

Numărul de maladii de care suferă o persoană de asemenea este mai mare la bucătari. Conform datelor din chestionare, câte o maladie acuză 38% educatori, 31,5% frizeri și 10% bucătari; câte 2 maladii – 39,5% frizeri, 34% educatori și 32,5% bucătari; 3 maladii – 24,5% bucătari, 7,5% educatori și 5% frizeri; 4 – 15,5% bucătari, 5% educatori, 3% frizeri; 5 boli – 6,5% bucătari și 2% educatori; 6 maladii – 6,5% bucătari. De asemenea, în acest studiu au fost depistate și persoane care nu acuză nicio maladie: 21% frizeri, 13,5% educatori și 4,5% bucătari.

Pentru prevenirea și combaterea obezității, are o importanță majoră efectuarea examenelor medicale obligatorii preventive și periodice. Nerespectarea acestei obligațiuni este cauza principală a morbidității prin obezitate, cu consecințele și complicațiile ei, ceea ce duce la adresabilitatea insuficientă la instituțiile de profil pentru luarea măsurilor profilactice și terapeutice.

Concluzii

1. În rezultatul studiului efectuat în cele trei grupe profesionale s-a constatat că cele mai multe persoane care se încadrează în valorile supraponderabilității și obezității după IMC sunt bucătarii (49,5% și 10,5%), locul doi îl ocupă educatorii (33,5% și 5,5%) și locul trei – frizerii (14,5% și 1%).

2. Morbiditatea generală include 564 cazuri de boli la bucătari, 317 cazuri la educatori și 275 cazuri la frizeri. Valorile cele mai înalte le au tulburările digestive, ale ciclului menstrual, afecțiunile articulațiilor, colecistitele și pancreatitele, HTA.

Bibliografie

1. Daina Lucia, Raț Marian, Chereji Anca, Suci Ramona. *Study of obesity and overweight in Europe*. În: Analele Universității din Oradea, 2012, p. 35-44.
2. Ministerul Sănătății al Republicii Moldova. *Supraponderabilitatea*. www.ms.gov.md/ro/fii-sanatos/supraponderabilitatea.
3. *Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic*. Report of WHO Consultation on Obesity, Geneva, 1998, 276 p.
4. Pârcălăboiu Lucreția. *Epidemiologia supraponderii și obezității, complicațiile acestora, în special cele cardiovasculare și metabolice la populația adultă și activă a județului Gorj*. Rezumat al tezei de doctorat, Cluj-Napoca, 2011, 21 p.
5. WHO. *Obesity. Situation and trends, 2013*. www.who.int/gho/ncd/risk.
6. WHO. *Overweight and obesity – BMI statistics, 2011*. epp.eurostat.ec.europa.eu/statistics.

Grigore Friptuleac,

E-mail: gr.fripruleac@rambler.ru

CARACTERIZAREA IGIENICĂ A OBIECTIVELOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ DIN MUNICIPIUL CHIȘINĂU

A. CHIRLICI¹, Tatiana AVADĂNII¹, I. AVADĂNII¹, Gh. CURECHERU², Ludmila ANTOSI², Natalia IULARJI²,

¹USMF Nicolae Testemițanu,

²Centrul de Sănătate Publică municipal Chișinău

Summary

Hygienic characterization of catering objectives in Chisinau municipality

There were analyzed and evaluated the results of state supervision of public health of catering objectives in Chisinau municipality during a period of three years (2010-2012) by studying of 300 reports of hygienic examination, selected at random, and the results of microbiological investigations of production of these objectives. It was found that the total number of committed sanitary contraventions has been growing, and the majority of them were committed in the group of production facilities during the technological process of ready meals' preparation.

Keywords: catering objectives, sanitary contraventions, microbiological investigations

Резюме

Гигиеническая характеристика предприятий общественного питания муниципия Кишинэу

Были проанализированы и оценены результаты государственного надзора за общественным здоровьем на предприятиях общественного питания муниципия Кишинэу в течение трёхлетнего периода (2010–2012) с изучением трёхсот протоколов санитарного надзора, отобранных методом случайной выборки, а также результаты микробиологических исследований готовой продукции этих предприятий. Было установлено, что общее число санитарных нарушений увеличилось, а большинство из них было допущено в группе производственных помещений по ходу технологического процесса приготовления блюд.

Ключевые слова: предприятия общественного питания, санитарные нарушения, микробиологические исследования

Introducere

După cum se cunoaște, fiind foarte perisabile, bucatele gata pot fi ușor supuse degradărilor și contaminărilor, mai ales atunci când condițiile elementare de igienă nu sunt respectate. Monitorizarea respectării cerințelor de igienă pe parcursul întregului circuit alimentar în obiectivele de alimentație publică asigură inofensivitatea producției finite. Din aceste considerente, noi ne-am pus scopul de a stu-

dia și a evalua atât starea igienică reală a unităților de alimentație publică din municipiul Chișinău, cât și gradul de inofensivitate a producției finite după indicatorii sanitaro-microbiologici.

Materiale și metode

Au fost studiate și evaluate rezultatele supravegherii de stat a sănătății publice în obiectivele de alimentație publică, efectuate de către Centrul de Sănătate Publică din municipiul Chișinău pe parcursul unei perioade de trei ani (2010-2012), prin studierea a 300 de procese-verbale de examinare sanitară a acestora (câte 100 pentru fiecare an al studiului), selectate în mod aleatoriu. Contravențiile sanitare comise în obiectivele menționate și fixate de către reprezentanții Serviciului de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice (SSSSP) au fost repartizate atât după grupele de încăperi ale obiectivelor, cât și după fluxul procesului tehnologic. Concomitent au fost analizate și evaluate rezultatele investigațiilor sanitaro-microbiologice ale probelor de preparate culinare pregătite în obiectivele de alimentație publică.

Rezultate și discuții

În rezultatul studierii proceselor-verbale menționate, s-a constatat că în această perioadă reprezentanții SSSSP au fixat în total 755 de contravenții sanitare. Pe parcursul perioadei luate în studiu, numărul contravențiilor respective a fost în creștere. După cum se vede din figura nr. 1, ponderea contravențiilor sanitare la începutul studiului a fost de 29,8%, ajungând la sfârșitul lui la 38,28%. În felul acesta, ponderea contravențiilor sanitare a crescut cu 2,12% la mijlocul studiului, iar la sfârșitul lui, în 2012 – cu 8,48% față de anul inițial (2010).

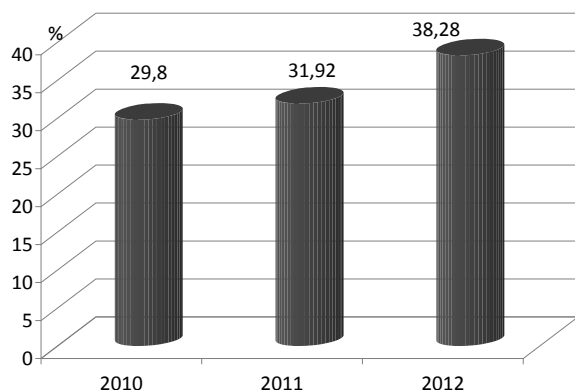


Figura 1. Reprezentarea grafică pe ani a încălcărilor privind grupele de încăperi

Toate contravențiile sanitare au fost repartizate după grupele de încăperi recomandate pentru astfel de obiective în conformitate cu normativele de construcție. Repartizarea grafică a contravențiilor

sanitare pentru toate grupele de încăperi este elucidată în figura 2.

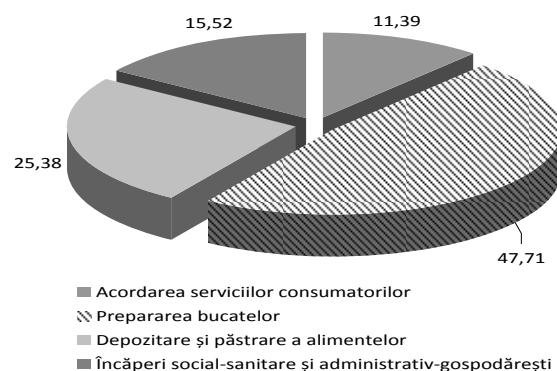


Figura 2. Repartizarea grafică a contravențiilor sanitare pentru toate grupele de încăperi

S-a constatat că majoritatea contravențiilor sanitare (47,71%) au fost comise de către angajații obiectivelor de alimentație publică din municipiul Chișinău pe parcursul perioadei luate în studiu în grupa încăperilor de producere, deci în special la diverse etape de preparare a bucatelor. A doua grupă de încăperi cu cele mai multe contravenții s-a dovedit a fi grupa spațiilor pentru depozitarea și păstrarea alimentelor, ponderea contravențiilor fiind aici de 25,38%. După cota-parte (15,52%) a contravențiilor sanitare comise pe parcursul perioadei menționate, grupa încăperilor social-sanitare și administrativ-gospodărești poate fi plasată pe cel de al treilea loc. În sfârșit, situația cea mai favorabilă din punct de vedere sanitaro-epidemiologic s-a dovedit a fi în grupa încăperilor pentru servirea consumatorilor, aici ponderea contravențiilor sanitare fiind cea mai mică (11,39%).

În baza datelor privind contravențiile sanitare pentru toate grupele de încăperi (figura 3), cea mai mare pondere este deținută de contravenția sanitară privind starea igienică nesatisfăcătoare a încăperilor și utilajelor (16,4%).

Pe poziția a doua s-a plasat nerespectarea compatibilității păstrării produselor alimentare (11,82%), urmată de încălcarea fluxului tehnologic (10,82%), nerespectarea sortimentului coordonat prin autorizație sanitară (10,22%) și lipsa marcajului inventarului de tranșare (9,62%). Cote-părți mai mici au fost calculate pentru următoarele contravenții sanitare: admiterea păstrării produselor alimentare în condiții ce favorizează contaminarea lor și efectuarea tuturor proceselor tehnologice într-o singură încăpere (câte 4,4%); starea sanitaro-igienică și tehnică nesatisfăcătoare a unităților frigorifice (3,64%); nerespectarea tehnologiei de preparare a bucatelor (2,6%) și prelucrarea cu același inventar de tranșare a materiei prime și a produselor finite (2,6%). Ponderea contravenției privind insuficiența dotării cu inventar

de tranșare a constituit 1,8%. În sfârșit, contravenția sanitară cauzată de lipsa racordării obiectivelor la rețelele de alimentare cu apă potabilă și la cele de canalizare a finalizat șirul contravențiilor fixate în procesele-verbale (0,8%).

Într-un studiu efectuat anterior asupra obiectivelor de alimentație publică din municipiul Chișinău, care prestează servicii în cadrul diverselor festivități și ceremonii (Caraman), s-a constatat că o mare parte dintre acestea nu era dotată suficient cu utilaj frigorific, iar cele funcționale nu dezvoltau un regim termic adecvat. Astfel, în procesele de păstrare și manipulare a alimentelor aveau loc întreruperi în „lanțul frig” – condiție obligatorie pentru asigurarea inofensivității alimentelor ușor perisabile.

Altă contravenție mai des întâlnită a fost nerespectarea principiului compatibilității produselor alimentare la etapa de depozitare și păstrare.

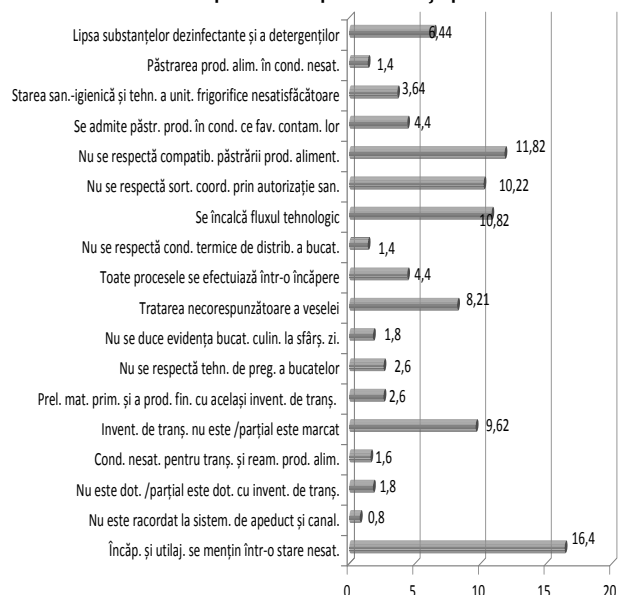


Figura 3. Reprezentarea grafică a tuturor contravențiilor sanitare depistate în studiul efectuat

În studiul dat, ponderea acestei contravenții în structura generală a contravențiilor sanitare fixate în procesele-verbale a fost destul de înaltă (11,82%).

În urma cercetărilor efectuate, s-a constatat că cea mai vulnerabilă a fost grupa încăperilor de producere: ponderea contravențiilor sanitare în grupa dată, unde are loc pregătirea bucatelor, a fost de 47,71%. Dintre toate contravențiile sanitare atestate în această grupă, ponderea cea mai mare a fost fixată pentru menținerea într-o stare sanitară nesatisfăcătoare a încăperilor și a utilajelor (22,74%). Această situație este sistematic confirmată prin probe de laborator. Astfel, într-un studiu anterior [2], efectuat la obiectivele de alimentație publică din municipiul Chișinău în anii 2002-2005 în scopul aprecierii respectării regimului sanitaro-epidemiologic, prin testele de sanitație s-a constatat că, în

anii respectivi, ponderea lavajelor nesatisfăcătoare a alcătuit 6,82%; 10,76%; 12,35% și 9,08%, deci a avut o medie de 9,75% din totalul de 2283 teste, cedând doar rezultatelor obținute în obiectivele de producere a cofetăriei cu cremă, în care ponderea lavajelor nesatisfăcătoare a fost, în medie, de 11,88%. Către sfârșitul următoarei perioade de 4 ani, situația s-a agravat, ponderea lavajelor nesatisfăcătoare fiind, în anul 2009, de 18,5% [1].

Valori apropiate ale cotei-părți au fost depistate în rezultatul calculării datelor privind următoarele contravenții: încălcarea fluxului tehnologic (14,95%) și nerespectarea sortimentului coordonat prin autorizațiile sanitare de funcționare (14,13%). Condiții favorabile pot apărea pentru contaminarea încrucișată, din cauza că inventarul de tranșare nu este marcat sau este marcat doar parțial (13,29%), iar tratarea necorespunzătoare a veselei (11,35%) poate facilita transmiterea diverselor maladii de la un consumator la altul.

În rezultatul calculării cotelor-părți ale contravențiilor sanitare comise față de totalul acestora, s-a constatat că ele au fost mai joase pentru următoarele: nerespectarea tehnologiei de pregătire a bucatelor (3,60%); prelucrarea materiei prime și a producției preparate deja și destinate nemijlocit pentru consum cu același inventar de tranșare (3,60%); lipsa dotării sau dotarea doar parțială cu inventar de tranșare (2,49%); condiții nesatisfăcătoare pentru tranșare și reambalare (2,23%). Așa contravenții ca nerespectarea condițiilor termice de distribuție a bucatelor și lipsa racordării la sistemele de apeduct și canalizare s-au plasat pe ultimele locuri.

Pe parcursul anilor luați în studiu, pentru examenul sanitaro-microbiologic au fost prelevate probe de producție finită din obiectivele de alimentație publică. Numărul probelor prelevate a fost în creștere, constituind 2480, 3075 și 3575 probe în anii respectivi. S-a constatat o ușoară majorare a ponderii probelor neconforme cerințelor în vigoare, și anume 7,2%; 7,9% și 7,8% (în medie – 7,6%) în anii respectivi sau 179, 244 și 280 de probe. Ponderea menționată este, în general, mai înaltă în comparație cu datele medii pentru toate probele de alimente supuse examenului sanitaro-microbiologic în perioada respectivă (6,1%; 5,8% și 5,2% sau, în medie, 5,7%).

Dacă în primul an al studiului probele neconforme n-au corespuns după 5 indicatori (NGMAFA, bacteriile coliforme, *E. coli*, *S. aureus* și micete), atunci la mijlocul studiului în două probe a mai fost decelată și *Salmonella*, iar în ultimul an s-a mai adăugat *Proteus* (în 3 probe) și *Bac. cereus* (în 2 probe). Cele mai mari devieri au fost constatate după indicatorul „bacteriile coliforme”: ponderea investigațiilor neconforme după acest indicator a fost de 56,5% în

primul an al studiului, rămânând practic la același nivel (56,7%) în următorul an și scăzând până la 51,4% în ultimul an de studiu. Pe locul următor s-a plasat NGMAFA, ponderea investigațiilor neconforme fiind de 36,7%; 29,2% și 39,8% în anii 2010-2012. Ponderea investigațiilor pozitive după indicatorul *S. aureus* a fost de 2,8%; 5,3% și 3,9%, respectiv.

Concluzii și recomandări

1. Au fost studiate și analizate în mod aleatoriu 300 de procese-verbale de examinare sanitară a obiectivelor de alimentație publică din municipiul Chișinău, fiind fixate, în total, 755 de contravenții sanitare.

2. Cea mai înaltă pondere (47,71%) a contravențiilor sanitare a fost în grupa încăperilor de producere, fiind urmată de grupa încăperilor de depozitare și păstrare a materiei prime și a produselor alimentare (25,38%).

3. Cel mai des au fost încălcate cerințele de igienă pe parcursul procesului tehnologic de preparare a bucatelor.

4. Ponderea medie a probelor producției finite din obiectivele de alimentație publică neconforme după indicatorii sanitaro-microbiologici a fost, în medie, de 7,6%, în comparație cu ponderea medie pentru toate probele de alimente cercetate – 5,7%.

5. În obiectivele de alimentație publică este necesară o supraveghere mai riguroasă a procesului tehnologic de preparare a bucatelor.

Bibliografie

1. Caraman Paulina, Volcovschi Olga, Chirlici A. *Evaluarea factorilor de risc în întreprinderile de alimentație publică, care prestează servicii în cadrul festivităților/ceremoniilor*. În: Materialele Conferinței Naționale „Sănătatea în relație cu mediul”, Chișinău, 2010, p. 54-58.
2. Chirlici A., Munteanu T., Caraman Paulina și coaut. *Despre controlul respectării regimului sanitaro-epidemiologic în obiectivele alimentare ale municipiului Chișinău prin testele de sanitație*. În: *Noutăți medicale*, 2006, nr. 1, p. 10-13.

REZULTATELE MONITORIZĂRII INOFENSIVITĂȚII ALIMENTELOR ÎN MUNICIPIUL CHIȘINĂU

T. MUNTEANU¹, Natalia IULARJI¹, C. GRECU¹, T. CEAUȘ¹,
Ludmila ANTOSII¹, A. CHIRLICI², V. RUBANOVICI²,

¹Centrul de Sănătate Publică, municipiul Chișinău,

²USMF Nicolae Testemițanu

Summary

About the results of monitoring of foods' inoffensiveness in Chișinău municipality

It was analysed and evaluated the results of sanitary-microbiological investigations of food-stuffs' samples made in the Centre of Public Health of Chișinău municipality during the 5 years (2009–2013). Obtained data allowed to propose measures directed to the improvement of monitoring of foods' inoffensiveness.

Keywords: *monitoring, foods' inoffensiveness, sanitary-microbiological indexes*

Резюме

О результатах мониторинга безопасности пищевых продуктов в муниципии Кишинэу

Были проанализированы и оценены результаты санитарно-микробиологических исследований проб пищевых продуктов, проведенных в Центре Общественного Здоровья муниципия Кишинэу за 5 лет (2009–2013). Полученные результаты позволили предложить меры, направленные на улучшение мониторинга безопасности продуктов питания.

Ключевые слова: *мониторинг, безопасность продуктов питания, санитарно-микробиологические показатели*

Introducere

Alimentul este unul dintre elementele expuse frecvent contaminărilor și degradărilor, uneori și falsificărilor de diversă natură. Evaluarea igienică a alimentelor în urma monitorizării indicatorilor respectivi pe parcursul întregului circuit alimentar – de la materia primă și până la producția finită – contribuie la prevenirea diverselor maladii. În această ordine de idei, monitorizarea inofensivității alimentelor după indicatorii sanitaro-microbiologici are o importanță deosebită. De aceea noi ne-am pus scopul de a analiza și a evalua situația reală privind inofensivitatea alimentelor după indicatorii sanitaro-microbiologici, pentru perfecționarea în continuare a monitoringului respectiv la acest capitol.

Material și metode

Au fost analizate și evaluate rezultatele investigațiilor de laborator ale probelor de alimente după indicatorii sanitaro-microbiologici, investigații efectuate în Centrul de Sănătate Publică al municipiului Chișinău pe parcursul a cinci ani (2009-2013). Examenului de laborator au fost supuse probe ale următoarelor grupe de produse alimentare: 1) carne și produse din carne, 2) carne de păsări, ouă și produsele avicole respective; 3) lapte și produse