

Autorităților Europene au notificat o alertă europeană RASFF privind detectarea bacteriei **Salmonella spp.** în produsul **Mititei** de origine română. Notificarea cu referința **2026.4556** a fost înregistrată pe 22 mai 2026, iar produsul a fost retras de pe piață și distrus. Produsul a fost distribuit și în alte state membre ale Uniunii Europene.

Ce s-a întâmplat

Alertă europeană RASFF. Pe data de **22 mai 2026**, România a transmis o notificare oficială de alertă în sistemul european RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) sub referința **2026.4556**. Motivul alertei este detectarea bacteriei patogene **Salmonella spp.** în produsul **Mititei**, un preparat din carne de origine română. Controalele oficiale efectuate pe piață au dus la descoperirea contaminării, iar clasificarea riscului a fost stabilită ca **potențial grav**. Germania a fost informată ca țară de distribuție, ceea ce indică faptul că produsul a depășit granițele naționale.

Produsul în cauză

Produsul implicat în această alertă este **Mititei**, încadrat în categoria **carne și produse din carne (altele decât păsări de curte)**. Originea produsului este **România**, iar distribuția s-a realizat atât pe piața internă, cât și către alte state membre ale Uniunii Europene. Numărul de referință al alertei este **2026.4556**.

Riscul pentru sănătate

Bacteria **Salmonella spp.** este un microorganism patogen care poate provoca infecții gastrointestinale grave la om, cunoscute sub numele de **salmonelloză**. Simptomele includ diaree, crampe abdominale, febră, greață și vărsături, care apar de obicei la 6–72 de ore după consumul alimentului contaminat. Persoanele vulnerabile — copiii mici, vârstnicii, femeile însărcinate și persoanele cu sistem imunitar slăbit — prezintă un risc mai ridicat de complicații severe. Analiza de laborator efectuată la data de **12 mai 2026** a confirmat prezența Salmonellei la **Detectat /10g**, față de limita legală de **Nedetectat /10g**.

Distribuție în România

Produsul **Mititei** a fost identificat ca fiind distribuit pe piața română și în alte state membre ale Uniunii Europene, inclusiv **Germania**. Autoritățile române competente (reprezentate în această notificare prin județul **Timiș**) au emis un follow-up cu informații suplimentare la aceeași dată, 22 mai 2026. Produsul poate fi, prin urmare, prezent în comerțul cu amănuntul sau în unitățile de alimentație publică din mai multe țări europene.

Ce trebuie să facă consumatorii

Dacă ați achiziționat recent **Mititei** și nu cunoașteți originea exactă sau condițiile de siguranță ale produsului, se recomandă următoarele măsuri: **Nu consumați** produsul dacă există suspiciuni că ar putea proveni din lotul afectat. **Returnați** produsul la magazinul de unde a fost achiziționat sau aruncați-l la coșul de gunoi. Dacă ați consumat deja produsul și prezentați simptome precum diaree,

febră sau crampe abdominale, **consultați un medic** și menționați că ați consumat mititei. Nu ignorați simptomele, mai ales dacă aparțineți categoriilor de risc. Gătitul complet al preparatelor din carne la temperaturi interne de cel puțin **75°C** distruge bacteria Salmonella, însă acest lucru nu elimină riscul asociat produselor deja contaminate înainte de preparare, mai ales dacă există contaminare încrucișată în bucătărie.

Recomandări pentru operatorii din sectorul alimentar

Operatorii din sectorul alimentar care comercializează, produc sau procesează **Mititei sau preparate similare din carne tocată** sunt sfătuiți să întreprindă imediat următoarele acțiuni: **Verificarea trasabilității** — identificați rapid furnizorii de materie primă (carne tocată, condimente) și loturile potențial afectate, conform cerințelor **Regulamentului CE 178/2002** privind trasabilitatea alimentelor. **Auditul furnizorilor** — solicitați certificate de analiză actualizate și verificați istoricul de conformitate al furnizorilor de carne. **Revizuirea planului HACCP** — analizați punctele critice de control aferente contaminării microbiologice, în special pentru carnea tocată crudă, conform **Regulamentului CE 852/2004** privind igiena produselor alimentare. **Plan de control microbiologic** — intensificați frecvența testărilor pentru Salmonella spp. la materia primă și la produsul finit, respectând normele ANSVSA aplicabile în domeniu. **Notificarea autorităților** — dacă identificați produse neconforme în stoc sau în circuitul comercial, notificați imediat **ANSVSA** și inițiați procedura de retragere/rechemare conform legislației în vigoare. Pe platforma **codex.ro** găsiți resurse utile, ghiduri practice și modele de documente pentru gestionarea situațiilor de alertă alimentară, proceduri de retragere a produselor și implementarea cerințelor HACCP — instrumente valoroase pentru conformitatea cu reglementările europene și naționale.