Precizări referitor la izbucnirea de grup de toxiinfecție alimentară din localitatea Ciocîlteni, raionul Orhei

În contextul informațiilor vehiculate recent în mass-media, potrivit cărora patru persoane ar fi decedat și aproximativ 60 ar fi fost internate în urma unui eveniment desfășurat în satul Ciocîlteni, raionul Orhei, menționăm, că aceste informații **nu corespund realității** și nu sunt susținute de datele oficiale obținute în urma anchetei epidemiologice.

În perioada 31 august – 3 septembrie 2025, a fost înregistrată o izbucnire de grup de toxiinfecție alimentară cauzată de *Salmonella enteritidis* în urma participării la o masă de pomenire organizată într-un local neautorizat din satul Ciocîlteni, r-nul Orhei.

În urma anchetei epidemiologice, efectuată de specialiștii CSP Orhei, s-a determinat, că la masa de pomenire au participat 126 de persoane, dintre care 40 de persoane au prezentat semne clinice de boală, iar 29 dintre eu au necesitat spitalizare. Din nefericire, a fost înregistrat **un caz de deces**, al unei persoane în vârstă de 61 de ani, care nu a fost prezentă la eveniment, dar a consumat alimente contaminate aduse de către rude.

Investigațiile de laborator realizate de specialiștii CSP Orhei, atât pe probele recoltate de la persoanele afectate, cât și pe alimente, au confirmat prezența *Salmonellei enteritidis*, alături de alți agenți condiționat patogeni.

În concluzie, **ANSP respinge ferm informațiile neconfirmate privind existența a patru decese** și subliniază că, până la această dată, nu au fost înregistrate alte cazuri letale asociate acestui focar.

Totodată, facem apel către instituțiile mass-media să se informeze din **surse oficiale** înainte de a publica informații, pentru a evita dezinformarea publicului și generarea de panică inutilă.

Pentru prevenirea bolilor condiționate de consumul alimentelor nesigure, va îndemnăm să respectați CINCI principii ale OMS privind siguranța produselor alimentare:

Curățenia. Aveți grijă să vă spălați mâinile înainte de a găti și de a consuma alimentele, să curățați ustensilele, suprafețele și să utilizați materie primă igienizată;

Separarea. Evitați contactul produselor preparate cu cele crude pentru a preveni contaminarea încrucișată;
Prepararea. Gătiți la temperaturi potrivite fiecare grup de alimente;
Păstrarea. Atât înainte, cât și după prepararea produselor, asigurați-vă că le depozitați la o temperatură optimă pentru a preveni alterarea acestora;
Siguranța. Utilizați materie primă sigură și apă de calitate pentru prepararea alimentelor.