COMITETUL JUDEȚEAN PENTRU SITUAȚII DE URGENȚĂ ILFOV

Secretariatul Tehnic Permanent

Exemplarul nr. 1/2

HOTĂRÂREA
nr. 26 din 14.12.2023

Având în vedere:

- prevederile O.U.G. nr. 21/2004 privind Sistemul Naţional de Management al Situaţiilor de Urgenţă, aprobată prin Legea nr. 15/2005, cu modificările şi completările ulterioare;
- prevederile art. 10 din Regulamentul-cadru privind structura organizatorică, atribuţiile, funcţionarea şi dotarea comitetelor şi centrelor operative pentru situaţii de urgenţă, aprobat prin H.G. nr. 1491/2004;
- 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, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Prefectului nr. 239/29.04.2014 privind actualizarea componenței și regulamentului Comitetului Județean pentru Situații de Urgență Ilfov;
- Ordinul Prefectului nr. 137/25.03.2020 privind modificarea Anexei 2 la Ordinul Prefectului nr. 239/29.04.2014, respectiv a Regulamentului privind organizarea, atribuțiile și funcționarea Comitetului Județean pentru Situații de Urgență Ilfov;
- Ordinul Prefectului nr. 417/22.11.2023 privind actualizarea componenței Comitetului Județean pentru Situații de Urgență Ilfov.

Luând în considerare adresa Ministerului Afacerilor Interne - Direcția Medicală nr. 985673/11.12.2023, înregistrată la Instituția Prefectului – Județul Ilfov sub nr. 13240/11.12.2023;

În temeiul prevederilor art. 11 alin. (1) coroborat cu art. 22 din OUG nr. 21/15.04.2004 privind Sistemul Naţional de Management al Situaţiilor de Urgenţă, cu modificările și completările ulterioare şi ale art. 10 din H.G. nr. 1491/ 09.09.2004 pentru aprobarea Regulamentului-cadru privind structura organizatorică, atribuţiile, funcţionarea şi dotarea comitetelor şi centrelor operative pentru situaţii de urgenţă,

Comitetul Județean pentru Situații de Urgență Ilfov, convocat în ședință extraordinară prin utilizarea mijloacelor electronice de comunicare în data de 14.12.2023, adoptă prezenta

HOTĂRÂRE:

Art.1. Se aprobă ***Planul de măsuri pentru sezonul rece pentru pentru prevenirea și limitarea apariției unor evenimente negative privind starea de sănătate a personalului din cadrul instituțiilor publice și a unităților administrativ teritoriale din județul Ilfov***, conform anexei care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

Art.2. Prin grija Secretariatului Tehnic Permanent al Comitetului Judeţean pentru Situaţii de Urgenţă Ilfov, prezenta hotărâre **se publică pe site-ul Instituţiei Prefectului – Judeţul Ilfov** şi se transmite Departamentului pentru Situaţii de Urgenţă, Inspectoratului General pentru Situaţii de Urgenţă, membrilor Comitetului Judeţean pentru Situaţii de Urgenţă Ilfov, precum şi primarilor, în calitate de preşedinţi ai Comitetelor Locale pentru Situaţii de Urgenţă, din toate unitățile administrativ-teritoriale de la nivelul județului Ilfov.

Președintele
Comitetului Județean pentru
Situaţii de Urgenţă Ilfov

PREFECT

SIMONA NECULAE

ANEXĂ la Hotărârea CJSU Ilfov nr 26/14.12.2023

PLAN DE MĂSURI PENTRU SEZONUL RECE

pentru prevenirea și limitarea apariției unor evenimente negative privind starea de sănătate a personalului încadrat în muncă

A. STAREA DE SĂNĂTATE A PERSONALULUI

- Evitarea, pe cât posibil, a aglomerărilor umane și a contactului cu persoanele bolnave;
- Folosirea batistei de unică utilizare;
- Păstrarea unei igiene corporale riguroase cu spălarea mâinilor tot timpul, mai ales după suflarea nasului și venirea în contact cu persoane bolnave;
- Respectarea unui regim sănătos de viață – alimentație bogată în legume și fructe;
- Adaptarea unei ținute vestimentare adecvate sezonului;
- Evitarea automedicației și prezentarea la medicul de familie în cazul apariției unor semne/simptome compatibile cu gripa.

B. SIGURANTA ALIMENTELOR

Unitățile care achiziționează, produc, transportă, depozitează și valorifică produse alimentare de origine animală și non-animală cât și personalul, 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. Acestea sunt supuse controlului sanitar și sanitar veterinar de către medicii inspectori de stat și medicii veterinari oficiali de zonă.
- **personalul** care desfășoară activități specifice blocului alimentar va fi instruit, va fi dotat cu echipament de protecție corespunzător și va deține carnete de sănătate completate cu rezultatele controlului medical periodic, conform legislației în vigoare. 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 prezinta simptome respiratorii specifice unor boli pulmonare sau semne specifice altor boli transmisibile ; de asemenea, se va trimite la domiciliu personalul căruia, in timpul programului de lucru, îi apar simptome respiratorii specifice ;
- **manipularea produselor alimentare de origine animală și non-animală**, se va face numai de personal calificat, echipat corespunzător. **Atenție deosebită se va acorda manipulării, preparării, expunerii și servirii alimentelor, cât și spălării și dezinfecției mâinilor, a ustensilelor, utilajelor și spațiilor**, utilizându-se exclusiv ustensile din material necorodabil. Manipularea alimentelor neambalate se realizează cu mânuși de unica folosință ;
- **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 ;

- **carnea și preparatele din carne de porc** vor fi însoțite în mod obligatoriu de documente sanitare-veterinare, care să ateste pe lângă calitatea și salubritatea acestora și faptul că provin de

la porci la care s-a executat, **după tăiere, examenul trichineloscopic, cu rezultatul negativ. Examinarea cărnii provenite de a porcii sacrificați, în vederea depistării trichinelozei, este obligatorie.** În situația achiziției **cărnii de porc sub formă de carcasă, pe aceasta va fi prezentă „marca de sănătate" (stampila),** ceea ce reprezintă garanția examinării sanitare veterinare și a certificării salubrității. **Se interzice achiziționarea sau introducerea în consum a cărnii și preparatelor din carne** provenite de la animale sacrificate în locuri improvizate, neautorizate sanitar-veterinar și fără documente sanitare veterinare care să ateste originea, salubritatea și calitatea acestora. În procesul prelucrării se va avea în vedere tratarea termică în mod corect a cărnii de porc;

- alte **produse alimentare care se consumă, în mod tradițional** în această perioadă (cozonacii, prăjiturile, legume, etc,), se vor achiziționa din unități autorizate sanitar și sanitar veterinar, sub controlul personalului de specialitate;
- **brânzeturile** achiziționate trebuie să ofere consumatorului date privind identitatea producătorului, sortimentul, lotul respectiv, data obținerii, termenul de valabilitate, date ce sunt înscrise pe etichete fixate pe ambalaj. Acestea vor fi însoțite obligatoriu de declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză, etc., în care vor fi menționate loturile produselor respective, care vor fi aceleași cu cele menționate pe eticheta acestora;
- **ouăle** obligatoriu marcate, se vor achiziționa numai din unități autorizate și vor fi însoțite de documente sanitare veterinare care să ateste originea și salubritatea acestora;
- **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 neasigurări 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 spatii special amenajate, autorizate sanitar și sanitar veterinar, pe categorii de sortimente, cu respectarea normelor sanitare și sanitare veterinare 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 refrigerata, laptele, produsele din lapte și ouăle la o temperatura 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 -12C. Produsele care au fost decongelate nu se recongelează pentru a fi ulterior preparate sau consumate. Alimentele gătite trebuie păstrate în recipiente acoperite. Alimentele alterate trebuie îndepărtate, pentru că sunt o sursă de contaminare pentru celelalte alimente. Fructele şI 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 nomelor în vigoare;
- **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 vor asigura cantități **suficiente de materiale și substanțe** pentru efectuarea curățeniei si a dezinfecției, necesare pentru desfășurarea activității (materiale si substanțe pentru igienizare: lavete, bureți, prosoape de unica 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 toata durata sezonului cald, a respectării - prevederilor legislației actuale în ceea ce desfășurarea procesului de hrănire a cadrelor;
- **inspectorii sanitari si sanitari veterinari** iși 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 ANMALELOR DE SERVICIU ACOLO UNDE ESTE CAZUL

Factorii cu responsabilități pe linie de logistică și pe linia animalelor deținătoare de animale de serviciu, au obligația de a respecta următoarele măsuri:

- asigurarea **condițiilor de cazare** conform prevederilor legale;
- **adăpostirea animalelor de serviciu** în spații corespunzătoare care să asigure condiții de zooigienă la parametrii normali, prin:

- remedierea, după caz, a elementelor de construire exterioare și interioare deteriorate (alei de acces, padocuri, cuști, ziduri, geamuri, tâmplari, tavane, tencuieli, pardoseli, etc);
- etanșeitatea spațiilor de cazare, pentru a se asigura o temperatură optimă și constantă în adăposturi și care să poată oferi protecție față de acțiunea direct a frigului și zăpezi;
- igienizarea adăposturilor prin curățire mecanică, dezinfecții deratizare, etc;

> respectarea **normelor de hrănire** conform ordinelor de linie în vigoare și administrarea hranei la o temperatura care să permită consumul acesteia fără a crea posibilitatea apariției unor afecțiuni medicale;

> asigurarea unui **microclimat corespunzător** prin existența unui așternut de paie, talaș lemn în adăposturi în perioada sezonului rece. În situații deosebite se va proceda la cazarea provizorie a câinilor de serviciu în spații ferite de curenți de aer și ger, care să respecte normele de igiena și care să prevină hipotermia acestora;

> verificarea si protejarea **surselor de apa si furaje** pentru a nu fi supuse înghețului;

> administrarea **apei în cantități suficiente, la temperatura încăperilor și evitarea înghețului** acesteia în vasele de adăpare;

> 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;

> medicii veterinari oficiali de zonă, vor colabora cu factorii cu responsabilități pe linie logistică și pe linia animalelor de serviciu, pentru prevenirea oricăror evenimente negative în acest sens.

Întocmit,
Bobe Gabriela