



## HOTĂRÎRE

pentru modificarea și completarea Hotărîrii Guvernului nr.221 din 16 martie 2009

nr. 759 din 16.09.2014

*Monitorul Oficial nr.282-289/814 din 26.09.2014*

\* \* \*

Guvernul **HOTĂRĂȘTE:**

[Hotărîrea Guvernului nr.221 din 16 martie 2009](#) “Cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.59-61, art.272) se modifică și completează după cum urmează:

1) în hotărîre:

a) în preambul, sintagma “[Legii nr.1513-XII din 16 iunie 1993](#) privind asigurarea sanitaro-epidemiologică a populației (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.51-54, art.153)” se exclude;

b) în punctul 2, sintagma “și Comerțului” se exclude;

2) în regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare:

a) la punctul 2, textul “și Regulamentului (CE) nr.1441/2007 al Comisiei Comunităților Europene din 5 decembrie 2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr.2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 322 din 7 decembrie 2007” se substituie cu textul “astfel cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr.365/2010 al Comisiei din 28 aprilie 2010, Regulamentul (UE) nr.1086/2011 al Comisiei din 27 octombrie 2011, Regulamentul (UE) nr.209/2013 al Comisiei din 11 martie 2013 și Regulamentul (UE) nr.1019/2013 al Comisiei din 23 octombrie 2013, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L nr.282 din 24 octombrie 2013”;

b) punctul 4 se completează cu următoarea noțiune:

“germeni – produs obținut în urma germinării semințelor și a dezvoltării lor în apă sau într-un alt mediu, recoltat înainte de dezvoltarea frunzelor veritabile și care este destinat a fi consumat întreg, inclusiv semințele”;

c) la punctul 6, sintagma “anexa nr.2 la” se exclude;

d) titlul capitolului VII va avea următorul cuprins: “Capitolul VII. Metode de analiză”;

e) la punctul 23, prima propoziție se completează în final cu textul “precum și de reglementările comunitare în domeniu, preluate în legislația națională a Republicii Moldova”;

f) se completează cu capitolele VIII și IX cu următorul cuprins:

### “Capitolul VIII

#### STUDIILE EFECTUATE DE AGENȚII ECONOMICI DIN SECTORUL ALIMENTAR

**24.** Studiile menționate la punctul 6 din prezentele Regulii, includ:

1) specificațiile pentru caracteristicile fizico-chimice ale produsului, cum ar fi pH-ul,  $a_w$  (activitatea apei), conținutul de sare, concentrația conservanților și sistemul de ambalare, ținînd seama de condițiile de depozitare și prelucrare, de posibilitățile de contaminare și de perioada de conservare prevăzută;

2) consultarea literaturii științifice disponibile și rezultatele cercetărilor privind caracteristicile dezvoltării și supraviețuirii microorganismelor în cauză.

**25.** În caz de necesitate, agentul economic din sectorul alimentar, în baza studiilor menționate anterior, realizează studii suplimentare ce pot include:

1) elaborarea modelelor matematice predictive pentru produsele alimentare în cauză, utilizînd

factori critici de dezvoltare sau de supraviețuire pentru microorganismele respective din produs;

2) teste ce analizează capacitatea microorganismului în cauză, inoculat în mod adecvat, de a se dezvolta sau de a supraviețui în produs în diferite condiții de depozitare, ce pot fi prevăzute în mod rezonabil;

3) studii de evaluare a dezvoltării și supraviețuirii microorganismelor în cauză, care pot fi prezente în produs în perioada de conservare.

În condiții de distribuție, depozitare și utilizare, ce pot fi prevăzute în mod rezonabil în cadrul studiilor nominalizate se va ține seama de variabilitatea inerentă a produsului, a microorganismelor în cauză și a condițiilor de prelucrare și depozitare.

## Capitolul IX

### NORME PENTRU PRELEVAREA ȘI PREGĂTIREA PROBELOR PENTRU TESTE

#### Secțiunea 1

##### Norme generale pentru prelevarea și pregătirea probelor pentru teste

**26.** 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 recomandările din Codex Alimentarius.

#### Secțiunea 2

##### Prelevarea de probe bacteriologice în abatoarele și unitățile de producție a cărnii tocate și a preparatelor din carne, a cărnii separate mecanic și a cărnii proaspete

**27.** Normele de prelevare a probelor utilizate pentru carcasele de bovine, porcine, ovine, caprine și cabaline, descrise în standardul SM ISO 17604:2013 "Microbiologia produselor alimentare și nutrețurilor. Prelevarea eșantioanelor din carcase pentru analiza microbiologică", includ:

1) metodele destructive și nedestructive de prelevare de probe;

2) selectarea zonelor pentru prelevarea de probe;

3) normele pentru depozitarea și transportul probelor.

Fiecare prelevare de probe se efectuează aleatoriu din cinci carcase.

Zonele pentru prelevarea probelor se selectează ținându-se seama de tehnologia de sacrificare utilizată în fiecare unitate.

**28.** Prelevarea probelor pentru analizele referitoare la enterobacterii și numărul de colonii aerobe se efectuează din patru zone ale fiecărei carcase.

Patru probe de țesut reprezentând o suprafață totală de 20 cm<sup>2</sup> se prelevează prin metoda destructivă.

În cazul în care se folosește metoda nedestructivă în acest scop, suprafața de prelevare este de minimum 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pentru carcasele de rumegătoare mici) pentru fiecare zonă de prelevare.

**29.** Prelevarea probelor pentru analizele referitoare la salmonelă se efectuează cu ajutorul metodei buretelui abraziv. Trebuie selectate suprafețe a căror contaminare este cea mai probabilă. Suprafața totală de prelevare este de minimum 400 cm<sup>2</sup>.

În cazul în care probele sînt prelevate din diferite zone de prelevare ale carcasei, acestea sînt grupate înaintea examinării.

**30.** Normele de prelevare a probelor pentru carcasele de pasăre și pentru carnea proaspătă de pasăre includ:

1) prelevarea, de către abatoare, a carcaselor întregi de păsări cu pielea de pe gît pentru analize de detectare a salmonelii;

2) prelevarea, de către unitățile de tranșare și prelucrare, altele decît cele din vecinătatea unui abator care tranșează și prelucrează numai carnea primită de la acest abator, a eșantioanelor pentru analize de detectare a salmonelii.

În cursul acestui proces se acordă prioritate, în limitele posibilităților, carcaselor întregi de pasăre cu pielea de pe gît, dar trebuie să se asigure că sînt analizate și bucăți de pui cu piele și/sau bucăți de

pui fără piele ori cu foarte puține porțiuni cu piele, iar această alegere trebuie făcută în baza evaluării riscurilor.

**31.** Abatoarele trebuie să includă în planurile lor de prelevare carcace de pasăre provenite de la efective cu un statut necunoscut în privința salmonellei sau cu un statut pozitiv pentru *Salmonella enteritidis* sau *Salmonella typhimurium*.

**32.** În cazul în care se efectuează teste pentru verificarea respectării criteriului de igienă a procedeelelor precizat la poziția 2.1.5. din anexa la prezentele Reguli, în ceea ce privește salmonela din carcacele de pasăre în abatoare, trebuie prelevată în mod aleatoriu piele de pe gît de la cel puțin 15 carcace de pasăre după răcirea lor în cursul fiecărei prelevări.

Se prelevează de la fiecare carcasă de pasăre o bucată de piele de pe gît de aproximativ 10 g.

De fiecare dată, probele de piele de pe gît de la trei carcace de pasăre din același efectiv de origine se grupează înaintea examinării pentru a forma cinci probe finale de câte 25 g.

Aceste probe se utilizează și pentru verificarea respectării criteriului de siguranță alimentară precizat la poziția 1.28. din anexa la prezentele Reguli.

**33.** În cazul analizelor pentru detectarea salmonellei efectuate pe carnea proaspătă de pasăre, alta decît carcacele de păsări, 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 încît să se includă o suprafață cît mai mare a cărnii.

### **Secțiunea 3**

#### **Orientări pentru prelevarea probelor**

**34.** Orientările detaliate privind prelevarea de probe de la carcace, în special în ceea ce privește zonele de prelevare a probelor, pot fi incluse în ghidurile de bune practici, conform cerințelor de igienă a produselor alimentare.

**35.** Agenții economici din sectorul alimentar al abatoarelor sau unităților care produc carcace, carne tocată, preparate din carne, carne separată mecanic sau carne proaspătă de pasăre prelevează probe pentru analizele microbiologice cel puțin o dată pe săptămînă, în zile diferite ale săptămînii.

**36.** 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 carcace pentru analizele referitoare la enterobacterii și la numărul de colonii aerobe, frecvența poate fi redusă la o dată la două săptămîni, în cazul în care se obțin rezultate satisfăcătoare timp de șase săptămîni consecutive.

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

Frecvența prelevării de probe pentru salmonelă poate fi redusă din momentul în care Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor va elabora și pune în aplicare un Program național sau regional de control al Salmonellei, potrivit prevederilor art.29 al [Legii nr.221-XVI din 19 octombrie 2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară.

Dacă în urma testărilor de laborator se va demonstra că prevalența salmonellei este scăzută, necesitatea prelevării de probe descrisă în prezentele Reguli va fi inutilă.

**38.** În cazuri motivate, conform prevederilor art.18<sup>1</sup> al [Legii nr.221-XVI din 19 octombrie 2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară, în urma analizei riscurilor și, în consecință, în urma eliberării autorizației sanitar-veterinare de funcționare de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, conform Nomenclatorului actelor permissive, aprobat prin [Legea nr.160 din 22 iulie 2011](#) privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător, abatoarele și unitățile mici care produc carne tocată, preparate din carne și carne proaspătă de pasăre în cantități mici, conform cerințelor de igienă a produselor alimentare, sînt scutite de obligația de a respecta aceste frecvențe de prelevare a probelor.

## **Secțiunea 4**

### **Norme de eșantionare pentru germeni**

**39.** Agenții economici din sectorul alimentar care produc germeni efectuează o testare preliminară a unui eșantion reprezentativ pentru toate loturile de semințe.

Un eșantion reprezentativ include cel puțin 0,5% din greutatea lotului de semințe sub forma unor subeșantioane de 50 g sau este selectat în baza unei strategii de eșantionare structurate echivalente din punct de vedere statistic, verificate de către autoritatea competentă.

În scopul efectuării testării preliminare, agentul din sectorul alimentar trebuie să procedeze la germinarea semințelor din eșantionul reprezentativ în aceleași condiții ca și restul lotului de semințe destinate germinării.

**40.** În scopul eșantionării și testării germenilor și a apelor de irigații uzate, agenții din sectorul alimentar care produc germeni prelevează probe pentru analize microbiologice la stadiul în care probabilitatea de a găsi *E. coli* producătoare de toxină Shiga (STEC) și *Salmonella* spp. este cea mai mare, în orice caz nu înainte de 48 de ore după începutul procesului de germinare.

Eșantioanele de germeni sînt analizate conform cerințelor menționate la pozițiile 1.18. și 1.29. din anexa la prezentele Reguli.

**41.** În cazul în care un agent economic din sectorul alimentar care produce germeni deține un plan de eșantionare, inclusiv proceduri de prelevare și puncte de prelevare a probelor de ape de irigații uzate, el poate înlocui cerința de eșantionare în conformitate cu planurile de eșantionare stabilite la pozițiile 1.18. și 1.29. din anexa la prezentele Reguli, cu analiza a cinci eșantioane de 200 ml de apă care a fost folosită pentru irigarea germenilor.

În acest caz, cerințele stabilite la pozițiile 1.18. și 1.29. din anexa la prezentele Reguli se aplică la analiza apei care a fost folosită pentru irigarea germenilor, cu limita de absență în 200 ml.

**42.** La testarea unui lot de semințe pentru prima dată, agenții economici din sectorul alimentar pot introduce germeni pe piață doar în cazul în care rezultatele analizelor microbiologice sînt conforme cu cele stabilite la pozițiile 1.18. și 1.29. din anexa la prezentele Reguli sau cu limita de absență în 200 ml în cazul în care se analizează apele de irigații uzate.

**43.** Agenții economici din sectorul alimentar care produc germeni prelevează probe pentru o analiză microbiologică cel puțin o dată pe lună, la stadiul în care probabilitatea de a găsi *E. coli* producătoare de toxină Shiga (STEC) și *Salmonella* spp. este cea mai mare, în orice caz nu înainte de 48 de ore după începutul procesului de germinare.

**44.** În cazuri motivate și dispunînd de autorizație sanitar-veterinară de funcționare eliberată de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, agenții economici din sectorul alimentar care produc germeni sînt scutiți de eșantionare, în baza următoarelor condiții:

1) oferă autorității competente garanții privind punerea în aplicare a unui sistem de gestionare a siguranței alimentare în unitate, care poate include măsuri în cadrul procesului de producție, care reduc riscul microbiologic;

2) datele istorice confirmă faptul că, timp de cel puțin șase luni consecutive înainte de acordarea autorizației, toate loturile de diferite tipuri de germeni produse în unitate sînt conforme cu criteriile de siguranță a produselor alimentare specificate la pozițiile 1.18. și 1.29. din anexa la prezentele Reguli.”;

g) anexa nr.1 la Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare devine anexă unică cu următorul cuprins:

“Anexă

la Regulile privind criteriile microbiologice  
pentru produsele alimentare

### **Criterii microbiologice pentru produsele alimentare**

#### **1. Criterii de siguranță a produselor alimentare**

Categoria de produse alimentare	Microorganismele/toxine și metaboliții acestora	Plan de prelevare de probe <sup>(1)</sup>		Limite <sup>(2)</sup>		Metodă analitică de referință <sup>(3)</sup>	Etapa la care se aplică criteriul
		n	c	m	M		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1. Produse alimentare gata pentru consum destinate sugarii și produse alimentare gata pentru consum destinate unor scopuri medicale speciale <sup>(4)</sup>	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Absența în 25 g		EN/ISO 11290-1	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.2. Produse alimentare gata pentru consum, care permit dezvoltarea de <i>L. monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarii sau unor scopuri medicale speciale	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g <sup>(5)</sup>		EN/ISO 11290-2 <sup>(6)</sup>	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
		5	0	Absența în 25 g <sup>(7)</sup>		EN/ISO 11290-1	Înainte ca produsul alimentar să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs
1.3. Produse alimentare gata pentru consum, care nu permit dezvoltarea de <i>L. monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarii sau unor scopuri medicale speciale <sup>(4)(8)</sup>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 <sup>(6)</sup>	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.4. Carne tocată și preparate din carne destinate consumului în stare crudă	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g		EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.5. Carne tocată și	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25		EN/ISO 6579	Plasarea pe

preparate din carne de pasăre destinate să fie consumate preparate				g		piață în timpul perioadei de conservare
1.6. Carne tocată și preparate din carnea altor specii decât păsări destinate să fie consumate preparate	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 10 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.7. Carne separată mecanic (CSM) <sup>(9)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 10 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.8. Produse din carne destinate consumului în stare crudă, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu salmonela	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.9. Produse din carne de pasăre destinate să fie consumate preparate	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.10. Gelatină și colagen	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.11. Brînzeturi, unt și smîntînă fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare <sup>(10)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.12. Lapte praf și zer praf	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de

						conservare
1.13. Înghețată <sup>(11)</sup> , cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu salmonela	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.14. Produse din ouă, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu salmonela	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.15. Produse alimentare gata pentru consum conținând ouă crude, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu salmonela	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g sau ml	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.16. Crustacee și moluște preparate	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.17. Moluște bivalve vii și echinoderme, tunicate și gastropode vii	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.18. Semințe germinate gata pentru consum <sup>(23)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.19. Legume și fructe tăiate anterior gata pentru consum	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de

						conservare	
1.20. Sucuri din fructe și legume nepasteurizate (gata pentru consum)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare	
1.21. Brînzeturi, lapte praf și zer praf, menționate în criteriile pentru stafilococi coagulazo-pozitivi de la compartimentul 2.2. al prezentei anexe	<i>Enterotoxine stafilococice</i>	5	0	Nedetectate în 25 g	Metoda europeană de selecție a LCR pentru stafilococi coagulazo-pozitivi <sup>(13)</sup>	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare	
1.22. Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni	<i>Salmonella</i>	30	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare	
1.23. Formule de continuare deshidratate	<i>Salmonella</i>	30	0	Absența în 25 g	EN/ISO 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare	
1.24. Lapte praf pentru sugari și alimente dietetice deshidratate pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni <sup>(14)</sup>	<i>Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)</i>	30	0	Absența în 10 g	ISO/TS 22964	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare	
1.25. Moluște bivalve vii și echinoderme, tunicieri și gastropode vii	<i>E. coli</i> <sup>(15)</sup>	1 <sup>(16)</sup>	0	230 NCP (numărul cel mai probabil)/100 g de carne și lichid intravalvular	ISO TS 16649-3	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare	
1.26. Produse pescărești din specii de pești asociate cu cantități mari de	Histamină	g <sup>(18)</sup>	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare



histidină <sup>(17)</sup>							
1.27. Produse pescărești, cu excepția celor incluse în categoria de produse alimentare, care au fost supuse unui tratament de maturare a enzimelor în saramură, produse din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină <sup>(17)</sup>	Histamină	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.27a Sos de pește produs prin fermentarea produselor pescărești	Histamină	1			400 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.28. Carne proaspătă de pasăre <sup>(20)</sup>	<i>Salmonella typhimurium</i> <sup>(21)</sup> <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Absență în 25 g		EN/ISO 6579 (pentru detecție) sistemul White-Kaufmann-Le Minor (pentru serotipizare)	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.29. Germeni <sup>(23)</sup>	<i>E. coli</i> producătoare de toxină Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 și O104:H4	5	0	Absență în 25 g		CEN/ISO TS 13136 <sup>(22)</sup>	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare

(1) n = numărul de unități care constituie proba; c = numărul de unități de probă ce dau valori între m și M.

(2) Pentru punctele 1.1-1.25, 1.27a și 1.28, m = M.

(3) Se folosește ediția cea mai recentă a standardului.

(4) Testele reglementate în baza criteriului nu sînt necesare, în condiții normale, pentru următoarele produse gata pentru consum:

– produsele alimentare care au fost supuse unui tratament termic sau unei alte transformări eficiente pentru a elimina *L. monocytogenes*, în cazul în care recontaminarea nu este posibilă după acest tratament (de exemplu, produsele tratate termic în ambalajul final);

– fructe și legume proaspete, netăiate și neprelucrate, cu excepția semințelor germinate;

– pâine, biscuiți și produse similare;

– apă îmbuteliată sau ambalată, băuturi nealcoolice, bere, cidru, vin, băuturi alcoolice și produse similare;

– zahăr, miere și produse zaharoase, inclusiv produse pe bază de cacao și ciocolată;

- moluște bivalve vii;
- sare alimentară.

(5) Acest criteriu se aplică în cazul în care producătorul demonstrează autorității competente că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare. Agentul economic poate stabili limite intermediare în timpul prelucrării care trebuie să fie suficient de scăzute pentru a garanta că limita de 100 ufc/g nu va fi depășită la încheierea perioadei de conservare.

(6) 1 ml de inoculat este aplicat pe o ceașcă Petri cu diametrul de 140 mm sau pe trei cești Petri cu diametrul de 90 mm.

(7) Acest criteriu se aplică produselor înainte ca acestea să fi ieșit sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care le-a produs, în cazul în care acesta nu poate să demonstreze, spre satisfacția autorității competente, că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare.

(8) Produsele cu  $\text{pH} \leq 4,4$  sau  $a_w \leq 0,92$ , produsele cu  $\text{pH} \leq 5,0$  și  $a_w \leq 0,94$ , produsele cu o perioadă de conservare mai mică de cinci zile sînt considerate în mod automat ca aparținînd acestei categorii. Alte categorii de produse pot, de asemenea, aparține acestei categorii, sub rezerva unei justificări științifice.

(9) Acest criteriu se aplică în cazul cărnii separate mecanic (CSM).

(10) Excluzînd produsele pentru care producătorul poate demonstra, spre satisfacția autorităților competente, că datorită timpului de maturare și a valorii  $a_w$  a produsului, după caz, nu există nici un risc de contaminare cu salmonela.

(11) Numai înghețata cu ingrediente pe bază de lapte.

(13) *Referință*: Laborator comunitar de referință pentru stafilococi coagulazo-pozitivi. Metoda europeană de selecție pentru detectarea de enterotoxine stafilococice în lapte și produse lactate.

(14) Trebuie efectuată testarea paralelă pentru *Enterobacteriaceae* și *E. sakazakii*, cu excepția cazului în care s-a stabilit o corelație între aceste microorganisme la nivel de plantă individuală. În cazul în care se detectează *Enterobacteriaceae* într-unul dintre eșantioanele de produse testate la o plantă, lotul trebuie testat pentru *E. sakazakii*. Este responsabilitatea producătorului de a demonstra, autorității competente, că există o astfel de corelație între *Enterobacteriaceae* și *E. sakazakii*.

(15) *E. coli* este folosit aici ca indicator al contaminării fecale.

(16) O probă grupată conținînd minimum 10 animale individuale.

(17) În special specii de pești din familiile: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*.

(18) Pot fi prelevate probe unice la nivelul vînzării cu amănuntul. În acest caz, prezumția specificată în [Legea nr.78 din 18 martie 2004](#), conform căreia întregul lot trebuie considerat ca fiind periculos, nu se aplică, cu excepția cazului în care rezultatul este mai mare decît M.

(19) *Referințe*: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

(20) Criteriul se aplică cărnii proaspete provenite din efective de reproducere din specia *Gallus gallus*, din găini ouătoare, din pui de carne și din efective de curcani pentru reproducere și pentru îngrășare.

(21) În ceea ce privește *Salmonella typhimurium* monofazică, numai 1,4,[5],12:i – este inclusă.

(22) Ținînd seama de cea mai recentă adaptare de către laboratorul de referință al Uniunii Europene pentru *Escherichia coli*, inclusiv *E. coli* verotoxinogenă (VTEC), pentru detectarea de STEC O104:H4.

(23) Cu excepția germenilor care au primit un tratament eficace capabil să elimine *Salmonella* spp. și STEC.

## Interpretarea rezultatelor testului

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată, cu excepția moluștelor bivalve vii, echinodermelor, tunicierilor și gastropodelor vii pentru care, în ceea ce privește testarea pentru *E. coli*, limita se referă la o probă grupată.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a lotului testat\*:

*L. monocytogenes* în produsele alimentare gata pentru consum destinate sugarilor și unor scopuri medicale speciale:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;

nesatisfăcătoare – în cazul în care prezența bacteriei este detectată în oricare dintre unitățile de probă.

*L. monocytogenes* în produsele alimentare gata pentru consum, ce permit dezvoltarea de *L. monocytogenes* înainte ca produsul alimentar să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs, în cazul în care acesta poate să demonstreze că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare:

satisfăcătoare – în cazul în care valorile indică absența bacteriei;

nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.

*L. monocytogenes* în alte produse alimentare gata pentru consum și *E. coli* în moluștele bivalve vii:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sînt  $\leq$  limita;

nesatisfăcătoare – în cazul în care oricare dintre valori este  $>$  limita.

*Salmonella* în diferite categorii de produse alimentare:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;

nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.

Enterotoxine stafilococice în produsele lactate:

satisfăcătoare – în cazul în care enterotoxinele nu sînt detectate în nici una dintre unitățile de probă;

nesatisfăcătoare – în cazul în care enterotoxinele sînt detectate în oricare dintre unitățile de probă.

*Enterobacter sakazakii* în formule de început dehidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;

nesatisfăcătoare – în cazul în care prezența bacteriei este detectată în oricare dintre unitățile de probă.

Histamina în produsele pescărești:

Histamina în produsele pescărești din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină, cu excepția sosului de pește produs prin fermentarea produselor pescărești:

satisfăcătoare – în cazul în care sînt îndeplinite următoarele cerințe:

a) valoarea medie observată este  $\leq m$ ;

b) un punct maxim al valorilor c/n observate se situează între m și M;

c) niciuna dintre valorile observate nu depășește limita lui M;

nesatisfăcătoare – în cazul în care valoarea medie observată depășește m sau mai mult decât valorile c/n se situează între m și M sau una sau mai multe dintre valorile observate sunt  $>$  M.

Histamina în sosul de pește produs prin fermentarea produselor pescărești:

satisfăcătoare – în cazul în care valoarea observată este  $\leq$  limita;

nesatisfăcătoare – în cazul în care valoarea observată este  $>$  limita.

\* Rezultatele testului se pot folosi, de asemenea, pentru a demonstra eficiența analizei riscului și a punctelor de control decisive sau procedura adecvată de igienă a procesului.

## 2. Criterii de igienă a procesului de producere

Categoria de produse	Microorganisme	Plan de prelevare de probe <sup>(1)</sup>	Limite <sup>(2)</sup>	Metoda analitică de	Etapă căreia i se aplică	Acțiune în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
----------------------	----------------	---	-----------------------	---------------------	--------------------------	--

alimentare	2	n	c	m	M	referință <sup>(3)</sup>	criteriul	9
1		3	4	5	6	7	8	
<b>2.1. Carne și produse din carne</b>								
2.1.1. Carcase de bovine, ovine, caprine și cabaline <sup>(4)</sup>	Numărul de colonii aerobe			3,5 log ufc/cm <sup>2</sup> medie logaritmică zilnică	5 log ufc/cm <sup>2</sup> medie logaritmică zilnică	ISO 4833	Carcase după preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură
	<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log ufc/cm <sup>2</sup> medie logaritmică zilnică	2,5 log ufc/cm <sup>2</sup> medie logaritmică zilnică	ISO 21528-2	Carcase după preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură
2.1.2. Carcase de porcine <sup>(4)</sup>	Numărul de colonii aerobe			4,0 log ufc/cm <sup>2</sup> medie logaritmică zilnică	5,0 log ufc/cm <sup>2</sup> medie logaritmică zilnică	ISO 4833	Carcase după preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură
	<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log ufc/cm <sup>2</sup> medie logaritmică zilnică	3,0 log ufc/cm <sup>2</sup> medie logaritmică zilnică	ISO 21528-2	Carcase după preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură
2.1.3. Carcase de bovine, ovine, caprine și cabaline	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	2 <sup>(6)</sup>	Absența în partea testată din carcasă		EN/ISO 6579	Carcase după preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură și a originii animalelor
2.1.4. Carcase de porcine	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	5 <sup>(6)</sup>	Absența în partea testată din carcasă		EN/ISO 6579	Carcase după preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură, a originii animalelor și a măsurilor de biosecuritate în exploatațiile de origine
2.1.5. Carcase de pui de carne și de	<i>Salmonella</i> spp <sup>(10)</sup>	50 <sup>(5)</sup>	7 <sup>(6)</sup> Începând cu 1.1.2012	Absența în 25 g dintr-o probă grupată de piele de pe gît		EN/ISO 6579 (pentru detecție)	Carcase după refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea

curcani			c=5 pentru puii de carne Începând cu 1.1.2013 c=5 pentru curcani					controalelor de procedură, a originii animalelor și a măsurilor de biosecuritate în exploatațiile de origine
2.1.6. Carne tocată	Numărul de colonii aerobe <sup>(7)</sup>	5	2	$5 \times 10^5$ ufc/g	$5 \times 10^6$ ufc/g	ISO 4833	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
2.1.7. Carne separată mecanic (CSM) <sup>(9)</sup>	Numărul de colonii aerobe	5	2	$5 \times 10^5$ ufc/g	$5 \times 10^6$ ufc/g	ISO 4833	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
2.1.8. Preparate din carne	<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	500 ufc/g sau cm <sup>2</sup>	5000 ufc/g sau cm <sup>2</sup>	ISO 16649-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime

(1) n = numărul de unități ce constituie proba; c = numărul de unități de probă care dau valori între m și M.

(2) Pentru punctele 2.1.3.-2.1.5. m = M.

(3) Se folosește ediția cea mai recentă a standardului.

(4) Limitele (m și M) se aplică numai probelor prelevate prin metoda distructivă. Media logaritmică zilnică se calculează prin luarea unei valori logaritmice a fiecărui rezultat individual al testului și apoi prin recalcularea mediei valorilor logaritmice respective.

(5) Cele 50 de probe sînt prelevate în cursul a 10 sesiuni de prelevare de probe consecutive, în conformitate cu normele și frecvențele pentru prelevarea de probe stabilite de prezentele Reguli.

(6) Numărul de probe în care este detectată prezența salmonellei. Valoarea ce face obiectul unei revizuirii

pentru a se ține seama de progresul realizat cu privire la reducerea prevalenței salmonelei.

(7) Acest criteriu nu se aplică pentru carnea tocată produsă la nivelul vânzării cu amănuntul, în care perioada de conservare a produsului este mai mică de 24 ore.

(8) *E. coli* este folosit aici ca indicator al contaminării fecale.

(9) Aceste criterii se aplică în cazul cărnii separate mecanic (CSM).

(10) Unde se descoperă *Salmonella* spp., izolatele sunt serotipizate în continuare pentru detectarea eventuală a *Salmonella typhimurium* și a *Salmonella enteritidis*, în vederea verificării respectării criteriului microbiologic precizat la rândul 1.28 din capitolul 1.

### Interpretarea rezultatelor

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată, cu excepția carcaselor pentru care limitele se referă la probele grupate.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a procesului testat.

*Enterobacteriaceae* și numărul de colonii aerobe în carcasele de bovine, ovine, caprine, cabaline și porcine:

satisfăcătoare – în cazul în care media logaritmică zilnică este  $\leq m$ ;

acceptabile – în cazul în care media logaritmică zilnică se situează între  $m$  și  $M$ ;

nesatisfăcătoare – în cazul în care media logaritmică zilnică este  $> M$ .

*Salmonella* în carcase:

satisfăcătoare – în cazul în care prezența *salmonellei* se depistează într-un număr maxim de probe  $c/n$ ;

nesatisfăcătoare – în cazul în care prezența *salmonellei* se depistează într-un număr de probe mai mare de  $c/n$ .

După fiecare sesiune de prelevare de probe, se evaluează rezultatele ultimelor zece sesiuni de prelevare de probe pentru obținerea numărului de probe  $n$ .

*E. coli* și numărul de colonii aerobe în carnea tocată, preparatele din carne și carnea separată mecanic (CSM):

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sînt  $\leq m$ ;

acceptabile – în cazul în care un maximum al valorilor  $c/n$  se situează între  $m$  și  $M$ , iar restul valorilor observate sînt  $\leq m$ ;

nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sînt  $> M$  sau mai mult de  $c/n$  valori sînt între  $m$  și  $M$ .

Categoría de produse alimentare	Microorganisme	Plan de prelevare de probe <sup>(1)</sup>		Limite <sup>(2)</sup>		Metodă analitică de referință <sup>(3)</sup>	Etapă a căreia i se aplică criteriul	Acțiune în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
		n	c	m	M			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>2.2. Lapte și produse lactate</b>								
2.2.1. Lapte pasteurizat și alte produse lactate lichide pasteurizate <sup>(4)</sup>	Enterobacterii	5	0	10 ufc/ml		ISO 21528-2	Sfârșitul procesului de fabricație	Controlul eficienței tratamentului termic și prevenirea recontaminării, precum și controlul calității

								materiilor prime
2.2.2. Brînzeturi din lapte sau zer ce a fost supus unui tratament termic	<i>E.coli</i> <sup>(5)</sup>	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	În timpul procesului de fabricație, cînd se preconizează că numărul de <i>E. coli</i> este cel mai ridicat <sup>(6)</sup>	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
2.2.3. Brînzeturi din lapte crud	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	EN/ISO 6888-2	În timpul procesului de fabricație, cînd se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime. În cazul în care se detectează valori >10 <sup>5</sup> ufc/g, lotul de brînzeturi trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice
2.2.4. Brînzeturi din lapte ce a fost supus unui tratament termic mai slab decît pasteurizarea <sup>(7)</sup> și brînzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decît pasteurizarea <sup>(7)</sup>	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 sau 2		
2.2.5. Brînzeturi nematurate sub formă de pastă moale (brînzeturi proaspete) din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decît pasteurizarea <sup>(7)</sup>	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 sau 2	Sfîrșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției. În cazul în care se detectează valori 10 <sup>5</sup> ufc/g, lotul de brînzeturi trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice
2.2.6. Unt și smîntînă fabricate din lapte crud sau din lapte care a	<i>E. coli</i> <sup>(5)</sup>	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	Sfîrșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime

fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare								
2.2.7. Lapte praf și zer praf <sup>(4)</sup>	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 ufc/g		ISO 21528-2	Sfârșitul procesului de fabricație	Controlul eficienței tratamentului termic și prevenirea recontaminării
	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției. În cazul în care se detectează valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g, lotul de brânzeturi trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice
2.2.8. Înghețată <sup>(8)</sup> și deserturi lactate congelate	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 21528-2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției
2.2.9. Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni	<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	Absența în 10 g		ISO 21528-1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției pentru reducerea contaminării <sup>(9)</sup>
2.2.10. Formule de continuare deshidratate	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	Absența în 10 g		ISO 21528-1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției pentru reducerea contaminării
2.2.11. Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale	<i>Bacillus cereus</i> prezumtiv	5	1	50 ufc/g	500 ufc/g	EN/ISO 7932 <sup>(10)</sup>	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției. Prevenirea contaminării. Selectarea materiei prime



speciale destinate sugarilor sub șase luni								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

(1)  $n$  = numărul de unități ce constituie proba;  $c$  = numărul de unități de probă care dau valori între  $m$  și  $M$ .

(2) Pentru punctele 2.2.1, 2.2.7., 2.2.9. și 2.2.10.,  $m = M$ .

(3) Se folosește ediția cea mai recentă a standardului.

(4) Acest criteriu nu se aplică produselor destinate unei prelucrări ulterioare în sectorul alimentar.

(5) *E. coli* este folosit aici ca indicator al nivelului de igienă.

(6) Pentru brânzeturile ce nu permit dezvoltarea de *E. coli*, numărul *E. coli* este în general cel mai ridicat la începutul perioadei de maturare, iar pentru brânzeturile ce permit dezvoltarea de *E. coli*, acesta este, de obicei, cel mai ridicat la sfârșitul perioadei de maturare.

(7) Cu excepția brânzeturilor pentru care producătorul poate demonstra, spre satisfacția autorităților competente, că produsul nu prezintă nici un risc de contaminare cu enterotoxine stafilococice.

(8) Numai înghețata cu ingrediente pe bază de lapte.

(9) Trebuie efectuată testarea paralelă pentru *Enterobacteriaceae* și *E. sakazakii*, cu excepția cazului în care s-a stabilit o corelație între aceste microorganisme la nivel de plantă individuală. În cazul în care se detectează *Enterobacteriaceae* într-unul dintre eșantioanele de produse testate la o plantă, lotul trebuie testat pentru *E. sakazakii*. Este responsabilitatea producătorului de a demonstra, spre satisfacția autorității competente, dacă există o astfel de corelație între *Enterobacteriaceae* și *E. sakazakii*.

(10) 1 ml de inoculum este aplicat pe o ceașcă Petri cu diametrul de 140 mm sau pe trei cești Petri cu diametrul de 90 mm.

### Interpretarea rezultatelor testului

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a procesului testat.

*Enterobacteriaceae* în formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni și formule de continuare deshidratate:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;

nesatisfăcătoare – în cazul în care prezența bacteriei este detectată în oricare dintre unitățile de probă.

*E. coli*, *Enterobacteriaceae* (alte categorii de produse alimentare) și stafilococi coagulazopozitivi:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sînt  $\leq m$ ;

acceptabile – în cazul în care un maximum al valorilor  $c/n$  se situează între  $m$  și  $M$ , iar restul valorilor observate sînt  $\leq m$ ;

nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sînt  $> M$  sau mai mult de  $c/n$  valori sînt între  $m$  și  $M$ .

*Bacillus cereus* prezumtiv în formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sînt  $\leq m$ ;

acceptabile – în cazul în care un punct maxim al valorilor  $c/n$  se situează între  $m$  și  $M$ , iar restul valorilor observate sînt  $\leq m$ ;

nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sînt  $> M$  sau mai mult de  $c/n$  valori sînt între  $m$  și  $M$ .

Categoria de produse alimentare	Microorganismele	Plan de prelevare de probe <sup>(1)</sup>		Limite <sup>(2)</sup>		Metodă analitică de referință <sup>(3)</sup>	Etapă căreia i se aplică criteriul	Acțiune în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
		n	c	m	M			
<b>2.3. Produse din ouă</b>								
2.3.1. Produse din ouă	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 ufc/g sau ml	100 ufc/g sau ml	ISO 21528-2	Sfârșitul procesului de fabricație	Controale ale eficienței tratamentului termic și prevenirea recontaminării

(1) n = numărul de unități ce constituie proba; c = numărul de unități de probă ce dau valori între m și M.

(2) Se folosește ediția cea mai recentă a standardului.

#### Interpretarea rezultatelor testului

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a procesului testat.

*Enterobacteriaceae* în produse din ouă:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sînt  $\leq m$ ;

acceptabile – în cazul în care un punct maxim al valorilor c/n se situează între m și M, iar restul valorilor observate sînt  $\leq m$ ;

nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sînt  $>M$  sau mai mult de c/n valori sînt între m și M.

Categoria de produse alimentare	Microorganismele	Plan de prelevare de probe <sup>(1)</sup>		Limite		Metodă analitică de referință <sup>(2)</sup>	Etapă căreia i se aplică criteriul	Acțiune în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
		n	c	m	M			
<b>2.4. Produse pescărești</b>								
2.4.1. Produse decorticate și fără cochilie din crustacee și moluște preparate	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției
	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției

(1) n = numărul de unități ce constituie proba; c = numărul de unități de probă ce dau valori între m și M.

(2) Se folosește ediția cea mai recentă a standardului.

#### Interpretarea rezultatelor testului

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a procesului testat.

*E. coli* în produsele decorticate și fără cochilie din crustacee și moluște preparate:

satisfăcătoare – în care toate valorile observate sînt  $\leq m$ ;

acceptabile – în cazul în care un punct maxim al valorilor *c/n* se situează între *m* și *M*, iar restul valorilor observate sînt între *m* și *M*.

nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sînt  $> M$  sau mai mult de *c/n* valori sînt între *m* și *M*.

Stafilococi coagulazo-pozitivi în produsele decorticate și fără cochilie din crustacee și moluște preparate:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sînt  $\leq m$ ;

acceptabile – în cazul în care un maximum al valorilor *c/n* se situează între *m* și *M*, iar restul valorilor observate sînt  $\leq m$ ;

nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sînt  $> M$  sau mai mult de *c/n* valori sînt între *m* și *M*.

Categoría de produse alimentare	Microorganismele	Plan de prelevare de probe <sup>(1)</sup>		Limite		Metodă analitică de referință <sup>(2)</sup>	Etapă a căreia i se aplică criteriul	Acțiune în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
		n	c	m	M			
<b>2.5. Legume, fructe și produse din legume și fructe</b>								
2.5.1. Fructe și legume tăiate anterior (gata pentru consum)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	Procesul de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
2.5.2. Sucuri de fructe și legume nepasteurizate (gata pentru consum)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	Procesul de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime

(1) *n* = numărul de unități ce constituie proba; *c* = numărul de unități de probă ce dau valori între *m* și *M*.

(2) Se folosește ediția cea mai recentă a standardului.

### Interpretarea rezultatelor testului

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a procesului testat.

*E. coli* în legumele și fructele tăiate anterior (gata pentru consum) și în sucurile de fructe și legume nepasteurizate (gata pentru consum):

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sînt  $\leq m$ ;

acceptabile – în cazul în care un punct maxim al valorilor *c/n* se situează între *m* și *M*, iar restul valorilor observate sînt  $\leq m$ ;

nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sînt  $> M$  sau

mai mult de c/n valori sînt între m și M.”;

h) anexa nr.2 la Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare se abrogă.

**PRIM-MINISTRU**

**Iurie LEANCĂ**

**Contrasemnează:**

**Ministrul agriculturii și industriei alimentare**

**Vasile Bumacov**

**Nr.759. Chișinău, 16 septembrie 2014.**