



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

**Manual operațional privind combaterea
incidentelor și crizelor alimentare determinate
de neconformități depistate la carnea
animalelor și păsărilor domestice și la carnea
provenită de la vânatul de crescătorie**

Ediția I

2018

Prezentul manual operațional pune în aplicare prevederile Planului de Contingență al României, elaborat de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, în ceea ce privește managementul crizelor privind produsele alimentare. El are ca obiect managementul crizelor ori a incidentelor induse de confirmarea prezenței în carnea animalelor și păsărilor domestice și în carnea provenită de la vânatul de crescătorie a unor agenți contaminanți de natură biologică, chimică sau fizică, pentru a nu pune în pericol siguranța alimentară a populației.

Cuprins

| | |
|---|-----------|
| Capitolul 1: Cadrul general de siguranță alimentară privind carnea de la animalele domestice și carnea provenită de la vânatul de crescătorie | 6 |
| Capitolul 2: Cadrul legal pentru controlul incidentelor alimentare depistate la carnea animalelor domestice și la carnea de vânat de crescătorie | 8 |
| Capitolul 3: Definiții..... | 12 |
| Capitolul 4. Reguli privind obținerea cărnii | 16 |
| 4.1. Ghiduri de bună practică în obținerea producției primare | 18 |
| 4.2. Cerințe generale și specifice privind obținerea cărnii | 18 |
| Capitolul 5: Categoriile de risc pentru carnea provenită de la animalele domestice și carnea provenită de la vânatul de crescătorie și criteriile de identificare a acestora | 20 |
| 5.1. Pericole biologice | 20 |
| 5.1.1. Testarea microbiologică a cărnii | 23 |
| 5.1.2 Criteriile de igienă a procesului..... | 24 |
| 5.1.3 Criteriile de siguranță alimentară pentru carnea proaspătă și pentru produsele din carne ... | 25 |
| 5.1.4. Surse de microorganisme care pot influența procesul de igienă și pe cel de siguranță alimentară a produsului | 26 |
| 5.2. Pericole chimice | 27 |
| 5.3. Pericole fizice | 28 |
| Capitolul 6: Controlul cărnii proaspete | 28 |
| 6.1. Prevederi generale | 28 |
| 6.2. Îndatoririle medicului veterinar oficial privind controlul cărnii..... | 29 |
| 6.2.1. Îndatoriri privind inspecția | 29 |
| 6.2.2. Informații privind lanțul alimentar | 29 |
| 6.2.3. Inspecția ante-mortem | 30 |
| 6.3.3. Bunăstarea animalelor | 31 |
| 6.3.4. Inspecția <i>post-mortem</i> | 31 |
| Capitolul 7: Riscuri specifice asociate cărnii proaspete cauzate de zoonoze | 33 |
| 7.2. Materiale cu riscuri specificate și alte subproduse de origine animală | 36 |
| 7.3. Teste de laborator | 36 |
| Capitolul 8: Prelevarea de probe pentru demonstrarea conformității cu criteriile microbiologice | 37 |
| 8.1. Norme pentru prelevarea de probe și pregătirea probelor pentru teste..... | 38 |
| 8.1.1. Norme generale pentru prelevarea de probe și pregătirea probelor pentru teste | 38 |

| | |
|--|-----------|
| 8.1.2. Prelevarea de probe in vederea determinarii criteriilor microbiologice în abatoarele și unitățile de producție a cărnii tocate și a preparatelor din carne, a cărnii separate mecanic și a cărnii proaspete..... | 38 |
| 8.1.2.1. Norme de prelevare a probelor pentru carcasele de bovine, porcine, ovine, caprine și cabaline..... | 38 |
| 8.1.2.2. Reguli de prelevare pentru carcasele de pasăre și pentru carne proaspătă de pasăre | 39 |
| 8.1.2.3. Orientări pentru recoltarea de probe..... | 41 |
| 8.1.2.4. Frecvențele recotării de probe pentru carcase, carne tocată, preparate din carne, carne separată mecanic și carne proaspătă de pasăre | 41 |
| Capitolul 9: Marcarea cărnii..... | 42 |
| 9.1. Marcajul de sanatate și identificarea carcaselor | 42 |
| 9.1.1. Marcarea carcaselor..... | 43 |
| 9.1.2. Marcarea privind sănătatea..... | 43 |
| Capitolul 10: Notificarea neconformităților depistate la carne și la carnea de vânat de crescătorie | 44 |
| 10.1. Transmiterea notificărilor..... | 45 |
| 10.2. Cazuri în care SRAFF nu este aplicabil în cazul cărnii și al cărnii provenite de la vânatul de crescătorie..... | 45 |
| 10.3. Cazuri în care riscul pe care îl prezintă carnea cere notificarea imediată și intervenția rapidă, în țara de origine sau într-un stat membru..... | 46 |
| 10.4. Timpul limită în care notificările trebuie transmise către sistemul de alertă rapidă, așa cum este specificat în Regulamentul (CE) nr. 16/2011 care stabilește sistemul de alertă rapidă SRAFF. | 47 |
| 10.5. Validarea notificării..... | 47 |
| 10.6. Retragerea și modificarea unei notificări | 48 |
| 10.7. Inchiderea alertei | 48 |
| Capitolul 11: Evaluarea riscului - Investigația Epidemiologică..... | 48 |
| 11.1. Investigația epidemiologică în focarele de toxiinfecție alimentară (TIA)..... | 48 |
| Capitolul 12: Măsuri luate în cazuri de incidente alimentare | 49 |
| 12.1. Planul general de gestionare a crizelor..... | 49 |
| 12.2. Colectarea tuturor informațiilor necesare de la toate părțile implicate; | 50 |
| 12.3. Asigurarea trasabilității | 50 |
| Capitolul 13: Neutralizarea cărnii improprii consumului uman | 51 |
| Capitolul 14: Comunicarea incidentului alimentar către populație | 54 |
| Anexa 1. Model formular privind ancheta ce se face în cazul alimentului | 56 |
| Anexa nr. 2: Formular de informare decizie dirijare carcase/părți de animale adecvate pentru consumul uman și produse de origine animală la unități autorizate/înregistrate, conform Regulamentului CE nr.1069/2009 ¹ | 59 |
| Anexa nr. 3: Certificat SNCU | 60 |
| Anexa nr. 4: document de miscare SNCU..... | 61 |

Capitolul 1: Cadrul general de siguranță alimentară privind carnea de la animalele domestice și carnea provenită de la vânatul de crescătorie

Carnea reprezintă un aliment important în alimentația unei largi categorii de consumatori, de aceea, îndeplinirea criteriilor de siguranță alimentară este obligatorie la punerea în consum public și privat. În obținerea cărnii, operatorii din sectorul alimentar se asigură că toate etapele producției, prelucrării și distribuției produselor alimentare care se află sub controlul lor corespund cerințelor sanitare aplicabile stabilite de legislația în vigoare.

În practică, operatorii din sectorul alimentar implicați în producția primară și activitățile conexe trebuie să respecte dispozițiile sanitare generale prevăzute de partea A din anexa I la Regulamentul (EU) 852/2004, precum și cerințele specifice prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Operatorii din sectorul alimentar care desfășoară activități de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare - ulterioare etapelor de producție primară - respectă cerințele sanitare generale prevăzute de anexa II, precum și toate cerințele specifice prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Obligațiile operatorilor din sectorul alimentar, în funcție de domeniul lor de activitate, sunt să implementeze, după caz, următoarele măsuri sanitare speciale:

- (a) respectarea criteriilor microbiologice aplicabile produselor alimentare;
- (b) adoptarea procedurilor necesare pentru atingerea obiectivelor Regulamentului 853/2004 și ale Directivei 99/2003, pentru ca acestea să-și atingă scopul;
- (c) respectarea cerințelor de control al temperaturii aplicabile produselor alimentare;
- (d) respectarea lanțului criogenic;
- (e) prelevarea de probe și analiză.

Criteriile, cerințele și obiectivele menționate anterior, precum și metodele conexe de prelevare de probe și de analiză se stabilesc de către Comisia Europeană și sunt adoptate prin acte normative.

În cazul în care Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și normele de aplicare a acestor regulamente nu specifică metodele de prelevare de probe și analiză, operatorii din sectorul alimentar pot utiliza metode adecvate prevăzute în alte documente ale legislației comunitare sau interne sau, în lipsa acestora, metode care produc rezultate echivalente cu cele obținute atunci când se aplică metoda de referință, în cazul în care aceste metode sunt validate din punct de vedere științific, în conformitate cu normele sau protocoalele recunoscute pe plan internațional.

Operatorii din sectorul alimentar pot utiliza ghidurile de bună practică de igienă și aplicare a principiilor HACCP, întocmite și distribuite de către asociațiile din sectorul alimentar, cu respectarea codurilor de practică aplicabile ale *Codex Alimentarius*, iar atunci când acestea se

referă la producția primară, și respectarea activităților conexe enumerate în anexa I a Regulamentului (CE) nr. 852/2004, ținând seama de recomandările prevăzute de partea B, din anexa I, a aceluiași regulament.

Elaborarea ghidurilor naționale de bune practici se face prin consultare cu reprezentanții părților ale căror interese pot fi serios afectate, cum ar fi autoritățile competente și asociațiile consumatorilor.

Pentru operatorii economici neafiliați unor asociații, autoritatea competentă centrală are obligația elaborării unor ghiduri naționale de bune practici de igienă și aplicare a principiilor HACCP, cu respectarea codurilor de practică aplicabile ale *Codex Alimentarius*.

Ghidurile naționale pot fi întocmite sub egida institutului național de standardizare menționat la anexa II, din Directiva 98/34/CE.

Autoritatea competentă centrală are obligația evaluării și avizării acestor ghiduri, pentru verificarea respectării principiilor. La evaluarea și avizarea acestor ghiduri, autoritatea competentă centrală se asigură că ele:

- (a) au fost întocmite în conformitate cu respectarea cerințelor menționate anterior;
- (b) conținutul ghidurilor poate fi pus în practică în sectoarele la care se referă;
- (c) ghidurile respectă dispozițiile articolelor 3, 4 și 5 din Reg. (EU) 852/2004 pentru sectoarele și produsele alimentare cărora li se aplică.

În întocmirea ghidurilor naționale de bune practici sau de aplicare a principiilor HACCP, trebuie ținut seama și de conținutul ghidurilor comunitare de bune practici, având în vedere că, în ce privește conținutul, acesta este aliniat periodic la prevederile normative comunitare și la progresul tehnico-științific.

Statele membre transmit Comisiei ghidurile naționale, iar aceasta instituie și operează un sistem de înregistrare a acestor ghiduri pe care îl pune la dispoziția statelor membre.

Capitolul 2: Cadrul legal pentru controlul incidentelor alimentare depistate la carnea animalelor și păsărilor domestice și la carnea de vânat de crescătorie

La baza aplicării prezentului manual operațional stă următorul cadru legal:

- Regulamentul (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;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare;
- 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 alimentelor de origine animală;
- Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman;
- Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor;
- REGULAMENTUL (CE) NR. 2160/2003 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 17 noiembrie 2003 privind controlul *Salmonellei* și al altor agenți zoonotici specifici, prezenți în rețeaua alimentară;
- Regulamentul (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 (Regulamentul privind controalele oficiale);

- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2015/1375 al Comisiei din 10 august 2015 de stabilire a normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne;
- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei
- REGULAMENTUL (Euratom) 2016/52 AL CONSILIULUI din 15 ianuarie 2016 de stabilire a nivelurilor maxime permise de contaminare radioactivă a alimentelor și furajelor în urma unui accident nuclear sau a oricărui alt caz de urgență radiologică și de abrogare a Regulamentului (Euratom) nr. 3954/87 al Consiliului și a Regulamentelor (Euratom) nr. 944/89 și (Euratom) nr. 770/90 ale Comisiei;
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 931/2011 al Comisiei din 19 septembrie 2011 privind cerințele în materie de trasabilitate a alimentelor de origine animală stabilite în Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului;
- Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 1760/2000 al Consiliului și al Parlamentului European din 17 iulie 2000 de stabilire a unui sistem de identificare și înregistrare a bovinelor și privind etichetarea cărnii de vită și mânzat și a produselor din carne de vită și mânzat și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 820/97 al Consiliului;
- Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 octombrie 2009 de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1774/2002 (Regulament privind subprodusele de origine animală);

- Regulamentul (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 mai 2001 de stabilire a unor reglementări pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă;
- Regulamentul (UE) nr. 16/2011 al Comisiei din 10 ianuarie 2011 de stabilire a măsurilor de punere în aplicare a sistemului rapid de alertă pentru alimente și furaje;
- Directiva 2003/99/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 17 noiembrie 2003 privind monitorizarea zoonozelor și a agenților zoonotici, de modificare a Deciziei 90/424/CEE a Consiliului și de abrogare a Directivei 92/117/CEE a Consiliului;
- Directiva 2002/99/CE a Consiliului din 16 decembrie 2002 de stabilire a normelor de sănătate animală care reglementează producția, transformarea, distribuția și introducerea produselor de origine animală destinate consumului uman;
- Ordinul 35/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, precum și a Normelor metodologice de aplicare a Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor;
- Decizia Comisiei 2004/478/EC din 29 aprilie 2004 privind adoptarea planului general pentru managementul crizei alimentelor și furajelor;
- Directiva Consiliului 96/23/CE privind măsurile pentru monitorizarea anumitor substanțe și reziduuri în animalele vii și produsele de origine animală și de abrogare a Directivelor 85/358/EEC și 86/469/EEC și a Deciziei 89/187/EEC și 91/664/EEC.
- Ordin ANSVSA 68/2005 ORDIN pentru aprobarea Normei privind Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje;
- Ordinul nr. 57 din 24 iunie 2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală;
- Ordinul nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală;
- Ordinul 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;

- Ordinul nr. 95 din 2 aprilie 2007 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele de origine animală;
- Ordinul ANSVSA 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;
- Directiva 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman.

Capitolul 3: Definiții

În scopul unei mai corecte aplicări a prezentului manual operațional pentru combaterea incidentelor și crizelor determinate de neconformități depistate la carne și la carnea de vânat de crescătorie, se aplică următoarele definiții preluate din Regulamentele UE 178/2002 și 853/2004. În acest sens, înțelesul următoarelor cuvinte și expresii este următorul:

1. „igiena produselor alimentare”, denumită în continuare „igienă”, înseamnă măsurile și condițiile necesare pentru a combate riscurile și a asigura adecvarea pentru consumul uman a unui produs alimentar, ținând seama de utilizarea prevăzută;
2. „produse primare” înseamnă produse rezultate din producția primară, inclusiv produse ale solului, creșterii animalelor, vânătorii și pescuitului;
3. „unitate” înseamnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar;
4. „autoritate competentă” înseamnă autoritatea centrală a unui stat membru care are competența de a asigura respectarea cerințelor din prezentul regulament sau oricare altă autoritate căreia autoritatea centrală i-a delegat această competență; această definiție include, după caz, autoritatea corespunzătoare a unei țări terțe;
5. „echivalent” înseamnă, cu privire la sisteme diferite, capabil de a atinge aceleași obiective;
6. „contaminare” înseamnă prezența sau crearea unui pericol;
7. „apă potabilă” înseamnă apă care este conformă cu cerințele minime prevăzute de Directiva 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman;
8. „apă curată” înseamnă apă de mare curată și apă dulce de calitate similară;
9. „prelucrare” înseamnă orice acțiune care modifică în mod semnificativ produsul inițial, inclusiv prin încălzire, afumare, sărare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau o combinație a acestor procedee;
10. „produse neprelucrate” înseamnă produsele alimentare care nu au fost prelucrate și include produsele care au fost divizate, separate, tranșate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, măcinate, tăiate, curățate, decorticate, măcinate, răcite, înghețate, congelate sau decongelate;

11. „produse prelucrate” înseamnă produsele alimentare care rezultă prin prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot să conțină ingrediente necesare fabricării lor sau care le conferă caracteristici specifice;
12. „legislație alimentară” înseamnă actele cu putere de lege și actele administrative referitoare la produse alimentare, în general, și la siguranța produselor alimentare în special, la nivel comunitar sau național; ea acoperă orice etapă de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare și a hranei pentru animale produsă sau folosită pentru hrana pentru animale de la care se obțin produse alimentare;
13. „întreprindere cu profil alimentar” înseamnă orice întreprindere, indiferent dacă are sau nu drept scop obținerea de profit și indiferent dacă este publică sau privată, care desfășoară oricare dintre activitățile legate de orice etapă de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare;
14. „operator în sectorul alimentar” înseamnă persoanele fizice sau juridice care răspund de îndeplinirea cerințelor legislației alimentare în cadrul întreprinderii cu profil alimentar aflată sub controlul lor;
15. „hrană pentru animale” (sau „produse pentru hrana pentru animale”) înseamnă orice substanță sau produs, inclusiv aditivii, indiferent dacă sunt prelucrate, parțial prelucrate sau neprelucrate, destinate utilizării ca hrănire pe cale orală a animalelor;
16. „întreprindere ce operează în sectorul nutriției animalelor” înseamnă orice întreprindere, indiferent dacă are sau nu drept scop obținerea de profit și indiferent dacă este publică sau privată, desfășurând oricare dintre operațiile de producție, fabricare, prelucrare, depozitare, transport sau distribuție a hranei pentru animale, incluzând orice producător care produce, prelucrează sau depozitează hrană pentru animale în propria sa unitate;
17. „operator cu activitate în domeniul hranei pentru animale” înseamnă persoanele fizice sau juridice responsabile pentru asigurarea respectării cerințelor legislației alimentare în întreprinderea ce operează în sectorul nutriției animalelor aflată sub controlul său;
18. „comerț cu amănuntul” înseamnă manipularea și/sau prelucrarea produselor alimentare și depozitarea lor în punctele de vânzare sau livrare către consumatorul final și include terminalele de distribuție, operațiunile de catering, cantine de fabrică, catering instituțional, restaurante și alte operațiuni similare în domeniul serviciilor alimentare, magazine, centre de distribuție tip supermarket și puncte de vânzare en gros;
19. „introducerea pe piață” înseamnă deținerea produselor alimentare sau a hranei pentru animale în scopul vânzării, inclusiv oferirea pentru vânzare sau orice altă formă de transfer, indiferent dacă este gratuită sau nu, și însuși vânzarea, distribuția și alte forme de transfer;

20. „risc” înseamnă o funcție a probabilității unui efect negativ asupra sănătății și gravitatea aceluși efect, determinat de un pericol;
21. „analiza riscului” înseamnă un proces constând din trei componente interconectate: evaluarea riscului, gestiunea riscului și comunicarea riscului;
22. „evaluarea riscului” înseamnă un proces cu baze științifice, constând din patru etape: identificarea pericolului, caracterizarea pericolului, evaluarea expunerii și caracterizarea riscului;
23. „gestiunea riscului” înseamnă procesul, diferit de evaluarea riscului, de apreciere a politicilor alternative prin consultarea părților interesate, luând în considerare evaluarea riscului și alți factori legitimi și, dacă este necesar, selectând opțiunile de prevenire și control adecvate;
24. „comunicarea riscului” înseamnă schimbul interactiv de informații și opinii, pe întreaga durată a procesului de analiză a riscului, cu privire la pericole și riscuri, factori legați de risc și perceperea riscului, între evaluatorii riscurilor, cei care gestionează riscurile, întreprinderile ce operează în sectorul nutriției animalelor și cele cu profil alimentar, comunitatea academică și alte părți interesate, inclusiv explicarea constatărilor evaluărilor de risc și baza deciziilor de gestiune a riscurilor;
25. „pericol” înseamnă un agent biologic, chimic sau fizic aflat în produse alimentare sau hrana pentru animale sau o stare a acestora, având potențialul de a cauza un efect negativ asupra sănătății;
26. „trasabilitate” înseamnă capacitatea de a depista și a urmări anumite produse alimentare, hrană pentru animale, un animal de la care se obțin produse alimentare sau o substanță destinată încorporării sau care este de așteptat să fie încorporată în anumite produse alimentare sau hrană pentru animale, pe parcursul tuturor etapelor de producție, prelucrare și distribuție;
27. „etapele de producție, prelucrare și distribuție” înseamnă oricare etapă, inclusiv importul, începând cu și incluzând producția primară a unui produs alimentar și terminând cu și incluzând depozitarea, transportul, vânzarea sau furnizarea sa către consumatorul final și, atunci când este cazul, importul, producția, fabricarea, depozitarea, transportul, distribuția, vânzarea și furnizarea hranei pentru animale;
28. „consumatorul final” înseamnă ultimul consumator al unui produs alimentar care nu folosește produsul ca parte a unei operații sau activități din domeniul de activitate al unei întreprinderi cu profil alimentar.
29. „Criza” înseamnă situația care implică un risc grav direct sau indirect pentru sănătatea umană generată de alimente și/sau este percepută sau mediatizată ca atare și care nu poate fi gestionată în mod adecvat prin aplicarea legislației și a procedurilor existente; riscul are o răspândire geografică largă și/sau pe o parte semnificativă a lanțului

alimentar și în aceste situații trebuie luate măsuri și acțiuni urgente, coordonate, cu alocarea de resurse suplimentare pentru restabilirea normalității;

30. „Incident alimentar” înseamnă orice eveniment care, în baza informațiilor disponibile, poate genera îngrijorări cu privire la amenințările actuale sau suspicionate, cu implicație asupra siguranței sau calității unui produs alimentar și care ar necesita intervenție pentru a proteja interesele consumatorilor;
31. „rețea” se înțelege sistemul rapid de alertă pentru notificarea unui risc direct sau indirect asupra sănătății umane derivând din produse alimentare sau din hrana pentru animale, astfel cum este definit la articolul 50 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002;
32. „membru al rețelei” se înțelege un stat membru, Comisia, Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară și orice țară candidată, țară terță sau organizație internațională care a încheiat un acord cu Uniunea Europeană în conformitate cu articolul 50 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002;
33. „punct de contact” se înțelege punctul de contact desemnat care reprezintă membrul rețelei;
34. „notificare de alertă” se înțelege notificarea unui risc care necesită sau ar putea necesita o acțiune rapidă într-o altă țară membră;
35. „notificare de informare” se înțelege notificarea unui risc care nu necesită o acțiune rapidă într-o altă țară membră;
36. „notificare de informare pentru intervenție” se înțelege o notificare de informare privind un produs care se găsește sau ar putea fi introdus pe piață într-o altă țară membră;
37. „notificare de informare pentru atenție” se înțelege o notificare de informare privind un produs care:
 - (i) nu este prezent decât în țara membră care a inițiat notificarea; sau
 - (ii) nu a fost introdus pe piață; sau
 - (iii) nu mai este pe piață.
38. „notificare de respingere la frontieră” se înțelege o notificare privind respingerea unui lot, a unui container sau a unei încărcături de produse alimentare sau de hrană pentru animale astfel cum se menționează la articolul 50 alineatul (3) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002;
39. „notificare inițială” se înțelege o notificare de alertă, o notificare de informare sau o notificare de respingere la frontieră;

40. „notificare de informații adiționale” se înțelege o notificare care conține informații suplimentare în legătură cu o notificare inițială;
41. „carne”: părțile comestibile din animalele domestice din speciile bovină (inclusiv *Bubalus* și *Bison*), porcină, ovină și caprină, solipelele domestice, precum și de la păsări domestice, inclusiv sângele;
42. „vânat de crescătorie”: acarinatele de crescătorie și mamiferele terestre de crescătorie, altele decât animalele domestice din speciile bovină (inclusiv *Bubalus* și *Bison*), porcină, ovină și caprină, solipelele domestice, precum și păsări;
43. „carcasă”: corpul unui animal crescut pentru carne după sacrificare și eviscerare;
44. „carne proaspătă”: carne care nu a fost supusă nici unui tratament în vederea conservării, cu excepția refrigerării, congelării, congelării rapide, inclusiv carnea ambalată prin vacuumare sau în atmosferă controlată.

Capitolul 4. Reguli privind obținerea cărnii

Animalele de la care este obținută carnea trebuie să fie crescute cu respectarea regulilor din Anexa I a Regulamentului (CE) 852/2004 referitoare la producția primară.

Obținerea cărnii trebuie făcută cu respectarea regulilor generale de igienă stipulate în Regulamentul (CE) 852/2004 și a celor specifice prevăzute în Regulamentul (CE) 853/2004.

Operatorii de la nivelul abatoarelor trebuie să se asigure, în măsura în care este posibil, că, în timpul abatorizării și imediat după, carnea este protejată împotriva oricărei contaminări cu orice categorie de contaminanți. În acest sens, trebuie respectate dispozițiile legislației naționale și comunitare în vigoare, pentru a elimina orice risc posibil.

Operatorii din sectorul alimentar care cresc și sacrifică animale sau produc produse primare de origine animală trebuie să ia măsuri adecvate pentru respectarea condițiilor de igienă în timpul producției pentru ca, după caz:

- (a) să curețe toate instalațiile utilizate în cadrul producției primare și a activităților conexe, și, după caz, să le dezinfecteze după curățare, folosind metoda adecvată;
- (b) să curețe echipamentele, recipientele, lăzile, vehiculele de transport și, după caz, să le dezinfecteze după curățare, folosind metoda adecvată;
- (c) să asigure, pe cât posibil, igiena animalelor care urmează să fie sacrificate și, după caz, a animalelor de reproducție;
- (d) să folosească apă potabilă sau apă curată ori de câte ori este nevoie pentru a preveni contaminarea;

- (e) să vegheze la sănătatea personalului care manipulează carnea, organele și suprodusele și la instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;
- (f) să împiedice, în măsura posibilului, contaminarea produsă de vermină și paraziți;
- (g) să depoziteze și să manipuleze deșeurile și substanțele periculoase în așa fel încât să prevină contaminarea;
- (h) să prevină introducerea și răspândirea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare;
- (i) să țină seama de rezultatele tuturor analizelor aplicabile efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe care sunt importante pentru sănătatea umană;
- (j) să utilizeze corect aditivii furajeri și medicamentele de uz veterinar, în conformitate cu legislația aplicabilă.

Operatorii din sectorul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale trebuie să ia măsuri adecvate pentru ca, după caz:

- (a) să curețe instalațiile, echipamentele, recipientele, lăzile, vehiculele și navele, și, după caz, să le dezinfecteze după curățare folosind metoda adecvată;
- (b) să asigure, după caz, condiții igienice de producție, transport și depozitare, cât și curățenia produselor vegetale;
- (c) să folosească apă potabilă sau apă curată ori de câte ori este nevoie pentru a preveni contaminarea;
- (d) să vegheze la sănătatea personalului care manipulează furajele și la instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;
- (e) să împiedice, pe cât posibil, contaminarea produsă de animale și dăunători;
- (f) să depoziteze și să manipuleze deșeurile și substanțele periculoase în așa fel încât să prevină contaminarea;
- (g) să țină seama de rezultatele tuturor analizelor aplicabile efectuate pe probe prelevate de la carne sau alte probe care sunt importante pentru sănătatea umană.

Operatorii din sectorul alimentar trebuie să ia măsuri adecvate de remediere a situației atunci când sunt informați că au fost identificate probleme în timpul controalelor oficiale.

Operatorii din sectorul alimentar trebuie să întocmească și să țină evidența măsurilor luate pentru a controla riscurile, în mod corespunzător și pe o perioadă de timp adecvată, proporțional cu caracterul și dimensiunea întreprinderii respective din sectorul alimentar. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să pună informațiile pertinente din aceste registre la dispoziția autorității competente și a operatorilor din sectorul alimentar, la cererea acestora.

Pentru a putea furniza datele necesare investigațiilor epidemiologice următoare depistării în carne a unor contaminanți microbiologici care depășesc limita maximă admisă, operatorii din sectorul alimentar care cresc animale sau produc produse primare de origine animală trebuie să țină, în special, evidențe cu privire la:

- (a) natura și originea furajelor cu care sunt hrănite animalele;
- (b) medicamentele de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, data administrării și perioadele de retragere din producție;
- (c) bolile care pot afecta siguranța produselor de origine animală;
- (d) rezultatele tuturor analizelor efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru stabilirea diagnosticului, care sunt importante pentru sănătatea umană;
- (e) orice rapoarte relevante ale verificărilor pe animale sau produse de origine animală.

4.1. Ghiduri de bună practică în obținerea producției primare

Ghidurile naționale și comunitare în domeniul obținerii cărnii trebuie să ofere îndrumări privind buna practică sanitară de combatere a riscurilor în producția primară și activitățile conexe.

Ghidurile de bună practică sanitară trebuie să conțină informații adecvate cu privire la riscurile care pot apărea în producția primară și activitățile conexe și măsurile de combatere a acestor riscuri, inclusiv măsurile relevante stabilite de legislația comunitară și internă sau de programele naționale și comunitare. Printre aceste riscuri și măsuri se pot număra, de exemplu:

- (a) controlul contaminării cu micotoxine, metale grele și substanțe radioactive;
- (b) utilizarea apei;
- (c) pregătirea, depozitarea și condițiile de transport al cărnii;
- (d) depozitarea corectă a subproduselor obținute în urma activităților ce țin de producția primară;
- (e) măsurile de protecție menite să prevină introducerea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, cât și obligația de a notifica autoritatea competentă;
- (f) procedurile, practicile și metodele care asigură faptul că produsele alimentare sunt produse, manipulate, ambalate, depozitate și transportate în condiții sanitare adecvate, inclusiv salubritatea eficientă și combaterea dăunătorilor;
- (g) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducție;
- (h) măsuri privind ținerea evidențelor privind medicamentele și furajele administrate animalelor;
- (i) respectarea cerințelor privind bunăstarea și protecția animalelor în fermele de creștere, în timpul transportului și a sacrificării;

4.2. Cerințe generale și specifice privind obținerea cărnii

Unitățile în care se obține carnea trebuie să respecte regulile generale de igienă stipulate în Reg. 852/2004, anexa 2, precum și regulile specifice de igienă, conform Reg. 853/2004. Ele trebuie înregistrate/autorizate sanitar-veterinar, în conformitate cu procedurile legale în vigoare.

Pentru respectarea cerințelor menționate anterior, operatorii din sectorul alimentar elaborează, aplică reguli de bune practici de igienă (GHP) și bune practici de producție (GMP) și utilizează în permanență o procedură sau mai multe proceduri bazate pe principiile de analiză a riscului (HACCP).

Principiile HACCP sunt următoarele:

- (a) identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;
- (b) identificarea punctelor critice de control în etapa sau etapele în care controlul este esențial pentru a preveni riscul sau pentru a-l reduce la un nivel acceptabil;
- (c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control, capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate;
- (d) stabilirea și punerea în aplicare a unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;
- (e) stabilirea unor măsuri corective pentru cazurile în care un punct critic de control nu este controlat;
- (f) stabilirea unor proceduri care se aplică periodic, pentru a se verifica funcționarea efectivă a măsurilor menționate la literele (a)-(e);
- (g) definirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar pentru a demonstra aplicarea efectivă a măsurilor menționate la literele (a)-(f).

În cazul în care are loc o modificare a unui produs, proces sau etapă, operatorul din sectorul alimentar revizuieste procedura și o modifică în consecință, notificând ANSVSA modificarea procedurii.

Capitolul 5: Categoriile de risc pentru carnea provenita de la animalele domestice și carnea provenită de la vânatul de crescătorie și criteriile de identificare a acestora

Carnea obținută trebuie să respecte condițiile de siguranță prevăzute de Reg. 178/2002, precum și criteriile microbiologice prevăzute de Reg. 2073/2005.

Aplicarea prevederilor Planului de contingență în cazul incidentelor produse de riscurile întâlnite pentru aceste categorii de alimente se va realiza după identificarea obligatorie a pericolului și analiza eventualelor consecințe.

Principalele categorii de pericole care trebuie luate în considerare în cazul cărnii de la animalele domestice și a cărnii provenite de la vânatul de crescătorie sunt:

- pericole biologice;

- pericole chimice;

- pericole fizice.

Determinarea tuturor categoriilor de riscuri pentru loturile de carne obținute în procesul de abatorizare sau tranșare se face prin tehnici specifice de control oficial în vigoare.

5.1. Pericole biologice

Pericolele biologice sunt cele mai frecvent raportate și afectează un număr mai mare de consumatori. În plus, pericolele biologice induc simptome acute, care fac ca pericolul să fie conștientizat imediat de către consumator.

Aceste pericole sunt reprezentate de organisme cum ar fi bacterii sau paraziți care pot prezenta riscuri asociate cu intoxicații alimentare. Ele pot fi atribuite animalelor de la care se obține carnea, în sine, sau pot apărea ca urmare a contaminării în diferite etape ale procesului de producție.

Legislația în vigoare privind siguranța alimentară stabilește limitele criteriilor microbiologice în carne și în produsele din carne, pentru a asigura consumatorul final că alimentele plasate pe piață sunt sigure pentru consum.

Pentru a contribui la protecția sănătății publice și pentru a împiedica interpretările diferite, legislația stabilește criterii armonizate de siguranță privind acceptabilitatea produselor alimentare, în special în ceea ce privește prezența anumitor microorganisme patogene.

Exemple de riscuri biologice pentru animalele și păsările de la care este obținută carnea:

| Specia | Riscul biologic |
|----------------------------------|--|
| Bovine | Escherichia coli ce produce Verocitotoxina (VTEC) din care cea mai întâlnită este O157 Salmonella Cisticercum Echinococcus Boli prionice |
| Oi și capre | VTEC Toxoplasma Listeria Echinococcus Boli prionice |
| Porci | Salmonella Yersinia Enterocolitica Toxoplasma gondii Trichinella Cisticercum Echinococcus |
| Cabaline | Trichinella, morva |
| Vânat de crescătorie (căprioare) | Toxoplasma Boli prionice |
| Vânat de crescătorie (mistreți) | Trichinella |
| Păsări | Campylobacter spp. Salmonella spp |

Este recunoscut, în general, că pericolele cele mai importante pe care le provoacă alimentele din carnea proaspătă sunt bacteriile care pot provoca boli la om (bacterii patogene), cum ar fi Salmonella, Campylobacter și E.coli patogeni umani, cum ar fi E.coli O157. Unele dintre acestea, în special E. coli O157, necesită doar câteva bacterii pentru a provoca toxiinfecții alimentare la om.

Microorganismele nu pot fi văzute cu ochiul liber. Ele nu pot fi detectate la inspecția post-mortem. Inspecția vizuală a cărnii reprezintă un punct de plecare important pentru siguranța cărnii, însă inspecția vizuală poate detecta numai leziuni care pot fi atribuite unor boli, contaminarea fecală și corpi străini care pot sugera contaminarea.

Riscurile derivate din neconformitățile microbiologice sunt:

- Agenții microbiologici/toxinele acestora care pot contamina carnea/organele în timpul sacrificării sau eviscerării;
- Agenții microbiologici transferați pe carnea proaspătă/organe și pe produsele gata pentru consum de pe mâinile lucrătorilor, instrumente, suprafețe de lucru, echipament, apă, dăunători, echipament de curățare, la împachetare, ori de la contactul cu alte cărnuri/organe;

- Agenții microbiologice care se pot multiplica pe carne/organe în timpul producției, depozitării sau transportului, dacă condițiile de mediu, în special temperatura, sunt favorabile.

Potențialele surse de contaminare a alimentelor cu agenți microbiologici care provoacă toxiinfecții alimentare pot avea origini diferite:

a) de la animale, prin produsele comestibile (carne, organe etc.). Sursele de contaminare pot fi mamifere, păsări bolnave sau purtătoare, aparent sănătoase. Contaminarea cărnii/organelor se poate face ori în corpul animalului, ori în momentul recoltării, prin greșeli de manipulare (de pe blana și pielea murdară, din dejecții și conținut intestinal);

b) de la oameni, de pe mâinile sau din secrețiile nazo-faringiene ale persoanele bolnave, convalescente sau purtătoare, aparent sănătoase, în timpul operațiilor de sacrificare, prelucrare, ambalare, distribuire a alimentelor;

c) din apa care este utilizată în diferitele etape de obținere a cărnii și produselor din carne;

d) de la rozătoare (șobolani, șoareci) prin urină, de la insecte (muște, gândaci de bucătărie, furnici) și de la cadavrele animalelor bolnave sau purtătoare de salmonelle, care au un rol important în vehicularea germenilor care produc toxiinfecții alimentare;

Clasificarea principalelor toxiinfecții alimentare

| Tipul de bacterie | Perioada normală de incubație | Durata normală | Principalele semne clinice | Alimente în care pot fi întâlnite |
|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|--|--|
| <i>Campylobacter spp.</i> | 3-5 zile | 2-7 zile | Dureri abdominale, diaree (uneori cu sânge), dureri de cap, febră | carne de pasare |
| <i>Clostridium botulinum</i> | 12-36 ore | Extinsă | Dificultăți la înghițit, blocaj respirator | Cărnuri și alimente conservate, tratate sau netratate termic, inclusiv în conserve |
| <i>Clostridium perfringens</i> | 10-12 ore | 24 ore | Dureri abdominale, diaree | Carnea proaspătă și mâncăruri gătite |
| <i>E.coli O157</i> | 12 ore-10 zile | Posibil extinsă | Dureri abdominale, diaree (uneori cu sânge), poate merge până la insuficiență renală | Carne proaspătă, preparată, carne tocată |
| <i>Listeria Monocytogenes</i> | 3-21+ zile | Variat | Febră, dureri de cap, avort spontan, meningită | Carne și produse din carne |
| <i>Salmonella spp.</i> | 12-36 ore | 2-20 zile | Dureri abdominale, | Carne proaspătă, |

| | | | | |
|--------------------------------|----------|---------------|--|--|
| | | | diaree, febră, greață | carne tocată, carne preparată și produse din carne netratate termic |
| <i>Staphylococcus Aureus</i> | 2-6 ore | 12-24 ore | Vomitări, dureri abdominale, diaree | Carne tocată, carne preparată, insuficient tratată termic, alimente gătite |
| <i>Yersinia Enterocolitica</i> | 3-7 zile | 1-3 săptămâni | Diaree acută, dureri abdominale, febră și vomitări | Produse din carne de porc |

Testarea pentru îndeplinirea criteriilor microbiologice oferă o modalitate de a măsura, de asemenea, cât de bine operatorul a controlat procesele de sacrificare, fasonare și producție pentru a evita și controla contaminarea.

Exemplu de legătură cauză-efect în creșterea riscului

| Problema | Efectul | Rezultatul posibil |
|--|--|--|
| Operațiunile de tăiere și finisare, fără a fi urmate procedurile de inspecție corespunzătoare. | Crește riscul ca agenții microbiologici care contaminatează carcasa să nu fie detectați. | O sursă de contaminare microbiologică duce la un foarte serios risc pentru siguranța alimentară. |
| Introducerea de agenți microbiologici de pe echipament, manipulare necorespunzătoare, microclimatul nepotrivit și neasigurarea/intreruperea lantului frigorific. | Crește riscul de rebut și de multiplicare a bacteriilor periculoase. | |

5.1.1. Testarea microbiologică a cărnii

5.1.1.1 Generalități

Testarea cărnii din punct de vedere microbiologic se realizează în două direcții:

- igiena procesului, respectând criteriile prevăzute în Regulamentul (UE) 2073/2005, Anexa I, capitolul 2.
- siguranța alimentară, respectând criteriile prevăzute în Regulamentul (UE) 2073/2005, Anexa I, capitolul 1.

Interpretarea rezultatelor este cuprinsă în capitolele sus-menționate.

Rezultatele testelor pot fi folosite pentru a valida dacă procedurile bazate pe HACCP ale operatorului controlează siguranța alimentară și calitatea alimentelor și verifică dacă acestea sunt aplicate corect.

Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 stabilește criteriile microbiologice pentru anumite microorganisme și normele de aplicare pe care operatorii din sectorul alimentar trebuie să le respecte atunci când pun în aplicare măsurile de igienă generale și speciale prevăzute la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004.

Definițiile relevante sunt stabilite la articolul 2 din Regulamentul 2073/2005, iar criteriile de siguranță relevante pentru carne sunt incluse pentru referință în Anexa I, capitolul 1 la pct. 1.4.

Criteriile microbiologice trebuie utilizate în validarea și verificarea procedurilor bazate pe principiile HACCP, iar nerespectarea limitei unui criteriu indică faptul că procedurile bazate pe HACCP au eșuat.

Dacă un criteriu de siguranță alimentară nu este îndeplinit, aceasta înseamnă că operatorul alimentar nu va fi capabil să plaseze alimente pe piață, ori că va trebui să retraga alimentele de pe piață, așa cum prevede Regulamentul 178/2002, și să ia măsuri pentru a da asigurarea că următoarele producții de alimente vor îndeplini criteriile de siguranță alimentară.

Respectarea criteriilor microbiologice înseamnă obținerea rezultatelor satisfăcătoare sau acceptabile prevăzute în anexa I atunci când se testează valorile stabilite pentru aceste criterii prin prelevarea de probe, efectuarea de analize și aplicarea de măsuri corective, în conformitate cu legislația în domeniul alimentar și cu instrucțiunile date de către autoritățile competente.

Limitarea cazurilor de contaminare poate fi făcută prin respectarea următoarelor măsuri:

- respectarea cerințelor privind autorizarea abatoarelor;
- implementarea sistemului HACCP în unitățile de producție a cărnii și produselor din carne;
- respectarea cerințelor de igienă a angajaților care manipulează carnea pe tot ciclul de producție și instituirea unor controale medicale (inclusiv testarea) periodice pentru lucrătorii din această industrie;
- respectarea procedurilor de inspecție a cărnii;
- respectarea procedurilor de flux tehnologic;
- respectarea procedurilor de dezinfecție;
- altele.

5.1.2 Criterii de igienă a procesului

Acestea sunt criterii care indică gradul de acceptabilitate al funcționării procesului de producție. Ele nu se aplică produselor introduse pe piață ci stabilesc o valoare de referință a contaminării, la depășirea căreia se impun măsuri corective destinate să mențină igiena procesului în conformitate cu legislația în domeniul alimentar.

Carnea și organele provenite de la carcacele la care s-au obținut rezultate nesatisfăcătoare la criteriile de igienă a procesului nu vor fi supuse restricțiilor sanitare veterinare.

În cazul unor rezultate nesatisfăcătoare cu privire la criteriile de igienă a procesului, trebuie luate măsurile prevăzute în anexa I capitolul 2 din Regulamentul CE 2073/2005:

- ameliorarea igienei procesului de producție, abatorizare și procesare;
- revizuirea procedurilor de control în cadrul unității, pentru remedierea neconformității ;
- îmbunătățirea condițiilor de igiena și biosecuritate în exploatarea de origine.

Numarul de probe de laborator recoltate pentru verificarea respectarii criteriilor de igienă a procesului trebuie corelate cu procentul de neconformități constatate, în acord cu prevederile Cap. 3 din Regulamentul CE 2073/2005.

5.1.3 Criteriile de siguranță alimentară pentru carnea proaspătă și pentru produsele din carne

Legislația stabilește criterii de siguranță alimentară pentru carnea tocată, preparatele din carne, produsele din carne, carnea separată mecanic și produsele alimentare gata pentru consum de la toate speciile. Ele sunt cuprinse în Anexa 1, Capitolul 1 al Regulamentului 2073/2005. Etapa careia i se aplică criteriul se referă la produsele introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare.

Acolo unde criteriile de siguranță alimentară sunt depășite și există rezultate de laborator care să ateste acest lucru, lotul necorespunzător trebuie eliminat de pe piață. Dacă produsele n-au ajuns la nivel de vânzare cu amănuntul și nu îndeplinesc criteriul de siguranță a produselor alimentare, pot fi supuse unei prelucrări suplimentare printr-un tratament care să elimine riscul în cauză. Respectivul tratament poate fi efectuat numai de către operatori din sectorul alimentar, alții decât cei de la nivelul vânzării cu amănuntul, testarea realizându-se pentru fiecare lot.

Un lot de carne separată mecanic (CSM) produsă cu tehnicile menționate la secțiunea V capitolul III alineatul (3) din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, care a dat rezultate nesatisfăcătoare în ceea ce privește criteriul *Salmonella*, poate fi folosit în lanțul alimentar numai la fabricarea de produse din carne tratate termic în unități aprobate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Demonstrarea conformității cu criteriile de siguranță alimentară pentru carne și carne prelucrată are următoarele standarde:

1. Trebuie demonstrată absența *Salmonellei spp.* în:
 - carne tocată și preparate din carne destinate a fi consumate crude;
 - carne tocată și preparate din carne de pasăre destinate să fie consumate preparate;
 - carne tocată și preparate din carnea altor specii decât păsări, destinate să fie consumate preparate;

- carne separată mecanic (CSM), prin tehnica menționată la pct. 3, cap. III din secțiunea V din anexa III a Reg. UE 853/2004;

- produse din carne destinate consumului în stare crudă, cu excepția produselor în care procesul de fabricație sau compoziția produsului elimină riscul *Salmonellei*;

2. În cazul preparatelor gata pentru consum, limita la *Listeria Monocytogenes* trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) 2073/2005.

5.1.4. Surse de microorganisme care pot influența procesul de igienă și pe cel de siguranță alimentară a produsului

- septelul de origine: toate animalele poartă un număr foarte mare de bacterii sau microorganisme în tractusul gastro-intestinal, care sunt excretate în materiile fecale. Bacteriile sunt, de asemenea, prezente și pe pielea animalelor, în urma contactului cu materiile fecale și/sau conținutul gastro-intestinal, sau din contactul indirect cu mediul din fermă, vehicule de transport sau adăpost. Bacteriile din sau de pe animale le pot include și pe cele care pot provoca toxiinfecții alimentare la om și care sunt pericole recunoscute din carne. Majoritatea acestor bacterii nu provoacă boala la animalele vii care pot părea sănătoase. Prin urmare, trebuie să se presupună că toate animalele care intră în abator pot transporta potențial organisme patogene, în sau pe ele.
- carcasele: bacteriile de pe suprafața corpului sau din tractul digestiv al unui animal pot fi transferate pe carcasă sau pe alte carcase în timpul sacrificării și finisării. Acest transfer poate fi făcut prin contactul direct, sau prin contaminarea încrucișată cu personalul abatorului, cu echipamente, suprafețe, apă sau aerosoli. Aplicarea corectă a principiilor bazate pe HACCP privind procesarea are scopul de a se asigura că transferul acestora este minimizat. Cercetarea științifică a demonstrat că, la sacrificare, curățenia animalelor este un factor important pentru a minimiza riscul transferului de agenți patogeni din piele, lână sau piele la carcasă.

Când bacteriile patogene sunt transferate în carcase, acestea pot fi prezente doar în număr mic și pe o suprafață mică a carcusei. Aceasta poate însemna însă și că rezultatul negativ din testarea microbiologică pentru bacteriile patogene nu va garanta absența unor astfel de organisme.

Pentru multe bacterii din categoria celor patogene, trebuie testată o suprafață mare de carcasă pentru a obține, statistic, un rezultat valid. Acest lucru nu este nici practic, și nici fezabil economic, constituind motivul pentru care testarea pentru *E. coli* O157 nu este inclusă în prezent pentru carcasele de carne de vită și de oaie sau în carnea prelucrată, în Regulamentul 2073/2005. Acest lucru nu înseamnă că acest microorganism nu este important, ci că controlul este cel mai bine realizat prin testarea unui grup întreg de patogeni, cum ar fi cei din familia Enterobacteriaceae sau *E. coli* generice.

- carnea prelucrată: prelucrarea cărnii în carne tocată, preparate din carne și produse din carne prevede o oportunitate pentru orice bacterie periculoasă de pe suprafața carcasei de a fi răspândită pe tot produsul și, de asemenea, pentru introducerea de noi bacterii din mediu, la manipulare și prelucrare. În special, bacteriile vor fi răspândite la suprafața carcasei, unde acestea vor fi mai ușor distruse la gătit. Cele care au avut oportunitatea de a pătrunde în interiorul cărnii/produsului, dacă nu sunt gătite suficient este posibil să reziste procesului de tratare termică. Dacă procesul de producție nu conține o etapă de reducere a patogenului, cum ar fi tratamentul termic, atunci în carnea procesată vor fi prezente orice bacterii de pe carnea carcasei.

5.2. Pericole chimice

În organismul uman, pot apărea reacții adverse la diferite substanțe chimice prezente în alimente. Aceste reacții se pot clasifica în intoxicații alimentare și alergii la alimente. În mod obișnuit, acestea pătrund în organism prin ingestie, fiecare individ dintr-o populație fiind vulnerabil la intoxicații cu alimente, dacă expunerea este suficient de mare. Alergiile, reprezintă reacții adverse individuale la componente particulare ale alimentelor.

Clasificarea pericolelor chimice care pot fi întâlnite în carne:

- alergeni: aditivi, condimentele etc.
- reziduuri: de pesticide - insecticide (organoclorurate, organofosforice, carbamați, piretroizi de sinteză, insecticide botanice), fungicide (anorganice, organice nesistemice, de contact, organice sistemice), erbicide (dinitrofenoli, fenilcarbamați, acizi fenoxialchil carbonici, substanțe fenilureice, triazine, compuși cuaternari de amoniu) care pot ajunge în apele interioare, mări sau oceane;
- medicamentele de uz veterinar: agenți antimicrobieni și antibiotici, agenți anabolizanți, promotori de creștere nehormonali;
- substanțe care pot migra în alimente din materialele care vin în contact cu acestea;
- metalele grele: mercur, cadmiu, plumb etc.
- substanțe endogene: alcaloizi, amine biogene (ex: putresceină, cadaverină, histamină, feniletilamină etc).
- contaminanți care pot fi:
 - a. de mediu: hidrocarburi aromatice, dioxine și compuși similari dioxinei, contaminanți anorganici;
 - b. de proces: hidrocarburi aromatice policiclice, amine heterociclice, acrilamida, furan;
 - c. microbiologici: micotoxine (aflatoxine, etc);

Valoarea reziduurilor din carnea proaspătă este interpretată ținând cont de prevederile Directivei Consiliului 96/23/CE privind măsurile pentru monitorizarea anumitor substanțe și reziduuri în animalele vii și produsele de origine animală și de abrogare a Directivelor 85/358/EEC și 86/469/EEC și a Deciziei 89/187/EEC și 91/664/EEC.

Valoarea anumitor contaminanți cum sunt plumbul, cadmiul, dioxina și PCB-uri din carne și organe este interpretată ținând cont de prevederile Regulamentului CE 1831/2003 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare.

Depășirea nivelului maxim admis al oricăruia dintre substanțele amintite anterior este urmată de declararea neconformității produsului alimentar și eliminarea lui de pe piață. Trebuie efectuată o investigație pentru stabilirea și eliminarea cauzelor care au generat contaminarea chimică.

5.3. Pericole fizice

Pericolele fizice sunt depistate, de regulă, la inspecția cărnii și se pot clasifica după cum urmează:

- neradioactive: contaminarea fizică neradioactivă este definită ca prezența în alimente a unor materii suplimentare sau corpuri straine care în mod normal nu trebuie să fie prezente și care pot cauza vătămarea, boala sau trauma psihologică a organismului uman. Exemple:
 - a. minerale: sol, pietre, praf, metale, sticlă, fibre, particule de vopsea, etc.;
 - b. vegetale: ierburi, frunze, aschii etc.;
 - c. animale: insecte, larve, rozătoare, acarieni etc.
- radioactive: acest tip de contaminare este invizibilă și de aceea nu are un efect semnificativ asupra percepției consumatorului. El se poate detecta numai cu instrumente specifice. Contaminarea radioactivă este periculoasă, provocând afecțiuni serioase ale organismului uman pe termen mediu sau lung.

Limitele pericolelor radioactive sunt indicate de Regulamentul (CE) nr. 52/2016.

Unitățile de industrie alimentară (abatoare, unități de tranșare, unități de procesare etc.) trebuie să dețină proceduri pentru limitarea pericolelor generate de contaminările de acest tip și să dețină analize de risc în scopul depistării acestui tip de pericole.

La nivelul acestor unități, este necesar să se instituie măsuri de prevenire cum ar fi: inspecția vizuală a cărnii, montarea de fly-killere, plase pentru insecte, perdele de aer, detectoare pentru metale și sticlă pe linia de producție și se vor respecta regulile pentru bune practici de producție (GMP). Totodată, este necesară aplicarea și respectarea programelor DDD.

În cazul pericolelor radioactive, se vor include în programele de autocontrol și efectuarea testelor pentru stabilirea nivelului de radioactivitate.

Capitolul 6: Controlul cărnii proaspete

6.1. Prevederi generale

Controlul cărnii proaspete se face de către medicul veterinar oficial, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 854/2004, Anexa 1 și cu respectarea prevederilor Regulamentelor (CE) nr. 852/2004 și nr. 853/2004.

Medicul veterinar oficial realizează sarcinile de inspecție în abatoarele, unitățile de prelucrare a vânatului domestic și secțiunile de tranșare care comercializează carne proaspătă, în conformitate cu cerințele generale prevăzute la anexa I, capitolul II, secțiunea I și cu cerințele specifice din secțiunea IV ale Regulamentului(CE) nr. 854/2004, în special în ceea ce privește: (a) informațiile privind lanțul alimentar; (b) inspecția ante-mortem; (c) bunăstarea animalelor; (d) inspecția post-mortem; (e) materialele cu riscuri specificate și alte subproduse de origine animală și (f) testele de laborator.

După ce a efectuat controalele necesare, medicul veterinar oficial ia măsurile corespunzătoare enunțate în anexa I secțiunea II, în special în ceea ce privește: (a) comunicarea rezultatelor inspecției; (b) deciziile privind informațiile referitoare la lanțul alimentar, (c) deciziile privind animalele vii; (d) deciziile privind bunăstarea animalelor și (e) deciziile privind carnea.

Personalul auxiliar oficial poate asista medicul veterinar oficial la efectuarea controalelor derulate, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 anexa I, secțiunile I și II, așa cum este specificat în secțiunea III, capitolul I. În acest caz, aceștia funcționează în cadrul unei echipe independente.

6.2. Îndatoririle medicului veterinar oficial privind controlul cărnii

În afara cerințelor generale privind controalele oficiale pentru buna practică în ceea ce privește igiena, medicul veterinar oficial trebuie să se asigure că operatorul din sectorul alimentar respectă în permanență propriile proceduri privind receptia, transportul, depozitarea, manipularea, prelucrarea carni și utilizarea sau eliminarea subproduselor de origine animală, inclusiv materialele cu riscuri specificate care se află în responsabilitatea operatorului din sectorul alimentar.

Medicul veterinar oficial trebuie să se asigure că procedurile operatorilor oferă garanții că, în măsura posibilului, carnea:

- (a) nu prezintă anomalii sau alterări fiziopatologice;
- (b) nu prezintă urme de contaminare, cu materii fecale sau de alt fel;
- (c) nu conține materiale cu riscuri specificate, cu excepția cazului în care acest lucru este prevăzut de legislația comunitară, și au fost produse în conformitate cu legislația comunitară în domeniul EST.

6.2.1. Îndatoriri privind inspecția

În cadrul îndatoririlor privind inspecția, medicul veterinar oficial trebuie să ia în considerare rezultatele auditurilor efectuate, în conformitate cu legislația în vigoare.

În funcție de evaluarea riscurilor, medicul veterinar oficial stabilește programul oficial de control și urmărește îndeplinirea acestuia, inclusiv recoltările de probe.

6.2.2. Informații privind lanțul alimentar

Medicul veterinar oficial trebuie să controleze și să analizeze informațiile relevante din lanțul alimentar, care provin din registrele exploatației de origine a animalelor destinate sacrificării și să ia în considerare rezultatele temeinic justificate ale acestui control și ale analizei riscurilor, în cazul în care efectuează inspecții *ante-mortem* și *post-mortem*.

În cadrul inspecției, medicul veterinar oficial trebuie să ia în considerare certificatele oficiale care însoțesc animalele și eventualele declarații ale medicilor veterinari care efectuează controale la nivelul producției primare, inclusiv ale medicilor veterinari oficiali și desemnați sau alte informații disponibile.

În cazul în care operatorii din sectorul alimentar iau măsuri suplimentare pentru a oferi garanții privind siguranța alimentelor, medicul veterinar oficial le poate lua în considerare.

Medicul veterinar oficial nu va admite la sacrificare animale fara informațiile privind lanțul alimentar, cu excepția cazului în care operatorul solicită sacrificarea acestora și prezintă garanții ca, în maximum 24 de ore, le va pune la dispoziția medicului veterinar oficial. Dacă informațiile nu pot fi furnizate în 24 de ore, carnea provenită din sacrificare se reține oficial și se dirijează către neutralizare.

6.2.3. Inspecția *ante-mortem*

În cadrul controlului oficial:

(a) medicul veterinar oficial trebuie să efectueze o inspecție *ante-mortem* a tuturor animalelor înainte de sacrificare;

(b) această inspecție trebuie să aibă loc în termen de 24 de ore după sosirea animalelor la abator și la mai puțin de 24 de ore înainte de sacrificare. De asemenea, medicul veterinar oficial poate cere o inspecție în orice alt moment.

Inspeția *ante-mortem* trebuie să permită, în special, determinarea în ceea ce privește animalul inspectat în cauză, a existenței vreunui dintre semnele:

(a) care să indice că a fost periclitată bunăstarea animalelor;

(b) care să indice semnele unei boli care ar putea afecta sănătatea animală și umană, acordând o atenție specială depistării zoonozelor și bolilor animalelor pentru care sunt prevăzute norme de sănătate animală în legislația Uniunii.

În afara inspecției curente *ante-mortem*, medicul veterinar oficial trebuie să efectueze o inspecție clinică a tuturor animalelor pe care operatorul din sectorul alimentar sau un membru al personalului auxiliar oficial este posibil să le fi separat de restul animalelor.

În cazul sacrificării de urgență în exteriorul abatorului, medicul veterinar oficial trebuie să examineze, la abator, declarația care însoțește carcasa animalului și care este eliberată de medicul veterinar sau de persoana calificată, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

În cazul în care acest lucru este prevăzut în secțiunea III, capitolul II, sau în secțiunea IV a Regulamentului 854/2004, inspeția *ante-mortem* poate fi efectuată în exploatarea de origine.

În acest caz, medicul veterinar oficial trebuie să efectueze inspecția *ante-mortem* la abator, numai în cazurile și în măsura indicate.

Examenul ante-mortem la păsări și lagomorfe se efectuează în fermă, de către medicul veterinar împuternicit din exploatarea de origine. În abator, se face doar un examen vizual al unui număr reprezentativ din efectivul de păsări recepționat pentru sacrificare, pentru verificarea respectării regulilor de bunăstare, și pentru a vedea dacă păsările nu prezintă semne de boli.

6.3.3. Bunăstarea animalelor

Medicul veterinar oficial trebuie să verifice dacă au fost respectate normele comunitare și naționale care se aplică în domeniul bunăstării animalelor, în special cele care se referă la protecția animalelor în timpul creșterii, transportului, debarcării, cazării și al sacrificării.

6.3.4. Inspecția *post-mortem*

Carcasa și organele animalelor sacrificate trebuie să fie supuse imediat după sacrificare unei inspecții *post-mortem*. Toate suprafețele externe trebuie să fie examinate. În acest scop, este necesară manipularea cu ușurință a carcasei și a organelor comestibile sau poate fi nevoie de instalații tehnice în acest scop. Problema depistării zoonozelor și bolilor animalelor pentru care sunt stabilite norme de sănătate animală în legislația Uniunii va fi tratată cu mare atenție. Este necesar ca viteza liniei de sacrificare și efectivele de personal de inspecție prezente să fie adaptate, pentru a se putea efectua o inspecție corespunzătoare.

În cazul în care se consideră necesar, se efectuează examinări suplimentare, cum sunt palpările și incizarea anumitor părți ale carcasei și ale organelor comestibile, precum și testări în laborator pentru a:

(a) pune un diagnostic definitiv

sau

(b) pentru a detecta:

(i) prezența unei boli animale;

(ii) prezența unor reziduuri sau contaminanți în cantitate mai mare decât nivelurile stabilite în cadrul legislației comunitare;

(iii) nerespectarea criteriilor microbiologice;

(iv) prezența altor factori care pot duce la situația în care carnea să fie declarată improprie pentru consumul uman sau în care să fie impuse restricții privind utilizarea acesteia, în special în cazul animalelor supuse unei sacrificări de urgență.

Este necesar ca medicul veterinar oficial să ceară despicarea longitudinală în două semicarcase, urmând coloana vertebrală, a carcaserelor de solipede domestice, de bovine în vârstă de peste șase luni și de porci domestici, în vârstă de peste patru săptămâni, în vederea inspecției *post-mortem*. În cazul în care este necesar pentru inspecție, medicul veterinar oficial

poate, de asemenea, cere ca orice cap sau carcasă să fie despicate în lungime. Cu toate acestea, pentru a se ține seama de obiceiurile alimentare specifice, de dezvoltarea tehnologică sau de situații specifice privind sănătatea animală, autoritatea competentă poate autoriza să nu fie despicate în două carcacele de solipede domestice, de bovine în vârstă de peste șase luni și de porci domestici în vârstă de peste patru săptămâni destinate inspecției.

Toate păsările de curte trebuie să fie supuse unei inspecții *post-mortem*, în conformitate cu secțiunile I și III ale Regulamentului (CE) nr. 853/2004 și nr. 854/2004. De asemenea, medicul veterinar oficial este obligat să efectueze personal următoarele controale:

(a) inspecția zilnică a viscerelor și a cavităților corporale a unui eșantion reprezentativ de păsări de curte;

(b) inspecția detaliată a unui eșantion aleator, în fiecare lot cu aceeași origine, a părților de păsări sau a păsărilor întregi declarate improprie pentru consumul uman în urma inspecției *post-mortem*;

(c) orice examinare suplimentară necesară în cazul în care există motive pentru a suspecta că păsările de curte în cauză pot fi improprie pentru consumul uman.

În timpul inspecției, trebuie luate precauții pentru a se asigura reducerea la minimum a riscului de contaminare a cărnii prin operațiuni cum sunt palparea, tranșarea sau incizarea.

În cazul sacrificării de urgență, carcasa și organele animalului sacrificat fac obiectul, cât mai rapid posibil, a unei inspecții *post-mortem*, înainte de a fi declarată corespunzătoare pentru consumul uman.

În urma inspecției *post-mortem*, medicul veterinar oficial declară carnea improprie consumului uman, în următoarele cazuri:

- a. provine de la animale care nu au fost supuse unei inspecții *ante-mortem*, cu excepția vânatului sălbatic;
- b. provine de la animale ale căror organe comestibile nu au fost supuse unei inspecții *post-mortem*, cu excepția cazului în care există o indicație contrară prevăzută de prezentul regulament sau de Regulamentul (CE) nr. 853/2004;
- c. provine de la animale moarte înainte de sacrificare, fătate moarte, moarte intrauterin sau sacrificate înainte de vârsta de 7 zile;
- d. rezultă din excizia rănilor provocate de sângerare;
- e. provine de la animale afectate de o boală pentru care sunt prevăzute norme de sănătate animală în legislația Uniunii menționată în anexa I la Directiva 2002/99/CE a Consiliului (1), cu excepția cazului în care este obținută în conformitate cu cerințele specifice prevăzute în legislația respectivă, cu excepția cazului în care există o indicație contrară prevăzută în secțiunea IV;
- f. provine de la animale afectate de o boală generalizată, cum sunt septicemia, piomia, toxemia sau viremia generalizate;
- g. nu este conformă cu criteriile microbiologice stabilite în cadrul legislației comunitare care servesc la determinarea posibilității de a introduce pe piață un aliment;

- h. prezintă o infestație parazitară, cu excepția cazului în care există o indicație contrară prevăzută în Anexa 1, secțiunea IV a Reg. UE 854/2004;
- i. conține reziduuri sau contaminanți în cantitate mai mare decât nivelurile stabilite de legislația comunitară. Orice depășire a nivelului corespunzător trebuie să ducă, după caz, la analize suplimentare;
- j. fără a aduce atingere unei legislații comunitare mai specifice, provine de la animale sau carcase care conțin reziduuri de substanțe interzise sau de la animale tratate cu substanțe interzise;
- k. este compusă din ficat și rinichi de animale în vârstă de peste doi ani originare din regiunile în care aplicarea planurilor în temeiul articolului 5 din Directiva 96/23/CE a pus în evidență prezența generalizată în mediul înconjurător a unor metale grele;
- l. a fost tratată ilegal cu substanțe decontaminante;
- m. a fost tratată ilegal cu raze ionizante sau ultraviolete;
- n. conține corpuri străine;
- o. prezintă un grad de radioactivitate mai mare decât nivelul maxim autorizat stabilit în cadrul legislației comunitare;
- p. prezintă alterări fiziopatologice, anomalii privind consistența, o sângerare insuficientă, anomalii organoleptice, în special un miros sexual pronunțat;
- q. provine de la animale emaciate;
- r. conține materiale cu riscuri specificate, cu excepția cazului în care există o prevedere a legislației comunitare;
- s. prezintă o contaminare cu materii fecale, prin murdărire sau în alt fel;
- t. este compusă din sânge care poate reprezenta un risc pentru sănătatea publică sau animală având în vedere statutul zoonitar al animalului de la care provine, indiferent care este acesta, sau poate provoca o contaminare în cursul procesului de sacrificare;
- u. poate, conform avizului medicului veterinar oficial, după examinarea tuturor informațiilor relevante, constitui un risc pentru sănătatea publică sau animală sau este, din orice alt motiv, improprie pentru consumul uman.

Capitolul 7: Riscuri specifice asociate cărnii proaspete cauzate de zoonoze

Proveniența cărnii poate provoca riscuri specifice din cauza următoarelor boli:

7.1.1. ENCEFALOPATIILE SPONGIFORME TRANSMISIBILE

Controalele oficiale efectuate în ceea ce privește EST trebuie să ia în considerare cerințele Regulamentului (CE) nr. 999/2001, precum și toate celelalte dispoziții legislative comunitare din domeniu.

7.1.2. CISTICERCOZA

Procedurile de inspecție *post-mortem* constituie cerințele minimale pentru identificarea cisticercozei la bovinele în vârstă de peste 6 săptămâni, precum și la porci. Pot fi, de asemenea, utilizate teste serologice specifice. În ceea ce privește bovinele în vârstă de peste 6 săptămâni, incizia maseterilor la inspecția *post-mortem* nu este obligatorie în cazul în care se utilizează un test serologic specific. Această regulă este, de asemenea, valabilă în cazul în care bovinele în vârstă de peste 6 săptămâni au fost crescute într-o exploatație declarată oficial indemnă de cisticercoză.

Carnea care prezintă o infestare cu cisticercoză trebuie să fie declarată improprie pentru consumul uman. Cu toate acestea, în cazul în care această infestare nu este generalizată, părțile neinfectate pot fi declarate corespunzătoare pentru consumul uman după ce au fost supuse unui tratament la rece.

7.1.3. TRICHINELOZA

Carcasele de porcine (porci domestici, vânat de crescătorie), de solipede sau de alte specii care pot fi afectate de trichineloză trebuie să fie supuse unui examen trichineloscopic în conformitate cu legislația comunitară care se aplică, cu excepția cazului în care în această legislație există indicații contrare.

Carnea care provine de la animale infectate de trichine trebuie să fie declarată improprie pentru consumul uman.

7.1.4. MORVA

După caz, solipelele trebuie să fie supuse unei examinări pentru identificarea morvei. Identificarea morvei la solipede cuprinde o examinare atentă a mucoaselor traheei, a laringelui, a cavităților nazale, a sinusurilor și a ramificațiilor acestora, după desplicarea capului în plan median și excizia septului nazal.

Carnea care provine de la cai la care a fost diagnosticată prezența morvei trebuie să fie declarată improprie pentru consumul uman.

7.1.5. TUBERCULOZA

În cazul în care animalele prezintă o reacție pozitivă sau neconcludentă la tuberculină sau în cazul care există alte motive pentru suspectarea unei infecții, acestea trebuie să fie sacrificate separat față de celelalte animale, luându-se toate precauțiile necesare pentru evitarea riscului de contaminare a celorlalte carcase, a liniei de sacrificare și a personalului prezent în abator.

Toată carnea care provine de la animale la care inspecția *post-mortem* a permis punerea în evidență a unor leziuni tuberculoase în mai multe organe sau părți ale carcabei trebuie să fie declarată improprie pentru consumul uman. Cu toate acestea, în cazul în care a fost

evidențiată o leziune tuberculoasă în ganglionii limfatici ai aceluiași organ sau în aceeași parte a carcasei, numai organul afectat sau această parte a carcasei și ganglionii limfatici asociați trebuie să fie declarați improprii pentru consumul uman.

7.1.6. BRUCELOZA

În cazul în care animalele prezintă o reacție pozitivă sau neconcludentă la un test de depistare a brucelezei sau în cazul care există alte motive pentru suspectarea unei infecții, acestea trebuie să fie sacrificate separat față de celelalte animale, luându-se toate precauțiile necesare pentru evitarea riscului de contaminare a celorlalte carcase, a liniei de sacrificare și a personalului prezent în abator.

Carnea care provine de la animale la care inspecția *post-mortem* a permis punerea în evidență a unei bruceleze acute trebuie să fie declarată improprie pentru consumul uman. În ceea ce privește animalele la care a fost depistată o reacție pozitivă sau neconcludentă la un test de depistare a brucelezei, mamelele, tractusul genital și sângele trebuie să fie declarate improprii pentru consumul uman, chiar dacă nu a fost detectată nici o leziune de acest tip.

7.1.7. SALMONELLA

Fără a aduce atingere articolului 1 primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei, autoritatea competentă verifică punerea în aplicare corectă de către operatorii din sectorul alimentar a criteriilor de igienă a procedeelelor aplicabil salmonelei din carcasele de porc, din anexa I la respectivul regulament, prin aplicarea următoarelor măsuri:

(a) eșantionare oficială, folosind aceeași metodă și spațiu de eșantionare ca operatorii din sectorul alimentar. Cel puțin 49 de eșantioane aleatorii trebuie prelevate anual din fiecare abator. Acest număr de eșantioane poate fi redus în abatoarele mici, pe baza unei evaluări a riscului; și/sau

(b) colectarea tuturor informațiilor privind numărul total și numărul de eșantioane pozitive la *Salmonella* prelevate de operatorii din sectorul alimentar în conformitate cu articolul 5 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, în cadrul punctului 2.1.4 din anexa I la acesta; și/sau

(c) colectarea tuturor informațiilor privind numărul total de și numărul de eșantioane pozitive la *Salmonella* prelevate în cadrul programelor naționale de control în statele membre sau regiuni din statele membre în care garanțiile speciale au fost aprobate în conformitate cu articolul 8 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 în ceea ce privește producția de carne de porc.

Dacă acest criteriu de igienă a proceselor nu este respectat în mai multe ocazii, autoritatea competentă solicită operatorului din sectorul alimentar în cauză un plan de acțiune și controlează cu strictețe rezultatul acesteia.

Numărul total și numărul de eșantioane pozitive la *Salmonella*, diferențiate între eșantioane prelevate în temeiul punctului 1 literele (a), (b) și (c), atunci când se aplică, se comunică în

conformitate cu articolul 9 alineatul (1) din Directiva 2003/99/CE a Parlamentului European și a Consiliului.

7.2. Materiale cu riscuri specificate și alte subproduse de origine animală

În conformitate cu normele comunitare specifice privind materialele cu riscuri specificate și alte subproduse de origine animală, medicul veterinar oficial trebuie să controleze îndepărtarea, separarea, marcarea și să supravegheze eliminarea acestora. Acesta trebuie să se asigure că operatorul din sectorul alimentar ia toate măsurile necesare pentru a evita contaminarea cărnii prin materiale cu riscuri specificate în timpul sacrificării (inclusiv în timpul asomării) și îndepărtării acestora.

În cazul sacrificării de urgență în exteriorul abatorului, medicul veterinar oficial trebuie să examineze, la abator, declarația care însoțește carcasa animalului și care este eliberată de medicul veterinar sau de persoana calificată și să aplice legislația în domeniu privind EST-ESB.

Urmare a inspecției de abator, se recomandă investigații de laborator, în conformitate cu anexa I, pct. E, a Regulamentului (CE) nr. 854/2004.

7.3. Teste de laborator

Medicul veterinar oficial trebuie să asigure efectuarea unei eșantionări, identificarea și manipularea corectă a probelor și trimiterea acestora la laboratorul corespunzător în cadrul:

- (a) supravegherii și controlului zoonozelor și agenților acestora;
- (b) unor testări specifice în laborator pentru diagnosticarea EST în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului;
- (c) detectării substanțelor sau produselor neautorizate și al controlului substanțelor reglementate, în special în cadrul planurilor naționale de supraveghere a reziduurilor prevăzute în Directiva 96/23/CE a Consiliului;
- (d) detectării bolilor animalelor pentru care sunt stabilite norme de sănătate animală în legislația Uniunii.

Este, de asemenea, necesar ca medicul veterinar oficial să se asigure că toate celelalte teste de laborator necesare sunt efectuate.

Capitolul 8: Prelevarea de probe pentru demonstrarea conformității cu criteriile microbiologice

Regulamentul 2073/2005 stipulează la Anexa 1, Capitolul 3 modul de recoltare a probelor pentru carnea și produsele de carne. Determinarea frecvenței testării se face în conformitate cu recomandările Regulamentului sus-menționat și cu instrucțiunile tehnice ale ANSVSA privind supravegherea, din Programului strategic național, în vigoare la data controlului.

Medicul veterinar oficial se asigură că operatorul de industrie alimentară aplică un program de autocontrol eficient care prevede o frecvență de recoltare a probelor corespunzătoare, astfel încât să garanteze punerea pe piață a unor produse sigure.

Principiile HACCP trebuie aplicate la prepararea tuturor produselor, iar managementul riscului microbiologic trebuie luat în considerare de fiecare dată.

Testarea microbiologică trebuie să fie făcută în anumite stadii ale procesului de fabricare, pentru a verifica că procedurile bazate pe principiile HACCP sunt adecvate, operaționale și efective în control. Monitorizarea materiilor prime și a respectării factorilor de igienă sunt, de asemenea, de maximă importanță. Testarea microbiologică finală pentru îndeplinirea criteriilor poate fi folosită pentru a verifica întregul proces de control.

De asemenea, prin aplicarea de către operator a unor proceduri bazate pe principiile HACCP implementate eficient, rezultatele privind criteriile microbiologice obținute sunt mai satisfăcătoare. Astfel, frecvența testelor se poate modifica, în baza rezultatelor istorice înregistrate, dacă frecvența de prelevare nu este reglementată de legislație.

Dacă orice factor important se schimbă în etapele procesului de producție, procedurile bazate pe HACCP trebuie revizuite și poate este potrivit să fie crescută frecvența testărilor.

Exemplu în cazul materiei prime:

Când se decide frecvența testărilor microbiologice pentru verificarea conformității, trebuie considerați următorii factori:

- riscul microbiologic și riscul asociat cu materia primă;
- cunoștințele și încrederea în furnizorul/producătorul de materie primă. Cu cât mai multă încredere există în furnizorul/producătorul de materie primă, cu atât mai puține teste sunt necesare. Încrederea poate fi căpătată prin:
 - a. auditarea furnizorului/producătorului referitor la HACCP, inclusiv controale microbiologice și/sau
 - b. creșterea frecvenței controalelor până se vor obține suficiente date istorice;
 - c. riscul asociat cu volumul de materie primă folosit;
 - d. date istorice;
 - f. furnizorul/producătorul de materie primă poate produce folosind criteriile HACCP, care pot minimiza riscul asociat cu materia primă.

O abordare similară poate fi utilizată pentru orice alte stadii cheie ale procesului.

8.1. Norme pentru prelevarea de probe și pregătirea probelor pentru teste

8.1.1. Norme generale pentru prelevarea de probe și pregătirea probelor pentru teste

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

8.1.2. Prelevarea de probe în vederea determinării criteriilor microbiologice în abatoarele și unitățile de producție a cărnii tocate și a preparatelor din carne, a cărnii separate mecanic și a cărnii proaspete

8.1.2.1. Norme de prelevare a probelor pentru carcasele de bovine, porcine, ovine, caprine și cabaline

Metodele distructive și nedistructive de prelevare de probe, selectarea zonelor pentru prelevarea de probe și normele pentru depozitarea și transportul probelor care urmează a fi utilizate sunt descrise în standardul ISO 17604 bazat pe normele Regulamentului 2073/2005.

Prelevarea probelor se face aleatoriu din cinci carcase. Zonele pentru prelevarea de probe se selectează ținându-se seama de tehnologia de sacrificare utilizată în fiecare unitate.

Prelevarea de probe pentru analizele referitoare la enterobacterii și numărul de colonii aerobe se efectuează din patru zone ale fiecărei carcasi. Patru probe de țesut reprezentând o suprafață totală de 20 cm² se prelevează prin metoda distructivă. În cazul în care se folosește metoda nedistructivă în acest scop, suprafața de prelevare este de minimum 100 cm² (50 cm² pentru carcasele de rumegătoare mici) pentru fiecare zonă de prelevare.

Prelevarea de probe pentru analizele referitoare la *Salmonella* se efectuează cu ajutorul metodei buretilor abrazivi. Trebuie selectate suprafețe a căror contaminare este cea mai probabilă. Suprafața totală de prelevare este de minimum 400 cm².

În cazul în care probele sunt prelevate din diferite zone ale carcasi, acestea sunt grupate înainte de examinare.

8.1.2.1.1. Locurile de recoltare a probelor în vederea efectuării examenelor de laborator conform Regulamentului (CE) 2073/2005

La bovine: gât, torace în zona proximală a spetei, fața externă a flancului, fața internă a pulpei (regiunea gambei). Dacă apare o contaminare sistematică a sfertului posterior respectiv, vor fi luate în considerare și următoarele locuri : fața externă a pulpei, respectiv fața internă a gâtului.

La cabaline: fața externă a flancului, torace în partea proximală a sternului, zona dorsală, fața internă a pulpei (regiunea gambei).

La ovine, caprine: torace în zona proximală a spetei, fața externă a flancului, fața internă a pulpei (regiunea gambei), torace în partea proximală a sternului.

La Porcine: zona dorsală, fața internă a gâtului, fața externă a pulpei, torace în partea proximală a sternului.

8.1.2.2. Reguli de prelevare pentru carcasele de pasăre și pentru carne proaspătă de pasăre

Abatoarele trebuie să preleveze carcase întregi de păsări domestice, cu pielea de pe gât, pentru analize de depistare a *Salmonellei spp.* și *Campylobacter spp.*

Unitățile de tranșare și prelucrare, altele decât cele din vecinătatea unui abator care tranșează și prelucrează numai carnea primită de la acest abator, prelevează, de asemenea, probe pentru analize de depistare a *Salmonellei*. În cursul acestui proces, ele acordă prioritate, în limita posibilităților, carcasmelor întregi de păsări domestice cu piele de pe gât, dar trebuie să se asigure că sunt analizate și bucăți de păsări cu piele și/sau bucăți de păsări fără piele ori cu foarte puține porțiuni cu piele, iar această alegere trebuie făcută pe baza evaluării riscurilor.

Abatoarele trebuie să includă în planurile lor de prelevare carcase de păsări domestice provenite de la efective cu un statut legat de *Salmonella* necunoscut sau cu un statut pozitiv pentru *Salmonella* Enteritidis sau *Salmonella* Typhimurium.

În cazul în care se efectuează teste pentru verificarea respectării criteriilor de igienă a procedurilor specificate la rândul 2.1.5 și la rândul 2.1.9 din capitolul 2 al Regulamentului 2073/2005, 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, trebuie prelevată în mod aleatoriu piele de pe gât de la cel puțin 15 carcase de păsări după răcirea acestora în cursul fiecărei sesiuni de prelevare.

Înainte de examinare, probele de piele de pe gât de la cel puțin trei carcase de păsări domestice din același efectiv de origine trebuie puse în comun pentru a forma o probă de 26 g. Astfel, probele de piele de pe gât formează probe finale de 5 × 26 g (26 g sunt necesare pentru a efectua analizele pentru *Salmonella* și *Campylobacter* în paralel utilizând o singură probă).

După prelevare, probele se păstrează și se transportă la laborator la o temperatură de cel puțin 1°C și cel mult 8°C, iar intervalul de timp dintre prelevare și testare pentru *Campylobacter* trebuie să fie de cel mult 48 de ore pentru a se asigura menținerea integrității probelor.

Probele care au ajuns la o temperatură de 0°C nu trebuie utilizate pentru a verifica respectarea criteriului pentru *Campylobacter*. Probele de 5 × 26 g se utilizează pentru a verifica

respectarea criteriilor de igienă a procedeelelor specificate la rândul 2.1.5 și la rândul 2.1.9 din capitolul 2 al Regulamentului 2073/2005, și a criteriului siguranței alimentare specificat la rândul 1.28 din capitolul 1 al Regulamentului 2073/2005.

În vederea preparării suspensiei inițiale în laborator, cantității de testare de 26 g i se adaugă nouă volume (234 ml) de apă peptonată tamponată (*buffered peptone water* – BPW). Înainte de utilizare, aceasta este adusă la temperatura camerei. Acest amestec se tratează într-un stomacher sau pulsifier timp de aproximativ un minut. Se evită formarea spumei eliminând, pe cât posibil, aerul din punga stomacher. 10 ml (~1 g) din această suspensie inițială se transferă într-un tub steril gol, iar 1 ml din acești 10 ml se utilizează la numărarea *Campylobacter* pe plăci de selecție. Restul suspensiei de bază (250 ml ~ 25 g) este utilizat pentru detectarea *Salmonellei*.

În cazul în care se efectuează teste pentru verificarea respectării criteriilor de igienă a procedeelelor specificate la rândul 2.1.5 și la rândul 2.1.9 din capitolul 2 al Regulamentului 2073/2005, 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, trebuie prelevată în mod aleatoriu piele de pe gât de la cel puțin 20 carcase de păsări după răcirea acestora în cursul fiecărei sesiuni de prelevare.

Înainte de examinare, probele de piele de pe gât de la cel puțin trei carcase de păsări domestice din același efectiv de origine trebuie puse în comun pentru a forma o probă de 35 g. Astfel, probele de piele de pe gât formează probe finale de 5 × 35 g, care apoi sunt divizate pentru a obține probe finale de 5 × 25 g (pentru a face teste de *Salmonella*) și de 5 × 10 g (pentru a face teste de *Campylobacter*).

După prelevare, probele se păstrează și se transportă la laborator la o temperatură de cel puțin 1°C și cel mult 8°C, iar intervalul de timp dintre prelevare și testare pentru *Campylobacter* trebuie să nu fie mai mare de 48 de ore pentru a se asigura menținerea integrității probelor.

Probele care au ajuns la o temperatură de 0°C nu trebuie utilizate pentru a verifica respectarea criteriului pentru *Campylobacter*. Probele de 5 × 25 g se utilizează pentru a verifica respectarea criteriilor de igienă a procedeelelor specificate la rândul 2.1.5 din capitolul 2 al Regulamentului 2073/2005 și a criteriului siguranței alimentare specificat la rândul 1.28 din capitolul 1 al Regulamentului 2073/2005. Probele finale de 5 × 10 g se utilizează și pentru verificarea respectării criteriului de igienă a procedeelelor specificat la rândul 2.1.9 din capitolul 2 al Regulamentului 2073/2005.

În cazul analizelor referitoare la *Salmonella* efectuate pe carnea proaspătă de pasăre alta decât carcasele de pasăre, se prelevează cinci probe de cel puțin 25 g din același lot. Proba prelevată din bucăți de pui cu piele trebuie să conțină piele și o tranșă fină de mușchi superficial în cazul în care cantitatea de piele nu este suficientă pentru a forma un eșantion.

Proba prelevată din bucăți de pui fără piele sau doar cu o cantitate redusă de piele trebuie să conțină una sau mai multe tranșe fine de mușchi superficial în plus față de orice piele prezentă, pentru a obține un eșantion suficient. Tranșele de carne se prelevează astfel încât să se includă o suprafață cât mai mare a cărnii.

8.1.2.3. Orientări pentru recoltarea de probe

Orientări mai detaliate privind prelevarea de probe de la carcase, în special în ceea ce privește zonele de prelevare a probelor, pot fi incluse în ghidurile de bune practici menționate la articolul 7 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004.

8.1.2.4. Frecvențele recoltării de probe pentru carcase, carne tocată, preparate din carne, carne separată mecanic și carne proaspătă de pasăre

Operatorii din sectorul alimentar al abatoarelor sau unităților care produc carne tocată, preparate din carne, carne separată mecanic sau carne proaspătă de pasăre prelevează probe pentru analizele microbiologice cel puțin o dată pe săptămână. Ziua prelevării de probe se modifică în fiecare săptămână, astfel încât să se preleveze probe în fiecare zi a săptămânii.

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

Pentru prelevarea de probe din carne tocată, preparate din carne, carcase și carne proaspătă de pasăre pentru analizele referitoare la *Salmonella*, frecvența poate fi redusă la o dată la două săptămâni, în cazul în care se obțin rezultate satisfăcătoare timp de 30 de săptămâni consecutive.

Frecvența prelevării de probe pentru *Salmonella* poate fi redusă și în cazul în care există un program național sau regional de control pentru *Salmonella*, iar programul respectiv cuprinde teste care înlocuiesc prelevarea de probe descrisă mai sus. Această frecvență poate fi redusă și mai mult în cazul în care programul național sau regional de control pentru *Salmonella* demonstrează că prevalența *Salmonellei* este scăzută la animalele cumpărate de abator.

În cazul prelevării de probe pentru analiza *Campylobacter* a carcaselor de păsări domestice, frecvența poate fi redusă la o dată la două săptămâni, dacă se obțin rezultate satisfăcătoare timp de 52 de săptămâni consecutive. Cu aprobarea autorităților competente, frecvența de prelevare a probelor pentru *Campylobacter* poate fi redusă, dacă este în vigoare un program național sau regional oficial sau recunoscut oficial de control al *Campylobacter* și dacă acest program include prelevări de probe și testări echivalente prelevărilor de probe și testărilor necesare pentru verificarea respectării criteriului de igienă a procedeelelor specificat la rândul 2.1.9 din capitolul 2 al Regulamentului 2073/2005.

În cazul în care programul de control pentru *Campylobacter* prezintă o contaminare redusă a efectivelor, frecvența prelevării de probe poate fi redusă în continuare dacă acest nivel scăzut de contaminare cu *Campylobacter* este obținut într-o perioadă de 52 de săptămâni consecutive în exploatațiile de origine a puilor pentru îngrășare cumpărați de abator. În cazul în care programul de control indică rezultate satisfăcătoare într-o anumită perioadă a anului,

frecvența analizelor pentru *Campylobacter* poate fi, de asemenea, după aprobarea autorității competente, adaptată variațiilor sezoniere.

Cu toate acestea, în cazul în care acest lucru se justifică în urma unei analize a riscurilor și este autorizat în consecință de autoritatea competentă, abatoarele și unitățile mici care produc carne tocată, preparate din carne și carne proaspătă de pasăre în cantități mici pot fi scutite de obligația de a respecta aceste frecvențe de prelevare a probelor.

Un volum combinat mediu de mai puțin de două tone de carne tocată sau de preparate din carne destinate pentru a fi gătită pe săptămână este considerată a fi o cantitate mică, iar unitățile care produc mai puțin decât acest volum nu trebuie să facă testarea.

Toate unitățile care produc carne tocată și preparate din carne destinată consumului în stare nepreparată termic sau carne separată mecanic trebuie supuse testării săptămânal.

Capitolul 9: Marcarea cărnii

Marcarea cărnii are loc în conformitate cu criteriile Regulamentului (CE) nr. 853/2004, Articolul 5.

Marcă de sănătate - ștampila aplicată de medicul veterinar oficial, care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cu respectarea condițiilor sanitare veterinare prevăzute de legislația în vigoare, precum și că produsele au fost supuse controalelor oficiale în conformitate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 854/2004/CE, care stabilește regulile specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman.

Marcă de identificare - ștampila aplicată de operatorul din sectorul alimentar, care atestă că produsele au fost obținute în unități autorizate sanitar-veterinar și care respectă prevederile Regulamentelor Parlamentului European și ale Consiliului Uniunii Europene nr. 852/2004/CE și 853/2004/CE.

9.1. Marcajul de sanatate și identificarea carcaselor

Operatorii din sectorul alimentar nu introduc pe piață nici un produs de origine animală prelucrat într-o unitate supusă autorizării în conformitate cu articolul 4 alineatul (2), în cazul în care acesta nu are:

(a) o marcă de sanatate aplicată în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004

sau

(b) atunci când regulamentul menționat nu prevede aplicarea unei mărci de sanatate, o marcă de identificare aplicată în conformitate cu dispozițiile din anexa II, secțiunea I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Totodată, se aplică prevederile legislației naționale, Ordinul ANSVSA nr. 10/2008, cu modificările și completările ulterioare.

Operatorii din sectorul alimentar pot aplica o marcă de identificare pe un produs de origine animală numai în cazul în care acesta a fost produs în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004, în unități care respectă cerințele din articolul 4.

9.1.1. Marcarea carcaselor

Marcarea cărnii are loc în conformitate cu criteriile Regulamentului Reg. 854/2004 și Ordinul ANSVSA 10/2010.

Marcarea privind sănătatea pentru carcasele de ungulate domestice, de vânat de crescătorie, mamifere altele decât lagomorfele, semicarcasele, sferturile și bucățile rezultate din porționarea semicarcaselor în trei bucăți mari se efectuează în abator și în unitățile de prelucrare a vânatului în conformitate cu anexa I capitolul III secțiunea I. Mărcile de sănătate sunt aplicate de către medicul veterinar oficial sau cu responsabilitatea acestuia imediat după controalele oficiale în cazul în care acestea nu au constatat nici una dintre neregulile care pot transforma carnea în carne improprie pentru consumul uman.

9.1.2. Marcarea privind sănătatea

Este necesar ca medicul veterinar oficial să controleze marcarea privind sănătatea și mărcile folosite.

Medicul veterinar oficial trebuie, în special, să se asigure că:

(a) marca de sănătate este aplicată numai pentru animale (ungulate domestice și mamifere vânat de crescătorie, altele decât lagomorfele) care au fost supuse unei inspecții *ante-mortem* și *post-mortem*, în conformitate cu prezentul Regulament (CE) nr. 854/2004 și în cazul în care nu există nici un motiv de a declara carnea improprie pentru consumul uman. Cu toate acestea, marca de sănătate poate fi aplicată înainte ca rezultatele examenului trichineloscopic să fie disponibile, în cazul în care medicul veterinar oficial este sigur că acea carne care provine de la animalul în cauză va fi introdusă pe piață numai în cazul în care rezultatele respective sunt satisfăcătoare

și că

(b) marca de sănătate se aplică cu o ștampilă cu tuș sau cu foc pe fața exterioară a carcaselor, astfel încât, în cazul în care carcasele sunt tranșate în semicarcase sau în sferturi sau în cazul în care semicarcasele sunt tranșate în trei bucăți, fiecare bucată să aibă o marcă de sănătate.

Marca de sănătate trebuie să fie o marcă ovală cu o lățime de 6,5 cm și o înălțime de 4,5 cm cel puțin și să comporte următoarele informații scrise cu litere perfect lizibile:

(a) marca trebuie să indice numele țării unde se află unitatea; acesta poate fi scris în întregime cu majuscule sau sub forma unui cod de două litere în conformitate cu standardul ISO corespunzător.

Cu toate acestea, în cazul statelor membre, aceste coduri sunt BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE și UK.

(b) marca trebuie să indice numărul autorizației abatorului

și

(c) atunci când se aplică într-o unitate situată în Comunitate, marca trebuie să aibă forma ovală și să includă acronimul CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ sau WE.

Pentru carcasele de suine, provenite din exploatarele de pe teritoriul României se aplică Modelul*) mărcii de sănătate/identificare (prevăzută în Ordinul ANSVSA 10/2008) pentru carnea proaspătă de porc, carnea tocată, carnea preparată sau produsele din carne de porc ori care conțin carne de porc provenită de la porcinele domestice crescute în exploatare care nu îndeplinesc prevederile art. 4 lit. (a) și (b) din Decizia 2013/764/UE, precum și în cazul cărnii proaspete de mistreț, utilizată numai pe teritoriul României.

Abrevierile menționate nu trebuie incluse în mărci aplicate pe carnea importată în Comunitate din abatoare situate în afara Comunității.

Literele trebuie să aibă o dimensiune pe verticală de 0,8 cm cel puțin, iar cifrele de 1 cm cel puțin. Dimensiunile și caracterele mărcii pot fi reduse pentru marcarea mieilor, a ieșilor și a purceilor de lapte.

Coloranții utilizați pentru marca de sănătate trebuie să fie autorizați în conformitate cu normele comunitare privind utilizarea substanțelor colorante pentru alimente.

De asemenea, marca de sănătate poate să conțină o indicație privind medicul veterinar oficial care a efectuat inspecția cărnii.

Carnea care provine de la vânatul nejuportat poate avea o marcă de sănătate numai în cazul în care, după jupuirea într-o unitate de prelucrare a vânatului, a fost supusă unei inspecții *post-mortem* și a fost declarată corespunzătoare pentru consumul uman.

Prezentul capitol se aplică fără a aduce atingere normelor de sănătate animală cu referire la marcarea privind sănătatea.

Capitolul 10: Notificarea neconformităților depistate la carne și la carnea de vânat de crescătorie

Medicul veterinar oficial care, în timpul unei inspecții *ante mortem* sau *post mortem* sau în cursul oricărei alte activități de inspecție, suspectează prezența unui agent infecțios al unei boli animale pentru care sunt prevăzute norme de sănătate animală în legislația Uniunii, este obligat să ia deciziile privind carnea stabilite de Regulamentul (CE) nr. 854/2004. Totodată, acesta trebuie să informeze (notifice) imediat autoritatea competentă și să ia, împreună cu aceasta, toate măsurile și precauțiile care se impun pentru a împiedica eventuala răspândire a agentului infecțios, în conformitate cu legislația Uniunii care se aplică.

Medicul veterinar oficial informează, totodată și exploatarea de origine.

În cazul în care la carnea și produsele din carne introduse pe piață se identifică neconformități privind siguranța alimentară, care pun în pericol sănătatea consumatorului, se aplică proceduri de notificare/retragere/rechemare, în vederea eliminării riscurilor pentru consumatorul final.

Regulamentele (CE) nr. 178/2002 și nr. 16/2011 stabilesc un sistem rapid de alertă pentru alimente și furaje (denumit în continuare „RASFF”), gestionat de către Comisie, cu participarea statelor membre, a Comisiei și a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA), cu scopul de a pune la dispoziția autorităților de control un instrument eficace de *notificare a riscurilor prezentate de alimente* sau de furaje pentru sănătatea umană. Articolul 50 din regulamentul respectiv definește domeniul de aplicare și regulile de funcționare ale RASFF.

Ordinul comun MS/ANSVSA/MADR/ANPC, care ptr. ANSVSA are nr. 68/2005 stabilește planul de contingenta pentru RASFF în România.

Riscurile sunt evaluate în urma consultării rezultatelor testărilor, a inspecțiilor desfășurate și a analizei contextului în care au apărut neconformitățile.

Pentru asigurarea eficacității RASFF, este necesar ca procedura de transmitere a diferitelor tipuri de notificări să respecte anumite cerințe. Notificările de alertă trebuie să fie transmise și tratate cu prioritate.

10.1. Transmiterea notificărilor

- (2) Începând cu data de 15.01.2018, toate notificările care intră sub incidența SRAFF se introduc în platforma europeană iRASFF. Ulterior, se transmite către punctul național de contact, în vederea validării.
- (3) Portalul poate fi accesat la adresa electronică <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1> de către punctele focale nominalizate.
- (4) Toate rubricile relevante ale formatului de notificare se vor completa obligatoriu, pentru a permite identificarea precisă a produsului (produselor) precum și a (ale) riscului (riscurilor) implicat(e) și pentru a furniza informații privind trasabilitatea. La completare, se vor utiliza, eventual, dicționarele de date furnizate de către punctul de contact al Comisiei.
- (5) Toate documentele relevante se anexează notificării și se trimit punctului de contact al Comisiei, fără întârzieri nejustificate.

10.2. Cazuri în care SRAFF nu este aplicabil în cazul cărnii și al cărnii provenite de la vânatul de crescătorie

- Când nu există un risc direct sau indirect pentru sănătatea umană;
- În funcție de riscul pe care-l reprezintă, când carnea nu corespunde regulilor stabilite de legislația în vigoare și când pot fi luate măsuri pentru a remedia neconformitatea și se activează mecanismul de asistență administrativă prevăzut în Regulamentul 882/2004. Această abordare este explicată în Ghidul Comisiei privind implementarea al Art. 11, 12, 14, 17, 18, 19 și 20 ale Regulamentului (EC) nr 178/2002, în particular la secțiunea

1.3.6 - 1.3.7. În acest caz, evaluarea dacă o notificare trebuie făcută sau nu aparține punctului de contact, în urma evaluării riscului.

- Atunci când neconformitățile sunt din categoria: igienă deficitară, alimente cu defecte tehnologice sau infestate cu insecte sau larve ale acestora care ar putea face carnea nepotrivită pentru consumul uman, așa cum este prevăzut în articole 14(2)(b) al Regulamentului 178/2002, dar care nu constituie un risc direct sau indirect pentru sănătatea umană, în lipsa posibilității de consum a acesteia;
- Când a fost constatată întreruperea/nerespectarea lanțului frigorific în timpul depozitării sau transportului carnii și care nu a afectat siguranța ei;
- Când a fost constatată prezența unor ingrediente în carne și produsele din carne, atunci când evaluarea riscului arată că acestea nu prezintă un risc pentru sănătatea umană;
- Când a fost depășită limita legală a unei substanțe în carne și când evaluarea riscului arată că substanța nu prezintă un risc pentru sănătatea umană la nivelurile identificate;
- Când a fost constatat contactul cărnii cu materiale de contact care nu produc schimbări inacceptabile în compoziția sau proprietățile organoleptice ale acesteia și care nu constituie un pericol pentru sănătatea umană;
- Când a fost constatată etichetarea incorectă, când a fost făcută reclamă sau prezentare incorectă a cărnii, dar care nu constituie un pericol pentru sănătatea umană;
- Când a fost constatată absența certificatelor de sănătate sau a buletinelor de analiză pentru carne, ori incorectă lor completare, dar pentru care nu există un risc datorat neregulilor documentare, în caz de fraudă.

10.3. Cazuri în care riscul pe care îl prezintă carnea cere notificarea imediată și intervenția rapidă, în țara de origine sau într-un stat membru

O notificare în RASFF este cerută în cazul când un risc (așa cum este el definit în Articolul 50 și în art. 29 ale Regulamentului 178/2002) cere o intervenție rapidă. Sunt cazuri în care intervenția rapidă este cerută pentru a contracara un risc imediat pentru sănătatea umană.

Înainte de a proceda la notificare, autoritatea competentă trebuie să evalueze credibilitatea informațiilor pe care se bazează notificarea (de exemplu, trebuie acordată atenție rezultatelor analitice obținute de la laboratoarele sau metodele neacreditate, iar aceasta trebuie indicat în notificare).

Aceste cazuri de notificare în urma cărora se cere o intervenție imediată sunt următoarele:

- carne conținând substanțe prohibite de legislația națională sau în Uniunea Europeană;
- carne care conține substanțe pentru care limita este atinsă sau depășită (reziduuri, contaminanți, anumiți aditivi etc.);

- carne care conține substanțe neautorizate după legislația Uniunii Europene sau a celei naționale, pentru care o evaluare a riscului arată că acestea prezintă un risc serios pentru sănătatea umană;
- carne în care au fost găsite fungi, bacterii sau toxinele lor, toxine din alge (algal toxins), produse metabolice, viruși sau prioni, a căror cantitate depășește criteriile de siguranță alimentară stabilite în legislația UE sau în orice alte criterii de siguranță alimentară naționale, notificate și aprobate de Comisia europeană;
- Carne în care au fost depistați paraziți vii și care reprezintă un risc pentru sănătatea consumatorului și pentru care nu este prevăzut să fie făcut un tratament termic suficient ca să omoare paraziții, înainte de consumarea ei;
- carne în care radioactivitatea maximă cumulată (ex. Cs-134 și Cs 137) depășește nivelul maxim stabilit în legislație (comunitară sau națională);
- carne preambalată în care este prezent un ingredient alergen și care nu este etichetată, așa cum este cerut de Regulamentul 1169/2014;
- carne și produse din carne care conțin corpuri străine care pun în pericol sănătatea consumatorului final.

10.4. Timpul limită în care notificările trebuie transmise către sistemul de alertă rapidă, așa cum este specificat în Regulamentul (CE) nr. 16/2011 care stabilește sistemul de alertă rapidă SRAFF.

Notificările de alertă se fac în decurs de 48 de ore cel mai târziu, din momentul în care un risc serios a fost raportat autorității competente (Reg. RASFF art. 3);

Informările de notificare pentru carnea respinsă la vamă se fac fără întârziere (Regulamentul RASFF art. 4 și 5)

Notificările de follow-up trebuie transmise imediat către membrii rețelei RASFF și informații suplimentare relevante. Regulamentul RASFF la art. 6 (1), 6(2) și 6(3) este relevant în acest sens.

Când există mai multe notificări de follow-up diferite, chiar dacă există recomandarea de a le transmite imediat, este bine ca punctul național de contact să le consolideze pe regiuni sau organisme din țară, dacă are autoritatea să procedeze în acest sens.

Fără întârzieri nejustificate, înseamnă că orice întârziere substanțială va fi contabilizată și explicată. Punctul Național de Contact ar trebui să asigure o trasabilitate a timpului transmiterii și motivele pentru orice întârziere.

10.5. Validarea notificării

Înainte de transmitere, punctul național de contact trebuie să verifice și să valideze notificarea, astfel încât să asigure conformitatea, în ceea ce privește criteriile pentru notificare. În particular, punctul național de contact trebuie să verifice corectitudinea și completitudinea

informației – în cazul unei alerte în care informația esențială poate fi suficientă și rapid înțeleasă – și care cere documente doveditoare.

10.6. Retragera și modificarea unei notificări

Orice membru al rețelei poate solicita ca o notificare transmisă prin intermediul rețelei să fie retrasă de către punctul de contact al Comisiei, cu acordul membrului notficator, dacă informațiile pe care se bazează acțiunea ce urmează a fi întreprinsă par a fi nefondate sau dacă notificarea a fost transmisă în mod eronat.

Orice membru al rețelei poate solicita modificări la o notificare cu acordul membrului notficator. O notificare de informații adiționale nu este considerată ca fiind o modificare a unei notificări și poate fi transmisă, în consecință, fără acordul unui alt membru al rețelei.

10.7. Inchiderea alertei

Inchiderea unei alerte SRAFF se face de către initiator, în cazul în care s-a eliminat pericolul notificat în sistem.

Capitolul 11: Evaluarea riscului - Investigația Epidemiologică

11.1. Investigația epidemiologică în focarele de toxiinfecție alimentară (TIA)

Investigația epidemiologică în urma identificării în carnea proaspătă a unor riscuri pentru sănătatea umană decurge în conformitate cu prevederile Directivei Consiliului 99/2003.

În cazul TIA, investigația este obligatorie și se execută:

- o investigație epidemiologică generală, destinată lămuririi cauzelor ce au dus la apariția evenimentului, aceasta fiind în sarcina celor care se ocupă de sănătatea publică (model alcătuit după indicațiile Centrului European pentru Prevenirea și Controlul Bolilor);
- o investigație desfășurată de serviciile veterinare, axată pe aliment și pe agentul infecțios, destinată să identifice care a fost alimentul suspect/incriminat în apariția evenimentului, cât și agentul cauzal (vezi modelul din Anexa I a prezentului Manual).

Pentru a fi cât mai completă, investigația epidemiologică este efectuată de o echipă multidisciplinară.

DSVSA se asigură că, atunci când un operator din sectorul alimentar furnizează informații autorității competente în conformitate cu articolul 19 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002, produsul alimentar în cauză sau o probă corespunzătoare prelevată din acesta se conservă în așa fel încât să nu se împiedice nici analiza în laborator, nici investigația în focarul de toxiinfecție.

Autoritatea competentă întreprinde o investigație în focarele de toxiinfecție alimentară, pentru a colecta informații privind profilul epidemiologic, alimentele/produsele alimentare care ar

putea fi afectate și cauzele posibile ale focarului. Această investigație include, în măsura posibilului, studii epidemiologice și microbiologice corespunzătoare.

Autoritatea competentă transmite Comisiei (care transmite mai departe Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară) un raport de sinteză privind rezultatele investigațiilor întreprinse.

Conform Anexei IV, partea E, din Directiva 99/2003, investigația epidemiologică pentru focarele de toxinfecție alimentară trebuie să cuprindă cel puțin următoarele date:

- (a) numărul total de focare apărute într-un an;
- (b) numărul de persoane decedate și bolnave din cauza acestor focare;
- (c) agenții responsabili de aceste focare, inclusiv, dacă se poate, serotipul sau orice altă descriere explicită a acestor agenți. În cazul în care identificarea agentului responsabil este imposibilă, trebuie indicat motivul;
- (d) produsele alimentare implicate în apariția focarului și alți vectori posibili;
- (e) identificarea locului unde produsul alimentar responsabil a fost produs/cumpărat/achiziționat/consumat;
- (f) factorii favorizanți, de exemplu igiena deficitară pe lanțul de prelucrare a produselor alimentare
- (g) trasabilitatea cărnii
- (h) măsurile aplicate în cazul descoperirii neconformităților.

Capitolul 12: Măsuri luate în cazuri de incidente alimentare

12.1. Planul general de gestionare a crizelor

În controlul unei crize, se aplică un plan general de gestionare a crizelor, în conformitate cu prevederile Regulamentului 178/2002.

Comisia stabilește, în strânsă cooperare cu Autoritatea și cu statele membre, un plan general pentru gestionarea crizelor în domeniul siguranței produselor alimentare și al hranei pentru animale (denumit în continuare „planul general”).

Planul general prevede tipurile de situații care implică riscuri directe sau indirecte pentru sănătatea umană, derivând din produse alimentare sau din hrană pentru animale, care nu pot fi prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil, prin dispozițiile existente, sau nu pot fi gestionate, în mod adecvat, numai prin aplicarea articolelor 53 și 54.

Planul general prevede, de asemenea, procedurile practice necesare pentru gestionarea unei crize, inclusiv principiile transparenței și strategia de comunicare.

În toate cazurile de urgență, în funcție de gradul de risc, atunci când au fost identificate situații periculoase sau potențial periculoase pentru sănătatea publică cu privire la alimente și furaje, autoritățile competente, în conformitate cu legislația în vigoare, iau măsuri pentru:

12.2. Colectarea tuturor informațiilor necesare de la toate părțile implicate;

Colectarea informațiilor pentru întocmirea investigației epidemiologice se efectuează de la:

- operatorii în producția primară;
- operatorii în sectorul alimentar;
- operatorii din etapele de producție, prelucrare și distribuție ale alimentelor incriminate;
- suspecții/pacienții afectați de TIA;
- laboratoarele de diagnostic.

12.3. Asigurarea trasabilității

Stabilirea trasabilității este necesară atunci când au loc incidente alimentare și trebuie stabilite sursa și urmările consumului de alimente necorespunzătoare. Ea vizează identificarea furnizorilor și a clienților finali. Cerințele articolelor 14 - 19 din Regulamentul 178/2002 se aplică tuturor operatorilor din industria alimentară, inclusiv producătorilor primari, vânzătorilor și comercianților cu amănuntul, și acoperă întregul lanț alimentară, inclusiv vânatul cu pene și hrana lui.

Regulamentul utilizează ca metodă principiul "un pas înapoi și un pas înainte", astfel încât produsele alimentare să poată fi urmărite de-a lungul lanțului alimentară. În plus, Regulamentul 931/2011 prevede trasabilitatea pentru produsele de origine animală. Acestea acoperă toate aspectele lanțului alimentară până la punctul de vânzare către consumatorul final.

Trasabilitatea produselor alimentare, a hranei pentru animale, a animalelor de la care se obțin produse alimentare și a oricărei alte substanțe destinată sau prevăzută a fi încorporată într-un produs alimentară sau în hrana pentru animale se stabilește pentru toate etapele producției, prelucrării și distribuției.

Operatorii din sectorul alimentară și operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale trebuie să poată identifica orice persoană sau unitate de la care au fost aprovizionați cu un produs alimentară, hrană pentru animale, un animal de la care se obțin produse alimentare sau orice substanță destinată sau prevăzută să fie încorporată într-un produs alimentară sau în hrana pentru animale.

În acest scop, acești operatori dispun de sisteme și proceduri care permit ca aceste informații să fie puse la dispoziția autorităților competente, la cerere.

Operatorii din sectorul alimentar și operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale dispun de sisteme și proceduri pentru identificarea celorlalte societăți către care au fost furnizate produsele lor. Aceste informații sunt puse la dispoziția autorităților competente, la cerere, transmițând următoarele:

- organizarea controalelor cu privire la siguranța alimentelor și furajelor;
- recoltarea de probe din alimentele și furajele incriminate sau din fragmentele rămase din aceste produse alimentare suspecte care fac obiectul controalelor;
- recoltarea de probe din orice material sau produs care vine ori poate să vină în contact cu alimentele și furajele și poate să prezinte un risc pentru sănătatea publică;
- retragerea și sechestrarea alimentelor și furajelor și atenționarea, după caz, a tuturor celor care le produc, le depozitează, le transportă și le valorifică;
- sechestrarea oricărui material sau produs care vine ori poate să vină în contact cu alimentele și furajele și poate să prezinte un risc pentru sănătatea publică;
- informarea, atunci când este necesar, în timp optim, a tuturor celor care pot fi expuși pericolului;
- interzicerea, după caz, pentru o perioadă determinată, a circulației produselor incriminate și transmiterea de instrucțiuni precise privind procedurile de manipulare și depozitare;
- interzicerea punerii pe piață a produselor incriminate și asigurarea că există indicații precise asupra pericolului pe care îl prezintă, iar acestea sunt marcate corespunzător;
- organizarea și luarea unor măsuri imediate pentru neutralizarea și distrugerea acestor produse alimentare în condiții de siguranță.

(a) supuse unei sacrificări de urgență în exteriorul abatorului; sau

(b) dacă este obținută de la efective în care se va aplica tratamentul cărnii, în conformitate cu partea E din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 înainte de introducerea cărnii pe piață.

Capitolul 13: Neutralizarea cărnii improprii consumului uman

Depozitarea, transportul și neutralizarea cărnii/organelor sau produselor care conțin carne de mamifere/păsări și de vânat de crescătorie care sunt declarate de medicul veterinar oficial improprii consumului uman, se face ținând cont de prevederile Regulamentului (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 octombrie 2009 de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1774/2002. Normele de aplicare sunt incluse în Regulamentul (CE) nr. 142/2011.

Implementarea prevederilor Regulamentului CE nr. 1069/2009 privind cerințele de igienă din unitățile SNCU, planul de autocontrol și HACCP din unitățile SNCU și verificarea acestor aspecte în cadrul controalelor oficiale realizate în aceste unități se face în conformitate cu instrucțiunile elaborate de ANSVSA și transmise spre implementare DSVSA județene. De asemenea, se aplică instrucțiunile de completare a certificatului sanitar veterinar pentru

transportul SNCU/produselor derivate și cele privind alocarea seriilor de numere pentru certificatele de export animale vii și SNCU.

Subprodusele animale ce nu sunt destinate consumului uman sau materiile obținute din procesarea acestora care urmează a fi expediate sau transferate în orice fel între diferiți destinatari care neutralizează SNCU sau către puncte de lucru ale destinatarului care neutralizează SNCU trebuie supuse certificării sanitare veterinare.

În acest sens se va emite un Certificat sanitar-veterinar pentru subprodusele animale ce nu sunt destinate consumului uman, conform modelului prevăzut în anexa nr. 4. Certificatul va fi emis în două exemplare, original și copie. Copia va rămâne la medicul veterinar emitent, care va ține și un registru de certificate emise. Originalul va însoți subprodusele până la destinație/primitor și va trebui îndosariat și păstrat împreună cu documentul de mișcare a subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman corespunzător timp de minimum 2 ani.

Dirijarea la neutralizare a cărnii/organelor sau produsele din carne declarate improprie consumului uman se face cu mijloace auto autorizate pentru transport SNCU (depozitate în containere și transportate pe categorii de risc), transportul fiind însoțit obligatoriu de certificat sanitar veterinar pentru subprodusele de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman.

Persoanele fizice sau juridice care produc sau generează în vreun fel subproduse animale ce nu sunt destinate consumului uman trebuie să păstreze evidențe cu privire la tipul acestora, cantitatea, destinația acestora, transportatorul și documentele însoțitoare (conform ord 80/2005 al președintelui ANSVSA).

Orice transport de subproduse animale care nu sunt destinate consumului uman trebuie însoțit de documentul/documentele de mișcare al/ale subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman, prevăzut/prevăzute în anexa.

Formularul Certificatului sanitar-veterinar utilizat pentru subprodusele de origine animală (SNCU) ce nu sunt destinate consumului uman are un rol dublu și anume:

1. Rol de notificare din partea medicului veterinar oficial/împuternicit către unitatea generatoare de SNCU (exploatații animale, ferma, unitate din industria alimentară, iar generatorul subproduselor de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman (ex. carne/organe/produse) are obligația de a dirija SNCU/produsele derivate pe care le deține către o unitate de prelucrare/incinerare autorizată, conform prevederilor Regulamentului CE nr. 1069/2009.

2. Rol de verificare, deoarece prin completarea acestuia, medicul veterinar confirmă faptul că a vizualizat SNCU respectiv înainte de emiterea certificatului sanitar-veterinar de SNCU.

Prin Regulamentul C.E. nr. 1069/2009 sunt clarificate responsabilitățile operatorilor (vezi art. 2 (1), art. 4 (1) și (2), art. (5) și de la art. 21 la art. 43) precum și ale autorităților competente (art. 4(3) și (4) și de la art. 44 la art. 56).

La punctul 4 din certificatul pentru SNCU se înscriu următoarele destinații și informații:

- a) incinerare/coincinerare directă;
- b) procesare într-o unitate de neutralizare aprobată pentru categoria I sau II de subproduse animale ce nu sunt destinate consumului uman;
- c) procesare într-o unitate de neutralizare aprobată pentru categoria III de subproduse animale ce nu sunt destinate consumului uman;
- d) procesate într-o unitate de prelucrare tehnică (se va preciza clar utilizarea tehnică);
- e) îngropare în condițiile Hotărârii Guvernului nr. 349/2005 privind depozitarea deșeurilor, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 394 din 10 mai 2005;
- f) altele (cu precizarea clara a modului de neutralizare/utilizare și a bazei legale).

Certificatul va fi emis în două exemplare, original și copie. Copia va rămâne la medicul veterinar emitent, care va ține și un registru de certificate emise. Originalul va însoți subprodusele până la destinație/primitor și va trebui îndosariat și păstrat împreună cu documentul de mișcare a subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman corespunzător timp de minimum 2 ani.

Orice transport de subproduse animale care nu sunt destinate consumului uman trebuie însoțit pe lângă certificat sanitar-veterinar pentru SNCU și de documentul/documentele de mișcare al/ale subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman, prevăzut/prevăzute în anexa nr. 5 [5a), 5b), 5c) și 5d)].

Documentul de mișcare a subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman va fi completat după cum urmează:

- a) la secțiunea 1, de către expeditor;
- b) la secțiunea a 2-a, de către transportator;
- c) la secțiunea a 3-a, de către destinatar/primitor.

Documentul de mișcare a subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman este completat în 4 exemplare - un original, 2 copii și matcă, și sunt distribuite după cum urmează:

- a) Partea I - "Original - exemplarul primitorului" rămâne la destinatar după ce acesta completează secțiunea a 3-a pe toate cele trei copii ale documentului de mișcare a subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman (partea I, a II-a și a III-a);
- b) Partea a II-a - "Copia transportatorului" rămâne la transportator;
- c) Partea a III-a - "Copia primitorului pentru a fi retransmisă expeditorului" este transmisă expeditorului prin grija destinatarului;

d) Matca se păstrează la expeditor după ce sunt completate secțiunile 1 și a 2-a pe toate cele 4 exemplare ale documentului de mișcare a subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman.

Documentul de mișcare a subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman trebuie păstrat minimum 2 ani la fiecare punct de lucru implicat.

TRANSPORTUL SNCU :

Vehiculele sau containerele care transporta subprodusele animale care nu sunt destinate consumului uman sau materiile obținute din procesarea acestora trebuie să fie însoțite la încărcare de o Declarație de curățire și dezinfectare a vehiculului/containerului, în conformitate cu modelul prevăzut la anexa nr. 7, ORDIN ANSVSA 80/2005.

Declarația de curățire și dezinfectare a vehiculului/containerului este completată de **responsabilul unității** care a realizat curățirea și dezinfecția vehiculului/containerului, în dublu exemplar. Originalul însoțește vehiculul sau containerul la încărcare, iar copia se reține de emitent.

Declarația în original va însoți vehiculul/containerul încărcat cu subproduse animale care nu sunt destinate consumului uman, până la descărcarea acestuia, documentul fiind păstrat de destinatarul/primitorul încărcăturii împreună cu Certificatul sanitar-veterinar pentru subprodusele animale ce nu sunt destinate consumului uman și cu Documentul de mișcare a subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman corespunzător, timp de minimum 2 ani.

Capitolul 14: Comunicarea incidentului alimentar către populație

Are loc în conformitate cu prevederile Art. 10, Reg 178/2002.

Fără a aduce atingere prevederilor aplicabile ale legislației comunitare și interne privind accesul la documente, în cazurile în care există motive rezonabile să se suspecteze că anumite produse alimentare sau hrană pentru animale pot prezenta un risc pentru sănătatea umană sau pentru sănătatea animalelor, atunci, în funcție de natura, gravitatea și dimensiunile riscului respectiv, autoritățile publice iau măsuri adecvate pentru informarea publicului general cu privire la natura riscului pentru sănătate, identificând, în cea mai mare măsură, produsele alimentare sau hrana pentru animale ori tipul de produse alimentare sau de hrană pentru animale, riscul pe care acestea îl pot prezenta și măsurile care se iau sau sunt pe cale să se ia în vederea prevenirii, reducerii sau eliminării aceluși risc.

- afișarea în locuri publice de materiale informativ referitoare la pericole și riscurile asociate;
- anunțuri media și internet;
- ședințe informative cu reprezentanții asociațiilor profesionale din domeniul cărnii

Formular pentru descrierea incidentului.

| | | | |
|--|------------------------------------|---|-------------------------------------|
| Data | | | |
| DSVSA competentă, serviciul, nivelul local | | | |
| Scurtă descriere a informațiilor | | | |
| Zona afectată | | | |
| Persoană responsabilă: | | | |
| Produs: | | | |
| Specificația produsului | | | |
| Cantitățile implicate | | | |
| Pericolul | | | |
| Tipul pericolului (substanță/microorganism) | | | |
| Valori identificate | | Nivelul admis: | |
| Locul unde s-a efectuat inspecția | | | |
| Baza legală | | | |
| Impactul asupra sănătății consumatorilor | | | |
| Tipul maladiei ce poate fi identificată ca urmare a contaminării | | | |
| Originea: | | | |
| Numele și adresa producătorului/importatorului | | | |
| Tara de origine: | | | |
| Distribuția produsului | <input type="checkbox"/> Județele: | <input type="checkbox"/> UE, Statul Membru: | <input type="checkbox"/> Tări terțe |
| Măsuri deja inițiate: | | | |
| Alte informații: (valabilitate produs, nr. de lot..) | | | |
| Propuneri de alte măsuri | | | |

Anexa 1. Model formular privind ancheta ce se face în cazul alimentului

CSVSAO.....

Nr...../data.....

Județul.....

**Investigația epidemiologică
în caz de suspiciune/confirmare a unui caz de TIA**

1. Date privind echipa care realizează investigația (numele, funcția, date de identificare).....

.....

2. Denumirea/ adresa/ obiectivului controlat:.....

Unitatea este autorizată/ înregistrată cu numărul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor CJ...../.....

Investigația este efectuată în prezența d-nei/ d-lui în calitate de.....

.....

3. Obiectivul investigației: suspiciune toxiiinfecție alimentară prin consum de alimente procesate/ preparate în unitatea controlată, notificare DSP nr/data....., alte situații (sesizare consumatori, autosesizare).....

4. Observații privind activitatea obiectivului la data controlului: desfășoară activitate/ nu desfășoară activitate la data controlului: are activitate la data controlului/nu desfășoara activitate.....

.....

5. Numărul cazurilor de îmbolnăvire (după caz, date nominale /adresa/ date de contact ale persoanelor îmbolnavite/ internate și/sau care au consumat din alimentele incriminate în suspiciunea de TIA.....

.....

6. Data apariției primelor semne clinice.....

7. Distribuția cazurilor suspecte/confirmate de TIA pe vârste și sexe.....

.....

8. Tipul bolii suspectate/ confirmate /simptome.....

.....

.....

9. Agentul etiologic al TIA confirmat în laborator (denumire, valori și nr. BA).....

.....

10. Date privind identificarea alimentului/lor/produsului/lor (materiile prime/produse finite alimentare de origine animală/mâncăruri găsite/alte alimente compuse suspectate) și forma sub care au fost consumate (tratate sau netratate termic).....

.....

11. Trasabilitatea înainte/înapoi a alimentului/produsului suspectat/confirmat că ar fi produs TIA.....

.....

12. Factorii favorizanți apăruiți în lanțul alimentar al produsului incriminat.....

.....

13. Legătura de cauzalitate presupusă între alimentul suspect și apariția evenimentului TIA.....

.....

14. Analize suplimentare dispuse pentru clarificarea diagnosticului, dacă este necesar (nr. de probe, cerere de analize nr/data, tipul analizelor suplimentare solicitate).....

.....

15. Măsuri de urgență dispuse în unitatea în care a fost produs alimentul depistat drept cauzator al TIA și/ sau în unitatea în care acesta a fost preparat și comercializat/ consumat.....

.....

16. Alte măsuri sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentului dispuse în unitatea în care a apărut TIA.....

.....

17. Concluzii.....

.....

.....

Reprezentanți DSVSA,
(numele, semnătura, ștampila)

Reprezentantul legal al unității,
(numele, semnatura)

Anexa nr. 2: Formular de informare decizie dirijare carcase/părți de animale adecvate pentru consumul uman și produse de origine animală la unități autorizate/înregistrate, conform Regulamentului CE nr.1069/2009¹

Către DSVSA

Denumirea unității:

Adresă: Strada și nr. :

Cod poștal și localitate:

Telefon:

Fax :

E-mail:

Profil de activitate:

Număr de autorizare sanitară-veterinară:

conform prevederilor art.2(1) al Regulamentului CE nr.1069/2009 prin prezenta vă informez că SC.....

a **decis numai din motive comerciale** dirijarea următoarelor (a se bifa):

carcase/părți de animale sacrificate adecvate pentru consumul uman, conform legislației UE:.....(descrierea acestora) în cantitate detone

produse de origine animală adecvate pentru consumul uman:.....(descrierea acestora) în cantitate detone

la unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar conform prevederilor Regulamentului CE nr.1069/2009, acestea fiind clasificate ca subproduse de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman de categoria 3 conform prevederilor art.10, aliniatul (se va bifa):

a.

f, cu excepția produselor de origine animală care nu mai sunt destinate consumului uman din cauză unor probleme de fabricație sau defecte de ambalare sau a altor defecte din care nu poate apărea niciun risc pentru sănătatea publică sau animală.

Numele reprezentantului legal al unității:

Data.....

Semnătura și ștampila

¹ Acest formular nu este necesar pentru produsele de origine animală care nu mai sunt destinate consumului uman din cauza unor probleme de fabricație sau defecte de ambalare sau a altor defecte din care nu poate apărea niciun risc pentru sănătatea publică sau animală.

Anexa nr. 3: Certificat SNCU

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Nr.
POSTUL DE INSPECȚIE LA FRONTIERĂ.....
Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Data:
Circumscripția sanitar-veterinară Ora:
Certificat sanitar-veterinar* pentru subprodusele de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman
(se utilizează și pentru materii obținute în urma procesării acestora)

1. Către unitatea/persoana
(se va preciza calitatea acesteia SC, AF, PFA, PF)
Adresa unității/fermei/exploatației
2. Subsemnatul (numele și prenumele medicului veterinar)
- 3.a) Următoarele subproduse de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman
(se vor specifica subprodusele).....
Cu următoarele numere de identificare
(numai pentru animalele identificate în sistem unic).....
- 3.b) stocate/depozitate
(se precizează locația/adresa punctului de lucru).....
- 3.c) Încadrare în categoria de subproduse origine animală ce nu sunt destinate consumului uman (se va preciza categoria I, II sau III)
4. În conformitate cu prezentul certificat aveți obligația ca în termen de maxim 48 ore să asigurați transportul materiilor prevăzute la pct. 3 în conformitate cu prevederile legale referitoare la categoria acestora pentru a fi: (se va preciza modul de prelucrare).....
5. Modul de marcare al subproduselor de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman: (se va preciza modul de marcare).....
Numele și prenumele medicului veterinar
(parafă)
Semnătura medicului veterinar Ștampila

* se va completa pentru un vehicul sau pentru un container în cazul transportului în containere.

Notă:

Pct. 1 de la certificat: Certificatul se adresează unității care generează acel SNCU/produs derivat precum și unităților SNCU care reexpediază acel SNCU (ex: exploatații de animale, unități din industria alimentară, alte unități).

Pct. 2 de la certificat: Se completează de un medic veterinar oficial, medic veterinar de liberă practică împuternicit, medic veterinar independent (de liberă practică), cu excepția medicului veterinar angajat al unității căreia îi este adresat certificatul sanitar-veterinar (aceștia nu au dreptul de a emite acest certificat) !!

Pct. 4 de la certificat:

În conformitate cu prevederile art. 4, alin. (1) și (2) și art. 22 a Regulamentului CE nr. 1069/2009, din momentul în care sunt generate SNCU, **operatorul** care le deține are obligația de a asigura conformitatea cu toate prevederile acestui regulament, implicit de dirijare a SNCU la una sau mai

multe din destinațiile legale care corespund categoriei de SNCU deținute, conform prevederilor art. 12, art. 13 și art. 14 a Regulamentului CE nr. 1069/2009 și derogările care se aplică SNCU (vezi Ordinul ANSVSA nr. 16/2010).

Face excepție de la aceste prevederi situația de gestionare a SNCU rezultate ca urmare a evoluției unor boli grave transmisibile oamenilor și animalelor sau a aplicării măsurilor de eradicare a acestor boli când Centrul Național/Local de Combatere a Bolilor decide destinația acestora.

Ex: o unitate de abatorizare din activitatea căreia rezultă SNCU cat 2 și 3 poate decide dirijarea SNCU la una din destinațiile menționate la art. 13 din Regulamentul CE nr. 1069/2009 (pentru SNCU cat. 2) și la art. 14 din Regulamentul CE nr. 1069/2009 (pentru SNCU cat. 3).

Ex: Medicul veterinar care emite certificatul sanitar-veterinar pentru SNCU nu are dreptul să intervină în decizia operatorului sau să îi dicteze acestuia să dirijeze SNCU de categoria 3 la „unități de incinerare autorizate sanitar-veterinar” atâta vreme cât regulamentul permite dirijarea acestora și la „unități de procesare cat. 3 autorizate sanitar-veterinar” sau „unități de biogaz”, etc (vezi art. 14).

Din motivele sus-menționate pct. 4 al certificatului se va completa cu **”eliminate și/sau utilizate la unități autorizate sanitar-veterinar, conform prevederilor Regulamentului CE nr. 1069/2009”** fără a se preciza modalitatea de eliminare/utilizare, aceasta fiind menționată de operator în documentul de mișcare.

Verificarea destinației SNCU se realizează în cadrul controalelor oficiale efectuate la unitățile respective.

Pct.5 de la certificat: Se aplică numai pentru SRM (culoare verde) conform art. 16, alin. 5 și 6 din Ordinul ANSVSA nr. 16/2010. Cu toate că certificatul se referă numai la marcarea SNCU, recomandăm și verificarea periodică a modului în care SNCU sunt separate pe categorii și modului în care sunt identificate containerele în care acestea sunt depozitate (vezi art. 16, alin. 3, 4 și 11).

Anexa nr. 4: document de mișcare SNCU

| | | | | | | | | |
|---|-------------------|---|------|---|---|-------------|------|----------------------|
| SECȚIUNEA 1. (Se completează de expeditor.) | | Seria..... | | Nr. | | Data: | | |
| Numele expeditorului/unitatea | | | | | | | | |
| Nr. autorizării/inregistrării expeditorului | | | | | | | | |
| Adresa expeditorului | | | | | | | | |
| Adresa punctului de lucru al expeditorului | | | | | | | | |
| Descrierea materialelor | Bov. | Ov. / c | Sui. | Eqv. | Păsări | Altele | Tone | Materii de categoria |
| | Cadavre/Carcase | | | | | | | I |
| | Piei / Pene | | | | | | | II |
| | Organe | | | | | | | III |
| | Oase | | | | | | | |
| | Altele | | | | | | | |
| Cantitatea totală de subproduse - tone - | | | | | | | | Din care SRM(to) |
| Numele de identificare (numai pentru cadavre) | | | | | | | | |
| Nr. certificatului veterinar pentru transmiterea subproduselor animale ce nu sunt destinate consumului uman: | | | | | | | | |
| Destinația materialelor (în conformitate cu pct. 4 din certificat) | | | | | | | | |
| Numele și adresa unității..... | | | | | | | | |
| Numele persoanei care semnează pentru expeditor: | | Semnatura și ștampila expeditorului | | | | | | |
| SECȚIUNEA 2. (se completează de transportator) | | | | | | | | |
| Numele transportatorului | | | | | | | | |
| Adresa transportatorului | | | | | | | | |
| Persoana de contact | | Telefon | | | Fax | | | |
| Declarație: Materialul descris la secțiunea 1 a fost colectat de la expeditor și urmează a fi livrat la destinatar în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1774/2002 | | | | | | | | |
| Mijlocul de transport | Nr. înmatriculare | Autorizația de transport (nr. data): | | Nr. declarației de curățare și dezinfectare a vehiculului/ containerului: | | | | |
| | | | | | | | | |
| Numele persoanei care semnează pentru transportator (șoferul sau delegatul) | | Semnătura (șoferului sau delegatului): | | | | | | |
| SECȚIUNEA 3. (Se completează de destinatar/primitor.) | | | | | | | | |
| Numele destinatarului | | | | | | | | |
| Nr. autorizării destinatarului | | | | | | | | |
| Adresa destinatarului | | | | | | | | |
| Adresa punctului de lucru al destinatarului | | | | | | | | |
| Subsemnatul confirm că materialul descris la secțiunea 1 a fost recepționat la unitatea menționată a destinatarului de la transportatorul prevăzut la secțiunea 2, în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1774/2002. | | | | | | | | |
| Profilul de activitate al destinatarului: procesare: categoria 1 <input type="checkbox"/> , categoria 2 <input type="checkbox"/> , categoria 3 <input type="checkbox"/> ; incinerare <input type="checkbox"/> ; biogaz <input type="checkbox"/> ; compostare <input type="checkbox"/> ; depozitare intermediară: categoria 1 <input type="checkbox"/> , categoria 2 <input type="checkbox"/> , categoria 3 <input type="checkbox"/> ; depozitare produse procesate: categoria 1 <input type="checkbox"/> , categoria 2 <input type="checkbox"/> , categoria 3 <input type="checkbox"/> ; unitate tehnică <input type="checkbox"/> ; unitate hrană animale de companie <input type="checkbox"/> ; utilizator subproduse de origine animală: categoria 1 <input type="checkbox"/> , categoria 2 <input type="checkbox"/> , categoria 3 <input type="checkbox"/> ; utilizator făină proteică ca ameliorator de sol: categoria 2 <input type="checkbox"/> , categoria 3 <input type="checkbox"/> ; rampa de gunoi (conform Directivei de Mediu nr. 1999/31) <input type="checkbox"/> ; unitate de combustie a grasimilor <input type="checkbox"/> ; co-incinerare <input type="checkbox"/> ; unitate biodiesel <input type="checkbox"/> | | | | | | | | |
| Numele persoanei care semnează pentru destinatar | | | | | Semnătura și ștampila destinatarului: | | | |