

## **ZOONOZELE CU TRANSMITERE ALIMENTARĂ**

### ***INTRODUCERE***

Bolile zoonotice sunt boli cauzate de infecții care se răspândesc între animale și oameni. Pot fi transmise oamenilor în special prin alimente contaminate sau, în unele cazuri, prin contactul cu animalul viu sau sacrificat. Severitatea acestor boli la om variază de la simptome ușoare la afecțiuni care pun viața în pericol.

### ***REZULTATE***

Bolile zoonotice de origine alimentară sunt cauzate de consumul de alimente sau apă contaminate cu microorganisme patogene, cum ar fi bacterii, viruși sau paraziți. Acestea intră în organism prin tractul gastro-intestinal, unde apar adesea primele simptome. Multe dintre aceste microorganisme se găsesc în mod obișnuit în intestinele animalelor sănătoase care produc alimente. Riscurile de contaminare sunt prezente în toate etapele lanțului alimentar, de la fermă la furculiță, și necesită prevenire și control de-a lungul lanțului de aprovizionare.

Bolile zoonotice de origine alimentară reprezintă o amenințare semnificativă și răspândită pentru sănătatea publică la nivel mondial. În Uniunea Europeană (UE), peste 350.000 de cazuri umane sunt raportate în fiecare an, dar numărul real de cazuri este probabil mult mai mare (1).

Contaminarea poate apărea în orice punct al lanțului alimentar – la nivel de fermă, în timpul sacrificării, în timpul procesării sau preparării. Poate apărea și în casă dacă alimentele sunt manipulate incorect sau insuficient gătite.

Principalele moduri de contaminare

1. La nivel de fermă:

- Hrană pentru animale contaminată cu bacterii care provoacă infecții la animale.
- Paraziți care pot infecta animalele de la care se obțin alimente.
- Lapte contaminat prin contactul cu fecale sau praf ambiental.
- Piele sau blană de animale contaminate cu fecale

2. La sacrificare:

Carne contaminată cu conținut intestinal.

3. În timpul procesării/procesării:

- Alimente contaminate cu microorganisme găsite în alte produse agricole crude sau pe suprafețele care intră în contact cu alimentele.

- Mâncare manipulată de persoane infectate.

#### 4. În timpul pregătirii:

Utilizarea necorespunzătoare a ustensilelor sau suprafețelor de bucătărie, care pot contribui la răspândirea bacteriilor. Anumite măsuri de precauție la manipularea cărnii crude și a altor ingrediente alimentare, gătitul suficient și bunele practici de igienă în bucătărie pot preveni sau reduce riscul prezentat de aceste microorganisme.

Într-un raport al Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și al Centrului European de Prevenire și Control al Bolilor, publicat în decembrie 2023, se prezintă rezultatele activităților de monitorizare și supraveghere a zoonozelor desfășurate în 2022 în 27 de state membre, Regatul Unit (Irlanda de Nord) și 11 țări care nu fac parte din statele membre. Statisticile cheie privind zoonozele și agenții zoonotici la oameni, animale și furaje sunt furnizate și interpretate istoric. În 2022, prima și a doua cea mai raportată zoonoză la om au fost campilobacterioza și salmoneloza. Numărul de cazuri de campilobacterioză și salmoneloză a rămas stabil în comparație cu 2021 (2).

Sistemul Uniunii Europene (UE) de monitorizare și colectare a informațiilor privind zoonozele se bazează pe Directiva 2003/99/CE privind zoonozele, care obligă statele membre ale UE să colecteze date relevante și, după caz, comparabile privind zoonozele, agenții zoonotici, rezistența la antimicrobiene și focarele de origine alimentară (3).

Regulamentul stabilește cerințele minime care trebuie îndeplinite în toate țările UE pentru a consolida sistemele existente care monitorizează bolile și infecțiile care pot fi transmise direct sau indirect de la animale la om.

Directiva sporește monitorizarea țărilor UE cu privire la:

- zoonoze (boli și infecții, care se pot transmite pe cale naturală, în mod direct sau indirect, de la animale la om);
- agenți zoonotici (orice virus, orice bacterie, orice ciupercă, orice parazit sau orice altă entitate biologică susceptibilă de a provoca o zoonoză);
- rezistența antimicrobiană asociată.

În plus, statele membre evaluează tendințele și sursele acestor agenți, precum și focarele de pe teritoriul lor, prezentând în fiecare an Comisiei Europene (CE) un raport anual până la sfârșitul lunii mai, care cuprinde datele colectate. CE ar trebui să transmită ulterior aceste rapoarte Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA). EFSA are sarcina de a

examina aceste date și de a publica rapoartele anuale de sinteză ale UE. În 2004, CE a încredințat EFSA crearea unui sistem electronic de raportare și a unei baze de date pentru monitorizarea zoonozelor (2).

## **CONCLUZII**

Pentru a proteja consumatorii, UE a adoptat o abordare integrată a siguranței alimentare care acoperă întregul lanț alimentar, de la fermă la consumator. Această abordare integrează măsuri de evaluare a riscurilor (colectarea datelor, analiză, recomandări) și măsuri de gestionare a riscurilor (legislație, obiective de reducere). Acestea sunt susținute și consolidate de activități de comunicare receptivă și eficiente.

Țările UE sunt responsabile pentru stabilirea și menținerea sistemelor de monitorizare. Monitorizarea este la nivelul producției primare sau a altor etape ale lanțului alimentar, atât pentru hrana animalelor, cât și pentru produsele alimentare destinate consumului uman.

## **BIBLIOGRAFIE**

1. <https://www.efsa.europa.eu/>
2. <https://onlinelibrary.wiley.com/> - The European Union One Health 2022 Zoonoses Report
3. Directive 2003/99/EC of the European Parliament and of the Council of 17 November 2003 on the monitoring of zoonoses and zoonotic agents, amending Council Decision 90/424/EEC and repealing Council Directive 92/117/EEC. OJ L 325, 12.12.2003, p. 31–40.

Materialul este publicat pe site-ul Direcției pentru Agricultură Județene Iași  
(<https://www.dajiasi.ro/>)

Întocmit,  
Consilier  
Roxana TOPALĂ