

Alertă europeană RASFF: autoritățile austriece au detectat bacteria *Salmonella Oranienburg* în migdale râșnite (grated almonds) produse în Austria din materie primă originară din SUA. Notificarea RASFF 2026.6471, clasificată ca alertă serioasă, vizează distribuția produsului în mai multe state membre UE, inclusiv România. Consumatorii care dețin acest produs sunt sfătuiți să nu îl consume și să îl returneze la locul de achiziție.

Ce s-a întâmplat

Alertă europeană RASFF – Pe data de 21 iulie 2026, Austria a transmis în sistemul european de alertă rapidă pentru alimente și furaje (RASFF) notificarea cu numărul de referință **2026.6471**. Alerta a fost declanșată în urma unui control intern al companiei producătoare, care a identificat prezența bacteriei *Salmonella Oranienburg* în migdale râșnite. Proba a fost recoltată pe 14 iulie 2026, iar rezultatele analitice au confirmat că bacteria este detectabilă într-o porție de 125 g. Notificarea a primit clasificarea **alertă serioasă** (Serious) și a fost validată de Comisia Europeană.

Produsul în cauză

Produsul implicat este **migdale râșnite (Grated Almonds)**, încadrate în categoria *Nuci, produse din nuci și semințe*. Produsul a fost fabricat în **Austria** din migdale brute cu origine în **Statele Unite ale Americii**. Hazardul identificat este *Salmonella Oranienburg* – microorganism patogen, detectabil în 125 g de produs. Nu au fost furnizate informații suplimentare privind denumirea comercială exactă, lotul sau termenul de valabilitate în notificarea publică RASFF.

Riscul pentru sănătate

Salmonella Oranienburg este o tulpină bacteriană patogenă care poate provoca salmoneloză – o infecție intestinală manifestată prin diaree, febră, crampe abdominale și vărsături. Simptomele apar de obicei la 6–72 de ore după consumul alimentului contaminat și pot dura între 4 și 7 zile. Persoanele cu risc crescut sunt copiii mici, vârstnicii, femeile gravide și persoanele imunocompromise, la care boala poate evolua sever și poate necesita spitalizare. Riscul a fost clasificat ca **serios** de autoritățile europene.

Distribuție în România

Conform datelor din notificarea RASFF 2026.6471, **România este menționată explicit ca țară de distribuție** (marcată cu indicatorul „ffup” – Flagged for Follow-Up). Alături de România, produsul a fost distribuit și în Germania, Italia și Elveția. Autoritățile române competente (ANSVSA) au fost notificate prin intermediul rețelei RASFF și sunt responsabile pentru derularea verificărilor și a măsurilor de retragere de pe piață. Măsura luată la nivel european include emiterea unui **avertisment public – comunicat de presă** de către autoritățile austriece.

Ce trebuie să facă consumatorii

Dacă ați achiziționat migdale râșnite de origine austriacă sau cu materie primă din SUA în perioada

recentă, se recomandă următoarele măsuri: **nu consumați produsul**; verificați ambalajul pentru indicații privind țara de producție și originea materiei prime; returnați produsul la magazinul de unde l-ați cumpărat pentru a obține rambursarea; dacă ați consumat deja produsul și prezentați simptome (diaree, febră, dureri abdominale), consultați un medic și menționați că ați consumat migdale râșnite. Nu există, deocamdată, cazuri de îmbolnăvire raportate oficial în legătură cu această alertă.

Recomandări pentru operatorii din sectorul alimentar

- Verificați imediat trasabilitatea loturilor de migdale râșnite achiziționate din Austria sau cu materie primă din SUA și identificați cantitățile aflate în stoc sau deja distribuite.
- Inițiați o procedură de retragere și/sau rechemare a produsului conform cerințelor **Regulamentului CE 178/2002** (art. 19) privind obligațiile operatorilor din sectorul alimentar în cazul produselor nesigure.
- Revizuiți planul HACCP cu accent pe punctele critice de control aferente recepției materiilor prime din categoria nucilor și semințelor, inclusiv procedurile de verificare microbiologică la recepție.
- Actualizați fișele de evaluare și audit ale furnizorilor de materii prime (nuci, migdale), solicitând certificate de analiză microbiologică actualizate și dovezi ale conformității cu **Regulamentul CE 852/2004** privind igiena produselor alimentare.
- Deoarece hazardul implică *Salmonella* (bacterie mezofilă), revedeți fișele de monitorizare a temperaturii pentru depozitare și transport, asigurând respectarea condițiilor care limitează multiplicarea bacteriană.
- Actualizați documentele de trasabilitate (registre de recepție, fișe de lot, documente de livrare) pentru a facilita identificarea rapidă a produselor afectate în cazul unui audit ANSVSA sau al unei inspecții de urmărire (follow-up) generate de această alertă RASFF.
- Consultați normele ANSVSA aplicabile și comunicatele oficiale publicate pe ansvsa.ro pentru instrucțiuni specifice privind gestionarea acestei alerte pe teritoriul României.
- Instruiți personalul responsabil cu controlul calității și siguranța alimentelor cu privire la procedurile de răspuns rapid în cazul alertelor RASFF, inclusiv comunicarea internă și raportarea către autorități.

Resurse utile pe codex.ro

- [PGM-F-03-03 Formular notificare externă alertă alimentară](#) (nivel A)
- [HACCP Produse Lactate – Lapte, Brânzeturi, Ouă](#) (nivel A)
- [PGM-F-04-02 Lista autorităților și furnizorilor critici](#) (nivel A)
- [Tabelul 3 Parametri microbiologici](#) (nivel A)