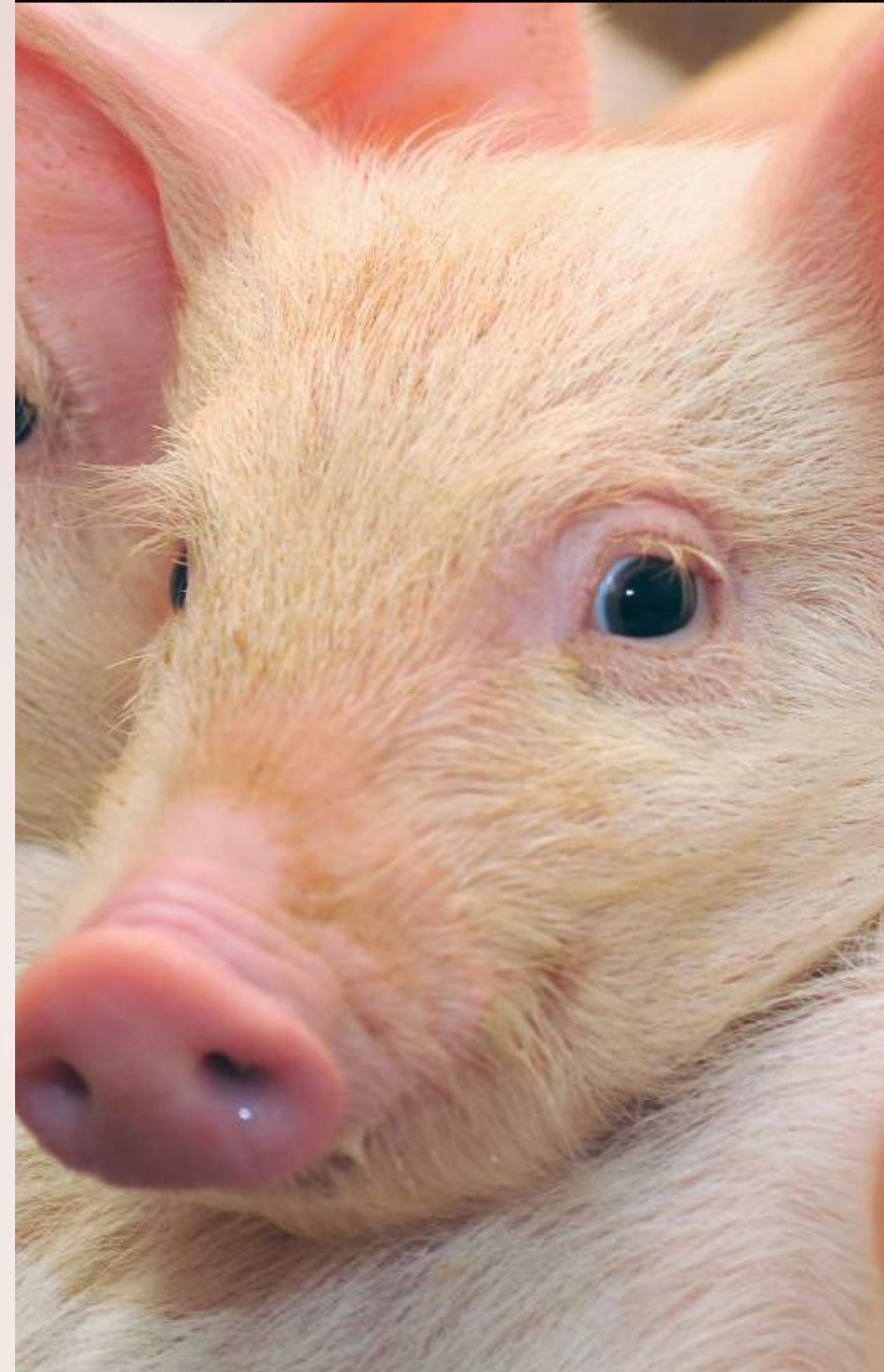


APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE

În conformitate cu Ordinul nr. 10/2008, gestiunea mărcilor de sănătate este strict responsabilitatea serviciilor sanitare veterinare;

Marca se aplică numai pe carnea destinată consumului uman care a rezultat din sacrificarea animalelor în abator și care a fost supusă controlului sanitar veterinar cu rezultate corespunzătoare;

Coloranții utilizați la marcarea trebuie să fie cei acceptați pentru industria alimentară.



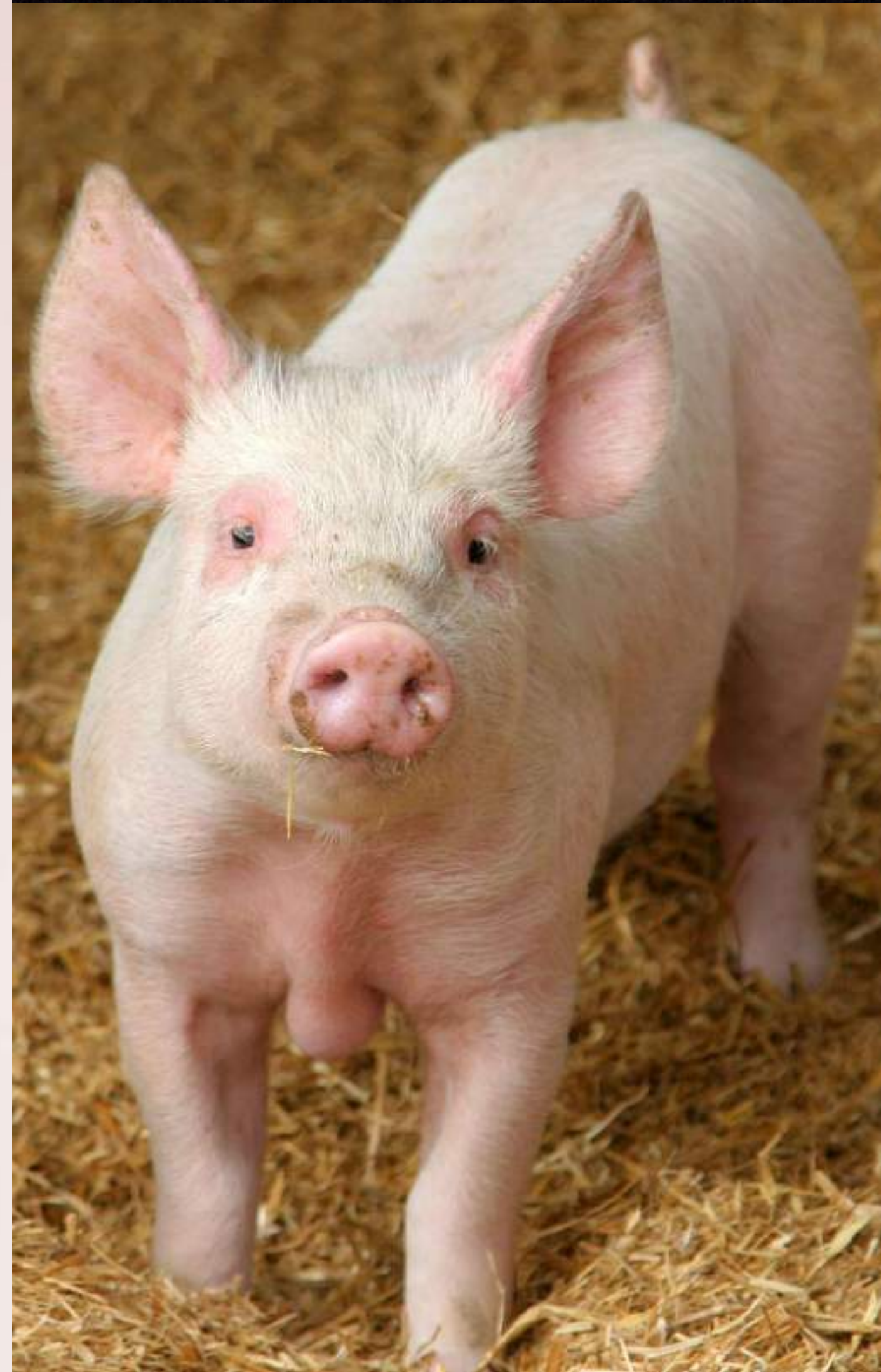
APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE PE CARCASELE DE PORCINE

Marcarea (ovală și cu două linii paralele diagonale – situația evoluției pestei porcine africane) se realizează astfel încât în cazul în care carcasele sunt împărțite în semicarcase sau sferturi, ori în cazul în care semicarcasele se vor împărți în 3 părți, fiecare parte să poarte o marcă de sănătate.

Marca de sănătate trebuie aplicată pe următoarele regiuni anatomice:

- 1. fața externă a spetei;**
- 2. regiunea lombară;**
- 3. fața externă a pulpei;**

Purceilor de lapte se aplică doar o ștampilă în regiunea greabănului, iar dimensiunile mărcii de sănătate pot fi reduse, în corelație cu dimensiunea și greutatea carcaselor obținute.



DESTINAȚIA CĂRNII DE PORC

Comercializare numai pe teritoriul national către măcelării, carmangerii, restaurante, cantine, pensiuni turistice, magazine alimentare etc. (art. 5 din Ordinul 135/2011)

Centrele/punctele de sacrificare pot comercializa carne sau organe de la porcinele sacrificate direct către consumatorii finali, inclusiv prin operatorii livratori la comandă (UBER, BOLT, WOLT, FOOD DELIVERY etc), cu asigurarea condițiilor de igiena/păstrare pe perioada transportului.



SESIUNE DE ÎNTREBĂRI

**VĂ MULȚUMESC PENTRU
ATENȚIE!**

-Ioan Oleleu-
Vicepreședinte ANSVSA