

La nivel mondial

# Atenție la alimentele contaminate! 420.000 de persoane mor în fiecare an

**B**acterii, virusuri, paraziți și substanțe chimice nocive: alimentele contaminate, o problemă sanitară și socio-economică majoră care provoacă în fiecare an moartea a 420.000 de persoane la nivel mondial, se află în centrul unei conferințe internaționale inedite care a început marți la Addis Abeba, capitala Etiopiei, relatează AFP. "În prezent, este produsă suficientă hrană pentru toată lumea", însă, pe lângă faptul că este prost distribuită, o parte importantă a acestor alimente "nu este sigură", a declarat José Graziano Da Silva, directorul general al Organizației Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO), la deschiderea conferinței. Organizația Mondială a Sănătății (OMS) estimează că una din zece persoane la nivel mondial se îmbolnăvesc după consumul de alimente contaminate, copiii cu vârsta sub cinci ani fiind cei mai afectați de această problemă. Potrivit OMS, consumul de alimente contaminate este cauza a peste 200 de boli, de la afecțiuni diareice la cancer. Însă miza este și una socio-economică, deoarece bolile provocate de alimente solicită "extrem de multe sistemele de sănătate" și aduc "prejudicii economiilor naționale, turismului și comerțului", afirmă OMS. Impactul financiar este de 95 de miliarde de dolari (83,5 miliarde de euro) pe an pentru economiile cu venituri mici și medii, potrivit FAO. "Siguranța alimentară este o chestiune de primă



importantă pentru întreaga lume, însă aici, în Africa, impactul acestui flagel este cel mai resimțit", a afirmat președintele Comisiei Uniunii Africane, Moussa Faki, subliniind că o treime dintre victime sunt africane. Pentru o țară afectată de secetă și foamete, provocarea este de a evita ca populația să se îndrepte, în lipsă de ceva mai bun, către surse de apă contaminate de holeră sau către alimente improprie consumului, a declarat Bayuku Konteh, ministrul comerțului și industriei din Sierra Leone.

■ **SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ „CU DOUĂ VITEZE”** ■ Konteh a avertizat în legătură cu o siguranță alimentară cu două viteze, cu produse sănătoase destinate exportului și produse improprie destinate

consumului pe piața locală. Directorul OMS, Tedros Adhanom Ghebreyesus, a reamintit la rândul său că "siguranța alimentară este legată de numeroase obiective ale dezvoltării durabile", între care lupta împotriva încălzirii globale și a risipei de alimente. Potrivit FAO, 1,3 miliarde de tone de alimente sunt irosite în fiecare an, în timp ce 815 milioane de persoane sunt subnutrite. José Graziano Da Silva a insistat asupra importanței utilizării a "mai puține substanțe chimice și pesticide în sectorul agricol", în momentul în care utilizarea unora dintre acestea este din ce în ce mai controversată. Circa 125 de țări participă la conferința care se desfășoară marți și miercuri la Addis Abeba, unde sunt prezenți circa 20 de miniștri și miniștri adjuncți, precum și directori ai autorităților sanitare.

Pe scurt.

Zone afectate de lucrările Enel

Pentru lucrările anuale de reparații și întreținere instalații și rețele electrice, precum și posturi de transformare, Enel Distribuție Dobrogea, Zona MTJT Constanța, anunță întreruperea furnizării energiei electrice în timpul lucrărilor după următorul program:

Miercuri, 13 Februarie 2019 - Municipiul Constanța, cu străzile Mihai Viteazu (parțial între nr. 67 - 92), Centrul Medical Dorian, strada Mihai Viteazu nr. 69-69A; Protoieria I Constanța, strada Mihai Viteazu nr. 85; străzile Gheorghe Murea, Dobrogeanu Gherea, Panait Mosoiu (parțial între nr. 1-10); CMI Dr. Denislam Dogan, strada Dorogeanu Gherea nr. 3, strada Frunzelor (tronsoanel delimitat de străzile Trandafirului și Steagului); Răzoare (tronsoanel delimitat de străzile Merișor și Frunzelor); Școala Generală "Mihail Koiciu", strada Izvor nr. 26 - întrerupere totală (08:00 - 16:00); Localitatea Albești, cu străzile Ulmului, Plopilor, Mihai Viteazu și Avram Iancu - întrerupere totală (09:00 - 17:00); Localitatea Hârșova, cu strada Revoluției, bloc A2, scările: A și B - întrerupere parțială (09:00 - 17:00); Localitatea Țepeș Vodă, cu străzile Berzei, Viilor și Principală - întrerupere parțială (09:00 - 17:00); Localitatea Cogealac - întrerupere totală (09:00 - 17:00).

Joi, 14 Februarie 2019 - Municipiul Constanța, străzile Castanilor, Blocuri CFR, strada Castanilor nr. 9-13, Călugăreni (parțial nr. 1-20); Mihai Viteazu (parțial între nr. 53-76), Crinului (tronsoanel delimitat de strada Trandafirului și Steagului); Izvor (tronsoanel delimitat de străzile Frunzelor și Biruinței); Portiței (tronsoanel delimitat de străzile Frunzelor și Andrei Mureșanu); Dorului, respectiv Crinului nr. 26 - întrerupere totală. Municipiul Constanța, zona Faleză Nord, cu Bloc situat pe strada Cașin nr. 8, Bloc situat pe strada Cașin nr. 10; strada Cașin, cu blocurile G1, G2A, G2b, G5A, G5b, G5C; strada Pescarilor nr. 66, blocurile FZ11, FZ14A, FZ14b, FZ14C; strada Pescarilor nr. 33, bloc FZ9; Punct Termic RADET nr. 37, situat pe strada Cașin; Restaurant "Reyna" - strada Pescarilor nr. 33 - întrerupere totală (08:00 - 16:00); Localitatea Mihail Kogălniceanu, zona Ceres - întrerupere parțială (09:00 - 17:00); Localitatea Hârșova, cu strada Revoluției, bloc A2, scările: A și B - întrerupere parțială (09:00 - 17:00); Localitatea Țepeș Vodă, cu străzile Berzei, Viilor și Principală - întrerupere parțială (09:00 - 17:00); Localitatea Culmea Nord - întrerupere totală (09:00 - 17:00);

După ce au trecut 5 luni de la începerea anului școlar

## „Masa caldă în școli“, doar pe hârtie?! Normele de aplicare, publicate cu întârziere

Monitorul Oficial a publicat normele de aplicare ale programului „Masa caldă în școli“, după ce au trecut 5 luni de la începerea anului școlar. Urmează procedurile de licitație și achiziție, proceduri care ar putea întârzia și ele mai mult de două luni implementarea programului. Sunt doar 50 de școli implicate în Programul „Masa caldă în școli“ în școli. Este tot un proiect pilot, deși este pentru al treilea an la rând când se aprobă derularea lui, iar conform uzanțelor, pilotarea ar fi trebuit să dureze maximum doi ani. Pentru că, potrivit notei de fundamentare, s-a dovedit că în școlile în care a fost aplicat, după primul an de pilotare, rata abandonului școlar a scăzut mult. "Dacă anterior implementării programului în anul școlar 2016 - 2017 s-a înregistrat o rată a abandonului școlar de 6,1%, în urma derulării programului-pilot, aceasta a scăzut la 4,3%, ajungând ca la finele anului școlar 2017 - 2018 să fie

de 1,3%", potrivit documentului oficial.

■ **CARE SUNT REGULILE PENTRU MASA CALDĂ ÎN ȘCOLI** ■ Mâncarea trebuie să respecte un set de principii, potrivit Normelor de aplicare.

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume);

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);

7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omeletă la

cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite;

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe;

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (necesonate după fierbere).

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare - veterinară și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.