

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

**ORDIN**

pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor ce stabilește regulile privind prelevarea, ambalarea, sigilarea, etichetarea, completarea documentelor însoțitoare și transportul probelor de produse alimentare, produse alimentare care conțin materii prime de origine animală și/sau nonanimală destinate consumului uman, a materialelor care vin în contact cu acestea și a probelor de apă potabilă utilizată în procesul tehnologic pentru examenul de laborator

Văzând Referatul de aprobare nr. .... din ....., întocmit de Direcția Coordonare Laboratoare și Produse Medicinale Veterinare și Direcția Generală Siguranța Alimentelor din cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,

având în vedere prevederile art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul art. 3 alin. (3) și al art. 4 alin. (3) și (4) din Hotărârea Guvernului nr. 1.415/2009 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. 1 - Se aprobă Norma sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor ce stabilește regulile privind prelevarea, ambalarea, sigilarea, etichetarea, completarea documentelor însoțitoare și transportul probelor de produse alimentare, produse alimentare care conțin materii prime de origine animală și/sau nonanimală destinate consumului uman, a materialelor care vin în contact cu acestea și a probelor de apă potabilă utilizată în procesul tehnologic pentru examenul de laborator, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2 - Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, institutelor naționale veterinare și direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, duc la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3 - La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 13/2005 care aprobă Norma sanitară veterinară ce stabilește condițiile privind recoltarea probelor din produsele de origine animală destinate consumului uman, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 230 din 18 martie 2005, cu modificările și completările ulterioare.

Art. 4. – Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României și va intra în vigoare la 60 de zile de la publicare.

Președintele Autorității Naționale  
Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,

Robert Viorel CHIOVEANU

București, .....

Nr. ....

## **NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

ce stabilește regulile privind prelevarea, ambalarea, sigilarea, etichetarea, completarea documentelor însoțitoare și transportul probelor de produse alimentare, produse alimentare care conțin materii prime de origine animală și/sau nonanimală destinate consumului uman, a materialelor care vin în contact cu acestea și a probelor de apă potabilă utilizată în procesul tehnologic pentru examenul de laborator

### **CAPITOLUL 1 DISPOZIȚII GENERALE**

**Art. 1** - Prezenta normă sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor stabilește regulile privind prelevarea, ambalarea, sigilarea, etichetarea, completarea documentelor însoțitoare și transportul probelor de produse alimentare, produse alimentare care conțin materii prime de origine animală și/sau nonanimală destinate consumului uman, a materialelor care vin în contact cu acestea și a probelor de apă potabilă utilizată în procesul tehnologic în vederea efectuării examenului de laborator microbiologic și fizico-chimic.

**Art. 2** - Prezenta norma se aplică pentru probele prelevate în cadrul controlului oficial, probele prelevate de operatorii din domeniul siguranței alimentelor pentru autocontrol/la cerere, probele prelevate de alte autorități interne sau externe, probele prelevate de persoane fizice/la cerere pentru verificarea conformității cu legislația UE și a legislației naționale în vigoare, pe domeniile referitoare la:

- (a) alimente și siguranța alimentelor, integritatea și salubritatea în orice etapă de producție,
- (b) distribuția alimentelor, pe lanțul alimentar, inclusiv la nivelul unităților de comercializare;
- (c) asigurarea practicilor corecte în domeniul comerțului și protejarea intereselor și informațiilor consumatorilor, inclusiv pentru identificarea fraudelor alimentare, anchete etc;
- (d) fabricarea și utilizarea materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu alimentele;

**Art.3** - Prezenta norma se aplică, de asemenea, probelor prelevate în vederea verificării conformității cu cerințele stabilite la nivelul UE sau de către Statele Membre pentru produsele alimentare destinate consumului uman, care intră în UE sau care urmează să fie exportate din UE.

### **CAPITOLUL 2 DEFINIȚII**

**Art.4 - În sensul prezentei norme sanitare veterinare, termenii și expresiile de mai jos se definesc astfel**

1. **A doua expertiză** – o acțiune inițiată la solicitarea și pe cheltuiala unui operator din domeniul alimentar, reprezentată de analiza documentelor privind prelevarea și analizarea probelor, de către un expert recunoscut și calificat corespunzător.
2. **Alimente** - astfel cum sunt definite la articolul 2 din *Regulamentul (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare*;
3. **Animale** - astfel cum sunt definite la articolul 4 punctul 1 din *Regulamentul (UE) 2016/429 privind bolile transmisibile ale animalelor și de modificare și de abrogare a anumitor acte din domeniul sănătății animalelor („Legea privind sănătatea animală”)*;
4. **Autorități competente** - (a) autoritățile centrale ale unui stat membru responsabile de organizarea controalelor oficiale și a altor activități oficiale, în conformitate cu legislația în vigoare instituția la nivelul UE; (b) orice altă autoritate căreia i-a fost conferită respectiva responsabilitate; (c) după caz, autoritățile corespunzătoare dintr-o țară terță;
5. **Contraproba** - un set compus din una sau mai multe eșantioane sau dintr-o porțiune a unei materii, selectate prin diferite mijloace și în aceleași condiții și același timp cu proba oficială;
6. **Data durabilității minimale** - înseamnă data până la care produsul alimentar își păstrează proprietățile specifice atunci când este păstrat în mod corespunzător;
7. **Eșantion/ unitate probă** - o cantitate mică de produs, dar suficientă pentru a permite aprecierea calității produsului și executarea analizelor specifice de laborator, recoltată astfel încât, împreună cu alte eșantioane stabilite, să alcătuiască proba reprezentativă pentru întregul lot de produs;
8. **Expert recunoscut**: orice persoană fizică și/sau juridică, imparțială și neutră față de autoritatea competentă sau față de operator, ce deține competența și calificarea necesară de a analiza documentele de eșantionare, analizare și testare puse la dispoziția sa de către un operator din domeniul alimentar, în baza cărora formulează un punct de vedere sau o concluzie față de o situație dată;
9. **Inspector autorizat** - (a) orice funcționar al autorităților competente autorizat de către acestea să semneze certificate oficiale; sau (b) orice altă persoană fizică autorizată de către autoritățile competente să semneze certificate oficiale ;
10. **Legislația privind alimentele** - legislația privind alimentele astfel cum este definită la articolul 3 punctul 1 din *Regulamentul (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare*;
11. **Medic veterinar oficial** - un medic veterinar desemnat de către o autoritate competentă fie în calitate de angajat, fie într-o altă calitate, și care deține calificările corespunzătoare în vederea efectuării de controale oficiale și alte activități oficiale;
12. **Pericol** - orice agent sau condiție cu potențialul de a avea un efect advers asupra sănătății umane, animale sau a plantelor, asupra bunăstării animalelor sau asupra mediului;
13. **Probă** - un set compus din una sau mai multe eșantioane sau dintr-o porțiune a unei materii, selectate prin diferite mijloace dintr-o populație sau dintr-o cantitate importantă de materie și având ca scop furnizarea de informații cu privire la o anumită caracteristică 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;
14. **Probă reprezentativă** - o probă care păstrează caracteristicile lotului din care a fost prelevată. Acesta este cazul în special atunci când oricare dintre articolele sau prelevările elementare din lot este caracterizat de același grad de probabilitate de a face parte din probă;
15. **Produse de origine animală** - produse de origine animală astfel cum sunt definite la punctul 8.1 din anexa I la *Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme specifice de igienă aplicabile produselor alimentare de origine animală*;

16. **Risc** - o funcție a probabilității unui efect advers asupra sănătății umane, animale sau a plantelor, a bunăstării animale sau a mediului și a gravității efectului respectiv, determinat de un pericol;
17. În cazul categoriilor și tipurilor de produse de origine animală se vor aplica definițiile stabilite în *Regulamentul (CE) nr. 853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală*.

### **CAPITOLUL 3 CONDIȚII GENERALE**

**Art. 5** - Autoritățile competente efectuează periodic controale oficiale asupra tuturor operatorilor, în funcție de riscuri și cu o frecvență corespunzătoare, luând în considerare:

(a) riscurile identificate asociate cu:

- (i) animalele și produsele obținute de la acestea,
- (ii) activitățile controlate de operatori,
- (iii) locul de desfășurare a activităților sau a operațiunilor operatorilor,
- (iv) utilizarea unor produse, procedee, materiale sau substanțe care pot influența siguranța, integritatea și salubritatea alimentelor, sănătatea sau bunăstarea animalelor;

(b) orice informație care indică probabilitatea că consumatorii ar putea fi induși în eroare, în special în ceea ce privește natura, identitatea, proprietățile, compoziția, cantitatea, valabilitatea/perioada de conservare, țara de origine sau locul de proveniență, metoda de fabricație sau producție a alimentelor;

(c) antecedentele operatorilor în ceea ce privește rezultatele controalelor oficiale efectuate asupra acestora și conformitatea lor cu normele aplicabile la nivelul UE referitoare la legislația privind alimentele;

(d) fiabilitatea și rezultatele controalelor proprii care au fost efectuate de către operatori sau de către un terți la cererea lor, inclusiv, dacă este cazul, de sisteme private de asigurare a calității, în vederea verificării respectării normelor aplicabile la nivelul UE referitoare la legislația privind alimentele;

(e) orice informații care ar putea indica neconformitatea cu legislația privind alimentele.

**Art. 6** - Situațiile în care se efectuează examenul microbiologic și fizico-chimic de laborator pentru probele din alimentare de origine animală și/sau nonanimală sunt următoarele:

(1) Pentru controlul periodic în unitățile care produc, procesează, depozitează, manipulează, transportă și valorifică produse alimentare destinate consumului uman, în scopul verificării respectării condițiilor de igienă și calitate, în conformitate cu legislația privind alimentele;

(2) La produsele destinate exportului, când eliberarea certificatului sanitar veterinar este condiționată de efectuarea examenului de laborator;

(3) La produsele alimentare importate din țări terțe în conformitate cu legislația privind alimentele;

(4) Ori de câte ori produsele sunt suspecte de alterare, substituiri sau pentru stabilirea speciei de proveniență;

(5) Când există suspiciuni că produsele provin de la animale bolnave sau au venit în contact cu diverse surse de contaminare în timpul preparării, manipulării, depozitării sau transportului;

(6) Când produsele provin de la animale aparent sănătoase, dar suspecte de a fi purtătoare și eliminatoare de germeni patogeni;

(7) În cazul cărnii provenite din tăieri de necesitate sau sacrificate la nivelul fermelor;

- (8) Când la examinarea carcaselor lipsesc organele;
- (9) Când eviscerarea animalului s-a făcut mai târziu de o oră de la tăiere sau când sângerarea s-a făcut necorespunzător, iar carnea și organele prezintă modificări;
- (10) În cazul în care carnea provine de la animale intoxicate sau suspecte de intoxicație;
- (11) Când există suspiciunea contaminării produselor alimentare în timpul preparării, manipulării, depozitării, transportului sau desfacerii lor de către persoane bolnave sau suspecte de boli transmisibile sau de către persoane purtătoare și eliminatoare de germeni patogeni;
- (12) În cazurile când produsele sunt suspectate în declanșarea unor toxiiinfecții alimentare la om;
- (13) În cazuri de reclamații, litigii, expertize sau celei de-a doua expertize;
- (14) Ori de câte ori medicul veterinar oficial sau alte autorități abilitate consideră necesar, în vederea stabilirii destinației ulterioare a cărnii.

**Art. 7 - Reguli generale de recoltare sunt următoarele:**

- (1) Pentru examenul de laborator se recoltează probe din unități înregistrate/autorizate sanitar veterinar precum și din orice etapă a lanțului alimentar de la producție, distribuție până la consumatorul final.
- (2) Recoltarea probelor în control oficial se face de către medicul veterinar oficial, inspectorul autorizat, de către personalul auxiliar autorizat sub supravegherea și responsabilitatea medicului veterinar oficial sau orice persoană cu atribuții în acest sens.
- (3) Recoltarea de probe, în afara controlului oficial, pentru analize la cerere se poate face și de către beneficiarul /solicitantul cereri de analiză sau reprezentanții acestuia.
- (4) În cazul în care este relevant și posibil din punct de vedere tehnic și/sau cantitativ, în control oficial se vor recolta două probe, respectiv o probă de laborator și o contraprobă, ambele fiind recoltate în condiții identice, în același timp și de aceeași persoană. Proba de laborator cât și contrapropa se vor ambala și sigila individual, numărul fiecărui sigiliu și cantitatea fiecărei probe vor fi menționate în documentele de însoțire ale probei/probelor.  
Proba de laborator va fi trimisă către laboratorul care efectuează analizele, iar contrapropa se va păstra la unitatea de unde s-a efectuat recoltarea, în condiții de depozitare care să prevină degradarea și pierderea caracteristicilor inițiale ale acesteia.
- (5) Probele vor fi prelevate cu respectarea prevederilor legislative privind alimentele sau cu respectarea procedurilor prevăzute în programele speciale de determinare a prevalenței unor agenți zoonotici și se vor expedia către laborator sigilate/asigurate corespunzător și ambalate astfel încât să prevină orice substituție, contaminare sau degradare a probelor.
- (6) În situația în care ce-a de-a doua analiză, testare sau diagnosticare nu este posibilă tehnic și/sau cantitativ, în special atunci când prevalența pericolului ce urmează a fi determinat este deosebit de mică pentru produse sau distribuția acestuia este deosebit de dispersată sau neregulată, nu este necesară prelevarea și a contraprobei, întrucât testarea acesteia ar putea fi irelevantă.

(7) În cadrul controalelor oficiale, contraproba se poate analiza în laboratorul care a efectuat analiza probei de laborator sau în alt laborator oficial, la latitudinea solicitantului analizelor, cu condiția ca acel laborator să fie acreditat pentru analiza respectivă.

(8) Înainte de recoltarea probelor, persoana responsabilă de prelevare trebuie să se informeze amănunțit asupra originii produsului alimentar, data fabricației, condițiile de fabricație, depozitare, manipulare, transport sau desfacere, rezultatul controalelor sau analizelor de laborator efectuate până la acea dată, aspectul general al produsului sau lotului, starea ambalajului, modul de etichetare sau ștanțare, dacă se află în termenul de valabilitate.

(9) Probele trebuie să fie reprezentative și să fie adecvate examenului solicitat. Laboratorul poate refuza probele în situația în care probele prelevate nu sunt specifice pentru analizele solicitate.

(10) Când se dorește efectuarea atât de examene microbiologice cât și examene fizico-chimice, probele pentru examenele microbiologice trebuie recoltate primele, folosind tehnici aseptice, precum și echipamente și recipiente sterile. Recoltarea succesivă a mai multor probe se efectuează astfel încât să se evite contaminarea încrucișată.

(11) Dacă este posibil prelevarea se va face din aceleași recipiente de produs atât pentru examen microbiologic cât și pentru examen fizico-chimic iar probele astfel recoltate se vor transporta la laborator în condiții corespunzătoare de timp și temperatură.

(12) Metoda exactă de recoltare a probelor, precum și masa sau volumul eșantionului/unitate de probă de prelevat se stabilesc în funcție de natura produsului și scopul pentru care au fost cerute eșantioanele.

(13) Depozitarea și expedierea probelor de laborator trebuie realizate astfel încât să nu fie afectată starea acestora din momentul prelevării. Pe durata transportului trebuie să se ia măsuri de precauție pentru a preveni expunerea la mirosuri străine, la lumina directă a soarelui și la alte condiții nefavorabile.

(14) La prelevarea probei/probelor în control oficial se completează cererea de analiză. Modelul Cererii de analiză este prevăzut în anexa nr. 2 la prezenta Normă sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor.

(15) Cererea de analiză se va completa conform instrucțiunilor prevăzute în anexa A la prezenta Normă sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor.

(16) Cererea de analiză va fi semnată de persoana cu atribuții oficiale care recoltează proba/probele și contrasemnată de un reprezentant legal al unității de unde se prelevează probele. În cazul în care reprezentantul unității refuză să semneze, cererea de analiză poate fi semnată numai de persoana cu atribuții oficiale care recoltează proba/probele și de un martor. Dacă niciuna dintre persoanele prezente la momentul prelevării probei/probelor nu acceptă să semneze ca martor, atunci persoana care recoltează proba/probele va menționa, în dreptul rubricii pentru martor, faptul ca persoana/persoanele prezente la momentul prelevării și-au declinat calitate de martor.

(17) În funcție de tipul de analiză solicitată, Cererea de analiză va fi însoțită de formularul nr. 1 pentru examene microbiologice, parazitologice, fizico-chimice și de determinare a organismelor modificate genetic și/sau de formularul nr. 2 pentru examene de determinare a reziduurilor, a contaminanților, a aditivilor, a substanțelor interzise și a radioactivității. Modelele formularelor care însoțesc Cererea de analiză sunt prevăzute în anexă la prezenta Normă sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor.

(18) În cazul probei/probelor recoltate pentru analize la cerere se poate completa cererea de analiză sau o adresă de solicitare analiză care trebuie să conțină obligatoriu toate datele privitoare la produs - producător, data fabricației și/sau expirării, nr./ mărimea lotului, cantitatea de eșantion trimisă, analizele solicitate și contextul prelevării, precum și alte informații care ar putea orienta investigațiile. Sigilarea probei/probelor cade în sarcina solicitantului analizei, cu menționarea în Cererea de Analiză sau în adresa de solicitare analiză a numărului sigiliilor aplicate.

(19) Laboratorul poate refuza cererea de analiză /proba/ probele primite în cazul în care constată vicii de completare, nerespectarea prevederilor legale în vigoare privind recoltarea și/sau a unor condiții care pot afecta parametrii de integritate ai probei, numai în situația în care aceste neconformități pot duce la rezultate de laborator eronate sau viciate.

(20) În controlul oficial cererea de analiză se completează în trei exemplare, din care un exemplar va însoți probele expediate către laborator, al doilea va rămâne la persoana cu atribuții oficiale care a efectuat recoltarea, iar cel de al treilea va rămâne la unitatea deținătoare a produsului alimentar. În situația în care analiza este efectuată la cerere, documentele însoțitoare se pot completa doar în 2 exemplare.

(21) Probele recoltate se trimit la laborator pe cheltuiala beneficiarului și trebuie transportate la laborator, în cel mai scurt timp de la prelevare cu respectarea condițiilor de timp și temperatură (refrigerare, congelare) specifice condițiilor tehnice de păstrare a produsului sau în conformitate cu condițiile termice speciale impuse de natura analizelor solicitate. Se vor lua toate măsurile de precauție necesare împotriva scurgerilor, alterării sau contaminării încrucișate.

(22) Destinația produselor alimentare din care s-au prelevat probe pentru examenul de laborator va fi stabilită de medicul veterinar oficial care a efectuat recoltarea acestora, coroborând datele oferite de examenul de laborator, respectiv buletinul de analiză, cu toate datele menite să contribuie la luarea unei decizii în condițiile legii.

(23) Nu se examinează microbiologic sau și fizico-chimic produsele alimentare necorespunzătoare din punct de vedere organoleptic, care prezintă modificări organoleptice evidente de degradare sau alterare ce pot pune în pericol sănătatea publică.

(24) Produsele alimentare destinate consumului uman se vor analiza numai în limita termenului de valabilitate (data de expirare) și, în situații speciale, când nu se depășește cu peste 30% data durabilității minimumale (a se consuma înainte de...). Excepție de la aceasta regulă fac probele recoltate în vederea efectuării unor studii pentru evaluarea termenului de valabilitate stabilit pentru un produs alimentar. În acest caz trebuie specificat în cererea de analiză că probele reprezintă mostre de produs care nu sunt destinate consumului uman și fac parte dintr-un studiu.

(25) Probele prelevate în vederea testării microbiologice și/sau fizico-chimice se vor expedia către laborator în cel mai scurt timp posibil, astfel încât acestea să ajungă la laborator în maxim 24 de ore de la prelevare pentru toate examenele microbiologice și pentru examenele fizico-chimice de prospețime și examenele fizico-chimice pentru matricea apă.

(26) Operatorii ale căror bunuri, produse, materiale au fost supuse prelevării și testării în contextul controalelor oficiale au dreptul la o a doua expertiză, pe propria cheltuială. Acest drept permite operatorului să solicite analizarea de către un alt expert a documentelor de prelevare și testare inițială, precum și o a doua testare a contraprobei prelevate inițial. Se exceptează situațiile în care a doua testare este imposibilă tehnic sau irelevantă, cand prevalența pericolului este deosebit de mică pentru bunurile,

produsele, materialele supuse prelevării și testării sau distribuția pericolului este deosebit de dispersată sau neregulată, de exemplu efectuarea unei analize microbiologice.

(27) Operatorul poate solicita în scris la DSVSA județeană, pe raza căreia se regăsește produsul, examinarea de către un expert recunoscut și calificat a tuturor documentelor de prelevare și analizare, în termen de 5 zile lucrătoare de la primirea rezultatelor.

(28) Solicitarea unui operator de a realiza o a doua expertiză, nu aduce atingere obligației autorității competente de a dispune măsurile prompte pentru eliminarea sau limitarea riscurilor pentru sănătatea consumatorilor, în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor.

(29) În baza răspunsului din partea DSVSA județeană și pe cheltuiala și responsabilitatea operatorului solicitant vor fi puse la dispoziția expertului recunoscut și calificat, toate documentele oficiale de prelevare, analizare și testare, în vederea analizării și formulării în scris a unui punct de vedere, respectiv a unei concluzii față de această situație, în termen de 10 zile lucrătoare de la primirea rezultatelor oficiale.

(30) În cazul în care, ca urmare a realizării expertizei de către expertul recunoscut, pe baza datelor cuprinse în documentele analizate precum și în baza altor informații relevante legate de temperatura de depozitare, condițiile de transport a probelor, condiții de recepție a probelor, acreditare a metodelor de analiză, expertul concluzionează că rezultatele oficiale nu sunt reprezentative sau sunt eronate în raport cu lotul de produse din care au fost recoltate probele oficiale, operatorul poate solicita în scris la DSVSA județeană dreptul la o a doua expertiză, respectiv efectuarea unei noi analize sau testări din lotul respectiv.

(31) La nivelul DSVSA județeană se va analiza documentația întocmită de expert și dacă se consideră că o nouă recoltare de probă sau efectuarea celei de-a doua analize pe contraproba existentă este relevantă și posibilă din punct de vedere tehnic, având în vedere prevalența și distribuția pericolului în lotul din care face parte alimentul coroborat cu cantitatea acestuia, în funcție de situație, se va proceda astfel:

a) în cazul în care se constată că au fost neconformități cu privire la recoltarea probei și implicit a contraprobei, se va proceda astfel:

(i) se va dispune o nouă recoltare și va anunța în scris operatorul față de această decizie, precum și data și ora la care va avea loc o nouă recoltare, pentru a fi prezent la această acțiune, împreună cu expertul sau reprezentantul acestuia, după caz;

(ii) se vor dispune măsuri față de personalul propriu ce a generat această situație, după caz, asupra personalului oficial ce a încălcat legislația în vigoare privind recoltarea probelor, ambalarea, sigilarea, etichetarea și completarea documentelor însoțitoare, respectiv expedierea și transportul acestora, până la laboratorul sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor;

(iii) persoana cu atribuții oficiale desemnată, va recolta o nouă probă, o va sigila și eticheta în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, în prezența reprezentatului legal a unității, și, în funcție de cauza care a dus la noua prelevare, o va transmite fie la același laborator care a analizat și prima probă sau la un alt laborator sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor autorizat și desemnat pentru control oficial, în funcție de solicitarea operatorului.

(iv) probă recoltată se va transmite cu o nota de însoțire pe care va înscrie „PROBA pentru a doua expertiză”, în vederea analizării.

b) în cazul în care se constată că au fost neconformități cu privire la rezultatele analizelor de laborator, contraproba recoltată în aceleași condiții ca și proba inițială, împreună cu documentele de însoțire, se va expedia la un laborator sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor autorizat și desemnat pentru control oficial, altul decât cel care a analizat prima probă.



c) expedierea probelor către laborator, pentru a doua expertiză, este responsabilitatea autorității competente cheltuielile fiind suportate de operatorul care a solicitat a doua expertiză.

(d) laboratorul sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor către care se expediază contraproba sau proba pentru a doua expertiză trebuie să aibă cel puțin același nivel de acediere și autorizare a metodelor de analiză, ca laboratorul sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor ce a efectuat prima analiză a probelor.

(32) Până la stabilirea destinației finale a lotului de produse, respectiv până la obținerea rezultatelor de analiză asupra contraprobei sau probei pentru a doua expertiză, lotul de produse va rămâne sub reținere oficială în conformitate cu prevederile cuprinse la alin. (10), articolul 25 din Ordinul președintelui ANSVSA nr. 10/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește procedura pentru marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman, cu modificările și completările ulterioare.

(33) După primirea rezultatelor de laborator pentru a doua expertiză sau pentru contraprobă, DSVSA județeană trebuie să dispună măsurile pe care le consideră necesare asupra lotului de produse.

(34) În cazul unor rezultate de laborator care indică depășirea limitelor legale maxime admise, sau prezența unor substanțe interzise, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică după caz, prin Sistemul Rapid de Alertă pentru Alimente și Furaje sau prin Sistemul de Asistență și Cooperare Administrativă și prelevează probe din următoarele 5 loturi ce au aceeași origine cu cea a lotului necorespunzător.

(35) DSVSA județene, prin personalul său cu atribuții în control oficial, trebuie să asigure că operatorii au fost informați asupra dreptului pe care îl au cu privire la a doua expertiză și că, în situația recoltării unei probe în cadrul controlului oficial, se poate solicita recoltarea în aceleași condiții și a unei o probe suplimentare/contraprobe, în cazul în care cantitatea produsului permite acest lucru, contraprobă ce va fi sigilată și ambalată în aceleași condiții ca și proba. Contraproba va ramâne depozitată la nivelul unității și va fi trimisă spre analiză în condițiile stabilite de persoana cu atribuții în control oficial și sub responsabilitatea acestuia.

#### **Art. 8 - Principii generale privind ambalarea și etichetarea**

(1) Ambalarea se va realiza astfel încât să se evite contaminarea încrucișată și să se prevină scurgerile de conținut.

(2) Probele se vor identifica prin etichetare cu informații lizibile referitoare la datele de identificare a produsului: denumire produs, proveniența probă, lot, cantitate probă, valabilitate produs, temperatura probă în momentul prelevării.

(3) Probele se sigilează astfel încât deschiderile neautorizate să fie detectabile și/sau pentru prevenirea substituirii sau contaminării produsului.

(4) Imediat după recoltare, recipientii cu probe se plasează în containere de transport termoizolante, care să asigure un nivel termic adecvat.

(5) Nu se vor include în același container de transport produse cu regim termic diferit: produse fierbinți, produse prelevate la temperatura ambientală, produse refrigerate sau produse congelate.

(6) În interiorul containerului de transport, probele care nu sunt în stare congelată nu trebuie plasate în contact direct cu elementele/pastilele de răcire, deoarece ar putea fi afectată flora microbiană intrinsecă a produsului.

#### **Art. 9 - Principii generale privind transportul către laborator**

(1) Timpul de transport către laborator va fi cât mai scurt posibil, de preferat nu mai mult de 24 ore.

(2) Transportul trebuie să se realizeze în condiții controlate de temperatură, pentru a se asigura menținerea integrității probei și pentru a se evita orice modificare a florei microbiene intrinsece a produsului.

(3) Pentru transportul probelor în stare congelată/refrigerată se utilizează containere de transport termoizolante echipate cu elemente/pastile de răcire care să asigure menținerea temperaturii la niveluri de  $-15^{\circ}\text{C}$  sau mai puțin pentru produsele congelate, respectiv sub  $8^{\circ}\text{C}$  pentru produsele refrigerate.

(4) Responsabilitatea privind pregătirea coletului, ambalarea și înscrierea corectă a adresei destinatarului, aparține persoanei/instituției care expediază probele.

(5) Responsabilitatea privind transportul probei/probelor, în condițiile prevăzute de prezenta normă sanitară veterinară către laboratorul desemnat, aparține persoanei/instituției care expediază probele.

### **CAPITOLUL 4 NORME DE RECOLTARE PENTRU EXAMENUL MICROBIOLOGIC**

#### **Art. 10 - Principii generale privind prelevarea**

(1) Indiferent de tipul probelor ce urmează a fi prelevate, acestea trebuie să fie reprezentative pentru lotul de proveniență.

(2) Întrucât prelevarea probelor destinate examenului microbiologic necesită condiții de asepsie, recoltarea acestora se face înainte de recoltarea probelor destinate altor tipuri de testări.

(3) Tehnicile de prelevare nu trebuie să modifice flora microbiană intrinsecă a produsului (prin instrumentarul de recoltare sau contaminare din mediul ambiant).

(4) În vederea asigurării interpretării corecte a rezultatelor testelor, se recomandă ca, înainte de recoltare, părțile interesate să se pună de acord asupra:

- cantității minime necesare pentru examinare;
- tipului de produs și loturilor din care se face prelevarea;
- scopului testării (monitorizarea producției sau examinarea unui anumit lot, verificarea calității microbiologice a produsului sau calitatea produsului prezentat consumatorilor);
- echipamentului de protecție pentru personalul care realizează prelevarea (în conformitate cu cerințele de securitate ale unității);
- instrumentarului de recoltare utilizat, steril/curat, dar nesteril.

(5) Documentul de prelevare trebuie să conțină suficiente informații, astfel încât să fie asigurată trasabilitatea completă a probelor și să permită interpretarea rezultatelor analizelor.

(6) Este important să se respecte instrucțiunile de securitate, iar prelevarea să se facă cu deteriorări minime ale locului de recoltare.

(7) Probele vor fi manipulate, ambalate și transportate la laborator astfel încât să se prevină compromiterea identității sau integrității lor. Procedurile de manipulare și transport trebuie să nu afecteze în niciun fel calitatea microbiologică a probei, fiind importantă conservarea calității microbiologice originale a produsului.

(8) Pentru a nu afecta viabilitatea florei microbiene intrinseci, ceea ce ar putea determina apariția de rezultate fals negative sau scăderea numărului de bacterii, după recoltare **nu se vor congela** probele prelevate la temperatura ambiantă sau în stare de refrigerare. În mod excepțional, este permisă congelarea probelor în situația în care temperatura ambiantă este crescută sau timpul de transport este lung, acest lucru fiind convenit între solicitantul analizei și laborator, condițiile fiind înregistrate de laborator.

## **Art. 11 - Recoltarea probelor pentru carcase de bovine, porcine, ovine, caprine și cabaline**

### **A. Recoltarea probelor prin Metoda distructivă**

(1) La fiecare sesiune de recoltare, probele se prelevează aleatoriu din cinci carcase.

(2) Pentru examinarea locurilor cu cea mai mare prevalență de contaminare, în funcție de specie și tehnologia de sacrificare utilizată în fiecare unitate, se selectează pentru prelevare 4 zone de pe suprafața fiecărei carcase.

(3) În cazul analizelor referitoare la Enterobacteriaceae și numărul total de germeni, din patru zone ale fiecărei carcase se vor preleva patru probe de țesut/piele, reprezentând o suprafață totală de 20 cm<sup>2</sup>.

(4) Cele 4 porțiuni de țesut/piele se recoltează cu ajutorul unui dispozitiv steril (o sondă cu suprafață de tăiere circulară, cu diametru de cca. 2,5 cm), obținând astfel 4 lambouri de țesut sau piele, cu suprafață de aprox. 5 cm<sup>2</sup> și 2 mm grosime.

(5) Cele 4 lambouri se introduc, în condiții aseptice, într-o singură pungă din plastic, sterilă, etichetată.

### **B. Recoltarea probelor prin Metoda nedistructivă**

(1) La fiecare sesiune de recoltare, probele se prelevează aleatoriu din cinci carcase.

(2) Pentru examinarea locurilor cu cea mai mare prevalență de contaminare, în funcție de specie și tehnologia de sacrificare utilizată în fiecare unitate, se selectează pentru prelevare 4 zone de pe suprafața fiecărei carcase.

(3) Prelevarea de probe pentru analizele referitoare la Salmonella se efectuează cu ajutorul metodei buretelui abraziv, suprafața totală de prelevare fiind de minimum 400 cm<sup>2</sup>/carcasă (100 cm<sup>2</sup>/loc de recoltare). În cazul rumegătoarelor mici, suprafața totală de prelevare este de minimum 200 cm<sup>2</sup>/carcasă (50 cm<sup>2</sup>/loc de recoltare).

(4) Prelevarea de probe pentru analizele referitoare la Enterobacteriaceae și numărul total de germeni se poate efectua cu ajutorul metodei buretelui abraziv, suprafața totală de prelevare fiind de minimum 400 cm<sup>2</sup>/carcasă (100 cm<sup>2</sup>/loc de recoltare). În cazul rumegătoarelor mici, suprafața totală de prelevare este de minimum 200 cm<sup>2</sup>/carcasă (50 cm<sup>2</sup>/loc de recoltare).

(5) Cei 4 bureți abrazivi, recoltați de pe suprafața unei carcase, se introduc, în condiții aseptice, într-o singură pungă din plastic, sterilă, etichetată.

## **Art. 12 - Recoltarea probelor pentru carcase de pasăre**

(1) În cazul în care se efectuează teste pentru verificarea respectării criteriilor de igienă a procesului în ceea ce privește Salmonella și Campylobacter din carcasele de păsări domestice în abatoare, iar testele pentru Salmonella și Campylobacter sunt efectuate în același laborator, se va preleva în mod aleatoriu piele de pe gât de la minimum 15 carcase de păsări, după răcirea acestora, în cursul fiecărei sesiuni de prelevare. De la fiecare carcasă se prelevează o bucată de piele de pe gât de aproximativ 10 g. Probele de piele de pe gât de la trei carcase de păsări domestice din același efectiv de origine se vor grupa pentru a forma o probă de 26 g, obținându-se astfel 5 probe finale de 26 g (pentru a efectua analizele pentru Salmonella și Campylobacter din aceeași probă sunt suficiente 26 g/probă).

(2) În cazul în care se efectuează teste pentru verificarea respectării criteriilor de igienă a procesului în ceea ce privește Salmonella și Campylobacter din carcasele de păsări domestice în abatoare, iar testele pentru Salmonella și Campylobacter sunt efectuate în două laboratoare diferite, se va preleva în mod aleatoriu piele de pe gât de la minimum 20 carcase de păsări, după răcirea acestora, în cursul fiecărei sesiuni de prelevare. De la fiecare carcasă se prelevează o bucată de piele de pe gât de aproximativ 10 g. Probele de piele de pe gât de la cel puțin trei carcase de păsări domestice din același efectiv de origine se vor grupa pentru a forma o probă de 35 g, obținându-se astfel 5 probe finale de 35 g, care apoi se vor diviza pentru a obține 5 probe finale de 25 g (pentru testarea pentru Salmonella) și 5 probe finale de 10 g (pentru testarea pentru Campylobacter).

## **Art. 13 - Recoltarea probelor de carne și produse din carne**

### **A. Recoltarea probelor de carne tranșată - piese anatomice**

(1) Din bucățile care cântăresc mai mult de 2 kg, se fac prelevări reprezentate de câte două cuburi de țesut muscular și țesut adipos, cu latura de minimum 8-10 cm, decupate una de la suprafață, alta din profunzimea maselor musculare din vecinătatea oaselor, randomizat din 1% din numărul acestora, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

(2) Când se suspectează anumiți germeni specifici, se vor recolta și organele sau părțile din carcasă în care aceștia se localizează cu predilecție și în care produc modificări.

### **B. Recoltarea probelor de carne preambalată, organe**

(1) Se recoltează randomizat 1% din ambalajele care formează lotul controlat, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 2 kg, se recoltează părți din acestea de 250-500 g, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

(3) Organele se recoltează întregi sau porțiuni, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

### **C. Recoltarea probelor de carne de pasăre**

Din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

### **D. Recoltarea probelor de carne tocată, carne preparată și carne separată mecanic**

(1) Din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 2 kg, se recoltează părți din acestea de 250-500 g, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eșantioane, având o greutate de minimum 250 g/eșantion.

#### **E. Recoltarea probelor de produse din carne**

(1) Se recoltează randomizat 1% din ambalajele care formează lotul controlat, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eșantioane, având o greutate de minimum 250 g/eșantion.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 2 kg, se recoltează părți din acestea de 250-500 g, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eșantioane, având o greutate de minimum 250 g/eșantion.

#### **F. Recoltarea probelor de pulpe de pui de baltă și melci**

Din fiecare lot se prelevează randomizat ambalaje originale maximum 5%, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eșantioane, având o greutate de minimum 250 g/eșantion.

#### **Art. 14. Recoltarea probelor de conserve alimentare în recipiente închise ermetic**

Din diferite părți ale fiecărui lot se prelevează în mod randomizat recipiente închise ermetic, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 recipiente.

#### **Art. 15 - Recoltarea probelor de moluște bivalve, echinoderme, gasteropode, tunicate, crustacee**

##### **A. Recoltarea probelor de moluște bivalve, echinoderme, gasteropode și tunicate vii**

Din fiecare lot se prelevează 1 probă formată din 5 eșantioane, fiecare eșantion fiind constituit din suficiente exemplare vii, astfel încât să se asigure o cantitate minimumă de 50g carne și lichid intravalvular (pentru specii de dimensiuni mici se admit minimum 25g carne și lichid intravalvular/eșantion).

##### **B. Recoltarea probelor de crustacee și moluște preparate**

Din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă formată din 5 eșantioane, având o greutate de minimum 250 g/eșantion.

##### **C. Recoltarea probelor de produse decorticate și fără cochilie din crustacee și moluște preparate**

Din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă formată din 5 eșantioane, având o greutate de minimum 250 g/eșantion.

#### **Art. 16 - Recoltarea probelor de produse pescărești**

##### **A. Recoltarea probelor de produse pescărești proaspete**

(1) Când peștele este în vrac se va recolta câte o probă de 1 kg, pentru fiecare 1000 kg, însă nu mai puțin de trei probe și nu mai mult de 10. Probele se vor recolta atât din suprafață, cât și din profunzime.

(2) Dacă lotul este alcătuit din ambalaje, se deschid randomizat 5% din numărul acestora și se recoltează astfel:

- când greutatea individuală a peștilor nu depășește 2 kg, câte 2 exemplare din fiecare lot, unul de la suprafață și celălalt din profunzimea ambalajului;
- când greutatea individuală a peștilor depășește 2 kg, se secționează câte o bucată de circa 1kg, dintr-un pește de la suprafață și dintr-un pește din profunzimea ambalajului.

(3) Mărimea probelor pentru examenul parazitologic este de 500-1000 g din probele de produse pescărești proaspete, luat sub formă de pești întregi sau bucăți.

## **B. Recoltarea probelor de produse pescărești preparate, prelucrate, separate mecanic**

(1) Se recoltează randomizat maximum 1% din ambalajele care formează lotul controlat, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 2 kg, se desfac randomizat 1% din ambalaje și se recoltează câte o probă (suprafață și profunzime), astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

## **Art. 17 - Recoltarea probelor de lapte și produse din lapte**

### **A. Recoltarea probelor de lapte crud**

(1) Din cisterne, bazine și tancuri se recoltează probe, cu sonde sterile speciale, minimum 500 ml din fiecare, după o prealabilă omogenizare.

(2) În mod randomizat, din 10% din bidoanele care constituie lotul se recoltează aseptice o probă medie din care, după omogenizare, se recoltează o probă finală de 500 ml pentru examen de laborator.

(3) Din automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud către consumatorul final, pentru examen de laborator se recoltează aseptice o probă de 500 ml.

(4) Transportul probelor către laborator se realizează în condiții de refrigerare, în maximum 4 ore de la recoltare.

(5) Probele recoltate pentru determinarea parametrilor microbiologici privind calitatea laptelui, respectiv NTG și NCS se pot utiliza și pentru determinarea indicatorilor fizico chimici din laptele crud materie primă.

### **B. Recoltarea probelor de lapte pasteurizat și alte produse lactate lichide pasteurizate**

Din fiecare lot se recoltează randomizat câte 1 probă constituită din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

### **C. Recoltarea probelor de alte produse lactate (unt, smântână, brânzeturi, lapte praf, zer praf, înghețată și deserturi lactate congelate)**

(1) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mică de 1 kg, se recoltează randomizat 1% din acestea, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 1 kg, în mod aseptice se recoltează 1 probă formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

## **Art. 18 - Recoltarea probelor de formule deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor**

(1) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mică de 1 kg, se recoltează randomizat 1% din acestea, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5-30 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 1 kg, în mod aseptice se recoltează 1 probă formată din 5-30 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

## **Art. 19 - Recoltarea probelor de ouă și produse din ouă**

### **A. Recoltarea probelor de ouă pentru consum**

Se deschid 10% din ambalajele care formează lotul și se recoltează 3% din numărul total de ouă, astfel încât să rezulte 1 probă finală formată din 5-60 ouă.

## **B. Recoltarea probelor de produse din ouă**

(1) Din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 50 g/eşantion.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje, se deschid randomizat 2% din acestea și, în mod aseptice, se recoltează 1 probă finală formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

## **Art. 20 - Recoltarea probelor de gelatină și colagen**

Din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă formată din 5 eşantioane, având o greutate de minimum 250 g/eşantion.

## **Art. 21 - Recoltarea probelor de materiale care vin în contact cu produsul alimentar**

### **A. Materiale de ambalaj (folii de material plastic, hârtie pergaminată, tăvițe polistiren etc.)**

Se vor recolta prin sondaj un număr de 5-10 unități de ambalaj.

### **B. Recipiente din sticlă, din metal și din material plastic**

Se va recolta prin sondaj un număr de 5-10 recipiente, cu precizarea că este necesar ca în cazul ambalajelor de capacitate redusă, să se recolteze suficiente recipiente, astfel încât capacitatea lor totală să fie de minimum 1 litru.

## **Art. 22 - Recoltarea probelor de apă potabilă**

(1) Pentru examenul microbiologic al apei utilizată în întreprinderile pentru producția, prelucrarea, conservarea sau comercializarea produselor alimentare, probele de apă se prelevează de la punctele de unde apa este preluată în întreprindere.

(2) Probele de apă potabilă destinate examinării microbiologice se prelevează în flacoane din sticlă sau plastic, curate și sterile, de volum adecvat pentru testarea tuturor parametrilor solicitați prin cererea de analiză (minimum 500 ml).

(3) Pentru evitarea contaminării probelor, flacoanele trebuie prevăzute cu dopuri care să prevină scurgerile de conținut, să asigure închiderea etanșă și redeschiderea ușoară.

(4) Flacoanele de sticlă, împreună cu dispozitivele lor de închidere, pot fi reutilizate, cu condiția recondiționării corecte (spălare cu detergenți netoxici, urmată de clătire cu apă distilată, autoclavare la 121°C pentru cel puțin 15 minute sau sterilizare uscată la 180°C pentru cel puțin 60 minute). Recipientele sterilizate sunt păstrate nedeschise până în momentul prelevării probei de apă.

(5) Pentru a evalua calitatea microbiologică a apei potabile ce ar putea conține substanțe dezinfectante (de ex. clor, cloramină, brom sau ozon), acțiunea oxidantului trebuie stopată prin adăugarea în proba prelevată a unui agent reducător (de ex. tiosulfat de sodiu). Tiosulfatul de sodiu poate fi utilizat și pentru apele neclorurate deoarece nu are niciun efect asupra probei. În fiecare flacon utilizat pentru prelevarea probelor se introduce aproximativ 1 ml soluție 0,5% tiosulfat de sodiu/100 ml apă ce urmează a fi recoltată, fie înainte de sterilizarea flaconului (deoarece tiosulfatul de sodiu nu este distrus prin autoclavare sau căldură uscată), fie înainte de recoltare pentru flacoanele de unică folosință.

(6) Probele trebuie prelevate în mod aseptice evitând, în timpul umplerii, orice contact al recipientului/dispozitivului de închidere cu suprafața exterioară a robinetului și protejând proba împotriva fluxurilor de aer și a stropirii.

(7) Pentru recoltare, se deschide robinetul și se lasă să curgă apa timp de câteva minute. Se închide robinetul și se flambează. Se deschide din nou robinetul și se reglează debitul apei, astfel încât să se formeze o coloană de apă continuă de maxim 1 cm diametru. Se scoate dopul iar flaconul ținut cu mâna de partea inferioară se așează vertical sub coloana de apă, se umple și se acoperă cu dopul.

(8) Pentru a permite omogenizarea adecvată a probei înainte de analiză, flacoanele vor fi umplute până la aproximativ 2 cm sub dop.

(9) Având în vedere faptul că nerespectarea condițiilor de depozitare și transport (sub aspectul timp/temperatură) poate reduce fiabilitatea rezultatelor, probele trebuie transportate la laborator în ziua recoltării (8 – maximum 12 h din momentul prelevării până la introducerea în lucru a probelor), în condiții de refrigerare ( $5\pm 3^{\circ}\text{C}$ ).

### **Art. 23 - Recoltarea probelor de sanitație de pe suprafețe pentru stabilirea eficienței operațiunilor de igienizare**

(1) În vederea verificării eficienței operațiunilor de igienizare, dezinfecție și curățenie se vor recolta probe de pe suprafețe de lucru ce vin în contact cu produsul alimentar, ustensile, recipiente, utilaje, echipamente de protecție, mâini, microflora din aerul încăperilor în care sunt produse, prelucrate, distribuite produsele alimentare, recipiente de sticlă, metal, material plastic (inclusiv capace, capse), etc.

(2) Prelevarea testelor pentru controlul bacteriologic/microbiologic al suprafețelor ce vin în contact cu produsul alimentar se execută înainte de începerea lucrului sau după spălare și decontaminare și nu în timpul lucrului.

(3) În situația în care se observă murdărie vizibilă, resturi de materie organică, curățenia trebuie considerată ca neacceptabilă fără nici o altă evaluare microbiologică.

(4) Locurile cărora trebuie să li se acorde cea mai mare atenție sunt zonele în care este cel mai probabil să apară risc de contaminare microbiologică, respectiv zonele care intra în contact cu produsul.

(5) Suprafața de pe care se face prelevarea probelor trebuie să fie cel puțin 1/10000 din suprafața totală supusă decontaminării. Prelevarea probelor se execută prin ștergerea suprafeței de testat, astfel încât să se acopere o suprafață totală de 100 cm<sup>2</sup> (10cm x 10cm), marcată de un șablon steril sau prin apreciere. Recoltarea se face aplicând o presiune fermă pe suprafață, trecând tamponul de 3 ori prin același loc, în direcții diferite (a doua trecere perpendiculară pe prima, iar a treia, oblică pe primele două). Pentru zonele umede pot fi suficiente tampoanele din bumbac uscate. În cazul suprafețelor uscate, tampoanele din bumbac se umectează cu 1 ml soluție fiziologică peptonată, sterilă (8,5 g NaCl, 1 g triptonă-cazeina-peptonă, după caz, 1g agar și 1000 ml apa distilată).

(6) Pentru probele de sanitație prelevate din ariile de producție în vederea depistării prezenței *Listeria* spp., recoltarea se efectuează după aceeași metodă, menționată mai sus, însă numai în timpul producției, de pe suprafețele ce vin în contact cu produsele semifinite, care nu au fost spălate sau dezinfectate între timp, produse semifinite care au trecut de un tratament ce poate elimina riscul pentru *Listeria monocytogenes*.

## **CAPITOLUL 5 NORME DE RECOLTARE PENTRU EXAMENUL FIZICO-CHIMIC**



#### **Art. 24 – Principii generale de recoltare**

(1) Metoda exactă de prelevare, precum și masa sau volumul eșantionului de prelevat se stabilesc în funcție de natura produsului și scopul pentru care au fost cerute eșantioanele.

(2) Pentru recipientele mici, de vânzare cu amănuntul, eșantionul constă din unul sau mai multe recipiente nedeschise.

(3) Când prelevarea se face în recipiente pentru eșantionare, capacitatea recipientilor trebuie aleasă astfel încât atunci când sunt aproape umplute cu eșantion, să permită omogenizarea conținutului înainte de testare, iar la lapte și produse lactate să evite separarea grăsimii în timpul transportului.

(4) Depozitarea și expedierea probelor de laborator trebuie realizate astfel încât să nu fie afectată starea acestora din momentul prelevării. Pe durata transportului trebuie să se ia măsuri de precauție pentru a preveni expunerea la mirosuri străine, la lumina directă a soarelui și la alte condiții nefavorabile.

(5) Dacă este necesară răcirea, domeniile de temperatură care trebuie respectate sunt fie cele cerute de legislația în vigoare fie cele specificate de producător.

(6) Eșantioanele trebuie expediate la laborator imediat după prelevare. Timpul de transport la laborator trebuie să fie cât mai scurt posibil, de preferință până în 24 h.

(7) Este obligatorie respectarea simultană atât a cerințelor legate de temperatură cât și a celor privind timpul de transport al probelor către laborator.

#### **Art. 25 - Recoltarea probelor de carne și produse din carne**

##### **A. Recoltarea probelor de carne tranșată - piese anatomiche**

(1) Din carnea tranșată în bucăți care cântăresc mai mult de 2 kg, se fac prelevări reprezentate de câte două cuburi de țesut muscular și țesut adipos, cu latura de minimum 8-10 cm, decupate de la suprafață, alta din profunzimea maselor musculare din vecinătatea oaselor, randomizat din 1% din numărul acestora, astfel încât să rezulte 1 probă finală având o greutate de minimum 300g.

(2) Când se suspectează anumite modificări, recoltarea se va face din zonele care prezintă modificări.

##### **B. Recoltarea probelor de carne preambalată, organe**

(1) Se recoltează randomizat 1% din ambalajele care formează lotul controlat, astfel încât să rezulte 1 probă finală având o greutate de minimum 300 g.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 2 kg, se recoltează părți din acestea de 250-500 g, astfel încât să rezulte 1 probă finală având o greutate de minimum 300g.

(3) Organele se recoltează întregi sau porțiuni, astfel încât să rezulte 1 probă finală având o greutate de minimum 250 g.

(4) Pentru determinarea conținutului de apă din carcasele congelate de pasare se vor recolta 7 carcase/probă pentru testul chimic și 20 carcase/probă pentru testul de scurgere. Pentru bucățile tranșate de carne de păare se vor recolta 5 bucăți/probă.

##### **C. Recoltarea probelor de carne tocată, carne preparată și carne separată mecanic**

(1) Din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă având o greutate de minimum 300 g.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 2 kg, se recoltează părți din acestea de 250-500 g, astfel încât să rezulte 1 probă finală având o greutate de minimum 300 g/unitate.

#### **D. Recoltarea probelor de produse din carne**

(1) Se recoltează randomizat 1% din ambalajele care formează lotul controlat, astfel încât să rezulte 1 probă finală având o greutate de minimum 300 g/unitate.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 2 kg, se recoltează părți din acestea de 250-500 g, astfel încât să rezulte 1 probă finală având o greutate de minimum 300 g/unitate.

#### **E. Recoltarea probelor de pulpe de pui de baltă și melci**

Din fiecare lot se prelevează randomizat ambalaje originale în proporție de 5%, astfel încât să rezulte 1 probă finală având o greutate de minimum 250 g

#### **Art. 26 - Recoltarea probelor de conserve alimentare în recipiente închise ermetic**

(1) Din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă formată din 5 recipiente închise ermetic.

Lotul este format din recipiente (cutii sau borcane) de același tip și aceeași capacitate, care conțin același sortiment, aceeași calitate, provenite din producția realizată în aceeași zi de fabricație și prezentate deodată la verificare.

(2) Pentru determinarea histaminei din conservele de pește din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă formată din 9 recipiente închise ermetic

(3) Conservele se vor trimite la analiză întotdeauna în ambalaje originale, nedeschise.

#### **Art. 27 - Recoltarea probelor de moluște și crustacee preparate**

Din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă având o greutate de minimum 250 g.

#### **Art. 28 - Recoltarea probelor de produse pescărești**

##### **A. Produse pescărești proaspete**

(1) Când peștele este în vrac se va recolta câte o probă de 1 kg, pentru fiecare 1000 kg, însă nu mai puțin de trei probe și nu mai mult de 10. Probele se vor recolta atât din suprafață, cât și din profunzime.

(2) Dacă lotul este alcătuit din ambalaje, pentru examenul fizico-chimic se recoltează o probă de min. 2 exemplare din fiecare ambalaj, iar la peștele mic se recoltează 250g din fiecare ambalaj conform tabelului:

Marimea lotului, număr de ambalaje	Mărimea probei supusă verificării	Numărul ambalajelor necorespunzătoare din punct de vedere al masei nete, al proprietăților organoleptice și al T°C, care determină:	
		Acceptarea lotului max	Respingerea lotului min
Pana la 500	3	1	2
501...1200	4	1	2
1201...3200	5	2	3
3201...10000	10	3	4
10001...20000	30	12	13

Toate probele prelevate conform tabelului, coloana 2, trebuie să corespundă din punct de vedere al proprietăților chimice, în caz contrar lotul se respinge.

(3) Pentru determinarea histaminei din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă formată din 9 unități individualizate având o greutate de minimum 300g/unitate.

#### **B. Recoltarea probelor de produse pescărești preparate, prelucrate, separate mecanic**

(1) Se recoltează randomizat 1% din ambalajele care formează lotul controlat, astfel încât să rezulte 1 probă finală având o greutate de minimum 300 g.

(2) Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 2 kg, se desfac randomizat 1% din ambalaje și se recoltează câte o probă (suprafață și profunzime), astfel încât să rezulte 1 probă finală având o greutate de minimum 300 g/unitate.

(3) Pentru determinarea histaminei din fiecare lot se prelevează randomizat 1 probă formată din 9 unități individualizate având o greutate de minimum 300g/unitate.

#### **Art. 29 - Recoltarea probelor de grăsimi animale**

(1) Se iau randomizat 5% din numărul ambalajelor unui lot și după ce se verifică ambalarea și marcarea se deschid. Din fiecare ambalaj, cu ajutorul unei sonde, se scot probe din toate straturile.

(2) La loturile formate din ambalaje de până la 1 kg, se iau randomizat 1% din numărul ambalajelor, dar nu mai puțin de cinci și se recoltează câte o probă din fiecare pachet. Din probele recoltate astfel se face o probă medie din care se trimit la laborator aproximativ 500g.

(3) Când lotul este format din ambalaje de până la 500g se trimit la laborator 1% din ambalajele originale prelevate randomizat, dar nu mai puțin de două și nu mai mult de cinci.

#### **Art. 30 - Recoltarea probelor de lapte și produse lactate**

**A. Recoltarea probelor de lapte și produse lactate acide** (lapte materie primă, lapte tratat termic, lapte integral, lapte parțial smântânit, lapte aromatizat, smântână, lapte fermentat, zară, zer lichid și produse similare)

(1) Înainte de recoltare este foarte important să se amestece bine produsul astfel:

i) dacă acesta se află în vase mici, găleți și bidoane pentru lapte prin transvazare, agitare sau imersarea unui agitator;

ii) pentru tancuri sau cisterne pentru lapte: se agită mecanic laptele, timp de cel puțin 5 min, până se obține o omogenizare suficientă. Dacă tancul este dotat cu un sistem de agitare periodică, programat în timp, eșantionarea poate fi efectuată după o perioadă scurtă de la agitare (1 min...2 min). În cazul în care alicea agitatorului este aproape de suprafața laptelui, nu se utilizează agitatorul, deoarece acesta determină formarea spumei.

iii) pentru recipiente mari, tancuri de stocare și de transport pe cale ferată și pe șosea: se amestecă bine laptele, printr-o metodă adecvată, înainte de eșantionare, de exemplu prin agitare mecanică, agitare cu aer comprimat curat, fără spumare sau cu agitator manual. Când este folosit aerul comprimat, trebuie evitată orice influență nedorită asupra produsului. Gradul de amestecare depinde de perioada de timp în care laptele a fost stocat.

(2) Din fiecare lot se prelevează randomizat o proba reprezentativă astfel încât să rezulte o probă finală având o greutate nu mai mică de 1000 ml.

(3) În cazul recipientelor pentru vânzarea cu amănuntul, proba este constituită din conținutul intact al recipientului nedeschis. Se prelevează unul sau mai multe recipiente pentru a se obține o probă finală nu mai mică de 1000 ml.

(4) Temperatura înainte și în timpul transportului :

(4.1) 0...4°C pentru lapte nepasteurizat și produse lactate lichide nepasteurizate, lapte pasteurizat, lapte UHT și produse lactate lichide pasteurizate după eșantionare, de pe linia de producție sau din unul sau mai multe ambalaje originale.

(4.2) ambiantă, maximum 30°C pentru lapte pasteurizat, lapte UHT și produse lactate lichide pasteurizate în recipiente închise.

### **B. Recoltarea probelor de lapte concentrat, lapte condensat îndulcit și produse lactate concentrate**

(1) Prelevarea din recipiente mari (2kg și 4kg): laptele concentrat se amestecă bine cu un agitator manual sau prin agitare mecanică sau prin turnare dintr-un recipient în altul, până se obține o omogenizare satisfăcătoare. De obicei, reîncorporarea grăsimii se obține numai dacă recipientele au fost ținute în apă caldă, la cca. 45°C, timp de 30 minute înainte de agitare. Dacă obținerea unei omogenizări satisfăcătoare este dificilă, se prelevează eșantionul din diferite părți ale recipientului cu produs, până când se obține o probă finală nu mai mică de 250g sau 250ml.

(2) Din containere de 500kg și peste și tancuri auto amestecarea se realizează în același mod ca pentru lapte aflat în recipiente mari, tancuri de stocare și de transport pe cale ferată și pe șosea.

(3) În cazul recipientelor pentru vânzarea cu amănuntul eșantionul este constituit din conținutul intact al recipientului nedeschis. Se prelevează unul sau mai multe recipiente pentru a se obține un eșantion nu mai mic de 250g sau 250ml.

(4) Temperatura înainte și în timpul transportului: ambiantă, maximum 30°C.

### **C. Recoltarea probelor de produse lactate semisolide și solide, cu excepția untului și a brânzei**

(budinci, deserturi, produse lactate fermentate sau nu, semisolide, solide sau spumate, cu sau fără adaos de stabilizatori, agenți de gelifiere, fructe, nuci sau alte ingrediente, precum și a altor produse a căror proprietate comună este textura semisolidă sau solidă)

(1) Eșantionarea acestor produse din recipiente mari poate fi extrem de dificilă, în special atunci când produsul este foarte vâscos sau când el conține componente care contribuie la mărirea neomogenității. Prin urmare, amestecarea trebuie adaptată cerințelor particulare ale produsului. Dacă este posibil, sunt de preferat loturile de recipiente de desfacere.

(2) Din containere sau tancuri: se amestecă produsul, cu ajutorul plonjorului sau agitatorului, până la obținerea unei omogenități satisfăcătoare. Se amestecă ușor pentru a evita spumarea, baterea, separarea zerului și sfărâmarea ingredientelor. Dacă obținerea unei omogenități satisfăcătoare este dificilă, eșantioanele se prelevează din diferite zone ale recipientului, pentru a se obține un eșantion reprezentativ de probă nu mai mic de 250g.

(3) În cazul recipientelor pentru vânzarea cu amănuntul, conținutul unui recipient intact, nedeschis, constituie proba. Se prelevează unul sau mai multe recipiente pentru a avea o probă nu mai mică de 250g. Recipientele mari, din care se iau porțiuni pentru desfacere sau consum, trebuie considerate ca un întreg.

(4) Temperatura înainte și în timpul transportului este cuprinsă între 0 și 4°C.

#### **D. Recoltarea probelor de înghețată de consum, semifabricate de înghețată și alte produse lactate congelate**

(1) Eșantionarea din recipientele cu produs se realizează în condiții optime, la temperaturi ale produsului cuprins între -12°C și -18°C. Atunci când consistența produsului este prea tare pentru eșantionare întregul recipient constituie eșantionul.

(2) Recipientele pentru transport se pun într-un container de transport, izolat termic corespunzător, care a fost răcit timp de cel puțin 30 minute înaintea folosirii.

(3) Recipientele pentru desfacere cu amănuntul includ ambalaje mici, înghețată multistratificată, înghețată pe băț și înghețată marmorată. Eșantioanele se colectează și se expediază în recipientele lor originale, păstrându-le la temperatura de congelare până la analiză.

(4) Pentru înghețata moale care se vinde direct din freezer se ia un eșantion direct din freezer în cantitate de minimum 250g.

(5) Eșantionarea semifabricatelor de înghețată (concentrate și pudre pentru prepararea înghețatei de consum) se face conform regulilor de eșantionare pentru lapte concentrat sau lapte praf și produse lactate praf. Cantitatea minimă de probă pentru examenul de laborator este de 250g.

#### **E. Recoltarea probelor de lapte praf și produse lactate praf (lapte praf, zer praf, produse din proteina de lapte și derivatele lor, coprecipitate și alte produse praf cu conținut ridicat de proteină de lapte și lactoză praf)**

(1) Capacitatea recipientelor pentru eșantionare trebuie să fie aleasă astfel încât acestea să fie umplute trei sferturi cu eșantion și să permită omogenizarea conținutului, prin scuturare, înainte de analiză.

(2) În cazul produselor vrac eșantionarea se face prin introducerea sondei curate în produs, cu deschiderea orientată în jos. Când atinge fundul vasului, sonda se rotește cu 180°, se scoate și se descarcă conținutul ei în recipientul pentru eșantion. Eșantionul poate fi prelevat și cu o cupă. Cantitatea minimă de probă necesară pentru analiză este de 250g.

(3) În cazul produselor în recipiente pentru desfacerea cu amănuntul, conținutul unui recipient intact, nedeschis constituie proba. Se prelevează unul sau mai multe recipiente pentru a avea un eșantion de probă nu mai mic de 250g.

(4) Temperatura înainte și în timpul transportului: ambiantă, maximum 30°C.

#### **F. Recoltarea probelor de unt și produse derivate (unt, unt cu aditivi, unt semigras și produse similare)**

(1) Pentru prelevare se recomandă folosirea recipientelor opace.

(2) În cazul determinării indicilor grăsimii este esențial ca recipientele să fie complet umplute cu eșantion sau să fie prevăzute cu gaz inert și închidere ermetică.

(3) Pentru recipientele de desfacere cu amănuntul, cu o greutate a conținutului de până la 1kg, conținutul unui recipient intact și nedeschis constituie proba. Se prelevează unul sau mai multe recipiente pentru a se obține o probă nu mai mică de 200g.

(4) În cazul produselor în vrac sau ambalaje cu conținut mai mare de 1kg se introduce sonda pentru unt prin produs, în diagonală, astfel încât să nu străpungă suprafața inferioară. Se rotește sonda cu o jumătate de rotație și se scoate cu produs. Se îndepărtează 25mm din partea superioară a porțiunii extrase. Se

scoate restul de produs din sondă, cu o spatulă și se transferă în recipient fie direct, fie după învelire în folie de aluminiu, astfel încât să se obțină un eșantion de probă nu mai mic de 200g. Temperatura untului, camerei de eșantionare și sondei pentru unt trebuie să fie aproximativ aceeași.

(5) Pentru eșantionare din recipiente mai mari de 2kg se taie cu cuțitul o bucată de produs se învelește în folie de aluminiu și se introduce în recipientul de eșantionare. Trebuie evitată deformarea produsului în timpul tăierii și învelirii în folie.

(6) Temperatura înainte și în timpul transportului: 0...4 °C ( la întuneric)

**G. Recoltarea probelor de grăsime de unt (ulei de unt) și produse derivate** (grăsime anhidră de lapte, grăsime de unt, ulei de unt și produse similare)

(1) Capacitatea recipientelor pentru eșantionare trebuie aleasă astfel încât acestea când sunt aproape complet umplute cu probă să permită o omogenizare a conținutului înainte de testare.

(2) În cazul determinării indicilor grăsimii este esențial ca recipientele să fie complet umplute cu produsul analizat sau să fie prevăzute cu gaz inert și închidere ermetică.

(3) Pentru recipientele de desfacere cu amănuntul (cu conținut de până la 1kg), conținutul unui recipient intact și nedeschis constituie proba. Se prelevează unul sau mai multe recipiente pentru a se obține o probă nu mai mică de 250g.

(4) Pentru produsele vrac solide regulile de eșantionare sunt cele descrise pentru unt.

(5) Pentru produsele vrac lichide se amestecă bine produsul, cu plonjorul sau agitatorul mecanic, până se omogenizează corespunzător. Cantitatea minimă de probă este de 250g.

(6) Temperatura înainte și în timpul transportului: 0...4 °C, la întuneric.

**H. Reguli de eșantionare pentru brânză** (brânzeturi, în special cele cu pastă tare, semitare, semimoale, moale, brânză proaspătă, brânză din lapte acidulat, brânză în saramură, brânză preambalată, brânză topită, la preparatele din brânzeturi topite, la brânzeturi topite aromatizate și la produsele derivate din brânză)

(1) Pentru brânzeturi în bucăți mici, porțiuni mici de brânza sau brânzeturi preambalate proba este reprezentată de ambalajul original intact, nedesfăcut. Cantitatea minimă de probă pentru analiză este de 300g.

(2) În cazul brânzei proapete recipientele trebuie să fie intacte și nedeschise.

(3) În cazul brânzei vândute în saramură sau ulei recoltarea se face în fragmente de cel puțin 100g fiecare, fără saramură sau ulei, astfel încât să se obțină o probă finală nu mai mică de 300g.

(4) În cazul altor brânzeturi decât brânza proaspătă și brânza în saramură sau ulei eșantionarea se poate face prin prelevare de sectoare, felii sau miezuri folosind procedee de eșantionare specifice analizelor solicitate. Cantitatea minimă de probă pentru analiză este de 300g.

(5) Temperatura înainte și în timpul transportului:

- 0...8 °C pentru brânză proaspătă;
- ambiantă, maximum 30 °C pentru brânzeturi topite;
- 4...8 °C pentru alte brânzeturi.

### **Art. 31 - Recoltarea probelor de apă potabilă utilizată în procesul tehnologic**

(1) Probele de apă potabilă destinate examenelor fizico-chimice se prelevează în flacoane din sticlă sau plastic, curate, de volum adecvat, minimum 500 ml, pentru testarea tuturor parametrilor solicitați prin cererea de analiză și se vor transporta cât mai repede posibil, în interval de maxim 24 ore de la prelevare, la temperatura de 2-5<sup>0</sup>C.

(2) Pentru recoltare, se deschide robinetul și se lasă să curgă apa timp de câteva minute. Se închide robinetul. Se deschide din nou robinetul și se reglează debitul apei, astfel încât să se formeze o coloană de apă continuă de maxim 1 cm diametru. Se scoate dopul, iar flaconul ținut cu mâna de partea inferioară se așează vertical sub coloana de apă, se umple și se acoperă cu dopul.

(3) Pentru a permite omogenizarea adecvată a probei înainte de analiză, flacoanele vor fi umplute până la aproximativ 2 cm sub dop.

### **Art. 32 - Recoltarea probelor de produse de cofetărie și patiserie**

Recoltarea probelor pentru examenul fizico-chimic se face în funcție de modul de ambalare al produselor. Pentru produsele ambalate se recoltează, prin sondaj, ambalaje întregi, iar pentru produsele vrac se recoltează prin sondaj o cantitate minimumă de 250g.

### **Art. 33 - Recoltarea probelor de grasimi si uleiuri de origine animala si vegetala**

Recoltarea probelor pentru examenul fizico-chimic se face în funcție de modul de ambalare al produselor. Pentru produsele ambalate se recoltează, prin sondaj, ambalaje întregi, iar pentru produsele vrac se recoltează prin sondaj o cantitate minimumă de 500 g.

### **Art. 34 - Reguli de recoltare pentru determinarea nivelului de contaminare radioactivă**

(1) Pentru toate categoriile de produse alimentare pentru care se efectuează analize fizico-chimice se pot recolta și probe pentru determinarea nivelului de contaminare radioactivă.

(2) Pentru monitorizarea evoluției nivelurilor de contaminare radioactivă a produselor alimentare ca urmare a accidentului nuclear de la Cernobîl sau în caz de altă urgență nucleară, se va acorda o atenție specială recoltării probelor care sunt susceptibile de a fi contaminate cel mai rapid în lanțul alimentar, de tipul: lapte crud și produse lactate, țesut muscular provenit de la erbivore care pășunează, țesut muscular provenit de la vânat sălbatic (mistreț, căprioară).

(3) Cantitatea de probă recoltată pentru determinarea nivelului de contaminare radioactivă va fi de minimum 300 g pentru produsele alimentare solide și de minimum 300 ml pentru produsele alimentare lichide.

## **CAPITOLUL 6**

### **PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NONANIMALĂ**

**Art. 35.** - Prelevarea probelor de produse alimentare de origine nonanimală se realizează în conformitate cu legislația specifică a Uniunii Europene, ghiduri și recomandări ale Comisiei Europene, legislația specifică națională, ghidurile și procedurile specifice elaborate de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, precum și cu standardele internaționale, codurile de bună practică, ghidurile și alte recomandări ale Comisiei Codex Alimentarius.

## **CAPITOLUL 7**

### **DISPOZIȚII FINALE**

**Art. 36.** - Pentru stabilirea cantității totale de produs necesară pentru efectuarea examenelor de laborator solicitate, persoana responsabilă de prelevare va lua în considerare cantitățile pentru fiecare tip de determinare stabilite în prezenta normă.

**Art. 37.** – Modelul cererii de analiză va fi stabilit de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, inclusiv pentru utilizarea acestuia în format electronic.

**Art. 38.** – În situațiile litigioase dintre diferiți operatori din domeniul alimentar, legate de stabilirea reprezentativității probelor recoltate față de dimensiunea lotului de produse de origine animală, se vor lua în considerare prevederile prezentului act normativ.

**Art. 39** – Anexele A și B fac parte integrantă din prezenta normă sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor.



Nr. .... / .....

**SE APROBĂ**  
**PREȘEDINTE - SECRETAR DE STAT,**

**Dr. Robert Viorel CHIOVEANU**

### REFERAT DE APROBARE

Având în vedere:

- Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 *privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004*, cu modificările și completările ulterioare, care prevede că Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor elaborează norme sanitare veterinare unice și obligatorii;

- prevederile Ordinului președintelui ANSVSA nr. 13/2005 care în prezent stabilește reguli privind recoltarea probelor din produse de origine animală, ce nu mai sunt aplicabile pentru o serie de produse de origine animală, fiind necesară înlocuirea/modificarea/completarea lor ca urmare a modificărilor și completărilor *Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare*;

- necesitatea de a introduce precizări privind destinația contraprobei în situația repetării unei analize pentru determinarea histaminei din peștele congelat, precum și stabilirea conduitei în ceea ce privește probele și contraprobele recoltate în cadrul controalelor oficiale, coroborat cu reprezentativitatea acestora față de parametrii solicitați;

- necesitatea stabilirii unui act normativ național de referință prin care să se reglementeze condițiile și procedura de recoltare a probelor de alimente de origine animală de către medicii veterinari în cadrul acțiunii de control oficial sau de către operatorii din domeniul alimentar în cadrul programelor de autocontrol, în vederea efectuării examenelor microbiologice și fizico-chimice;

- stabilirea în legislația națională a unor prevederi privind modalitatea de acordare a dreptului operatorilor din domeniul alimentar la o a doua expertiză în conformitate cu prevederile art. 35 al Regulamentului (UE) 2017/625 privind controalele

oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor

privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/ 438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale),

- elaborarea și publicarea unor noi versiuni a standardului ISO/TS 17728/2015 - Microbiologia lanțului alimentar - Tehnici de eșantionare pentru analiza microbiologică a probelor de alimente și furaje, a standardului ISO 19458/2006 - Calitatea apei - Eșantionare pentru analiza microbiologică, a standardului ISO 707/2008 - Lapte și produse din lapte - Ghid pentru eșantionare, a standardului SR ISO 18593/2007 - Microbiologia alimentelor și furajelor - Metode orizontale privind tehnicile de eșantionare de pe suprafețe folosind plăci de contact și tamponare;

- prevederile Regulamentului (CE) nr. 543/2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, inclusiv în ceea ce privește conținutul de apă din carne de pasăre;

- necesitatea stabilirii unor condiții generale cu privire la regulile de transport a probelor recoltate, în ceea ce privește asigurarea temperaturilor pe timpul transporturilor, a protecției și integrității probelor, etc.

Direcția Coordonare Laboratoare și Produse Medicinale Veterinare și Direcția Generală Siguranța Alimentelor din cadrul ANSVSA consideră necesară și oportună înlocuirea prevederilor Ordinului președintelui ANSVSA nr. 13/2005 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor ce stabilește regulile pentru prelevare de probe de produse de origine animală pentru examenul de laborator, cu un

nou act normativ național elaborat în conformitate cu prevederile actuale ale legislației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Astfel, luând în considerare cele menționate mai sus, Direcția Coordonare Laboratoare și Produse Medicinale Veterinare și Direcția Generală Siguranța Alimentelor din cadrul ANSVSA au elaborat proiectul de ordin pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor ce stabilește regulile privind prelevarea, ambalarea, sigilarea, etichetarea, completarea documentelor însoțitoare și transportul probelor de produse alimentare, produse alimentare care conțin materii prime de origine animală și/sau nonanimală destinate consumului uman, a materialelor care vin în contact cu acestea și a probelor de apă potabilă utilizată în procesul tehnologic pentru examenul de laborator, care abrogă Ordinului președintelui ANSVSA nr. 13/2005, pe care îl înaintăm alăturat în vederea aprobării.

**Cu stimă,**

**DIRECTOR GENERAL DGSA**  
**Dr. Mihai PONEA**

**DIRECTOR DCLPMV**  
**Șef Serviciu DCLPMV,**  
**Dr. Florica DURLEA**