

MINISTERUL  
AFACERILOR INTERNE



DIRECȚIA MEDICALĂ

***PLAN DE MĂSURI  
PRIVIND STAREA DE SĂNĂTATE A PERSONALULUI M.A.I.,  
SIGURANȚA ALIMENTELOR ȘI SĂNĂTATEA ANIMALELOR DE  
SERVICIU, PENTRU PERIOADA DE VARĂ CU TEMPERATURI  
CANICULARE***

În conformitate cu:

- O.U.G. nr. 99 din 29 iunie 2000, privind măsurile ce pot fi aplicate în perioadele cu temperaturi extreme pentru protecția persoanelor încadrate în muncă;
- H.G. nr. 580 din 06.07.2000 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 99/2000 privind măsurile ce pot fi aplicate în perioadele cu temperaturi extreme pentru protecția persoanelor încadrate în muncă;
- O.M.A.I. nr. 563/ 2003 privind exercitarea inspecției sanitare și inspecției sanitare veterinare în unitățile M.A.I.;
- O.M.A.I. nr. 562/2003, privind asigurarea activității sanitare veterinare în unitățile M.A.I.;
- Instrucțiunile ministrului administrației și internelor nr. 636/2005 privind producerea și folosirea animalelor de serviciu în structurile M.A.I.,

***Direcția Medicală recomandă adoptarea următoarelor măsuri specifice de prevenire și limitare a apariției unor evenimente negative privind starea de sănătate a personalului M.A.I. și a animalelor de serviciu, după cum urmează:***

**A. STAREA DE SĂNĂTATE A PERSONALULUI M.A.I.**

- Prevenirea apariției, în rândul personalului M.A.I., a unor afecțiuni legate de expunerea la temperaturi foarte ridicate, prin asigurarea unei hidratări corespunzătoare (apă minerală câte 2-4 litri/persoană/schimb), asigurarea echipamentului individual de protecție adecvat, asigurarea condițiilor pentru efectuarea dușurilor.
- Ameliorarea condițiilor de muncă în locurile de muncă cu condiții grele, (conform OUG 99/2000), prin reducerea intensității și ritmului de lucru,

asigurarea ventilației la locurile de muncă, alternarea efortului dinamic cu cel static, alternarea perioadelor de lucru cu perioadele de repaus în locuri umbrite, cu curenți de aer sau climatizate;

- Pentru personalul care prezintă afecțiuni cu contraindicații privind munca la temperaturi ridicate extreme, se va avea în vedere trecerea temporară în alte locuri de muncă sau reducerea programului de lucru, în funcție de specificul unității;
- Verificarea condițiilor de asigurare a aprovizionării cu apă potabilă, acordându-se o atenție sporită controlului calității apei provenite din surse proprii;
- Asigurarea unor rezerve de apă potabilă la nivelul unităților;
- Respectarea legislației în vigoare (O.M.S. nr. 119/2014), privind condițiile de amenajare și funcționare a bazinelor de înot/piscinelor, pentru unitățile care dețin în exploatare asemenea zone;
- Respectarea prevederilor privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor menajere, cu respectarea periodicității de ridicare a acestora.

## **B. SIGURANȚA ALIMENTELOR**

Având în vedere că în perioadele caniculare crește riscul apariției de toxiinfecții alimentare, unitățile M.A.I. care achiziționează, produc, transportă, depozitează și valorifică produse alimentare de origine animală și non animală cât și cadrele M.A.I., vor respecta următoarele:

- **toate unitățile** care achiziționează, produc, transportă, depozitează și valorifică produse alimentare de origine animală și non animală își vor desfășura activitatea în spații autorizate sanitar și sanitar veterinar;
- **personalul** care lucrează în unitățile de alimentație colectivă, supuse controlului sanitar și sanitar veterinar, va deține obligatoriu carnet de sănătate completate cu rezultatele controlului medical periodic, conform circularei Direcției Medicale nr. 4120451/14.05.2015. Se va monitoriza și verifica permanent starea de sănătate a personalului din blocul alimentar și a personalului care asigură curățenia și se va interzice accesul celor care prezintă simptome respiratorii specifice unor boli pulmonare sau semne specifice altor boli transmisibile; de asemenea, se va trimite la domiciliu personalul căruia, în timpul programului de lucru, îi apar simptome respiratorii specifice. Se va limita numărul de persoane care lucrează pe circuitul funcțional de producție și servire.
- **aprovizionarea** cu produse alimentare de origine animală și non animală se va face din unități autorizate și supuse controlului sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, și vor fi însoțite de documente sanitare veterinare (declarații de conformitate și certificate de calitate) care să ateste originea, calitatea și salubritatea produselor. În funcție de categoria de produse alimentare conform legislației, vor exista Buletine de Analiză (de autocontrol) emise de către laboratoarele centrale, zonale sau județene autorizate sau ale autorității sanitar veterinare și pentru siguranța alimentelor, pe raza cărora își desfășoară activitatea unitățile furnizoare de alimente;

- **transportul** produselor alimentare de origine animală și non animală se va face cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar, dotate corespunzător, care să asigure temperatura în funcție de alimentele transportate și folosite în scopul pentru care acestea au fost autorizate; Se interzice transportul produselor alimentare, în cazul neasigurării temperaturilor adecvate pentru menținerea lanțului frigorific. De asemenea, mijloacele de transport vor fi dezinfectate după fiecare transport de alimente.
- **depozitarea** produselor alimentare de origine animală și non animală, se va face în spații special amenajate, autorizate sanitar și sanitar veterinar, pe categorii de sortimente, cu respectarea normelor sanitare și sanitare veterinar privind condițiile de depozitare, și de microclimat, cu respectarea termenelor de valabilitate. Alimentele care urmează a fi depozitate în frigider trebuie să fie ambalate separat și menținute în decursul perioadei de valabilitate, la temperaturile indicate pe ambalaj;
- **spațiile frigorifice** vor fi întreținute și se vor afla în stare corespunzătoare de funcționare, vor fi dotate cu termometre și grafice pentru înregistrarea temperaturii zilnice;
- **alimentele** de origine animală trebuie păstrate obligatoriu în spații frigorifice astfel: carnea refrigerată, laptele, produsele din lapte și ouăle la o temperatură de refrigerare de preferință între 0 și 4°C și separat în funcție de categoria de produs, iar carnea congelată la o temperatură cât mai scăzută, respectiv sub -12°C. Produsele care au fost decongelate nu se recongelează pentru a fi ulterior preparate sau consumate. Alimentele găsite trebuie păstrate în recipiente acoperite. Alimentele alterate trebuie îndepărtate, pentru că sunt o sursă de contaminare pentru celelalte alimente. Fructele și legumele trebuie spălate bine înainte de a le consuma.
- toate produsele alimentare de origine animală achiziționate **vor fi etichetate conform normelor**; eticheta va cuprinde informații legate de: unitatea producătoare, data fabricației, compoziția și termenul de valabilitate;
- se vor respecta prevederile referitoare la **obligativitatea recoltării și păstrării probelor de alimente timp de 48 ore** într-un spațiu frigorific special destinat acestui scop, conform normelor în vigoare;
- **manipularea** produselor alimentare de origine animală și non animală, se va face numai de personal calificat, echipat corespunzător. Personalul va avea carnet de sănătate completat la zi cu analize specifice pentru blocul alimentar, conform circularei Direcției Medicale nr. 4120451/14.05.2015;
- **adaptarea meniurilor** se va face obligatoriu în funcție de sezon, cu respectarea intervalului de timp de la preparare până la servirea alimentelor și de condițiile de depozitare, prelucrare și transport al preparatelor alimentare către unitățile de desfacere. Meniurile vor fi avizate de personalul medical care asigură asistența medicală la nivelul acestor unități.
- **se interzice expunerea** la vânzare a produselor de origine animală în locuri și spații care nu asigură temperaturi adecvate și condiții de igienă corespunzătoare.

- se vor asigura **cantități suficiente de materiale și substanțe** pentru efectuarea curățeniei și a dezinfecției, necesare pentru desfășurarea activității (materiale și substanțe pentru igienizare: lavete, bureți, prosoape de unică folosință etc., produse biocide).
- factorii cu **responsabilități pe linie de logistică** din unitățile care au ca obiect de activitate achiziționarea, prelucrarea, transportul, depozitarea și valorificarea produselor alimentare de origine animală și non animală, vor asigura efectuarea **activităților D.D.D., cu firme autorizate și specializate în acest sens**, conform legislației sanitare și sanitare veterinare în vigoare, de asemenea vor efectua monitorizarea permanentă pe toată durata sezonului cald, a respectării prevederilor legislației actuale în ceea ce privește desfășurarea procesului de hrănire a cadrelor.
- **inspectorii sanitari și sanitari veterinari** își vor intensifica acțiunile de control privind condițiile de manipulare, depozitare și transport ale produselor de origine animală și în mod special, a produselor perisabile (carne preparată și carne tocată, pește, ouă, lapte și produse din lapte).

### **C. SĂNĂTATEA ANIMALELOR DE SERVICIU**

Unitățile M.A.I. deținătoare de animale de serviciu, au obligația de a respecta următoarele măsuri:

- **ofițerii cu responsabilități pe linia animalelor de serviciu vor instrui, cu ocazia convocărilor lunare, personalul deținător de animale de serviciu, cu privire la transportul și folosirea acestora pe perioada sezonului cald, adesea cu temperaturi caniculare;**
- **transportul câinilor de serviciu se va face conform secțiunii 4, art. 79 din I.m.a.i. nr. 636/2005 și Procedurii de sistem privind îngrijirea câinilor de serviciu din dotarea structurilor M.A.I. –P.S.- 027/2014, pct. 5.5 -Transportul Câinilor de serviciu.**
- transportul animalelor de serviciu trebuie efectuat astfel încât acestea să nu fie ținute excesiv în vehicul, expuse în mod direct și pe o perioadă îndelungată la radiațiile ultraviolete și la temperaturi ridicate.Înainte de a pleca la drum se face verificarea condițiilor de microclimat oferite de mijlocul de transport, dacă sunt adecvate și asigurate pe întreaga durată a transportului.
- **transportul câinilor de serviciu la Centrul Chinologic “Dr. Aurel Greblea” Sibiu, se va face numai cu mijloace de transport autorizate și însoțit de certificate sanitare veterinare de transport, eliberate de către medicii veterinari oficiali inspectori de stat din rețeaua M.A.I. care deserveșc unitățile deținătoare de câini serviciu, din care să rezulte starea de sănătate a animalelor, acțiunile de profilaxie obligatorie efectuate (vaccinări polivalente, antirabice, deparazitări interne, externe, etc.) și tipul de mijloc de transport folosit.**

- respectarea Instrucțiunilor M.A.I. nr. 636 din 09.05.2005, privind producerea și folosirea animalelor de serviciu în structurile M.A.I., respectiv a art. 74 lit. i) și a art.156, conform cărora **“animalele de serviciu (câini și cai) nu pot fi folosite în situația în care temperaturile urcă peste 30°C”**;
- adăposturile animalelor de serviciu, vor asigura condiții de microclimat corespunzătoare categoriilor de vârstă și stării fiziologice ale animalelor oferind protecție față de acțiunea directă a razelor ultraviolete nocive. Se va asigura apă potabilă proaspătă la discreție și hrană în cantități suficiente și de bună calitate. În cazul în care animalele de serviciu sunt ținute afară, este important să se asigure o sursă de apă potabilă permanentă, precum și adăpost corespunzător împotriva razelor solare.
- la orice modificare suspectă a stării de sănătate a animalelor de serviciu precum și la apariția unor modificări comportamentale, deținătorul are obligația **să anunțe urgent medicul veterinar** oficial de zonă ce deservește unitatea M.A.I. respectivă.
- conform I.m.a.i. nr. 636/2005 nr. 636 din 09.05.2005, privind producerea și folosirea animalelor de serviciu în structurile M.A.I., art. 82 alin (3) lit e, **“Imputarea contravalorii câinilor de serviciu cu ocazia morții acestora se face celor vinovați în cazuri de înregistrare a unor mortalități datorate insolației”**.
- toate **unitățile MAI deținătoare de animale** de serviciu, au obligația legală de a lua toate măsurile necesare astfel încât să asigure, cel puțin standarde minime privitoare la bunăstarea animalelor deținute.
- **medicii veterinari oficiali inspectori de stat, precum și personalul cu atribuții în domeniu din cadrul unităților deținătoare de animale de serviciu, vor verifica modul în care se asigură cazarea animalelor de serviciu, hrănirea și asigurarea permanentă a apei potabile proaspete în această perioadă.**