



ROMÂNIA
JUDEȚUL SIBIU
PRIMĂRIA COMUNEI ROȘIA

ANUNȚ !!!

DSVSA Sibiu informează, că în contextul pestei micilor rumegătoare, carnea, laptele și produsele obținute de la acestea pot fi consumate în siguranță numai după aplicarea tratamentelor termice prevăzute de legislația în vigoare. Produsele destinate procesării trebuie să fie marcate corespunzător și să provină din unități autorizate.

Pentru informații suplimentare, cetățenii sunt îndemnați să respecte recomandările DSVSA și să achiziționeze produse alimentare doar din surse autorizate.

Primar,
David Ioan



TRATAMENTE PENTRU INFECȚIA CU VIRUSUL PESTEI MICILOR RUMEGĂTOARE

Carne Tratament termic într-un recipient închis ermetic, pentru a atinge o valoare F0 minimă de 3;

Tratament termic pentru atingerea unei temperaturi interne de cel puțin 80 °C;

Tratament termic pentru a obține o temperatură internă de 70 °C timp de cel puțin 30 de minute;

Tratament termic pentru atingerea unei temperaturi interne de 65 °C pentru o perioadă de timp necesară obținerii unei valori minime de pasteurizare de 40;

Tratament termic într-un recipient închis ermetic, aplicând cel puțin 60 °C timp de cel puțin 4 ore. RO JO L, 22.4.2026 24/31 ELI:

Membrane Sărare cu clorură de sodiu (NaCl), fie uscată, fie sub formă de sare saturată (Aw < 0,80), pentru o perioadă neîntreruptă de cel puțin 30 de zile, la o temperatură ambientală de cel puțin 20 °C;

Sărare cu sare suplimentată cu fosfat (86,5 % NaCl, 10,7 % Na₂HPO₄ și 2,8 % Na₃PO₄), fie uscată, fie sub formă de sare saturată (Aw < 0,80), pentru o perioadă neîntreruptă de cel puțin 30 de zile, la o temperatură ambientală de cel puțin 20 °C.

Lapte Tratament termic, și anume un proces de sterilizare, pentru a atinge o valoare F0 minimă de 3;

Tratament termic la temperatură foarte înaltă (UHT), la minimum 132 °C timp de cel puțin o secundă;

Dacă pH-ul laptelui este mai mic de 7, tratament termic de pasteurizare la temperatură înaltă în timp scurt (HTST), la minimum 72 °C timp de cel puțin 15 secunde;

Dacă pH-ul laptelui este de cel puțin 7, se aplică de două ori un tratament termic de pasteurizare HTST, la minimum 72 °C timp de cel puțin 15 secunde;

Tratament termic de pasteurizare HTST, la minimum 72 °C, combinat cu un tratament fizic pentru a atinge o valoare a pH-ului sub 6 timp de minimum o oră;

Tratament termic de pasteurizare HTST, la minimum 72 °C, combinat cu desicare.

Marca de sănătate specială sau, după caz, marca de identificare specială care trebuie aplicată pe carnea proaspătă destinată tratamentului într-o unitate de prelucrare în conformitate cu articolul 33 alineatul (2) litera (a) și cu articolul 49





DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SIBIU

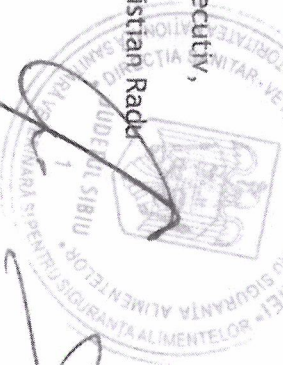
alinatul (2) litera (a) din prezentul regulament constă în marca de sănătate prevăzută la articolul 48 și în anexa II la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627 sau, după caz, în marca de identificare prevăzută în secțiunea I din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu o cruce diagonală suplimentară formată din două linii drepte care se intersectează în centrul ștampei, permițând ca informațiile prezente pe ea să rămână perfect lizibile.

Va revine responsabilitatea conformării cu prevederile legislației în vigoare.

Cu stima,

Director executiv,

Dr. Popa Cristian Radu



Director executiv adjunct,

Dr. Flucus Flavius Octavian

Șef serviciu Serviciul control oficial

sănătate și bunăstare animală,

Dr. Farcas Lazar Dan Mario

