

COMUNICAT DE PRESA IN ATENTIA AGENŢILOR ECONOMICI

Serviciul Control in Sanatate Publica din cadrul DSPMB *organizează* în perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale *o acţiune cu rol de prevenţie* a unor eventuale *încălcări ale normelor de igienă* în unităţile de preparare/desfacere a preparatelor tradiţionale, în scopul intervenţiei operative în vederea eliminării riscurilor pentru sănătatea publică.

Recomandăm agenţilor economici din unităţile de producţie şi desfacere a alimentelor, unităţilor de alimentaţie publică, următoarele reguli minime de igienă:

- achiziţionarea produselor însoţite de certificate de conformitate şi sanitar-veterinare pentru cele de origine animală;
- verificarea funcţionalităţii lanţului frigorific;
- depozitarea produselor în funcţie de gradul de perisabilitate şi vecinătăţii admise;
- aprovizionarea unităţii în limita capacităţii de depozitare;
- expunerea produselor se va face cu protecţie sanitară, respectând normele de igienă şi nu pe tarabă sau pe galantar;
- în cazul preparatelor tradiţionale, conform legislaţiei sanitare în vigoare, termenul de valabilitate decurge de la data preparării şi nu a ambalării;
- transportul produselor, în special a celor tradiţionale usor perisabile (drob, carne etc.) se va face cu maşini autorizate sanitar-veterinar;
- comercializarea produselor tradiţionale este permisă numai în locuri special amenajate cu asigurarea condiţiilor igienico-sanitare ;
- personalul angajat va intra în activitate după obţinerea fişei de aptitudine, conform H.G. nr.355/2007, numai cu echipament de protecţie sanitară a alimentului;
- colectarea deşeurilor la nivelul unităţilor în recipiente corespunzătoare (suficiente numeric, prevazute cu pedală si capac), evacuarea ritmică sau în funcţie de necesităţi.

Dacă veţi respecta aceste minime reguli de igienă, veţi contribui alături de Direcţia de Sanatate Publica a Municipiului Bucureşti la asigurarea unor sărbători liniştite cetăţenilor capitalei.