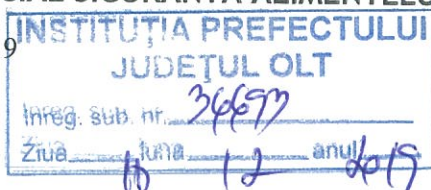




DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
OLT

SERVICIUL CONTROL OFICIAL SIGURANȚA ALIMENTELOR

Nr. 3210 din 18.12.2019



CATRE,

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 toxiinfecțiilor 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.

Măsurile stabilite pentru perioada premergătoare sărbătorilor de iarnă 2019-2020 sunt:

În scopul prevenirii apariției unor episoade de toxiinfecție alimentară, în perioada 28.11.2019-24.12.2019 și 27.12.2019-07.01.2020, 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 amănuntul (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, în vederea verificării mișcării 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 celor 7 Circumscripții Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, 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
- mușchii cefei

Recomandată este proba de mușchi pilieri, fiind o zonă de localizare a parazitului *Trichinella spiralis*.

Locurile de recoltare a probelor pentru decelarea trichinei sunt redată în figura 1. Precizăm că prezentarea unor probe necorespunzătoare pentru decelarea trichinei face examenul neconcludent sau ca examenul să nu poată fi efectuat.

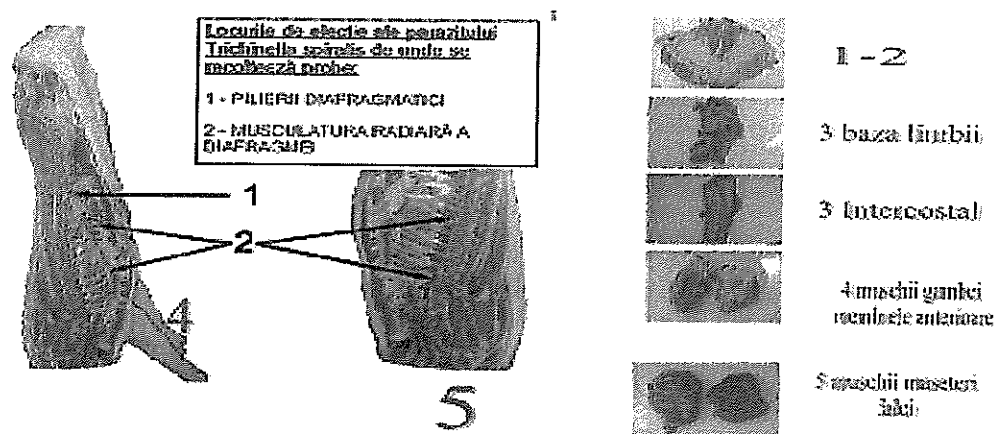


Figura nr. 1

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 trichineloscopică prin metoda directă se efectuează contracost, tariful pentru determinarea *Trichinella* spp., prin trichineloscopie directă, este de 16,61 lei cu TVA.

În județul Olt începând cu 01.12.2019 în fiecare comună există un centru unde medicul veterinar de liberă practică efectuează examen trichineloscopic.

Pentru a evita riscul de îmbolnăvire în urma consumului de carne de porc, recomandăm consumatorilor să înțeleagă și să respecte măsura de a cumpăra carne de porc numai din unități autorizate/inregistrate sanitar veterinar, aflate sub permanentă supraveghere a medicilor veterinari.

În cazul carnii provenite de la porcii crescuți și sacrificați în gospodăriile proprii, este obligatorie efectuarea examenului trichineloscopic, fiind interzisă comercializarea acestora către alte persoane (carnea va fi utilizată numai pentru consum propriu). În timpul transportului aceste produse vor fi însoțite de formularul F3 emis de medicul de liberă practică din localitatea de origine.

Este un risc major de îmbolnăvire la care se expun persoanele care cumpără și consumă carne de porc a cărei origine nu este cunoscută, provenită din tăieri clandestine, valorificată în locuri neautorizate sanitar veterinar, sau care nu a fost supusă controlului sanitar veterinar (inclusiv examenul pentru identificarea *Trichinella* spp.).

Este bine de știut că, în cazul unui rezultat pozitiv, proprietarii pot fi despăgubiți, conform H.G.1214/07.10.2009, cu modificările și completările ulterioare, numai după confirmarea parazitului *Trichinella spiralis* în carne, prin emiterea buletinului de analiză de către Laboratorul Sanitar Veterinar și pentru Siguranța Alimentelor, în baza prezentării mijlocului de identificare al animalului (crotalie).

Beneficiază de despăgubiri, potrivit legii, persoanele juridice și persoanele fizice proprietare de animale, în cazul în care animalele sunt detinute cu respectarea normelor sanitar-veterinare în vigoare, cu referire la declararea și înregistrarea animalelor, în conformitate cu reglementările legale în 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 cărnii 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 medicul veterinar dacă după sacrificarea porcului se constată leziuni specifice pestei porcine africane.

În situația în care medicul veterinar constată că porcul este bolnav de trichineloză, nu riscați vânzarea, sacrificarea și consumul cărnii. 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 cărnii provenite de la porcii sacrificați în vederea depistării trichinelozei este obligatorie.

Comercializarea cărnii 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 cărnii în târgurile de animale și în vecinătatea acestora!

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

Controalele oficiale în piete agroalimentare, abatoare, unitati de procesare si depozitare a alimentelor de origine animala, in targurile de animale, precum si in unitatile de vanzare cu amanuntul (carmangerii, macelarii, unitati de alimentatie publica, laboratoare de patiserie – cofetarie, unitati de tip hipermarket/supermarket, magazine alimentare) urmaresc in principal , urmatoarele aspecte:

- condițiile sanitare veterinare de funcționare a unităților care comercializează produse alimentare de origine animală și nonanimală, care au fost autorizate/înregistrate 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 cărnii și identificarea produselor de origine animală și nonanimală, în special prezența mărcii de sănătate pe carcasele, semicarcasele și sferturile de caracase 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 nonanimală (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 ovosopic 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 desfășurare 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 desfășurare 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 toxinfecții 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.

În aceasta perioadă au fost recoltate probe de branza de la producatori particali din pietele agroalimentare pentru determinarea speciei si decelarea grasimilor de origine vegetala. Rezultatele obtinute pentru cele 5 probe recoltate (capra , oaie) au fost conforme.

3. Alte produse sau alimente de origine animală si nonanimala

Medicii veterinari oficiali care asigură supravegherea sanitară veterinară a piețelor agroalimentare, în care producătorii particali expun spre vânzare produse sau alimente de origine animală si nonanimala, 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 si nonanimala 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 contextul evoluției peștei porcine africane.

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 animala si nonanimala 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 si nonanimala 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.

Totodata 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 recomanda populației să țină cont de o serie de sfaturi pentru prevenirea trichinelozei, boala care, netratată, poate fi chiar mortală, cat si pentru prevenirea raspandirii virusului pestei porcine africane.

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 în perioada sărbătorilor de iarnă, când, în mod tradițional, se taie un număr mare de porci crescuți în gospodăriile proprii sau cumpărați din târguri. În țara noastră, trichineloză a fost diagnosticată la porcul domestic, la mistreți și alte animale.

Carnea infestată cu *Trichinella Spiralis* arată ca o carne normală, fapt care îi duce în eroare atât pe proprietari, cât și pe unii cumpărători de ocazie. În cazul tăierii porcilor în gospodărie, pentru consum familial, pentru a ne apăra de trichineloză este imperios necesar ca probe recoltate din pilierii diafragmei, în cantitate de 30-40 grame, să fie prezentate pentru examen trichineloscopic la medicul veterinar competent teritorial. În cazul în care în mod accidental, mușchii pilieri diafragmatici au fost îndepărtați în timpul eviscerării se va recolta proba din porțiunea musculară radiară a diafragmei sau din mușchii intercostali.

Facem precizarea că dacă proba este recoltată din alte regiuni anatomice, rezultatul examenului trichineloscopic este neconcludent. Probele ambalate și individualizate corespunzător, însoțite de crotalia auriculară se prezintă pentru examinare de către proprietar, cu actul de identitate, la cel mai apropiat cabinet medical veterinar.

Până la primirea rezultatului să nu se consume carne sau preparate în stare crudă (coadă, urechi, compoziție de crnăți), fiindcă există un prim risc de infestare.

După consumarea cărnii infestate cu *Trichinella spiralis* pot apărea, în mod progresiv, dureri abdominale, diaree, febră, dureri de cap, musculare și articulare, umflarea pleoapelor, capului și picioarelor, ameteți, respirație grea, erupții pe piele, tulburări cardiace, oboseală accentuată.

Pesta porcina africană este o boală virală care nu afectează omul, aceasta producând mari pagube economice.

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 : 0372753837/0761033835.

**DIRECTOR EXECUTIV
DR. VERONEL BOLBOREA**

	Nume ,Prenume	Funcția	Data	Semnatura
Avizat	Dr.Iancu Marius	Serviciu Control Oficial Siguranta Alimentelor	18.12.2019	
Elaborat	Dr. Mitroi Mariana	Consilier superior SCOSA	18.12.19	