

**PROGRAMUL DE MONITORIZARE ȘI SUPRAVEGHERE ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ
PENTRU ANUL 2017**

SECȚIUNEA 1 - CONTROLUL OFICIAL ÎN UNITĂȚILE AUTORIZATE SANITAR –VETERINAR

Nr. crt.	Categorie	UNITATEA****	CONDUITA CONTROALELOR OFICIALE					
			PRIN AUDIT, VERIFICARE SUPRAVEGHERE, MONITORIZARE***ANSA			PRIN VERIFICARE SI RECOLTAREA DE PROBE PENTRU EXAMENE DE LABORATOR STSA RAIONAL/MUNICIPAL		
		I . AUDIT - medicii veterinari din cadrul ANSA			Natura probei	Frecvența recoltării probelor pentru examenele prevăzute la Secțiunea 2 din prezentul capitol	Precizări tehnice**	
		II. Verificare, supraveghere - medicii veterinari oficiali din cadrul unităților sau/și STSA						
1	2			3	4	5		
	Categ. III	Categ. II	Categ. I					
1.	Unități cu activitate generală	a) Depozit frigorific	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Produse depozitate care necesită regim termic	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse	1. Recoltarea de probe se efectuează de către STSA în scop bine determinat în cadrul controlului oficial, în vederea verificării siguranței produsului și a conformității alimentului cu criteriile de siguranță și de igienă a procesului tehnologic de fabricație,
			I. Anual					
		b) Unitate de reambalare	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Produse alimentare de origine animală	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse	
			I. Anual					

					Odată la 2 ani		reambalate	prevăzute în HG nr. 221/2009, după cum urmează:
		c) Piață angro	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Produse expuse la vânzare	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse	a) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță prevăzute în HG nr. 221/2009;
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			b) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță care nu sunt prevăzute de legislația comunitară, dar care sunt cuprinse în legislația națională;
2.	Carne de ungulate domestice	a) Abator/centru de tăiere	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Probe de pe suprafața carcaselor de bovine, ovine, caprine, cabaline, porcine pentru testarea Salmonella spp., conform prevederilor Secțiunii 2 din prezentul capitol.	O dată pe trimestru conform reglementărilor HG nr. 221/2009 privind criteriile microbiologice	c) obținerea de informații privind statusul microbiologic a unor alimente comercializate pe piață;
		b) Unitate de tranșare	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Carne tranșată de bovină pentru determinarea speciei	O dată pe trimestru	d) verificarea criteriilor de igienă a procesului prevăzute în HG nr. 221/2009;
		e) Centru colectare a vânatului sălbatic	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	—	—	și a sistemului de proceduri și programe implementate de către operatorii cu activitate în domeniul
			I. Anual		I.			

					Odată la 2 ani			alimentar în vederea asigurării siguranței alimentelor (proceduri de bune practici de igienă și producție, program HACCP, sistem de trasabilitate, proceduri de retragere/rechemare, evitarea contaminării încrucișate și/sau a contaminării post - tratament termic); e) verificarea conformității alimentului/ lotului/loturilor suspectate; f) dezvoltarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxiinfecții alimentare, reclamațiilor, sesizărilor; g) obținerea de informații cu privire la noi pericole, rezultate în urma evaluării riscului. 2. În cazul în care în urma controlului se suspicionează sau se constată o neconformitate care necesită investigații de laborator recoltarea de probe va fi însoțită întotdeauna și de o notă de
3.	Carne de pasăre și de lagomorfe	a) Abator	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Probe de piele recoltate din zona gâtului de la carcase de pasăre (broileri și curcani) pentru testarea Salmonella spp., conform prevederilor Secțiunii 2 din prezentul capitol.	Semestrial, conform prevederilor HG nr. 221/2009;	
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			
		b) Unitate de tranșare	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Carne tranșată	O dată pe trimestru pentru una din categorie de carne tranșată destinată comercializării către consumatorul final, pe specii în vederea determinării apei	
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			
4.	Carne tocată, carne preparată	a) Unitate de carne tocată	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Produse finite	O dată pe trimestru conform prevederilor HG nr. 221/2009, cu amendamentele ulterioare	
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			

		<i>b) Unitate de carne preparată</i>	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Produse finite	O dată pe trimestru conform prevederilor Secțiunii 3 din prezentul capitol și ale HG nr. 221/2009;	control, în care autoritatea sanitară veterinară locală va înscrie rezultatul controlului oficial și va argumenta scopul recoltării.
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			3. Recoltarea de probe de către autoritatea sanitară veterinară locală se realizează planificat în baza unei strategii stabilite de către STSA, care trebuie să urmărească obținerea de informații – date comparabile, necesare autorității sanitare veterinare locale. În stabilirea strategiei de recoltare STSA trebuie să țină cont de următoarele principii de:
5.	Produse din carne	<i>a) Unitate de procesare</i>	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Produse finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Secțiunii 2 din prezentul capitol și ale HG nr. 221/2009;	a) recoltare randomizată și reprezentativă pentru lot;
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			b) recoltare selectivă – când se adresează unor categorii de alimente cu risc înalt (în baza informațiilor, investigațiilor și a experienței anterioare);
6.	Pește și produse din pescuit	<i>a) Unitate de procesare a produselor din pescuit</i>	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Materii prime, produse finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie	c) recoltare în caz de suspiciune – care se bazează pe o analiză și o experiență privind lotul și
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			
		<i>b) Centru de colectare a peștelui</i>	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	În special specii de pești din familiile: <i>Scombridae,</i> <i>Clupeidae,</i> <i>Engraulidae,</i> <i>Coryfenidae,</i> <i>Pomatomidae,</i>	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Secțiunii 3 din prezentul capitol	
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			

						<i>Scombresosidae.</i>		circumstanțele recoltării (de exemplu, recoltarea efectuată ca parte a investigației în focarele de TIA, sau în timpul unei evaluări a programului HACCP în urma cărora se constată deficiențe care afectează siguranța produsului). În scopul obținerii de date relevante, al monitorizării și al supravegherii corespunzătoare a riscului microbiologic pe întreg lanțul alimentar, STSA trebuie să țină cont în elaborarea strategiei de recoltare ca frecvența și procedura de recoltare să se aleagă în funcție de tipul de micro-organism sau toxină și tipul de aliment implicat (perisabil, stabil).
7.	Lapte crud și produse din lapte	<i>a) Centru de colectare a laptelui materie primă</i>	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Lapte crud materie primă	O dată pe trimestru, pentru 1% din obiective care livrează cea mai mare cantitate de lapte - determinarea parametrilor din HG nr. 412/2010	
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			
		<i>b) Unitate de procesare a laptelui materie primă</i>	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Produse finite, inclusiv lapte pasteurizat pentru determinarea fosfatazei alcaline	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse finite obținute	
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			
		<i>c) Unitate de procesare a produselor lactate</i>	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Materie primă intrată la procesare, inclusiv lapte pasteurizat, produse finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse în parte	
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			
8.	Ouă și produse din ouă	<i>a) Centru de ambalare /colectare a ouălor</i>	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	—	—	
			I. Anual		I. Odată la 2 ani			
		<i>b) Unitate de procesare a ouălor</i>	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Produse finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie	

			I. Anual		I. Odată la 2 ani		de produse obținute
9.	Miere	<i>a) Centru de colectare si unitate de procesare a mierii de albine și/sau a altor produse apicole</i>	II. Trimestrial	II. Semestrial	II. Anual	Materii prime și produse finite	Anual sau o dată pe semestru pentru mierea intrată la procesare și/sau fiecare categorie de produse in parte obținute
			I. Anual		I. Odată la 2 ani		
		<i>b) Centre de extracție a mierii</i>	Semestrial in sezoanele de extragere (în perioada mai-septembrie)				

Unități de vânzare directă sau cu amănuntul

Nr. crt.	Categorie	UNITATEA	CONDUITA CONTROALELOR OFICIALE				
			PRIN AUDIT, VERIFICARE SUPRAVEGHERE, MONITORIZARE***ANSA		Natura probei	Frecvența recoltării probelor pentru examenele prevăzute la Secțiunea 2 din prezentul capitol	Precizări tehnice**
			I . AUDIT - medicii veterinari din cadrul ANSA				
			II. Verificare, supraveghere - medicii veterinari oficiali din cadrul unităților sau/și STSA				
		1	2		3	4	5
		Categ. II	Categ. I				
1.	Carne	Carmanagerie	II. Semestrial	II. Anual	Carne materie prima	Anual, pentru determinarea speciei	1. Recoltarea de probe se efectuează de către STSA în scop bine determinat în cadrul controlului oficial, în

					Produse finite		vederea verificării siguranței produsului și a conformității alimentului cu criteriile de siguranță și de igienă a procesului tehnologic de fabricație, prevăzute în HG nr. 221/2009, după cum urmează: a) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță prevăzute în HG nr. 221/2009; b) verificarea siguranței produsului și respectiv a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță care nu sunt prevăzute de legislația comunitară, dar care sunt cuprinse în legislația națională; c) obținerea de informații privind statusul microbiologic a unor alimente comercializate pe piață; d) verificarea criteriilor de
			I. Anual	I. Odată la 2 ani	Produse finite	Anual pentru determinarea speciei	
		Măcelărie	II. Semestrial	II. Anual	Carne proaspătă		
			I. Anual	I. Odată la 2 ani			
2.	Pește și produse din pescuit	Fermă piscicolă (bazin piscicol, păstrăvie) care livrează pește pentru consum uman	II. Semestrial	II. Anual	–	Anual – în caz de suspiciuni	
			I. Anual	I. Odată la 2 ani			
		Ambacațiune comercială de pescuit	II. Semestrial	II. Anual	–	–	
			I. Anual	I. Odată la 2 ani			
		Punct de debarcare	II. Semestrial	II. Anual	–	–	
			I. Anual	I. Odată la 2 ani			
		Magazin de desfacere	II. Semestrial	II. Anual	–	În caz de reclamații, sesizări,	
			I. Anual	I.			

				Odată la 2 ani		suspiciuni sau toxiinfecții alimentare	igienă a procesului prevăzute în HG nr. 221/2009;
		<i>Centrul de colectare a bacterienilor gastropodelor</i>	II. Semestrial	II. Anual	Batracieni, gasteropode, crustacee	Semestrial- pentru fiecare specie	și a sistemului de proceduri și programe implementate de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în vederea
			I. Anual	I. Odată la 2 ani			
3.	Miere și produse apicole	<i>Magazin de desfacere a mierii</i>	II. Semestrial	II. Anual	Pentru fiecare categorie de miere	O dată pe semestrul pentru mierea intrată la procesare și/sau fiecare categorie de produse în parte obținută	asigurării siguranței alimentelor (proceduri de bune practici de igienă și producție, program HACCP, sistem de trasabilitate, proceduri de retragere/rechemare, evitarea contaminării încrucișate și/sau a contaminării post - tratament termic);
			I. Anual	I. Odată la 2 ani			
4.	Alimentație publică și alte activități	<i>a) Restaurant și alte unități în care se prepară și se servesc mâncăruri gătite</i> <i>b) Pizzerie</i> <i>c) Laborator de cofetărie și/sau patiserie</i> <i>d)Cofetărie/patiserie</i> <i>e) Pensiune turistică</i> <i>f) Unități de vânzare prin internet</i> <i>g) Depozit alimentar</i> <i>h) Hipermarket</i> <i>i) Supermarket</i> <i>j) Cantină</i> <i>k)Magazin alimentar</i>	II. Semestrial	II. Anual	Materii prime și produse finite	În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare	e) verificarea conformității alimentului/ lotului/loturilor suspicionate; f) dezvoltarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxiinfecții alimentare, reclamațiilor, sesizărilor; g) obținerea de informații cu privire la noi hazarde, rezultate în urma evaluării riscului. 2. În cazul în care în urma controlului se suspicionează
			I. Anual	I. Odată la 2 ani			

5.	Prepararea bucatelor la comandă	Catering	II. Semestrial	II. Anual	Produse finite	În caz de reclamații, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare	sau se constată o neconformitate care necesită investigații de laborator recoltarea de probe va fi însoțită întotdeauna și de o notă de control, în care autoritatea sanitară veterinară locală va înscrie rezultatul controlului oficial și va argumenta scopul recoltării.
			I. Anual	I. Odată la 2 ani			
6.	Produse primare destinate vânzării directe	a) vânat sălbatic; b) carne pasăre și lagomorfe; c)pește proaspăt; d)melci și moluște bivalve e) ouă; f)miere de albine g) lapte crud.	II. Semestrial	II. Anual	a) vânat sălbatic; b)carne pasăre și lagomorfe; c) pește proaspăt; d) melci și moluște bivalve; e) ouă; f) miere de albine; g) lapte crud.	În caz de reclamații, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare	3. Recoltarea de probe de către autoritatea sanitară veterinară locală se realizează planificat în baza unei strategii stabilite de către STSA, care trebuie să urmărească obținerea de informații – date comparabile, necesare autorității sanitare veterinare locale.
			I. Anual	I. Odată la 2 ani			În stabilirea strategiei de recoltare STSA trebuie să țină cont de următoarele principii de:
7.	Mijloc de transport al alimentelor de origine animală	<i>Mijloc de transport al alimentelor de origine animală</i>	II. STSA		De pe suprafața interioară și echipamentele din interior	Probe de sanitație în caz de suspiciune	a) recoltare randomizată și reprezentativă pentru lot; b) recoltare selectivă – când se adresează unor categorii de alimente cu risc înalt (în baza informațiilor,

						<p>investigațiilor și a experienței anterioare);</p> <p>c) recoltare în caz de suspiciune – care se bazează pe o analiză și o experiență privind lotul și circumstanțele recoltării (de exemplu, recoltarea efectuată ca parte a investigației în focarele de TIA, sau în timpul unei evaluări a programului HACCP în urma cărora se constată deficiențe care afectează siguranța produsului).</p> <p>În scopul obținerii de date relevante, al monitorizării și al supravegherii corespunzătoare a riscului microbiologic pe întreg lanțul alimentar, STSA trebuie să țină cont în elaborarea strategiei de recoltare ca frecvența și procedura de recoltare să se aleagă în funcție de tipul de micro-organism sau toxină și tipul de aliment implicat (perisabil, stabil).</p>
--	--	--	--	--	--	---

* În cazul obținerii unor rezultate de laborator necorespunzătoare, STSA au următoarele obligații și dispun următoarele măsuri:

- A. STSA declanșează ancheta de serviciu în scopul:
 - a) identificării lotului/loturilor suspecte;
 - b) identificării unității/unităților în care a fost produs/produse;
 - c) identificării rețelei de distribuție prin stabilirea trasabilității produsului/produselor;
 - d) identificării cauzei/pericolului;
 - e) evaluării pericolelor/riscului;
 - f) aplicării de măsuri conform prevederilor legislative în vigoare în vederea eliminării cauzei/pericolului/riscului.
2. STSA realizează controlul și verificarea procedurilor și programelor implementate de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în baza prevederilor legale;
3. STSA realizează verificarea corectitudinii acțiunilor corective și măsurilor întreprinse de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în baza prevederilor legale;
4. STSA realizează supravegherea și monitorizarea acțiunilor corective și a măsurilor întreprinse de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în vederea reducerii/eliminării riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat;
5. STSA dispune aplicarea sechestrului oficial asupra lotului/loturilor de alimente suspicionate/incriminate până la terminarea anchetei și sosirea buletinelor de analiză;
6. STSA realizează verificarea lotului/loturilor suspicionate prin prelevarea de probe, selectând procedura de recoltare în funcție de gradul de perisabilitate, tipul de pericol și particularitățile alimentului (Aw, pH, temperatura etc.), precum și de înregistrările operatorilor cu activitate în domeniul alimentar (alte neconformități înregistrate în timp în registrele unității privind produsul suspionat/incriminat);
7. STSA realizează includerea în planul de recoltare de probe de sanitație, mediu, materii prime, produse și loturi, relevante în funcție de tipul de risc și particularitățile alimentului (Aw, pH, temperatura etc.);
8. până la depistarea cauzei și eliminarea pericolelor/riscului, în funcție de analiza de risc, STSA poate dispune, după caz, măsura de reducere sau de oprire a producerii alimentului incriminat;
9. STSA realizează centralizarea rezultatelor anchetei de serviciu și comunicarea acestora către ANSA.
- B. STSA se asigură că, în caz de obținere de rezultate de laborator necorespunzătoare sau ori de câte ori se constată că există motive suficiente pentru a considera că un aliment implică un risc pentru sănătatea publică, operatorii economici cu activitate în domeniul alimentar au luat următoarele măsuri:
 1. notifică în regim de urgență STSA, producătorul/ importatorul/exportatorul, în funcție de caz;
 2. notifică în regim de urgență fermele furnizoare asupra rezultatelor pozitive obținute în urma examenelor de laborator, în vederea elaborării și aplicării de către fermieri a unui Plan de măsuri care să conducă la reducerea infecției în ferme;
 3. informează consumatorii cu privire la produsul suspect/incriminat și motivul retragerii alimentului de pe piață;

4. inițiază în regim de urgență, procedura de retragere/rechemare a produsului din rețeaua de distribuție și dacă este necesar, vor prelua produsul suspect/incriminat deja furnizat chiar de la consumatorul final și vor furniza în timp util STSA documentația centralizată privind retragerea/rechemarea;

5. colaborează cu autoritățile sanitar- veterinar competente în vederea aplicării de măsuri, pentru evitarea sau reducerea riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat și furnizează în timp util documentația solicitată de către ANSA;

6. reevaluează procedurile și programele de bune practici de igienă și producție, HACCP, precum și mărirea frecvenței de prelevare a probelor prin programul de autocontrol, până la identificarea și eliminarea cauzei, și inițiază acțiuni și măsuri corective suplimentare care să preîntâmpine repetarea apariției riscului/pericolului pentru alimentul implicat.

**** Probele recoltate în condițiile precizărilor tehnice (prevăzute la coloana 5) vor fi însoțite de o notă justificativă cu precizarea motivației recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele Norme metodologice, după cum urmează:**

1. în cazul în care în urma controlului se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator, autoritatea sanitar-veterinară locală prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator;

2. ori de câte ori se consideră necesar, STSA poate dispune creșterea frecvenței controalelor și a recoltărilor de probe în vederea eliminării riscului pentru sănătatea publică, sănătatea animalelor sau mediu.

***** Rezultatele auditurilor, verificărilor etc. se vor finaliza cu întocmirea unui document (raport de audit, notă de constatare, proces - verbal etc.), care va fi adus la cunoștința operatorului, în care vor înscrise aspectele constatate și după caz, măsuri, remedieri de deficiențe ca urmare a recontrolului etc.**

****** Se vor recolta probe de piele din zona gâtului de la carcasele de păsări (broileri și curcani), din abatoarele cuprinse în planul de prelevare stabilit prin Programul specific pentru monitorizarea prevalenței Salmonella spp., elaborat de ANSA.**

******* *Unitățile de industrie alimentară care derulează operațiuni de export cu produse de origine animală vor fi auditate de 2 ori/an (semestrial) de către specialiștii Direcției Supravegherea Unităților de producere a alimentelor de origine animală din cadrul ANSA.***

SECȚIUNEA a 2 – a

**EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ
PRIN EXAMENE DE LABORATOR OBLIGATORII***

**A. EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ LA NIVELUL UNITĂȚILOR DE
PROCESARE**

**CRITERII MICROBIOLOGICE DE IGIENĂ A PROCESULUI TEHNOLOGIC DE FABRICAȚIE A ALIMENTELOR DE
ORIGINE ANIMALĂ**

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Etapa căreia i se aplică criteriul de igienă a procesului tehnologic
1	2	3	4	5	6	7
1.	Carcase de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline ⁽¹⁰⁾	5	Număr total de germeni	ISO 4833	HG 221/2009	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
		5	Salmonella	EN ISO 6579	HG 221/2009	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
2.	Carcase de păsări, respectiv broileri și curcani	5 ⁽¹¹⁾	Salmonella/25 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor, conform programului specific elaborat de ANSA	EN ISO 6579	HG 221/2009	Carcase după refrigerare
3.	Carne tocată	5	Număr total de germeni ⁽¹²⁾	ISO 4833	HG 221/2009	Sfârșitul procesului de fabricație
			E. coli ⁽¹³⁾	ISO 16649-1 sau 2	HG 221/2009	Sfârșitul procesului de fabricație
5.	Carne preparată	5	E. coli ⁽¹³⁾	ISO 16649-1 sau 2	HG 221/2009	Sfârșitul procesului de fabricație
7.	Brânzeturi din lapte sau zer care a fost supus unui tratament termic	5	E. coli ⁽¹⁴⁾	ISO 16649-1 sau 2	HG 221/2009	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de E. coli este cel mai ridicat
8.	Brânzeturi din lapte crud și din lapte care a fost	5	Stafilococi coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau	HG 221/2009	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de

	supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea			2		stafilococi este cel mai ridicat
9.	Brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	HG 221/2009	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat
10.	Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale - brânzeturi proaspete - din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	HG 221/2009	Sfârșitul procesului de fabricație
16.	Produse din ouă	5	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	HG 221/2009	Sfârșitul procesului de fabricație

B. EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A LAPTELUI CRUD PRIN EXAMENE DE LABORATOR**

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unitatea de la care se prelevează probele
1	2	3	4	5	6	7
1.	Lapte crud de vacă provenit din exploatații de vaci producătoare de lapte și destinat procesării	1	Număr total de germeni	SR EN ISO 4833 ⁽¹⁵⁾	HG nr. 435/2010	Exploatații (ferme) de vaci producătoare de lapte care livrează laptele la unitățile de procesare Centre de colectare a laptelui materie primă
			Număr de celule somatice	SR EN ISO 13366-1/AC sau ISO 13366-2 ⁽¹⁵⁾	HG nr. 435/2010	

C. EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A PRODUSELOR DIN OUĂ PRIN EXAMENE DE LABORATOR***

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unitatea de la care se prelevează probele/Etapa căreia i se aplică criteriul
1	2	3	4	5	6	7
1.	Produse din ouă	5	<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	Sfârșitul procesului de fabricație	Controale ale eficienței tratamentului termic și prevenirea recontaminării

SECȚIUNEA a 3 – a

EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ PRIN EXAMENE DE LABORATOR OBLIGATORII*

A. EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ ÎNTRODUSE PE PIAȚĂ ȘI AFLATE ÎN PERIOADA DE VALABILITATE

CRITERII MICROBIOLOGICE DE SIGURANȚĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ

Nr. crt.	Categoria de alimente	Nr. unități (eșantioane)/ probă	Criterii	Metodă analitică de referință	Referențial interpretare rezultate	Etapa căreia i se aplică criteriul de igienă a procesului tehnologic
1	2	3	4	5	6	7
1.	Produse alimentare gata pentru consum, care nu permit dezvoltarea de <i>L. monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale	5	<i>Listeria monocytogenes</i>	EN/ISO 11290-2	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
2.	Carne tocată și preparate din carne destinate consumului în stare crudă	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
3.	Carne tocată și preparate din carne de pasăre destinate să fie consumate preparate	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
4.	Carne tocată și preparate	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul

	din carnea altor specii decât păsări destinate să fie consumate preparate					perioadei lor de conservare
5.	Carne separată mecanic (CSM)	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
6.	Produse din carne destinate consumului în stare crudă, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu salmonela	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
7.	Produse din carne de pasăre destinate să fie consumate preparate	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
8.	Gelatină și collagen	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
9.	Brânzeturi, unt și smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
10.	Lapte praf și zer praf	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
11.	Înghețată , cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu Salmonela	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
12.	Produse din ouă, cu	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul

	excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu Salmonela					perioadei lor de conservare
13.	Produse alimentare gata pentru consum conținând ouă crude, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul de contaminării cu Salmonela	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
14.	Crustacee și moluște preparate	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
15.	Moluște bivalve și echinoderme, tunicate și gastropode vii	5	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		1	<i>E. coli</i>	ISO TS 16649-3	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
16.	Brânzeturi, lapte praf și zer praf, menționate în criteriile pentru stafilococi coagulazo-pozitivi de la Secțiunii 2. al prezentei anexe	5	<i>Enterotoxine stafilococice</i>	0	Nedetectate în 25 g	Metoda europeană de selecția a LCR pentru stafilococi coagulazo-pozitivi ⁽¹³⁾
17.	Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni,	30	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
18.	Formule de continuare deshidratate	30	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare

19.	Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni (, menționate la criteriile pentru <i>Enterobacteriaceae</i> de la Secțiunii 2. al prezentei anexe	30	<i>Enterobacter sakazakii</i>	EN/TS 22964	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
20.	Produse pescărești din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină	9	Histamină	HPLC	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
21.	Produse pescărești care au fost supuse unui tratament de maturare a enzimelor în saramură, fabricate din specii de pești, asociate cu cantități mari de histidină	9	Histamină	HPLC	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare

* Operatorii din domeniul alimentar, în cadrul programelor de autocontrol elaborate în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, trebuie să monitorizeze toți parametrii relevanți stabiliți în prezenta secțiune, având în vedere specificul activității unității.

** Se vor preleva probe de lapte crud din centrele de colectare, din exploatațiile de animale producătoare de lapte care livrează lapte la unitățile de procesare cu frecvența stabilită în Secțiunea 1 din prezentul capitol, pentru determinarea criteriilor prevăzute în HG nr. 435/2010, cu amendamentele ulterioare.

*** Se vor preleva probe de alimente de origine animală introduse pe piață și aflate în perioada de valabilitate, o dată pe an, 1% din unitățile de vânzare cu amănuntul, ținând cont de volumul activității desfășurate, pentru determinarea criteriilor de siguranță a alimentelor, conform prevederilor HG 221/2009.

**** Se vor preleva probe de ouă pentru consum introduse pe piață și aflate în perioada de valabilitate, o dată pe an, din 1% din unitățile de vânzare cu amănuntul, ținând cont de volumul activității desfășurate, pentru determinarea parametrilor prevăzuți în Secțiunea a 4 lit. G din prezentul capitol. Se vor preleva probe de ouă pentru consum din centrele de ambalare și din centrele de colectare ouă cu frecvența stabilită în Secțiunea 1 din prezentul capitol.

⁽¹⁾ Se va utiliza revizia cea mai recentă a standardului;

⁽²⁾ referențialul pentru interpretarea rezultatelor se poate modifica și / sau completa în conformitate cu prevederile legislației specifice naționale, comunitare și internaționale;

⁽³⁾ se va recolta o singură dată numărul de unități (eșantioane)/probă prevăzute pentru o singură categorie de produse din care vor fi efectuate analizele de laborator microbiologice, conform rubricii „criterii”;

⁽⁴⁾ pe documentul de însoțire al probei recoltate se va înscrie atât categoria generală de produs, cât și indicațiile referitoare la tipul unității din sectorul alimentar autorizată sanitar veterinar de la care a fost prelevată proba (de ex., abator, unitate de tranșare carne, unitate de procesare carne/lapte/ouă, depozit, supermarket, etc.), pentru a putea fi identificat produsul conform HG nr. 221/2009.

⁽⁵⁾ Testele regulate pe baza criteriului nu sunt necesare, în condiții normale, pentru următoarele produse gata pentru consum:

— produsele alimentare care au fost supuse unui tratament termic sau unei alte transformări eficiente pentru a elimina *L. monocytogenes*, în cazul în care recontaminarea nu este posibilă după acest tratament (de exemplu, produsele tratate termic în ambalajul final);

— miere, moluște bivalve vii.

⁽⁶⁾ Produsele cu $pH \leq 4,4$ sau $a_w \leq 0,92$, produsele cu $pH \leq 5,0$ și $a_w \leq 0,94$, produsele cu o perioadă de conservare mai mică de cinci zile sunt considerate în mod automat ca aparținând acestei categorii. Alte categorii de produse pot, de asemenea, aparține acestei categorii, sub rezerva unei justificări științifice.

⁽⁷⁾ Limitele (m și M), conform HG nr. 221/2009, se aplică numai probelor prelevate prin metoda distructivă. Media logaritmică zilnică se calculează prin luarea unei valori logaritmice a fiecărui rezultat individual al testului și apoi prin recalcularea mediei respectivelor valori logaritmice.

⁽⁸⁾ Cele 5 probe sunt prelevate în conformitate cu normele pentru prelevarea de probe stabilite de HG nr. 221/2009 și cu frecvențele stabilite în Secțiunea 1 din prezentul capitol; în cazul izolării *Salmonella spp.*, tulpinile izolate se supun serotipizării pentru detectarea *Salmonella typhimurium* și a *Salmonella enteritidis*, în vederea verificării respectării criteriului microbiologic de siguranță a alimentelor prevăzut la Secțiunea 4 din prezentul capitol;

⁽¹³⁾ *E. coli* este folosit aici ca indicator al contaminării fecale.

⁽¹⁴⁾ *E. coli* este folosit aici ca indicator al nivelului de igienă.

⁽¹⁵⁾ se acceptă utilizarea metodelor de analiză alternative pentru laptele crud în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 1664/2006, după cum urmează:

a) pentru stabilirea numărului total de germeni la 30°C, atunci când metodele sunt validate în raport cu metoda de referință definită mai sus, în conformitate cu protocolul stabilit de norma SR EN ISO 16140/2003 sau cu alte protocele anoloage recunoscute pe plan internațional. Relația de conversie dintre metoda alternativă utilizată și metoda de referință definită mai sus se stabilește în conformitate cu standardul SR EN ISO 21187/2006;

b) pentru stabilirea numărului de celule somatice, atunci când metodele sunt validate în raport cu metoda de referință definită mai sus, în conformitate cu protocolul stabilit de standardul ISO 8196 și atunci când metodele sunt aplicate în conformitate cu standardul ISO 13366-2 sau cu alte protocele anoloage recunoscute pe plan internațional

SECȚIUNEA a 4 – a
EXAMENE DE LABORATOR PENTRU STABILIREA EFICIENȚEI OPERAȚIUNILOR DE IGIENIZARE
ÎN OBIECTIVELE SUPUSE CONTROLULUI SANITAR - VETERINAR

Examene	Microbiologic	Unitățile în care se preludează teste de sanitație
Teste de sanitație ⁽¹⁾	Număr total de germeni Bacterii coli forme	În unitățile autorizate sanitar veterinar prevăzute în Secțiunea 1 din prezentul capitol semistrial și trimestrial. În unitățile de vânzare directă sau cu amămntul – anual

⁽¹⁾ Conform normelor sanitare ale Ministerului Sănătății.

⁽³⁾ Probele se prelevează din zonele de prelucrare și din echipamentul utilizat la producția produselor alimentare în timpul sau la sfârșitul etapei de producție, iar pentru aceste prelevări de probe, standardul ISO 18593 se folosește ca metodă de referință.

Notă:

Prelevarea testelor de sanitație se efectuează de către medicii veterinari oficiali din STSA numai în cazul în care în urma verificării/supravegherii/monitorizării se suspicionează sau se constată o neconformitate.

Frecvența verificărilor/ supravegherii/monitorizării se asigură conform prevederilor Secțiunii 2 din prezentul capitol.

În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare frecvența controlului va fi mărită până la obținerea de rezultate corespunzătoare.

