

# Veterinarii adevarati nu poarta echipament de protectie?

## Rolul, sarcinile si responsabilitatile veterinarilor in domeniul sanatatii publice

### Expertii in igiena alimentara

Alimentele cu adevarat sigure, fie ca e vorba de carne, lapte sau oua, provin din animale sanatoase, iar profesia de medic veterinar poate asigura acest lucru. In plus, pregatirea medicilor veterinari acopera o gama larga de activitati necesare pentru a garanta siguranta consumatorilor. Cunoasterea bolilor animale, a microbiologiei, epidemiologiei, a produselor medicinale veterinare si a igienei, ca si capacitatea de a observa interactiunea acestor factori cu sanatatea umana, confera profesiei de medic veterinar calificarea unica necesara evaluarii sigurantei alimentelor de origine animala si protejarii sanatatii consumatorilor.



### Alimente mai sigure

Statistica referitoare la intoxicatiile alimentare demonstreaza riscul contactarii de boli ca urmare a consumului de carne, lapte, branza, oua sau peste din surse nesigure, fapt care preocupa multi consumatori.

Acestia subliniaza importanta existentei unor profesionisti bine pregatiti, cu capacitatea de a evalua riscul pentru sanatate si a stabili strategia pentru a reduce sau elimina amenintarile asupra sanatatii umane, care sunt foarte numeroase.

Patogeni	Nr. cazuri la om, raportate in 2006	Surse principale
Campylobacter	200.507	pui, produse din carne de pui
Salmonella	151.955	pui, carne de porc, oua
Yersinia	8.792	carne de porc, lapte, apa
E. coli (VTEC)	8.905	alimente, apa

Sursa: EFSA 2009, "Rezumatul raportului asupra tendintelor si surselor zoonozelor si agentilor zoonotici in U.E. in anul 2007" (MS 27)

## Atributiile si responsabilitatile medicilor veterinari in cadrul lantului alimentar

Alimentele de origine animala ar trebui sa provină din animale sanatoase, crescute in conditii de curatenie si bunastare animala, astfel incat produsele de origine animala provenite din aceste ferme sa nu contina reziduuri de produse medicinale veterinare, pesticide sau erbicide.

Medicul veterinar are competenta de a oferi consultanta pe parcursul intregului lant alimentar. Acesta incepe la ferma, cu controlul furajelor, a standardelor de igiena (ex. in timpul mulsului) si trasabilitatea animalelor, pentru a preveni intrarea animalelor bolnave in lantul alimentar. Veterinarul de la ferma

sau cel de la locul de abatorizare efectueaza o examinare clinica si alte teste, daca este cazul, pentru a confirma ca animalul este apt pentru abatorizare



### Medicul veterinar la locul de abatorizare

Medicii veterinari sunt implicati in planificarea si aprobarea unitatilor de procesare a alimentelor.

Unii sunt implicati si in elaborarea de noi idei de dezvoltare a unitatilor de abatorizare. Construirea acestor unitati este cruciala in cadrul procesului de productie a alimentelor care sa respecte standardele inalte de igiena. Fiecare unitate care abatorizeaza animale pentru procesare beneficiaza de prezenta unui medic veterinar oficial, pe intreaga durata a procesului de abatorizare, care urmareste respectarea

standardelor de bunastare animala, sanatate animala si igiena. Fiecare animal este inspectat dupa sacrificare, fie de catre un medic veterinar, fie de catre un inspector aflat in subordinea acestuia. Carnea care prezinta orice semn de boala, parazitare sau alte riscuri care ar putea dauna consumatorului este scoasa din lantul alimentar. In plus, daca exista motive de suspiciune, se efectueaza testari suplimentare pentru depistarea bacteriilor, ca de ex. campylobacter, salmonella, a parazitilor, cum ar fi trichina sau a riscurilor chimice (ex.

reziduuri, contaminanti). Testarea reziduurilor se efectueaza in mod regulat pentru a exista siguranta ca nu este consumata carnea provenita din animalele care au fost tratate recent cu antibiotice, fapt care ar putea genera rezistenta la antibiotice a organismului uman. Dar atributiile si responsabilitatile medicului veterinar nu iau sfarsit la usa abatorului. Controlul lantului de frig in unitatile de depozitare, procesare si vanzare, ca si igiena in cadrul procesului de manuire a alimentelor fac si ele parte din munca

## Atributiile si responsabilitatile in cadrul lantului alimentar



Sunca la maturat

medicului veterinar in cadrul igienei alimentare. Aceasta etapa nu include numai carnea si produsele din carne, ci si laptele, ouale si pestele. In concluzie, medicii veterinari, prin complexitatea pregatirii lor profesionale, acopera fiecare aspect important al lantului de igiena alimentara. Termenul "**de la furca la furculita**" rezuma

foarte bine cat de important este nu doar sa avem animale sanatoase la ferma, dar sa ne si asiguram ca respectam standardele de igiena pe parcursul tuturor etapelor de procesare a alimentelor de origine animala. Doar astfel putem garanta consumatorilor alimente sigure si de foarte buna calitate.



The Federation of Veterinarians of Europe (FVE) is the European umbrella organisation for veterinarians in wider Europe. FVE currently represents 44 national veterinary organisations in 38 European countries.

Rue Defacqz 1  
1000 Brussels  
Belgium  
Tel +32 2 533 70 20  
Fax +32 2 537 28 28  
info@fve.org  
www.fve.org