



Nr. 11974 din 09.07.2024

COMUNICAT DE PRESĂ

Recomandări pentru evitarea apariției toxiiinfecțiilor alimentare în perioadele cu temperaturi ridicate

Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Hunedoara recomandă populației ca, în perioadele cu temperaturi ridicate, să acorde atenție modului în care păstrează sau prepară alimentele și a locurilor de unde acestea sunt cumpărate.

Astfel, consumatorilor li se recomandă:

- să cumpere produse alimentare numai din locuri sau spații înregistrate sau autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, pentru că le oferă garanția unor produse sigure, care au fost obținute în unități autorizate/înregistrate aflate sub supravegherea medicilor veterinari oficiali din cadrul DSVSA, sunt controlate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și care sunt depozitate în condiții corespunzătoare de temperatură și igienă;
- să nu cumpere produse alimentare expuse la vânzare în locuri și condiții necorespunzătoare (pe stradă, din portbagajul mașinilor etc.) cu atât mai mult în cazul alimentelor ușor perisabile – carne, pește, ouă, lapte și produse lactate;
- să aleagă alimentele cu atenție, ținând cont de aspect, miros, termen de valabilitate;
- să ia în considerare temperatura la care trebuie păstrate alimentele ce necesită păstrare la rece;
- să verifice prospețimea în momentul achiziționării – să nu cumpere alimentele cu miros neplăcut sau având culoarea, consistența modificată sau care prezintă mușcăi pe suprafață;
- să nu cumpere produse care poartă indicațiile “păstrați la frigider”, “păstrați la rece” sau “păstrați în congelator” și care nu au fost depozitate în condiții de refrigerare sau congelare.
- cât mai repede posibil după cumpărare, alimentele de origine animală să fie introduse în frigider, unde se păstrează astfel: carnea refrigerată, laptele, produsele din lapte și ouăle, la o temperatură de refrigerare de preferință între 0°C+4°C și separat în funcție de categoria de produs, iar carnea congelată la o temperatură cât mai scăzută, respectiv sub -18°C;
- să ambaleze separat alimentele care urmează a fi depozitate în frigider și să le mențină în decursul perioadei de valabilitate, la temperaturile indicate pe ambalaj;
- să păstreze alimentele gătite în recipiente acoperite;
- produsele care au fost decongelate să nu se recongeleze, pentru a fi preparate sau consumate ulterior;
- să îndepărteze alimentele alterate, care sunt o sursă de contaminare pentru celelalte alimente;
- să spele bine fructele și legumele înainte de a le depozita în frigider și înainte de a le consuma.





**DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
HUNEDOARA**

Consilierii din cadrul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor vor verifica cu ocazia controalelor în teritoriu în special următoarele:

- expunerea la vânzare a produselor alimentare și în special a produselor de origine animală care trebuie să se realizeze în locuri sau spații care asigură temperaturi adecvate și condiții de igienă corespunzătoare;
- condițiile de manipulare, depozitare și transport al produselor de origine animală în toate unitățile autorizate sau înregistrate sanitar veterinar și, în mod special, a produselor perisabile (carne proaspătă, carne tocată și carne preparată, produse din carne, pește, ouă, lapte și produse din lapte). Transportul produselor de origine animală trebuie să se realizeze numai cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, dotate cu sisteme de înregistrare și monitorizare a temperaturii;
- condițiile de recepționare, manipulare, depozitare și procesare a produselor de origine animală în unități care se adresează categoriilor vulnerabile ale populației (spitale, grădinițe, creșe, cămine de bătrâni, centre sociale de plasament) și care se adresează unui număr mare de consumatori (cantine, restaurante, catering, tabere pentru copii);
- depozitarea ambalajelor destinate produselor alimentare și în special a recipientelor în care se livrează/servește mâncarea gătită către consumatorii finali;
- eliminarea subproduselor de origine animală care nu sunt destinate consumului uman din unitățile din sectorul alimentar și în special din unitățile de alimentație publică;
- asigurarea temperaturilor adecvate pentru menținerea lanțului frigorific în timpul producției, depozitării, transportului și expunerii la comercializare;
- măsurile privind reținerea oficială, denaturarea și distrugerea produselor de origine animală alterate sau depreciate pe timpul transportului, distribuției, depozitării sau comercializării;
- interzicerea comercializării și punerii în consum a cărnurilor care nu sunt inspectate, ștampilate și certificate sanitar veterinar.

Consumatorii pot sesiza abateri de la normele sanitare veterinare în vigoare, înregistrate pe teritoriul județului Hunedoara, la telefon **0254221145** sau se pot adresa Circumscripțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Oficiale unde va fi afișat programul de lucru, persoana responsabilă și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspect de nelegalitate.

**DIRECTOR EXECUTIV,
Dr. Lucian Laurențiu JOSAN**



Pagina 2 din 2

