



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Editia 1

Revizia 1

Ex. nr.1

Pagina 1 din 20

PRELEVAREA PROBELOR
DE PRODUSE ALIMENTARE

LISTA DE CONTROL A EDITIEI/REVIZIEI

Nr. crt.	Pagini modificate	Capitolul Paragraful	Descrierea modificării	Data Reviziei/ ediției	Numele, prenumele, semnătura			
					Elaborat	Coordonat	Coordonat	Aprobat
1	11	Subcapitolul 6.2.2, aliniatul 8.	Redacție nouă	Iunie 2018 revizia 1	1. Vitalie PORCESCU, 2. Xenia APOSTOL	Oleg BÎRLĂDEAN	Ion TOMA	Gheorghe GABERI
2	11	Subcapitolul 6.2.2, aliniatul 12.	Redacție nouă					
3	15	Subcapitolul 6.2.7.	Se completează cu text nou					

FORMULAR

Cod LCER-8.4

Ediția 2/03.2017

pag 1/1

LISTA AVIZĂRI / APROBĂRI

Nume	Elaborat/Verificat	Coordonat	Coordonat	Aprobat
	1. Vitalie PORCESCU, 2. Xenia APOSTOL	Oleg BÎRLĂDEAN	Ion TOMA	Gheorghe GABERI
Funcția	1. Șeful Direcției Supravegherea unităților de producere a alimentelor de origine animală, 2. Șeful Direcției Managementul laboratoarelor și evaluarea riscurilor	Șeful Direcției Controlul calității și sisteme de calitate Manager SMC	Director General adjunct al ANSA	Director General al ANSA
Data		22.06.2018	20.07.2018	30.07.2018
Semnătura				

FORMULAR

Cod LAP-8.4

Ediția 2/03.2017

pag 1/1



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.1

Pagina 2 din 20

LISTA DE DIFUZARE/RETRAGERE

Nr. Ordine	Subdiviziune	Scopul difuzării	Responsabil -funcție	Nume, prenume	Semnătura, data primirii	Numele, semnătura eliberat	Data retragerii	Numele, semnătura primit
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.								
29.								
30.								
31.								
32.								
33.								
34.								
35.								
36.								
37.								



**PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE**

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.1

Pagina 3 din 20

CUPRINS

No	Denumirea capitolului	Pagina
1	Scop	4
2	Domeniu de aplicare	4
3	Definiții și abrevieri	4
4	Documente de referință	6
5	Responsabilități	7
6	Descrierea procedurii	7
7	Înregistrări	16
8	Anexe	16
9	Anexa nr. 1	17
10	Anexa nr. 2	18
11	Anexa nr. 3	19
12	Anexa nr. 4	20



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.1

Pagina 4 din 20

1. SCOP

Prezenta procedură are ca scop descrierea acțiunilor succesive ale activităților de prelevare, depozitare, păstrare și transportare a probelor de produse alimentare de origine animală și non animală, efectuate de către inspectorii din STSA în cadrul controlului oficial. Acțiunile descrise se vor desfășura într-un mod uniform pe întreg teritoriul Republicii Moldova.

2. DOMENIU DE APLICARE

Prevederile prezentei proceduri se referă la metodologia de pregătire și prelevare a probelor de produse alimentare și expedierea lor spre laborator pentru investigații. Respectarea prevederilor prezentei proceduri este obligatorie pentru toți inspectorii din cadrul STSA.

3. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

3.1. Definiții

Probă sau eșantion – set compus din una sau mai multe unități sau dintr-o porțiune a unei materii, selectate prin diferite mijloace dintr-o cantitate importantă de materie, având drept scop furnizarea de informații cu privire la o caracteristică anume a materiei studiate sau cu privire la procesul din care a rezultat (*Hotărârea Guvernului Nr. 221*).

Prelevare de probe – recoltarea de probe de produse alimentare sau de orice alte substanțe (inclusiv din mediu) relevante pentru întreg lanțul alimentar pentru a verifica prin intermediul analizelor respectarea legislației privind produsele alimentare și a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor (*Legea Nr. 50*).

Probă elementară – o cantitate de produs prelevată dintr-un singur punct al lotului sau subplotului (*Hotărârea Guvernului Nr. 941*).

Probă globală – amestecul tuturor probelor elementare reprezentativ pentru lotul sau subplotul din care au fost prelevate probele respective (*Hotărârea Guvernului Nr. 941*).

Probă de inspecție (inopinată) – probă oficială prelevată cu scopul de a demonstra că produsul corespunde cerințelor legislației în domeniul alimentar în cazul în care inspectorul are dubii privind siguranța sau calitatea acestuia.

Probă de monitorizare (planificată) – probă prelevată în conformitate cu programele și planurile de monitorizare ale ANSA.

Probă primară – o „porțiune de produs” colectată dintr-un lot în prima etapă a procesului de prelevare, în mod normal sub forma unei unități (dacă este colectată dintr-un lot de produs preambalat) sau a unei probe elementare (dacă este colectată dintr-un lot în vrac). Cu toate acestea, o „probă elementară” poate fi considerată „unitate” dacă



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.1

Pagina 5 din 20

măsurările se efectuează pe probe elementare individuale. În măsura posibilităților, probele primare trebuie să fie prelevate din întregul lot.

Probă compozită – dacă aceasta se cere conform planului de prelevare a probelor, se obține prin amestecarea minuțioasă a probelor primare (unități) dintr-un lot de produse preambalate sau prin amestecarea minuțioasă a probelor primare (probe elementare) dintr-un lot în vrac (non-preambalat).

Probă finală – proba sau prelevarea în vrac va constitui, în măsura posibilităților, proba finală care va fi transmisă la laborator pentru investigație.

Probă aleatorie – probă recoltată în funcție de criterii statistice care să garanteze date reprezentative (*Hotărârea Guvernului Nr. 782*).

Probă reprezentativă – probă colectată astfel încât să reflecte cât mai precis proprietățile relevante ale lotului din care aceasta a fost colectată (*ISO 7002*).

Probă cu scop determinat – probă recoltată în conformitate cu Planul național prevăzut la pct. 10 al Hotărârii Guvernului Nr. 782.

Recipient pentru probă – container de o anumită construcție, produs din materialele care asigură siguranța probei și previn orice schimbări care ar putea influența analiza probei sau interpretarea rezultatelor analizei, folosit pentru colectarea probei de către un inspector autorizat al STSA.

Sigilarea probei – metodă de lucru folosită pentru a asigura că în timpul transportării probei nu va fi posibilă scoaterea probei din ambalaj sau îndepărtarea marcajului probei fără deteriorarea acestuia.

Contraprobă – probă prelevată la solicitarea operatorului economic, identică probei prelevate în mod oficial, ambalată și marcată în aceleași condiții și de către aceeași persoană și transmisă operatorului respectiv.

Eticheta probei – fișa în care se indică codul unic al probei.

Lot – un grup sau o serie de produse identificabile, obținute în urma unui anumit proces, în condiții practic identice și produse într-un anumit loc în cadrul unei perioade de producție determinate (*Hotărârea Guvernului Nr. 221*).

Mărimea probei – numărul de obiecte sau cantitatea de material care constituie proba (*ISO 7002*).

3.2. Abrevieri

ANSA	Agencia Națională pentru Siguranța Alimentelor;
STSA	Subdiviziune Teritorială pentru Siguranța Alimentelor;
Î.P CRDV	Întreprinderea Publică Centrul Republican de Diagnostic Veterinar;
LIMS	Sistemul Informațional de Management al Laboratoarelor;
IT	Tehnologii Informaționale.



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.1

Pagina 6 din 20

4. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

1. ISO 17020:2012 Evaluarea conformității. Cerințe pentru funcționarea diferitelor tipuri de organisme de inspecție;
2. ISO 7002:1986 Produse alimentare agricole. Schema metodei standard de prelevare dintr-un lot;
3. Legea Nr. 50 din 28.03.2013 privind controlul oficial pentru verificarea conformității cu cerințele față de hrana pentru animale, produsele alimentare, precum și cu normele de sănătate și bunăstare a animalelor;
4. Hotărârea Guvernului Nr.298 din 27.04.2011 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală;
5. Hotărârea Guvernului Nr. 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
6. Hotărârea Guvernului Nr. 1004 of 25.10.2010 cu privire la aprobarea Metodelor de prelevare a probelor pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din plante și produse de origine vegetală și animală;
7. Hotărârea Guvernului Nr. 115 din 08.02.2013 privind controlul nitraților în produsele alimentare de origine vegetală;
8. Hotărârea Guvernului Nr. 782 din 01.09.2010 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind prelevarea probelor oficiale de la animalele vii și din produsele de origine animală;
9. Hotărârea Guvernului Nr. 208 din 20.03.2013 cu privire la aprobarea Metodelor de prelevare a probelor pentru determinarea nivelului de micotoxine în produsele alimentare;
10. Hotărârea Guvernului Nr. 1004 din 25.10.2010 cu privire la aprobarea Metodelor de prelevare a probelor pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din plante și produse de origine vegetală și animală;
11. Hotărârea Guvernului Nr. 941 din 11.10.2010 cu privire la aprobarea Regulilor privind metodele de prelevare și analiză a probelor pentru controlul oficial al nivelurilor de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și hidrocarburi policiclice aromatice în produsele alimentare;
12. Ordinul ANSA Nr. 138 din 06.06.2016 pentru implementarea Hotărârii Guvernului Nr.567 din 16.07.2014 cu privire la aprobarea Programului național de monitorizare a reziduurilor de pesticide și a conținutului de nitrați în produsele alimentare de origine vegetală pentru anii 2015-2020;
13. Ordinul ANSA Nr. 138 din 06.06.2016 pentru implementarea Hotărârii Guvernului Nr. 567 din 16.07.2014.
14. ISO 8197:1988 Lapte și produse lactate. Prelevare. Control după trăsături variabile;
15. ISO 5555:2001 Grăsimi și uleiuri animale și vegetale. Prelevare;
16. ISO 17604:2015 Microbiologia lanțului alimentar. Prelevarea probelor de carcase pentru analiză microbiologică;



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.1

Pagina 7 din 20

17. ISO 948:1980 Mirodenii și condimente. Prelevare;
18. ISO 1839:1980 Ceai. Prelevare;
19. ISO 24333:2009 Cereale și produse din cereale. Prelevare;
20. ISO 6639-2:1986 Cereale și leguminoase. Determinarea infestării ascunse cu insecte. Partea a 2-a: Prelevare;
21. ISO 542:1990 Oleaginoase. Prelevare;
22. ISO 5500:1986 Reziduuri în plante oleaginoase. Prelevare;
23. ISO 2859-1:1999 Proceduri de prelevare pentru control după trăsături calitative. Partea 1: Scheme de prelevare indexate după nivelul de calitate acceptabil (AQL) pentru controlul pe loturi;
24. ISO 707:2008 Lapte și produse lactate. Ghid general pentru prelevare;
25. ISO 5538:2004 Lapte și produse lactate. Prelevare. Control după trăsături calitative.
26. CODEX Alimentarius: Ghid general pentru prelevare (CAC/GL 50-2004);
27. Codex Stan 296-2009 Cod de standarde pentru gemuri, jeleuri și marmelade (Planul de prelevare);

5. RESPONSABILITĂȚI

Direcția Supravegherea unităților de producere a alimentelor de origine animală (DSUPAOA) și Direcția Supravegherea unităților de producere a alimentelor de origine vegetală (DSUPAOV) sunt responsabile de elaborarea, conținutul, descrierea corespunzătoare a cerințelor prezentei proceduri. Totodată, aparatul central al ANSA este responsabil de instruirea și abilitarea inspectorilor în vederea implementării prezentei proceduri.

Conducerea STSA este responsabilă de organizarea și implementarea prevederilor prezentei proceduri. Astfel, ei desemnează și delegă inspectorii pentru prelevarea de probe. Toți inspectorii din cadrul STSA, delegați pentru prelevare de probe, sunt responsabili de respectarea cerințelor prezentei proceduri.

Direcția SUPAOA și DSUPAOV sunt responsabile de monitorizarea revizuirii în timp util a prezentei proceduri.

Direcția audit de profil este responsabilă de evaluarea eficienței implementării prezentei proceduri.

6. DESCRIEREA PROCEDURII

6.1. GENERALITĂȚI

În conformitate cu prevederile Legii Nr. 50 din 28.03.2013, prelevarea probelor este parte componentă a controlului oficial. Astfel, în toate cazurile prelevarea probelor se efectuează fără prevenire prealabilă a operatorilor economici.

Probele trebuie să fie prelevate, ambalate, etichetate, sigilate, depozitate și transportate spre un laborator specializat acreditat, desemnat sau contractat de către ANSA, doar de



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.1

Pagina 8 din 20

către inspectorul delegat în acest sens prin ordinul de delegare, emis și semnat de către șeful sau adjunctul STSA. Inspectorul delegat, trebuie să posede cunoștințe teoretice și experiență practică specială în conformitate cu domeniul prelevării de probe. Totodată, inspectorul delegat este responsabil de întregul proces (toate etapele) de prelevare a probelor. Modalitatea de desemnare și delegare, precum și pregătirea inspectorului pentru efectuarea controlului oficial, inclusiv prelevarea probelor, este descrisă în Procedura Generală privind pregătirea și efectuarea controlului oficial la unitățile care produc și/sau procesează produse alimentare de origine animală COD: PG-13/01. Prelevarea probelor poate fi efectuată în următoarele cazuri:

Prelevare de probe inopinată se va efectua:

- În cadrul inspecției, atunci când în timpul procesului de inspecție la unitate inspectorul determină neconformități în lanțul de producere, care ar influența inofensivitatea și calitatea produselor alimentare și ulterior ar pune în pericol sănătatea consumatorilor finali;
- În baza unor plângeri, sesizări, cazuri de intoxicații alimentare, reclamații, parvenite în scris la adresa ANSA de la consumatorii finali;
- În baza unor solicitări scrise, sau ordine, decizii ale conducerii ANSA sau ale altor autorități competente;
- La solicitarea operatorilor economici.

Prelevarea de probe planificate se efectuează în conformitate cu planurile și programele de monitorizare pentru produsele alimentare de origine animală și non animală aprobate anual de către ANSA, după cum urmează:

Planuri/programe de monitorizare a alimentelor de origine animală:

- Planul anual de monitorizare a reziduurilor în animalele vii și în produsele de origine animală, elaborat în baza Hotărârii Guvernului Nr. 298 din 27.04.2011;
- Programul de monitorizare și supraveghere în domeniul siguranței alimentelor de origine animală;
- Planul de control oficial al nivelurilor de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și hidrocarburi policiclice aromatice în produsele alimentare;

Implementarea acestor planuri/programe de monitorizare este coordonată de către Direcția Supravegherea unităților de producere a alimentelor de origine animală din cadrul ANSA;

Planuri/programe de monitorizare a alimentelor de origine non-animală:

- Planul anual de monitorizare a reziduurilor de pesticide și nitrați în produsele de origine non-animală în baza Ordinului ANSA Nr. 138 din 06.06.2016;
- Planul de monitorizare și supraveghere în domeniul sănătății plantelor și siguranței alimentelor de origine vegetală.

Implementarea acestor planuri/programe este coordonată de către Direcția Supravegherea unităților de producere a alimentelor de origine vegetală din cadrul ANSA.



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.1

Pagina 9 din 20

Procedura de prelevare presupune alegerea unei probe (sau a mai multor probe) dintr-un lot, inspecția și analiza probelor și clasificarea lotului ca fiind „acceptabil sau „inacceptabil” pe baza rezultatelor inspecției sau analizei probelor. Trebuie luate toate măsurile necesare pentru a se asigura că proba prelevată este reprezentativă pentru transport sau lot. Dacă un transport este format din mai multe loturi, trebuie prelevate probe reprezentative de la fiecare lot.

Inspectorul nu trebuie să folosească pentru prelevarea probelor recipiente oferite de către operatorul economic și întotdeauna recoltarea probelor pentru analize de laborator să fie făcută aleatoriu din lotul de marfă (la discreția sa nu la propunerea agentului economic).

6.2. PROCEDURA TEHNICĂ DE PRELEVARE A PROBELOR

Etapele procedurii de prelevare a probelor sunt următoarele:

1. Pregătirea pentru prelevare;
2. Prelevarea și ambalarea probelor;
3. Sigilarea și marcarea probelor;
4. Prelevarea contraprobei (probei similare);
5. Întocmirea procesului-verbal de prelevare a probelor;
6. Transportarea probelor și livrarea lor la laborator;
7. Înregistrarea datelor despre prelevare la STSA;
8. Anunțarea rezultatelor (analizei) de laborator.

6.2.1. Pregătirea pentru prelevare

Inspectorul delegat trebuie să fie echipat și să dețină echipamente de protecție și recipiente pentru prelevare de probe, oferite de către STSA în conformitate cu Anexa Nr.2 de la Procedura Specifică „Administrarea echipamentelor specifice de către colaboratorii ANSA de nivel central și teritorial, necesare în cadrul controalelor unităților (operatorilor economici) care desfășoară activități în domeniile siguranța alimentelor” Cod: PS:(07)-03/01.

Setul standard pentru prelevare trebuie întotdeauna să includă:

- dezinfectanți (etanol 70%; șervețele sau discuri cu alcool), chibrite;
- mănuși (sterile/nesterile);
- termometru;
- materiale pentru marcarea (etichete, autocolante, markere permanente etc.);
- pungii/recipiente (sterile și nesterile);
- sigilii.

Adițional, în funcție de scopul investigației probelor și consistența produsului alimentar, inspectorul trebuie să dispună de echipamente de prelevare sterile sau nesterile, dar întotdeauna curate:

- **pentru lichide:** linguri, polonice, prelevatoare de lichid (pentru colectare de probe dintr-un singur punct), seringi, pipete, sonde, sticle;



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01
Ediția 1
Revizia 1
Ex. nr.1
Pagina 10 din 20

- **pentru produse congelate în blocuri:** burghiu electric sau manual cu vârfuri potrivite, ferestrău electric sau manual cu lame inoxidabile sau alt prelevator de probe, spatulă sau lingură;
- **pentru produse moi:** fierăstrău tip panglică sau alt prelevator de probe, spatule, cuțite;
- **pentru produse solide:** linguri, clește, pensete, cuțite, scalpele, burghie specifice;
- **pentru produse fierbinți (produse pregătite, gata de servire):** toate instrumentele (lingurile, polonicele) și recipientele (cutiile sau pungile) trebuie să fie termorezistente;
- **alte echipamente și instrumente necesare,** în funcție de produs și metoda de prelevare.

Echipamentele și recipientele de prelevare a probelor, trebuie să fie confecționate din materiale care să corespundă cerințelor față de materialele care intră în contact cu produsele alimentare, adică să fie inerte, să fie cu suprafețe netede, curate, care nu prezintă risc și pericol pentru sănătatea publică și care nu provoacă modificări adverse în compoziția sau proprietățile organoleptice ale produselor alimentare. Totodată, instrumentele de prelevare trebuie să fie confecționate din materiale rezistente la dezinfectie și sterilizare, incapabile să provoace modificări ale probei care ar influența rezultatele investigației de laborator, iar în caz de necesitate acestea trebuie să fie în ambalaj steril intact.

Ajuns la locul de prelevare a probelor, inspectorul delegat informează operatorul economic despre următoarele detalii:

- Scopul prelevării probelor;
- Tipul produselor și loturile din care urmează să fie prelevate probele;
- Metodele de prelevare care se vor folosi;
- Scopul colectării contraprobei;
- Dreptul persoanei responsabilă din cadrul unității de a asista în timpul prelevării de probe.

6.2.2. Prelevarea și ambalarea probelor

Înainte de prelevare, inspectorii trebuie să îndepărteze toate obiectele personale precum bijuteriile, ceasurile de mână, telefoanele mobile, cheile, stilourile etc. și să le plaseze în locuri special amenajate de către operatorul economic, din care acestea să nu poată nimeri întâmplător în recipientele de prelevare a probelor, în ambalajele deschise cu produse alimentare, locuri de păstrare a produselor în vrac ș.a.

În cadrul prelevării de probe, în dependență de tipul probei, inspectorul poartă, în mod obligatoriu, echipamente de protecție corespunzătoare precum: bonetă, halat, mănuși, bahile, mască, etc.

Inspectorul trebuie să-și spele mâinile înainte și după colectarea probelor. În timpul colectării probelor, din motive de securitate este recomandabil de a purta mănuși din latex. De regulă, mănușile trebuie schimbate după manipularea sau deschiderea



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.2

Pagina 11 din 20

ambalajelor, precum și după atingerea obiectelor cum ar fi telefoanele mobile, sau se vor schimba ori de câte ori va fi necesar.

Dacă, în cadrul unei măsuri, este prevăzută prelevarea probelor pentru mai multe investigații (microbiologice, chimice), atunci inițial se vor preleva probele pentru analiză microbiologică și ulterior cele pentru analiză chimică, fizică, organoleptică. În caz de prelevare pentru analiză microbiologică echipamentele de protecție trebuie să fie sterile. În caz de prelevare pentru analiză chimică sau de alt tip, echipamentele de protecție pot fi nesterile, dar trebuie să fie curate.

Metodologiile specifice de prelevare pentru diferite grupuri de alimente aflate sub supravegherea ANSA sunt prevăzute în actele legislative și procedurile relevante ale ANSA, indicate la pct. 6.1 al prezentei proceduri.

În timpul prelevării se vor lua măsuri de precauție pentru a se evita orice modificări care ar influența nivelul de contaminanți și ar afecta determinarea analitică sau ar face probele nereprezentative.

În dependență de tipul probei, ea se va colecta cu un instrument potrivit (lingură, spatulă, polonic etc.) în felul următor: se ia o porțiune de produs și se plasează într-o pungă sau cutie (pentru produse solide) sau în sticlă (pentru produse lichide) care se închide ermetic. În unele cazuri punga pentru probă poate fi folosită în loc de mânășă pentru colectarea probei: se întoarce pe dos, îmbrăcându-se pe mână cu care se ia porțiunea de produs, și apoi se întoarce înapoi, învelind proba colectată.

La prelevarea probelor vor fi prelevate și sigilate 2 probe: proba de bază (care este expediată la laboratorul desemnat de autoritatea competentă) și contraproba (care rămâne la unitatea operatorului din business-ului alimentară).

Produsele congelate se colectează rapid, evitându-se creșterea sau diferența de temperatură.

Inspectorul nu trebuie să plaseze ambalajele sau probele direct pe podea în timpul prelevării. Dacă este necesar de a îndepărta un ambalaj pentru a facilita prelevarea, se va folosi câteva palete suprapuse, acoperite cu o coală curată de carton care va servi drept suprafață de lucru.

Probele întotdeauna trebuie să fie colectate în recipiente noi și curate, destul de rezistente pentru a proteja produsul de deteriorare și contaminare încrucișată.

Proba de bază după prelevare se plasează în recipient fără ambalajul original de la producător.

Ambalajul se păstrează separat până la finisarea investigațiilor la inspectorul responsabil de prelevare a probelor. Cantitatea contraprobei va fi dublă, comparativ cu proba de bază și va fi păstrată în ambalajul original.

Probele pentru investigație organoleptică se colectează în borcane sau recipiente de metal curate. Probele de fructe uscate se colectează în pungi de plastic impermeabile. Produsele agricole, nucile, boabele, cerealele, leguminoasele, condimentele, ierburile și semințele de condimente se pot colecta în pungi de hârtie sau de plastic.

Oricând este posibil, produsele prefabricate, alimentele congelate rapid în ambalaje individuale și alte alimente congelate ambalate trebuie să fie colectate în ambalaj.



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.2

Pagina 12 din 20

Alimentele perisabile și cele congelate trebuie să fie păstrate și transportate la temperaturi cât mai apropiate de temperaturile la care sunt păstrate la depozit. În recipient probele se plasează în ladă frigorifică, frigider sau cutie izotermă, potrivit pentru starea produsului.

Probele trebuie să fie ambalate astfel încât să se evite contaminarea încrucișată și scurgerea sau pierderea umidității, și să fie ușor identificabile.

Probele trebuie să fie păstrate în așa mod încât să nu se modifice caracteristicile examinate (de exemplu, pentru controlul microbiologic în mod obligatoriu se va folosi un recipient steril și rece). În plus la aceasta, proba se colectează într-un recipient curat și inert care previne contaminarea probei din exterior și o protejează împotriva deteriorării în timpul transportării.

Produsele fierbinți și reci nu se pot transporta în același container/boxă.

Alimentele care nu au fost congelate până la prelevarea probelor nu trebuie să fie congelate după prelevare, dacă nu sunt prevăzute alte condiții speciale. Proba poate fi păstrată după prelevare în caz de necesitate și dacă există metodologia corespunzătoare.

6.2.3. Sigilarea și marcarea probei

Înainte de livrare spre laborator, fiecare ambalaj cu probă prelevată trebuie să fie sigilat și marcat în mod clar la locul prelevării, astfel încât să se facă vizibilă deschiderea neautorizată. Sigiliul trebuie să aibă un cod numeric special, care se indică în Procesul Verbal de prelevare a probelor.

Eticheta ambalajului cu proba prelevată, trebuie să fie atașată (lipită) bine de recipient pentru ca să nu se piardă în timpul transportării la laborator. Marcajul de pe etichetă trebuie să fie înscris clar și vizibil, aplicat astfel încât să nu poată fi modificat.

6.2.4. Prelevarea contraprobei

Operatorul din industria alimentară are dreptul să primească o contraprobă pentru a efectua, eventual, o expertiză suplimentară, cu excepția:

a) produselor ușor perisabile;

b) unor cantități foarte mici de produse disponibile pentru prelevare.

În toate cazurile de prelevare a probelor inspectorul trebuie să întrebe operatorul economic dacă acesta dorește să i se preleve o contraprobă. Contraproba se colectează, ambalează, marchează și sigilează în aceleași condiții ca și proba de bază. Contraproba va fi păstrată la operatorul economic în condiții adecvate. Inspectorul trebuie să explice reprezentantului operatorului economic cum să păstreze contraproba, accentuând condițiile (temperatura corespunzătoare, evitarea razelor directe ale soarelui etc.), în care proba își va păstra caracteristicile. Proprietarul contraprobei o poate transmite spre examinare la orice laborator care deține acreditarea necesară. Cheltuielile de analiză a contraprobei vor fi suportate de către operatorul economic (proprietarul probei).



**PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE**

Cod: PG-08/01

Editia 1

Revizia 1

Ex. nr.2

Pagina 13 din 20

6.2.5. Întocmirea Procesului Verbal de prelevare a probelor

În procesul de prelevare a probelor inspectorul va colecta toate informațiile necesare despre produsul alimentar prelevat. Pentru fiecare probă prelevată, se va întocmi separat câte un Proces Verbal de prelevare a probelor.

În dependență de scopul prelevării și de natura produsului alimentar prelevat, inspectorul delegat va întocmi unul din următoarele tipuri de procese verbale de prelevare a probelor:

1. În cazul monitorizării alimentelor de origine non-animală Procesul Verbal se întocmește după forma aprobată prin Hotărârea Guvernului Nr. 115 din 08.02.2013, Anexa nr. 2.
2. În cazul controlului reziduurilor de pesticide în/pe plante, în produse de origine animală și vegetală Procesul Verbal se întocmește după forma aprobată prin Hotărârea Guvernului Nr. 1004 din 25.10.2010, Anexa Nr. 3.
3. În caz de prelevare inopinată sau planificată și în alte cazuri de prelevări a probelor pentru inspecție și monitorizare, se va întocmi Procesul Verbal de prelevare a probelor pentru produse alimentare conform Anexei Nr.1 la prezenta procedură;
4. În caz de examinare a produselor alimentare la reziduuri, se va întocmi Procesul Verbal de prelevare a probelor de produse alimentare în vederea determinării conținutului de reziduuri, conform Anexei Nr.2 la prezenta procedură.

În toate cazurile trebuie să fie notate toate condițiile și circumstanțele care ar putea influența proba. Toate spațiile din Procesul Verbal de prelevare a probelor trebuie să fie completate și înscrise în mod clar și lizibil.

Un Proces Verbal de prelevare a probelor se întocmește numai pentru o singură probă. Excepție constituie cazurile când la un operator se prelevă câteva probe de același tip de produs și se transmit la laborator pentru verificarea aceluiași parametri (cum ar fi frotiuri, probe de lapte etc.) în conformitate cu planul de monitorizare a reziduurilor. În asemenea cazuri toate probele pot fi incluse într-un singur Proces Verbal de prelevare a probelor.

Procesul Verbal de prelevare a probelor se întocmește în două exemplare. Primul exemplar este destinat operatorului economic unde s-a efectuat prelevarea, iar exemplarul doi se înregistrează și se păstrează la STSA. Procesele verbale de prelevare a probelor se înregistrează de către inspectorii în registrele corespunzătoare, indicate la Anexele Nr.3 și Nr.4 ale prezentei proceduri. Registrele se păstrează în cadrul STSA și sunt gestionate de către șefii secțiilor Siguranța Alimentelor.

Procesul Verbal de prelevare a probelor este semnat de către inspectorul delegat și de către reprezentatul operatorului economic. Dacă, reprezentantul operatorului refuză să semneze documentul, inspectorul trebuie să înscrie în Procesul Verbal textul „Refuz de a semna”.

Inspectorul responsabil de prelevare a probelor introduce datele în sistemul LIMS, astfel se generează automat un cod unic care se va înscri pe eticheta probei.



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.2

Pagina 14 din 20

6.2.6 Transportarea probelor și livrarea lor la laborator

Transportarea probelor spre laborator trebuie să se realizeze cât mai rapid și în condiții de temperatură adecvate pentru a asigura păstrarea probelor.

Pentru asigurarea unui regim de temperatură corespunzător în timpul transportării probelor se utilizează o cutie izotermă prevăzută cu pungi cu gel rece instant, lăzi izoterme sau alte containere similare.

Remarcă: La probele prelevate de la produsele alimentare care necesită păstrate în regim termic controlat în containere se plasează termometrul sau sonde de temperatură sau înregistratorul de temperatură pentru a menține condițiile obligator necesare de transportare.

Produsele care nu necesită condiții termice controlate cum ar fi produse în formă de praf, conserve pot fi transportate obișnuit. Totuși, vara ar fi util de înregistrat temperatura în mijlocul de transport și/sau în container pentru a vedea dacă au avut loc temperaturi excesive (de exemplu, $>40^{\circ}\text{C}$) care ar putea afecta probele.

Transportarea probelor la laborator se efectuează cu respectarea următoarelor condiții:

- probele se plasează și se transportă în containere impermeabile întru evitarea contaminării;
- probele de produse proaspete sau probele de alimente care nu necesită un regim anumit de temperatură trebuie să fie transportate în condiții de temperatură corespunzătoare, prevăzute de producător, standarde sau acte legislative relevante și nu trebuie să fie congelate;
- probele de produse congelate trebuie să fie transportate la temperatura de -18°C sau mai jos;

Dacă este posibil, inspectorul livrează proba la laborator imediat după prelevarea acesteia, adică în cel mai scurt timp posibil. Dacă proba nu poate fi transportată la laborator imediat, atunci proba se livrează într-un termen nu mai mare de 24 de ore de la prelevare, iar în această perioadă se asigură un regim de temperatură corespunzător. Probele de produse alimentare de origine non-animală prelevate pentru determinarea conținutului de nitrați pot fi congelate în decursul a 24 de ore și după aceasta pot fi păstrate până la 6 săptămâni. Procedura este descrisă în Hotărârea Guvernului Nr. 115 din 08.02.2013 privind controlul nitraților în produsele alimentare de origine vegetală.

Responsabilitatea pentru transportarea probelor și livrarea lor în laborator o poartă inspectorul delegat din cadrul STSA, care a prelevat probele. La sosirea în laboratorul indicat în Procesul verbal de prelevare a probelor, inspectorul verifică temperatura de transportare conform indicilor termometrului din containerul cu probe, și înscrie rezultatele în Procesul Verbal de prelevare a probelor. Recepționarea probelor în laborator se indică în Procesul Verbal de prelevare a probelor. Astfel, persoana responsabilă pentru primirea probelor din cadrul laboratorului, indică data și ora primirii. Atunci când din anumite motive laboratorul de referință nu are posibilitatea de a examina probe la anumiți indici în scopul realizării programelor naționale de monitorizare, acesta poate să recepționeze și depoziteze probele de produse



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.2

Pagina 15 din 20

alimentare în condiții corespunzătoare iar ulterior să le transmită examinare unui alt laborator național sau internațional contractat de ANSA.

6.2.7 Anunțarea rezultatelor investigației de laborator

După efectuarea investigației, rezultatul obținut este înregistrat în sistemul LIMS. Totodată, buletinul de analiză va fi preluat de la laborator de către inspectorul din cadrul STSA. Inspectorul care a prelevat probele evaluează rezultatele analizei de laborator, ia decizia privind conformitatea probei și înscrie informația corespunzătoare în registrele proceselor verbale de prelevare a probelor.

Inspectorul informează operatorul economic despre rezultatele analizelor de laborator doar în cazul când rezultatele de laborator indică neconformități. În astfel de cazuri, inspectorii acționează în conformitate cu Procedura Generală COD: PG-12/01 „Acțiunile întreprinse în cazul produselor alimentare neconforme”.

În cazul când operatorul din businessul alimentar nu este de acord cu rezultatele anunțate de autoritatea competentă, acesta are dreptul să efectueze testarea contraprobei. În acest sens, operatorul este obligat să urmeze anumite acțiuni și condiții:

Înainte de a fi expediată contraproba la investigații de laborator, inspectorul STSA verifică identitatea contraprobei, a integrității sigiliului și a recipientului. Ulterior inspectorul STSA desigilează contraproba care este egalizată și împărțită în 2 sub-probe (sub-proba 1 și sub-proba 2) la care se înlătură ambalajul original de la producător și cu sigilarea ambelor sub-probe se întocmește proces-verbal de prelevare de către inspectorul STSA.

Sub-proba 1 este expediată la investigații de laborator de către inspectorul STSA la laboratorul unde a fost investigată inițial proba de bază.

Sub-proba 2 este expediată de către operatorul economic la investigații doar la un laborator care este aprobat de autoritatea competentă, este acreditat la aceeași metodă de analiză la care este acreditat și laboratorul unde a fost investigată proba de bază, echipamentul de laborator are același prag de sensibilitate ca și laboratorul la care a fost investigată inițial proba de bază.

Interpretarea rezultatelor și decizia finală se ia după următoare schemă:

Proba de bază	Contraproba		Decizia finală
	Sub-proba 1	Sub-proba 2	
Produce neconform	Produce neconform	Produce neconform	Produce neconform
Produce neconform	Produce neconform	Produce conform	Produce neconform
Produce neconform	Produce conform	Produce conform	Produce conform



**PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE**

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.2

Pagina 16 din 20

7. ÎNREGISTRĂRI

7.1 Anexa Nr.1 Proces verbal de prelevare a probelor de produse alimentare: Formular cod: PVP 7.2;

7.2 Anexa Nr.2 Proces verbal de prelevare a probelor pentru determinarea reziduurilor în produsele alimentare de origine animală: Formular cod: PVPR 7.2;

7.3 Anexa Nr.3 Registrul pentru înregistrarea probelor de produse de origine animală: Formular cod: RPOA 7.2;

7.4 Anexa Nr.4 Registrul pentru înregistrarea probelor de produse de origine non-animală: Formular cod: RPONA 7.2.

8. ANEXE

8.1. Anexa nr. 1 „Procesul verbal de prelevare a probelor de produse alimentare”

8.2. Anexa nr. 2 „Procesul verbal de prelevare a probelor pentru determinarea reziduurilor în produsele alimentare de origine animală”

8.3. Anexa nr. 3 „Registrul pentru înregistrarea probelor de produse de origine animală”

8.4. Anexa nr. 4 „Registrul pentru înregistrarea probelor de produse de origine non-animală”.



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.2

Pagina 17 din 20

Anexa Nr.1 la
„Procedura generală de
prelevare a probelor de produse alimentare”

PROCESUL VERBAL DE PRELEVARE A PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Nr. _____
(data, luna, anul)

Denumirea STSA _____

Denumirea agentului economic (sau codul probei, după caz)	
Adresa:	
Tel/Fax, e-mail adresa:	
Ora prelevării probelor _____	Temperatura în locul de păstrare a produsului alimentar _____
Prelevare planificată <input type="checkbox"/> Probă de inspecție <input type="checkbox"/> Prelevare inopinată <input type="checkbox"/> Probă de monitorizare <input type="checkbox"/> (indicați denumirea programului de monitorizare)	Contrapoba: colectată <input type="checkbox"/> nu a fost colectată <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> plîngerea consumatorilor <input type="checkbox"/> caz de intoxicație alimentară <input type="checkbox"/> notificare prin RASFF <input type="checkbox"/> altele	_____ (semnătura operatorului economic) Nr. de Identificare (Codul probei) _____ Nr. Sigilii a probei _____ Nr. Sigilii contraprobei _____
	Costul investigației achitat de către: ANSA <input type="checkbox"/> Operatorul economic <input type="checkbox"/>
	Denumirea laboratorului acreditat la care urmează să fie expediată proba _____

Parametrii analizați: Microbiologici ; Fizici ; Chimici ; Organoleptici ; Altele

Nr. Ord.	Denumirea produsului, Producătorul/Țara de origine	Data producerii /fabricării	Data expirării/ termenul de valabilitate	Mări mea lotului (kg, t one/ lit.)	Tipul ambalaj/ probei	Cantitate a probei prelevate (gr./kg./ lit.)	Baza legală de prelevare probelor	Descrierea parametrilor:

Inspectorul din cadrul STSA care a prelevat proba: _____
(nume, prenume)

Reprezentantul operatorului economic: _____ L.Ș _____ (semnătura)

_____ L.Ș _____ (semnătura)

Data și ora primirii probei în laborator _____ Temperatura de transportate a probelor _____

Eșantioanele au fost recepționate în laborator de către expertul: _____
(nume, prenume, semnătura)



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.2

Pagina 18 din 20

Anexa Nr.2 la
„Procedura generală de
prelevare a probelor de produse alimentare”

PROCESUL VERBAL DE PRELEVARE A PROBELOR PENTRU DETERMINAREA REZIDUURILOR ÎN PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ

Nr. _____
(data, luna, anul)

(denumirea STSA)

Denumirea și codul fiscal al agentului economic :								
Adresa:								
Tel/Fax, e-mail adresa:								
Data și ora prelevării probelor		Starea păstrării produsului la locul aflării: Refrigerat _____ C, Congelat _____ C						
Nr. de identificare a animalului _____; Specia, vîrstă, sex _____; Preparate medicamentoase folosite în ultimele 4 săptămîni înainte de prelevare: _____		Nr. de Identificare a probei (Codul probei) _____ Nr. Sigiliului a probei _____						
		Costul investigației achitat de către: ANSA <input type="checkbox"/> Operatorul economic <input type="checkbox"/>						
		Denumirea laboratorului acreditat la care urmează să fie expediată proba: _____						
Nr. Ord.	Denumirea produsului, Producătorul/Matricea/Țara de origine, /	Data producerii/fabricării	Data expirării/termenul de valabilitate	Mărimea a lotului (kg./tonel/ lit.)	Tipul ambalajului / Unitatea de măsură	Cantitatea probei prelevate (gr./kg./ lit.)	Baza legală de prelevare probelor	Grupa de reziduuri analizată: A1 <input type="checkbox"/> , A2 <input type="checkbox"/> , A3 <input type="checkbox"/> , A4 <input type="checkbox"/> , A5 <input type="checkbox"/> , A6 <input type="checkbox"/> , B1 <input type="checkbox"/> , B2a <input type="checkbox"/> , B2b <input type="checkbox"/> , B2c <input type="checkbox"/> , B2d <input type="checkbox"/> , B2e <input type="checkbox"/> , B2f <input type="checkbox"/> , B3a <input type="checkbox"/> , B3b <input type="checkbox"/> , B3c <input type="checkbox"/> , B3d <input type="checkbox"/> , B3e <input type="checkbox"/> , B3f <input type="checkbox"/> . Substanțe analizate: _____

Inspectorul din cadrul STSA care a prelevat proba:

(nume, prenume)

L.Ș

(semnătura)

Reprezentantul operatorului economic (întreprindere, fermă, abator ș.a.):

(nume, prenume)

L.Ș

(semnătura)

Data și ora primirii probei în laborator _____ Temperatura de transportate a probelor _____

Eșantioanele au fost primite în cadrul laboratorului de către expertul: _____
(nume, prenume, semnătura)



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.2

Pagina 19 din 20

Anexa Nr.3 la
„Procedura generală de prelevare
a probelor de produse alimentare”

REGISTRUL PROCESELOR VERBALE DE PRELEVARE A PROBELOR DE
PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ

Anul 20__

STSA _____

Nr. d/ o	Data prelevării și Nr. raportului de prelevare a probelor	Denumirea probei / produsului	Denumirea operatorului economic	Numele inspectorului delegat care a prelevat probele	Parametrii investigației de laborator	Rezultatele investigației de laborator	Măsurile întreprinse



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 1

Revizia 1

Ex. nr.2

Pagina 20 din 20

Anexa Nr.4 la
„Procedura generală de prelevare
a probelor de produse alimentare”

REGISTRUL PROCESELOR VERBALE DE PRELEVARE A PROBELOR DE
PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ

Anul 20 _____

STSA _____

Nr. d/o	Data prelevării și Nr. raportului de prelevare a probelor	Denumirea probei (produsului)	Denumirea operatorului economic	Nr. de identificare (Codul probei)	Numele inspectorului delegat care a prelevat probele	Parametrii investigației de laborator	Rezultatele investigației de laborator	Măsurile întreprinse