



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG221/2009
din 16.03.2009

cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

Publicat : 24.03.2009 în MONITORUL OFICIAL Nr. 59-61 art. 272 Data intrării în vigoare

MODIFICAT

[HG13 din 27.01.21, MO51-56/19.02.21 art.47; în vigoare 19.03.21](#)

În temeiul Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 51-54, art. 153), Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120) și precum și în scopul asigurării sănătății publice, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

[\[Clauza de adoptare modificată prin HG13 din 27.01.21, MO51-56/19.02.21 art.47; în vigoare 19.03.21\]](#)

1. Se aprobă Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (se anexează).

2. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare, în comun cu Ministerul Sănătății și Ministerul Economiei, va întreprinde măsurile necesare pentru realizarea prezentei hotărâri.

3. Regulile aprobate privind prezenta hotărâre intră în vigoare după șase luni din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

PRIM-MINISTRU Zinaida GRECEANÎI

Nr.221. Chișinău, 16 martie 2009.

Aprobate

prin Hotărârea Guvernului nr. 221

din 16 martie 2009

Regulile

privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

Capitolul I

Dispoziții generale

1. Prezentele Reguli stabilesc criterii microbiologice pentru anumite microorganisme și mecanismele de aplicare pe care agenții economici din sectorul alimentar trebuie să le respecte în cazul în care pun în aplicare măsurile de igienă generale și speciale.

Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (în continuare - *Reguli*) transpun Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 decembrie 2005, astfel cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 2017/1495 al Comisiei din 23 august 2017.

3. Prezentele Reguli nu vin în contradicție cu alte reguli și norme sanitar-veterinare și sanitaro-epidemiologice ce țin de realizarea altor prelevări de probe și analize în vederea detectării și determinării cantitative a microorganismelor, a toxinelor sau metaboliților atât în produsele alimentare suspectate că ar fi periculoase, cât și în cadrul unei analize a riscului.

4. Noțiunile de bază utilizate în prezentele Reguli au următoarele semnificații:

microorganisme - bacterii, virusuri, drojdii, mușcari, alge, protozoare parazite, helminți microscopici, precum și toxinele și metaboliții acestora;

criteriu microbiologic - criteriu ce definește gradul de acceptabilitate al unui produs, al unui lot de produse alimentare sau al unui proces, pe baza absenței, prezenței sau numărului de microorganisme, și/sau al cantității toxinelor/metaboliților acestora pe unitate (unități) de masă, volum, suprafață sau lot;

criteriul siguranței alimentare - criteriu ce definește gradul de acceptabilitate al unui produs sau al unui lot de produse alimentare, aplicabil produselor plasate pe piață;

criteriul igienei procesului - criteriu care indică gradul de acceptabilitate al funcționării procesului de producție. Un astfel de criteriu nu se aplică produselor plasate pe piață. Acesta stabilește o valoare de referință a contaminării, pentru depășirea căreia se impun măsuri corective destinate să mențină igiena procesului în conformitate cu legislația în domeniul alimentar;

lot - 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;

perioadă de conservare - fie perioada corespunzătoare celei ce precedă data-limită de consum, fie data durabilității minime;

produse alimentare gata pentru consum - produse alimentare pe care producătorul sau fabricantul le atribuie consumului uman direct, care nu necesită preparare sau o altă transformare pentru eliminarea sau reducerea la un nivel acceptabil al microorganismelor periculoase;

produse alimentare destinate sugarilor - produse alimentare destinate utilizărilor nutriționale speciale ale sugarilor în primele patru-șase luni de viață și care, prin ele însele, satisfac cerințele nutritive ale acestei categorii de persoane;

produse alimentare destinate unor scopuri medicale speciale – categorie de alimente destinate unei alimentații speciale, care sînt prelucrate în mod special sau formulate și destinate regimului dietetic al pacienților, fiind utilizate numai sub supraveghere medicală. Acestea sînt destinate alimentației exclusive sau parțiale a pacienților cu capacitate limitată, slăbită sau dereglată de a prelua, digera, absorbi, metaboliza sau excreta alimentele obișnuite sau elementele nutritive pe care acestea sau metabolii acestora le conțin, sau destinate pacienților cu alte cerințe nutritive determinate medical, al căror regim dietetic nu poate fi realizat numai prin modificarea dietei normale sau prin utilizarea altor alimente destinate utilizărilor nutriționale speciale sau printr-o combinație a celor două;

probă – 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, avînd drept scop furnizarea de informații cu privire la o caracteristică anume a populației sau a materiei studiate și oferirea unei baze pentru o decizie cu privire la populația în cauză sau la materia în cauză sau cu privire la procesul din care a rezultat;

probă reprezentativă – probă în care se mențin caracteristicile lotului din care a fost prelevată, îndeosebi în cazul în care oricare dintre articolele sau prelevările elementare din lot se caracterizează prin același grad de probabilitate de a face parte din probă;

respectarea criteriilor microbiologice – obținerea rezultatelor satisfăcătoare sau acceptabile prevăzute în anexa nr.1 la prezentele Reguli, în cazul în care se testează valorile stabilite pentru aceste criterii prin prelevarea de probe, efectuarea de analize și aplicarea de măsuri corective, luînd în considerare indicațiile autorității competente;

germeni – produs obținut în urma germinării semințelor și a dezvoltării lor în apă sau într-un alt mediu, recoltat înainte de dezvoltarea frunzelor veritabile și care este destinat a fi consumat întreg, inclusiv semințele.

Capitolul II

Cerințe generale

5. Agenții economici din sectorul alimentar asigură ca produsele alimentare să respecte criteriile microbiologice relevante, stabilite în anexa nr.1 la prezentele Reguli. În acest scop, la toate etapele producerii, prelucrării și distribuției produselor alimentare, inclusiv la etapa vânzării cu amănuntul, agenții economici din sectorul alimentar vor lua măsuri în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP și pe aplicarea unei bune practici de igienă, pentru a se asigura că:

a) livrarea, manipularea și prelucrarea materiilor prime și a produselor alimentare supuse controlului se desfășoară astfel încît criteriile de igienă ale procesului să fie respectate;

b) criteriile de siguranță a produselor alimentare, aplicabile pe întreaga perioadă de conservare a produselor, vor fi respectate în condiții de distribuție, depozitare și utilizare, care sînt prevăzute în mod rezonabil.

6. Agenții economici din sectorul alimentar, responsabili de fabricarea produsului, efectuează studii în conformitate cu prezentele Reguli, pentru a cerceta respectarea criteriilor pe întreaga perioadă de conservare. Această dispoziție se aplică în special produselor alimentare gata pentru consum, care permit dezvoltarea de *Listeria monocytogenes* și care pot prezenta un risc pentru sănătatea publică legat de *Listeria monocytogenes*.

Întreprinderile din sectorul alimentar pot coopera în efectuarea studiilor respective.

Recomandările pentru efectuarea numitelor studii pot fi incluse în ghidurile de bună practică ale fiecărei întreprinderi.

Capitolul III

Testarea pe bază de criterii

7. Agenții economici din sectorul alimentar efectuează teste pe baza criteriilor microbiologice stabilite în anexa nr.1 la prezentele Reguli , în cazul în care validează sau verifică funcționarea corectă a procedurilor lor bazate pe principiile HACCP și pe buna practică de igienă.

8. Agenții economici din sectorul alimentar stabilesc frecvențele adecvate de prelevare, cu excepția cazului în care în anexa nr. 1 la prezentele Reguli se prevăd frecvențe specifice de prelevare. Agenții economici din sectorul alimentar iau această decizie în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP și pe buna practică de igienă, ținând seama de instrucțiunile privind utilizarea produselor alimentare.

9. Frecvența prelevării de probe poate fi adaptată în funcție de natura și mărimea întreprinderilor din sectorul alimentar, cu condiția ca siguranța produselor alimentare să nu fie pusă în pericol.

Capitolul IV

Cerințe speciale privind testele și prelevarea de probe

10. Metodele analitice, precum și planurile și metodele de prelevare de probe definite în anexa nr.1 la prezentele Reguli, sînt aplicate ca metode de referință.

11. Probele se prelevă din zonele de prelucrare și din echipamentul utilizat la producerea produselor alimentare, în cazul în care asemenea prelevări de probe sînt necesare pentru asigurarea respectării criteriilor stabilite. Pentru aceste prelevări de probe, standardul ISO 18593 se folosește ca metodă de referință.

12. Agenții economici din sectorul alimentar care fabrică produse alimentare gata pentru consum, ce pot prezenta un risc de *Listeria monocytogenes* pentru sănătatea publică, prelevă probe din zonele de prelucrare și din echipamentul folosit în vederea detectării prezenței *Listeria monocytogenes* ca parte a sistemului lor de prelevare de probe.

13. Agenții economici din sectorul alimentar care fabrică formule de început deshidratate sau produse alimentare deshidratate în scopuri medicale speciale, destinate sugarilor sub șase luni, prezentînd un risc de *Enterobacter sakazakii*, monitorizează zonele de prelucrare și echipamentul utilizat, pentru a depista prezența enterobacteriilor ca parte a sistemului lor de prelevare de probe.

14. Numărul de unități care trebuie prelevate în conformitate cu planurile de prelevare de probe, stabilite în anexa nr.1 la prezentele Reguli, poate fi redus în cazul în care agentul economic din sectorul alimentar poate demonstra, în baza unei documentații istorice, că dispune de proceduri eficiente bazate pe HACCP.

15. În cazul în care testele au drept scop precis evaluarea gradului de acceptabilitate al unui anumit lot de produse alimentare sau al unui proces, trebuie respectate cel puțin planurile de prelevare de probe, stabilite în anexa nr.1 la prezentele Reguli .

16. Agenții economici din sectorul alimentar pot aplica alte proceduri de prelevare de probe și

de testare, în cazul în care pot demonstra autorității competente că procedurile respective oferă cel puțin garanții echivalente. Aceste proceduri pot include folosirea unor puncte de prelevare de probe alternative și analiza evoluției.

Testele pe baza unor microorganisme și limite microbiologice conexe alternative, precum și testarea altor analiți decât cei microbiologici sînt permise numai pentru criteriile de igienă a procesului.

Utilizarea unor metode analitice alternative este acceptată în cazul în care metodele se validează pe baza metodei de referință expuse în anexa nr.1 la prezentele Reguli și în cazul în care se folosește o metodă brevetată, certificată de o parte terță, în conformitate cu protocolul stabilit în standardul EN/ISO 16140 sau cu alte protocoale similare recunoscute la nivel internațional.

În cazul în care agentul economic din sectorul alimentar dorește să utilizeze alte metode analitice decât cele validate și certificate în conformitate cu descrierea de la alineatul trei din prezentul punct, metodele respective trebuie validate în conformitate cu protocoalele recunoscute la nivel internațional, iar utilizarea acestora trebuie autorizată de autoritățile competente.

17. În cazul în care sînt îndeplinite cerințele privind prezența Salmonellei în carnea tocată, preparatele din carne și produsele din carne, destinate să fie consumate fiind preparate din toate speciile indicate în anexa nr.1 la prezentele Reguli, producătorul loturilor de aceste produse plasate pe piață trebuie să le eticheteze în mod clar, pentru a informa consumatorul necesitatea unei preparări complete înainte de consum.

Capitolul V

Rezultate nesatisfăcătoare

18. În cazul în care rezultatele testelor efectuate pe baza criteriilor definite în anexa nr.1 la prezentele Reguli sînt nesatisfăcătoare, agenții economici din sectorul alimentar iau măsurile prevăzute la pct. 19-21 din prezentele Reguli, împreună cu alte acțiuni corective, definite în procedurile lor bazate pe HACCP și alte acțiuni necesare pentru protecția sănătății consumatorului.

Totodată, agenții economici din sectorul alimentar iau măsuri pentru a descoperi cauza rezultatelor nesatisfăcătoare în vederea prevenirii reapariției unei contaminări microbiologice inacceptabile. Măsurile respective pot include modificări ale procedurilor bazate pe HACCP sau alte măsuri de control al igienei produselor alimentare în vigoare.

19. În cazul în care testele efectuate pe baza criteriilor de siguranță a produselor alimentare definite în anexa nr.1 la prezentele Reguli dau rezultate nesatisfăcătoare, produsul sau lotul de produse alimentare se retrage sau se retrimite la unitatea de producție în conformitate art. 8 alin. (2) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Cu toate acestea, produsele plasate pe piață, dar care nu sînt încă la un nivel de vânzare cu amănuntul și nu îndeplinesc criteriile de siguranță a produselor alimentare, pot fi supuse unei prelucrări suplimentare printr-un tratament care să elimine pericolul în cauză. Tratamentul respectiv poate fi efectuat numai de către agenții economici din sectorul alimentar, alții decât cei de la nivelul vânzării cu amănuntul.

Agentul economic din sectorul alimentar poate folosi lotul în alte scopuri decât cele pentru care a fost prevăzut inițial, cu condiția ca această utilizare să nu prezinte nici un risc pentru sănătatea publică sau animală, să fi fost decisă în cadrul procedurilor bazate pe HACCP și pe buna practică de igienă și să fi fost autorizată de autoritatea competentă.

[Pct.19 modificat prin HG13 din 27.01.21, MO51-56/19.02.21 art.47; în vigoare 19.03.21]

20. În cazul unor rezultate nesatisfăcătoare cu privire la criteriile de igienă a procesului de producere, trebuie luate măsurile prevăzute în anexa nr.1 la prezentele Reguli.

Capitolul VI

Analiza evoluției

21. Agenții economici din sectorul alimentar analizează evoluția rezultatelor testelor și, în cazul în care se constată o evoluție spre rezultate nesatisfăcătoare, iau măsuri adecvate, fără întârzieri nejustificate, pentru a remedia situația în vederea prevenirii apariției riscurilor microbiologice.

Capitolul VII

Metode de analiză

22. Rezultatele testelor depind de metoda analitică aplicată, astfel încât metoda de referință să fie asociată cu fiecare criteriu microbiologic. Agenții economici din sectorul alimentar au posibilitatea de a aplica și alte metode analitice în afara metodelor de referință, în special metode mai rapide, dacă aplicarea acestor metode alternative oferă rezultate echivalente. Pe lângă aceasta, urmează a fi întocmit un plan de prelevare de probe pentru fiecare criteriu în parte, în scopul de a garanta punerea lui în aplicare. Se permite folosirea altor sisteme de prelevare de probe și de testare, inclusiv recurgerea la organisme indicatoare alternative, cu condiția ca aceste sisteme să ofere garanții echivalente în ceea ce privește siguranța produselor alimentare.

Autoritățile responsabile de implementarea prezentelor Reguli vor elabora propuneri de revizuire sau completare a criteriilor microbiologice stabilite de prezentele Reguli, ținând cont de evoluția în domeniul siguranței alimentare și microbiologia produselor alimentare.

23. Criteriile microbiologie stipulate în prezentele Reguli trebuie să poată fi reexamineate și, după caz, revizuite sau completate, ținând cont de evoluția în domeniul siguranței alimentare și al microbiologiei produselor alimentare precum și de reglementările comunitare în domeniu, preluate în legislația națională a Republicii Moldova. Acest lucru prevede progresul în domeniul științei, tehnologiei și metodologiei, evoluția nivelurilor de prevalență și contaminare, evoluția populației de consumatori vulnerabili, precum și eventualele rezultate ale evaluărilor riscului.

Capitolul VIII

Studiile efectuate de agenții economici din sectorul alimentar

24. Studiile menționate la punctul 6 din prezentele Reguli, includ:

1) specificațiile pentru caracteristicile fizico-chimice ale produsului, cum ar fi pH-ul, aw (activitatea apei), conținutul de sare, concentrația conservanților și sistemul de ambalare, ținând seama de condițiile de depozitare și prelucrare, de posibilitățile de contaminare și de perioada de conservare prevăzută;

2) consultarea literaturii științifice disponibile și rezultatele cercetărilor privind caracteristicile dezvoltării și supraviețuirii microorganismelor în cauză.

25. În caz de necesitate, agentul economic din sectorul alimentar, în baza studiilor menționate anterior, realizează studii suplimentare ce pot include:

1) elaborarea modelelor matematice predictive pentru produsele alimentare în cauză, utilizând

factori critici de dezvoltare sau de supraviețuire pentru microorganismele respective din produs;

2) teste ce analizează capacitatea microorganismului în cauză, inoculat în mod adecvat, de a se dezvolta sau de a supraviețui în produs în diferite condiții de depozitare, ce pot fi prevăzute în mod rezonabil;

3) studii de evaluare a dezvoltării și supraviețuirii microorganismelor în cauză, care pot fi prezente în produs în perioada de conservare.

În condiții de distribuție, depozitare și utilizare, ce pot fi prevăzute în mod rezonabil în cadrul studiilor nominalizate se va ține seama de variabilitatea inerentă a produsului, a microorganismelor în cauză și a condițiilor de prelucrare și depozitare.

Capitolul IX

Norme pentru prelevarea și pregătirea probelor

pentru teste

Secțiunea 1

Norme generale pentru prelevarea și pregătirea probelor

pentru teste

26. În absența unor norme mai speciale privind prelevarea de probe și pregătirea probelor pentru teste se folosesc ca metode de referință standardele relevante ale ISO (Organizația Internațională de Standardizare) și recomandările din Codex Alimentarius.

Secțiunea 2

Prelevarea de probe bacteriologice în abatoarele

și unitățile de producție a cărnii tocate și a preparatelor

din carne, a cărnii separate mecanic și a cărnii proaspete

27. Normele de prelevare a probelor utilizate pentru carcasele de bovine, porcine, ovine, caprine și cabaline, descrise în standardul SM ISO 17604:2013 „Microbiologia produselor alimentare și nutrețurilor. Prelevarea eșantioanelor din carcase pentru analiza microbiologică”, includ:

- 1) metodele distructive și nedistructive de prelevare de probe;
- 2) selectarea zonelor pentru prelevarea de probe;
- 3) normele pentru depozitarea și transportul probelor.

Fiecare prelevare de probe se efectuează aleatoriu din cinci carcase.

Zonele pentru prelevarea probelor se selectează ținându-se seama de tehnologia de sacrificare utilizată în fiecare unitate.

28. Prelevarea probelor pentru analizele referitoare la enterobacterii și numărul de colonii

aerobe se efectuează din patru zone ale fiecărei carcasse.

Patru probe de țesut reprezentând o suprafață totală de 20 cm² se prelevează prin metoda distructivă.

În cazul în care se folosește metoda nedistructivă în acest scop, suprafața de prelevare este de minimum 100 cm² (50 cm² pentru carcasele de rumegătoare mici) pentru fiecare zonă de prelevare.

29. Prelevarea probelor pentru analizele referitoare la salmonelă se efectuează cu ajutorul metodei buretelui abraziv. Trebuie selectate suprafețe a căror contaminare este cea mai probabilă. Suprafața totală de prelevare este de minimum 400 cm².

În cazul în care probele sînt prelevate din diferite zone de prelevare ale carcasei, acestea sînt grupate înainte de examinări.

30. Normele de prelevare a probelor pentru carcasele de pasăre și pentru carnea proaspătă de pasăre includ:

1) prelevarea, de către abatoare, a carcaselor întregi de păsări cu pielea de pe gît pentru analize de detectare a salmonellei și *Campylobacter*;

2) prelevarea, de către unitățile de tranșare și prelucrare, altele decît cele din vecinătatea unui abator care tranșează și prelucreează numai carnea primită de la acest abator, a eșantioanelor pentru analize de detectare a salmonellei.

În cursul acestui proces se acordă prioritate, în limitele posibilităților, carcaselor întregi de pasăre cu pielea de pe gît, dar trebuie să se asigure că sînt analizate și bucăți de pui cu piele și/sau bucăți de pui fără piele ori cu foarte puține porțiuni cu piele, iar această alegere trebuie făcută în baza evaluării riscurilor.

31. Abatoarele trebuie să includă în planurile lor de prelevare carcasse de pasăre provenite de la efective cu un statut necunoscut în privința salmonellei sau cu un statut pozitiv pentru *Salmonella enteritidis* sau *Salmonella typhimurium*.

32. În cazul în care se efectuează teste pentru verificarea respectării criteriilor de igienă a procedeelelor specificate la pozițiile 2.1.5 și 2.1.9 din anexa la prezentele Regulii, în ceea ce privește *Salmonella* și *Campylobacter* din carcasele de păsări domestice în abatoare, se respectă următoarele condiții:

1) în același laborator, trebuie prelevate probe de piele de pe gît în mod aleatoriu de la cel puțin 15 carcasse de păsări, după răcirea acestora în cursul fiecărei sesiuni de prelevare. Înainte de examinare, probele de piele de pe gît de la cel puțin trei carcasse de păsări domestice din același efectiv de origine trebuie puse în comun pentru a forma o probă de 26 g. Astfel, probele de piele de pe gît formează probe finale de 5 × 26 g (26 g sînt necesare pentru a efectua analizele pentru *Salmonella* și *Campylobacter*, în paralel utilizînd o singură probă). După prelevare, probele se păstrează și se transportă la laborator la o temperatură de cel puțin 1°C și cel mult 8°C, iar intervalul de timp dintre prelevare și testare pentru *Campylobacter* trebuie să fie de cel mult 48 de ore, pentru a se asigura menținerea integrității probelor. Probele care au ajuns la o temperatură de 0°C nu trebuie utilizate pentru a verifica respectarea criteriului pentru *Campylobacter*. Probele de 5 × 26 g se utilizează pentru a verifica respectarea criteriilor de igienă a procedeelelor specificate la pozițiile 2.1.5, 2.1.9 și 1.28 din anexa la prezentele Regulii. În vederea preparării suspensiei inițiale în laborator, cantității de testare de 26 g i se adaugă nouă volume (234 ml) de apă peptonată tamponată (buffered peptone water - BPW). Înainte de utilizare, aceasta este adusă la temperatura

camerei. Acest amestec se tratează într-un stomacher sau pulsifier timp de aproximativ un minut. Se evită formarea spumei eliminând, pe cât posibil, aerul din punga stomacher. 10 ml (~1 g) din această suspensie inițială se transferă într-un tub steril gol, iar 1 ml din acești 10 ml se utilizează la numărarea coloniilor de *Campylobacter* pe medii de cultură selective. Restul suspensiei de bază (250 ml ~ 25 g) este utilizat pentru detectarea salmonelei;

2) în două laboratoare diferite, trebuie prelevate probe de piele de pe gît în mod aleatoriu de la cel puțin 20 de carcasse de păsări, după răcirea acestora în cursul fiecărei sesiuni de prelevare. Înainte de examinare, probele de piele de pe gît de la cel puțin trei carcasse de păsări domestice din același efectiv de origine trebuie puse în comun pentru a forma o probă de 35 g. Astfel, probele de piele de pe gît formează probe finale de 5 × 35 g, care apoi sînt divizate pentru a obține probe finale de 5 × 25 g (pentru a face teste de *Salmonella*) și de 5 × 10 g (pentru a face teste de *Campylobacter*). După prelevare, probele se păstrează și se transportă la laborator la o temperatură de cel puțin 1°C și cel mult 8°C, iar intervalul de timp dintre prelevare și testare pentru *Campylobacter* trebuie să nu fie mai mare de 48 de ore, pentru a se asigura menținerea integrității probelor. Probele care au ajuns la o temperatură de 0°C nu trebuie utilizate pentru a verifica respectarea criteriului pentru *Campylobacter*. Probele de 5 × 25 g se utilizează pentru a verifica respectarea criteriilor de igienă a procedeeleor specificate la pozițiile 2.1.5 și 1.28 din anexa la prezentele Reguli. Probele finale de 5 × 10 g se utilizează și pentru verificarea respectării criteriului de igienă a procedeeleor specificate la poziția 2.1.9 din anexa la prezentele Reguli.

33. În cazul analizelor pentru detectarea salmonelei efectuate pe carnea proaspătă de pasăre, alta decît carcassele de păsări, se prelevează cinci probe de cel puțin 25 g din același lot.

Proba prelevată din bucăți de pui cu piele trebuie să conțină piele și o tranșă fină de mușchi superficial în cazul în care cantitatea de piele nu este suficientă pentru a forma un eșantion.

Proba prelevată din bucăți de pui fără piele sau doar cu o cantitate redusă de piele trebuie să conțină una sau mai multe tranșe fine de mușchi superficial în plus față de orice piele prezentă, pentru a obține un eșantion suficient.

Tranșele de carne se prelevează astfel încît să se includă o suprafață cît mai mare a cărnii.

Secțiunea 3

Orientări pentru prelevarea probelor

34. Orientările detaliate privind prelevarea de probe de la carcasse, în special în ceea ce privește zonele de prelevare a probelor, pot fi incluse în ghidurile de bune practici, conform cerințelor de igienă a produselor alimentare.

35. Agenții economici din sectorul alimentar al abatoarelor sau unităților care produc carcasse, carne tocată, preparate din carne, carne separată mecanic sau carne proaspătă de pasăre prelevează probe pentru analizele microbiologice cel puțin o dată pe săptămînă, în zile diferite ale săptămînii.

36. În cazul prelevării de probe din carne tocată și preparate din carne pentru analizele referitoare la *E. coli* și la numărul de colonii aerobe și al prelevării de probe din carcasse pentru analizele referitoare la enterobacterii și la numărul de colonii aerobe, frecvența poate fi redusă la o dată la două săptămîni, în cazul în care se obțin rezultate satisfăcătoare timp de șase săptămîni consecutive.

37. Pentru prelevarea de probe din carne tocată, preparate din carne, carcasse și carne

proaspătă de pasăre pentru analizele referitoare la *Salmonella*, frecvența poate fi redusă la o dată la două săptămîni, în cazul în care se obțin rezultate satisfăcătoare timp de 30 de săptămîni consecutive.

Frecvența prelevării de probe pentru *Salmonella* este redusă în cazul în care există un program național de control pentru *Salmonella*, elaborat în conformitate cu prevederile normelor sanitar-veterinare privind controlul și reducerea prevalenței salmonelelor în efectivele de animale, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 398/2012, iar programul respectiv cuprinde teste care înlocuiesc prelevarea de probe descrisă mai sus.

În cazul prelevării de probe pentru analiza *Campylobacter* a carcaselor de păsări domestice, frecvența poate fi redusă la o dată la două săptămîni, dacă se obțin rezultate satisfăcătoare timp de 52 de săptămîni consecutive. Frecvența prelevării de probe pentru *Campylobacter* va fi redusă din momentul în care Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor va pune în aplicare un program de control pentru *Campylobacter*, potrivit prevederilor art. 29 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară. În cazul în care programul de control pentru *Campylobacter* prezintă o contaminare redusă a efectivelor, frecvența prelevării de probe poate fi redusă în continuare, dacă acest nivel scăzut de contaminare cu *Campylobacter* este obținut într-o perioadă de 52 de săptămîni consecutive în exploatațiile de origine a puilor pentru îngrășare.

38. În cazuri motivate, conform prevederilor art. 181 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară, în urma analizei riscurilor și, în consecință, în urma eliberării autorizației sanitar-veterinare de funcționare de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, conform Nomenclatorului actelor permissive, aprobat prin Legea nr. 160 din 22 iulie 2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător, abatoarele și unitățile mici care produc carne tocată, preparate din carne și carne proaspătă de pasăre în cantități mici, conform cerințelor de igienă a produselor alimentare, sînt scutite de obligația de a respecta aceste frecvențe de prelevare a probelor.

Secțiunea 4

Norme de eșantionare pentru germeni

39. Agenții economici din sectorul alimentar care produc germeni efectuează o testare preliminară a unui eșantion reprezentativ pentru toate loturile de semințe.

Un eșantion reprezentativ include cel puțin 0,5 % din greutatea lotului de semințe sub forma unor subeșantioane de 50 g sau este selectat în baza unei strategii de eșantionare structurate echivalente din punct de vedere statistic, verificate de către autoritatea competentă.

În scopul efectuării testării preliminare, agentul din sectorul alimentar trebuie să procedeze la germinarea semințelor din eșantionul reprezentativ în aceleași condiții ca și restul lotului de semințe destinate germinării.

40. În scopul eșantionării și testării germenilor și a apelor de irigații uzate agenții din sectorul alimentar care produc germeni prelevează probe pentru analize microbiologice la stadiul în care probabilitatea de a găsi *E. coli* producătoare de toxină Shiga (STEC) și *Salmonella* spp. este cea mai mare, în orice caz nu înainte de 48 de ore după începutul procesului de germinare.

Eșantioanele de germeni sînt analizate conform cerințelor menționate la pozițiile 1.18. și 1.29. din anexa la prezentele Reguli.

41. În cazul în care un agent economic din sectorul alimentar care produce germeni deține un

plan de eşantionare, inclusiv proceduri de prelevare și puncte de prelevare a probelor de ape de irigații uzate, el poate înlocui cerința de eşantionare în conformitate cu planurile de eşantionare stabilite la pozițiile 1.18. și 1.29. din anexa la prezentele Reguli, cu analiza a cinci eşantioane de 200 ml de apă care a fost folosită pentru irigarea germenilor.

În acest caz, cerințele stabilite la pozițiile 1.18. și 1.29. din anexa la prezentele Reguli se aplică la analiza apei care a fost folosită pentru irigarea germenilor, cu limita de absență în 200 ml.

42. La testarea unui lot de semințe pentru prima dată, agenții economici din sectorul alimentar pot introduce germeni pe piață doar în cazul în care rezultatele analizelor microbiologice sînt conforme cu cele stabilite la pozițiile 1.18. și 1.29. din anexa la prezentele Reguli sau cu limita de absență în 200 ml în cazul în care se analizează apele de irigații uzate.

43. Agenții economici din sectorul alimentar care produc germeni prelevează probe pentru o analiză microbiologică cel puțin o dată pe lună, la stadiul în care probabilitatea de a găsi *E. coli* producătoare de toxină Shiga (STEC) și *Salmonella* spp. este cea mai mare, în orice caz nu înainte de 48 de ore după începutul procesului de germinare.

44. În cazuri motivate și dispunînd de autorizație sanitar-veterinară de funcționare eliberată de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, agenții economici din sectorul alimentar care produc germeni sînt scutiți de eşantionare, în baza următoarelor condiții:

1) oferă autorității competente garanții privind punerea în aplicare a unui sistem de gestionare a siguranței alimentare în unitate, care poate include măsuri în cadrul procesului de producție, care reduc riscul microbiologic;

2) datele istorice confirmă faptul că, timp de cel puțin șase luni consecutive înainte de acordarea autorizației, toate loturile de diferite tipuri de germeni produse în unitate sînt conforme cu criteriile de siguranță a produselor alimentare specificate la pozițiile 1.18. și 1.29. din anexa la prezentele Reguli.

[anexa](#)

[Anexa modificată prin HG13 din 27.01.21, MO51-56/19.02.21 art.47; în vigoare 19.03.21]