

Autoritatea română pentru siguranță alimentară a notificat o alertă europeană RASFF cu referința **2026.2774**, privind detectarea bacteriei **Salmonella spp.** în pulpe de pui inferioare congelate (ciocanele). Produsul a fost distribuit în mai multe state membre ale Uniunii Europene, inclusiv România, Italia și Spania. Măsuri de reținere și distrugere au fost deja dispuse de autoritățile competente.

Alertă europeană RASFF – Ce s-a întâmplat

Pe data de 31 martie 2026, România a notificat în sistemul european de alertă rapidă pentru alimente și furaje (RASFF) prezența bacteriei **Salmonella spp.** în pulpe de pui inferioare congelate, cunoscute popular drept *ciocanele*. Notificarea poartă referința oficială **RASFF 2026.2774** și a fost validată de Comisia Europeană pe 17 aprilie 2026. Alerta a fost generată în urma unui program de supraveghere și monitorizare de rutină, nu ca urmare a unor cazuri de îmbolnăvire raportate.

Produsul în cauză

Produsul implicat este clasificat în categoria **carne și produse din carne (altele decât cele de pasăre procesată)** și este comercializat sub denumirea *Pulpe pui inferioare (ciocanele) / Lower chicken thighs (drumsticks)*, în stare congelată. Țara de origine identificată este Italia, care figurează ca distribuitor și operator în cadrul acestei notificări. Produsul a fost distribuit către mai multe state membre, inclusiv România și Spania.

Riscul pentru sănătate

Bacteria *Salmonella* este unul dintre cei mai frecvenți agenți patogeni implicați în toxiinfecțiile alimentare la nivel mondial. Consumul de carne de pasăre insuficient preparată termic și contaminată cu *Salmonella* poate provoca simptome precum diaree, crampe abdominale, febră și vărsături, cu debut la 6-72 de ore după ingestie. Persoanele cu sistem imunitar slăbit, copiii mici, gravidele și vârstnicii prezintă un risc mai ridicat de complicații severe. Analiza de laborator efectuată la 3 aprilie 2026 a identificat specia **Salmonella infantis**, un serovar patogen frecvent întâlnit în carnea de pasăre. O a doua probă recoltată pe 27 martie 2026 a indicat prezența *Salmonella spp.*, rezultat raportat ca *Detectat /25g*. Decizia de risc a autorităților europene este clasificată drept **risc potențial**.

Distribuție în România și măsuri luate

Produsul a fost confirmat ca distribuit pe teritoriul României. Autoritățile române au dispus două măsuri imediate: **reținerea produsului de către operator** și **informarea destinatarilor** din lanțul de distribuție. În Spania, autoritatea competentă FOOD AESAN a dispus **distrugerea** loturilor afectate. Investigațiile sunt în curs de desfășurare, cu follow-up-uri înregistrate din partea județului Bihor (România), FOOD AESAN (Spania) și regiunii Piemonte (Italia), cel mai recent pe 17 aprilie 2026.

Ce trebuie să facă consumatorii

Dacă ați achiziționat pulpe de pui congelate (ciocanele) și nu sunteți siguri de proveniența lor, luați în

considerare următoarele măsuri: **Nu consumați** produsul dacă există suspiciuni că provine din loturile afectate. Asigurați-vă că preparați termic carnea de pasăre la o temperatură internă de cel puțin **75°C** înainte de consum, ceea ce elimină bacteria Salmonella. Păstrați igiena în bucătărie: spălați mâinile, ustensilele și suprafețele care au intrat în contact cu carnea crudă. Dacă prezentați simptome de toxiinfecție alimentară după consumul de carne de pasăre, consultați medicul și menționați ce alimente ați consumat recent. Consumatorii care au achiziționat produsul din comerț și doresc informații suplimentare pot contacta vânzătorul sau pot sesiza ANSVSA prin intermediul site-ului oficial.

Recomandări pentru operatorii din sectorul alimentar

Operatorii din industria alimentară care comercializează sau procesează carne de pasăre congelată sunt sfătuiți să întreprindă imediat o serie de verificări interne. În primul rând, verificați **trasabilitatea completă** a loturilor de pulpe de pui congelate provenite din Italia, pentru a stabili dacă există o legătură cu produsele vizate de notificarea RASFF 2026.2774. Realizați un **audit al furnizorilor** și solicitați certificate de analiză actualizate pentru loturile aflate în stoc sau în curs de livrare. Revizuiți **planul HACCP** și punctele critice de control aferente recepției, depozitării și procesării cărnii de pasăre crude, acordând atenție deosebită riscului microbiologic reprezentat de Salmonella. Implementați sau actualizați un **plan de control microbiologic** care să includă testarea periodică a materiilor prime din categoria carne de pasăre. Din punct de vedere legislativ, operatorii au obligații clare în baza **Regulamentului CE nr. 178/2002** privind principiile generale ale legislației alimentare (inclusiv obligația de retragere/rechemare a produselor nesigure), a **Regulamentului CE nr. 852/2004** privind igiena produselor alimentare, precum și a normelor ANSVSA aplicabile unităților autorizate sanitar-veterinar. Pe platforma **codex.ro** găsiți resurse utile, ghiduri practice și modele de documente pentru gestionarea situațiilor de alertă alimentară, inclusiv proceduri de retragere-rechemare, notificări către autorități și revizuire HACCP, adaptate legislației românești și europene în vigoare.