

AGENȚIA NAȚIONALĂ
PENTRU
SIGURANȚA ALIMENTELOR

MD-2009, mun. Chișinău, str. M. Kogălniceanu, 63,
Republica Moldova
Tel/fax. (+373 22) 26-46-40



НАЦИОНАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

MD-2009, ул. М. Когăлничану, №63, г.Кишинев,
Республика Молдова
Тел./факс. (+373 22) 26-46-40

ORDINUL
mun. Chișinău

„ 13 ” 11 201 7

Nr. 383

**Cu privire la aprobarea cerințelor
sanitar-veterinare pentru
comercializarea produselor din pescuit**

În conformitate cu prevederile Legii nr. 221-XVI din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară, prevederile 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, prevederile Hotărârii Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, prevederile Hotărârii Guvernului nr.103 din 18.02.2011 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind cerințele la importul și plasarea pe piață a unor produse de acvacultură,

ORDON:

1. Se aprobă cerințele sanitar-veterinare și condiții suplimentare privind controlul sanitar-veterinar al produselor din pescuit și crustaceelor destinate comercializării directe către consumatorul final sau procesării în alimente pentru consum uman, conform anexei nr. 1.
2. Controlul asupra executării prezentului ordin se pune în sarcina Directorului general adjunct **Ion TOMA**.

Director general

Gheorghe GABERI

Cerințele sanitar-veterinare pentru siguranța alimentelor și condițiile suplimentare privind controlul sanitar-veterinar al produselor din pescuit și crustaceelor destinate comercializării directe către consumatorul final sau procesării în alimente pentru consum uman.

I. Cerințe sanitar-veterinare pentru unitățile și spațiile specializate pentru comercializarea produselor din pescuit și crustaceelor.

1. Comercializarea directă către consumatorul final a produselor din pescuit se face numai în unități și spații supuse autorizării și controlului sanitar-veterinar de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

2. Unitățile și spațiile autorizate pentru comercializarea peștelui viu, refrigerat și produselor din pește trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie acoperite și să aibă pereții ușor de curățat, pardoseala să fie construită din material rezistent, impermeabil și ușor lavabil, prevăzută cu un sistem care să permită scurgerea cu ușurință a apei și să dispună de un dispozitiv pentru evacuarea igienică a apelor reziduale;

- să fie dotate cu instalații sanitare, cu un număr suficient de spălătoare de mâini dotate corespunzător și toalete cu apă curentă;

- să fie dotate cu sisteme de iluminat corespunzătoare, care să faciliteze controlul produselor;

- să aibă în dotare camere frigorifice, congelatoare și vitrine frigorifice, pentru păstrare și expunere spre comercializare a peștelui la o temperatură corespunzătoare;

- să fie dotate cu bazine pentru păstrarea peștelui viu, confecționate din materiale corespunzătoare, care vor fi prevăzute cu facilități pentru evacuarea apei;

- să fie dotate cu sisteme de îmbogățire a apei cu oxigen;

- să fie dotate cu containere autorizate pentru comercializarea peștelui refrigerat pe gheață;

- să fie dotate cu generatoare pentru fabricarea gheții sau gheața să fie recepționată de la unități autorizate însoțită de documente confirmative;

- gheața folosită pentru comercializarea peștelui refrigerat trebuie să fie produsă din apă potabilă. Aceasta trebuie să fie produsă, manipulată și depozitată în condiții care să o protejeze de contaminare.

- să dispună de recipiente speciale, închise etanș, confecționate din materiale rezistente la coroziune, destinate colectării produselor din pescuit improprii consumului uman.

3. Personalul responsabil din unitățile în care se comercializează produse din pescuit are următoarele obligații:

- să asigure depozitarea și expunerea pentru comercializare a produselor din pescuit în condițiile prevăzute de prezenta normă sanitară veterinară;

- să oprească de la comercializare produsele din pescuit cu modificări organoleptice. În acest caz, va anunța de urgență medicul veterinar oficial, care va dispune măsuri privind destinația produsului;

- să oprească de la comercializare produsele din pescuit cu termenul de valabilitate depășit;

- să asigure în permanență evacuarea ambalajelor din unitate, pe măsură ce acestea sunt golite, și depozitarea lor în afara spațiului de comercializare și de păstrare a produselor din pescuit;

- să mențină în permanență în unitate o stare de igienă corespunzătoare prin curățenie mecanică, spălare zilnică și dezinfecție periodică a spațiului și a echipamentelor utilizate.

4. Sunt interzise următoarele operațiuni:

- comercializarea produselor din pescuit în afara spațiului clădit (în fața magazinului, pe cărucioare, platforme etc.) al unităților supuse controlului și supravegherii sanitare veterinare;

- comercializarea altor produse de origine animală sau vegetală, indiferent de felul ambalajului, în unitățile sau spațiile special amenajate pentru comercializarea peștelui proaspăt viu/refrigerat;

- folosirea alternativă a personalului de la unitățile sau spațiile specializate pentru comercializarea peștelui proaspăt viu/refrigerat la unitățile sau spațiile pentru comercializarea altor produse alimentare;

- folosirea gheții produse din apa nepotabilă pentru păstrarea produselor din pescuit în stare refrigerată în unitățile de desfacere;

- recondiționarea produselor din pescuit cu modificări organoleptice;

- dirijarea produselor din pescuit cu modificări organoleptice la unitățile de fabricație sau la alte unități pentru recondiționare, prelucrare sau valorificare.

II. Cerințe sanitar-veterinare pentru produsele din pescuit destinate comercializării directe către consumatorul final sau procesării în alimente pentru consum uman.

5. Produsele din pescuit, în sensul normelor sanitare veterinare, sunt toate animalele marine sau de apă dulce ori părți ale acestora, inclusiv icrele lor, excluzând mamiferele acvatice, broaștele sau alte animale acvatice prevăzute de alte reglementări oficiale.

6. Peștele viu/refrigerat și produsele din pește admise pentru consum uman se pot valorifica prin unitățile specializate pentru comercializarea produselor din pescuit sau în spațiile amenajate, numai după ce au fost supuse controlului și certificării sanitar-veterinare.

7. Formele de prezentare a produselor din pescuit pentru valorificare în scop alimentar sunt produse proaspete, produse preparate, produse transformate și conservele din pește:

- Formele de comercializare pentru produsele din pescuit proaspete destinate consumului uman sunt: în stare vie, refrigerate sau congelate.

- Formele de comercializare pentru produsele din pescuit preparate, destinate consumului uman, sunt: desolzite, decapitate, eviscerate, jupuite, porționate, filetate. Produsele din pescuit preparate în stare refrigerată se depozitează la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții, iar cele în stare congelată, la temperatura de -18°C , cu o eventuală fluctuație ascendentă de scurtă durată pe timpul transportului de până la 3°C .

- Formele de comercializare pentru produsele din pescuit transformate, destinate consumului uman, sunt: sărate, afumate, fierte, prăjite, deshidratate, blanșate, marinate, în recipiente ermetic închise, precum și refrigerate sau congelate în amestec cu alte ingrediente alimentare (sosuri, oțet, condimente etc.). Produsele a căror conservabilitate este garantată un timp limitat, după aplicarea unui tratament ca: sărarea, marinarea, deshidratarea, afumarea, trebuie să poarte pe ambalaj o inscripție clară și vizibilă care să arate condițiile de depozitare, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind etichetarea produselor alimentare și reclama alimentelor.

8. Controlul sanitar-veterinar al produselor din pescuit urmărește: proveniența, condițiile de prelucrare, transport, depozitare, valorificare și salubritatea produselor din pescuit.

9. La controlul sanitar veterinar al produselor din pescuit proaspete se iau în vedere următoarele:

- Produsele din pescuit proaspete în stare vie trebuie să prezinte mișcări caracteristice de vitalitate, atât în bazinele și containerele de expunere pentru desfacere și cisternele de transport, cât mai ales după scoaterea din apă. Acestea se vor păstra în bazine special construite, cu apă limpede, la temperatura de $+10^{\circ}\text{C}$... $+15^{\circ}\text{C}$, fără mirosuri străine și care nu conține alte substanțe care pot pune în pericol sănătatea consumatorului. Volumul de apă din bazine trebuie să fie corelat avându-se în vedere cantitatea și speciile de pești din bazin. Pentru menținerea concentrației de oxigen, apa din bazin se va reînnoi periodic cu apă proaspătă ori va fi înprospătată cu aer sau oxigen prin dispozitive speciale. Bazinele trebuie curățate și dezinfectate după fiecare folosire;

- Produsele din pescuit proaspete în stare refrigerată trebuie păstrate în ambalaje corespunzătoare sub protecția gheții alimentare mărunțite de maximum 4 cm. Produsele din pescuit proaspete în stare refrigerată se conservă cu gheață mărunțită, sub formă de straturi succesive (un strat de pește, un strat de gheață). Inițial proporția de gheață trebuie să fie de cel puțin 3:1 (trei părți gheață și o parte pește). În această formă timpul scurs din momentul pescuitului și până la comercializarea efectivă va fi de maximum 48 de ore (în sezonul răcoros se poate prelungi la 72 de ore). În momentul vânzării cantitatea de gheață nu trebuie să scadă sub 25% din masa totală;

10. Gradul de prospețime la produsele din pescuit se apreciază pe loturi, deschizându-se la întâmplare maximum 10% din ambalajele lotului, dar nu mai puțin de 3 ambalaje. Atunci când există suspiciuni privind gradul de prospețime, se examinează întregul lot:

- aprecierea gradului de prospețime se bazează în primul rând pe examenul organoleptic și ori de câte ori este necesar se va completa cu examenul fizico-chimic, bacteriologic. Produsele din pescuit congelate trebuie să întrunească aceiași parametri de prospețime ca și produsele din pescuit în stare vie sau refrigerată;

- în cazul în care la controlul organoleptic se constată că produsele din pescuit sunt improprii pentru consumul uman, ele se retrag de pe piață și se denaturează astfel încât să nu mai poată fi reutilizate pentru consumul uman.

11. Nu se admit comercializarea directă pentru consumul uman și nici procesarea următoarelor produse din pescuit proaspete:

- produsele care inițial au fost vii și ulterior au murit în apă;
- produsele introduse în ambalaje murdare, deteriorate, care pot deteriora caracteristicile organoleptice ale acestora sau care pot transmite substanțe nocive pentru sănătatea omului;
- produsele la care glazura de gheață nu este prezentă și continuă, are un aspect murdar și este netransparentă;
- produsele la care se observă aglomerarea de gheață sub formă de strat gros, compact, în partea declivă și nuanța roșiatică a acesteia;
- produsele care au fost decongelate și recongelate;
- produsele care au o consistență scăzută, cu suprafața murdară, cu aspect și culoare modificate, cu zone de deshidratare sau de îngălbenire (de oxidare);
- produsele la care, pe secțiune, musculatura este de consistență moale, alterată, flască și păstoasă, se desprinde foarte ușor, iar culoarea și mirosul sunt modificate;
- produsele la care se constată prezența de mușegai la suprafață, sub formă de colonii circumscrie sau difuze;
- produsele proaspete la care, în urma controlului vizual, au fost evidențiate forme parazitare, în viscere sau la nivelul musculaturii; peștele întreg sau părțile parazitare din acesta nu se comercializează pentru consum uman;
- produsele care prezintă leziuni traumatice produse în timpul transportului sau pescuitului (se vor retrage din consum porțiunile modificate sau în întregime);
- produsele care prezintă modificări anatomopatologice specifice bolilor infecțioase ale peștilor (septicemia hemoragică virală, viremia de primăvară a crapului, necroza hematopoietică infecțioasă, furunculoza, boala bacteriană a rinichiului, yersinioza, necroza pancreatică infecțioasă, mixosomiata etc.); în funcție de gravitatea și răspândirea leziunilor, precum și de rezultatul examenului fizico-chimic și bacteriologic, peștele sau produsele din pescuit respective pot fi acceptate în consum ori retrase integral sau parțial din consumul uman;
- produsele care prezintă modificări anatomopatologice produse de tulburări distrofice (periostite, scolioză, cifoza, atrofia maxilarelor sau tumori de diferite origini). În acest caz se vor retrage din consum porțiunile modificate sau în întregime;
- produsele care nu se încadrează în parametrii de salubritate impuși de legislația în vigoare;

12. Produsele din pescuit preparate se obțin în unități autorizate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, din produse din pescuit proaspete care îndeplinesc condițiile menționate la pct. (9).

12.1. Controlul sanitar veterinar al produselor din pescuit preparate va avea în vedere aceleași precizări menționate la pct. (10) și (11).

12.2. Suplimentar nu se acceptă pentru comercializare icrele neprelucrate care:

- sunt congelate, iar brichetele au aspect neuniform, cu suprafețele și muchiile neregulate, acoperite cu glazură groasă sau discontinuă de gheață, cu zone netransparente, murdare, cu zone de deshidratare, "arsuri de congelare", sau zone de oxidare;

- nu prezintă boabele întregi, elastice, cu aspect translucid strălucitor, de culoare și miros normale, specifice produsului proaspăt;

- după decongelare boabele nu sunt întregi, sunt murdare, cu consistență flască sau rigidă, cu resturi de alte viscere sau impurități;

- prezintă formațiuni de natură parazitară în masa boabelor de icre sau mirosuri și gusturi străine de ranced, gust de acru, putrefacție, fermentație, prezența de mucegai.

13. Produsele din pescuit transformate se obțin în unități autorizate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, din produse din pescuit proaspete sau preparate care îndeplinesc condițiile menționate la pct. (9), (10) și (11).

13.1. Produsele din pescuit transformate prin sărare trebuie să fie retrase din consumul uman dacă în urma controlului sanitar veterinar se constată că:

- nu sunt curate, nu au culoarea caracteristică speciei, sunt îngălbenite. Abdomenul acestora nu este de consistență tare și elastică, branhiile nu sunt curate, iar la apăsarea pe operculi să exprime lichid sangvinolent, ochii sunt deteriorați; la peștele întreg se admit leziuni sau rupturi la 5% din exemplare dintr-un ambalaj; la peștele marin de dimensiuni reduse se admite până la 20% din exemplare cu rupturi sau jupuituri ale pielii;

- musculatura nu este de consistență fermă sau nu este bine fixată de oase, prezența de sânge netransformat în jurul coloanei vertebrale, grăsimea cu semne de oxidare (râncezire). În situații de excepție, la peștele marin de dimensiuni reduse, cu conținut mare de grăsime, se poate accepta o ușoară îngălbenire a grăsimii subcutanate, cu condiția ca grăsimea musculară să nu prezinte modificări;

- pe secțiuni, musculatura prezintă formațiuni parazitare, insecte în orice stadiu de dezvoltare;

- la peștele marin de dimensiuni reduse, sărat, exemplarele sunt în proporție de peste 20% rupte, prezintă jupuituri ale pielii, cu suprafața murdară și culoarea modificată. La peștele mic de apă dulce conservat prin sărare uscată, proporția exemplarelor cu deteriorarea integrității nu va depăși 5%;

- la care se constată miros și gust de ranced, gust de acru, putrefacție, fermentație, prezență de mucegai;

- saramura nu este curată, prezintă flocoane în suspensie, cu depunere de sediment abundent, cu spumă sau aspect filant și nu prezintă mirosul și gustul caracteristice, plăcute, specifice produsului;

- înroșirea pronunțată a musculaturii, asemănătoare cu fuxina, produsă de bacterii specifice;
- îngălbenirea musculaturii sau a grăsimii, consecință a oxidării;
- la peștele întreg sărat viscerele nu sunt întregi și nu sunt bine individualizate sau sunt transformate în masă înformă cu aspect de magmă;
- icrele sărate sunt murdare, ambalate necorespunzător în ambalaje deteriorate, care prezintă scurgeri de conținut, care nu au înscrisă data fabricației și/sau termenul de valabilitate și care sunt păstrate necorespunzător, cu încălcarea regimului termic de păstrare;
- icrele prezintă boabe sparte, neindividualizate, de mărime neuniformă, cu aspect mat, cu aspectul de masă neuniformă, casante, neelastice, cu separare de lichid, cu resturi de membrane ovariene, solzi, oase, resturi de viscere sau alte impurități;
- icrele care prezintă formațiuni de natură parazitară sau mirosuri străine de rânced, gust de acru, putrefacție, fermentație, prezență de mușegai;
- nu se încadrează în parametrii de salubritate impuși de legislația în vigoare;
- prezintă ambalaje necorespunzătoare, neetichetate sau etichetate necorespunzător cu etichete care prezintă ștersături, modificări sau completări ale informațiilor înscrise sau care nu prezintă toate informațiile conform reglementărilor în vigoare.

13.2. Produsele din pescuit transformate prin afumare trebuie să fie retrase din consumul uman dacă în urma controlului sanitar veterinar se constată că:

- nu sunt curate, zvântate, prezintă rupturi sau cristale de sare exsudată în cantitate mare. Se admite ca 5% din produse să prezinte mici rupturi ale pielii, peretelui abdominal sau musculaturii;
- sunt transformate prin afumare și au fost obținute din produse eviscerate care prezintă resturi de viscere sau urme de sânge;
- nu prezintă suprafața cutanată și cea musculară de culoare galbenă aurie specifică de afumare uniformă. Pentru produsele din pescuit transformate prin afumare la cald, musculatura va fi suculentă și fragedă, desprinzându-se ușor de pe oase. Pentru produsele din pescuit transformate prin afumare la rece, musculatura este fermă și se desprinde relativ greu de pe oase;
- nu prezintă mirosul și gustul caracteristice de pește afumat și prezintă miros sau gust particular (rânced, acru, de putrefacție sau de fermentație acidă, de mușegai, amar etc.);
- nu se încadrează în parametrii de salubritate impuși de legislația în vigoare;
- este prezentă îngălbenirea musculaturii sau a grăsimii, consecință a oxidării;
- prezintă ambalaje necorespunzătoare, neetichetate sau etichetate necorespunzător cu etichete care prezintă ștersături, modificări sau completări ale informațiilor înscrise sau care nu prezintă toate informațiile conform reglementărilor în vigoare.

13.3. Produsele din pescuit introduse în recipiente ermetic închise trebuie să fie retrase din consumul uman dacă în urma controlului sanitar veterinar se constată că:

- recipientele nu sunt închise etanș, prezintă deformarea capacelor, cu semne de bombaj sau cu scurgere de conținut, lovituri sau înfundări ale tablei în special în zona falțului, pete de rugină, sunt incorect și vizibil ștanțate, litografiate sau etichetate;

- în conținutul lor sunt aripioare, solzi, resturi de viscere sau cheaguri de sânge;
- nu se încadrează în parametrii de salubritate impuși de legislația în vigoare.

13.4. Controlul produselor din pescuit transformate, care au fost obținute prin fierbere, prăjire, deshidratare sau prin alte procedee, precum și al produselor refrigerate ori congelate, asociate sau nu cu alte ingrediente alimentare, va urmări depistarea modificărilor în conformitate cu prevederile prezentului articol și ale pct. 11, având în vedere tehnologia de fabricație a acestora.

14. Expunerea și comercializarea produselor din pescuit în unitățile sau spațiile supuse controlului și supravegherii sanitare veterinare se vor realiza în următoarele condiții:

- produsele din pescuit proaspete în stare vie se expun și se comercializează în bazine cu apă curentă, special amenajate în acest scop, numai în unități autorizate supuse controlului sanitar veterinar;

- produsele din pescuit în stare refrigerată sau congelată se vor expune în cantități mici pe suprafețe igienizabile special destinate acestui scop, numai în vitrină frigorifică.

Este interzisă expunerea produselor din pescuit proaspete, congelate sub formă de blocuri, brichete etc., pe mese, pe vitrine sau în vitrine în exteriorul unității, în tăvi, ligheane sau alte vase, la o temperatură necorespunzătoare. Deasemenea, este interzisă expunerea produselor din pescuit în stare refrigerată în lăzi sau bazine fără gheață, chiar când această expunere este de scurtă durată;

- produsele din pescuit transformate, sărate sau afumate la rece, trebuie expuse pe platouri în vitrinele frigorifice;

- produsele din pescuit transformate, afumate la cald sau marinate, ambalate corespunzător, trebuie expuse spre vânzare numai în vitrine frigorifice, la o temperatură corespunzătoare;

- conservele de pește se vor expune pentru comercializare la temperatura corespunzătoare și vor fi ferite de umezeală.

III. Cerințe sanitar-veterinare pentru crustacee destinate comercializării directe către consumatorul final sau procesării în alimente pentru consum uman.

15. Crustaceele (racii) admise pentru consum uman se pot valorifica prin unitățile specializate pentru comercializarea produselor din pescuit sau în spațiile amenajate, numai după ce au fost supuse controlului și certificării sanitar-veterinare.

16. Controlul sanitar-veterinar al crustaceelor urmărește: proveniența, condițiile de prelucrare, transport, depozitare, valorificare și salubritatea acestora.

17. Raccii se prelucrează sau se comercializează în stare vie.

- racci vii se vor păstra și expune la comercializare numai în interiorul unităților;

- racii se pot valorifica și sub formă de cozi de raci congelate, cozi de raci în saramură sau în suc propriu ori clești de raci în saramură - păstrați și expuși la comercializare sub protecția frigului;

- racii se pot valorifica și sub formă de conserve sau preparate speciale, fabricate după un procedeu autorizat;

- în unitățile de alimentație publică racii vor fi valorificați numai fierți;

- racii, indiferent de forma de prezentare, sunt admiși pentru consum dacă sunt salubri și nu prezintă modificări organoleptice;

18. Controlul sanitar veterinar efectuat în unitățile de valorificare și consum se face în funcție de modul de prezentare pentru valorificare.

- La racii vii se urmărește viabilitatea lor, observându-se mișcările cozii și ale membrilor.

- La racii fierți întregi se controlează aspectul și culoarea carapacei, aspectul, culoarea, consistența, mirosul și gustul musculaturii, care trebuie să fie caracteristice crustaceelor.

- La cozile de raci congelate sau în saramură se controlează dacă aspectul este curbat, semn caracteristic al fierberii racilor în stare vie; suprafața lor este de culoare roșiatică, mai pronunțată pe partea dorsală; pe secțiune musculatura este succulentă, de culoare albă sau slab nuanțată roșu.

- Conservele din cozi de raci trebuie să fie ermetic închise, fără bombaje, turtiri, înfundări sau pete de rugină, să aibă imprimată pe capac ștanța cu sortimentul și data fabricației; la interior, cutia nu trebuie să aibă pete negre sau de corodare.

- Mirosul și gustul trebuie să fie plăcute, specifice produsului proaspăt și tipului de conservare (congelat sau în saramură). În cazul conservării în saramură, faza lichidă trebuie să fie curată, limpede sau ușor opalescentă, fără spumă, flocoane în suspensie sau cu depunere de sediment abundent, fără aspect filant sau modificări de miros și de gust.

19. Nu se admit în consum:

- racii morți și racii în stare agonică;

- racii fierți care au modificări organoleptice și semne de alterare;

- cozile de raci, congelate sau în saramură, cu modificări organoleptice de alterare;

- conservele de cozi de raci care au defecte de ermeticitate, pete de rugină, bombaje, semne de alterare etc;

- crustaceele care nu se încadrează în parametrii de salubritate prevăzuți de legislația în vigoare.