

la Ordinul nr. 485 din 27.12.2022

**PROGRAMUL DE MONITORIZARE ȘI SUPRAVEGHERE ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ȘI CALITĂȚII PRODUSELOR
ALIMENTARE DIN CADRUL UNITĂȚILOR COMERȚ, ALIMENTAȚIE PUBLICĂ, INSTIȚUȚII DE ÎNVĂȚĂMÂNT GENERAL,
TABERE DE ODihnĂ ȘI ÎNTREMARE A SĂNĂȚĂȚII COPILOR, ÎN CAZUL APARIȚIEI TOXINFEȚIILOR ALIMENTARE,
INCLUSIV PE DOMENIUL PROTEȚIEI CONSUMATORILOR PENTRU ANUL 2023**

Nr. crt.	Categorie	UNITATEA **	CONDUTA CONTROLLELOR OFICIALE				
			PRIN VERIFICARE SI RECOLTAREA DE PROBE PENTRU EXAMENE DE LABORATOR STSA RAIONAL				
			Verificarea, supravegherea de către inspectorii din cadrul STSA	Natura probei	Frecvența recoltării probelor pentru examenele prevăzute la Secțiunea 2 din prezentul capitol	Precizări tehnice**	
1.	Instituțiile de învătământ general, tabere de odihnă și întremare a sănătății copiilor	1	2	3	4	5	
2.	Depozite, frigidere	Pe parcursul anului de activitate a instituției	Produse depozitate care necesită sau nu necesită regim termic	O dată pentru fiecare categorie de produse	1. Recoltarea de probe se efectuează de către inspectorii STSA, în scop bine determinat în cadrul controlului oficial planificat sau inopinat (petiții, sesizări, toxinfecții alimentare), în 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:		
	Bloc alimentar	Pe parcursul anului de activitate a instituției	Bucate finite (culinare)	Pentru categorie de produs finit (culinar) preparat	a) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță prevăzute în HG nr. 221/2009;		
3.	Unitate de activitate generală	Unitate de comerț	Pe parcursul anului calendaristic	Produse depozitate care necesită sau nu necesită regim termic	Pentru fiecare produs nominalizat în sesizare sau în cazul apariției TIA în cadrul instituțiilor de stat	b) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere	
	Unitate de activitate generală	Unitate de comerț	Pe parcursul anului calendaristic	Produse depozitate care necesită sau nu necesită regim termic	Pentru fiecare produs nominalizat în sesizare sau în cazul apariției TIA în cadrul instituțiilor de stat		

	Depozit de produse alimentare			<p>microbiologic cu criteriile de siguranță care nu sunt prevăzute de legislația comunitară, dar care sunt cuprinse în legislația națională;</p> <p>c) obținerea de informații privind statusul microbiologic a unor alimente comercializate pe piață;</p> <p>d) verificarea criteriilor de igienă a procesului prevăzute în HG nr. 221/2009 și a sistemului de proceduri și programe implementate de către operatorii cu activitate în domeniul 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);</p> <p>e) verificarea conformității alimentului/lotului/loturilor suspecte;</p> <p>f) dezvoltarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxoinfecții alimentare, reclamațiilor, sesizărilor;</p> <p>g) obținerea de informații cu privire la noi pericole, rezultate în urma evaluării riscului.</p> <p>2. În cazul în care în urma controlului 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 înscrise rezultatul controlului oficial și va argumenta scopul recoltării.</p> <p>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.</p> <p>În stabilirea strategiei de recoltare STSA trebuie să țină cont de următoarele principii de:</p>
--	-------------------------------	--	--	--

				<p>a) recoltare randomizată și reprezentativă pentru lot;</p> <p>b) recoltare selectivă – când se adresează unor categorii de alimente cu risc înalt (în baza informațiilor, 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 alimentară, 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 pericolului/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 alimentară în baza prevederilor legale;
 3. STSA realizează verificarea corectitudinii acțiunilor corective și măsurilor întreprinse de către operatorii cu activitate în domeniul alimentară în baza prevederilor legale;
 4. STSA realizează supravegherea și monitorizarea acțiunilor corective și a măsurilor întreprinse de către operatorii cu activitate în domeniul alimentară în vederea reducerii/eliminării riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat;
 5. STSA dispune aplicarea sechestrului oficial asupra lotului/loturilor de alimente suspectate/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 suspicionat/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 pericolului/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. 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.
 7. pentru instituțiile de învățământ general, inclusiv pentru tabere de odihnă și întremare a asănătății copiilor, prescrierea recomandărilor de a include agentul economic, distribuitor de produse alimentare în Lista de interdicții, conform Hotărârii Guvernului nr. 1418 din 28.12.2016 privind aprobarea Regulamentului cu privire la modul de întocmire a Listei de interdicție a operatorilor economici
 - ** 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, mediu.

SECȚIUNEA a 2 – a

EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI/SAU PRODUSELOR CULINARE PRIN EXAMENE DE LABORATOR OBLIGATORII*

CRITERII MICROBIOLOGICE DE IGIENĂ A PROCESULUI TEHNOLOGIC DE PREPARARE A BUCATELOR CULINARE

Nr/o	Denumirea produsului	Indicator	Nr. de probe	Metodă analitică de referință	Baza normativă
1.	Produse alimentare finite (culinare) preparate în cadrul instituțiilor de	Numărul total de colonii (NIMMAFA) Bacterii coliforme	21 22	SM EN ISO 4833-1:2014 SM ISO 4831:2010	HG 722/2018 HG 1209/2007

	învățământ general, inclusiv în tabere de odihnă și întrenare a sănătății copiilor	Escherichia coli	14	SM ISO 7251:2016	HG 264/2011 HG 1209/2007
		Staphylococcus aureus	21	SM SR EN ISO 6888-3:2013	
		Bacterii din genul Salmonella	20	SM EN ISO 6579-1:2017	
2.	Produse alimentare din meniu unități de stat în care a fost înregistrat TIA	L. monocytogenes	2	SM EN ISO 11290-1:20107	HG 264/2011 HG 1209/2007
		TOXINFECȚII ALIMENTARE			
		Numărul total de colonii (NMMFA)	20	SM EN ISO 4833-1:2014	
		Bacterii coliforme	20	SM ISO 4831:2010	
		Escherichia coli	10	SM ISO 7251:2016	
		Staphylococcus aureus	20	SM SR EN ISO 6888-3:2013	
		Bacterii din genul Salmonella	20	SM EN ISO 6579-1:2017	
		Tipizarea	8	SM SR EN ISO 6579-3:2017	
		L. monocytogenes	6	SM EN ISO 11290-1:20107	
		Micete (drojii/mucegai)	4/4	GOST 10444.12-88	
3.	Produse alimentare suspecte a fi neconforme în urma sesizărilor/petițiilor	SESIZĂRI, PETIȚII			LEGEA nr. 105/2003 Codul administrativ nr. 116/2018
		Numărul total de colonii (NMMFA)	20	SM EN ISO 4833-1:2014	
		Bacterii coliforme	10	SM ISO 4831:2010	
		Escherichia coli	2	SM ISO 7251:2016	
		Staphylococcus aureus	10	SM SR EN ISO 6888-3:2013	
		Bacterii din genul Salmonella	10	SM EN ISO 6579-1:2017	
		Tipizarea	2	SM SR EN ISO 6579-3:2017	
		L. monocytogenes	2	SM EN ISO 11290-1:20107	
		Micete (drojii/mucegai)	1/1	GOST 10444.12-88	

A. CRITERII FIZICO-CIMICE ȘI ORGANOLEPTICE A PRODUSELOR ALIMENTARE CA MATERIE PRIMĂ ȘI PRODUSE FABRICATE

Denumirea produsului investigat	Indicator	Nr. de probe	Baza normativă
Produse alimentare destinate consumului propriuzis către consumator	Organoleptica	10	LEGEA nr. 105/2003 Codul administrativ nr. 116/2018
	Umiditate	10	
	Fracția masică de cloruri	10	
	Fracția masică de grăsimi	10	
	Fracția masică de proteine	10	
	Conținutul de amidon	10	
	Fracția masică de fosfați	10	
Fracția masică de nitriți	10	10	

	Aciditate	10	
	Substanța uscată	10	
	Grăsimi străine	40	
	Parazitologia	16	

SECȚIUNEA a 3-a
EXAMENE DE LABORATOR PENTRU DETERMINAREA INDICILOR MICROBIOLOGICI LA APĂ DIN CADRUL
BLOCURILOR ALIMENTARE ÎN INSTITUȚIILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT GENERAL, TABERE DE ODIHNĂ ȘI ÎNTREREMARE A
SĂNĂȚĂȚII COPILOR, UNITĂȚI DE COMERȚ ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

Examene	Microbiologic	Numărul de probe	Unitățile în care se preludează teste de sanitație
Apa din cadrul blocurilor alimentare	E. coli Enterococi (<i>Streptococi fecali</i>)	750 750	În unitățile prevăzute în Secțiunea 1 din prezentul capitol anual sau în cazul suspiciunii, sau în cazul aparițiilor TIA în cadrul instituțiilor de stat.

SECȚIUNEA a 4-a
EXAMENE DE LABORATOR PENTRU STABILIREA EFICIENȚEI OPERAȚIUNILOR DE IGIENIZARE
ÎN INSTITUȚIILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT GENERAL, TABERE DE ODIHNĂ ȘI ÎNTREREMARE A SĂNĂȚĂȚII
COPILOR, UNITĂȚI DE COMERȚ ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

Examene	Microbiologic	Numărul de probe	Unitățile în care se preludează teste de sanitație
Teste de sanitație ⁽¹⁾	Bacterii coliforme	560	În unitățile prevăzute în Secțiunea 1 din prezentul capitol anual sau în cazul suspiciunii, sau în cazul aparițiilor TIA în cadrul instituțiilor de stat.

⁽¹⁾ Conform normelor sanitare ale Ministerului Sănătății, Muncii și Protecției Sociale.

⁽³⁾ Probele se prelevează din zonele de prelucrare și de pe 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 inspectorii din cadrul STSA în cazul în care în urma verificării/supravegherii/monitorizării se suspectează 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.