



DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DAMBOVITA

Nr. *GA* /27.03.2020

RH
[Signature]

30.03.2020



SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANȚA ALIMENTELOR

Către,
PRIMARI - TOATE,

Având în vedere evoluția pandemiei cu COVID - 19 la nivelul României, precum și măsurile restrictive de circulație a persoanelor și bunurilor dispuse de Guvernul României ca urmare a instituirii stării de urgență, considerăm necesară implementarea și la nivelul **Pietelor Agroalimentare**, în incinta cărora au acces consumatorii, a unor planuri de măsuri, pentru reducerea posibilităților de răspândire a bolii.

Astfel, administratorii pietelor agroalimentare trebuie să ia măsurile necesare asigurării unui flux de personal optim, prin care să se asigure respectarea distanței sociale recomandată de minim 1,5 metri între cumpărători, dar și între cumpărători și comercianți, stabilită de Comitetul Național pentru Situații Speciale de Urgență (CNSSU).

De asemenea, aceștia trebuie să se asigure de faptul că sunt efectuate cu frecvență adecvată (cel puțin 1 dată pe zi) acțiuni de curățare/dezinfectie a pietei, la nivelul pardoselilor, ușilor de acces, dispozitivelor de expunere a marfii (tarabelor), cu care consumatorii și comercianții pot veni în contact. Produsele folosite la curățare și dezinfectie trebuie să corespundă utilizării preconizate, respectiv să aibă un efect virucid și folosite în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Acestea trebuie să fie identificate în mod corespunzător, depozitate în afara zonelor de preparare a alimentelor și utilizate de o manieră care nu permite contaminarea alimentelor. Lista publică a acestor produse poate fi consultată la adresa <http://www.ms.ro/2017/01/17/registrul-national-al-produselor-biocide/> la rubrica TP3 și TP4.

Administratorii pietelor precum și producătorii agricoli/vanzătorii din cadrul acestor pietă, trebuie să se asigure că sunt respectate regulile generale de igienă și personalul dispune de mijloace de protecție adecvate, precum măști sau măști de protecție (după caz).





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DAMBOVITA

La nivelul pietelor agroalimentare frecventate de un numar semnificativ de persoane, este necesara amplasarea tavilor impregnate cu substante dezinfectante pentru incaltaminte, precum si a solutiilor de dezinfectie a mainilor, pentru consumatori, in dreptul carora sa fie afisate informatii referitoare la modalitatea si obligativitatea de utilizare a acestora.

De asemenea, se recomanda ca zonele de intrare in pietele agroalimentare sa fie separate de zonele de iesire.

Director executiv,
Dr. TOLEA SANDU MARIUS.



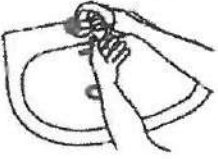

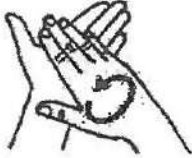

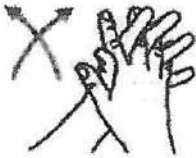





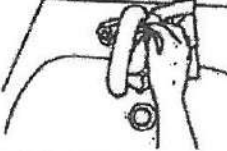

Director ex.adjunct,
Dr. BUCUR MARIUS

Sef Serviciu
Control Oficial Siguranta Alimentelor
Dr. Constantin Anuş



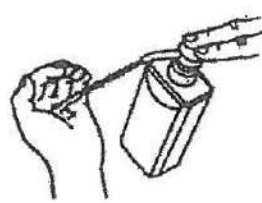

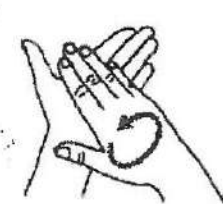
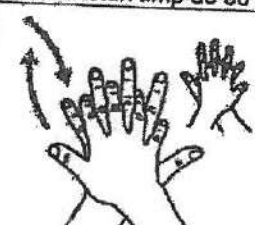


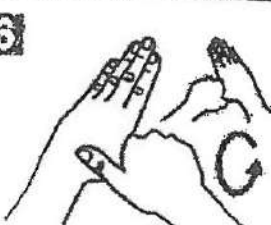

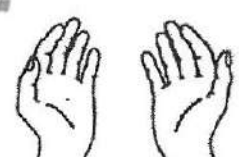
ANEXA I

Spălare igienică a mâinilor se face cu apă și săpun lichid. Durata întregii proceduri: 40-60 secunde

		
<p>0 Udați cu apă potabilă de la rețea, mâinile și pumnii</p>	<p>1 Aplicați suficient săpun lichid pentru a acoperi toate suprafețele mâinii</p>	<p>2 Palmă pe palmă cu mișcări de dus întors</p>
		
<p>3 Palma mâinii drepte pe dosul mâinii stângi și palma mâinii stângi pe dosul mâinii drepte cu mișcări de dus întors</p>	<p>4 Palmă pe palmă cu degetele intercalate (pentru dezinfectia spațiilor interdigitale) cu mișcări de dus întors</p>	<p>5 Dosul degetelor îndoite pe palma opusă (strângerea și frecarea degetelor unei mâini în palma celeilalte mâini) cu mișcări de dus întors</p>
		
<p>6 Frecare prin rotație a degetul mare drept (policele) în palma stângă și invers</p>	<p>7 Frecare prin rotație cu mișcări înainte și înapoi cu degetele împreunate ale mâinii drepte aplicate în palma stângă și invers</p>	<p>8 Mâinile se clătesc cu apă</p>
		
<p>9 Mâinile se usucă cu atenție cu un prosop de hârtie</p>	<p>10 Închideți robinetul cu prosopul de hârtie</p>	<p>11 Acum mâinile sunt curate</p>

ANEXA II

Dezinfectia igienică a mâinilor se face cu un dezinfectant pe bază de alcool. Durata întregii proceduri: 20-30 secunde

		
<p>Aplicați un volum corespunzător de produs pentru dezinfectia igienică a mâinilor în podul palmelor uscate (conform informațiilor furnizate de producător pe eticheta produsului-3-5 ml) și se freacă viguros pielea până la încheieturi timp de 30 secunde conform procedurii.</p>		<p>Palmă pe palmă cu mișcări de dus întors</p>
		
<p>Palma mâinii drepte pe dosul mâinii stângi și palma mâinii stângi pe dosul mâinii drepte cu mișcări de dus întors</p>	<p>Palmă pe palmă cu degetele intercalate (pentru dezinfectia spațiilor interdigitale) cu mișcări de dus întors</p>	<p>Dosul degetelor îndoite pe palma opusă (strângerea și frecarea degetelor unei mâini în palma celeilalte mâini) cu mișcări de dus întors</p>
		
<p>Frecare prin rotație a degetul mare drept (policele) în palma stângă și invers</p>	<p>Frecare prin rotație cu mișcări înainte și înapoi cu degetele împreunate ale mâinii drepte aplicate în palma stângă și invers</p>	<p>După uscare mâinile sunt curate</p>