

**AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI
PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

O R D I N

pentru modificarea și completarea Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 35/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, precum și a Normelor metodologice de aplicare a Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor

Văzând Referatul de aprobare nr. din aprilie 2018, întocmit de Direcția Generală Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor din cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, având în vedere prevederile art. 2 și ale art. 24 din Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, republicată, ținând cont de prevederile art. 6³ și ale art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 pentru organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare, în baza prevederilor art. 6 din Hotărârea Guvernului nr. 1156/2013 privind aprobarea acțiunilor sanitar-veterinare cuprinse în Programul acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, a acțiunilor prevăzute în Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor, precum și a tarifelor aferente acestora, cu completările ulterioare, în temeiul art. 3 alin. (1) și (3), precum și al art. 4 alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 1415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, cu modificările și completările ulterioare,

președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emite următorul ordin:

Art.I - Normele metodologice de aplicare a Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, precum și a Normelor metodologice de aplicare a Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor, se modifică după cum urmează:

1. În anexa nr. 2, Capitolul I, Secțiunea 1, ”Depistarea principalilor agenți zoonotici la animale și în alimente de origine animală”, punctul 2 –

Campilobacterioza, se modifică și va avea următorul cuprins:

Nr. crt.	Boala	Strategia și conduita de execuție	Precizări tehnice***
1	2	3	4
2.	<p align="center">CAMPILOBACTERIOZA</p>	<p>I. ANIMALE VII</p> <p>Bovinele, ovinele, porcinele și păsările se supun inspecției ante-mortem în unități de tăiere autorizate sanitar - veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. CARNE</p> <p>1. Inspecția post - mortem a carcaselor se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar - veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>2. Recoltarea de probe de piele de pe gât, de la carcasele de păsări domestice (pui la îngrășare), după refrigerarea carcaselor, de către medici veterinari oficiali, la nivelul abatoarelor, pentru testarea <i>Campylobacter</i> spp., conform programului specific elaborat de</p>	<p>I. ANIMALE VII - bovine, ovine, porcine, păsări.</p> <p>Supraveghere de laborator pentru speciile receptive - a se vedea prevederile Capitolului I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. CARNE</p> <p>Recoltarea de probe din abatoarele de pasăre, pentru testarea <i>Campylobacter</i> spp. ca și criteriu de igienă a procesului tehnologic</p> <p>De la carcasele de păsări domestice (pui la îngrășare), se recoltează, la nivelul abatoarelor, probe de piele de pe gât, după refrigerarea carcaselor, pentru testarea <i>Campylobacter</i> spp., conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare.</p> <p>Recoltarea de probe este efectuată de către medicii veterinari oficiali din cadrul direcțiilor sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, denumite în continuare DSVSA, și analiza acestora se efectuează în cadrul Institutului de Igienă și Sănătate Publică Veterinară, denumit în continuare IISPV, și în cadrul laboratoarelor sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, denumite în continuare LSVSA, desemnate de către Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, denumită în continuare ANSVSA, la propunerea IISPV.</p> <p>III. MĂSURI</p> <p>1. Notificarea fermelor furnizoare asupra rezultatelor pozitive obținute în urma examenelor de laborator, în vederea elaborării și aplicării de către fermieri a unui Plan de măsuri care să conducă la reducerea infecției în ferme.</p> <p>2. Evitarea contaminării carcaselor cu fecale în abatoarele de bovine, ovine și porcine;</p> <p>3. În abatoarele de pasăre, în caz de neconformitate a <i>Campylobacter</i> spp. ca și criteriu de igienă a procesului tehnologic, se aplică măsuri de revizuire a igienei procesului tehnologic, a programelor de autocontrol, a procedurilor specifice.</p> <p>4. Tulpinile de <i>Campylobacter</i> trebuie trimise la IISPV pentru confirmare și colecție.</p>

2. În anexa nr. 2 capitolul I secțiunea 4, literele A și B se modifică și vor avea următorul cuprins:

„A. EXPERTIZA SANITAR - VETERINARĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ, INTRODUSE PE PIAȚĂ ȘI DIN IMPORT, AFLATE ÎN PERIOADA DE VALABILITATE**

CRITERII MICROBIOLOGICE DE SIGURANȚĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ

ÎN CAZ DE NECONFORMITATE, SE APLICĂ MĂSURI DIRECTE ASUPRA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ, CONFORM REGULAMENTULUI (CE) NR. 2073/2005 AL COMISIEI, CU AMENDAMENTELE ULTERIOARE)

Nr.crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane) / probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Etapa căreia i se aplică criteriul de siguranță a alimentelor ⁽²⁹⁾
1.	Alimente gata pentru consum destinate sugarilor și produse alimentare gata pentru consum destinate unor scopuri medicale speciale ⁽⁷⁾	10	Listeria monocytogenes	EN ISO 11290-1 (Absent în 25g)	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
2.	Alimente gata pentru consum, care permit dezvoltarea Listeriei monocytogenes, altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale	5	Listeria monocytogenes	EN ISO 11290-2 (100 cfu/g) ⁽³⁰⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		5	Listeria monocytogenes	EN ISO 11290-1 (Absent în 25g) ⁽³¹⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Înainte ca produsul alimentar să fi ieșit de sub controlul imediat al operatorului din sectorul alimentar care l-a produs

						Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
3.	Alimente gata pentru consum care nu permit dezvoltarea <i>Listeria monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale ⁽⁷⁾⁽⁸⁾	5	<i>Listeria monocytogenes</i>	EN ISO 11290-2 (100 cfu/g) ⁽³⁰⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
4.	Carne tocată și carne preparată destinate consumului în stare crudă	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
5.	Carne tocată și carne preparată de pasăre destinate să fie consumate gătite	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
6.	Carne tocată și carne preparată provenite de la alte specii decât pasăre, destinate să fie consumate gătite	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
7.	Carne separată mecanic ⁽¹³⁾	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
8.	Produse din carne destinate consumului în stare crudă, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția elimină riscul de contaminare cu <i>Salmonella</i>	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
9.	Produse din carne de pasăre destinate să fie consumate gătite	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
10.	Gelatină și colagen	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață și din import în timpul perioadei lor de conservare PIF Constanța Sud

11.	Unt și smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare ⁽²⁰⁾	5	Salmonella	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
12.	Lapte praf și zer praf	5	Salmonella	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare.	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			Enterotoxina stafilococică	Metoda europeană de screening a "EU-RL pentru stafilococ coagulaza pozitiv" ⁽¹⁹⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
13.	Înghețată ⁽¹⁶⁾ , cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția elimină riscul de contaminare cu Salmonella	5	Salmonella.	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
14.	Produse din ouă, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția elimină riscul de contaminare cu Salmonella	5	Salmonella.	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
15.	Produse alimentare gata pentru consum conținând ouă crude, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția elimină riscul de contaminare cu Salmonella	5	Salmonella.	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
16.	Crustacee și moluște tratate termic	5	Salmonella.	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
17.	Moluște bivalve vii și echinoderme, tunicate și gasteropode vii	5	Salmonella.	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Gasteropode vii din import PIF Halmeu

						PIF Moravița
		5 ⁽¹⁸⁾	E. coli ⁽¹²⁾	ISO/TS 16649-3	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
18.	Brânzeturi din lapte crud și din lapte care a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea	5	Salmonella.	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			Enterotoxina stafilococică	Metoda europeană de screening a “EU-RL pentru stafilococ coagulaza pozitiv” ⁽¹⁹⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
19.	Brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Salmonella	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			Enterotoxina stafilococică	Metoda europeană de screening a “EU-RL pentru stafilococ coagulaza pozitiv” ⁽¹⁹⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Brânzeturi maturate din import PIF Moravița
20.	Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale - brânzeturi proaspete - din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Enterotoxina stafilococică.	Metoda europeană de screening a “EU-RL pentru stafilococ coagulaza pozitiv” ⁽¹⁹⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
21.	Lapte praf pentru sugari și alimente dietetice deshidratate pentru scopuri medicale speciale destinate copiilor	30	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	ISO/TS 22964	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

	sub 6 luni ⁽¹⁷⁾				ulterioare	
22.	Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice deshidratate pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub 6 luni	30	Salmonella	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
23.	Formule de continuare deshidratate	30	Salmonella	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
24.	Carne proaspătă de pasăre ⁽²¹⁾	5	Salmonella typhimurium ⁽²²⁾ Salmonella enteritidis	EN ISO 6579 (pentru detecție) Sistemul White-Kaufmann - Le Minor (pentru serotipizare)	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
25.	Produse din pescuit din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină ⁽²⁵⁾	9	Histamină. ⁽²⁶⁾	HPLC	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Produse din pescuit din import PIF Constanța Sud.
26.	Produse din pescuit care au fost supuse unui tratament de maturare a enzimelor în saramură, fabricate din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină ⁽²⁵⁾	9	Histamină. ⁽²⁶⁾	HPLC	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

**B. EXPERTIZA SANITAR - VETERINARĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ LA NIVELUL UNITĂȚILOR DE PROCESARE
CRITERII MICROBIOLOGICE DE IGIENĂ A PROCESULUI TEHNOLOGIC DE FABRICAȚIE A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ**

ÎN CAZ DE NECONFORMITATE, SE APLICĂ MĂSURI DE REVIZUIRE A IGIENEI PROCESULUI TEHNOLOGIC, A PROGRAMELOR DE AUTOCONTROL, A PROCEDURILOR SPECIFICE, ÎN CONFORMITATE CU REGULAMENTUL (CE) NR. 2073/2005, CU AMENDAMENTELE ULTERIOARE

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Etapa căreia i se aplică criteriul de igienă a procesului tehnologic
1.	Carcase de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline ⁽⁹⁾	5	Număr total de germeni	ISO 4833	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
		5	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
		50 ⁽¹⁰⁾	Salmonella	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
2.	Carcase de păsări, respectiv broileri și curcani	50 ⁽¹⁰⁾	Salmonella/25 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor	EN ISO 6579	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după refrigerare
3.	Carne tocată	5	Număr total de germeni ⁽¹¹⁾	ISO 4833	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			E. coli ⁽¹²⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
4.	Carne separată mecanic ⁽¹³⁾	5	Număr total de germeni	ISO 4833	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație

			E. coli ⁽¹²⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
5.	Carne preparată	5	E. coli ⁽¹²⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
6.	Lapte pasteurizat și alte produse lactate lichide pasteurizate ⁽¹⁴⁾	5	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
7.	Brânzeturi din lapte sau zer care a fost supus unui tratament termic	5	E. coli ⁽¹⁵⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de E. coli este cel mai ridicat
8.	Brânzeturi din lapte crud și din lapte care a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazopozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat
9.	Brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratatament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazopozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat
10.	Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale -brânzeturi proaspete - din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazopozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
11.	Unt și smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare	5	E. coli ⁽¹⁵⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație

12.	Lapte praf și zer praf ⁽¹⁴⁾	5	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			Stafilococi coagulazopozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
13.	Înghețată ⁽¹⁶⁾ și deserturi lactate congelate	5	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
14.	Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub 6 luni	10	Enterobacteriaceae	ISO 21528-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			Bacillus cereus prezumtiv	EN ISO 7932	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
15.	Formule de continuare deshidratate	5	Enterobacteriaceae	ISO 21528-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
16.	Produse din ouă	5	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
17.	Produse decorticate și fără cochilie din crustacee și moluște tratate termic	5	E. coli	ISO 16649-3	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			Stafilococi coagulazopozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație”
18.	Carcase de pui pentru îngrășare	50 ⁽¹⁰⁾	Campylobacter spp./26 g de probă comună din pielea	EN ISO 10272-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după refrigerare

			gâtului recoltate la nivelul abatoarelor ⁽³³⁾ Campylobacter spp./10 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor ⁽³⁴⁾			
--	--	--	---	--	--	--

⁽¹⁰⁾ Instrucțiunile tehnice pentru recoltarea probelor și interpretarea rezultatelor la parametrul Campylobacter spp./26grame se vor transmite ulterior prin Nota de serviciu la toate direcțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor județene în vederea implementării. Cele 50 de probe sunt prelevate în cursul a 10 sesiuni de prelevare probe consecutive, cu o frecvență săptămânală de 5 probe din aceeași sesiune de tăiere.

⁽³⁰⁾ Acest criteriu se aplică numai atunci când producătorul este în măsură să demonstreze, spre satisfacția autorității competente, că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare. Operatorul poate stabili limite intermediare, în timpul prelucrării, care trebuie să fie suficient de scăzute pentru a garanta că limita de 100 ufc/g nu se depășește la încheierea perioadei de conservare.

⁽³¹⁾ Acest criteriu se aplică produselor alimentare „gata pentru consum”, înainte ca acestea să fi părăsit controlul imediat al operatorului din sectorul alimentar care le-a produs, atunci când acesta nu este în măsură să demonstreze, spre satisfacția autorității competente, că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare.

(30),(31) În ambele situații, pentru criteriul *Listeria monocytogenes*, medicul veterinar oficial responsabil de prelevarea probelor, va preciza în cererea de analiză informații privind studiile efectuate de operator, conform prevederilor Art. 3, alin. (2) din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005.

3. În anexa nr. 2 capitolul I secțiunea 10, după subsecțiunea 10.2 „Monitorizarea standardelor de siguranță microbiologică pentru alimentele de origine animală destinate exportului în țările membre ale Uniunii Vamale, în conformitate cu prevederile Anexei nr. 2 la Regulamentul Tehnic al Uniunii Vamale TR CI 021/2011”, se introduce o nouă subsecțiune, subsecțiunea 10.3, care va avea următorul cuprins:

4.

„MONITORIZAREA UNOR PARAMETRII ȘI AGENȚII ZOONOTICI ÎN ALIMENTELE DE ORIGINE ANIMALĂ, ÎN CONFORMITATE CU CERINȚELE PENTRU CERTIFICAREA UNOR PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ DESTINATE EXPORTULUI ÎN SUA *

Nr. crt.	Categorie de alimente	Nr. unități (eșantioane) / probă	Criteriile	Metoda	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
	Carne proaspătă provenită de la ungulate domestice, inclusiv organe	1	Determinarea speciei de proveniență a cărnii	Metoda USDA – FSIS Metoda ELISA Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	-	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
2.	Carcase de bovine și porcine	1	E. coli generic	ISO 16649-3	-	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA

3.	Produse din carne	1	Determinarea speciei de proveniență a cărnii ⁽¹⁾	Metoda USDA – FSIS Metoda ELISA	-	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
		1	Salmonella /325 g produs din carne	Metoda FSIS Microbiological Laboratory Methods for the Analysis of the Ready-to-Eat Products for the Presence of Salmonella (MLG 4 and 4C)	Reglementările USDA-FSIS	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
		5	Listeria monocytogenes	EN ISO 11290-1 (Absent în 25g) ⁽²⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA

⁽¹⁾ Aceste criterii se aplică loturilor de produse din carne de ungulate domestice, sau care conțin carne de ungulate domestice (porc), inclusiv loturilor de conserve din carne de ungulate domestice, sau care conțin carne de ungulate domestice (porc), ce sunt destinate exportului în SUA. Frecvența de recoltare, matricile precum și numărul de probe ce trebuie recoltate în cadrul programului de control oficial pentru unitățile care exportă în SUA, vor fi transmise prin Nota de serviciu tuturor DSVSA județene în vederea implementării.

⁽²⁾ În vederea derulării operațiunilor de export cu produse din carne “gata pentru consum” în SUA, operatorii din domeniul alimentar au obligația de a pune în aplicare programele de autocontrol care să prevadă determinările specifice legislației SUA.

4. În tot cuprinsul ordinului, sintagmele „posturile de inspecție la frontieră din cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor” și „posturile de inspecție la frontieră ale ANSVSA” se înlocuiesc cu sintagma „posturile de inspecție la frontieră”.

5. În tot cuprinsul anexei nr. 2, sintagma „din bugetul DSVSA, respectiv a posturilor de inspecție la frontieră ale ANSVSA” se înlocuiește cu sintagma „din bugetul DSVSA.”

Art. II. Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Președintele
Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor

GERONIMO RĂDUCU BRĂNESCU

București, 2018

Nr.