

Ordin

pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor de stabilire a condițiilor privind reducerea frecvențelor de prelevare a probelor privind criteriile microbiologice pentru carcase, carne tocată și carne preparată, carne proaspătă de pasăre obținute în unități cu producție scăzută, precum și a condițiilor de adaptare a criteriilor care privesc numărul total de germeni (NTG) care se aplică laptelui crud folosit pentru fabricarea produselor lactate de către unitățile cu un volum mic de producție

Văzând Referatul de aprobare nr....., întocmit de Direcția Siguranța Alimentelor de Origine Animală din cadrul Direcției Generale Siguranța Alimentelor,

în temeiul Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare,

în temeiul Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică produselor de origine animală, cu amendamentele ulterioare,

în temeiul Regulamentului (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 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, cu amendamentele ulterioare,

în temeiul Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 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, cu amendamentele ulterioare,

în temeiul Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2019/627 al Comisiei din 15 martie 2019 de stabilire a unor modalități practice uniforme pentru efectuarea controalelor oficiale asupra produselor de origine animală destinate consumului uman în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei în ceea ce privește controalele oficiale, cu amendamentele ulterioare,

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) 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. 1 - Se aprobă Norma sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor de stabilire a condițiilor privind reducerea frecvențelor de prelevare a probelor privind criteriile microbiologice pentru carcase, carne tocată și carne preparată, carne proaspătă de pasăre obținute în unități cu producție scăzută, precum și a condițiilor de adaptare a criteriilor care privesc numărul total de germeni (NTG) care se aplică laptelui crud folosit pentru fabricarea produselor lactate de către unitățile cu un volum mic de producție, stabilite în conformitate cu anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, prevăzută în anexă care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2 - Norma sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor prevăzută la art. 1 stabilește condițiile privind reducerea frecvențelor de prelevare a probelor privind criteriile microbiologice pentru carcase, carne tocată și carne preparată, carne proaspătă de pasăre obținute în unități cu producție scăzută, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare, precum și condițiile de adaptare a criteriilor care privesc numărul total de germeni (NTG) care se aplică laptelui crud folosit pentru fabricarea produselor lactate de către unitățile cu un volum mic de producție, stabilite în conformitate cu anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică produselor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.

Art. 3 - Direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București și operatorii din domeniul alimentar ce dețin abatoare, unități ce produc carne tocată și/sau carne preparată, unități ce produc carne proaspătă de pasăre tranșată și unități de prelucrare a laptelui cu un volum mic de producție, vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 4 - Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, prin Direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, va controla modul de aplicare a prevederilor prezentului ordin.

Art. 5 - Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I și intră în vigoare la 30 de zile de la publicare.

**Președintele
Autorității Naționale Sanitare
Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor**

Alexandru Nicolae BOCIU

București...../.....

ANEXĂ

Norma sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor de stabilire a condițiilor privind reducerea frecvențelor de prelevare a probelor privind criteriile microbiologice pentru carcase, carne tocată și carne preparată, carne proaspătă de pasăre obținute în unități cu producție scăzută, precum și a condițiilor de adaptare a criteriilor care privesc numărul total de germeni (NTG) care se aplică laptelui crud folosit pentru fabricarea produselor lactate de către unitățile cu un volum mic de producție

Capitolul I.

Articolul 1- Domeniul de aplicare

(1) Prezenta normă sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor reglementează măsuri naționale pentru aplicarea flexibilității privind frecvența prelevărilor de probe pentru criterii microbiologice din carcase, carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre, din unități cu producție scăzută, în raport cu cerințele prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare (denumit în continuare: „Regulamentul (CE) nr. 2073/2005”), precum și condițiile de adaptare a criteriilor care privesc numărul total de germeni (NTG) care se aplică laptelui crud folosit pentru fabricarea produselor lactate de către unitățile cu un volum mic de producție, stabilite în conformitate cu anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică produselor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.

(2) Prezenta normă sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor nu se aplică pentru carnea tocată pe care operatorul din domeniul alimentar o toacă la solicitarea și în prezența consumatorului

(3) Produsele obținute în abatoare, unități ce produc carne tocată și/sau carne preparată, carne proaspătă de pasăre și în unități de prelucrare a laptelui cu producție scăzută, autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, care beneficiază de flexibilitate în ceea ce privește reducerea frecvențelor de prelevare a probelor pentru criterii microbiologice, pot fi comercializate în alte state membre ale Uniunii Europene.

Articolul 2 - Definiții

(1) În înțelesul prezentei norme sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, următorii termeni se definesc astfel:

- a) abator de ungulate cu producție scăzută - abator de bovine, cabaline, porcine, ovine și caprine care sacrifică anual până la:
 - i. bovine și cabaline - 1000 capete/fiecare specie în parte;
 - ii. porcine, ovine și caprine - 20000 capete/fiecare specie în parte;
- b) abator pentru păsări de curte cu producție scăzută - abator ce sacrifică maxim 5000000 de pui de carne sau maxim 200000 de curcani anual;
- c) unitate cu producție scăzută de carne tocată - unitate a cărei producție lunară este de maxim 10 tone.
- d) unitate cu producție scăzută de carne preparată - unitate a cărei producție lunară este de maxim 10 tone.
- e) unitate cu producție scăzută de carne proaspătă de pasăre - unitate ce realizează tranșarea cărnii de pasăre primită de la un abator, dar care nu se află în vecinătatea unui abator, a cărei producție lunară este de maxim 10 tone.
- f) Unități de prelucrare lapte cu un volum mic de producție înseamnă unități a căror capacitate nu depășește următoarele limite:
 - i. În cazul unităților de procesare a laptelui autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, 180000 l lapte/an;

- ii. În cazul centrelor de prelucrare lapte integrate/apartținând exploatației care funcționează în baza înregistrării sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, 60000 l lapte/an .

Articolul 3. Frecvența prelevărilor de probe pentru carcase, carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre tranșată din unități cu producție scăzută

(1) Frecvența de prelevare a probelor de la carcase de bovine, cabaline, porcine, ovine, caprine și păsări se stabilește în funcție de numărul animalelor sacrificate în anul precedent pentru fiecare specie în parte, iar frecvența de prelevare a probelor de carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre tranșată se stabilește în funcție de cantitatea de producție obținută pentru fiecare categorie din acestea, în anul precedent.

(2) Operatorii din sectorul alimentar care nu au sacrificat animale sau nu au produs carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre în anul precedent trebuie, atunci când elaborează un plan de prelevare a probelor, să estimeze numărul de animale sacrificate, respectiv cantitatea de producție pentru anul în curs. După un an de la întocmirea inițială a unui plan de prelevare a probelor, acesta trebuie să fie revizuit anual în funcție de numărul animalelor sacrificate, respectiv cantitatea de producție obținută în anul anterior.

(3) În conformitate cu prevederile stabilite la capitolul 3 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, frecvența prelevărilor de probe poate fi redusă în abatoarele de bovine, cabaline, porcine, ovine, caprine și păsări, unitățile de carne tocată și/sau carne preparată și unitățile de tranșare carne proaspătă de pasăre, cu producție scăzută, astfel cum sunt stabilite:

a) abatoare de sacrificare a bovinelor, cabalinelor, porcinelor, ovinelor și caprinelor al căror număr anual de animale sacrificate nu depășește 1000 de capete de bovine sau cabaline/fiecare specie în parte și 20000 de capete de porcine, ovine sau caprine/fiecare specie în parte, în conformitate cu prevederile stabilite în capitolul II, punctul 1, din prezenta normă;

b) abatoare de sacrificare a păsărilor ce nu depășesc 5000000 de pui de carne sau 200000 de curcani sacrificați anual, în conformitate cu prevederile stabilite în capitolul II, punctul 2, din prezenta normă;

c) unități ce produc carne tocată și/sau carne preparată ale căror cantități de producție lunară nu depășesc 10 tone de carne tocată și/sau 10 tone de carne preparată, în conformitate cu prevederile stabilite în capitolul II, punctul 3, din prezenta normă;

d) unități ce produc carne proaspătă de pasăre tranșată ale căror cantități de producție lunară nu depășesc 10 tone în conformitate cu prevederile stabilite în capitolul II, punctul 4, din prezentul ordin.

(4) Fără a se ține cont de frecvența stabilită la alineatul (3), litera b) din prezentul articol, în situația în care la nivelul unui abator de păsări sunt recepționate loturi de păsări ce provin din efective cu un statut pozitiv sau necunoscut pentru *Salmonella enteritidis* și/sau *Salmonella typhimurium*, trebuie recoltate probe pentru criteriul *Salmonella*.

(5) Cantitatea anuală de producție pentru unitățile menționate la alineatul (3) din prezentul articol se determină:

a) pentru unitățile nou înființate, în funcție de tipul de unitate și de cantitatea estimată a fi produsă;

b) pentru toate celelalte unități, în funcție de cantitatea de producție obținută, din ultimele 12 luni de funcționare.

(6) Unitățile trebuie să respecte cantitatea lunară de producție, ce reprezintă media aritmetică aplicată la producția obținută din ultimile 12 luni.

(7) În ceea ce privește metodologia și regulile de prelevare a probelor pentru carcase, carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre se vor respecta condițiile stabilite la capitolul 3 din Anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005.

Articolul 4. Măsuri în caz de rezultate nesatisfăcătoare pentru carcase, carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre tranșată din unități cu producție scăzută

(1) Dacă în cadrul programului de autocontrol sau în urma recoltărilor oficiale de probe se obțin rezultate nesatisfăcătoare așa cum este stabilit la capitolul III, operatorul din domeniul alimentar revine la frecvența stabilită inițial în capitolul II, pentru prelevarea probelor pentru criteriul la care rezultatele au fost nesatisfăcătoare, în conformitate cu prevederile din capitolul II la prezentul ordin.

(2) În cazul în care rezultatele testelor pentru criteriile definite la capitolul II sunt nesatisfăcătoare, pe lângă revenirea la frecvența inițială stabilită în același capitol, operatorul din domeniul alimentar trebuie să întreprindă acțiuni corective în conformitate cu cele stabilite la art. 7 și anexa I, capitolul 2, punctul 2.1 din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005.

Articolul 5. Criteriile care se aplică laptelui crud folosit la fabricarea produselor lactate de către unitățile cu un volum mic de producție

(1) Unitățile cu un volum mic de producție sunt exceptate de la aplicarea criteriilor care privesc conținutul de germeni la 30°C, numai dacă:

- a) laptele provine de la exploatații care produc până la 200 litri de lapte pe zi;
- b) fermele de origine aparțin aceluiași nivel de siguranță.
- c) laptele este prelucrat în termen de două ore de la mulgere sau în ziua următoare dacă operatorul are un sistem de refrigerare.

(2) Centrele de colectare lapte, pot preleva probe de lapte din cisterna/rezervorul din acel transport colectiv pentru media geometrică a conținutului de germeni la 30 °C și a numărului de celule somatice, dacă laptele provine doar de la producători care produc mai puțin de 200 litri de lapte pe zi, și cu condiția ca grupul de producători să fie stabilit și menținut ca o unitate, pentru a face posibilă evaluarea calității laptelui conform regulamentului.

(3) În cazul rezultatelor care depășesc mediile geometrice, trebuie luate măsurile necesare pentru depistarea fermei de origine a laptelui care are aceste rezultate și să se corecteze situația.

Capitolul II. Frecvența prelevării de probe pentru carcase, carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre tranșată din unități cu producție scăzută

1. Frecvența prelevării de probe în abatoare pentru carcasele de bovine, porcine, ovine, caprine și cabaline

Volumul anual de sacrificări (numărul de animale sacrificate în anul anterior) ⁽²⁾	Frecvența de prelevare a probelor (Criterii de igienă a procesului)	
	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare și atâta timp cât acestea continuă să fie îndeplinite ⁽¹⁾
De la 4001 la 20000 de porcine, ovine sau caprine	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: 5 carcase o dată la două săptămâni, pentru cel puțin două luni consecutive Salmonella: 5 carcase la fiecare două săptămâni, timp de două luni consecutive	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: 5 carcase pe lună Salmonella: 5 carcase pe lună
De la 501 la 1000 de bovine sau cabaline De la 1001 la 4000 de porcine, ovine sau caprine	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: 5 carcase la fiecare două luni, de două ori consecutiv Salmonella: 5 carcase la fiecare două luni, de două ori consecutiv	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: 5 carcase pe trimestru Salmonella: 5 carcase pe trimestru
De la 101-500 de bovine sau cabaline De la 101 la 1000 de porcine, ovine sau caprine	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: 5 carcase la fiecare trei luni, de două ori consecutiv Salmonella: 5 carcase la fiecare trei luni, de două ori consecutiv	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: 5 carcase pe semestru Salmonella: 5 carcase pe semestru
Până la 100 de bovine sau cabaline sau porcine, ovine sau caprine	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: 5 carcase la fiecare șase luni, de două ori consecutiv Salmonella: 5 carcase la fiecare șase luni, de două ori consecutiv	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: 5 carcase pe an Salmonella: 5 carcase pe an

(1) Când la o sesiune de recoltare se obțin rezultatele nesatisfăcătoare, se revine la frecvența inițială.

(2) Numărul de animale sacrificate în anul anterior se referă la fiecare specie în parte, nu cumulată pe specii.

2. Frecvența prelevării de probe pentru abatoare de sacrificare a păsărilor de curte

Volumul anual de sacrificări (numărul de animale sacrificate în anul anterior)	Frecvența de prelevare de probe (Criterii de igienă a procesului)	
	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare și în timp ce acestea continuă să fie îndeplinite ⁽¹⁾

Pui de carne: de la 250000 - la 5000000 Curcani: de la 50000 - la 200000	<u>Salmonella spp.</u> ⁽²⁾ și <u>Campylobacter spp.</u> ⁽³⁾ : 5 probe, o dată la două săptămâni, de 10 ori consecutiv	<u>Salmonella spp.</u> ⁽²⁾ și <u>Campylobacter spp.</u> ⁽³⁾ : 5 probe o dată pe lună.
Pui de carne: mai puțin de 250000 Curcani: mai puțin de 50000	<u>Salmonella spp.</u> ⁽²⁾ și <u>Campylobacter spp.</u> ⁽³⁾ : 5 probe o dată pe lună, de 5 ori consecutiv	<u>Salmonella spp.</u> ⁽²⁾ și <u>Campylobacter spp.</u> ⁽³⁾ : 5 probe o dată pe trimestru.

(1) Când se obțin rezultatele nesatisfăcătoare, se revine la frecvența inițială stabilită în prezenta normă.

(2) În situația în care se identifică *Salmonella* spp., izolatele se supun serotipizării pentru a se verifica dacă se respectă criteriul de siguranță pentru carnea proaspătă de pasăre (*Salmonella typhimurium* și/sau *Salmonella enteritidis* nedetectate în 25 g, stabilit la punctul 1.28, capitolul 1 din anexa I a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005. *Salmonella typhimurium* și/sau *Salmonella enteritidis* constituie criteriu de siguranță pentru carnea proaspătă de pasăre provenită din efective de reproducere din specia *Gallus gallus*, din găini ouătoare, din pui de carne și din efective de curcani pentru reproducție și pentru îngrășare.

(3) Testările pentru *Campylobacter* se realizează doar la puii de carne.

3. Frecvența prelevării de probe pentru unitățile ce produc carne tocată și/sau carne preparată

Producția lunară	Frecvența de prelevare a probelor (Criterii de igienă a procesului)		Frecvența de prelevare a probelor (Criterii de siguranță a alimentelor)	
	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare și în timp ce acestea continuă să fie îndeplinite	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare și în timp ce acestea continuă să fie îndeplinite ⁽¹⁾
De la 5 până la 10 tone de carne tocată ⁽²⁾	<u>Număr de colonii aerobe și E. coli:</u> O probă la fiecare două săptămâni, până când se obțin șase rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Număr de colonii aerobe și E. coli:</u> O probă pe lună	<u>Salmonella spp:</u> O probă la fiecare două săptămâni, până când se obțin șase rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Salmonella spp:</u> O probă pe lună
De la 5 până la 10 tone de carne preparată ⁽²⁾	<u>E. coli:</u> O probă la fiecare două săptămâni, până când se obțin șase rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>E. coli:</u> O probă pe lună	<u>Salmonella spp:</u> O probă la fiecare două săptămâni, până când se obțin șase rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Salmonella spp:</u> O probă pe lună
De la 1 până la 5 tone de carne tocată ⁽²⁾	<u>Număr de colonii aerobe și E. coli:</u> O probă pe lună, până la obținerea a patru rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Număr de colonii aerobe și E. coli:</u> O probă la două luni	<u>Salmonella spp:</u> O probă pe lună, până la obținerea a patru rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Salmonella spp:</u> O probă agregată pe lună
De la 1 până la 5 tone de carne preparată ⁽²⁾	<u>E. coli:</u> O probă pe lună, până la obținerea a patru rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>E. coli:</u> O probă la două luni	<u>Salmonella spp:</u> O probă pe lună, până la obținerea a patru rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Salmonella spp:</u> O probă agregată pe lună
De la 501 kg până la 1 tonă de carne tocată ⁽²⁾	<u>Număr de colonii aerobe și E. coli:</u> O probă prelevată o dată la două luni, până la obținerea a trei rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Număr de colonii aerobe și E. coli:</u> O probă la fiecare patru luni	<u>Salmonella spp:</u> O probă o dată la două luni, până la obținerea a trei rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Salmonella spp:</u> O probă agregată o dată la două luni

De la 501 kg până la 1 tonă de carne preparată ⁽²⁾	<u>E. coli:</u> O probă prelevată o dată la două luni, până la obținerea a trei rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>E. coli:</u> O probă la fiecare patru luni	<u>Salmonella spp:</u> O probă o dată la două luni, până la obținerea a trei rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Salmonella spp:</u> O probă agregată o dată la două luni
Până la 500 kg de carne tocată ⁽²⁾	<u>Număr de colonii aerobe și E. coli:</u> O probă la fiecare patru luni, până când se obțin trei rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Număr de colonii aerobe și E. coli:</u> O probă la fiecare patru luni	<u>Salmonella spp:</u> O probă agregată la fiecare două luni, până când se obțin trei rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Salmonella spp:</u> O probă agregată la fiecare patru luni
Până la 500 de kg carne preparată ⁽²⁾	<u>E. coli:</u> O probă la fiecare patru luni, până când se obțin trei rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>E. coli</u> O probă la fiecare patru luni	<u>Salmonella spp:</u> O probă agregată la fiecare două luni, până când se obțin trei rezultate satisfăcătoare consecutive	<u>Salmonella spp:</u> O probă agregată la fiecare patru luni

(1) Când rezultatele nu mai sunt satisfăcătoare, se revine la frecvența inițială.

(2) Carne tocată și carne preparată sunt termenii stabiliți în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă pentru alimentele de origine animală (JO L139,30.4.2004), cu amendamentele ulterioare.

4. Frecvența prelevării de probe pentru unitățile ce produc carne proaspătă de pasăre tranșată

Producția lunară	Frecvența de prelevare de probe	
	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare și în timp ce acestea continuă să fie îndeplinite ⁽¹⁾
De la 5 tone la 10 tone de carne proaspătă de pasăre	<u>Salmonella enteritidis și Salmonella typhimurium:</u> 5 probe o dată la două săptămâni, de 5 ori consecutiv	<u>Salmonella enteritidis și Salmonella typhimurium:</u> 5 probe o dată pe lună
Mai puțin de 5 tone de carne proaspătă de pasăre	<u>Salmonella enteritidis și Salmonella typhimurium:</u> 5 probe o dată pe lună, de 5 ori consecutiv	<u>Salmonella enteritidis și Salmonella typhimurium:</u> 5 probe o dată pe trimestru

(1) Când rezultatele nu mai sunt satisfăcătoare, se revine la frecvența inițială.

Capitolul III. Interpretarea rezultatelor pentru carcase, carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre tranșată din unități cu producție scăzută

1. Interpretarea rezultatelor în abatoare pentru carcasele de bovine, porcine, ovine, caprine și cabaline

Bovine, Cabaline, Ovine, Caprine			
	Satisfăcător	Acceptabil	Nesatisfăcător
Număr de colonii aerobe	≤3,5 (2,8) UFC/cm ² din media logaritmică zilnică	>3,5 (2,8) și ≤5,0 (4,3) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică	≤5,0 (4,3) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică
<i>Enterobacteriaceae</i>	≤1.5 (0,8) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică	>1,5 (0,8) și ≤ 2,5 (1,8) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică	≤2.5 (1.8) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică

<i>Salmonella</i> spp.	Valoarea acceptabilă pentru <i>Salmonella</i> spp. = 0/număr de probe		
Porcine			
Număr de colonii aerobe	≤4,0 (3,3) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică	>4,0 (3,3) și ≤5,0 (4,3) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică	≤5,0 (4,3) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică
Enterobacteriaceae	≤ 2,0 (1,3) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică	>2 (1,3) și ≤3,0 (2,3) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică	≤3,0 (2,3) log CFU/cm ² din media logaritmică zilnică
<i>Salmonella</i> spp.	Valoarea acceptabilă pentru <i>Salmonella</i> spp. = 0/număr de probe		
Notă: Numărul de colonii aerobe și <i>Enterobacteriaceae</i> - criteriul este sub media logaritmică definită pentru cinci probe. Limitele (m și M) se aplică numai probelor prelevate prin utilizarea metodei distructive, în timp ce criteriile pentru probele prelevate prin utilizarea metodei nedistructive (a buretelui abraziv) sunt mai scăzute și exprimate în ().			

2. Interpretarea rezultatelor în abatoarele de păsări

Microorganisme	Rezultat satisfăcător	Rezultat nesatisfăcător
<i>Salmonella</i> spp.	Prezența detectată în ≤ 5 din 50 de probe ^{(1) (4)}	Prezența detectată în > 5 din 50 de probe ^{(1) (4)}
	Prezența detectată în ≤ 3 din 25 de probe ^{(1) (5)}	Prezența detectată în >3 din 25 de probe ^{(1) (5)}
<i>Camphylobacter</i> spp.	Dacă din 50 de probe au fost identificate cel mult 15 probe la care este depășită limita de 1 000 ufc/g ^{(2) (6)}	Dacă din 50 de probe au fost identificate mai mult de 15 probe la care este depășită limita de 1 000 ufc/g ^{(2) (6)}
	Dacă din 50 de probe au fost identificate cel mult 10 probe la care este depășită limita de 1 000 ufc/g ^{(3) (6)}	Dacă din 50 de probe au fost identificate mai mult de 10 probe la care este depășită limita de 1 000 ufc/g ^{(3) (6)}
	Dacă din 25 de probe au fost identificate cel mult 8 probe la care este depășită limita de 1 000 ufc/g ^{(2) (7)}	Dacă din 25 de probe au fost identificate mai mult de 8 probe la care este depășită limita de 1 000 ufc/g ^{(2) (7)}
	Dacă din 25 de probe au fost identificate cel mult 5 probe la care este depășită limita de 1 000 ufc/g ^{(3) (7)}	Dacă din 25 de probe au fost identificate cel mult 5 probe la care este depășită limita de 1 000 ufc/g ^{(3) (7)}

- (1) În situația în care se identifică *Salmonella* spp., izolatele se supun serotipizării pentru a se verifica dacă se respectă criteriul de siguranță pentru carnea proaspătă de pasăre (*Salmonella typhimurium* și/sau *Salmonella enteritidis* nedetectată în 25 g) stabilit la punctul 1.28, capitolul 1 din anexa I a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005;
- (2) Acest criteriu se aplică până la data de 01.01.2025;
- (3) Acest criteriu se aplică după data de 01.01.2025;
- (4) Se aplică la abatoarele de păsări care sacrifică: de la 250000 - la 5000000 pui de carne, sau de la 50000 - la 200000 curcani;
- (5) Se aplică la abatoarele de păsări care sacrifică: mai puțin de 250000 pui de carne sau mai puțin de 50000 curcani;
- (6) Se aplică la abatoarele de păsări care sacrifică: de la 250000 - la 5000000 pui de carne;
- (7) Se aplică la abatoarele de păsări care sacrifică mai puțin de 250000 pui de carne.

3. Interpretarea rezultatelor în unitățile ce produc carne tocată și/sau carne preparată

Microorganisme	Rezultate satisfăcătoare	Rezultate nesatisfăcătoare
Număr de colonii aerobe și <i>E. coli</i> - carne tocată	Rezultatele sunt interpretate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare	

<u><i>E. coli</i></u> - carne preparată	Rezultatele sunt interpretate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare
<u><i>Salmonella spp.</i></u> : carne tocată și carne preparată	Rezultatele sunt interpretate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare
O probă agregată este obținută dintr-o probă care combină cinci unități de probă, care este apoi testată pentru a obține un singur rezultat, care este interpretat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005	

4. Interpretarea rezultatelor în unitățile ce produc carne proaspătă de pasăre tranșată

Microorganisme	Rezultate satisfăcătoare	Rezultate nesatisfăcătoare
<i>Salmonella typhimurium</i> și/sau <i>Salmonella enteritidis</i>	Nedetectată în nicio probă (nedetectată în 25 g), în 5 sesiuni de recoltare ⁽¹⁾	Detectată în 25 g ⁽¹⁾

- (1) Se aplică atât pentru unitățile ce obțin de la 5 tone la 10 tone de carne proaspătă de pasăre tranșată, cât și pentru cele care produc mai puțin de 5 tone carne proaspătă de pasăre tranșată. *Salmonella typhimurium* și/sau *Salmonella enteritidis* constituie criteriu de siguranță pentru carnea proaspătă de pasăre provenită din efective de reproducere din specia *Gallus gallus*, din găini ouătoare, din pui de carne și din efective de curcani pentru reproducție și pentru îngrășare.



Nr. /

Se aprobă,
PREȘEDINTE - SECRETAR DE STAT

Dr. Alexandru Nicolae BOCIU

Propun a se aproba,
VICEPREȘEDINTE - SUBSECRETAR DE STAT

Dr. Ioan OLELEU

REFERAT DE APROBARE

În conformitate cu prevederile Ordonanței 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, Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, prin direcțiile tehnice cu atribuții în domeniul siguranței alimentelor și sănătății animalelor, elaborează norme sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor unice și obligatorii pentru persoanele fizice și juridice deținătoare de animale și pentru cele care produc, procesează, depozitează, transportă și comercializează produse și subproduse alimentare.

Având în vedere:

- necesitatea stabilirii unor măsuri naționale pentru aplicarea flexibilității privind frecvența prelevărilor de probe pentru criterii microbiologice din carcase, carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre, din unități cu producție scăzută, în raport cu cerințele prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare, precum și pentru criteriile care se aplică laptelui crud folosit la fabricarea produselor lactate de către unitățile cu producție scăzută în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică produselor de origine animală, cu amendamentele ulterioare
- dificultatea întâmpinată de unele unități de pe teritoriul României, reprezentate de abatoare, unități care produc carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre, de a pune în aplicare cerințele referitoare la frecvența de prelevare a probelor pentru criteriile de siguranță a alimentelor și cele de igienă a procesului stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, deoarece astfel de unități nu desfășoară o activitate zilnică sau producția este scăzută,





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DIRECȚIA GENERALĂ SIGURANȚA ALIMENTELOR

- necesitatea implementării flexibilității cu privire la frecvența de prelevare a probelor pentru criteriile microbiologice prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 în unitățile sus-menționate, fără a compromite siguranța alimentelor și implicit pentru a asigura un nivel ridicat de protecție a consumatorilor,
- necesitatea încurajării unităților cu producție scăzută, având în vedere că acestea au de cele mai multe ori lanțuri scurte de aprovizionare cu materii prime și sunt în relații directe cu consumatorii finali,
- instrucțiunile și clarificările aduse de către Comisia Europeană cu ocazia unor instruirii organizate de către aceasta cu reprezentanți ai Statelor Membre, inclusiv reprezentanți din România, cu privire la aplicarea flexibilității pentru programele de autocontrol pe care operatorii din domeniul alimentar trebuie să le pună în aplicare în baza cerințelor stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005,

Se impune elaborarea unui act normativ național care să reglementeze aplicarea flexibilității privind reducerea frecvenței prelevărilor de probe pentru criteriile microbiologice din carcase, carne tocată, carne preparată și carne proaspătă de pasăre, din unități cu producție scăzută, în raport cu cerințele prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005.

Față de cele prezentate mai sus, Direcția Siguranța Alimentelor de Origine Animală din cadrul Direcției Generale Siguranța Alimentelor a elaborat un proiect de ordin pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor de stabilire a condițiilor privind reducerea frecvențelor de prelevare a probelor privind criteriile microbiologice pentru carcase, carne tocată și carne preparată, carne proaspătă de pasăre obținute în unități cu producție scăzută, precum și criteriile care se aplică laptelui crud folosit la fabricarea produselor lactate de către unitățile cu producție scăzută, al cărui referat de aprobare vă rugăm să îl aprobați.

Cu stimă,

DIRECTOR GENERAL,
Dr. Cristian DUICU

