



str. M. Kogălniceanu, 63, MD-2009, mun. Chișinău
Republica Moldova
Tel. (+373 22) 26-46-40, 29-47-31, 26-46-60

ул. М. Когэлничану, 63, MD-2009, г. Кишинев
Республика Молдова
Тел. (+373 22) 26-46-40, 29-47-31, 26-46-60

ORDINUL

mun. Chișinău

“19” ianuarie 2023

Nr. 14

**Cu privire la prelevarea probelor în cadrul
Programului Național de monitorizare și supraveghere
în domeniul siguranței alimentelor, hranei pentru animale
și medicamentelor de uz veterinar, sănătății plantelor și
calității produselor de uz fitosanitar, conform
Ordinului nr. 485 din 27.12.2022**

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 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, ISO 17604:2013 și anexa nr. 8.

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, până 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 alimentare de origine animală. În cazul rezultatelor neconforme, acestea vor fi anunțate imediat termen de până la 24 ore.

9. Probele recoltate pentru indicii microbiologici (conform anexei nr. 1) 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 indicii de calitate, conform anexei nr. 3 vor fi expediate la IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar”.
11. 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”.
12. 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).
13. Probele prelevate pentru investigațiile de laborator la contaminați (Hidrocarburi aromatice policiclice Benzopiren) vor fi expediate conform anexei nr.5.
14. Probele prelevate pentru indicii microbiologici în apă și teste de sanitație (conform anexei nr. 6) 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. 7).
16. Cantitatea de produs necesară pentru examenele de laborator este indicată în anexa nr. 8.
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.
19. Monitorizarea executării prezentului ordin se pune în sarcina Direcției planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor.
20. 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

2	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			Se vor preleva probe de carne tocata pentru Raportul de collagen/proteină					
Cantitatea probei conform Anexei nr. 9																																
I					II					III					IV					V			VI			VII			VIII			
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	Semestrul I	Semestrul II	Nr. total unitati	Semestrul I	Semestrul II	Nr. total unitati	Semestrul I	Sem II	Semestrul I			
1.	Anenii Noi	6	3	3	3	3	5	3	2	3	2	10	4	5	4	4	3	2	1	2	2	5	3	1	1	1	1	5	3	3	3	
2.	Edineți (Briceni)	3	1		2	1	1	1		1	1											1	1	2	2	1	1					
3.	Cahul	8	3	4	3	3						1		1		1												4	2	3	2	
4.	Cantemir (Leova)	1		1	1							1		1	1	1																
5.	Călărași (Telenești)	6	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1		1			1		2			1	1	3				1	1	1	1	
		3	1	1	2	1																						2	1	3	1	
6.	Căușeni (Ștefan Vodă)	3	1	2	1	1																										
																					1	1										
7.	Cimișlia (Basarabasca)	1		1		1						2	1		1	1					1		1	1	1	1	1	2				
8.	Criuleni (Dubăsari)	4	2	3	2	2	3	1	2	2	1	5	2	2	2	2	1		3	1	2							2	2	3	2	
		1		1		1																										
9.	Drochia	7	3	3	3	4						2	1		1						2	1	2					5	2	3	2	
10.	Florești (Șoldănești)	5	2	2	3	2	1	1	2	1	1	2	1		1	1						1	2	2				1		2		
		1	1		1		1		1		1																					
11.	Fălești (Glodeni)	2	1	2		1	1					1			1						2	1	2					1	1	1	1	
		1	1		1																							1		2		
12.	Hâncești (Ialoveni)	3	2		1	1	1	1		1		1	1		1						1							1	1	1	1	
		5	2	2	2	3	1	1	1	1	1	2	1	1	1		1	1		1	3	2	2	2	2	1	1	3	2	3	2	
13.	Ocnîța	1	1		1																1											
		1		1		1	1	1	1	1	2	1		1		1										2	2	2	2	2	3	2

Grupa V: Se vor preleva probe de:

- *Pentru Semestrul I - Lapte pasteurizat, Lapte praf, Zer praf, Înghețată, Deserturi lactate congelate sau Brânzeturi proaspete, Brânzeturi din lapte crud, Lapte praf, Zer praf la la indicii: Enterobacteriacee; Listeria monocytogenes, Stafilococcus aureus; conform HG nr. 221*

- *Pentru Semestrul II - se vor preleva probe de: Unt, Smântână,, Brânzeturi tari la indicii: E. Coli; Listeria monocytogenes, 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

Pentru Semestrul I - Se vor preleva probe de la unitățile de tranșare, după caz sau preparate din carne (carnea tocată, mici, cârnăciori, pârjoale ect.) la indicii: Numărul total de colonii, în dependență de tipul de produs, conform HG nr. 221/2009.

Pentru Semestrul II - 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, E. Coli, în dependență de tipul de produs, conform HG nr. 221/2009

Pentru verificarea respectării **criteriilor de igienă**, a procedurilor 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.

Abatoare carne de pasăre (criterii de igienă) (se prelevează piele, conform HG nr.221/2009 p. 2.1.5 și p.2.1.9)

Denumirea abatorului	Martie				Aprilie				Mai				Iunie				Iulie					
	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	10 ses.	5 probe
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	
LM "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 "Aviflormix"		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	
	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	

Abatoare carne de pasăre (criterii de igienă) (se prelevează piele, conform HG nr. 221/2009 p. 2.1.5 și p.2.1.9)

Denumirea abatorului	August				Septembrie				Octombrie				Noiembrie				Decembrie					
	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	10 ses.	5 probe
SRL "Floreni" (Hirbovati)	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 ses.	5 probe
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 "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	
SRL „Lincos Prim"	1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		1 (5)		10 x5=50	

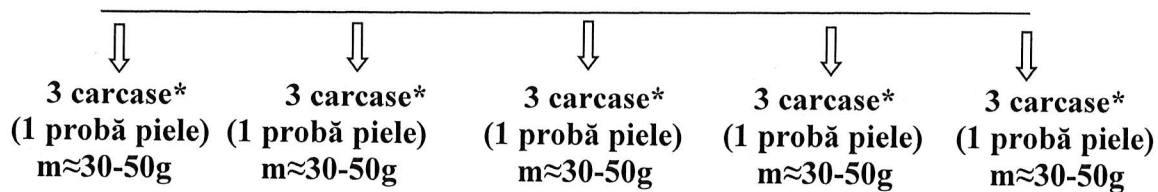
1 (5) – una sesiune (5 eșantioane)

NOTĂ

1 (una sesiune)



Se aleg 15 carcasse pentru prelevare



5 probe de piele (a câte min. 30g-50 g)



Transportare către laborator
($t^\circ = \text{min. } 1^\circ\text{C} - \text{max. } 8^\circ\text{C}$)

Timp = max. 24 ore de la prelevare

*- 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, brinză proaspătă, unt și smântână se vor preleva
			Se vor preleva probe de: Mezeluri fierte și sala- muri (Parizer, crenvurști, safalade, cârnăciori, sân- gerete, salamuri semia- fumate, 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: pro- duse din carne crud-afumate, crud-zvântate, coapte, etc.		Se vor preleva probe de:	Se vor preleva probe de:	probe separat pentru determinarea grăsimilor străine și se vor prezenta la I.P.CRDV Chișinău.
		Sem. I	Sem. II			Sem. I	Sem. II	Sem. I, II
1.	Anenii Noi	12	16	12	5	4	3	5
2.	Edineț (Briceni)	1	2	1	1	2	3	4
3.	Cahul	1	2	1			1	
4.	Cantemir (Leova)	1	2	1				
5.	Călărași (Telenești)	1	2	1	1	3	2	5
6.	Căușeni (Ștefan Vodă)							
7.	Cimișlia (Basarabeasca)	2	3	2	1	1	1	1
8.	Criuleni (Dubăsari)	5	6	5				
9.	Drochia	2	4	2	2	3	2	3
10.	Florești (Șoldănești)	2	4	2	1	3	1	5
11.	Fălești (Glodeni)	1	2	1	2	1	2	2
12.	Hîncești (Ialoveni)	1	2	1	1	1	1	1
		2	4	2	3	3	3	4
13.	Ocnîța (Dondușeni)	1	2	1	1	1	1	

14.	Orhei (Rezina)	5	7	5	1	2	2	3
15.	Rîșcani	2	4	2	1	3	3	5
16.	Soroca	1	2	1	2	3	3	5
17.	Strășeni	2	2	5	1		1	
18.	Sîngerei	1		1	2	1	1	
19.	Taraclia				1	1	1	
20.	Ungheni (Nisporeni)	1	2	1				
21.	Comrat (Ceadâr- Lunga) (Vulcănești)	2	3	2	2	3	3	4
		1	2	1				
22.	Mun. Chișinău	10	14	10	8	6	8	9
23.	Mun. Bălți	2	3	2	1	2	3	4
	Total	62	90	62	40	45	45	60

Grupa I:

- I. Pentru **Semestrul I** - fiecare probă se va investiga la indicii: (**Conținutul de umiditate, Conținutul de cloruri; Conținutul de grăsime; Conținutul de proteină**), 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: (**Conținutul de amidon , Frația masică de fosfați, Frația masica de nitriți și Organo-leptica**), 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: **Conținutul de apa, Conținutul de grăsime, Conținutul substanță uscată degresată, Conținutul 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 raportat la substanță degresată, Conținutul de sare, Conținutul de substanță uscată degresată, Conținutul 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	4	4
2.	Edineț Briceni	1	1	1
3.	Călărași Telenești	1	1	1
4.	Criuleni Dubăsari	3	1	2
5.	Florești Șoldănești	1	1	2
		1		
6.	Hîncești Ialoveni	1	1	1
		1		1
7.	Ocnîța Dondușeni			
		1	1	2
8.	Orhei Rezina	3	1	1
		1		1
9.	Strășeni	2	1	1
10.	Ungheni Nisporeni	1	1	1
11.	Mun. Chișinău	1	2	2
	În total	23	15	20
3			35	

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**- 5 ambalaje
- 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 prelungează 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	1	1
2.	Orhei (Rezina)		1		
3.	Soroca		1		
4.	mun. Chișinău	2	3	3	3
5.	Mun. Bălți		1		1
6.	Criuleni (Dubăsari)		1	1	1
7.	Florești (Șoldănești)	1	1		
8.	Cimișlia (Basarabeasca)	1			
9.	Hîncești (Ialoveni)	1	1		
10.	Călărași (Telenеști)				
11.	Comrat (Ciadîr Lunga) Vulcănești	1			
12.	Râșcani		1		
13.	Cantemir (Leova)	1			
	Total	8	11	5	6
	În Total	19		11	

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 pentru determinarea indicilor microbiologici în apă
conform Hotărîrii Guvernului nr. 934/2007.**

	STSA	Teste dec sanitație*		Abatoare Ungulate domestice			Abatoare de carne de pasăre			Unități de procesarea laptelui			Unități de procesare a peștelui			Unități de procesarea cărnilor		
		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	26	26	6	1	1	5	2	2	5	2	1	3	1	1	10	2	2
2.	Edineț (Briceni)	12	12	3	1		1		1	1		1						
		14	12							1	1							
3.	Cahul	14	14	8	1	1										1		1
4.	Cantemir (Leova)	6	8	1														
		6	8	3		1										1		1
5.	Călărași (Telenești)	14	14	6	1	1	1		1	1	1		1	1				
		8	8	3		1												
6.	Căușeni (Ștefan Vodă)	10	10	3	1	1												
		6	4							1								
7.	Cimișlia (Basarabeasca)	14	12	1						1	1					2	1	1
8.	Criuleni (Dubăsari)	22	22	4	1	1	3	2	1				1		1	5	2	1
		4	4	1														
9.	Drochia	20	20	7	1	1				2	1	1				2		1
10.	Florești (Șoldănești)	12	16	5	1	1	1		1	1	1					2	1	1
		6	6	1			1											
11.	Fălești (Glodeni)	8	8	2		1	1			2		1				1		1
		14	10	1		1												
12.	Hîncești (Ialoveni)	14	14	3	1		1		1	1		1						
		22	22	5	1	1	1	1		3	1	1	1		1	2	1	

13.	Ocnița (Dondușeni)	6	4	1						1								
		10	12	1			1		1							1		
14.	Orhei (Rezina)	20	20	5	1	1	2	1	2	1	1					5	1	2
		10	10	4	1		1		1	1		1						
15.	Rîșcani	12	12	5	1	1	1	1		1	1					2	1	
16.	Soroca	12	12	2		1				2	1	1				1		
17.	Strășeni	10	8	2	1		2	2	1	1								
18.	Sîngerei	10	10	2	1					2		1						
19.	Taraclia	8	8							1	1							
20.	Ungheni (Nisporeni)	14	14	3	1		1		1							1		1
		8	10	2		1												
21.	Comrat (Ceadâr-Lunga) (Vulcănești)	16	14	3	1					2	1	1				2	1	
		14	14	7	1	1										1	1	
		4	4	1						1								
22.	Municipiul Chișinău	32	34	3	1		1	1		8	2	2	10	3	3	12	4	3
23.	Municipiul Bălți	12	14	3		1				1		1	1	1		2	1	
	Total	450	450	107	19	18	24	10	13	41	15	12	18	6	6	55	16	15
		1800			37			23			17		12				31	

***Notă: Grupa I** Probele pentru testele de sanitație vor fi prelevate inopinat, în momentul efectuării controlului oficial, de la unitățile care produc/procesează produse de origine animală (In procesul verbal de prelevare pentru fiecare probă investigată se va include ambii indicii. **Număr colonii aerobe, Bacterii coliforme**).

Notă: Pentru Grupa II-VI Prelevarea probelor se va efectua semestrial, fiecare probă se va investiga la un indicei fie la: (E. coli sau Enterococi (Streptococi fecali)).

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	3	2	12	3	4
2.	Edineț Briceni	1	1				
		1			1	1	
3.	Călărași Telenești	1	1				
4.	Drochia	2	1	1	2	1	1
5.	Florești Șoldănești	1	1	1	2	1	1
6.	Hîncești Ialoveni	1	1		1	1	
		3	1	2	2	1	1
7.	Ocița Dondușeni	1					
				1	1		1
8.	Orhei Rezina	1	1	1	5	2	2
		1					
9.	Rîșcani	1	1	1	2	1	
10.	Soroca	2	1	1	1		1
11.	Taraclia	1		1			
12.	Singerei	2	1				
13.	Comrat Ceadăr-Lunga Vulcănești	1	1	1	2	1	1
			1		1		1
		1					
14.	Mun. Chișinău	8	2	2	10	4	4

15.	Fălești Glodeni	2	1	1	1	1	
16.	Cimișlia (Basarabeasca)	1	1		2	1	
17.	Cantemir (Leova)						
18.	Strășeni				1		1
19.	Municipiul Bălți	1		1	3	1	1
					2	1	1
	În total	38	19	16	51	20	20
			35			40	

Cantitatea de produs necesara pentru examenele de laborator

Proba/ matricea	HG nr. 221/2009 Criteriile microbiologice in produsele alimentare						Reglementari tehnice : HG nr. 624/2020 HG nr. 158/2019	
	L.monocy- togenes	Salmonella spp.	Numarul de colonii aerobe	E.coli	Enterobacte- riaceae	Staphiloco- ccus coagulazo pozitiv	Indici fizico- chimici	Grasimi straine
Carcase- bovine, ovine, caprine, cabaline, porcine	-	500g	300g	-	300g	-	-	-
Carcase de pui, curcani	-	5 piele (a câte min. 30g-50 g)	-	-	-	-	-	-
Carne tocata, carne separata mecanic, preparate din carne (mici, cirnaciori, etc.)	-	500g sau 5 ambalaje a cite 100g	300g	300g	-	-	-	-
Lapte pasteurizat si alte produse lactate lichide	300ml	-	-	-	100ml	-	300ml	100ml
Brinzeturi din lapte crud	200*g	200*g	-	-	-	100g	200g	200g
Brinzeturi din lapte pasteurizat	200*g	-	-	100g	-	100g	200g	200g
Unt si smintina	200*g	200*g	-	100g	-	-	200g	200g
Inghetata	200*g	200*g	-	-	100g	-	200g	200g
Lapte praf	-	200g	-	-	100g	100g	200g	-
Produse lactate acide si iaurturi	200*g	-	-	-	100g	-	200g	200g
Conserve din lapte	200*g	-	-	-	-	-	200g	200g
Salamuri si produse din carne	300g	300g	-	-	-	-	500g	-
Peste viu, refrigerat, congelat	-	-	-	-	-	-	-	-
Produse din peste	300*g	-	-	-	-	-	500g	-

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

NOTA: Pentru examenele microbiologice eşantioanele se vor recolta aseptice şi se vor ambala în ambalaje sterile.

Pentru analizele chimice ambalajele trebuie să fie libere de contaminanţi sau alte impurităţi chimice pentru a nu contamina proba.

Mostrele se vor transporta în lăzi frigorifice şi se vor prezenta pentru investigaţii de laborator în max. 24 ore de la recoltare.

Probele se vor recolta şi ambala pentru fiecare program separat, cum ar fi 1-pentru criteriile microbiologice, 1-pentru contaminanţi 1-pentru indicii de calitate, conform Hotărârilor de Guvern.

Exemplu: Pentru brânzeturi din lapte pasteurizat se vor ambala 400g pentru criteriile microbiologice şi 400g pentru indici de calitate.

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

Pentru determinarea contaminanţi HG nr. 520 - toate probele vor fi expediate la I.P.CRDV.

Cerinte de prelevare pentru criterii microbiologice (HG nr. 221/2009)

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 unităţii (*n*) este cuprinsă între 200 g/200 ml şi 500 g/500 ml şi va fi inclusă în *Procesul verbal de prelevare*.

Atenţie:

- în cazul unităţilor 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 unităţilor 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 unităţilor de produs prelevate constituie proba finală, care se ambalează şi se 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. Unităţile se prelevează aleatoriu, din locuri diferite ale lotului, numărul acestora fiind dat de planul de prelevare aplicat.

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

B. Produse in 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 inclusă 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.