



Nr. 1504 din 28.09.2023

COMUNICAT DE PRESĂ

Controale tematice în blocurile alimentare din unitățile de învățământ

Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Hunedoara a demarat controale care vizează evaluarea cerințelor de siguranța alimentelor și de igienă a spațiilor, facilităților și echipamentelor destinate pentru prepararea și servirea mesei în incinta creșelor, grădinițelor, unităților de învățământ cu program normal sau care funcționează în regim after school, semi-internat și/sau internat.

Cu ocazia controalelor efectuate se vor verifica următoarele aspecte:

- cerințele referitoare la construcție și dotarea cu facilități și echipamente a blocurilor alimentare/cantinelor;
- condițiile de igienă și de întreținere a spațiilor de prelucrare și depozitare a alimentelor, a echipamentelor de protecție, precum și a echipamentelor de lucru din dotarea blocurilor alimentare/cantinelor;
- lista furnizorilor de produse alimentare acceptați (materii prime destinate preparării de mâncăruri care vor fi servite preșcolarilor și/sau elevilor);
- modul de păstrare a materiilor prime și a alimentelor/mâncărurilor preparate destinate servirii către preșcolari și/sau elevi, în special al acelor produse care necesită anumite condiții de temperatură;
- curățarea și dezinfectarea periodică a spațiilor în care au fost manipulate și preparate produsele alimentare;
- condițiile de sănătate și igienă a personalului care manipulează alimentele (aceste persoane trebuie să respecte un nivel înalt de igienă personală, să poarte echipament de protecție adecvat și să posede documente care să ateste starea de sănătate completate și vizate de medic, conform legislației);
- aplicarea măsurilor de protecție împotriva animalelor indesezirabile (câini, pisici etc.), împotriva dăunătorilor (rozătoare, insecte, păsări), precum și a eficienței programelor DDD implementate;
- modul de manipulare și eliminare a subproduselor nedestinate consumului uman și a deșeurilor nealimentare, astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare și să fie transportate în condiții de siguranță, în scopul distrugerii, în unități specializate;

În cazul în care, în urma controalelor efectuate, vor fi identificate produse alimentare preparate fără respectarea condițiilor de igienă, sau alimente care nu se încadrează în parametrii de calitate și siguranță a alimentelor, prevăzuți de legislația în vigoare, se vor dispune, în regim de urgență, măsuri de retragere din consum a acestora, precum și aplicarea de sancțiuni contravenționale, conform legislației, iar după caz, în funcție de deficiențele constatate se poate propune chiar suspendarea temporară sau interzicerea desfășurării activității blocurilor alimentare.

DIRECTOR EXECUTIV,
Dr. Lucian Laurențiu JOSAN

Pagina 1 din 1

