

În noaptea de 9 spre 10 mai 2026, autoritățile din județul Dâmbovița au activat Planul Roșu de Intervenție după ce zeci de persoane au prezentat simptome grave de toxiinfecție alimentară în urma unui eveniment organizat la un restaurant din comuna Voinești, satul Oncești. În total, 41 de persoane — adulți și copii — au ajuns la spital cu vărsături, greață și diaree. Restaurantul a fost amendat cu 51.000 de lei și i-a fost suspendată activitatea.

Ce s-a întâmplat

În noaptea de 9 spre 10 mai 2026, în jurul orei 00:55, mai multe persoane care participau la un eveniment organizat la un salon de evenimente din localitatea Oncești, comuna Voinești, județul Dâmbovița, au început să prezinte simptome de toxiinfecție alimentară. Numărul mare de persoane afectate a determinat autoritățile să activeze Planul Roșu de Intervenție, un protocol de urgență folosit atunci când există victime multiple.

La fața locului au intervenit 11 autospeciale SMURD, o autospecială de transport persoane multiple, 17 ambulanțe ale Serviciului de Ambulanță Județean Dâmbovița, o autospecială cu medic tip C și două autospeciale medicale tip A. În total, la finalul intervenției, 41 de persoane au ajuns la spital — unele transportate de echipajele de urgență, altele deplasate cu mijloace proprii la Unitatea de Primiri Urgențe din Câmpulung. Niciuna dintre persoane nu a rămas internată.

Ulterior, Poliția Județeană Dâmbovița a deschis un dosar penal pentru săvârșirea infracțiunii de vătămare corporală din culpă. Ancheta este realizată de Serviciul de Investigare a Criminalității Economice, împreună cu reprezentanți ai DSP Dâmbovița și DSVSA Dâmbovița.

Produsul în cauză

Nu a fost identificat un singur produs alimentar ca sursă a contaminării, însă printre neregulile grave constatate de inspectorii sanitari s-a numărat absența probelor de laborator pentru prăjituri și tort — produse servite la eveniment. Autoritățile au prelevat 16 probe alimentare și au efectuat teste de sanitație pentru a determina exact cauza toxiinfecției. Rezultatele analizelor sunt așteptate în zilele următoare.

Riscul pentru sănătate

Persoanele afectate au prezentat simptome tipice toxiinfecției alimentare: vărsături, greață și diaree. Aceste simptome pot apărea la câteva ore după consumul alimentelor contaminate cu bacterii, virusuri sau toxine. Deși în acest caz niciuna dintre cele 41 de persoane nu a necesitat internare, toxiinfecțiile alimentare pot fi periculoase mai ales pentru copii, vârstnici și persoane cu sistem imunitar slăbit.

Inspectorii sanitari au identificat mai multe nereguli grave la restaurant, care au putut contribui la apariția toxiinfecției: igienă deficitară a personalului (răni la mâini, unghii neîngrijite), lipsa triajului epidemiologic zilnic, 5 lucrători zilieri fără control medical efectuat, lipsa dezinfectanților avizați, folosirea hainelor vechi în loc de lavete și absența probelor de laborator pentru desert.

Distribuție și disponibilitate în România

Incidentul este localizat exclusiv în județul Dâmbovița, la un restaurant din comuna Voinești, satul Oncești. Nu este vorba despre un produs comercializat în magazine sau distribuit la nivel național. Riscul este limitat la persoanele care au consumat alimente la evenimentele organizate în acea locație. Restaurantul a fost deja închis, iar activitatea sa a fost suspendată de autoritățile sanitare.

Ce trebuie să facă consumatorii

Dacă ați participat la un eveniment la restaurantul din Voinești, județul Dâmbovița, în perioada recentă și prezentați simptome precum greață, vărsături sau diaree, iată ce trebuie să faceți:

1. Consultați un medic — Adresați-vă medicului de familie sau celei mai apropiate unități medicale dacă simptomele sunt severe sau persistă mai mult de 24 de ore.

2. Hidratați-vă — Consumați lichide (apă, ceaiuri, soluții de rehidratare) pentru a preveni deshidratarea cauzată de vărsături și diaree.

3. Anunțați autoritățile — Dacă bănuieți că v-ați intoxicat în urma evenimentului respectiv, puteți sesiza DSP Dâmbovița sau puteți apela numărul unic de urgență 112.

4. Păstrați dovezile — Dacă aveți bonuri fiscale, fotografii sau alte documente legate de eveniment, păstrați-le, deoarece pot fi utile în cadrul anchetei penale deschise.

Autoritățile sanitare continuă investigațiile, iar rezultatele celor 16 probe alimentare prelevate vor fi anunțate public.

Sursă:

<https://www.digi24.ro/stiri/plan-rosu-de-interventie-in-dambovita-zeci-de-oameni-la-spital-cu-simptome-de-toxiinfecție-alimentară-dupa-un-eveniment-la-oncesti-3763397>