



ORDINUL

mun. Chișinău

“25” ianuarie 2021

Nr. 31

**Cu privire la prelevarea probelor în cadrul
programelor de monitorizare și supraveghere
în domeniul siguranței alimentelor, sănătății plantelor
și furajelor conform Ordinului nr. 23 din 20.01.2021**

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. 158 din 07.03.2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate, Hotărârii Guvernului nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, Hotărârii Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate” 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, ambalarea, etichetarea, sigilarea, întocmirea raportului de prelevare prin sistemul LIMS, codificarea informației și prezentarea probelor la laborator IP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinara”.

2. Recoltarea probelor se va efectua în cadrul controlului oficial; proba va fi prelevată inopinat de la diferite loturi de produse din cadrul întreprinderii - conform mențiunilor din anexele nr. 1, nr. 2, nr. 3, nr. 4, și nr. 5; totodată, în cadrul controlului oficial, vor fi prelevate și teste de sanitație de la unitățile care produc/procesează produse de origine animală.

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. 158 din 07.03.2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate.

5. Indicii de calitate la produsele din carne se vor examina conform Hotărârii Guvernului nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și 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 contrasemnate 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, pînă la data de 20 a fiecărei luni;

8. IP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinară” va prezenta, lunar, informația cu privire la rezultatele obținute în urma investigațiilor de laborator, Direcției planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor și Direcției sanitar-veterinare, siguranța și calitatea produselor alimentelor de origine animală. În cazul rezultatelor neconforme, acestea vor fi anunțate imediat.

9. Probele recoltate pentru indicii microbiologici (conform anexei nr. 1) și pentru indicii de calitate (conform anexei nr. 2), din raioanele de nord (Briceni, Edineți, Fălești, Glodeni, Dondușeni, Ocnița, Bălți, Drochia, Râșcani și

Soroca) vor fi expediate la Laboratorul de încercări a produselor alimentare de origine animală filiala Dondușeni, iar din zona de Centru și Sud - la IP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinara”.

10. Probele pentru investigațiile de laborator la contaminați (conform anexei nr. 3) vor fi expediate la ÎP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinara”.

11. Probele pentru investigațiile de laborator la contaminați (Hidrocarburi aromatice policiclice Benzopiren) vor fi expediate conform anexei nr. 4.

12. Probele pentru investigațiile de laborator la determinarea indicilor microbiologici în apă, conform Hotărîrii Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 se vor preleva în conformitate cu anexa nr. 5 și vor fi expediate la I.P. „Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate”, mun. Chișinău, str. Uzinelor, nr. 19, et. 3.

13. Cantitatea de produs necesară pentru examenele de laborator este indicată în anexa nr. 6.

14. Executarea prezentului Ordin se pune în sarcina șefilor Subdiviziunilor Teritoriale pentru Siguranța Alimentelor și a IP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinara”.

15. Supravegherea și monitorizarea executării prezentului ordin se pune în sarcina Direcției sanitar-veterinare, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală și a Direcției planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor.

16. Controlul asupra executării prezentului ordin îl exercit personal.

Director general


Vladislav COTICI

Grupa V: Se vor preleva probe de:

- *Pentru Trimestrul I - Lapte pasteurizat, Lapte praf, Zer praf, Înghețată, Conserve din lapte, Deserturi lactate congelate la indicii: Enterobacteriacee; Listeria monocytogenes.*
- *Pentru Trimestrul II se vor preleva probe de: Brânzeturi proaspete, Brânzeturi din lapte crud, Lapte praf, Zer praf la indicii: Stafilococcus aureus; Listeria monocytogenes.*
- *Pentru Trimestrul III se vor preleva probe de: Unt, Smântână, Înghețată, Brânzeturi tari la indicii: E. Coli, Listeria monocytogene, Salmonella.*
- *Pentru Trimestrul IV se vor preleva probe de: Unt, Smântână, Înghețată, Brânzeturi tari, la indicii: E. Coli, Listeria monocytogene, Salmonella.*

Notă: Grupa VI Se vor preleva probe de ouă la indicii: Salmonela, iar unde este indicat litera P se vor preleva probe de ou praf la indicii Enterobacteriacee.

Notă: Grupa VII Se vor preleva probe de semifabricate (carne proaspătă, carnea tocată, mici, cârnăciori, pârhoale ect.) la indicii Salmonela, Numărul total de colonii.

** Testele de sanitație:*

- *Se vor preleva în așa fel că în timp de un an să fie cuprinse toate unitățile, la indicii: Număr total de germeni, Bacterii coliforme.*

Implementarea programului privind indicii de calitate în produsele alimentare

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

20.	Ungheni (Nisporeni)	1	1	1			
21.	Comrat (Ceadăr-Lunga) (Vulcănești)	1 3	1 6	1 2	2 1 1	1 1 1	2 1 1
22.	Municipiul Chișinău	11	22	12	6	7	7
23.	Municipiul Bălți	4	9	5	1	2	2
	Total	60	118	61	43	45	45

Notă: Grupa I Prelevările de probe vor fi efectuate în așa fel că în timp de un an să fie cuprinse produsele fabricate, menționate în Hotărârii Guvernului nr. 624 din 19-09-2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne și HG nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari

Grupa I:

I. Pentru Semestrul I se vor preleva probe de:

- *Mezeluri fierte și salamuri: (Parizer, crenvurști, safalade, cârnăciori, sângerete, salamuri semiafumate, pate, tobe etc.), conform Anexa nr. 2 tab. c), d) și e) al HG nr. 624/2020 la indicii: (Conținutul de umiditate, Conținut de cloruri; Conținut de grăsime; Conținut de proteină, Conținut de amidon și Organoleptica).*

II. Pentru Semestrul II se vor preleva probe de:

- *Preparate din carne: (preparate din carne tocată, preparate din carne marinată/sos; preparate din aluat etc.) conform Anexa nr. 2 tab. a) și d) și specialități din carne: (produse din carne crud-afumate, crud-zvintate, coapte, etc.) conform Anexa nr. 2 tab. f) al HG nr. 624/2020 la indicii: (Conținut de proteină, Frația masică de fosfați, Frația masică de nitriți, Organoleptica).*

Notă: Grupa II Să cuprindă toate grupele de produse lactate menționate în Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru Lapte și produse lactate – conform anexa;

Grupa II:

I. Pentru Semestrul I se vor preleva probe de:

- *Brânză proaspătă, Brânză proaspătă granulată, Deserturi de brânză, Unt și produse lactate tartinabile, Lapte fermentat, Lapte de consum la indicii: (Conținut de apa, Conținut de cloruri, Conținut de grăsime, Conținut de grăsime raportat la substanță uscată degresată, Conținut de proteic, Aciditate), conform Anexei nr. 2 HG nr. 158/2019, tab. nr. 2, Anexa nr. 4, tab. nr. 2; Anexa nr. 5 tab nr. 6, 7; Anexa nr. 6 tab. nr. 2*

II. Pentru Semestrul II se vor preleva probe de:

- *Brânzeturi maturate, nematurate, cu pastă opărită, Smântână, Produse lactate concentrate cu zahăr la indicii: Conținutul de grăsime raportat la substanță uscată, Conținutul de apă, Conținutul de apă raportat la substanță degresată, Conținutul de sare, Conținutul de substanță uscată degresată, Conținutul proteic, Aciditatea, Conținut de substanță uscată totală, Conținutul de grăsime, Grăsimi străine), conform Anexei nr. 3, tab. nr. 3,4; Anexa nr. 5, tab. 2,3,4; Anexa nr. 7 tab. nr. 2.*

Implementarea programului privind contaminanții din produsele alimentare de origine animală

Nr/o	STSA	Abatoare și puncte de sacrificare Metale grele Pb,Cd.			Unități de tranșare/comercializare a cărnii și semifabricate din carne Metale grele Pb,Cd.*			Unități de procesarea laptelui Metale grele Pb.		
		I			II			III		
		Nr. total unități	Semestrul I	Semestrul II	Nr. total unități	Semestrul I	Semestrul II	Nr. total unități	Semestrul I	Semestrul II
1	Anenii Noi	10	2	2	8	5	4	2	2	2
2	Edineț (Briceni)	4		1				1	2	3
		1	1					1	1	
3	Cahul	8	2	1	3	1	2	2	3	2
4	Cantemir (Leova)	1		1						
		2	1							
5	Călărași (Telenești)	7	1	1				1	2	3
		4	1	2	1	1	1			
6	Căușeni (Ștefan Vodă)	4	1	1	1	1	1			
								1		1
7	Cimișlia (Basarabeasca)	2	1					1		
8	Criuleni (Dubăsari)	6	1	1	3	2	1	1		1
		1		1						
9	Drochia	9	1	1	1	1	1	2	3	2
10	Florești (Șoldănești)	6	1	1	1	1	1	1	3	2
		3	1							
11	Fălești (Glodeni)	2		1	1	1	1	2	2	1
		5	1	1	1		1			
12	Hîncești (Ialoveni)	4	1	1	1	1	1	1	1	
		7	1	2	2	1	1	4	3	3
13	Ocnița (Dondușeni)	1		1				1	1	1
		3	1	1	1	1				
14	Orhei (Rezina)	9	1	1	1	1	1	1	2	1
		6	2	1				2	1	1

15	Rîșcani	6	1	1	1		1	1	2	3
16	Soroca	2	1					2	2	3
17	Strășeni	4	1	1	2	1	1	1	1	
18	Sîngerei	3	1	1	2	1	2	2	1	1
19	Taraclia	1		1	1	1	1	1		1
20	Ungheni (Nisporeni)	5	1	1	1	1	1			
		4	1	1						
21	Comrat (Ceadîr-Lunga) (Vulcănești)	5	1	1	1	1	1	2	2	3
		7	1	1	3	2	1	1	1	
		1	1		1	1	1	1		
22	Municipiul Chișinău	4	1	1	11	5	6	6	3	3
23	Municipiul Bălți	4	1	1	3	2	1	1	2	3
	Total	151	32	32	51	32	32	42	40	40

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;

** Pentru grupa II: nu se va preleva probe de semifabricate din carne marinată.*

Nota: Grupa I: Pentru abatoare și punct de sacrificare

Pentru semestru I se vor preleva probe la indicii: Pb

Pentru semestru II se vor preleva probe la indicii: Cd

**Implementarea programului pentru monitorizarea contaminărilor din produsele alimentare
(Hidrocarburi aromatice policiclice. Benzo(a)piren)**

Nr./O	STSA	Unități de procesare carne (carne afumată și produse din carne afumată)		Unități de procesare pește (mușchi de pește afumat și produse pescărești afumate)	
		Semestru I	Semestru II	Semestru I	Semestru II
1.	Anenii Noi	1	1	1	2
2.	Orhei (Rezina)	1	1		
3.	Soroca		1		
4.	Municipiul Chișinău	3	5	3	5
5.	Municipiul Bălți	1	1		1
6.	Criuleni (Dubăsari)	1	1	1	1
7.	Florești (Șoldănești)	1	2		
8.	Cimișlia (Basarabeasca)	1	1		
9.	Hîncești (Ialoveni)	1	2		
10.	Călărași (Telenești)		1		
	Total	10	16	5	9
	În Total	26		14	

Notă: Prelevările de probe vor fi efectuate în așa fel că în timp de un an să fie cuprinse grupele de produse fabricate la întreprinderea respectivă menționate în Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22-06-2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare.

Grupa 1: Carne afumată și produse din carne afumată.

Grupa 2: Mușchi de pește afumat și produse pescărești afumate.

**Implementarea programului pentru determinarea indicilor microbiologici în apă
conform Hotărîrii Guvernului nr. 934 din 15. 08. 2007.**

r/ o	STSA	Abatoare Ungulate domestice			Abatoare de carne de pasăre			Unități de procesarea laptelui			Unități de procesare a peștelui			Unități de procesarea cărnii		
		I			II			III								
		Nr. total unități	Sem. I	Sem. II	Nr. total unități	Sem. I	Sem. II	Nr. total unități	Sem. I	Sem. II	Nr. total unități	Sem. I	Sem. II	Nr. total unități	Sem. I	Sem. II
1.	Anenii Noi	6	2	2	4	2	1	2	1	1	3	1	1	8	2	2
4	Edineț (Briceni)	3	1	1	1		1	1		1				1	1	
1	Cahul	6	2	2				2	1	1						
	Cantemir (Leova)	1	1													
		3	1	2										1		1
	Călărași (Telenești)	6	2	2	1		1	1	1							
		4	1	1												
	Căușeni (Ștefan Vodă)	3	1	1										1		
								1		1						
	Cimișlia (Basarabeasca)	2	1					1	1					2	1	1
								1		1						
	Criuleni (Dubăsari)	4	1	1	1	1		1	1		1		1	5	2	1
		1	1													
	Drochia	9	3	3				2		1						
	Florești (Șoldănești)	5	1	2	1		1	1	1					3	1	1
		3	1	1												
	Fălești (Glodeni)	2		1				2	1					2	1	
		4	1	1												
	Hîncești	3	1	1	1		1	1		1						

	(Ialoveni)	6	2	2	1	1		4	1	1	1		1	2		1
1	Ocnița (Dondușeni)	1	1					1								
		2	1		1		1							1		1
1	Orhei (Rezina)	6	2	2	3	1	1	1	1					3	1	1
		5	2	1	1		1	2		1						
1	Rîșcani	5	2	1	1	1		1	1					1	1	
1	Soroca	2		1				2		1						
	Strășeni	2	1		1		1	1	1							
1	Sîngerei	3	1	1	1	1		2		1						
1	Taraclia	1						1	1							
	Ungheni (Nisporeni)	3	1	1	2	1	1							1		1
		4	1	1												
	Comrat (Ceadâr-Lunga) (Vulcănești)	5	1	2				2		1				1	1	
		7	2	3				1	1							
		1		1				1	1							
	Municipiul Chișinău	3	1	1	1	1		6	2	3	12	4	5	10	3	3
1	Municipiul Bălți	4	1	1				1		1	2	1	1	4		1
	Total	126	40	39	22	10	10	43	17	16	19	7	8	48	14	14
22			79			20			33			15			28	

Notă: Prelevarea probelor se va efectua semestrial în așa fel că în timp anului să fie cuprinse unitățile de producere cu capacități mari;

Cantitatea de produs necesara pentru examenele de laborator

ANEXA nr. 6
la Ordinul ANSA 31 din 25.01.2021

Proba/ matricea	HG nr.221 Criteriile microbiologice in produsele alimentare, HG 435								HG nr.520 Contaminanții in produsele alimentare		Reglementari tehnice HG nr.624; HG nr.158	
	L.monocy- togenes	Salmonella spp.	Num. de colonii aerobe	E.coli	Enterobacte riaceae	Staphiloco- ccus coagulazo pozitiv	Campylo bacter spp	Celule somatice	Pb	Cd	Indici fizico- chimici	Grasimi straine
Carcase- bovine, ovine, caprine, cabaline, porcine	-	5 esantioane a cite 100g	5 esantioane a cite 100g	-	5 esantioane a cite 100g	-	-	-	100g	100g	-	-
Carcase de pui, curcani	-	5 bucati sau 5 părți de carcasă cu piele	-	-	-	-	5 bucati sau 5 părți de carcasă cu piele		100g	100g	-	-
Carne tocata, carne separata mechic, preparate din carne (mici, cirnaciori, etc.)	-	5 esantioane a cite 100g	5 esantioane a cite 100g	5 esantioane a cite 100g	-	-			100g	100g	500 g	-
Lapte pasteurizat si alte produse lactate lichide	min.500 ml sau 5 ambalaje a cite 100ml	-	-	-	min.500 ml sau 5 ambalaje a cite 100ml	-			100ml		500ml	200ml
Brinzeturi din lapte crud	min 300g sau 5 ambalaje	min 300g sau 5 ambalaje	-	-	-	min 300g sau 5 ambalaje					300g	200g
Brânzeturi din lapte pasteurizat	min 300g sau 5 ambalaje	-	-	min 300g sau 5 ambalaje	-	min 300g sau 5 ambalaje					300g	200g
Unt si smântină	min 300g sau 5 ambalaje	min 300g sau 5 ambalaje	-	min 300g sau 5 ambalaje	-	-					400g	300g
Lapte materie			min 500 ml				500 ml					

primă										
Proba/ matricea	HG nr.221 Criteriile microbiologice in produsele alimentare, HG 435						HG nr.520 Contaminanții in produsele alimentare		Reglementari tehnice : HG nr.624 HG nr.158	
	L. monocy- togenes	Salmonella spp.	Num. de colonii aerobe	E. coli	Enterobacte- riaceae	Staphiloco- ccus coagulazo pozitiv	Plumb	Cadmiu	Indici fizico- chimici	Grăsimi străine
Înghețata	min 300g sau 5 ambalaje	min 300g sau 5 ambalaje	-	-	min 300g sau 5 ambalaje	-	-	-	200g	200g
Lapte praf	-	min 300g sau 5 ambalaje	-	-	min 300g sau 5 ambalaje	min 300g sau 5 ambalaje	-	-	200g	-
Produse lactate acide si iaurturi	min 300g sau 5 ambalaje	-	-	-	min 300g sau 5 ambalaje	-	-	-	300g	200g
Conserve din lapte	min 300g sau 5 ambalaje	-	-	-	-	-	-	-	300g	200g
Produse din carne	min. 800g sau 5 ambalaje a cite 160g	min. 800g sau 5 ambalaje a cite 160g	-	-	-	-	-	-	500g	-
Peste viu, refrigerat, congelat	-	-	-	-	-	-	200g	200g	-	-
Produse din peste afumate, sărate, semiconserva	min. 800g sau 5 ambalaje a cite 160g	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Oua	-	30buc	-	-	-	-	-	-	-	-
Produse din oua.	-	300g	-	-	200g	-	-	-	-	-

NOTA: Probele se vor recolta și ambala pentru fiecare program separat, conform Hotărârilor de Guvern.

Pentru criteriile microbiologice eșantioanele se vor recolta aseptice și se vor ambala în ambalaje sterile.

Pentru analizele chimice ambalajele trebuie să fie libere de contaminanți sau alte impurități chimice pentru a nu contamina proba.

Mostrele se vor prezenta pentru analize de laborator în max. 24 ore de la recoltare în geți frigorifice.