



Carnea de miel, la control

Apropierea Sarbatorii de Pasti pune la munca angajatii Directiei Sanitar- Veterinare si de Siguranta Alimentelor. De azi, inspectorii vor "purica", fiecare piata agroalimentara in parte, pentru depistarea comerciantilor care pun in vanzare produse de sezon care ar putea pune in pericol sanatatea consumatorilor.

Abatoarele din judet au fost deja verificate "la sange".

Pentru a putea functiona, fiecare piata de acest fel trebuie sa aiba spatii destinate comercializarii de animale mici, separat de spatiul alocat comertului cu alte produse alimentare. Conform legii in vigoare, mieii si iezii pot fi comercializati vii, doar in pietele agroalimentare autorizate. Pentru a putea fi scosi la vanzare, ei trebuie sa fie crotalizati, iar proprietarii sa detina certificat sanitar-veterinar de sanatate. Carcasele de miel, provenite numai de la abatoarele autorizate, trebuie expuse in boxe special amenajate, sub forma de vitrine frigorifice. Acestea vor purta obligatoriu marca si certificatul de sanatate publica veterinara, eliberat de medicul abatorului de unde a fost sacrificat.

Toti cei care comercializeaza carne de miel, necontrolata sanitar-veterinar sau in conditii de depozitare sau transport necorespunzatoare vor fi taxati cu amenzi de pana la 20 de milioane de lei. "Daca cetatenii sesizeaza lipsa marcii de sanatate sau anumite modificari ale carnii sau organelor interne sunt rugati sa se adreseze medicilor de circumscriptie, pentru examinare si luarea deciziei legale" , precizeaza Nicolae Stefanuta, seful DSVSA Sibiu.

Din cele 17 abatoare si puncte de sacrificare din judet, doar 11 au autorizatie de functionare. Restul sunt suspendate temporar sau definitiv.

Adina ALEONTE