

ORDIN nr. 35 din 10 august 2011 (*actualizat*) privind aprobarea Condițiilor minime de funcționare a abatoarelor de capacitate mică (actualizat până la data de 27 ianuarie 2017*)

**□ AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI
EMITENT PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

-----Văzând Referatul de aprobare nr. 578 din 23 martie 2011, întocmit de Direcția de igienă veterinară și epidemiologie din cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, având în vedere: a) prevederile [Regulamentului \(CE\) nr. 178/2002](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare; b) prevederile [Regulamentului \(CE\) nr. 852/2004](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare; c) prevederile [Regulamentului \(CE\) nr. 853/2004](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală; d) prevederile [Regulamentului \(CE\) nr. 854/2004](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman; e) prevederile [Regulamentului \(CE\) nr. 999/2001](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 22 mai 2001 de stabilire a unor reglementări pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă; f) prevederile [Regulamentului \(CE\) nr. 1.069/2009](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 21 octombrie 2009 de stabilire a normelor sanitare privind subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman și de abrogare a [Regulamentului \(CE\) nr. 1.774/2002](#); g) prevederile [Regulamentului \(CE\) nr. 2.073/2005](#) al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare; h) prevederile [Regulamentului \(CE\) nr. 2.075/2005](#) al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne, ținând cont de prevederile art. 6⁶ și [art. 10 lit. b\) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004](#) privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin [Legea nr. 215/2004](#), cu modificările și completările ulterioare, în temeiul art. 3 alin. (3) și al [art. 4 alin. \(3\) din Hotărârea Guvernului nr. 1.415/2009](#) privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, cu modificările și completările ulterioare, președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emite următorul ordin:

Articolul 1 Se aprobă Condițiile minime de funcționare a abatoarelor de capacitate mică, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Articolul 2 Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Președintele Autorității Naționale

Sanitare Veterinare și pentru

Siguranța Alimentelor,

Radu Roatiș ChețanBucurești, 10 august 2011.Nr. 35.

Anexă

COND+PROC 10/08/2011-----

CONDIȚII MINIME din 10 august 2011 (*actualizate*)de funcționare a abatoarelor de capacitate mică*)(actualizate până la data de 27 ianuarie 2017*)

**□ AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI
EMITENTPENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

-----**Notă**

*) Aprobate de Ordinul nr. 35/2011, publicat în Monitorul Oficial nr. 585 din 18 august 2011.

Articolul 1 Condițiile minime de funcționare a abatoarelor de capacitate mică se stabilesc în baza art. 10 alin. (4) lit. b) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu respectarea prevederilor din anexa III la același regulament, precum și cu respectarea Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 180/2006 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind protecția animalelor în timpul sacrificării și uciderii și a Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare

sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, fără a aduce atingere:a) normelor corespunzătoare de sănătate animală și de sănătate publică, inclusiv normelor pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor encefalopatii spongiforme transmisibile;b) cerințe în domeniul bunăstării animalelor și al biosecurității;-----

Lit. b) a art. 1 a fost modificată de pct. 1 al [art. I din ORDINUL nr. 140 din 16 decembrie 2016](#), publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 1.056 din 28 decembrie 2016.c) cerințe privind identificarea, înregistrarea animalelor și asigurarea trasabilității animalelor și a produselor de origine animală rezultate.-----Lit. c) a art. 1 a fost modificată de pct. 1 al [art. I din ORDINUL nr. 140 din 16 decembrie 2016](#), publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 1.056 din 28 decembrie 2016.

Articolul 2 În sensul prezentului ordin, următorii termeni se definesc astfel:a) abator de capacitate mică - unitate cu spații și dotări adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, cazarea și tăierea unui număr redus de animale, precum și pentru livrarea produselor comestibile și necomestibile rezultate;b) număr redus de animale - numărul maxim de animale care pot fi sacrificate la nivelul abatoarelor de capacitate mică, incluzând tăierile de urgență, astfel:(i) abatoare de capacitate mică:1. porcine, ovine sau caprine - 200 de capete/lună;2. bovine - 40 de capete/lună;3. orice combinație a acestor specii, dar care nu depășește 5 UVM/zi;(ii) centrele de sacrificare:1. porcine, ovine sau caprine - 100 de capete/lună;2. bovine - 20 de capete/lună;3. orice combinație a acestor specii, dar care nu depășește 2,5 UVM/zi;(iii) puncte de sacrificare la nivelul fermei:1. porcine, ovine sau caprine - 50 de capete/lună;2. bovine - 10 capete/lună;3. orice combinație a acestor specii, dar care nu depășește 1,5 UVM/zi;-----Lit. b) a art. 2 a fost modificată de pct. 2 al [art. I din ORDINUL nr. 140 din 16 decembrie 2016](#), publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 1.056 din 28 decembrie 2016.c) UVM - unitate vită mare, conform prevederilor [Regulamentului \(CE\) nr. 1.305/2013](#) al Parlamentului European și al Consiliului privind sprijinul pentru dezvoltarea rurală acordat din Fondul european agricol pentru dezvoltarea rurală (FEADR):1. tauri, vaci și alte bovine de mai mult de 2 ani și ecvine de mai mult de 6 luni - 1,0 UVM;2. bovine între 6 luni și 2 ani - 0,6 UVM;3. bovine mai mici de șase luni - 0,4 UVM;4. ovine și caprine - 0,15 UVM;5. scroafe de reproducție mai mari de 50 kg - 0,5 UVM;6. alte porcine - 0,3 UVM.-----Lit. c) a art. 2 a fost modificată de pct. 2 al [art. I din ORDINUL nr. 140 din 16 decembrie 2016](#), publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 1.056 din 28 decembrie 2016.d) centru de sacrificare - abator de capacitate mică ce este dotat cu spații și facilități adecvate, în care se desfășoară activități pentru recepția, cazarea și tăierea unui număr redus de animale, precum și pentru livrarea cărnii și a organelor rezultate în unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor de pe teritoriul național;-----Lit. d) a art. 2 a fost introdusă de pct. 3 al [art. I din ORDINUL nr. 140 din 16 decembrie 2016](#), publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 1.056 din 28

decembrie 2016.e) punct de tăiere la nivelul fermei - abator de capacitate mică integrat fermei, care este dotat cu spații și facilități adecvate în care se desfășoară activități pentru tăierea animalelor crescute în ferma proprie și pentru livrarea cărnii și a organelor rezultate în unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor de pe teritoriul național.-----Lit. e) a art. 2 a fost introdusă de pct. 3 al [art. I din ORDINUL nr. 140 din 16 decembrie 2016](#), publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 1.056 din 28 decembrie 2016.

Articolul 3(1) Abatoarele de capacitate mică funcționează în baza autorizației sanitare veterinare eliberate de serviciile sanitare veterinare, în conformitate cu legislația specifică în vigoare.(2) În vederea obținerii autorizației sanitare veterinare prevăzute la alin. (1), abatoarele de capacitate mică trebuie să corespundă cerințelor minime prevăzute în [Regulamentul \(CE\) nr. 853/2004](#), precum și în [Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 180/2006](#), după cum urmează:a) să dețină un padoc acoperit, la amenajarea căruia trebuie avute în vedere criteriile epidemiologice și de bunăstare a animalelor, în funcție de capacitatea maximă zilnică de sacrificare;b) condiția prevăzută la lit. a) nu este obligatorie dacă animalele sunt sacrificate imediat la sosirea la abator și dacă nu sunt transportate de la o distanță mai mare de 50 km;c) examenul ante-mortem trebuie să aibă loc imediat după sosirea animalelor la unitate;d) se poate utiliza același spațiu al unității pentru mai multe faze de lucru, cu condiția ca acestea să fie succesive și separate în timp, iar între diferitele faze să se efectueze curățenia și dezinfecția, după caz;e) în cazul curățeniei și al dezinfecției, în baza analizei de risc, unitatea trebuie să se îngrijească de protecția carcaselor, a cărnii și a organelor care nu au fost încă livrate;f) trebuie să se asigure un număr suficient de cuțite și alte instrumente de lucru, care să fie sterilizate într-o singură etapă, astfel ca ele să fie de ajuns numeric și igienic pe tot parcursul procesului de sacrificare;g) trebuie să se asigure câte un sterilizator, atât în spațiul murdar, cât și în spațiul curat, după caz;h) trebuie să se asigure utilizarea instrumentelor de lucru în condiții igienice;i) produsele finite, respectiv semicarcasele, sferturile de carcasă și organele, trebuie depozitate în condiții de frig, în spații dimensionate în funcție de capacitatea unității;j) **abrogată**;-----Lit. j) a alin. (2) al art. 3 a fost abrogată de pct. 4 al [art. I din ORDINUL nr. 140 din 16 decembrie 2016](#), publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 1.056 din 28 decembrie 2016.k) **în cazul în care la nivelul abatoarelor de capacitate mică se sacrifică bovine și ovine adulte este necesară existența spațiului de frig pentru depozitarea carcaselor până la primirea rezultatelor privind testarea pentru encefalopatiile spongiforme transmisibile**;-----Lit. k) a alin. (2) al art. 3 a fost modificată de pct. 5 al [art. I din ORDINUL nr. 140 din 16 decembrie 2016](#), publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 1.056 din 28 decembrie 2016.l) din punct de vedere al amenajărilor constructive și al instalațiilor interioare:1. pereții și pavimentul unității trebuie să fie ușor de spălat, de dezinfectat și din materiale care să nu permită

pătrunderea și staționarea apei;2. pavimentul trebuie să fie astfel construit încât să permită drenarea apei către sistemul de canalizare;3. capacele canalelor de scurgere trebuie să fie acoperite cu clopot pentru împiedicarea apariției mirosurilor neplăcute; pentru unitățile care sacrifică bovine și ovine, canalizarea trebuie protejată de site cu diametrul de 6 mm;4. tavanul trebuie realizat astfel încât să nu permită acumularea de murdărie, condens sau mușgaiuri și, de asemenea, să fie ușor de igienizat și dezinfectat;5. conductele și cablurile trebuie să fie protejate;6. corpurile de iluminat trebuie să fie ușor de curățat și să fie prevăzute cu protecție împotriva contaminării carcaselor cu sticlă;7. ușile și ferestrele trebuie să se închidă ermetic pentru a asigura protecția împotriva rozătoarelor și a insectelor; ferestrele care comunică cu exteriorul trebuie să fie protejate de plase contra insectelor;8. instalațiile și echipamentele din unitate trebuie să fie ușor de curățat, dezinfectat, rezistente la coroziune;9. instalațiile și echipamentele trebuie să prevină contactul între carne și pardoseli, pereți și dispozitive de fixare;m) după terminarea activităților zilnice se asigură, în mod obligatoriu, efectuarea curățeniei și a dezinfecției spațiilor, aparaturii, instalațiilor și ustensilelor de lucru;n) trebuie să se asigure apă potabilă în cantitate suficientă, din rețeaua publică sau din sursă proprie, care să fie verificată în conformitate cu legislația în vigoare;o) să nu permită accesul dăunătorilor și să dispună de proceduri privind controlul rozătoarelor;p) trebuie să asigure trasabilitatea documentată a mișcării animalelor, a procesului de sacrificare și de livrare a produselor, inclusiv a informațiilor lanțului alimentar, în acest sens fiind necesară sacrificarea numai a animalelor identificate, precum și actualizarea bazei de date conform legislației în vigoare;q) să respecte normele privind bunăstarea animalelor în timpul sacrificării prin asigurarea echipamentelor de contenție și asomare corespunzătoare speciei animalelor sacrificate;r) să anunțe medicul veterinar oficial asupra transportului, pentru examenul ante-mortem, precum și a datei și orei sacrificării animalelor, pentru examenul post-mortem, cu cel puțin 24 de ore înainte de începerea acestuia;s) să informeze medicul veterinar oficial asupra datelor privind numărul, specia, categoria și proveniența animalelor care urmează a fi sacrificate;t) pentru personalul sanitar-veterinar care asigură supravegherea și controlul cărnii se asigură un spațiu separat sau un dulap, după caz, cu posibilități de închidere; dulapul poate fi amplasat în aceeași cameră cu cea a administratorului unității;u) sacrificarea animalelor în unitate este permisă doar cu acceptul medicului veterinar oficial, după efectuarea examenului ante-mortem;v) din punct de vedere al subproduselor de origine animală care nu sunt destinate consumului uman:1. subprodusele rezultate în urma sacrificărilor trebuie să fie colectate în mod igienic în cazul fiecărei unități;2. dacă în cadrul aceleiași unități se sacrifică animale care aparțin mai multor specii, iar subprodusele se încadrează în categorii diferite de risc, ele trebuie colectate diferit conform reglementărilor din domeniu;3. poate fi aprobată și folosirea unui singur container, caz în care subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman trebuie încadrate în categoria cea mai mare de risc;w) trebuie să se efectueze teste

microbiologice aplicabile alimentelor conform prevederilor [Regulamentului \(CE\) nr. 2.073/2005](#) al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare;x) marcarea și etichetarea cărnii se fac în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare în vigoare;y) din punct de vedere al aspectelor legate de personal:1. pentru un număr redus de personal vestiarul poate să fie format și dintr-o singură cameră, unde se poate respecta principiul sistemului alb-negru prin utilizarea a două dulapuri, din care unul pentru hainele de stradă și unul pentru hainele de lucru;2. dacă în unitate lucrează atât personal de sex feminin, cât și de sex masculin, se pot amenaja două vestiare sau, în cazul unui singur vestiar, trebuie reglementat și documentat fluxul alternant al persoanelor de sexe diferite;3. toaletele trebuie să fie într-un număr suficient, fără ca ele să se deschidă în spațiile de lucru; ele trebuie dotate cu instalații adecvate de spălare, dezinfecție și de uscare a mâinilor;4. personalul muncitor trebuie să poarte permanent echipament de protecție, care să poată fi schimbat ori de câte ori este nevoie;5. starea de sănătate a personalului lucrător trebuie verificată periodic, în conformitate cu prevederile legislației specifice în vigoare.

Articolul 4(1) Medicii veterinari oficiali care evaluează unitatea în vederea autorizării acesteia, în funcție de dimensiunea spațiilor, echipamentelor, facilităților existente coroborate cu capacitatea de sacrificare trebuie să încadreze abatorul în conformitate cu prevederile art. 2 lit. b), nefiind permisă acordarea unor derogări de la etapele tehnologice privind sacrificarea, respectiv de la fluxul tehnologic.(2) Animalele destinate sacrificării trebuie să fie obligatoriu identificate și însoțite de certificat sanitar-veterinar, documentul privind informațiile pentru lanțul alimentar, precum și de alte documente de identificare conform legislației în vigoare.-----

Art. 4 a fost modificat de pct. 6 al [art. I din ORDINUL nr. 140 din 16 decembrie 2016](#), publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 1.056 din 28 decembrie 2016.

Articolul 5(1) Carcasele/Semicarcasele/Sferturile și organele obținute în urma sacrificării în centrele de sacrificare și punctele de sacrificare la nivelul fermei vor fi comercializate pe teritoriul național către măcelării, carmangerii, restaurante, cantine, pensiuni turistice și magazine alimentare.(2) Certificarea de sănătate publică veterinară a cărnii și marca de sănătate care se aplică pe carcasele/semicarcasele/sferturile și organele obținute în urma abatorizării în abatoare de capacitate mică, centre de sacrificare și puncte de tăiere integrate la nivelul fermei trebuie să fie în conformitate cu prevederile [Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 10/2008](#) privind aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește procedura pentru marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman, cu modificările și completările ulterioare.(3) Carnea și organele obținute la nivelul abatoarelor de capacitate mică pot face obiectul schimburilor intracomunitare sau exportului către țări terțe, cu respectarea prevederilor legislației

sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.(4) Confecționarea mărcilor de sănătate se realizează conform procedurii stabilite în [Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 10/2008, cu modificările și completările ulterioare.](#)-----Art. 5 a fost introdus de pct. 7 al [art. I din ORDINUL nr. 140 din 16 decembrie 2016,](#) publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 1.056 din 28 decembrie 2016.-----