



ORDINUL

mun. Chișinău

„31” ianuarie 2020

Nr. 40

**Cu privire la prelevarea probelor în cadrul programelor
de monitorizare și supraveghere în domeniul siguranței
alimentelor, sănătății plantelor și furajelor conform
Ordinului nr. 28 din 23.01.2020**

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. 720 din 28.06.2007 cu privire la aprobarea Regulamentului tehnic „Produse din carne”, Hotărârea 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 probelor, ambalarea, etichetarea, sigilarea, întocmirea raportului de prelevare prin sistemul LIMS, codificarea informației și prezentarea la laborator ÎP „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 cadru întreprinderii - conform mențiunilor din anexă nr. 1, nr. 2, nr. 3, 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. 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 pînă la data de 20 a fiecărui luni;
8. Responsabil asupra executării Ordinului menționat se pune în sarcina șefilor Subdiviziunilor Teritoriale pentru Siguranța Alimentelor și IP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinara”;
9. Centrul Republican de Diagnostică Veterinara va prezenta lunar informație 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;
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, Edineți, Fălești, Glodeni, Ocnița, Râșcani și Soroca) 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 Veterinara”;

11. Probele pentru investigațiile de laborator la contaminați conform anexei nr. 3 vor fi expediate la ÎP „Centrul Republican de Diagnostică Veterinara”;
12. Probele pentru investigațiile de laborator la determinarea indicilor microbiologici în apă conform Hotărîrea Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 se prelevează în conformitate cu anexa nr. 4, vor fi expediate la I.P. „Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/Nealcoolice și a produselor conservate”, strada Uzinelor, nr. 19, et.3;
13. Informații suplimentare cu privire la cantitatea de produs necesară pentru examenele de laborator conform anexei nr. 5;
14. Supravegherea și monitorizarea prezentului ordin se pune în sarcina dlui Vitalie Porcescu, șef Direcției sanitar-veterinare, siguranța și calitatea produselor alimentelor de origine animală și dnei Ela Malai, Șef Direcția planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor;
15. Controlul asupra executării prezentului ordin îl exercit personal.

Director general



Vladislav COTICI

Implementarea programului privind indicii de calitate în produsele alimentare

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

22.	Municipiul Chișinău	20	15	15	7	5	6
23.	Municipiul Bălți	11	7	6	1	3	2
	Total	82	62	57	34	45	44
	În Total		119			89	

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 prospături;

Grupa 2: Salamuri semiafumate;

Grupa 3: 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. 158 din 07.03.2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru Lapte și produse lactate – conform anexa 1-8;

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			Unități de tranșare/comercializare a cărnii și semifabricate din carne Metale grele Pb,Cd.		
		I			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	5	1	2	1		1	4	1	2
2	Edineț (Briceni)	3	2	1	1	2	2			
3	Cahul (Vulcănești)	6	3	1	2	2	3	2	1	2
4	Cantemir (Leova)	2	1					1		1
5	Călărași (Telenești)	7	2	3	1	3	2			
6	Căușeni (Ștefan Vodă)	2	1		1	1				
7	Cimișlia (Basarabeasca)	1		1	1		1			
8	Criuleni (Dubăsari)	3	1	2	1		1	3	2	1
9	Drochia	10	4	2	1	1	2	1		1
10	Florești (Șoldănești)	5	2	2	1	2	3	1	1	
11	Fălești (Glodeni)	1	1		1	1	1	1		1
12	Hîncești (Ialoveni)	3	2	1	1	1				
13	Ocnîța (Dondușeni)	2	1					2	1	1
14	Orhei (Rezina)	6	2	2	1	1	2	2	1	1
15	Rîșcani	5	2	3	2	1	2	1		1
16	Soroca	2	1		1	2	3			
17	Strășeni	2		1				1	1	
18	Sîngerei	3	1	1	2	1	1	1		1
19	Taraclia	1		1	1	1		1	1	
20	Ungheni (Nisporeni)	3	1	1						
		4	1	1						

21	Comrat (Ceadâr-Lunga)	4	1	2	I	2	2			
		7	2	2	I					
22	Municipiul Chişinău	3	1	2	7	3	4	9	5	4
23	Municipiul Bălţi	4	1	2	I	3	2	7	4	3
	Total	122	46	45	34	34	37	43	21	21

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;

- În semestrul I se vor preleva probe doar pentru investigații de laborator la Cd.
- Investigațiile pentru Pb se vor efectua începând cu semestrul II.

**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	5	1		5	2	1	1			3	1		8	1	2
2.	Edineț (Briceni)	3			1		1	1		1				1		
3.	Cahul (Vulcănești)	6		1				2	1							
4.	Cantemir (Leova)	2									1			1		1
5.	Călărași (Telenești)	7	1		1			1	1		1			1	1	
6.	Căușeni (Ștefan Vodă)	2									1					
7.	Cimișlia (Basarabasca)	1						1			2			2		1
8.	Criuleni (Dubăsari)	3			2	1	1	1			6	1	1	4	1	
9.	Drochia	10	1	1				1			1					
10.	Florești (Șoldănești)	5			1		1	1	1		2			4		1
11.	Fălești (Glodeni)	1						1			1			1		
12.	Hîncești	3			1			1			1					

	(Ialoveni)	6	1		1	1		3	1	1	2	1		3		1
13.	Ocnița	2														
	(Dondușeni)	1			1						1			2		1
14.	Orhei	6	1		2	1	1	1		1	2			2	1	
	(Rezina)	5		1				2			1					
15.	Rîșcani	5	1					1			2			2		
16.	Soroca	2						1	1		1					
17.	Strășeni	2			1									1		
18.	Sîngerei	3						2		1	1					
19.	Taraclia	1						1			1			1		
20.	Ungheni	3			2	1	1				1			1		
	(Nisporeni)	4														
21.	Comrat	4						1		1	2			1		
	(Ceadr-Lunga)	7	1					1			1					
22.	Municipiul Chișinău	3			1			7	1		11	1	1	11	3	3
23.	Municipiul Bălți	4						1		1	2			3		1
	Total	122	7	3	20	6	6	34	6	6	47	4	2	49	7	11
		10			12			12			8			18		

Notă: Prelevarea probilor 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

Proba/ matricea	HG nr. 221 Criteriile microbiologice in produsele alimentare						HG nr. 520 Contaminantii in produsele alimentare				Reglementari tehnice : HG nr. 720 HG nr. 158	
	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
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 mechanic, preparate din carne (mici, cirmaciiori, 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	-

produse din carne												
Peste viu, refrigerat, congelat	-	-	-	-	-	-	100g muschi	100g muschi	-	100g muschi	-	-
Produse din peste afumate, sarate, semiconserva	300g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	500g	-
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 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.

Exemplu: la Brânzeturi din lapte pasteurizat se vor ambala 400g pentru criteriile microbiologice și 400g pentru indici de calitate.

Probele recoltate din raioanele zonei de nord pentru criteriile microbiologice și de calitate vor fi transportate la laboratorul regional Dondușeni, celelalte zone vor fi expediate la I.P.CRDV.

Pentru analiza la contaminanți HG nr. 520 - toate probele vor fi expediate la I.P.CRDV.