**NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ ŞI PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR din 24 ianuarie 2005 ce stabileşte regulile pentru prelevare de probe de produse de origine animală pentru examenul de laborator**

**CAPITOLUL I:** **DISPOZIŢII GENERALE**

**Art. 1**

Prezenta norma sanitara veterinara şi pentru siguranţa alimentelor stabileşte modul de prelevare a probelor din produsele de origine animala, produse care conţin materii prime de origine animală, ingrediente care intră în compoziţia produselor de origine animala sau materiale care vin în contact cu acestea, în vederea efectuării examenului de laborator.

**CAPITOLUL II:** **DISPOZIŢII SPECIALE**

**Art. 2**

Situaţiile în care este necesar examenul sanitar veterinar de laborator sunt următoarele:

**1.**Pentru controlul periodic în unităţile care produc, procesează, depozitează, manipulează, transporta şi valorifica produse alimentare de origine animala, în scopul verificării respectării condiţiilor de salubritate şi calitate, în conformitate cu reglementările în vigoare;

**2.**La produsele destinate exportului, când eliberarea certificatului sanitar veterinar este condiţionată de efectuarea examenului de laborator;

**3.**La produsele importate în conformitate cu reglementările în vigoare;

**4.**În situaţia în care prin examenul organoleptic nu se poate preciza daca produsele controlate sunt bune pentru consum;

**5.**Ori de cate ori produsele sunt suspecte de alterare, substituiri sau pentru stabilirea speciei de animal de la care provin;

**6.**Când exista suspiciuni ca produsele provin de la animale bolnave sau au venit în contact cu diverse surse de contaminare în timpul preparării, manipulării, depozitarii sau transportului;

**7.**Când produsele provin de la animale aparent sănătoase, dar suspecte de a fi purtătoare şi eliminatoare de germeni patogeni;

**8.**În cazul cărnii provenite din tăieri de necesitate;

**9.**Când la examinarea carcaselor lipsesc organele;

**10.**Când eviscerarea animalului s-a făcut mai târziu de o ora de la taiere sau când sângerarea s-a făcut necorespunzător, iar carnea şi organele prezintă modificări;

**11.**În cazul în care cărnurile provin de la animale intoxicate sau suspecte de intoxicaţie;

**12.**Când exista suspiciunea contaminării produselor în timpul preparării, manipulării, depozitarii, transportului sau desfacerii lor de către persoane bolnave sau suspecte de boli transmisibile sau de către persoane purtătoare şi eliminatoare de germeni patogeni;

**13.**In cazurile când produsele sunt suspectate în declanşarea unor toxiinfecţii alimentare la om;

**14.**In cazuri de reclamaţii, litigii, expertize sau contraexpertize;

**15.**Ori de cate ori medicul veterinar sau alte autorităţi abilitate considera necesar.

**Art. 3**

Reguli generale de recoltare sunt următoarele:

**1.**Pentru examenul de laborator se recoltează probe reprezentative în unităţi care produc, procesează, depozitează, manipulează, transporta şi valorifica produse alimentare de origine animala şi atunci când situaţia o impune, de la domiciliul cumpărătorului sau producătorului, în condiţiile legii.

**2.**Recoltarea probelor se face de către medicul veterinar oficial care are în raza lui de activitate obiectivele supuse controlului sau de către personalul auxiliar autorizat sub supravegherea şi pe răspunderea medicului veterinar.

**3.**Înainte de recoltarea probelor, medicul veterinar oficial trebuie sa se informeze amănunţit asupra originii produsului, data fabricării, condiţiile de fabricare, depozitare, manipulare, transport sau desfacere, rezultatul controalelor sau analizelor de laborator efectuate pana la acea data, aspectul general al produsului sau lotului, starea ambalajului, modul de etichetare sau ştanţare, daca se afla în termenul de valabilitate.

**4.**Probele trebuie sa fie reprezentative şi sa fie adecvate examenului solicitat. Pentru examenul microbiologic se vor folosi instrumente sterilizate şi se vor ambala în recipiente sterilizate sau în pungi de polietilena de uz alimentar. Pentru recoltarea fiecărei probe se vor folosi alte instrumente sterilizate. Recoltarea succesiva a mai multor probe trebuie sa se facă în aşa fel încât să nu se amestece părţi din acestea sau sa nu se contamineze intre ele.

**5.**Lot - cantitatea de produse de origine animala identificabilă, aşa cum este el definit în normele sanitare veterinare în vigoare.

**6.**Probă elementară - cantitatea de material prelevată dintr-un singur punct al lotului.

**7.**Probă globală - totalul combinat al tuturor probelor elementare prelevate din lot.

**8.**Probă de laborator - parte din proba globala, destinată examenului de laborator

**9.**După recoltare, fiecare proba se va individualiza prin etichetare, se ambalează separat în aşa fel încât să nu se deterioreze în timpul transportului, se sigilează pentru a nu face posibila substituirea produsului. Numărul sigiliului aplicat va fi menţionat în procesul verbal de recoltare probe.

**10.**Verificarea calităţii conservelor se face pe lot. Lotul este format din recipiente (cutii sau borcane) de acelaşi tip şi aceeaşi capacitate, care conţin acelaşi sortiment, aceeaşi calitate, provenite din producţia realizata în aceeaşi zi de fabricaţie şi prezentate deodată la verificare.

In cazul conservelor pentru verificarea ermeticităţii, masei nete, şi pentru efectuarea examenelor de laborator, în funcţie de mărimea lotului, se iau în considerare următoarele:

|  |  |
| --- | --- |
| Mărimea lotului (număr de recipiente) | Număr de recipiente |
| Pana la 500 | 13 |
| 501-1200 | 20 |
| 1201-3200 | 32 |
| 3201-10000 | 32 |
| 10001-35000 | 50 |
| 35001-150000 | 80 |
| 150001-500000 | 80 |
| Peste 500000 | 125 |

**11.**Recoltarea probelor de semiconserve se face astfel:

- pana la 1000 recipiente se recoltează 2 recipiente;

- de la 1001- 2000 recipiente se recoltează 4 recipiente;

- de la 2001- 3000 recipiente se recoltează 6 recipiente;

- de la 3001- 5000 recipiente se recoltează 8 recipiente;

- pentru fiecare 5000 recipiente în plus se recoltează 5 recipiente.

**12.**Conservele se vor trimite la analiza totdeauna în ambalaje originale, nedeschise, iar semiconservele în ambalaje originale, nedeschise daca acestea nu depăşesc 1000 g. Daca aceste produse poseda banderole, etichete sau alte modalităţi de identificare care servesc marcării sau prezentării, acestea vor rămâne obligatoriu la proba ce se trimite la laborator.

**13.**Pentru probele de oua se deschid 10% din ambalajele (lăzile) care formează lotul şi din fiecare ambalaj deschis se recoltează 12 oua din lăzile de 360 oua şi 16 oua din lăzile de 480 oua. Numărul total al ouălor recoltate dintr-un lot pentru examen de laborator complet nu va fi mai mic de 60 şi mai mare de 100. Pentru efectuarea unui singur tip de examen de laborator se vor trimite cel puţin 30 şi cel mult 60 de oua.

In depozitul unităţii producătoare se vor recolta probe în acelaşi mod având în vedere data ouatului.

**14.**La prelevarea probelor se întocmeşte un proces verbal de recoltare care va fi semnat de medicul veterinar oficial care recoltează proba/probele, contrasemnat de un reprezentant legal al unităţii asupra căreia se afla în gestiune sau proprietate produsul. In cazul în care reprezentantul unităţii refuza sa semneze, procesul verbal de recoltare poate fi semnat numai de medicul veterinar oficial şi de un martor. Procesul verbal se întocmeşte în trei exemplare, din care primul va însoţi probele expediate la laborator, al doilea va rămâne la medicul veterinar oficial care a efectuat recoltarea, iar cel de al treilea va rămâne la unitatea deţinătoare a produsului.

**15.**După fiecare procedură de recoltare a probelor se va întocmi un proces verbal de recoltare conform anexei 1.

Medicul veterinar oficial va avea în vedere la întocmirea procesului verbal de recoltare a probelor următoarele:

- denumirea şi adresa autorităţii competente care a efectuat recoltarea;

- numele medicului veterinar sau codul de identificare;

- codul (numărul) oficial al probei;

- data recoltării;

- numele şi adresa proprietarului sau persoanei care are în păstrare produsele de origine animala;

- numărul de autorizare al unităţii;

- identificarea animalului (număr matricol) sau produsului respectiv (număr lot - şarjă);

- specia şi vârsta animalului;

- proba (matricea/substrat) respectivă;

- medicaţia folosită pe perioada de 4 săptămâni înaintea recoltării probelor (în cazul în care prelevarea se face de la fermă);

- examenele solicitate;

- menţiuni speciale

- date suplimentare (ca de exemplu: destinaţia produsului, condiţiile de păstrare a produsului până la primirea buletinului de analiză şi altele).

**16.**Concomitent cu recoltarea probelor reprezentative, medicul veterinar oficial va recolta, în aceleaşi condiţii, contraprobe la probele recoltate pentru examenul de laborator. Contraprobele recoltate în condiţiile legii se vor depozita sub responsabilitatea producătorului (proprietarului) în condiţii care sa permită respectarea integrităţii acestora. Numărul sigiliului contraprobei va fi precizat în procesul verbal de recoltare a probei. Analiza contraprobelor se poate face contracost la solicitarea unităţii (proprietarului) sau atunci când situaţia o impune.

**17.**Probele recoltate se trimit la laborator pe cheltuiala proprietarului. Ele trebuie transportate la laborator în timp util, în aşa fel încât acestea să îşi păstreze nemodificaţi parametrii de integritate.

**18.**Destinaţia produselor din care s-au prelevat probe reprezentative pentru examenul de laborator va fi stabilită de medicul veterinar oficial care a efectuat recoltarea acestora, coroborând datele oferite de examenul de laborator, respectiv buletinul de analiza, cu toate datele menite sa contribuie la luarea unei decizii în condiţiile legii.

**19.**Nu se reexaminează produsele necorespunzătoare din punct de vedere microbiologic.

**CAPITOLUL III:** **NORME DE RECOLTARE PENTRU EXAMENE DE LABORATOR**

**Art. 4**

Norme de recoltare pentru examenul microbiologic:

**A)**CARNE ŞI ORGANE

**1.**Carne în carcase şi semicarcase

**(1)**Din carcase şi semicarcase sau carnea în bucăţi care cântăreşte mai mult de 2 kg, se fac prelevări randomizat din 1% din numărul acestora, dar nu mai puţin de doua şi nu mai mult de cinci din lotul examinat, aceasta reprezentând unitatea elementara de eşantionare.

**(2)**Pentru obţinerea unui eşantion elementar reprezentativ pentru lot, se prelevează unităţi secundare de eşantionat, reprezentate de cate doua cuburi de carne şi grăsime, cu latura de minim 8-10 cm, decupate una de la suprafaţa, iar alta din profunzimea maselor musculare din vecinătatea oaselor, cu masa cuprinsa intre 500 g şi 1 kg, când este posibil pornind de la o suprafaţă deja tăiată astfel încât să nu se producă decât o pierdere minimă; din unităţile secundare de eşantionat se prelevează o cantitate medie de minimum 500 g necesara pentru examenul microbiologic; se vor recolta obligatoriu şi porţiuni cu eventuale modificări.

**(3)**Când se suspectează anumiţi germeni specifici, se vor recolta şi organele sau părţile din carcasa în care aceştia se localizează de predilecţie şi în care produc modificări şi os lung.

**2.**Carne preambalată, organe, carcase păsări

**(1)**Se recoltează randomizat 1% din ambalajele care formează lotul controlat, insa nu mai puţin de doua şi nu mai mult de cinci unităţi elementare de eşantionare. Când lotul controlat este format din ambalaje cu greutate mai mare de 2 kg, se recoltează părţi din acestea, de 250 - 500 g în aceeaşi proporţie.

**(2)**Din unităţile elementare de eşantionare se recoltează o proba medie de cel puţin 250 g pentru organe şi cel puţin 500 g pentru celelalte produse specificate.

**(3)**Organele se recoltează întregi sau porţiuni.

**3.**Carne lucru

**(1)**Se recoltează o proba pentru examen microbiologic de 500 - 1000 g din fiecare lot, când acestea sunt uniforme în privinţa caracterelor organoleptice. Daca lotul este neuniform în privinţa caracterelor organoleptice, se va face trierea acestuia, în următoarele categorii:

a)cu caractere organoleptice aparent normale;

b)cu uşoare modificări organoleptice;

c)cu caractere organoleptice evident modificate.

**(2)**Din fiecare categorie se recoltează cate o proba de 500 - 1000 g.

**4.**Semipreparate din carne neporţionate

**(1)**Se recoltează randomizat unităţi elementare de eşantionare de 200 - 300 g din fiecare recipient sau ambalaj, în proporţie de 1% din numărul acestora, dar nu mai puţin de doua şi nu mai mult de cinci ambalaje.

**(2)**Pentru examenul microbiologic se va recolta din unităţile elementare de eşantionare, o proba medie de 300g.

**(3)**Pentru carnea tocata, conform reglementarilor în vigoare, proba recoltata pentru analiza microbiologica, trebuie sa fie alcătuita din 5 unităţi reprezentative pentru producţia zilnica, însumând 300 g din unităţile elementare stabilite conform alin. l.

**5.**Produse din carne

**(1)**Pentru verificarea aspectului exterior, formei, dimensiunii, aspectului pe secţiune, mirosului, gustului şi consistentei, din ambalaje se recoltează randomizat:

- 2% din numărul unităţilor din fiecare sortiment de produs, dar nu mai puţin de 2 bucăţi şi nu mai mult de 6 bucăţi, cantitatea necesara pentru examen fizico-chimic, fiind de cel puţin 300 g.

- se recoltează maximum 2% din numărul batoanelor sau calupurilor, dar nu mai puţin de doua bucăţi şi nu mai mult de sase. Din preparate de carne prezentate în ambalaje mici (sub 1 kg) se recoltează o cantitate de 1,5-2 kg;

- batoanele sau calupurile recoltate se secţionează longitudinal, în jumătăţi egale, la fata locului, de către medicul veterinar şi se face un examen organoleptic. Pentru preparatele în ambalaje mici (sub 1 kg), proba iniţiala se desparte în doua jumătăţi egale. Cele doua jumătăţi rezultate constituie proba şi contraproba reprezentativa.

**(2)**Din batoanele secţionate, dintr-una din jumătăţile rezultate care reprezintă proba reprezentativa, se detaşează de la mijloc şi de la capete câteva porţiuni, in greutate totala de 300 - 800 g, care se trimit la laborator.

**6.**Carne separată mecanic

Pentru examenul microbiologic, se ia cate o proba de aproximativ 1000 g din proba omogenizata, care se obţine prin amestecarea probelor recoltate pentru examenul organoleptic.

**7.**Grăsimi animale

**(1)**Se iau randomizat 5% din numărul ambalajelor unui lot şi după ce se verifica ambalarea şi marcarea se deschid. Din fiecare ambalaj, cu ajutorul unei sonde, se scot probe din toate straturile. La loturile formate din ambalaje de pana la 1 kg, se iau randomizat 1% din numărul ambalajelor, dar nu mai puţin de cinci şi se recoltează câte o proba din fiecare pachet. Din probele recoltate astfel se face o proba medie din care se trimit la laborator aproximativ 500 g.

**(2)**Când lotul este format din ambalaje de pana la 500 g se trimit la laborator 1% din ambalajele originale prelevate randomizat, dar nu mai puţin de doua şi nu mai mult de cinci.

**B)**PEŞTE, CRUSTACEE MOLUŞTE, BATRACIENI

**1.**Peşte

**(1)**Când peştele este în vrac se va recolta cate o proba de 1 kg, pentru fiecare 1000 kg, insa nu mai puţin de trei probe şi nu mai mult de 10. Probele se vor recolta atât din suprafaţa, cat şi din profunzime.

**(2)**Dacă lotul este alcătuit din ambalaje, se deschid randomizat 5% din numărul acestora.

- când greutatea individuala a peştilor nu depăşeşte 2 kg câte 2 exemplare din fiecare lot, unul de la suprafaţa şi celalalt din profunzimea ambalajului;

- când greutatea individuala a peştilor depăşeşte 2 kg, se secţionează o bucata de circa 1 kg, dintr-un peste de la suprafaţa şi o bucata dintr-un peste din profunzimea ambalajului.

**(3)**Daca peştele este ambalat în butoaie cu saramura, din fiecare ambalaj controlat se recoltează şi o proba de circa 200 ml saramura.

**(4)**Pentru verificarea calităţii de ansamblu a lotului (peştele congelat) se pot trimite la laborator brichete întregi (1-2 brichete din fiecare specie aparţinând unui lot).

**(5)**Probele de peşte pentru analiza microbiologica se iau separat şi înainte de luarea probelor pentru alte analize. Probele se recoltează în mod aseptic, cu instrumente sterile, luându-se din diferite puncte şi introducându-se în recipiente sterile, sau în pungi din polietilena de uz alimentar. Mărimea probelor pentru analiza microbiologica este: 500 - 1000 g din probele de peşte proaspăt şi congelat, luat sub forma de peşti întregi sau bucăţi, 500 g din probele de semiconserve şi 250 ml sos de acoperire, în cazul produselor cu sos, 100 g din probele de pasta de peşte, icre, lapţi şi 500 g din produsele de pescărie care pot fi supuse unui tratament termic.

**2.**Icre

**(1)**Se desfac randomizat 10 % din ambalajele unui lot şi se recoltează cate o proba (suprafaţa şi profunzime) de circa 250 g din minimum 2 şi maximum cinci ambalaje deschise.

**3.**Crustacee, moluşte

**(1)**Din diferite puncte ale lotului se recoltează unităţi elementare de eşantionare constituite din 1% din numărul exemplarelor care formează lotul. Pentru examen microbiologic, din unităţile elementare se face o proba medie de 500-1000 g. Conform reglementarilor în vigoare, pentru examenul microbiologic al crustaceelor şi moluştelor fierte, proba este formata din 5 eşantioane.

**4.**Pulpa de broască

**(1)**Se recoltează randomizat ambalaje originale (brichete) în proporţie de 5%0, dar nu mai puţin de 2 şi nu mai mult de 5. Pentru examen microbiologic cantitatea minima necesara este de 300g.

**C)**CONSERVE

**(1)**Pentru analiza microbiologica a conservelor alimentare în recipiente închise ermetic pentru incubarea prin termostatare sunt necesare minimum cinci recipiente din eşantionul recoltat pentru examenul de laborator conform cap. II art. 3 pct. 10.

**D)**SEMICONSERVE

**(1)**Pentru analiza microbiologica a semiconservelor alimentare sunt necesare minimum 250 g din eşantionul recoltat pentru examenul de laborator conform cap. II art. 3 pct. 11.

**E)**OUĂ Şl PRODUSE DIN OUĂ

**1.**Ouă consum

Prelevarea se va face conform cap. II art. 3 pct.13.

**2.**Praf de ouă sau produse de ouă pasteurizate, congelate

**(1)**Se recoltează o proba de 100-150 g din fiecare şarja.

**(2)**Când produsul se găseşte ambalat, pregătit pentru livrare, se recoltează randomizat probe în proporţie de 2%o din numărul ambalajelor, dar nu mai puţin de 5 şi nu mai mult de 10, cu condiţia ca din producţia fiecărei zile care formează lotul de livrare sa fie recoltata cel puţin o proba.

**F)**MIERE DE ALBINE

Se deschid randomizat 10 % din numărul ambalajelor din fiecare lot, insa nu mai puţin de trei şi nu mai mult de şapte. După o omogenizare atenta se recoltează din fiecare ambalaj deschis circa 250 g miere, făcându-se o proba medie. Aceasta se omogenizează bine şi din ea se recoltează 250 g, pentru examenul microbiologic.

**G)**LAPTE şi PRODUSE LACTATE

**1.**Lapte crud

- se recoltează probe din cisterne, bazine şi tancuri, minimum 500 ml din fiecare, după o prealabila omogenizare;

- din bidoane se formează o proba medie recoltata randomizat din 10 % din bidoanele care constituie lotul. Din proba medie bine omogenizata se recoltează 500 ml pentru examen de laborator.

**2.**Lapte consum

- se recoltează din ambalaje cate 2- 3 unităţi din fiecare lot. Probele recoltate trebuie sa ajungă la laborator în maximum 4 ore de la recoltare, transportul lor făcându-se în condiţii de refrigerare.

**3.**Produse lactate

**(1)**La ambalajele de pana la 1 kg, proba va fi constituita din ambalajul original.

**(2)**Din ambalajele mai mari de 1 kg se recoltează în mod aseptic cate o proba de 250 - 500 ml pentru produse lichide sau 250 - 500 g pentru produsele solide.

**(3)**Produse lactate acide în ambalaje originale se recoltează randomizat 1% din ambalajele care alcătuiesc lotul, nu mai puţin de 2 şi nu mai mult de 5.

**(4)**Pentru smântână în ambalaje originale se recoltează randomizat 1% din ambalajele care alcătuiesc lotul, nu mai puţin de 2 şi nu mai mult de 5.

**(5)**Untul vrac se recoltează randomizat de la 10% din ambalajele care formează lotul, dar nu mai puţin de 3, cu sonde speciale din suprafaţa şi profunzime, formându-se o proba medie de 250 g pentru examen microbiologic.

Untul ambalat în pachete de pana la 200 g - se recoltează randomizat pachete întregi în proporţie de 2%0 din numărul ambalajelor care formează lotul, dar nu mai puţin de 2 şi nu mai mult de 5. Cantitatea minima necesara pentru examenul microbiologic este de 200 g.

**(6)**Laptele praf în ambalaje mari se recoltează randomizat de la 10% din numărul ambalajelor care formează lotul, formându-se o proba medie de 250 g.

**(7)**Laptele praf în ambalaje mici (sub1 kg) se recoltează randomizat 1% din numărul ambalajelor care alcătuiesc lotul, dar nu mai puţin de 2 şi nu mai mult de 5.

**(8)**Pentru probele de lapte praf, prelevarea probelor se face cu echipament pentru eşantionare şi recipiente ce se sterilizează folosind metoda de sterilizare cu aer cald, la 1700C ... 1750C, timp de, cel puţin 2h sau sterilizare cu vapori, la 1210C, timp de cel puţin 20 min. Poate fi folosit, de asemenea, un echipament presterilizat. Eşantioanele pentru examenul microbiologic se prelevează întotdeauna primele. Se îndepărtează stratul superficial al produsului, din zona de eşantionare, cu ajutorul unei linguri sau spatule sterile. Eşantionul se prelevează cu o sonda sterila, daca este posibil din centrul recipientului. Se introduce sonda, cu deschiderea orientata în jos şi cu o viteza uniforma, în produs, daca este necesar cu recipientul în poziţie înclinată. Când atinge fundul vasului, sonda se roteşte cu 1800, se scoate şi se descarcă conţinutul ei, în recipientul pentru eşantionat. Pentru examenul microbiologic cantitatea minima necesara este de 250 g.

**(9)**Pentru probele de lapte şi produse lactate, conform reglementarilor în vigoare, proba recoltata pentru analiza microbiologica, trebuie sa fie alcătuita din 5 eşantioane recoltate randomizat.

**H)**ADITIVI ALIMENTARI

**(1)**Lotul este constituit din ambalaje care conţin aditivi din acelaşi tip, acelaşi producător şi data de fabricaţie, parte determinată dintr-o livrare, de calitate uniformă.

**(2)**Proba pentru analize microbiologice în cantitate de minim 300 g este formată prin omogenizarea probelor elementare recoltate randomizat.

**I)**APĂ

**(1)**Recoltarea probelor de apa se face în flacoane de sticla cu dop şlefuit, sterile. Sterilizarea flacoanelor se face în etuva, la căldura uscata (1800C, timp de o ora) sau în autoclav (la 1 atmosfera şi 1210C, timp de 20 min.).

**(2)**În cazul recoltării apelor clorinate, înainte de sterilizarea flaconului pentru recoltarea probei, se introduce în flacon 1 ml soluţie 0,5% tiosulfat de sodiu, pentru fiecare 100 ml apa ce urmează a fi recoltată.

**(3)**Din apele tratate sau dezinfectate provenite din ape de suprafaţa sau de profunzime, probele se recoltează din puncte reprezentative fiecărei trepte de tratare.

**(4)**Pentru recoltare, inclusiv a probelor din reţeaua de distribuţie, se deschide robinetul şi se lasă sa curgă apa, timp de 5-10 min. Se închide robinetul şi se flambează. Se deschide din nou robinetul şi se reglează debitul apei, astfel încât sa se formeze o coloana de apa continua de maxim 1 cm diametru. Se scoate dopul flaconului iar flaconul ţinut cu mana de partea lui inferioara se aşează vertical sub coloana de apa, se umple şi se acoperă cu dopul.

**(5)**Când nu exista posibilitatea recoltării probei de la robinet, flaconul sterilizat se introduce în bazin sau rezervor, se umple şi se acoperă cu dopul.

**(6)**Din surse locale (fântâni şi izvoare), probele se recoltează direct cu flaconul sau prin turnare în flacon din găleata fântânii.

**(7)**Probele de apa recoltate pentru examen microbiologic vor avea un volum minim de 500 ml, iar flacoanele vor fi umplute pana la aproximativ 2 cm sub dop.

**(8)**Probele se transporta la laborator în ziua recoltării, în condiţii de refrigerare, în special în anotimpul cald, daca acest lucru nu este posibil probele se vor trimite în maxim 24 de ore fiind păstrate la temperatura de 40C.

**J)**PRODUSE DE COFETĂRIE şi PATISERIE

Recoltarea probelor pentru examenul microbiologic se face în funcţie de modul de ambalare al produselor. Pentru produsele ambalate se recoltează, prin sondaj, ambalaje întregi iar pentru produsele vrac se recoltează prin sondaj o cantitate minima de 250 g.

**K)**MEMBRANE ARTIFICIALE, AMBALAJE

**(1)**În cazul membranelor artificiale pentru examenul microbiologic se recoltează prin sondaj porţiuni însumând minim 2 m liniari.

**(2)**În cazul ambalajelor - recipiente pentru examenul microbiologic se recoltează prin sondaj un număr minim de 5 şi maxim de 10.

**Art. 5**

Norme de recoltare pe categorii de produse pentru examenul fizico-chimic:

**A)**CARNE şi PRODUSE DIN CARNE

**1.**Carne şi organe

**(1)**Din carnea provenita de la animalele tăiate, probele se recoltează astfel:

- în cazul carcaselor analizate se recoltează din zonele ce prezintă modificări,

- în situaţia în care se suspicionează modificări ale stării de prospeţime, în lipsa modificărilor, din musculatura cervicala dintre vertebra a 4-a şi a 5-a si din musculatura spatei pentru sfertul anterior, iar pentru sfertul posterior din musculatura interna a pulpei. Prelevările se vor face conform cap. III art. 4 lit. A pct. 1 alin. 1.

**(2)**Fiecare proba pentru efectuarea examenului fizico-chimic trebuie sa fie in cantitate de 250-300 g şi recoltata sub forma unei felii care sa cuprindă toate straturile musculare pana la os, respectiv 300 g pentru organe.

**2.**Carne preambalată, organe, carcase păsări

Se vor preleva conform cap. III art. 4 lit. A pct. 2.

**3.**Produse din carne

Pentru verificarea aspectului exterior, formei, dimensiunii, aspectului în secţiune, mirosului, gustului şi consistentei, din ambalaje se recoltează randomizat 2% din numărul unităţilor din fiecare sortiment de produs, dar nu mai puţin de 2 bucăţi şi nu mai mult de 6 bucăţi, cantitatea necesara pentru examen fizico-chimic, fiind de cel puţin 300 g.

**4.**Carne tocată

**(1)**Se recoltează randomizat unităţi elementare de eşantionare de 200 - 300 g din fiecare recipient sau ambalaj, în proporţie de 1% din numărul acestora, dar nu mai puţin de doua şi nu mai mult de cinci ambalaje.

**(2)**Pentru examenul fizico-chimic se ia câte o proba de aproximativ 300 g, după care se omogenizează, rezultând o proba medie.

**5.**Carne separată mecanic

Pentru examenul fizico - chimic, se ia cate o proba de aproximativ 300 g, prelevarea se va face conform pct. 3 alin 1.

**B)**PEŞTE şi PRODUSE DE PESCĂRIE

**1.**Peşte

**(1)**La peştele ambalat pentru examenul fizico-chimic se recoltează o proba de min. 2 exemplare din fiecare ambalaj, iar la peştele mic se recoltează 250 g din fiecare ambalaj:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mărimea lotului/ nr. ambalaje | Mărimea probei supusa verificării chimice | Nr. ambalajelor necorespunzătoare organoleptic în funcţie de care se decide respingerea lotului |
| Pana la 500 | 3 ambalaje | 2 ambalaje |
| 501-1200 | 4 ambalaje | 2 ambalaje |
| 1201-3200 | 5 ambalaje | 3 ambalaje |
| 3201-10000 | 10 ambalaje | 4 ambalaje |
| 10001-20000 | 30 ambalaje | 13 ambalaje |

**(2)**Când peştele este în vrac se va recolta cate o proba de 1 kg, pentru fiecare 1000 kg, insa nu mai puţin de trei probe şi nu mai mult de 10. Probele se vor recolta atât din suprafaţa, cat şi din profunzimea ambalajului.

**2.**Icre

Prelevarea probelor se face conform capiii art. 4 lit. B pct. 2, cantitatea necesara pentru examenul fizico-chimic este 100 g.

**3.**Crustacee, moluşte

Prelevarea probelor se face conform cap. III art. 4 lit. B pct. 3, cantitatea necesara pentru examenul fizico-chimic este 100 g.

**4.**Pulpe de broască

Prelevarea probelor se face conform cap. III art. 4 lit. B pct. 4, cantitatea necesara pentru examenul fizico-chimic este 100 g.

**C)**CONSERVE

Pentru analiza fizico-chimică a conservelor alimentare în recipiente închise ermetic sunt necesare minimum trei recipiente din eşantionul recoltat pentru examenul de laborator conform cap. II art. 3 pct. 10.

**D)**SEMICONSERVE

Pentru analiza fizico-chimică a semiconservelor alimentare sunt necesare minimum 250 g din eşantionul recoltat pentru examenul de laborator conform cap. II art. 3 pct. 11.

**E)**OUĂ şi PRODUSE DE OUĂ

**1.**Ouă consum

Prelevarea se va face conform cap. II art. 3 pct. 13.

**2.**Praf de oua sau alte produse de oua pasteurizate, congelate (ou integral, gălbenuş, albuş)

**(1)**Se recoltează cate o proba de 100 - 150 g din fiecare şarja (producţia unei zile sau când se lucrează în schimburi, producţia unui schimb).

**(2)**Când produsul se găseşte ambalat, pregătit pentru livrare, se recoltează randomizat probe în proporţie de 2%0 din numărul ambalajelor, dar nu mai puţin de cinci şi nu mai mult de zece, cu condiţia ca din producţia fiecărei zile care formează lotul de livrare sa fie recoltata cel puţin o proba.

**F)**MIERE DE ALBINE

Se deschid randomizat 10% din numărul ambalajelor din fiecare lot, insa nu mai puţin de trei şi nu mai mult de şapte. După o omogenizare atenta se recoltează din fiecare ambalaj deschis circa 250 g miere, făcându-se o probă medie. Aceasta se omogenizează corespunzător şi din ea se recoltează pentru examen fizico-chimic 250 g.

**G)**LAPTE ŞI PRODUSE LACTATE

**1.**Lapte crud

Prelevarea probelor se face conform cap. III art. 4 lit. G pct. 1 cantitatea necesara pentru examenul fizico-chimic este 1000 ml.

**2.**Lapte de consum

**(1)**Pentru verificarea masei, ambalării se recoltează randomizat din fiecare lot, un număr de ambalaje de transport sau de desfacere conform tabelului următor şi se supun verificării:

|  |  |
| --- | --- |
| Nr. ambalajelor de transport sau de desfacere din lot | Nr. ambalajelor de transport sau de desfacere care se iau din lot |
| pana la 20 | 2 |
| 21-50 | 4 |
| 51-100 | 8 |
| 101-200 | 10 |
| 201-300 | 14 |
| 301-500 | 20 |
| 501-800 | 26 |
| peste 800 | 30 |

**(2)**Pentru verificarea proprietăţilor organoleptice se recoltează jumătate din numărul de ambalaje de desfacere luate conform tabelului şi se examinează organoleptic.

**(3)**Pentru verificarea proprietăţilor fizico-chimice se recoltează o proba medie de circa 1000 ml.

**3.**Produse lactate

**(1)**La ambalajele de pana la 1 kg, proba va fi constituita din ambalajul original.

**(2)**Din ambalajele mai mari de 1 kg se recoltează în mod aseptic cate o proba de 250 - 500 ml pentru produse lichide sau 250 - 500 g pentru produsele solide.

**(3)**Produse lactate acide în ambalaje originale se recoltează randomizat 1% din ambalajele care alcătuiesc lotul, nu mai puţin de 2 şi nu mai mult de 5.

**(4)**Smântâna în ambalaje originale se recoltează randomizat 1% din ambalajele care alcătuiesc lotul, nu mai puţin de 2 şi nu mai mult de 5.

**(5)**Untul vrac se recoltează randomizat de la 10% din ambalajele care formează lotul, dar nu mai puţin de 3, cu sonde speciale din suprafaţa şi profunzime, formându-se o proba medie de 250 g pentru examen fizico-chimic.

**(6)**Unt ambalat în pachete de pana la 200 g se recoltează randomizat pachete întregi în proporţie de 2%o din numărul ambalajelor care formează lotul, dar nu mai puţin de 2 şi nu mai mult de 5. Cantitatea minima necesara pentru examenul fizico-chimic este de 200 g.

**(7)**Lapte praf în ambalaje mari se prelevează randomizat de la 10% din numărul ambalajelor care formează lotul, constituindu-se o proba medie de 500 g.

**(8)**Lapte praf în ambalaje mici (sub 1 kg) se recoltează randomizat 1% din numărul ambalajelor care alcătuiesc lotul, dar nu mai puţin de 2 şi nu mai mult de 5.

**H)**ADITIVI ALIMENTARI

Proba pentru analize fizico-chimice în cantitate de minim 300 g este formată prin omogenizarea probelor elementare recoltate randomizat din lotul definit la cap. III art. 4 lit. H.

**I)**APĂ POTABILĂ

**(1)**Probele de apă se recoltează în butelii de sticlă incolore, cu dop rodat, curăţate în prealabil cu amestec oxidant şi apoi cu apă şi în urmă cu apă distilată. Pentru apele de adâncime, râuri, lacuri, bazine, etc., se vor utiliza butelii de sticlă incoloră, prevăzute cu un dispozitiv de scoatere a dopului în momentul în care butelia a ajuns la stratul de apă din care se scoate proba.

**(2)**Probele se vor recolta după ce s-au recoltat probele pentru examenul bacteriologic. Buteliile se vor clăti de 3 ori cu apă de analiză, umplându-se apoi până la 2 ... 3 cm sub dop. Se va avea grijă ca apa de clătire să nu ajungă înapoi în sursa de unde s-a luat proba.

**(3)**Cantitatea de apă luată este în funcţie de analiza sau analizele care se execută şi este prevăzută în standardele de metode de analiză respective.

**(4)**Din reţea, probele se prelevează după ce s-a curăţat bine robinetul cu o cârpă curată atât pe dinafară, cât şi pe dinăuntru şi s-a lăsat să curgă apa cel puţin 10 min.

**(5)**Din reţelele cu distribuţie intermitentă, o primă probă se va preleva la deschiderea apei pentru a avea prima apă care curge prin robinet şi a doua probă se va preleva după 2 ore de curgere continuă.

**(6)**Din forajele noi, probele se prelevează după o pompare continuă până la stabilirea debitului de regim al captării şi până când conţinutul de cloruri, substanţe organice şi fier din cel puţin 3 probe de control, luate consecutiv în timpul pompării, la intervale de circa o oră, nu mai variază.

**(7)**Din fântâni cu extragerea apei prin pompare, probele se vor preleva de la gura pompei, după o pompare de minimum 20 min.

**(8)**Din fântâni cu găleată, probele se vor preleva de la adâncimea de 10 ... 30 cm sub oglinda apei.

**(9)**De la izvor:

- pentru caracterizarea sursei de apă se va preleva de la punctul de curgere liberă a izvorului, evitând tulburarea şi ridicarea artificială a oglinzii apei (nu se vor recolta frunzele sau materialele solide care plutesc la suprafaţă);

- pentru controlul sanitar al apei de consum, probele se iau de la punctul de deservire a populaţiei.

**(10)**Din rezervoarele de apă, probele se vor lua de la punctul de ieşire. (1 l)Dacă analiza nu se face în maxim 4 ore de la luarea probelor, acestea se vor conserva astfel:

- pentru determinarea tuturor formelor de azot şi oxidabilităţii, probele se recoltează separat în butelii în care se adaugă 2ml acid sulfuric 1: 3 la un litru de apă;

- pentru suspensii şi reziduu uscat, se adaugă 2 ml cloroform la litru de apă, agitându-se bine;

- pentru determinarea fenolilor, se alcalinizează cu 0,5 g hidroxid de sodiu la 1 litru de apă;

- pentru determinarea hidrogenului sulfurat sau a sulfurilor, probele se iau în butelii speciale, în care s-au pus 2 ml soluţie acetat de cadmiu 5% sau o altă sare solidă de cadmiu;

- pentru oxigenul dizolvat şi formele de CO2, probele vor fi condiţionate prin adăugare de 2ml clorură manganoasă 80% şi 2ml soluţie amestec alcalin (67ml sol. hidroxid de sodiu 33% şi 33ml sol. iodură de sodiu 10%).

**J)**PRODUSE DE COFETĂRIE şi PATISERIE

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

**Art. 6**

**(1)**Norme de recoltare pe categorii de produse pentru determinarea nivelului de contaminare radioactivă.

**(2)**Pentru fiecare sortiment de produs recoltat în condiţiile prevăzute la cap. III art. 5, cantitatea unei probe va fi de minimum 200 g (ml).

**CAPITOLUL IV:** **DISPOZIŢII FINALE**

**Art. 7**

Pentru stabilirea cantităţii totale de produs necesara pentru efectuarea examenelor de laborator solicitate medicul veterinar oficial vor lua în considerare cantităţile pentru fiecare tip de determinare stabilite în prezenta norma.

**Art. 8**

Contraprobele se vor preleva în aceleaşi condiţii stabilite pentru probe de prezenta norma.

**ANEXĂ:** **PROCES VERBAL de recoltare a probelor de produse de origine animala pentru examen de laborator**

AUTORITATEA NAŢIONALA SANITARA VETERINARA ŞI PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR

Direcţia sanitara veterinara şi pentru siguranţa alimentelor ........................

Circumscripţia sanitara veterinara şi pentru siguranţa alimentelor ........................

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

Astăzi, data de mai sus, la ora ............, subsemnatul ...................................., medic veterinar oficial, am prelevat, în conformitate cu normele sanitare veterinare şi pentru siguranţa alimentelor în vigoare, de la ........................, din localitatea ........................(adresa) ...................................., următoarele probe de produse de origine animala:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Natura probei | Data fabricaţiei si/sau termen de valabilitate | Cantitatea totala a lotului | Probe recoltate | Examene de laborator solicitate |
| Nr. probei | Cantitatea |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |

Probele au fost ambalate şi etichetate (individualizate) şi sigilate cu sigiliul nr. ............în faţa noastră conform instrucţiunilor în vigoare şi se vor expedia imediat Laboratorului sanitar veterinar ........................, prin grija ........................

Verso

Contraprobe identice sigilate cu sigiliul nr. .............şi un exemplar din prezentul proces verbal s-a lăsat în păstrare la ........................sub responsabilitatea ........................care îndeplineşte funcţia de ........................, având actul de identitate seria ............nr. ............., eliberat de politia ............în data de ........................

Pana la sosirea rezultatelor examenelor de laborator, lotul de alimente din care s-au recoltat probele mai sus menţionate se pot supune următoarelor restricţii: ............................................................

Prezentul proces verbal s-a încheiat în 3 exemplare, din care unul însoţeşte probele ce se trimit la laborator, unul rămâne la medical veterinar oficial, iar un exemplar la unitate (proprietar).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| MEDIC VETERINAR OFICIALL.S. Semnătura şi parafa | MARTOR | REPREZENTANT LEGAL AL UNITĂŢII,(Proprietar) |

Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 230 bis din data de 18 martie 2005