

**AGENȚIA NAȚIONALĂ
PENTRU
SIGURANȚA ALIMENTELOR**

MD-2009, mun. Chișinău, str. M. Kogălniceanu, 63,
Republica Moldova
Tel/fax. (+373 22) 26-46-40



**НАЦИОНАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

MD-2009, ул. М. Когэличану, №63, г.Кишинев,
Республика Молдова
Тел./факс. (+373 22) 26-46-40

ORDINUL
mun. Chișinău

„ 19 ” 01 2018

Nr. 25

**Cu privire la prelevarea probelor în
cadrul programelor de monitorizare
și supraveghere în domeniul siguranței alimentelor,
sănătății plantelor și furajelor conform
Ordinului nr. 22 din 18.01.2018**

În conformitate cu prevederile Legii nr. 221 - XVI din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară, Legii nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor, Hotărârii Guvernului nr. 51 din 16.01.2013 privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, Hotărârii Guvernului nr. 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, Hotărârii Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului tehnic „Lapte și produse lactate” și Hotărârii Guvernului nr. 720 din 28.06.2007 cu privire la aprobarea Regulamentului tehnic „Produse din carne”

ORDON:

1. Se pune în sarcina Șefilor subdiviziunilor raionale/municipale pentru siguranța alimentelor de a desemna specialiști - (medici veterinari oficiali) instruiți, responsabili de recoltarea probelor, ambalarea, etichetarea, sigilarea, întocmirea raportului de prelevare prin sistemul LIMS, codificarea informației, și prezentarea la laboratorul ÎP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinară”;
2. Recoltarea probelor se va efectua în cadrul controlului oficial, proba va fi prelevată inopinat de la diferite loturi de produse din cadru întreprinderii - conform mențiunilor din anexele nr. 1, nr. 2, nr. 3;
3. Probele recoltate pentru indicii microbiologici se vor ambala numai în ambalaje sterile, fără reziduuri de substanțe care ar putea contamina proba. La prelevarea probelor se va ține cont de cantitatea probei și de parametrii examinați în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare și ISO 17604:2013;
4. Indicii de calitate la produsele lactate se vor examina conform Hotărârii Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului tehnic „Lapte și produse lactate”;

5. Indicii de calitate la produsele din carne se vor examina conform Hotărîrii Guvernului nr. 720 din 28.06.2007 cu privire la aprobarea Regulamentului tehnic „Produse din carne” – anexa nr. 2;
6. Pentru fiecare tip de investigație se va preleva probă separată și se va întocmi un raport de prelevare separat cu indicarea indicilor privind efectuarea examenului de laborator. Toate rapoartele de prelevare trebuie să fie semnate și ștampilate de către medicul veterinar oficial (responsabil de prelevarea probelor) și contrasemnat de către agentul economic;
7. Probele vor fi transportate la laborator în timp de max. 24 ore de la recoltare, în lăzi frigorifice cu respectarea regimului termic necesar;
8. Responsabil asupra executării Ordinului menționat se pune în sarcina șefilor Subdiviziunilor Teritoriale pentru Siguranța Alimentelor și ÎP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinară”;
9. Centrul Republican de Diagnostică Veterinară va prezenta lunar informație cu privire la rezultatele obținute în urma investigațiilor de laborator, Direcției supravegherea unităților de producere a alimentelor de origine animală și Direcției managementul laboratoarelor și evaluarea riscului, prin sistemul LIMS;
10. Probele recoltate, pentru indicii microbiologici conform anexei nr. 1 și indicii de calitate conform anexei nr. 2, de către subdiviziunile raionale/municipale pentru siguranța alimentelor Briceni, Bălți, Dondușeni, Drochia, Edineț, Fălești, Florești, Glodeni, Ocnîța, Rîșcani, Soroca și Sîngerei, vor fi expediate la Laboratorul de încercări a produselor alimentare de origine animală filiala Dondușeni, iar subdiviziunile raionale/municipale pentru siguranța alimentelor din zona de Centru și Sud - la ÎP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinară”;
11. Probele pentru investigațiile de laborator la contaminați conform anexei nr. 3 vor fi expediate la ÎP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinară”;
12. Informații suplimentare cu privire la cantitatea de produs necesară pentru examenele de laborator - conform anexei nr. 4;
13. Supravegherea și monitorizarea prezentului Ordin se pune în sarcina șefului Direcției supravegherea unităților de producere a alimentelor de origine animală dlui Vitalie Porcescu;
14. Controlul asupra executării prezentului Ordin se pune în sarcina dlui **Ion TOMA**, director general adjunct al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

Director General



Gheorghe GABERI

Implementarea programului privind contaminanții din produsele alimentare de origine animală

N/O	STSA	Abatoare și puncte de sacrificare Metale grele Pb,Cd, As				Unități de procesarea laptelui Metale grele Pb, As				Unități de tranșare/comercializare a cărnii și semifabricate din carne Metale grele Pb,Cd, As			
		I		III		IV							
		Semestrul I	Semestrul II	Semestrul I	Semestrul II	Semestrul I	Semestrul II	Semestrul I	Semestrul II	Semestrul I	Semestrul II	Semestrul I	Semestrul II
1.	Anenii Noi	10	1	1	1		7	2		2			
2.	Basarabasca						1			1			
3.	Briceni	2	1				1						
4.	Cahul	6	1	1		1	1	2				1	
5.	Canemir												
6.	Călărași	7	1	1		1	1						
7.	Căușeni	1											
8.	Cimișlia	4	1										
9.	Criuleni	8	1	1			2	1					
10.	Dondușeni	5		1									
11.	Drochia	9	1	1		1	1						
12.	Dubăsari	1											
13.	Edineț	4	1			1	1	1		1			
14.	Fălești	4		1			1	1		1		1	
15.	Florești	7	1	1		1	1	1					
16.	Glodeni	6	1	1									
17.	Hâncești	4	1										
18.	Ialoveni	9	1	1		1		5	1			2	
19.	Leova	3	1										
20.	Nisporeni	2		1									
21.	Ocnita	2	1					2				1	
22.	Orhei	8	1	1				1					
23.	Rezina	2		1									
24.	Râșcani	5	1			1		1	1				
25.	Sângerei	2		1				1	1			1	
26.	Soroca	1				1		1					
27.	Strășeni	3	1					1					
28.	Șoldănești												
29.	Ștefan Vodă	2											
30.	Taraclia	2											
31.	Telenești	5	1										
32.	Ungheni	6	1	1									
33.	Comrat	3	1			1	1	1					

Implementarea programului privind indicii de calitate în produsele alimentare

Nr./O	STSA	Unități de procesarea cărnii				Unități de procesarea laptelui			
		I		II		I		II	
		Nr. total unități		Semestrul I	Semestrul II	Nr. total unități		Semestrul I	Semestrul II
1.	Anenii Noi	13	4	5	1	1	1	1	
2.	Basarabasca								
3.	Briceni	1	1	1	1	1	1	1	
4.	Cahul				2	1	1	2	
5.	Cantemir								
6.	Călărăși	1	1	1	1	2	2		
7.	Căușeni								
8.	Cimișlia	2	2	1					
9.	Criuleni	6	3	2	1	1	1	1	
10.	Dondușeni	2	1	1					
11.	Drochia				1	2	2	1	
12.	Dubăsari								
13.	Edineți				1	2	2	2	
14.	Fălești				1	1	1	1	
15.	Florești	3	1	2	1	1	1	2	
16.	Glodeni								
17.	Hâncești								
18.	Ialoveni	4	2	1	1	1	1	1	
19.	Leova	1		1	2			2	
20.	Nisporeni	1	1						
21.	Ocița				1	1	1	2	
22.	Orhei	4	1	2	1	1	1	2	
23.	Rezina								
24.	Râșcani	2	1	1	1	2	2	2	
25.	Sângerei				2	1	1	1	
26.	Soroca				2	1	1	2	
27.	Strășeni								
28.	Soldănești				1	1	1	1	
29.	Ștefan Vodă								
30.	Taraclia	1	1	1					
31.	Telenești								
32.	Ungheni	1	1	2					
33.	Comrat	1	1	1	1	2	2	2	
34.	Ciadr-Lunga								

35.	Vulcănești								
36.	mun. Chișinău	11	5	5	4	3	3		
37.	mun. Bălți	4	2	2	1	2	2		
	Total	58	28	29	24	27	31		
	În Total			57			58		

Notă: Grupa I Prelevările de probe vor fi efectuate în așa fel că în timp de un an să fie cuprinse toate grupele de produse fabricate la întreprinderea respectivă menționate în Holărîii Guvernului nr. 720 din 28.06.2007 cu privire la aprobarea Regulamentului tehnic „Produse din carne”

Grupa 1: Salamuri fierte și proaspături;

Grupa 2: Salamuri semifumate;

Grupa 3: Salamuri crud afumate și crud zvîntate;

Grupa 4: Preparate din carne (carne afumată);

Notă: Grupa II Să cuprindă toate grupele de produse lactate menționate în Holărîii Guvernului nr. 611 din 05.07.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului tehnic „Lapte și produse lactate” – conform anexa I-7.

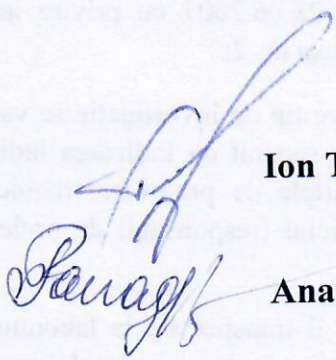
Cantitatea de produs necesara pentru examenele de laborator

la Original ANSA *25 din 19.01.2018* Anexa nr.4

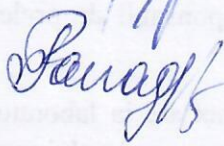
Proba/ matricea	HG nr.221 Criteriile microbiologice in produsele alimentare										HG nr.520 Contaminantii in produsele alimentare				Reglementari tehnice : HG nr.720 HG nr.611	
	L.monocy- togenes	Salmonella spp.	Numarul de colonii aerobe	E.coli	Enterobacte- riaceae	Staphiloco- ccus coagulazo pozitiv	Plumb	Cadmium	Arsen	Mercur	Indici fizico- chimici	Grasimi straine				
Carcase- bovine, ovine, caprine, cabaline, porcine	-	500g	300g	-	300g	-	100g	100g	100g	-	-	-				
Carcase de pui, curcani	-	5 pulpe sau 5 bucăți de piept de pui)	-	-	-	-	100g	100g	100g	-	-	-				
Carne tocata, carne separata meccanic, preparate din carne (mici, cimaciori, etc.)	-	500g sau 5 ambalaje a cite 100g	300g	300g	-	-	100g	100g	100g	-	-	-				
Lapte pasteurizat si alte produse lactate lichide	300ml	-	-	-	100ml	-	100ml	-	100ml	-	300ml	100ml				
Brinzeturi din lapte crud	200g	200g	-	-	-	100g	-	-	-	-	200g	200g				
Brinzeturi din lapte pasteurizat	200g	-	-	100g	-	100g	-	-	-	-	200g	200g				
Unt si smintina	200g	200g	-	100g	-	-	-	-	-	-	200g	200g				
Inghetata	200g	200g	-	-	100g	-	-	-	-	-	200g	200g				
Lapte praf	-	200g	-	-	100g	100g	-	-	-	-	200g	-				
Produse lactate acide si iaurturi	200g	-	-	-	100g	-	-	-	-	-	200g	200g				
Conserve din lapte	200g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	200g	200g				
Salamuri si	300g	300g	-	-	-	-	-	-	-	-	500g	-				

Prezentul ordin este elaborat de către Direcția supravegherea unităților de
producere a alimentelor de origine animală:

Coordonat:



Ion Toma



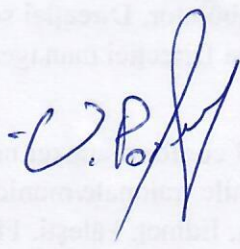
Anatolie Panaghiu



Svetlana Burlacu



Xenia Apostol



Vitalie Porcescu