



## ORDINUL

Mun. Chișinău

„17” 01 2019

Nr. 21

**Cu privire la prelevarea probelor în cadrul programelor  
de monitorizare și supraveghere în domeniul siguranței  
alimentelor, sănătății plantelor și furajelor conform  
Ordinului nr. 12 din 11.01.2019**

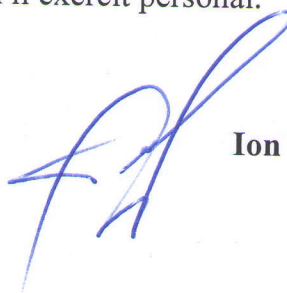
În conformitate cu prevederile Legii nr. 221 - XVI din 19.10-2007 privind activitatea sanitar-veterinară, Legii nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor, Hotărârii Guvernului nr. 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”, Hotărârii Guvernului nr. 720 din 28.06.2007 cu privire la aprobarea Regulamentului tehnic „Produse din carne” și Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare

### ORDON:

1. Se pune în sarcina Șefilor subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor de a desemna inspectorii - (medici veterinari oficiali) instruiți, responsabili de recoltarea probelor, ambalarea, etichetarea, sigilarea, întocmirea raportului de prelevare prin sistemul LIMS, codificarea informației și prezentarea la laborator 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 anexă 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 Hotărârii Guvernului nr. 720 din 28.06.2007 cu privire la aprobarea Regulamentului tehnic „Produse din carne”;
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 inspector - 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 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 sanitar-veterinare, siguranța și calitatea produselor alimentelor de origine animală;
10. Probele recoltate, pentru indicii microbiologici conform anexei nr. 1 și indicii de calitate conform anexei nr. 2, raioanele de nord (Briceni, Bălți, Dondușeni, Drochia, Edineț, Fălești, Glodeni, Ocnița, Râșcani, Soroca și Sângerei) vor fi expediate la Laboratorul de încercări a produselor alimentare de origine animală filiala Dondușeni, iar 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 sanitar-veterinare, siguranța și calitatea produselor alimentelor de origine animală dlui Vitalie Porcescu;
14. Controlul asupra executării prezentului ordin îl exercită personal.

**Director general adjunct**



**Ion TOMA**





Implementarea programului privind indicii de calitate în produsele alimentare

Nr./O	STSA	Unități de procesarea cărnii			Unități de procesarea laptelui		
		I		II		II	
		Nr. total unități	Semestru I	Semestru II	Nr. total unități	Semestru I	Semestru II
1.	Anenii Noi	13	3	4	1	1	
2.	Edineț (Briceni)	1	1	1	1	1	1
3.	Cahul (Vulcănești)	1	1		2	1	1
4.	Cantemir (Leova)	1	1	1			
5.	Călărași (Telenești)		1	1	1	1	1
6.	Căușeni (Ștefan Vodă)						
7.	Cimișlia (Basarabeasca)	2	1	2			
8.	Criuleni (Dubăsari)	7	2	2	1		
9.	Drochia	1	1		1	1	1
10.	Florești (Șoldănești)	3	2	2	1	1	1
11.	Fălești (Glodeni)	1		1	1	1	
12.	Hîncești (Ialoveni)	2	1	1	1	1	1
13.	Ocnîța (Dondușeni)	1	1				
14.	Orhei (Rezina)	2	1	1	1	1	
15.	Rîșcani	2	1	1	1	1	1
16.	Soroca	1	1	1	1	1	1
17.	Strășeni						
18.	Sîngerei						
19.	Taraclia	1		1	2	1	1
20.	Ungheni (Nisporeni)				1	1	
21.	Comrat (Ceadir-Lunga)	1	1		1	1	1

22.	Municipiul Chişinău	11	4	3	4	1	2
23.	Municipiul Bălţi	2	1	1	1	1	1
	<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>13</b>
	<b>În Total</b>		<b>48</b>			<b>27</b>	

**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 Hotărârii 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 semiafumate;*

*Grupa3: Salamuri crud afumate și crud zvântate;*

*Grupa 4: Preparate din carne (carne afumată);*

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

### Implementarea programului privind contaminanții din produsele alimentare de origine animală

Nr/o	STSA	Abatoare și puncte de sacrificare Metale grele Pb, Cd, As				Unități de procesare lapteului Metale grele Pb, As			Unități de transare/comercializare a cărnii și semifabricate din carne Metale grele Pb, Cd, As			
		I		II		III		IV		Nr. total unități	Semestrul I	Semestrul II
		Nr. total unități	Semestrul I	Semestrul II	Nr. total unități	Semestrul I	Semestrul II					
1	Anenii Noi	1	1	1	1	1			5	2	2	
2	Edineț (Briceni)	1	1		1	1			1		1	
3	Cahul (Vulcănești)				2	1			2	1	1	
4	Cantemir (Leova)	1		1								
5	Călărași (Telenești)	1	1		1	1						
6	Căușeni (Ștefan Vodă)	3	1	1								
7	Cimișlia (Basarabeasca)	1		1								
8	Criuleni (Dubăsari)	3	1	1					1	1	1	
9	Drochia	1	1	1		1						
10	Florești (Șoldănești)	1	1	1		1			1	1		
11	Fălești (Glodeni)	2		1		1			1		1	
12	Hîncești (Ialoveni)	2	1	1								
13	Ocița (Dondușeni)	1	1	1		1			5	2	1	
14	Orhei (Rezina)	2	1	1					2			
15	Rîșcani	1	1			1			1	1	1	
16	Soroca					1						
17	Strășeni	1	1						1	1		
18	Sîngerei	3	1	1		1			1		1	
19	Taraclia					1			1			
20	Ungheni (Nisporeni)	3	1	1		1						

21	Comrat (Ceadr-Lunga)	2	1	1	1	1	1	1	1			
22	Municipiul Chişinău	2	1	1	4	1	1	1	19	5	4	
23	Municipiul Bălţi	1	1	1	1	1	1	1	10	2	3	
	<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>21</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>53</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	

*Notă: Prelevările de probe vor fi efectuate semestrial în așa fel că în timp de un an să fie cuprinse toate grupele de produse fabricate la unitatea respectivă;*

## Cantitatea de produs necesara pentru examenele de laborator

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

