

Informare de presă

Recomandări ANSVSA pentru evitarea apariției toxiinfecțiilor alimentare în perioadele cu temperaturi ridicate

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor 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 sunt controlate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și care sunt depozitate în condiții corespunzătoare de temperatură și igienă;
- cât mai repede posibil după cumpărare, alimentele de origine animală se fie introduse în frigider, unde se păstrează astfel: carnea refrigerată, laptele, produsele din lapte și ouăle la o temperatura 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 -12°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.

Inspectorii din cadrul Direcțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor județene se vor asigura că agenții economici vor respecta:

- evitarea expunerii pentru vânzare a produselor de origine animală în locuri sau spații care nu asigură temperaturi adecvate și condiții de igienă corespunzătoare;
- condițiile de manipulare, depozitare și transport ale produselor de origine animală în toate unitățile autorizate sau înregistrate sanitar veterinar și, în mod special, a produselor perisabile (carne preparată și carne tocată, pește, ouă, lapte și produse din lapte);
- măsurile privind confiscarea, denaturarea și distrugerea produselor de origine animală alterate sau depreciate pe timpul transportului, distribuției, depozitării sau comercializării;
- asigurarea temperaturilor adecvate pentru menținerea lanțului frigorific în timpul transportului;
- interzicerea comercializării și punerii în consum a cărnurilor care nu sunt inspectate, ștampilate și certificate sanitar veterinar.

Consumatorii pot sesiza nereguli din domeniul siguranței alimentelor, apelând gratuit, din orice rețea de telefonie, numărul de telefon al **Call Center-ului ANSVSA: 0800 826 787**.