

**PROGRAMUL DE MONITORIZARE ȘI SUPRAVEGHERE ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ  
PENTRU ANUL 2020**

**SECȚIUNEA 1-A**

**EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ LA NIVELUL UNITĂȚILOR DE  
PROCESARE PRIN EXAMENE DE LABORATOR OBLIGATORII\***

Nr. crt.	Categoria de alimente <sup>(4)</sup>	Nr. unități (eșantioane)/ probă <sup>(3)</sup>	Criterii	Metoda analitică de referință <sup>(1)</sup>	Referențial interpretare rezultate <sup>(2)</sup>	Etapa căreia i se aplică criteriul de igienă a procesului tehnologic
1	2	3	4	5	6	7
		5	Număr total de germeni	SM EN ISO 4833	HG 221/2009	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
1.	Carcase de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline <sup>(10)</sup>	5	Salmonella Enterobacteriaceae	SM/EN/ISO/TR 6579 SM EN ISO 21528-2	HG 221/2009	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
2.	Carcase de pui de carne și curcani  Carcase de pui pentru	5 <sup>(11)</sup>	Salmonella/25 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor, conform programului specific elaborat de ANSA	SM/EN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Carcase după refrigerare

	îngrășare	50 <sup>(5)</sup>	Campylobacter spp. <i>De la 1 ianuarie 2020, c = 15</i> <i>De la 1 ianuarie 2025, c = 10</i>	SM EN ISO 10272-2	HG 221/2009	Carcase după refrigerare
3.	Carne tocată	5	Număr total de germeni <sup>(12)</sup>	SM EN ISO 4833	HG 221/2009	Sfârșitul procesului de fabricație
			E. coli <sup>(13)</sup>	SM SR ISO 16649-1 sau 2	HG 221/2009	Sfârșitul procesului de fabricație
5.	Carne preparată	5	E. coli <sup>(13)</sup>	SM SR ISO 16649-1 sau 2	HG 221/2009	Sfârșitul procesului de fabricație
7.	Brânzeturi din lapte sau zer care a fost supus unui tratament termic	5	E. coli <sup>(14)</sup>	SM SR ISO 16649-1 sau 2	HG 221/2009	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de E. coli este cel mai ridicat
8.	Brânzeturi din lapte crud și din lapte care a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazo-pozitivi	SM SR EN/ISO 6888-1 sau 2	HG 221/2009	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat
9.	Brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazo-pozitivi	SM SR EN/ISO 6888-1 sau 2	HG 221/2009	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat
10.	Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale - brânzeturi proaspete - din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării	5	Stafilococi coagulazo-pozitivi	SM SR EN/ISO 6888-1 sau 2	HG 221/2009	Sfârșitul procesului de fabricație

	sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea					
11.	Produse din ouă, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu <i>Salmonella</i>	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare

#### B. EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A LAPTELUI CRUD PRIN EXAMENE DE LABORATOR\*\*

Nr. crt.	Categoria de alimente <sup>(4)</sup>	Nr. unități (eșantioane)/ probă <sup>(3)</sup>	Criterii	Metoda analitică de referință <sup>(1)</sup>	Referențial interpretare rezultate <sup>(2)</sup>	Unitatea de la care se prelevează probele
1	2	3	4	5	6	7
1.	Lapte crud de vacă provenit din exploatații de vaci producătoare de lapte și destinat procesării	1	Număr total de germeni	SR EN ISO 4833 <sup>(15)</sup>	HG nr. 435/2010	Exploatații (ferme) de vaci producătoare de lapte care livrează laptele la unitățile de procesare Centre de colectare a laptelui materie primă
			Număr de celule somatice	SR EN ISO 13366-1/AC sau ISO 13366-2 <sup>(15)</sup>	HG nr. 435/2010	

#### C. EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A PRODUSELOR DIN OUĂ PRIN EXAMENE DE LABORATOR\*\*\*

Nr. crt.	Categoria de alimente <sup>(4)</sup>	Nr. unități (eșantioane)/ probă <sup>(3)</sup>	Criterii	Metoda analitică de referință <sup>(1)</sup>	Referențial interpretare rezultate <sup>(2)</sup>	Unitatea de la care se prelevează probele/Etapa căreia i se aplică criteriul
----------	--------------------------------------	--	----------	--	---	--

1	2	3	4	5	6	7
1.	Produse din ouă	5	<i>Enterobacteriaceae</i>	SM EN ISO 21528-2	Sfârșitul procesului de fabricație	Controale ale eficienței tratamentului termic și prevenirea reconstaminării

## SECȚIUNEA 2

### EXPERTIZA SANITARĂ VETERINARĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ ÎNTRODUSE PE PIAȚĂ ÎN PERIOADA DE VALABILITATE PRIN EXAMENE DE LABORATOR OBLIGATORII

#### CRITERII MICROBIOLOGICE DE SIGURANȚĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ

Nr. crt.	Categoria de alimente	Nr. unități (eșantioane)/ probă	Criterii	Metodă analitică de referință	Referențial interpretare rezultate	Etapa căreia i se aplică criteriul de igienă a procesului tehnologic
1	2	3	4	5	6	7
1.	Produse alimentare gata pentru consum, care nu permit dezvoltarea de <i>L. monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale	5	<i>Listeria monocytogenes</i>	SM EN/ISO 11290-1	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
2.	Carne tocată și preparate din carne destinate consumului în stare crudă	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
3.	Carne tocată și preparate din carne de pasăre destinate să fie consumate preparate	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
4.	Carne tocată și preparate din carnea altor specii decât	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare

	păsări destinate să fie consumate preparate					
5.	Carne separată mecanic (CSM)	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
6.	Produse din carne destinate consumului în stare crudă, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu salmonela	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
7.	Produse din carne de pasăre destinate să fie consumate preparate	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
8.	Gelatină și colagen	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
9.	Brânzeturi, unt și smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
10.	Lapte praf și zer praf	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
11.	Închetață , cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu Salmonela	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
12.	Produse din ouă, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare

	compoziția produsului exclude riscul contaminării cu Salmonela					
13.	Produse alimentare gata pentru consum conținând ouă crude, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul de contaminării cu Salmonela	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
14.	Crustacee și moluște preparate	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
15.	Moluște bivalve și echinoderme, tunicate și gastropode vii	5	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		1	<i>E. coli</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
16.	Brânzeturi, lapte praf și zer praf, menționate în criteriile pentru stafilococi coagulazopozitivi de la Secțiunii 2. al prezentei anexe	5	<i>Enterotoxine stafilococice</i>	Metoda europeană de selecția a LCR pentru stafilococi coagulazo-pozitivi ( <sup>13</sup> )	Nedetectate în 25 g	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
17.	Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni,	30	<i>Salmonella</i>	SM CEN/ISO/TR 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
18.	Formule de continuare deshidratate	30	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		5	<i>Enterobacteriaceae</i>	SM ISO 21528-1		Sfârșitul procesului de fabricație
19.	Formule de început deshidratate și produse	30	<i>Enterobacter sakazakii</i>	EN/TS 22964		Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare

	alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni (, menționate la criteriile pentru				HG 221/2009	
20.	Produse pescărești din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină	9	<i>Histamină</i>	HPLC	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
21.	Produse pescărești care au fost supuse unui tratament de maturare a enzimelor în saramură, fabricate din specii de pești, asociate cu cantități mari de histidină	9	<i>Histamină</i>	HPLC	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
22.	Carne proaspătă de pasăre <sup>(C*)</sup>	5	<i>Salmonella typhimurium</i> <sup>(21)</sup> <i>Salmonella enteritidis</i>	SM CEN/ISO TS 13136	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
23.	Germenii	5	<i>Escherichia coli</i> producătoare de <i>toxină Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 și O104:H4</i>	SM CEN/ISO TS 13136 <sup>(22)</sup>	HG 221/2009	Plasarea pe piață în timpul perioadei lor de conservare

**SECȚIUNEA 3**  
**EXAMENE DE LABORATOR PENTRU STABILIREA EFICIENȚEI OPERAȚIUNILOR DE IGIENIZARE**  
**ÎN OBIECTIVELE SUPUSE CONTROLULUI SANITAR - VETERINAR**

<b>Examene</b>	<b>Microbiologic</b>	<b>Unitățile în care se preludează teste de sanitație</b>
Teste de sanitație <sup>(1)</sup>	Număr total de germeni Bacterii coli forme E. Coli Salmonella	În unitățile autorizate sanitar veterinar semestrial/trimestrial.

**IMPLIMENTAREA PROGRAMUL DE MONITORIZARE ȘI SUPRAVEGHERE ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ȘI CALITĂȚII  
PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALA CONFORM HG NR. 221 DIN 16.03.2009 „CU PRIVIRE LA  
APROBAREA REGULILOR PRIVIND CRITERIILE MICROBIOLOGICE PENTRU PRODUSE ALIMENTARE”**

<b>Nr./o</b>	<b>Indicatorii</b>	<b>Nr. de probe</b>
<b>Abatoare</b>		
1.	Salmonella (dectecție)	64x5 = 320
2.	Salmonella (serotipizare)	20 probe x5(esant)= 100 eşantioane
3.	Numărul total de colonii	64
4.	Enterobacteriacee	64
	Teste de sanitație	100
<b>Puncte de sacrificare</b>		
5.	Salmonella (dectecție)	134 probex5(eşantioane) = 670 eşantioane
6.	Salmonella (serotipizare)	45 probe x5(eşantioane) = 225 eşantioane
7.	Numărul total de colonii	134
8.	Enterobacteriacee	134
9.	Teste de sanitație	60

<b>Unități de procesare a cărnii</b>		
10.	Listeria monocytogenes	78 probe x 5 (eșantioane) = 390eșantioane
11.	Salmonella (detectie)	78
12.	Salmonella (serotipizare)	20
13.	Teste de sanitație	104
<b>Unități de procesare a peștelui</b>		
14.	Listeria monocytogenes	38 probe x 5 (eșantioane) = 190 eșantioane
15.	Teste de sanitație	60
<b>Unități de procesare a laptelui</b>		
16.	Listeria monocytogenes	66 probe x 5 (eșantioane) = 330 eșantioane
17.	Enterobacteriacee	66 probe x 5 (eșantioane) = 330eșantioane
18.	Salmonella (detectie)	66 probe x 5 (eșantioane) = 330 eșantioane
19.	E. coli 2,0 ore-5 esant	66 probe x 5 (eșantioane) = 330 eșantioane
20.	Stafilococcus aureus 2,0 ore	66 probe
21.	Teste de sanitație	70
<b>Centre de ambalare a ouălor</b>		
22.	Salmonella (detectie)	29
23.	Enterobacteriacee (doar produse din ouă)	29 probe x 5 (eșantioane) = 145 eșantioane
24.	Teste de sanitație	50
<b>Semifabricate din carne</b>		
25.	Salmonella (detectie)	69 probe x5(eșant) = 345 eșantioane
26.	Numărul total de colonii	69 probe x5(esant) = 345 eșantioane

27.	E. coli 2,0 ore-5 esant.	69 probe x5(esant) = 345 eşantioane
28.	Teste de sanitație	47
<b>Unități de procesare a cărnii</b>		
29.	Enterobacterii	78 probe x5(eșant)= 390 eşantioane
30.	Teste de sanitație	100
<b>Unități de procesare a cărnii</b>		
31.	Umiditate	119
32.	Fracția masică de cloruri	119
33.	Fracția masică de grăsime	119
34.	Fracția masică de proteină	119
35.	Conținutul de amidon	119
36.	Fracția masică de fosfați	119
37.	Fracția masică de nitriți	119
38.	Organoleptica	119
<b>Unități de procesare a laptelui</b>		
39.	Umiditate	90
40.	Fracția masică de cloruri	90
41.	Fracția masică de grăsime	90
42.	Fracția masică de proteina	90
43.	Aciditate	90
44.	Substanța uscată	90
45.	Grăsimi străine	90
Implementarea programului privind <b>contaminanții</b> în produsele alimentare ( <b>HG nr. 520 din 22.06.2010</b> cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare ) (ord. Nr. 21 din 17.01.2019).		
<b>Abatoare și puncte de sacrificare</b>		
46.	Determinarea Pb	91

47.	Determinarea Cd	91
<b>Unitati de procesare a laptelui</b>		
48.	Determinarea Pb	71
<b>Unități de tranșare/comercializare a cărnii și semifabricate/produse din carne</b>		
49.	Determinarea Pb	42
50.	Determinarea Cd	42
51.	Benzopyren	42

**Implementarea Planului de monitorizare a reziduurilor în carnea de pasăre, ouă de consum, lapte, mierea de albine și pește pentru anul 2018 în conformitate cu prevederile art. 27 al Legii nr. 221 din 19. 10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară. și pentru determinarea contaminanților în produsele de origine animală conform HG nr. 298 din 27.04.2011 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere și controlul unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, precumși al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală.**

Nr./o	Indicatorii	Nr. de probe
52.	Grupa A1 Stilbene (dietilstilbestrol, dienestrol, hexestrol)	57
53.	Grupa A3 Steroizi (methyltestosteron, beta nortestosterone, beta estradiol, metiltestosteron, alfa trenbolon, beta trenbolon). (Trenbolone acetate Medroxyprogesteron)	53
54.	Grupa A4 Lactone acid resorcilic (zeranol, zearalenol)	55
55.	Grupa A5 Beta agoniste(clenbuterol, mabuterol, rectopamine, brombuterol)	55
56.	Grupa A6 Nitroimidazol AOZ,AMOZ,AHD,SEM (dimetridazol, metronidazol, ronidazol)	62
57.	Grupa B2a Antihelmintice (flubendazol, levamizol, ivermectin, albendazol, benzimidazol)	150 (avermectine) 151 (benzimidazoli)
58.	Grupa B2b coccidiostatice (minezin, salinomycin, lasolacid, nicarbasin)	155

59.	Grupa B2e Nonsteroidi antiinflamatori	22
60.	Grupa B2f Carbadox	23
61.	Grupa B3e Coloranti	5
62.	Acaricide Amitraz	30
63.	Grupa B1a betalactamice prin metoda de screening CHARM II din tesut, lapte si oua (penicilina, amoxicilina, oxacilina, ampicilina, cloxacilina.....)	100
64.	Grupa B1a quinolone prin metoda ELISA (enrofloxacin, ciprofloxacin.....)	36
65.	Grupa B1a neomicina/ gentamicina prin metoda de screening CHARM II din tesut, lapte	25
66.	Grupa B1a sulfamide	76
67.	Dioxine and Dioxin-like PCBs	2
68.	PCB - 28;138;101;52;153;180	10
69.	Grupa B1 a macrolide (eritromicina, tylosin)	70
70.	Histamina (import)	23
71.	<b>Grupa B2c Piretroide/carbamați</b>	79
72.	<b>Grupa B2a pesticide organoclorurate non dioxine like PCB</b>	121
73.	Pesticide organofosforice	43
74.	<b>Grupa B3c Mercur</b>	2
75.	<b>Grupa B3f Aflatoxina M1; B1</b>	21
76.	Cloramfenicol	222
77.	Tetraciclina	100
78.	Streptomicina	53
79.	AOZ	58
80.	AMAZ	64
81.	AHD	37
82.	SEM	40
83.	Sulfamide (miere)	20
84.	Metronidazol	20
85.	Oxitetraciclina	40

86.	Clortetraciclina	40
87.	Determinarea Pb	49
88.	Determinarea Cd	23

Implementării Programului pentru determinarea indicilor microbiologici conform 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”

<b>N/O</b>	<b>Indicatorii</b>	<b>Nr. de examene</b>
1	E. coli	60
2	Enterotoxine stafilococice	60