



D.S.V.S.A. Bacau nr. 12377 /08.09.2014

INSPECTORATUL ȘCOLAR AL JUDEȚULUI BACĂU	
REGISTRATURĂ	
NR. DE INTRARE: 6292	ANUL: 2014 LUNA: IX ZIUA: 9
COMPARTIMENT / SERVICIU / PERSOANĂ: 1.1.1	
TERMEN DE REZOLVARE:	
SEMNĂTURA INSP. ȘC. GEN.:	

CATRE,
INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN BACAU
D-nei. Inspector Școlar General - Prof. Theodora Șotcan

In vederea prevenirii aparitiei unor episoade de toxinfecții alimentare va rugam sa ne sprijiniti in demersul nostru de a face cunoscut conducerii unitatilor scolare unde functioneaza cantine scolare, unitati cu program after-school, scoli care au amenajate spatii pentru programul „Laptele si Cornul” , puncte alimentare organizate in cadrul scolilor pentru comercializarea produselor alimentare, cerintele sanitare veterinare de functionare in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 852/2004 si a Ordinului 111/2008 pe care trebuie sa le realizeze in vederea desfasurarii legale a acestor activitati.

1. Cerinte pentru functionarea cantinelor scolare ,

- unitatea trebuie sa fie inregistrata la DSVSA Bacau conform Ordinului ANSVSA nr 111/2008

- la nivelul blocului alimentar vor fi realizate si mentinute cerintele de igiena a spatiilor de productie si a personalului,

-aprovizionarea cu produse alimentare se va face numai din surse autorizate si in baza documentelor care sa ateste siguranta si calitatea produselor (buletin de analiza , certificat de calitate, eticheta produsului),

- realizarea cerintelor de dezinfectie, dezinfectie si deratizare.

2. Amenajarea de spatii pentru servitul mesei in incinta scolilor, atrage realizarea unor cerinte sanitare veterinare in conformitate cu Regulamentul 852/2004, referitoare la :

-paviment si pereti construiti din materiale usor de curatat si dezinfectat

-cel putin o chiuveta pentru igiena personala dotat cu apa rece si calda in permanenta, sapun lichid, prosop de unica folosinta, galeata cu pedala si capac

-mese si scaune pentru servirea mesei usor de igienizat

-un frigider

-ferestre construite din materiale usor de curatat si igienizat si dotate cu plase impotriva insectelor

-un container pentru evacuarea deseurilor(ambalaje si resturi alimentare),

- echipamente de igienizare si curatenie.

Deoarece aceste spatii sunt publice si sunt utilizate pentru a servi masa si a comercializa produse alimentare comunitatii de elevi din scoala, aceste incinte se supun inregistrarii sanitare veterinare conform Ordinului 111/2008 de catre societatea care asigura aceste servicii.

Unitatile de invatamant (licee, scoli, gradinite, unitati cu program after-school) unde sunt amenajate astfel de spatii vor aduce la cunostinta societatilor care asigura aprovizionarea cu produse alimentare, cerintele legale in vigoare .

3 . Spatiile pentru depozitarea alimentelor din programul „Laptele si Cornul”

La nivelul acestor spatii se va asigura in permanenta:

- igienizarea spatiului si a echipamentelor,
- dotarea cu echipamente de igienizare si curatenie.
- igiena personalului prin dotarea echipament de protectie curat si complet si verificarea starii de sanatate de medicul de medicina a muncii

-Dotarea corespunzatoare cu un numar suficient de frigidere pentru depozitarea laptelui si produselor lactate sau dotarea acestor spatii cu aparate de conditionare a aerului pentru a asigura o temperatura corespunzatoare de depozitare.Temperatura de depozitare trebuie monitorizata zilnic de catre responsabilul fiecarei unitati de invatamant cu distribuirea alimentelor din acest program.Pentru aceasta fiecare frigider sau spatiu de depozitare trebuie dotat cu termometre cu alcool si grafice de temperatura conform cu prevederile Reg. CE 852/2004, Anexa II, Cap. I,- Cerinte sanitare aplicabile incintelor utilizate pentru produsele alimentare, Alin. 2, lit.d-dupa caz, sa asigure conditii adecvate de manipulare si depozitare, cu reglarea temperaturii si capacitate suficienta pentru a pastra produsele alimentare la temperaturi adecvate care sa poata fi monitorizate si, daca este nevoie, inregistrate).

4. Puncte alimentare organizate in cadrul scolilor pentru comercializarea produselor alimentare

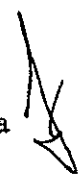
- functionarea acestor unitati este permisa numai dupa inregistrarea la DSVSA Bacau conform Ordinului ANSVSA nr 111/2008

Precizam ca nerealizarea cerintelor legale privind inregistrarea unitatilor la DSVSA Bacau, sau nerealizarea cerintelor referitoare la infrastructura si igiena se sanctioneaza conform legislatie in vigoare .

Informatii suplimentare pot fi obtinute la sediul DSVSA Bacau, str Bucovinei, nr 21, tel: 0234586233, mail: office-bacau@ansvsa.ro.

Va multumim pentru colaborare.

Intocmit,
Dr. Vlad Gheorghita



Director executiv
Dr.Bodea Carmen-Carleta

Director executiv adjunct
Dr.Vrabie Niky Liviu

