



Comunicat de presă

16.03.2026

Focar familial cu șase cazuri de botulism

În urma notificării DSP Bihor către medicul infecționist, în data de 14.03.2026, despre internarea, în secția de boli infecțioase a Spitalului Clinic Județean de Urgență Bihor, a unei familii (6 cazuri) din Municipiul Oradea cu **suspiciunea de botulism, a fost demarată ancheta epidemiologică de către personalul Serviciului de Supraveghere Boli Transmisibile al instituției.**

Din ancheta epidemiologică reiese că la sfârșitul lunii decembrie 2025, familia a achiziționat, de la o persoană din județul Bihor, un porc; animalul a fost sacrificat în gospodăria acestuia, iar carcasele au fost transportate la locuința unuia dintre pacienți, unde acesta, împreună cu familia, a preparat șuncă, cârnaț, caltaboș, slănină. Din șuncă au început să consume în jurul datei de 24.02.2026. Simptomele au debutat progresiv la membrii familiei cu începere din data de 10.03.2026, dar în data de 14.03.2026, întreaga familie se prezintă și este evaluată în cadrul secției de boli infecțioase a SCJUB și rămân internați. Distribuția pe grupe de vârstă a cazurilor este următoarea: 15-24 ani = 1 caz, 35-44 ani = 1 caz, 45-54 = 2 cazuri, 65-74 = 1 caz, peste 75 ani 1 caz; distribuția pe sexe: M = 4 cazuri, F = 2 cazuri.

Direcția de Sănătate Publică Bihor a instituit următoarele măsuri:

- a declanșat ancheta epidemiologică în data de 14.03.2026.
- a notificat Direcția Sanitar Veterinară și Siguranța Alimentelor Bihor.
- a fost informat Institutul Național de Sănătate Publică și Ministerul Sănătății
- au fost făcute demersuri, la solicitarea și împreună cu medicul șef de secție boli infecțioase, pentru identificarea unor spitale care au pe stoc ser antibotulinic. Serul a ajuns la SCJUB direcționat de la spitale din județele Timiș, Arad, Hunedoara,.
- s-a administrat ser anti botulinic, pacienții aflându-se sub supravegherea medicului curant, în prezent stare lor fiind stabilă,
- probele biologice recoltate de la pacienți au fost transmise către Institutul Cantacuzion București pentru confirmarea diagnosticului.

Reamintim populației măsuri minimale de prevenire a botulismului, o intoxicație alimentară gravă produsă de toxina bacteriei *Clostridium botulinum*:

- pentru reducerea riscului, se recomandă prepararea și sterilizarea corectă a conservelor de casă și păstrarea acestora în condiții adecvate,
- nu consumați conserve cu ambalaj deteriorat, capac bombat sau miros suspect, și nici alimente cu proprietăți organoleptice (gust, miros, culoare) modificate,
- alimentele conservate trebuie fierte cel puțin 10 minute înainte de consum,
- păstrați produsele perisabile la frigider și respectați termenul de valabilitate,
- nu se recomandă administrarea mierii de albine copiilor sub vârsta de un an.

DIRECTOR EXECUTIV
DR. RAHOTĂ DANIELA