



ORDINUL
mun.Chișinău

“26” ianuarie 2022

Nr. 27

**Cu privire la prelevarea probelor în cadrul programelor
de monitorizare și supraveghere în domeniul siguranței
alimentelor, sănătății plantelor și furajelor conform
Ordinului nr. 490 din 21.12.2021**

În conformitate cu prevederile art. 42 pct.1 lit. g) a Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară, art. 7 din Legea nr. 50/2013 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, secțiunea III, pct. 37 al Hotărârii Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, Hotărârii Guvernului nr. 158/2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate, Hotărârii Guvernului nr. 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, Hotărârii Guvernului nr. 934/2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate” și Hotărârii Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare,

ORDON:

1. Se stabilește în sarcina șefilor subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor (în continuare STSA) de a desemna inspectorii (medici veterinari oficiali) instruiți, responsabili de recoltarea, ambalarea, etichetarea, sigilarea, întocmirea raportului de prelevare prin sistemul informațional de management al laboratoarelor (LIMS), codificarea informației și prezentarea probelor la laboratorul IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar”.
2. Inspectorii desemnați din cadrul STSA vor asigura recoltarea probelor inopinat, în momentul efectuării controlului oficial, de la diferite loturi de produse

din cadrul întreprinderii - conform mențiunilor din anexele nr. 1, nr. 2, nr. 3, nr. 4, nr. 5, nr. 6, nr. 7, nr. 8 și nr. 9. 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 împacheta 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. 221/2009 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. 158/2019 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. 624/2020 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 operatorul din domeniul alimentar.

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 25 a fiecărei luni.

8. IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar” 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 termen de pînă la 24 ore.

9. Probele recoltate pentru indicii microbiologici (conform anexei nr. 1) și pentru indicii de calitate (conform anexei nr. 3), din raioanele de nord (Briceni, Edineți, Fălești, Glodeni, Dondușeni, Ocnița, Bălți, Drochia, Rîșcani și Soroca) vor fi expediate la Laboratorul de încercări ale produselor alimentare de origine animală filiala Dondușeni, iar din zona de Centru și Sud - la IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar”.

10. Probele recoltate pentru verificarea **criteriilor de igienă**, în conformitate cu pct. 2.1.5 și pct. 2.1.9 ale Hotărârii Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare pentru determinarea **Campylobacter și Salmonella spp**, (conform anexei nr. 2), vor fi prezentate la IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar”.

11. Probele prelevate pentru investigațiile de laborator privind indicii de calitate în carnea de pasare vor fi expediate la IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar” (conform anexei nr. 4).

12. Probele prelevate pentru investigațiile de laborator la contaminați (Hidrocarburi aromatice policiclice Benzopiren) vor fi expediate conform anexei nr. 5.

13. Probele prelevate pentru investigațiile de laborator la contaminați (conform anexei nr. 6) vor fi expediate la IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar”.

14. Probele prelevate pentru indicii microbiologici în apă și teste de sanitație (conform anexei nr. 7) vor fi expediate la IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar”, Laboratorul diagnostic sănătatea animală.

15. Probele prelevate pentru determinarea acizilor grași saturați/nesaturați vor fi expediate la IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar” (conform anexei nr. 8).

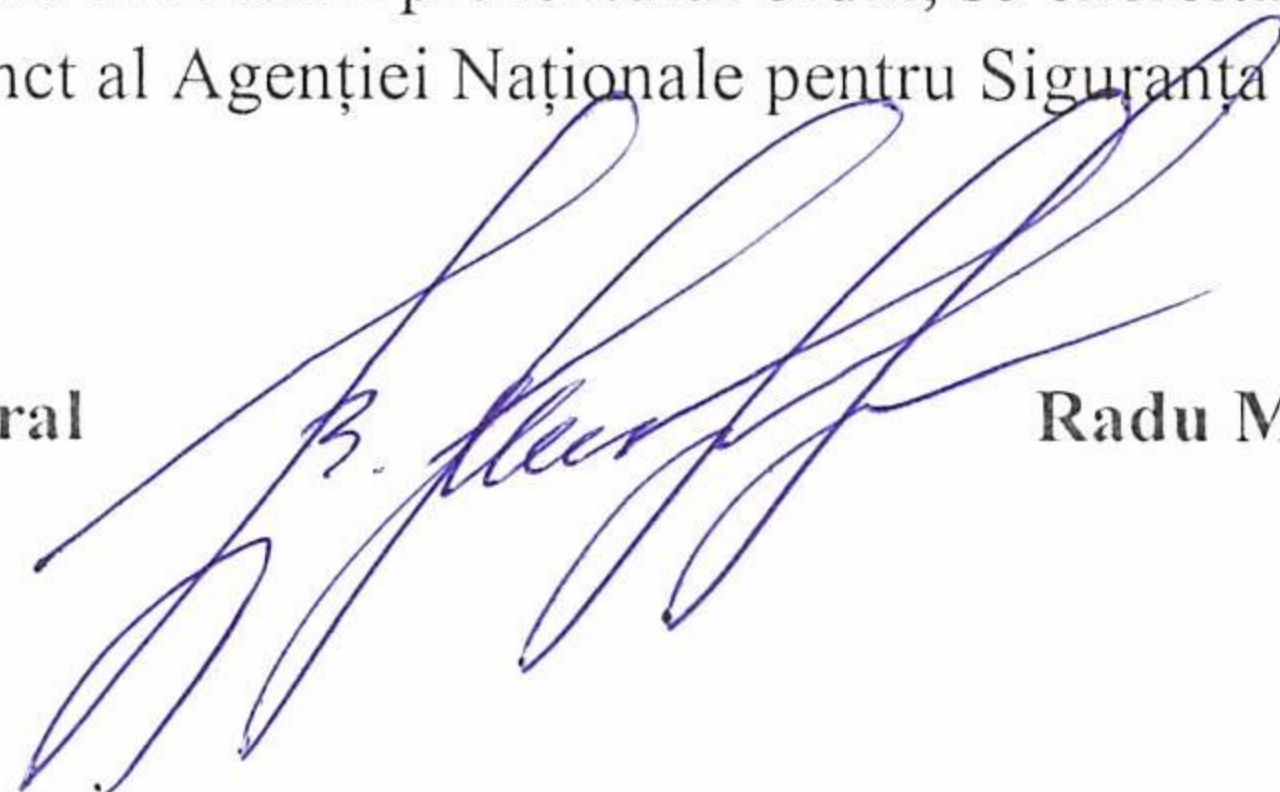
16. Cantitatea de produs necesară pentru examenele de laborator este indicată în anexa nr. 9.

17. Executarea prezentului ordin se stabilește în sarcina șefilor subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor și a IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar”.

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

19. Controlul asupra executării prezentului ordin, se exercită de Afanasi TARLEV, director general adjunct al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

Director general



Radu MUSTEAȚA

Implementarea programului privind criteriile microbiologice în produsele alimentare

	STSA	Abatoare/Puncte de sacrificare carne roșie	Abatoare carne de pasăre (criterii de siguranță)					Unități de procesarea cărnii					Unități de procesare a peștelui					Unități de procesarea laptelui					Centre de ambalare a ouălor					Unități de tranșare/comercializare a cărnii și semifabricate din carne									
		Se prelevează carne roșie pentru determinarea Salmonella, Numărul total de colonii, Enterobacteriaceae, conform HG nr. 221, p 2.1.1- 2.1.4.	(se prelevează carne proaspătă de pasăre conform HG nr.221, p. 1.28), pentru det. Salmonella spp					Se vor preleva produse din carne, pentru determinarea Listeria monocytogenes și salmonella spp Vezi Nota 1, sub tabel					Se vor preleva probe de preserve/pește sărat/pește afumat la rece și la cald, la indicii Listeria monocytogenes.					Se vor preleva probe conform Nota 2 sub tabel					Se vor preleva probe conform Nota 2 sub tabel					Se vor preleva probe conform Nota 4 sub tabel									
		Cantitatea probei conform Anexei nr. 9																																			
		I					II					III					IV					V					VI					VII					
Nr. total unitati	Trim I	Trim II	Trim III	Trim IV	Nr. total unitati	Trim I	Trim II	Trim III	Trim IV	Nr. total unitati	Trim I	Trim II	Trim III	Trim IV	Nr. total unitati	Trim I	Trim II	Trim III	Trim IV	Nr. total unitati	Trim I	Trim II	Trim III	Trim IV	Nr. total unitati	Trim I	Trim II	Trim III	Trim IV	Nr. total unitati	Trim I	Trim II	Trim III	Trim IV			
1.	Anenii Noi	7	3	4	3	4	5	3	3	3	3	12	5	4	5	4	3	2	1	1	2	5	1	1	2	1	1	1	1	13	1	2	2	2			
2.	Edineți (Briceni)	3	1	2		2	1	1		1												1	1	1	1	1	2	1		1	1						
3.	Cahul	9	4	3	3	4						1		1		1																	4	1	1	1	1
4.	Cantemir (Leova)	1	1		1							1	1		1																		1		1		
5.	Călărași (Telenești)	7	3	3	4	3	1		1		1		1			1		2			1		1	2	1							2	1		1		
6.	Căușeni (Ștefan Vodă)	3		2	1	1																															
7.	Cimișlia (Basarabeasca)	1		1		1						2	1		1	1						1	1		1		1	1		1	1		1	1			
8.	Criuleni (Dubăsari)	4	2	2	2	2	3	1		2	1	5	1	2	2	2	1	1	1	1	1											2	1		1		
9.	Drochia	7	3	3	4	4						2		1	1						2		1	1	1						5	1	1	1	1		
10.	Florești (Șoldănești)	5	2	3	2	3	1	1		1		2	1	1		1					1	1	1	1	1						1	1			1		
		1	1		1		1		1		1																										
11.	Fălești (Glodeni)	3	1	2		2	1			1		1		1							2		1	1							1			1			
		2	1		1																										1		1		1		
12.	Hâncești (Ialoveni)	3	2		1	2	1	1		1		1		1		1					1										1	1		1			
		6	3	3	2	3	1	1	1		1	2	1		1	1			1		3	1	1	1	1	2		1	1	1	3	1	1	1			

- 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,, Brânzeturi tari la indicii: E. Coli; Listeria monocytogenes, Salmonella, Înghețată (Listeria monocytogene, Salmonella, Enterobacteriacee).*

- Pentru Trimestrul IV se vor preleva probe de: *Unt, Smântână, Brânzeturi tari, la indicii: E. Coli; Listeria monocytogene, Salmonella, Înghețată (Listeria monocytogene, Salmonella, Enterobacteriacee)*

Notă 3: *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 4: *Grupa VII Se vor preleva probe de carne tranșată (pentru determinarea Salmonella spp)- de la unitățile de tranșare, după caz sau preparate din carne (carnea tocată, mici, cârnăciori, pârjoale ect.) la indicii Salmonela, Numărul total de colonii, E. Coli , în dependență de tipul de produs, conform HG nr. 221.*

Suplimentar pentru trimestrul II și trimestrul IV se va include in procesul verbal de prelevare Conținutul de hidroxiprolină în vederea determinării (raportului de colagen/proteină numai in carnea tocată)

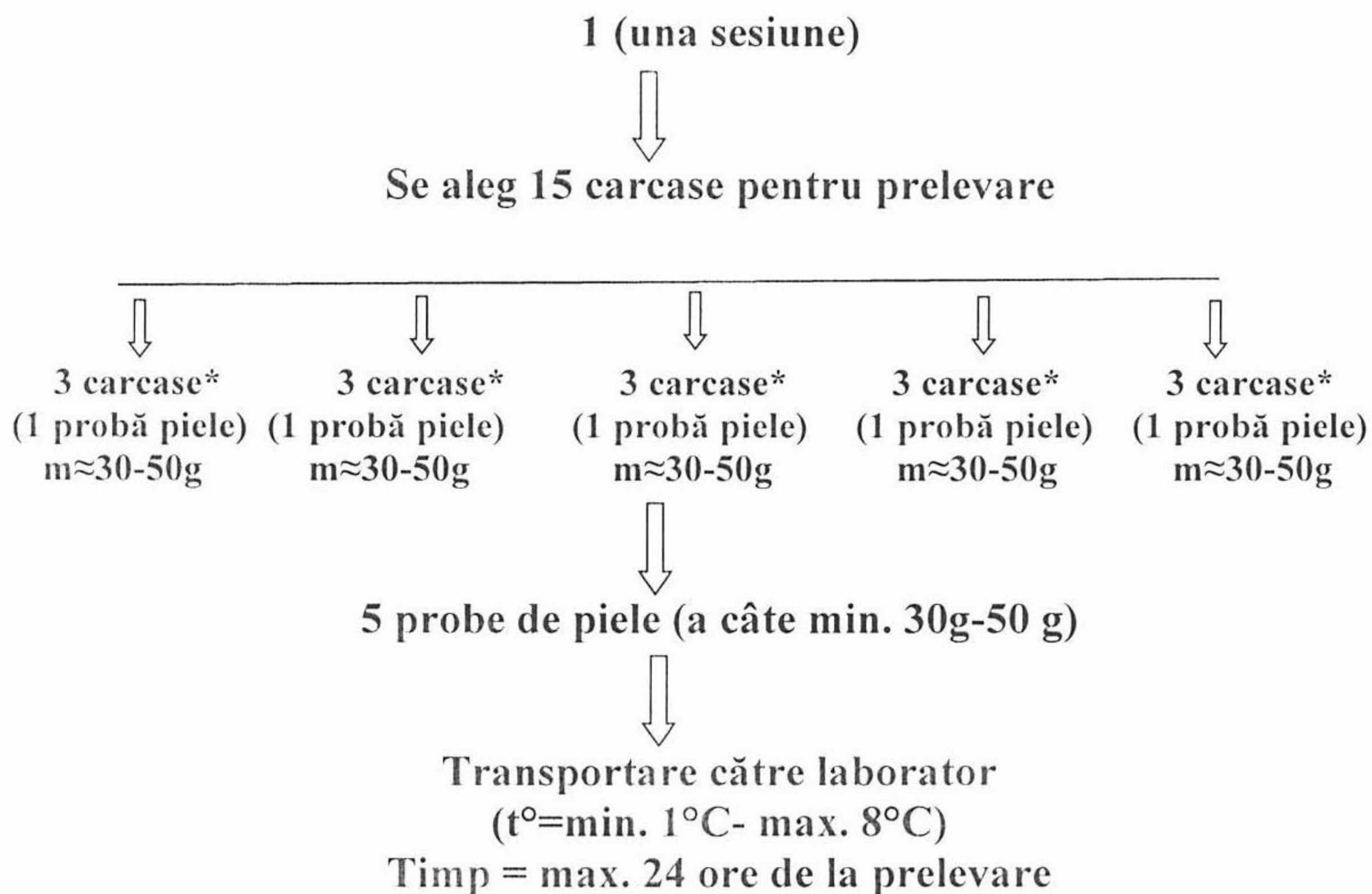
Pentru verificarea respectării criteriilor de igienă, a procedeelelor specificate în HG nr. 221//2009 (RE 2073/2005), p. 2.1.5 și p.2.1.9, pentru determinarea **Campylobacter spp și Salmonella spp**:

- se vor preleva doar **probe de piele de pe gât conform NOTA**;
- după prelevare, probele se păstrează și se transportă la laborator la o temperatură de cel puțin 1°C și cel mult 8°C;
- probele care au ajuns la o temperatură de 0°C nu trebuie utilizate pentru determinarea Campylobacter spp;
- proba congelată este improprie pentru analiza de Campylobacter spp.

<i>Abatoare carne de pasăre (criterii de igienă) (se prelevează piele, conform HG nr.221,p. 2.1.5 și p.2.1.9)</i>																						
Denumirea abatorului	Martie				Aprilie				Mai				Iunie				Iulie				10 ses.	5 probe
	Săptămâna				Săptămâna				Săptămâna				Săptămâna				Săptămâna					
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
SRL "Floreni"		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)	10 x5=50	
SRL "Aviflor-GV"	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	
SRL "Axedum"	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	
I.M "PB NORD"		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)	10 x5=50	
SRL "Arivaprod"		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)	10 x5=50	
S.R.L. "ADEL-CRIS-D"	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	
SRL "SarurCon"		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)	10 x5=50	
SRL "Aviformix"	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	
SRL „Viamil-Agro”	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	

<i>Abatoare carne de pasăre (criterii de igienă) (se prelevează piele, conform HG nr. 221,p. 2.1.5 și p.2.1.9)</i>																						
Denumirea abatorului	August				Septembrie				Octombrie				Noiembrie				Decembrie				10 ses.	5 probe
	Săptămâna				Săptămâna				Săptămâna				Săptămâna				Săptămâna					
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
SRL "Floreni"	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	
SRL "Avicola Romdan"		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)	10 x5=50	
SRL "Raiplai Avicola"	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	
SRL "Genevis Prim"		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)	10 x5=50	
SRL „Avicola Teovera"	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	
SRL "Avicola Farm Meat"		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)	10 x5=50	
SRL „Carnprodlux"	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	
SRL "CandVas"		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)	10 x5=50	

1 (5) – una sesiune (5 eșantioane)

Implementarea programului privind criteriile microbiologice în produsele alimentare**NOTĂ**

*- se aleg 3 (trei) carcasse din același efectiv

Implementarea programului privind indicii de calitate în produsele alimentare

Nr d/o	STSA	Unități de procesarea cărnii			Unități de procesarea laptelui				
		Grupa I			Grupa II				
		Nr. total unități	conform Anexa nr. 2 tab. c), d) și e) al HG nr. 624/2020	conform Anexa nr. 2 tab. a) și d) și tab. f) al HG nr. 624/2020	Nr. total unități	conform Anexei nr. 2 tab. nr. 2, Anexa nr. 4, tab. nr. 2; Anexa nr. 5 tab nr. 6, 7; Anexa nr. 6 tab. nr. 2 al HG nr.158/2019.	conform Anexei nr. 3, tab. nr. 3,4; Anexa nr. 5, tab. 2,3,4; Anexa nr. 7 tab. nr. 2	Pentru tipurile de produse lactate: Brânzeturi maturate, brânză proaspătă, unt și smântână se vor preleva probe separat pentru determinarea grăsimilor străine și se vor prezenta la I.P.CRDV Chișinău.	
			Se vor preleva probe de: Mezeluri fierte și sala- muri (Parizer, cren- vurști, safalade, cârnă- ciori, sângerete, sala- muri semiafumate, pate, tobe etc.)	Se vor preleva probe de: Preparate din carne: preparate din carne tocată, preparate din carne marinadă/sos; preparate din aluat etc. și specialități din carne: produse din carne crud- afumate, crud-zvântate, coapte, etc.		Se vor preleva probe de: Lapte de consum, Lapte fermentat, Unt și produse lactate tartinabile, Brânză (proaspătă, proaspătă granu- lată, deserturi de brânză)	Se vor preleva probe de: Brânzeturi maturate, ne- maturate, cu pastă opărită, topită Smântână, Produse lactate concentrate cu zahăr	Sem. I	Sem. II
1.	Anenii Noi	12	25	12	5	5	4	5	
2.	Edineț (Briceni)	1	2	1	1	2	2	3	
3.	Cahul	1	2	1			1		
4.	Cantemir (Leova)	1	2	1					
5.	Călărași (Telenești)	1	2	1	1	2	2	3	
6.	Căușeni (Ștefan Vodă)				1	1			
7.	Cimișlia (Basarabeasca)	2	4	2	1	1	1	1	
8.	Criuleni (Dubăsari)	5	11	5					
9.	Drochia	2	4	2	2	3	2	3	
10.	Florești (Șoldănești)	2	4	2	1	2	2	3	
11.	Fălești (Glodeni)	1	2	1	2	2	2	2	
12.	Hîncești (Ialoveni)	1	2	1	1	1	1	1	
		2	4	2	3	3	3	3	
13.	Ocnîța				1	1	1		

	(Dondușeni)	1	2	1				
14.	Orhei (Rezina)	5	11	5	1	1	2	3
15.	Rîșcani	2	4	2	1	3	2	3
16.	Soroca	1	2	1	2	3	2	3
17.	Strășeni	5	2	5	1		1	
18.	Sîngerei	1		1	2	2	1	
19.	Taraclia				1	1	1	
20.	Ungheni (Nisporeni)	1	2	1				
21.	Comrat (Ceadîr- Lunga) (Vulcănești)	2	4	2	2	2	3	3
		1	2	1				
					1		1	
22.	Mun. Chișinău	10	21	10	8	7	7	9
23.	Mun. Bălți	2	5	2	1	2	3	4
	Total	62	119	62	42	45	45	50

Grupa I:

- I. Pentru Semestrul I, fiecare probă se va investiga la indicii: **Conținutul de umiditate, Conținut de cloruri; Conținut de grăsime; Conținut de amidon și Organoleptica**).), conform Anexa nr. 2 tab. c), d) și e) al HG nr. 624/2020 la indicii:
- II. Pentru Semestrul II fiecare probă se va investiga la indicii: **Conținut de proteină, Frația masică de fosfați, Frația masică de nitriți**, conform Anexa nr. 2 tab. a) și d) și conform Anexa nr. 2 tab. f) al HG nr. 624/2020 și HG 229/2013

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 investiga indici: **Conținut de apă, Conținut de cloruri, Conținut de grăsime, Conținut de grăsime raportat la substanță uscată degresată, Conținut de proteic, Aciditate, etc**, în dependență de tipul de produs, 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 investiga indici: **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, etc**, în dependență de tipul de produs, conform Anexei nr. 3, tab. nr. 3,4; Anexa nr. 5, tab. 2,3,4; Anexa nr. 7 tab. nr. 2

Implementarea programului privind indicii de calitate în carnea de pasare conform Hotărârii Guvernului nr. 773 din 03.10.2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre.

Nr.	STSA	Abatoare de carne de pasăre		
		Nr. total de unități	Probe programate pentru Semestrul I	Probe programate pentru Semestrul II
1.	Anenii Noi	5	3	3
2.	Edineț	1	1	1
	Briceni	1		
3.	Călărași	1	1	1
	Telenești			
4.	Criuleni	3	1	1
	Dubăsari			
5.	Florești	1	1	1
	Șoldănești	1		
6.	Hîncești	1	1	1
	Ialoveni	1	1	1
7.	Ocnia			
	Dondușeni	1	1	1
8.	Orhei	3	2	2
	Rezina	1	1	1
9.	Strășeni		1	1
10.	Ungheni	1	1	1
	Nisporeni			
11.	Mun. Chișinău	1	1	1
	În total	24	16	16

Notă:

1. Pentru determinarea conținutului total de apă din carnea de pasăre - carcase, conform HG nr. 773/2013, Anexa nr. 2, cap. II, p. 11:

- se vor preleva carcase de pasăre congelată - 7 (șapte) carcase*;
- după prelevare, probele se păstrează și se transportă la laborator în stare congelată;
- probele care au ajuns la o temperatură mai mare de 0°C nu trebuie utilizate pentru determinarea conținutului de apă;
- proba refrigerată este improprie pentru determinarea conținutului de apă.

2. Pentru determinarea conținutului total de apă din carnea de pasăre – bucăți de carne, conform HG nr. 773/2013, Anexa nr. 2, cap. III, p. 19.1:

se vor preleva bucăți de carne de pasăre – 5 (cinci) bucăți**

- după prelevare, probele se păstrează și se transportă la laborator în stare congelată;
- în cazul produselor congelate sau congelate rapid în vrac (produse care nu sunt ambalate individual), bucățile mari de la care se preluadează probe pot fi păstrate la o temperatură de 0 °C până când se pot tăia bucăți separate;
- probele care au ajuns la o temperatură mai mare de 0°C nu trebuie utilizate pentru determinarea conținutului de apă;
- proba refrigerată este improprie pentru determinarea conținutului de apă.

*- „carcasă” înseamnă corpul întreg al unei păsări după sângerare, jumulire și eviscerare; îndepărtarea rinichilor este însă opțională; o carcasă eviscerată poate fi prezentată la vânzare cu sau fără organe interne, și anume inimă, ficat, pipotă și gât, introduse în cavitatea abdominală (conform HG nr. 773/2013) ;

** - Bucățile de carne de pasăre congelate sau congelate rapid :

(a) file din piept de pui cu sau fără claviculă, fără piele;

(b) piept de pui, cu piele;

(c) pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi posterioare, cu piele;”

**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	2	1
2.	Orhei (Rezina)	1	1		
3.	Soroca	1	1		
4.	mun. Chișinău	2	3	3	4
5.	Mun. 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 (Telenеști)	1			
11.	Comrat (Ciadîr Lunga) Vulcănești	1			
12.	Râșcani		1		
13.	Cantemir (Leova)	1			
	Total	13	17	6	7
	În Total	24		13	

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 privind contaminanții din produsele alimentare de origine animală

Nr/o	STSA	Abatoare și puncte de sacrificare Metale grele Pb, Cd.			Unități de procesarea laptelui Metale grele Pb		
		I			III		
		Nr. total unități	Semestrul I	Semestrul II	Nr. total unități	Semestrul I	Semestrul II
1	Anenii Noi	7	4	3	5	3	3
2	Edineți (Briceni)	3	1	2	1	1	1
					1	1	1
3	Cahul	9	4	2			
4	Cantemir (Leova)	1		1			
		3	1	1			
5	Călărași (Telenești)	7	3	2	1	1	1
		4	1	2			
6	Căușeni (Ștefan Vodă)	3	1	1			
					1	1	1
7	Cimișlia (Basarabeasca)	1		1	1	1	1
8	Criuleni (Dubăsari)	4	1	2			
		1	1				
9	Drochia	7	4	2	2	2	1
10	Florești (Șoldănești)	5	1	3	1	1	1
		1		1			
11	Fălești (Glodeni)	3	1	2	2	2	1
		2	1	1			
12	Hâncești (Ialoveni)	3	2	1	1	1	1
		6	3	3	3	2	3
13	Ocnita (Dondușeni)	2	1	1	1	1	1
		1	1				
14	Orhei (Rezina)	5	2	2	1	1	1
		2	1	1	1	1	1
15	Râșcani	5	2	1	1	1	1
16	Soroca	2	1	1	2	2	1

17	Strășeni	2	1	1	1	1	1
18	Sângerei	2	1	1	2	1	2
19	Taraclia				1	1	1
20	Ungheni (Nisporeni)	3	2	1			
		2	1	1			
21	Comrat (Ciadîr Lunga) Vulcănești	3	2	1	2	1	2
		1	1				
		1		1	1		
22	Mun. Chișinău	3	2	1	8	7	6
23	mun. Bălți	3	2	1	1	1	1
	Total	35	49	44	35	34	33

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

**Implementarea programului pentru determinarea indicilor microbiologici în apă
conform Hotărîrii Guvernului nr. 934 din 15.08.2007.**

	STSA	Teste dec sanitație*		Abatoare Ungulate domestice			Abatoare de carne de pasăre			Unități de procesarea laptelui			Unități de procesare a peștelui			Unități de procesarea cărni		
		I		II			III			IV			V			VI		
		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	Nr. total unități	Sem. I	Sem. II
1.	Anenii Noi	24	26	7	2	3	5	2	1	5	3	2	3	1	1	12	2	2
2.	Edineț (Briceni)	11	11	3	1	1	1		1	1		1						
		14	12				1	1		1	1					1	1	
3.	Cahul	14	14	9	2	3										1		1
4.	Cantemir (Leova)	5	4	1	1													
		6	5	3	1	1										1		1
5.	Călărași (Telenеști)	15	15	7	2	2	1		1	1	1					1	1	
		7	8	4	2	1												
6.	Căușeni (Ștefan Vodă)	8	8	3	1	1												
		4	4							1		1						
7.	Cimișlia (Basarabeasca)	15	14	1	1					1	1					2	1	1
8.	Criuleni (Dubăsari)	20	20	4	1	2	3	1	1				1		1	5	2	1
		5	4	1	1													
9.	Drochia	20	18	7	2	3				2		1				2	1	
10.	Florești (Șoldănești)	12	14	5	1	2	1		1	1	1					2	1	1
		6	5	1	1		1											
11.	Fălești (Glodeni)	9	8	3	1	1	1			2	1					1	1	
		11	12	2		1												
12.	Hîncești	14	12	3	1	1	1		1	1		1				1	1	

	(Ialoveni)	22	22	6	2	2	1	1		3	1	1	1		1	2		1
13.	Ocnița (Dondușeni)	5	4	2	1					1	1							
		10	12	1	1		1		1							1		1
14.	Orhei (Rezina)	16	18	5	2	1	3	1	1	1	1					5	2	1
		12	10	4	1	1	1		1	1		1						
15.	Rîșcani	14	12	5	2	1	1	1		1	1					2	1	
16.	Soroca	10	8	2		1				2		1				1		
17.	Strășeni	10	10	2	1		2	1	1	1	1							
18.	Sîngerei	12	10	2	1			1		2		1						
19.	Taraclia	7	7							1	1							
20.	Ungheni (Nisporeni)	12	14	3	1	1	1		1							1		1
		8	10	2		1												
21.	Comrat (Ceadîr-Lunga) (Vulcănești)	12	14	3	1	1				2		1				2	1	
		14	12	7	2	3					1					1	1	
		4	3	1		1				1	1							
22.	Municipiul Chișinău	26	28	3	1	1	1	1		8	2	3	10	4	5	10	4	4
23.	Municipiul Bălți	14	14	3	1	1				1		1	2	1	1	2		1
	Total	428	422	126	38	37	22	10	11	43	18	15		6	9	48	14	14
		850			75			21			33			15			36	

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

Implementarea indicilor de calitate privind determinare acizilor grași saturați/nesaturați.

Nr.	STSA	Nr. total de unități	Unități de procesare a laptelui		Nr. total de unități	Unități de procesare a cărnii	
			Probe programate pentru Semestrul I	Probe programate pentru Semestrul II		Probe programate pentru Semestrul I	Probe programate pentru Semestrul I
1.	Anenii Noi	5	2	3	12	4	3
2.	Edineț Briceni	1	1				
		1		1	1	1	
3.	Călărași Telenești	1	1	1	1		1
4.	Drochia	2	1	1	2		1
5.	Florești Șoldănești	1	1	1	2	1	1
6.	Hîncești Ialoveni	1	1		1	1	
		3	2	1	2	1	1
7.	Ocnița Donușeni	1					
				1	1		1
8.	Orhei Rezina	1	1	1	5	1	2
		1		1			
9.	Rîșcani	1	1		2	1	1
10.	Soroca	2	1		1		1
11.	Taraclia	1		1			
12.	Singerei	2					
13.	Comrat Ceadâr-Lunga Vulcănești	1	1	1	2	1	
				1	1		1
		1					
14.	Mun. Chișinău	8	1	1	10	4	3

15.	Fălești Glodeni	2	1	1	1	1	
16.	Cimișlia (Basarabeasca)	1		1	2	1	1
17.	Cantemir (Leova)				1	1	
18.	Strășeni				5	1	1
19.	Municipiul Bălți				1	1	
	În total	37	15	17	53	20	18

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 : HG nr. 624 HG nr. 158	
	L.monocy- togenes	Salmonella spp. (criterii de siguranță)	Numarul de colonii aerobe	E.coli	Enterobacte- riaceae	Staphiloco- ccus coagulazo pozitiv	Plumb	Cadmiu	Indici fizico- chimici	Grasimi straine
Carcase- bovine, ovine, caprine, cabaline, porcine	-	500g	300g	-	300g	-	100g	100g	-	-
Carcase de pui, curcani (criterii de siguranță)	-	5 eşantioane – 5 bucăți sau părți de carcasă (a câte min. 100 g fiecare)	-	-	-	-	100g	100g	-	-
Carne tocata, carne separata mecanic, preparate din carne (mici, cirnaciori, etc.)	-	5 eşantioane a cite 100g	300g	300g	-	-	100g	100g	-	-
Lapte pasteurizat si alte produse lactate lichide	500ml	-	-	-	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 produse din carne	300g	300g	-	-	-	-	-	-	500g	-
Peste viu, refrigerat, congelat	-	-	-	-	-	-	100g muschi	100g muschi	-	-
Produse din peste	300g	-	-	-	-	-	-	-	500g	-

afumate, sarate, semiconserva										
Oua	-	30buc	-	-	-	-	-	-	-	-
Produse din oua-	-	200g	-	-	100g	-	-	-	-	-

NOTA: Pentru examenele microbiologice eşantioanele 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 pentru determinarea criteriilor microbiologice se vor transporta în lăzi frigorifice și se vor prezenta pentru analize de laborator în max. 24 ore de la recoltare.

Probele se vor recolta și ambala pentru fiecare program separat, cum ar fi 1-pentru criteriile microbiologice, 1-pentru contaminanți 1-pentru analize de calitate, conform Hotărârilor de Guvern.

Cerinte de prelevare pentru criterii microbiologice (HG nr. 221)

Produse alimentare ambalate individual

A. Produse în stare solidă sau lichidă

În cazul produselor alimentare în stare solidă ambalate individual, o unitate (*n*) este reprezentată de un produs aflat în ambalajul propriu.

Dimensiunea unității (*n*) este cuprinsă între 200 g/200 ml și 500 g/500 ml și va fi consemnată în *Procesul verbal de prelevare*.

Atenție:

- în cazul unităților de produs ambalate individual, cu masa mai mică decât 200 g/200 ml, unitatea va fi constituită din mai multe ambalaje individuale, astfel încât cantitatea/unitate să aibă minimum 200g/200 ml.

- în cazul unităților de produs ambalate individual, cu masa mai mare decât 500 g/500 ml, unitatea va fi constituită din unitatea de produs ambalată individual utilizând o metodă de reducere adecvată, astfel încât cantitatea/unitate să aibă minimum 200 g/200 ml.

Totalul unităților de produs prelevate constituie proba finală, care se ambalează și sigilează.

Produse alimentare vrac

A. Produse în stare solidă

În cazul produselor alimentare în stare solidă neambalate (vrac), unitatea (*n*) este reprezentată de cantitatea de produs prelevată o dată cu echipamentul special de prelevare, din masa produsului. Unitățile se prelevează aleatoriu, din locuri diferite ale lotului, numărul acestora fiind dat de planul de prelevare aplicat.

Dimensiunea unității este cuprinsă între 200 g și 500 g și va fi consemnată în *Procesul verbal de prelevare*. Fiecare unitate de produs va fi prelevată în ambalaj corespunzător. Totalul unităților de produs prelevate constituie proba finală.

B. Produse în stare lichidă

În cazul produselor alimentare în stare lichidă neambalate (vrac), unitatea (*n*) este reprezentată de cantitatea de produs prelevată o dată cu echipamentul special de prelevare, din volumul produsului. Unitățile se prelevează aleatoriu, din locuri diferite ale lotului, numărul acestora fiind dat de planul de prelevare aplicat. Dimensiunea unității este cuprinsă între 200 ml și 500 ml și va fi consemnată în *Procesul verbal de prelevare*. Fiecare unitate de produs va fi prelevată în ambalaj corespunzător, respectiv flacoane de prelevare sterile, etanșe, suficient de rezistente, individualizate unic și clar prin numerotare.

Totalul unităților de produs prelevate constituie proba finală, care se ambalează și sigilează.