



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



**DIRECȚIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR OLT  
SERVICIU CONTROL OFICIAL SIGURANTA ALIMENTELOR**

Nr. 3085 din 10.12.2018

INSTITUTUL PRELECTULUI  
10 34119 12 2-18 CATRE,

GUVERNUL ROMÂNIEI  
AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI  
PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA  
ALIMENTELOR OLT  
Nr. 22821/10.12.2018

**INSTITUTIA PREFECTULUI – JUDETULUI OLT**

*Intrarea în sezonul sărbătorilor de iarnă aduce o creștere a numărului de consumatori prezenți pe piața de consum și concomitent cu aceasta cresc potențialele pericole pentru sănătatea lor.*

*În scopul prevenirii apariției toxiiinfecțiilor alimentare în perioada sărbătorilor de iarnă, când în mod tradițional comercializarea și consumul unor cantități de alimente de origine animală și nonanimală crește considerabil, este necesară intensificarea acțiunilor de supraveghere și control pentru verificarea respectării condițiilor de igienă, s-au dispus măsuri suplimentare concentrate asupra modului în care se produc, depozitează, transportă și valorifică carnea de porc destinată consumului uman, precum și alte produse alimentare de origine animală și nonanimală, dar și măsuri în scopul prevenirii răspandirii virusului Pestei Porcine Africane.*

**Masurile stabilite pentru perioada premergătoare sărbătorilor de iarnă 2018 sunt:**

*În scopul prevenirii apariției unor episoade de toxiiinfecție alimentară, în perioada 30.11.2018-24.12.2018 și 27.12.2018-07.01.2019, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Olt, a demarat acțiuni de supraveghere și control în pietele agroalimentare, abatoare, unități de procesare și depozitare a alimentelor de origine animală, în targurile de animale, precum și în unitățile de vânzare cu amanuntul (carmangerii, macelarii, unități de alimentație publică, laboratoare de patiserie – cofetarie, unități de tip hipermarket/supermarket, magazine alimentare).*

*Există echipe care vor efectua controale în trafic pentru verificarea mijloacelor de transport a porcinelor vii. Totodată, vor fi verificate în trafic și mijloacele auto proprietate personală, în vederea verificării miscării porcinelor vii, provenite din gospodăriile populației situate în zonele afectate, precum și a carniilor proaspete de porc destinate consumului propriu.*

*În perioada menționată, este asigurată permanentă la nivelul Circumscripțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Oficiale, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică, pentru efectuarea examenelor trichineloscopice.*

*În vederea efectuării examenului trichineloscopic, proprietarii porcinelor sacrificate în gospodărie se va prezenta la centrul pentru efectuarea examenului trichineloscopic cu cartea de identitate (B.I.), crotalia auriculară a animalului sacrificat în vederea operării și scăderii acestora din Baza Națională de Date și următoarele probe de carne cu greutatea de aproximativ 200g.*

*Pentru examinare, carnea trebuie să provină din următoarele zone anatomiche:*

*– pilierii diafragmatici – 2 formațiuni musculare fusiforme, în forma literei V, care se găsesc între ficat și pulmon;*

*În situația în care proba de pilieri diafragmatici este insuficientă, aceasta se va completa cu următoarele formațiuni musculare:*

*– diafragma – porțiunea musculo-tendinoasă care separă cavitatea abdominală de*

*cavitatea toracică și care, de regulă, rămâne prinsă pe fața internă a coastelor;*

*– musculatura intercostală – două coaste nedesfăcute în lungime de circa 10 cm;*

*– baza limbii;*

*muschii cefej;*

**Recomandata este proba de muschi pilieri, fiind o zona de localizare a parazitului *Trichinella spiralis*.**

Locurile de scoalare a probelor pentru decelarea trichinelor sunt reduse in figura 1. Precizati ca prezentarea unor probe necorespunzatoare pentru decelarea trichinei face examenul neconcludent sau ca examenul sa nu poate fi efectuat.

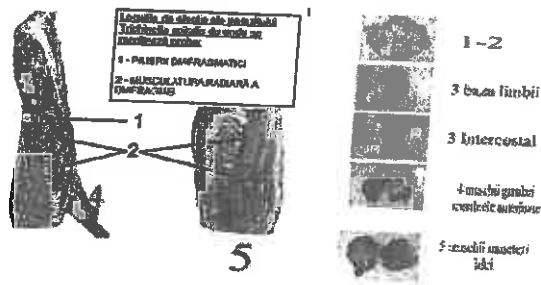


Figura nr. 1

Confirmarea cazurilor pozitive de trichineloză depistate în aceste centre se va face la Laboratorul Sanitar Veterinar și pentru Siguranța Alimentelor Olt, prin metoda digestiei artificiale.

Examinarea trichineloscopica prin metoda directa se efectueaza contracost, tariful pentru determinarea *Trichinella* spp., prin trichineloscopie directa, este de 10,71 lei cu TVA.

In judetul Olt incepand cu 01.12.2018 in fiecare comuna exista un centru unde se efectueaza examen trichineloscopic.

Pentru a evita riscul de imbolnavire in urma consumului de carne de porc, recomandam consumatorilor sa inteleaga si sa respecte masura de a cumpara carne de porc numai din unitati autorizate/inregistrate sanitar veterinar, aflate sub permanenta supraveghere a medicilor veterinari.

In cazul carnilor provenite de la porcii crescuti si sacrificati in gospodariile proprii, este obligatorie efectuarea examenului trichineloscopic, fiind interzisa comercializarea acestora catre alte persoane (carnea va fi utilizata numai pentru consum propriu). In timpul transportului aceste produse vor fi insotite de formularul F3 emis de medicul de libera practica din localitatea de origine.

Este un risc major de imbolnavire la care se expun persoanele care cumpara si consuma carne de porc a carei origine nu este cunoscuta, provenita din taieri clandestine, valorificata in locuri neautorizate sanitar veterinar, sau care nu a fost supusa controlului sanitar veterinar (inclusiv examenul pentru identificarea *Trichinella* spp.).

Este bine de stiut ca, in cazul unui rezultat pozitiv, proprietarii pot fi despagubiti, conform H.G. 1214/07.10.2009, cu modificarile si completarile ulterioare, numai dupa confirmarea parazitului *Trichinella spiralis* in carne, prin emiterea buletinului de analiza de catre Laboratorul Sanitar Veterinar si pentru Siguranta Alimentelor, in baza prezentarii mijlocului de identificare al animalului (crotalie).

Beneficiaza de despagubiri, potrivit legii, persoanele juridice si persoanele fizice proprietare de animale, in cazul in care animalele sunt detinute cu respectarea normelor sanitar-veterinare in vigoare, cu referire la declararea si inregistrarea animalelor, in conformitate cu reglementarile legale in vigoare.

**Recomandări DSVSA pentru perioada sărbătorilor de iarnă:**

În apropierea sărbătorilor de iarnă când, în mod tradițional, crește consumul de produse alimentare, A.N.S.V.S.A. recomandă cetățenilor să cumpere produse alimentare numai din unități sau spații autorizate sanitar veterinar.

Aceasta înseamnă că, atât carnea cât și alte produse de origine animală sau non-animală au fost supuse controlului sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și nu constituie un pericol pentru sănătatea publică.

Cumpărați carne de porc, produse sau preparate obținute din aceasta, numai din locuri sau spații autorizate și supravegheate sanitar veterinar, care, prin programul de control implementat de către inspectorii Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, garantează că acestea provin din abatoare autorizate, unde este asigurată asistența sanitară veterinară permanentă.

În cazul în care cetățenii doresc să achiziționeze produse alimentare care se comercializează în cadrul unor târguri organizate în această perioadă, sau din piețe, trebuie să fie atenți la câteva aspecte:

- existența și funcționarea vitrinelor frigorifice în care sunt expuse alimentele de origine animală;
- integritatea ambalajelor, care trebuie să asigure protecție pe timpul transportului, depozitării și comercializării;
- etichetarea produselor alimentare, cu date referitoare la tipul produsului, originea acestuia, condițiile de păstrare, data obținerii după caz, termenul de valabilitate etc.
- comercializarea brânzeturilor trebuie să se facă în ambalaje de unică folosință (pungi din plastic sau hârtie cerată de uz alimentar) și să ofere consumatorului date privind identitatea producătorului, sortimentul de produs, data obținerii, înscrise pe o etichetă atașată pe ambalaj, cutia de plastic sau putina pentru brânzeturi.

Este recomandat ca ouăle și alte produse alimentare care se consumă în mod tradițional în această perioadă, cum sunt: cozonacii, prăjiturile, legumele de sezon etc., să fie achiziționate din spații amenajate și autorizate aflate sub controlul personalului de specialitate.

De asemenea, înainte de achiziționarea alimentelor de origine animală, din locuri specializate în acest sens, asigurați-vă că vânzătorul este echipat corespunzător, poartă halat de protecție și bonetă, iar manipularea alimentelor neambalate o realizează cu mâinile acoperite de mănuși curate sau de unică folosință.

Sacrificarea porcului și consumarea acestuia în familie, fără controlul sanitar veterinar al stării de sănătate a animalului și a salubrității cămii obținute, poate avea consecințe grave:

Dacă porcul este bolnav de trichineloză sau de o altă boală infecțioasă ( PPA), prin vânzarea necontrolată riscați să îmbolnăviți alți oameni sau alte animale, iar răspândirea bolilor la animale sau om se pedepsește, conform legii.

Solicitați vizita medicului veterinar înainte de sacrificarea porcului, pentru a:

- verifica starea de sănătate a animalului înainte de sacrificare;
- da sfaturi utile privind probele ce trebuie luate la sacrificare și analizele ce trebuie făcute pentru a nu vă pune sănătatea în pericol;
- asoma porcul înaintea sacrificării, a scuti animalul de suferință și a respecta cerințele de bunăstare a animalelor.

În situația în care medicul veterinar constată că porcul dumneavoastră este bolnav de trichineloză, nu riscați vânzarea, sacrificarea și consumul cămii. Veți fi despăgubit de stat la valoarea de piață a animalului, numai dacă acesta este identificat și înregistrat.

Nu consumați carnea și nu o preparați, până nu obțineți de la medicul veterinar rezultatul examinării pentru *Trichinella* spp., cu rezultat negativ. Recomandarea este valabilă și pentru carnea obținută de la porcii mistreți pentru care examenul trichineloscopic se face prin metoda digestiei artificiale numai la LSVSA Olt..

*Examinarea cămii provenite de la porcii sacrificați în vederea depistării trichinelozei este obligatorie.*

*Comercializarea cămii de porc neexpertizată sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor se sancționează cu amenzi cuprinse între 20.000 și 40.000 de lei.*

*Dacă cel care a cumpărat porcul este verificat în trafic de autorități și nu prezintă documentele sanitare veterinare necesare, cumpărătorul, dar și vânzătorul sunt pasibili de sancțiuni, iar animalele sunt confiscate și ucise fără a se oferi despăgubiri.*

*Este interzisă sacrificarea porcilor și comercializarea cămii în târgurile de animale și în vecinătatea acestora!*

*Este interzisă vânzarea și/sau cumpărarea porcilor vii, la "samsari", în locuri neaprobată sanitar veterinar!*

*Controalele oficiale în pietele agroalimentare, abatoare, unitati de procesare și depozitare a alimentelor de origine animală, în târgurile de animale, precum și în unitatile de vânzare cu amanuntul (carmangerii, macelarii, unitati de alimentatie publica, laboratoare de patiserie – cofetarie, unitati de tip hipermarket/supermarket, magazine alimentare) urmaresc în principal, urmatoarele aspecte:*

*- condițiile sanitare veterinare de funcționare a unităților care comercializează produse alimentare de origine animală și nonanimală, care au fost autorizate/inregistrate sanitar veterinar, precum și a mijloacelor de transport al produselor alimentare;*

*- starea de întreținere și igienă a obiectivului, a echipamentelor și ustensilelor de lucru care sunt folosite pentru prepararea, expunerea și servirea alimentelor;*

*- condițiile de depozitare a produselor alimentare de origine animală și nonanimală;*

*- proveniența alimentelor de origine animală și nonanimală sau care conțin produse de origine animală, a modului în care sunt manipulate și expuse la vânzare; prezența, după caz, a vitrinelor frigorifice care să mențină o temperatură corespunzătoare și care să evite contaminarea produselor;*

*- cerințele referitoare la marcarea cămii și identificarea produselor de origine animală și nonanimală, în special prezența mărcii de sănătate pe carcasele, semicarcasele și sferturile de carcase provenite de la porcine și bovine și existența, după caz, a certificatului de sănătate pentru carne;*

*- cerințele referitoare la marcarea produselor de origine animală;*

*- cerințele referitoare la etichetarea produselor de origine animală;*

*- asigurarea sursei de apă potabilă, necesară pentru prepararea alimentelor, cât și pentru menținerea stării de igienă, în obiectiv (controlul potabilității apei, buletine de analiza, etc);*

*- respectarea condițiilor de sănătate și igienă a personalului care manipulează și servește alimentele (igienizarea frecventă a mâinilor în timpul lucrului, existența halatelor și bonetelor de culoare deschisă, existența carnetelor de sănătate sau a fișelor de aptitudine, etc), existența spălătoarelor de mâini dotate corespunzător;*

*- existența programului de autocontrol, precum și a programului de dezinsecție, dezinsecție și deratizare și a modului în care sunt îndeplinite și consemnate acțiunile DDD;*

*- evacuarea rapidă a deșeurilor și subproduselor rezultate, precum și depozitarea acestora astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare;*

*- respectarea modului în care se efectuează servirea alimentelor, în recipiente igienizate corespunzător sau în recipiente de unică folosință;*

*- întocmirea evidențelor și înregistrărilor privind intrările/ieșirile de produse alimentare de origine animală și nonanimală, în scopul stabilirii trasabilității, (evidențe privind furnizorii, categorii de produse, data recepționării, cantitatea, termenul de valabilitate și alte date de identificare a produselor);*

- asigurarea igienei și protecției pe timpul transportului sau distribuției la alte adrese pe bază de comandă, cu mijloace de transport dotate corespunzător;
- existența procedurilor bazate pe principiile HACCP și aplicarea acestora, proporțional cu natura și dimensiunile unităților în obiectivele controlate (art.5 Regulamentul CE nr. 852/2004).
- condițiile de funcționare a unităților înregistrate sanitar veterinar din sectorul alimentației publice, a pensiunilor agroturistice, unde se vor organiza mese festive, precum și a piețelor agroalimentare în care se comercializează produse de origine animală;
- interzicerea tăierii animalelor în scopul comercializării cărnii sau a produselor rezultate pentru consum public, în alte locuri sau spații, decât cele autorizate sanitar veterinar;
- interzicerea comercializării produselor de origine animală în alte locuri decât cele autorizate/ înregistrate sanitar veterinar;
- aplicarea dispozițiilor privind sacrificarea porcilor proveniți din gospodăriile populației în abatoarele autorizate sanitar veterinar, unde sunt efectuate controale veterinare ale animalelor vii și a cărnii provenite de la acestea, în conformitate cu prevederile legale privind condițiile sanitar-veterinare care trebuie respectate la mișcarea suinelor vii pe teritoriul României.

În toate piețele agroalimentare și în alte locuri amenajate și autorizate în care vor fi valorificate produse de origine animală și nonanimale (în special lapte, ouă), se va asigura necesarul de personal sanitar veterinar și permanența acestuia, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică ( luni-vineri 8,30-18; sambata 7,30-16; duminica 7,30-14) și se vor urmări:

### **1. Ouă și produse din ouă destinate consumului uman**

- identificarea și monitorizarea tuturor producătorilor și comercianților care valorifică ouă pentru consum uman și a tuturor fermelor producătoare și a centrelor de ambalare ouă;
- verificarea condițiilor privind transportul ouălor, care trebuie efectuate numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar și suspendarea autorizării sanitare veterinare pentru mijloacele de transport care nu îndeplinesc condițiile sanitare veterinare;
- verificarea depozitării și comercializării ouălor și interzicerea desfășurării activității în spații improvizate, în care nu este asigurată temperatura și starea de igienă corespunzătoare;
- interzicerea comercializării ouălor care nu provin din centre de ambalare ouă autorizate în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 589/2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 cu privire la standardele de comercializare aplicabile ouălor;
- efectuarea examenului ovoscopic de către personalul veterinar din cadrul circumscripțiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor pentru ouăle valorificate de către producătorii particulari, precum și verificarea modului în care sunt îndeplinite condițiile de desfacere a acestora în piețele agroalimentare;
- interzicerea comercializării ouălor cu coaja crapată sau lovită, retragerea de la vânzare a acestora și dirijarea pentru valorificare în scopuri tehnice, confiscarea sau distrugerea acestora;
- verificarea modului în care sunt marcate ouăle, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr.589/2008 privind regimul de comercializare a ouălor.

### **2. Lapte și produse din lapte**

Comercializarea laptelui și a brânzeturilor în piețele agroalimentare și târguri, de către producătorii agricoli, se realizează în baza documentelor de înregistrare sanitară veterinară, eliberate de către DSVSA județene, conform prevederilor Ordinului ANSVSA nr.111/2008.

Laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final, sau prelucrării în brânzeturi trebuie să provină numai de la animale sănătoase, care nu suferă de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui.

Producătorii care vând direct lapte crud către consumatorul final în piețe trebuie să dețină fișe de sănătate, care să ateste starea de sănătate a animalelor de la care a fost obținut laptele, completate de către medicii veterinari din localitățile de origine.

Brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către producătorii agricoli, pot fi expuse la vânzare, în spațiile special amenajate în piețe agroalimentare și târguri, în

vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi) confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat (plastic, ceramică, etc).

Brânzeturile trebuie protejate corespunzător împotriva contaminării pe durata transportului și a expunerii la vânzare către consumatorul final (de exemplu: în recipiente din material plastic, pungi din plastic incolore, etc). Sunt permise transportul și păstrarea în vederea vânzării directe către consumatorul final a brânzeturilor, în recipiente confecționate tradițional din lemn (putini), cu condiția că acestea să fie curate și identificate corespunzător, pentru prevenirea contaminării și asigurarea trasabilității produselor.

Comercializarea directă către consumatorul final în piețele agroalimentare și târguri, a brânzeturilor obținute de producătorii agricoli, se va face numai în ambalaje de desfacere corespunzătoare de unică folosință (pungi de plastic alimentare, hârtie cerată alimentară, etc.), sau alte tipuri de recipiente curățate și igienizate corespunzător.

În vederea asigurării trasabilității brânzeturilor comercializate către consumatorul final, acestea trebuie să fie însoțite de informații scrise din partea producătorului, care să conțină mențiuni referitoare la denumirea produsului, numele producătorului, locul producerii, data obținerii, etc.

În acest sens, se pot utiliza metode diferite de etichetare, cum ar fi:

- aplicarea pe ambalajul de transport sau desfacere a unor etichete adezive;
- utilizarea de pungi imprimate;
- afișarea, în momentul expunerii la vânzare și pe toată perioada comercializării, a unor

informații înscrise pe tăblițe și/sau panouri aplicate deasupra sau în dreptul produsului prezentat.

Laptele și brânzeturile obținute de către producătorii agricoli trebuie să fie sigure pentru sănătatea consumatorilor și să nu conțină germeni patogeni care să producă toxiiinfecții alimentare la om.

Medicii veterinari oficiali care asigură supravegherea piețelor agroalimentare vor verifica modul în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare pentru transportul, depozitarea și comercializarea laptelui și a brânzeturilor obținute de producătorii agricoli.

### **3. Alte produse sau alimente de origine animală și nonanimală**

Medicii veterinari oficiali care asigură supravegherea sanitară veterinară a piețelor agroalimentare, în care producătorii particulari expun spre vânzare produse sau alimente de origine animală și nonanimală, vor interzice comercializarea produselor care nu sunt însoțite de documente care să ateste proveniența acestora și a alimentelor care, în urma controlului sanitar veterinar, au fost declarate necorespunzătoare.

Se va interzice comercializarea produselor și a alimentelor de origine animală și nonanimală în spații improvizate, nesupuse controlului sanitar veterinar, sau în sistem de vânzare stradal, în care nu este asigurată o temperatură și o stare de igienă corespunzătoare.

De asemenea, se va verifica modul în care se efectuează certificarea și marcarea produselor de origine animală, având în vedere prevederile Ordinului ANSVSA nr. 10/2008.

În cazul în care, în urma controalelor efectuate sunt identificate neconcordanțe între datele înscrise în documentele însoțitoare obligatorii și produs, precum și în cazul în care exista orice suspiciune de apariție a unui risc pentru sănătatea consumatorilor, datorat manipulării fără respectarea condițiilor de igienă, se va dispune recoltarea de probe în cadrul programului acțiunilor strategice în domeniul sanitar veterinar, pentru efectuarea analizelor de laborator, în vederea determinării parametrilor microbiologici stabiliți în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005.

Toate produsele alimentare de origine animală și nonanimală care nu se încadrează în parametrii de siguranță alimentară prevăzuți de legislația în vigoare vor fi retrase de pe piață și vor fi aplicate amenzi în conformitate cu prevederile H.G. 984/2005 privind sancționarea abaterilor de la legislația sanitară veterinară, precum și, după caz, măsura suspendării activității obiectivului respectiv, până la remedierea tuturor deficiențelor constatate.

O atenție deosebită se va acorda asupra modului în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare în târgurile organizate periodic de autoritățile locale în vederea comercializării produselor alimentare de origine animală și nonanimală tradiționale.

În cazul în care, cu ocazia controalelor oficiale sunt identificate neconformități, se vor dispune aplicarea de măsuri în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare, respectiv retragerea/confiscarea produselor alimentare, sancționarea contravențională, suspendarea sau interzicerea activității unităților, impunerea unor măsuri urgente de igienizare a spațiilor și locurilor respective etc.

Totodată DSVSA Olt atunci când este cazul, în vederea apărării sănătății publice, va colabora cu alte autorități competente de la nivel local și județean (Prefectura, Consiliu Județean, Primării etc), dar și cu structurile Ministerului Administrației și Internelor pentru efectuarea de controale comune în această perioadă.

Conducerea DSVSA Olt a inițiat o campanie de informare prin mass media locală asupra importanței pe care o reprezintă:

- efectuarea examenului trichineloscopic asupra cărnii rezultate din sacrificări pentru consum propriu, din gospodăriile populației, precum și a cumpărării de carne și produse de origine animală obținute numai în unități autorizate/inregistrate sanitar veterinar;

- riscul major de îmbolnăvire de trichineloză la care se supun consumatorii care achiziționează și consumă carne de porc comercializată clandestin, provenită din surse necunoscute sau care nu a fost supusă controlului sanitar veterinar;

DSVSA Olt recomandă populației să țină cont de o serie de sfaturi pentru prevenirea trichinelozei, boala care, netratată, poate fi chiar mortală.

Trichineloză este o boala parazitara, transmisibila de la animale la om prin consumul de carne sau preparate din carne infestate cu parazitul *Trichinella spiralis*, ce are dimensiuni foarte mici, fiind vizibil numai la microscop.

Cele mai multe cazuri de trichineloză la om apar in perioada sarbatorilor de iarna, cand, in mod traditional, se taie un numar mare de porci crescuti in gospodariile proprii sau cumparati din targuri. In tara noastra, trichineloză a fost diagnosticata la porcul domestic, la mistreti si alte animale.

Carnea infestata cu *Trichinella Spiralis* arata ca o carne normala, fapt care ii duce in eroare atat pe proprietari, cat si pe unii cumparatori de ocazie. In cazul taierii porcilor in gospodarie, pentru consum familial, pentru a ne apara de trichineloză este imperios necesar ca probe recoltate din pilierii diafragmei, in cantitate de 30-40 grame, sa fie prezentate pentru examen trichineloscopic la medicul veterinar competent teritorial. In cazul in care in mod accidental, muschii pilieri diafragmatici au fost indepartati in timpul eviscerării se va recolta proba din portiunea musculara radiara a diafragmei sau din muschii intercostali.

Facem precizarea ca daca proba este recoltata din alte regiuni anatomice, rezultatul examenului trichineloscopic este neconcludent. Probele ambalate si individualizate corespunzator, insotite de crotalia auriculara se prezinta pentru examinare de catre proprietar, cu actul de identitate, la cel mai apropiat cabinet medical veterinar.

Pana la primirea rezultatului sa nu se consume carne sau preparate in stare cruda (coada, urechi, compozitie de crnati), fiindca exista un prim risc de infestare.

Dupa consumarea carni infestate cu *Trichinella spiralis* pot aparea, in mod progresiv, dureri abdominale, diaree, febra, dureri de cap, musculare si articulare, umflarea pleoapelor, capului si picioarelor, ameteli, respiratie grea, eruptii pe piele, tulburari cardiace, oboseala accentuata.

In contextul normelor sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor, populatia consumatoare de produse alimentare specifice acestei perioade, este responsabila sa se protejeze prin:

-achizitionarea alimentelor specifice postului si sarbatorilor de iarna numai din spatii sau unitati inregistrate sanitar veterinar, care garanteaza, prin examen de specialitate, calitatea si salubritatea acestora, evitand comertul "stradal";

-citirea cu atentie a instructiunilor de pe etichetele produselor alimentare, care in mod obligatoriu trebuie sa contina informatii privind elementele componente, modul de pastrare, preparare corecta si termenul de valabilitate;

-pastrarea corecta a alimentelor in frigider, in spatii uscate la temperaturi optime, dupa caz

- pastrarea in conditii de maxima igiena a tuturor suprafetelor destinate prepararii alimentelor (mese, blaturi, vesela, etc);

-folosirea la prepararea alimentelor numai a apei potabile;

-spalarea atenta a fructelor, a zarzavaturilor si verdeturilor folosite in retetele culinare sau cand acestea se consuma crude;

-spalarea atenta a mainilor inainte de prepararea alimentelor si inainte de fiecare masa;

-asigurarea conditiilor de protectie necesare evitarii oricarui contact intre alimentele destinate consumului si insecte sau alte animale;

-gestionarea corecta a resturilor menajere.

**PENTRU SESIZĂRI / RECLAMAȚII ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR, SE POATE APELA NUMĂRELE DE TELEFON : 0372753837/0788133164.**

Cu deosebită stimă,

**DIRECTOR EXECUTIV  
DR. VERONEL BOLBOREA**



	<b>Nume ,Prenume</b>	<b>Funcția</b>	<b>Data</b>	<b>Semnatura</b>
<b>Avizat</b>	Dr.Iancului Paula	Director Executiv Adjunct	10.12.2018	
<b>Elaborat</b>	Dr.Iancu Marius	Serviciu Control Oficial Siguranta Alimentelor	10.12.2018	