



HOTĂRÎRE

pentru aprobarea Regulamentului sanitar-veterinar cu privire la stabilirea normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne

nr. 1086 din 14.12.2017

Monitorul Oficial nr.441-450/1218 din 22.12.2017

* * *

În conformitate cu art.29 din [Legea nr.221-XVI din 19 octombrie 2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr.125-129, art.396), cu modificările și completările ulterioare, precum și în scopul prevenirii apariției bolilor umane provocate de consumul de carne infectată cu *Trichinella*, al stabilirii normelor specifice privind examenul cărnii la prezența de *Trichinella*, Guvernul

HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulamentul sanitar-veterinar cu privire la stabilirea normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne, conform anexei nr.1.
2. Se abrogă unele hotărâri de Guvern, conform anexei nr.2.
3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

PRIM-MINISTRU

Pavel FILIP

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii, dezvoltării regionale și mediului Vasile Bîtca

Nr.1086. Chișinău, 14 decembrie 2017.

Anexa nr.1
la Hotărîrea Guvernului
nr.1086 din 14 decembrie 2017

REGULAMENT

sanitar-veterinar cu privire la stabilirea normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne

Regulamentul sanitar-veterinar cu privire la stabilirea normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne (în continuare – *Regulament*) transpune prevederile Regulamentului 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 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, 11 august 2015, L 212, p.7-34).

I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Prezentul Regulament stabilește norme specifice controalelor oficiale privind prezența de

Trichinella în carne și are drept scop prevenirea, eliminarea sau reducerea riscurilor de infestație cu *Trichinella* pînă la niveluri acceptabile pentru sănătatea publică și a animalelor.

2. În sensul prezentului Regulament se definesc următoarele noțiuni:

Trichinella – orice nematod care aparține speciilor din genul *Trichinella*;

trichineloză – boală parazitară comună omului și unor animale, care este provocată de un nematod din genul *Trichinella*, prin consumul de carne crudă sau insuficient preparată termic ce conține larvele invazive ale acestuia, și care se manifestă clinic prin dureri musculare, febră și tulburări digestive;

condiții de adăpost controlate – tip de creștere a animalelor în care porcinele sînt menținute în permanență în condiții controlate de către operatorii din businessul alimentar în ceea ce privește alimentația, condițiile de întreținere și adăpostul acestora;

compartiment – grup de exploatații care aplică condiții de adăpost controlate. Toate exploatațiile care aplică condiții de adăpost controlate în Republica Moldova pot fi considerate ca reprezentînd un compartiment;

animal de crescătorie – orice animal care este crescut, ținut ori îngrășat pentru obținerea de produse și subproduse destinate consumului uman sau unor întrebuițări industriale ori pentru obținerea de material germinativ de origine animală;

animal sălbatic – orice animal care nu este domesticit sau îmblînzit de către om;

carcasă – corpul întreg al unui animal de măcelărie după scurgerea sîngelui, eviscerare, tăierea membrilor la nivelul carpului, tarsului, capului, cozii și glandei mamare și după jupuire pentru bovine, ovine, caprine și solipede;

marcă de sănătate – marcă ce indică faptul că la aplicarea acesteia pe carcasă au fost efectuate controale oficiale în conformitate cu prezentul Regulament;

control sanitar-veterinar – activitate de prevenire, depistare și suprimare a încălcărilor cerințelor sanitar-veterinare de către persoanele fizice și juridice privind prezența de *Trichinella* în carne;

exploatație – orice unitate, întreprindere, construcție sau, în cazul fermelor în aer liber, orice loc amenajat ori neamenajat în care sînt crescute, ținute sau manipulate animale;

exploatație oficială indemnă de Trichinella – unitate în care sînt crescute, ținute sau manipulate animale și pe teritoriul căreia nu s-a depistat prezența de *Trichinella* în carne în cursul ultimilor 10 ani, fiind recunoscută oficial de către autoritatea competentă ca indemnă de *Trichinella*;

autoritate sanitar-veterinară competentă – Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – *Agenție*), subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor și posturile de control sanitar-veterinare ale Agenției organizate în cadrul posturilor vamale, în limitele competențelor legale;

laborator național de referință – Instituția publică Centrul Republican de Diagnostic Veterinar.

II. PROCEDURA PRELEVĂRII, EXAMINĂRII CĂRNII ÎN SCOPUL DETECTĂRII PREZENȚEI DE *TRICHINELLA*, INSPECȚIA SANITAR-VETERINARĂ, PRECUM ȘI MODALITATEA DE ELABORARE A PLANURILOR DE MĂSURI URGENTE ȘI DE SUPRAVEGHERE

Secțiunea 1

Prelevarea de eșantioane din carcase

3. În momentul examinărilor *post-mortem* a carcaselor, pentru detectarea prezenței de *Trichinella* medicul veterinar prelevă, în mod obligatoriu, eșantioane din carcasele din abatoare sau din unitățile de tratare a vînatului, după cum urmează:

1) sînt examinate toate carcasele de scroafe de reproducție și vieri sau cel puțin 10% din carcasele animalelor trimise pentru sacrificare în fiecare an, din fiecare exploatație, care este inclusă în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate;

2) sînt examinate toate carcasele animalelor trimise spre sacrificare din exploatațiile care nu sînt incluse în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate;

3) sînt examinate toate carcasele de cai, porci mistreți și alte specii de animale de crescătorie sau sălbatice sensibile la infestarea cu *Trichinella*.

4. Toate eșantioanele prelevate din fiecare carcasă se supun unei examinări privind detectarea prezenței de *Trichinella*, într-un laborator, cu aplicarea uneia dintre metodele de detectare a prezenței de *Trichinella* menționate în anexa nr.1 la prezentul Regulament.

5. Pînă la obținerea rezultatelor examinării privind detectarea prezenței de *Trichinella* și cu condiția ca operatorii din businessul alimentar să garanteze o trasabilitate deplină, carcacele de porci domestici și de cai pot fi tranșate în maximum șase părți într-un abator sau într-o unitate de tranșare aflată în aceeași incintă.

6. Prin derogare de la pct.3 și în urma aprobării de către Agenție, aceste carcace pot fi tranșate într-o secție de tranșare aparținînd abatorului sau separat de acesta din urmă, cu condiția ca:

- 1) procedura să fie supravegheată de un medic veterinar oficial;
- 2) o carcasă sau părți ale acesteia să aibă ca destinație numai o unitate de tranșare;
- 3) unitatea de tranșare să fie situată pe teritoriul Republicii Moldova;
- 4) în cazul unui rezultat pozitiv, toate părțile să fie declarate improprii consumului uman.

7. Prin derogare de la pct.3 subpct.1) și 2), sînt scutite de examinarea privind detectarea prezenței de *Trichinella*:

1) carnea de porcine domestice care a fost supusă, sub supravegherea unui medic veterinar oficial, unui tratament de congelare, în conformitate cu anexa nr.1 la prezentul Regulament;

2) carcacele și carnea de porci domestici mai mici de cinci săptămîni, care nu au fost încă înțărcați;

3) carcacele și carnea de porcine domestice care provin dintr-o exploatație sau un compartiment inclus în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate, în conformitate cu prevederile pct.34-37, în cazul în care:

a) în ultimii trei ani nu s-au detectat cazuri de infestare cu *Trichinella* la porcii domestici crescuți în exploatațiile incluse în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate, iar în acest timp au fost efectuate prelevări de pe carcace în mod constant în conformitate cu pct.3;

b) datele istorice privind testarea neîntreruptă a populației de porcine sacrificate indică cu o certitudine de cel puțin 95% că în cadrul populației respective cazurile de *Trichinella* nu depășesc un caz detectat de trichineloză la un milion de cazuri cercetate.

Secțiunea a 2-a

Formarea personalului, metode de detectare și examinarea privind detectarea prezenței de *Trichinella* în carcace, precum și aplicarea mărcii de sănătate acestora

8. Carcacele menționate la pct.3 sau părți ale acestora nu pot părăsi localul înainte de a fi cunoscut și de a se fi dovedit negativ rezultatul examinării privind detectarea prezenței de *Trichinella*, cu excepția celor care sînt menționate la pct.6.

De asemenea, celelalte părți ale animalului destinat consumului uman sau animal, care conțin țesut muscular striat, nu pot părăsi localul înainte de a fi cunoscut și de a se fi dovedit negativ rezultatul examinării privind detectarea prezenței de *Trichinella*.

9. Deșeurile animale și subprodusele de origine animală care nu sînt destinate consumului uman și care nu conțin mușchi striați pot părăsi localul înainte de a fi cunoscut rezultatul examinării privind detectarea prezenței de *Trichinella*.

Cu toate acestea, medicul veterinar oficial poate impune să se efectueze o examinare privind detectarea prezenței de *Trichinella* sau un tratament prealabil al subproduselor de origine animală înainte de a accepta părăsirea localului de către acestea.

10. În cazul în care în abator există o procedură, aprobată oficial de Agenție, care garantează cu certitudine faptul că nicio parte din carcacele examinate nu părăsește localul înainte să se confirme că rezultatele examenului care are ca scop detectarea prezenței de *Trichinella* sînt negative, se poate aplica marca de sănătate ce atestă sănătatea animalelor sau inofensivitatea produselor provenite din acestea.

Agenția se asigură că toți membrii personalului care intervin în examinarea eșantioanelor privind

detectarea prezenței de *Trichinella* dețin un certificat prin care se atestă că au fost instruiți și au participat:

- 1) la un program de control al calității testelor utilizate pentru detectarea prezenței de *Trichinella*;
- 2) la o evaluare periodică a procedurilor testului, de înregistrare și de analiză realizate în laborator.

11. Metodele de detectare prezentate în capitolele I și II din anexa nr.1 la prezentul Regulament sînt utilizate pentru examinarea eșantioanelor menționate la pct.3, în cazul în care acestea oferă motiv de suspiciune privind o infestare cu *Trichinella*.

Toate eșantioanele pozitive sînt trimise la laboratorul național de referință, Instituția publică Centrul Republican de Diagnostic Veterinar, pentru a fi identificate speciile de *Trichinella* în cauză.

Secțiunea a 3-a

Planul de măsuri urgente

12. Agenția stabilește un plan de intervenție privind toate măsurile care urmează să fie luate atunci cînd examinarea eșantioanelor menționate la pct.3 dovedesc prezența de *Trichinella*.

13. Acest plan aprofundează următoarele probleme:

- 1) trasabilitatea carcaselor infectate și a părților acestora care conțin țesut muscular;
- 2) măsurile privind tratarea carcaselor infectate și a părților acestora;
- 3) căutarea sursei de infestare și a oricărei infestări din mediul sălbatic;
- 4) toate măsurile care urmează să fie luate la nivelul comerțului cu amănuntul sau al consumatorului;
- 5) măsurile care urmează să fie luate atunci cînd carcasele infectate nu pot fi identificate la abator;
- 6) identificarea speciilor de *Trichinella* în cauză.

Secțiunea a 4-a

Inspekția sanitar-veterinară și Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate

14. Agenția, la declarația în scris a operatorului din businessul alimentar (anexa nr.4 la prezentul Regulament), include în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate o exploatație sau un compartiment în cazul în care toate cerințele prevăzute la pct.34 sînt respectate.

15. Operatorii din businessul alimentar, care sînt responsabili de exploatațiile incluse în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate, informează de îndată Agenția despre neîndeplinirea oricăreia dintre condițiile prevăzute la pct.34-37 sau despre orice altă schimbare care ar putea afecta statutul exploatațiilor cu privire la *Trichinella*.

16. Agenția efectuează supravegherea porcilor domestici, a cailor și a altor specii de animale sensibile la speciile din genul *Trichinella*, provenite din exploatații recunoscute oficial indemne de *Trichinella* sau din regiuni în care riscul prezenței de *Trichinella* la porcii domestici este recunoscut ca fiind neglijabil, în vederea verificării dacă aceste animale sînt efectiv indemne de *Trichinella*, precizînd frecvența testelor, numărul animalelor care urmează să fie supuse testelor și examinărilor privind detectarea prezenței paraziților *Trichinella*.

17. Agenția efectuează inspekția sanitar-veterinară periodică a exploatațiilor recunoscute ca indemne de *Trichinella* conform [Legii nr.50 din 28 martie 2013](#) cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor.

18. Frecvența inspekțiilor sanitar-veterinare efectuate de către Agenție este direct proporțională riscului prezent în exploatație, ținînd seama de istoricul și prevalența bolii, de constatările precedente, de zona geografică, de sensibilitatea faunei și a florei sălbatice locale, de practicile în materie de creștere, de supravegherea veterinară și de dovezile crescătorilor privind respectarea prevederilor prezentului Regulament.

19. Agenția va controla ca toate porcinele domestice care provin din exploatații indemne de *Trichinella* să fie examinate în conformitate cu pct.3.

Secțiunea a 5-a

Programul de supraveghere

20. Agenția pune în aplicare un program de supraveghere a populației de porcine domestice dintr-o exploatație sau dintr-un compartiment inclus în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate, pentru a verifica dacă *Trichinella* este într-adevăr absentă în cadrul populației respective.

21. Programul de supraveghere precizează frecvența testelor, numărul animalelor care urmează să fie supuse testelor și programul de prelevare de eșantioane. În acest scop, eșantioanele de carne sînt prelevate și supuse examinărilor privind detectarea prezenței paraziților *Trichinella* în conformitate cu capitolul I sau II din anexa nr.1 la prezentul Regulament.

Programul de supraveghere poate prevedea, cu titlu suplimentar, recurgerea la metode serologice de îndată ce laboratorul național de referință validează un astfel de test.

Secțiunea a 6-a

Exploatațiile care aplică condiții de adăpost controlate

22. În cazul în care rezultatele inspecției sanitar-veterinare, efectuate în conformitate cu pct.17, arată că cerințele menționate la pct.34-37 nu mai sînt îndeplinite, iar rezultatele serologice obținute de laboratorul național de referință, ca urmare a prelevării de eșantioane de la porcii sacrificați, demonstrează că exploatația sau categoria de exploatații nu este indemnă de *Trichinella*, Agenția o exclude din Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate.

23. În cazul în care porcinele domestice provenind dintr-o exploatație inclusă în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate prezintă rezultate pozitive la testul de detectare a prezenței de *Trichinella*, Agenția ia următoarele măsuri de urgență:

- 1) exclude exploatația din Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate;
- 2) examinează toți porcii domestici din exploatația respectivă la momentul sacrificării;
- 3) urmărește și testează toate animalele reproducătoare care au ajuns în exploatație și, pe cît posibil, toate animalele care au părăsit exploatația cu cel puțin șase luni înaintea obținerii rezultatului pozitiv și, în acest sens, eșantioanele de carne sînt prelevate și supuse examinării privind depistarea prezenței de paraziți *Trichinella*, efectuată cu ajutorul metodelor de depistare prezentate la capitolele I și II din anexa nr.1 la prezentul Regulament;
- 4) investighează răspîndirea infestării cu paraziți cauzată de distribuirea de carne provenind de la porci domestici sacrificați înaintea obținerii rezultatului pozitiv;
- 5) deschide o anchetă epizootică pentru a descoperi cauza infestării;
- 6) mărește frecvența testelor efectuate în conformitate cu prevederile pct.16 și extinde domeniul de aplicare a prezentului Regulament;
- 7) atunci cînd o carcasă infectată nu poate fi identificată la abator, stabilește următoarele măsuri obligatorii:
 - a) prelevează eșantioane de carne de dimensiuni mai mari în vederea testării carcaselor suspecte de *Trichinella*;
 - b) declară carcasele impropriei consumului uman;
 - c) elimină carcasele sau părțile de carcase suspecte și cele pentru care rezultatele testelor serologice obținute de laboratorul național de referință sînt pozitive.

24. Dacă, în urma inspecției, se constată că nu sînt îndeplinite prevederile pct.15 sau că s-au înregistrat rezultate pozitive la testele efectuate într-o exploatație dintr-un compartiment, exploatația respectivă trebuie eliminată din compartiment pînă cînd se restabilește conformitatea.

25. Exploatațiile sau categoria de exploatații sînt incluse din nou în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate de către Agenție în cazul în care:

- 1) sînt îndeplinite toate condițiile prevăzute în pct.34-37;
- 2) rezultatele serologice de laborator obținute de laboratorul de referință, ca urmare a prelevării de eșantioane de la porcii sacrificați, demonstrează că exploatația sau categoria de exploatații este indemnă de *Trichinella*.

III. CERINȚE SANITARE LA IMPORT

26. Carnea din speciile de animale care pot fi purtătoare de *Trichinella* poate fi importată în Republica Moldova numai dacă în țara exportatoare, în care au fost sacrificate animalele înainte de export, a fost supusă unei examinări privind detectarea prezenței de *Trichinella*, în conformitate cu condiții echivalente cu cele prevăzute la pct.3-6 sau la pct.7.

27. Examinarea privind detectarea prezenței de *Trichinella* în carne se efectuează pe întreaga carcasă sau, după caz, pe fiecare semicarcasă ori pe fiecare sfert, parte sau bucată de carcasă.

28. În certificatul sanitar-veterinar, stabilit prin [Hotărârea Guvernului nr.48 din 27 ianuarie 2009](#) „Cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind condițiile de sănătate animală și publică și de certificare sanitar-veterinară pentru importul în Republica Moldova al anumitor animale vii și al cărnii proaspete provenite de la acestea”, la perfectarea importului din țara exportatoare a animalelor vii din specia porcine domestice, autoritatea competentă din țara exportatoare include informații referitoare la exploatarea de origine care aplică condiții de adăpost controlate, echivalente cu cele prevăzute în pct.34-37.

29. În certificatul sanitar-veterinar care însoțește transporturile de carne, la perfectarea importului din țara exportatoare, autoritatea competentă din țara exportatoare include atestarea de sănătate publică de examinare care vizează detectarea prezenței de *Trichinella*, efectuată în țara de origine a cărnii, în conformitate cu pct.26-27.

30. În certificatul sanitar-veterinar care însoțește transporturile de preparate din carne, la perfectarea importului din țara exportatoare, autoritatea competentă din țara exportatoare include atestarea de sănătate publică de examinare care vizează detectarea prezenței de *Trichinella*, efectuată în țara de origine a cărnii, în conformitate cu pct.26-27.

31. În certificatul sanitar-veterinar, care însoțește transporturile de anumite produse din carne și stomacuri, vezici și intestine tratate destinate importurilor, la perfectarea importului din țara exportatoare, autoritatea competentă din țara exportatoare include atestarea de sănătate publică de examinare care vizează detectarea prezenței de *Trichinella*, efectuată în țara de origine a cărnii, în conformitate cu pct.26-27.

32. Agenția permite utilizarea metodei trichineloscopice doar pentru carnea destinată comerțului intern.

33. Toată carnea trebuie examinată prin metodele digestiei artificiale.

IV. CONDIȚII PENTRU INCLUDEREA ÎN LISTA EXPLOATAȚIILOR CARE APLICĂ CONDIȚII DE ADĂPOST CONTROLATE

34. Pentru includerea unei exploatații sau a unui compartiment în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate, operatorii din businessul alimentar sînt obligați să îndeplinească următoarele condiții:

1) să ia toate măsurile de precauție practice privind construcția și întreținerea clădirilor care sînt necesare pentru a împiedica rozătoarele, orice alte mamifer și păsările carnivore să aibă acces la clădirile în care sînt crescute animale;

2) să aplice un program de control al dăunătorilor, în special al rozătoarelor, pentru a preveni orice infestare a porcilor;

3) să păstreze documentația privind implementarea programului de control al dăunătorilor;

4) să se asigure că toate furajele provin de la o unitate care produce furaje în conformitate cu principiile prevăzute în [Hotărârea Guvernului nr.1405 din 10 decembrie 2008](#) „Cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind igiena nutrețurilor și conținutul substanțelor nedorite în nutrețuri”;

5) să depoziteze furajele destinate speciilor sensibile la *Trichinella* în silozuri închise sau în alte containere inaccesibile rozătoarelor;

6) să se asigure că animalele moarte sînt colectate, identificate, transportate și incinerate fără întârziere sub supraveghere sanitar-veterinară;

7) în cazul prezenței unui depozit de deșeuri în apropierea exploatației, să informeze Agenția cu privire la aceasta. Agenția evaluează riscurile legate de această prezență și decide dacă exploatația

trebuie inclusă în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate;

8) să se asigure că animalele domestice din specia porcină sînt identificate, astfel încît să asigure trasabilitatea fiecărui animal pînă la exploatație;

9) să se asigure că toate animalele domestice din specia porcină sînt introduse în exploatație doar dacă acestea sînt originare și provin din exploatații incluse în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate;

10) să se asigure că animalele domestice din specia porcină nu au acces la instalații exterioare, cu excepția cazului în care operatorii din businessul alimentar pot demonstra printr-o analiză a riscului, că perioada de timp, instalațiile și circumstanțele accesului la instalațiile exterioare nu prezintă niciun risc de a introduce *Trichinella* în exploatație;

11) să se asigure că niciuna dintre porcinele pentru reproducție și producție nu a fost descărcată într-un centru de colectare după plecarea din exploatația de origine, cu excepția cazului în care centrul de colectare respectă cerințele prezentului punct și toate animalele domestice din specia porcină grupate pentru transport în centrul de colectare sînt originare și provin din exploatații sau din compartimente incluse în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate.

35. Exploatanții din sectorul alimentar responsabili de exploatațiile incluse în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate depun o declarație la Agenție, pe propria răspundere, că respectă condițiile prevăzute în pct.34.

Exploatanții din sectorul alimentar responsabili de exploatațiile incluse în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate sînt obligați să informeze Agenția în cazul în care nu mai este îndeplinită oricare dintre condițiile prevăzute în pct.34 sau în cazul în care are loc orice altă schimbare ce ar putea afecta statutul exploatației.

36. Agenția include o exploatație, o categorie de exploatații sau un compartiment în Lista exploatațiilor care aplică condiții de adăpost controlate numai după verificarea respectării cerințelor prevăzute în pct.34.

V. RAPORTAREA SITUAȚIEI PRIVIND *TRICHINELLA*

37. Numărul de cazuri (importate și autohtone) de *Trichinella* la om, inclusiv datele epidemiologice, se raportează Agenției.

38. Numărul de teste și rezultatele testelor care vizează detectarea prezenței de *Trichinella* la porcii domestici, porcii mistreți, cai, vînat și orice alte animale susceptibile sînt prezentate în conformitate cu pct.26-29 din [Hotărîrea Guvernului nr.264 din 12 aprilie 2011](#) „Pentru aprobarea Regulamentului privind monitorizarea zoonozelor și a agenților zoonotici”.

Datele privind porcinele domestice trebuie să ofere informații specifice referitoare cel puțin la:

- 1) teste efectuate pe animale crescute în condiții de adăpost controlate;
- 2) teste pe scroafe de reproducție, vieri și porci pentru îngrășat.

Anexa nr.1
la Regulamentul sanitar-veterinar
cu privire la stabilirea normelor specifice
aplicabile controalelor oficiale privind
prezența de *Trichinella* în carne

METODE

de detectare a prezenței de *Trichinella* în carne

I. Metoda digestiei eșantioanelor combinate utilizînd un agitator magnetic ca metodă de detectare de referință

1. Utilaj și consumabile:

- 1) Un cuțit sau foarfeci și pensete pentru prelevarea eșantioanelor.

2) Tăvi împărțite în 50 de pătrate care să poată conține fiecare dintre ele eșantioane de carne de aproximativ 2 g sau alte ustensile cu garanții echivalente privind trasabilitatea eșantioanelor.

3) Un mixer dotat cu o lamă ascuțită de tocat. Atunci când eșantioanele cântăresc mai mult de 3 g, se utilizează un tocător de carne prevăzut cu orificii de 2-4 mm sau foarfeci. În cazul cărnii congelate sau al limbii (după îndepărtarea stratului superficial, care nu se poate digera) este necesară utilizarea unui tocător de carne și mărirea considerabilă a mărimii eșantionului.

4) Agitatori magnetici dotați cu o placă pentru încălzire cu temperatură controlată și cu bare magnetice acoperite cu teflon, cu o lungime de aproximativ 5 cm.

5) Tuburi pentru decantare conice, din sticlă, cu o capacitate de cel puțin 2 l, prevăzute, de preferință, cu robinete de siguranță din teflon.

6) Suporturi cu inele și dispozitive de fixare.

7) Site cu finețea ochiului de 180 de microni, cu un diametru exterior de 11 cm, prevăzute cu o plasă din oțel inoxidabil.

8) Pîlnii cu un diametru interior de cel puțin 12 cm, destinate sitelor.

9) Pahare de laborator, din sticlă, cu o capacitate de 3 l.

10) Eprubete din sticlă, gradate, cu o capacitate de 50-100 ml sau tuburi de centrifugare.

11) Un trichineloscop prevăzut cu o placă orizontală sau un stereomicroscop cu lumină transmisă diasopic, cu intensitate reglabilă.

12) Mai multe plăci Pétri (se utilizează cu un stereomicroscop) cu un diametru de 9 cm, al căror fund a fost împărțit în pătrate de 10×10 mm cu ajutorul unui instrument ascuțit.

13) Un bazin pentru numărarea larvelor (se utilizează cu un trichineloscop) format din plăci acrilice cu o grosime de 3 mm și prezentînd următoarele caracteristici:

a) fundul bazinului: 180×40 mm, împărțit în pătrate;

b) plăci laterale: 230×20 mm;

c) plăci frontale: 40×20 mm. Fundul și plăcile frontale trebuie fixate între plăcile laterale astfel încît să formeze două mînere mici pe cele două extremități. Partea superioară a fundului trebuie să se ridice la 7-9 mm față de baza cadrului format de plăcile laterale și frontale. Elementele trebuie lipite cu un lipici adaptat materialului.

14) O folie de aluminiu.

15) Acid clorhidric de 25%.

16) Pepsină, concentrație: 1:10000 NF (US National Formulary) corespunzînd la 1:12500 BP (British Pharmacopoeia), corespunzînd la 2000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), sau pepsină lichidă stabilizată cu minimum 660 de unități din Farmacopeea Europeană pe ml.

17) Apă de robinet încălzită la 46-48°C.

18) Un cîntar cu o precizie de cel puțin 0,1 g.

19) Tăvi metalice cu o capacitate de 10-15 l pentru recoltarea sucurilor digestive rămase.

20) Pipete de diferite mărimi (1, 10 și 25 ml) și suporturi pentru pipete.

21) Un termometru cu o precizie de 0,5°C, cu o scară de la 1 la 100°C.

22) Un sifon pentru apa de la robinet.

2. Prelevarea de eșantioane și cantitatea care urmează să fie digerată:

1) Atunci când carcasele de porci domestici sînt întregi, se prelevă un eșantion de cel puțin 1 g de pe unul din pilierii diafragmei, în zona de tranziție între partea musculară și partea tendinoasă. Se poate utiliza o pensetă specială pentru o precizie cuprinsă între 1,00 și 1,15 g.

2) Pentru scoafele și vierii reproducători, se prelevă un eșantion mai mare, de cel puțin 2 g, de pe unul din pilierii diafragmei, în zona de tranziție între partea musculară și partea tendinoasă.

3) În cazul în care nu există pilier diafragmatic, se prelevă dublul cantității, respectiv 2 g (sau 4 g pentru scoafele și vierii reproducători), de pe partea diafragmei situată lîngă coaste sau stern, în mușchii masticatori, în limbă sau în musculatura abdominală.

4) În cazul bucăților de carne, se prelevă un eșantion cîntărind cel puțin 5 g din mușchii striati, cu un conținut redus de grăsime și, pe cît posibil, din apropierea oaselor sau a tendoanelor. Se prelevă un eșantion de aceeași mărime din carnea care nu este destinată unei preparări în profunzime sau unui alt

tratament după sacrificare.

5) În cazul eșantioanelor congelate, se prelevă un eșantion cântărind cel puțin 5 g din mușchii striati în vederea analizei.

6) Greutatea eșantioanelor de carne se raportează la un eșantion de carne fără grăsime și fără aponevroză. Va fi necesar să se aibă în vedere în mod deosebit, în cursul prelevării de eșantioane din mușchii limbii, evitarea oricărei contaminări cu partea superficială a limbii, care este indigestă și împiedică lectura sedimentului.

3. Procedura de elaborare a eșantioanelor prevede:

1) Pentru eșantioane combinate complete (100 g de eșantioane în același timp) care sînt elaborate prin respectarea următoarelor etape, și anume:

a) Se introduc $16 \pm 0,5$ ml de acid clorhidric într-un pahar de laborator de 3 l conținînd 2,0 l de apă de la robinet, încălzită la $46-48^{\circ}\text{C}$; se plasează o bară magnetică în paharul de laborator, se pune paharul pe placa preîncălzită și se demarează agitarea.

b) Se adaugă $10 \pm 0,2$ g de pepsină sau $30 \pm 0,5$ ml de pepsină lichidă.

c) Se toacă în mixer 100 g din eșantioanele care au fost prelevate în conformitate cu pct.2.

d) Se transferă carnea tocată în paharul de 3 l conținînd apă, pepsină și acid clorhidric.

e) Se înmoaie de mai multe ori dispozitivul de tocare al mixerului în lichidul de digestie care se află în paharul de laborator și se clătește bolul mixerului cu o cantitate mică de lichid de digestie pentru a scoate carnea care este aderentă.

f) Se acoperă paharul de laborator cu o folie de aluminiu.

g) Agitatorul magnetic trebuie reglat astfel încît să se poată menține o temperatură constantă de $44-46^{\circ}\text{C}$ pe durata funcționării. În timpul agitării, lichidul de digestie trebuie să se învîrtă cu o viteză suficient de mare pentru a forma un vârtej central profund, fără să provoace stropi.

h) Se agită lichidul de digestie pînă cînd particulele de carne dispar (aproximativ 30 de minute). În continuare, se oprește agitatorul, se filtrează lichidul de digestie printr-o sită și se pune filtratul într-un tub de decantare. Pot fi necesare perioade de digestie mai lungi (care nu depășesc 60 de minute) pentru tratarea anumitor tipuri de carne (limbă, vînat etc.).

i) Procedul de digestie se consideră satisfăcător în cazul în care maximum 5% din greutatea eșantionului inițial rămîne pe sită.

j) Se lasă lichidul de digestie în tubul de decantare timp de 30 de minute.

k) După 30 de minute, se transferă rapid un eșantion de 40 ml din lichidul de digestie în eprubeta gradată sau în tubul de centrifugare.

l) Se păstrează lichidele de digestie și celelalte lichide reziduale pe o tavă pînă la încheierea citirii rezultatelor.

m) Se lasă să se odihnească eșantionul de 40 ml timp de 10 minute. Se aspiră apoi cu grijă 30 ml de lichid plutitor, astfel încît să se înlătore straturile superioare și să se lase un volum maxim de 10 ml.

n) Se varsă eșantionul de 10 ml de sediment rămas într-un bazin pentru numărarea larvelor sau într-o placă Pétri.

o) Se clătește eprubeta gradată sau tubul de centrifugare cu maximum 10 ml de apă de la robinet, care se adaugă eșantionului în bazinul sau în placa Pétri pentru numărarea larvelor. Se recurge apoi la examenul trichineloscopic al eșantionului mărit de 15-20 de ori. Se permite vizualizarea cu ajutorul altor tehnici, cu condiția ca examinarea de eșantioane martori pozitivi să dovedească că aceste tehnici dau un rezultat la fel de bun sau mai bun ca metodele de vizualizare tradiționale. În toate cazurile în care există zone suspecte sau forme asemănătoare paraziților, se utilizează o mărire mai semnificativă (de 60-100 de ori).

p) Lichidele de digestie trebuie examinate de îndată ce sînt pregătite. În niciun caz examinarea nu trebuie amînată pentru a doua zi.

În cazul în care lichidele de digestie nu sînt examinate în termen de 30 de minute de la prepararea lor, acestea trebuie limpezite după cum urmează.

Se varsă eșantionul final de aproximativ 40 ml într-o eprubetă gradată și se lasă să se sedimenteze timp de 10 minute. Apoi se iau 30 ml din lichidul de la suprafață pentru a obține un volum de 10 ml. Se

mărește acest volum la 40 ml cu ajutorul apei de la robinet.

După o nouă perioadă de repaus de 10 minute, se iau 30 ml din lichidul de la suprafață, prin aspirare, pentru a obține un volum maxim de 10 ml, care urmează să fie examinat într-o placă Pétri sau într-un bazin pentru numărarea larvelor.

Se spală eprubeta gradată cu maximum 10 ml de apă de la robinet și se adaugă lichidul obținut la eșantionul din placa Pétri sau din bazinul pentru numărarea larvelor, în vederea examinării. În cazul în care examinarea dovedește că sedimentul nu este suficient de limpede, eșantionul va trebui vărsat într-o eprubetă gradată, iar volumul său va trebui adus la 40 ml cu ajutorul apei de la robinet.

În continuare, se repetă încă o dată etapele descrise în prezenta secțiune. Procedura se poate repeta de 2-4 ori pînă ce lichidul este suficient de limpede pentru a permite o citire fiabilă.

2) Pentru eșantioane combinate mai mici de 100 g, după caz, se poate adăuga un maxim de 15 g la un eșantion combinat complet de 100 g examinat în același timp cu aceste eșantioane, în conformitate cu pct.3 subpct.1) din prezenta anexă.

În cazul în care se adaugă mai mult de 15 g de eșantioane, trebuie realizată o nouă digestie. În cazul grupelor cîntărind pînă la 50 g, lichidele de digestie și ingredientele pot ajunge pînă la 1 litru de apă, 8 ml de acid clorhidric și 5 g de pepsină.

3) Rezultate pozitive sau incerte:

Atunci cînd examinarea unui eșantion colectiv are un rezultat pozitiv sau incert, se prelevă un nou eșantion de 20 g pe fiecare porc, în conformitate cu pct.2 subpct.1)-3) din prezenta anexă.

Eșantioanele de 20 g provenite de la cinci porci sînt adunate și examinate conform metodei descrise în prezentul capitol. În acest mod vor fi examinate eșantioane de 20 de grupe a cîte cinci porci.

În cazul în care *Trichinella* este detectată într-o grupă de eșantioane de cinci porci, se prelevă noi eșantioane de 20 g pe fiecare animal care aparține acestei grupe și fiecare din acestea este examinat separat conform metodei descrise în prezentul capitol.

Eșantioanele care conțin paraziți sînt păstrate în alcool etilic de 90% în vederea conservării lor și identificării speciilor în laboratorul național de referință.

La sfîrșitul prelevării paraziților, lichidele pozitive (lichid de digestie, de suprafață, de limpezire etc.) trebuie decontaminate prin încălzire la cel puțin 60°C.

4) Procedura de curățare și de decontaminare după un rezultat pozitiv sau incert:

Atunci cînd, în urma examinării unui eșantion colectiv sau individual, se obține un rezultat pozitiv sau incert, toate materialele care au intrat în contact cu carnea (bolul și cuțitul mixerului, paharul de laborator, agitatorul magnetic, senzorul de temperatură, pîlnia conică de filtrare, sita și pensa) trebuie să fie decontaminate cu precauție, prin spălarea în apă caldă (65-90°C).

De asemenea, se recomandă să se clătească fiecare element cu grijă pentru a îndepărta detergentul, în cazul în care se utilizează un detergent în timpul operațiunii de spălare.

II. Metode echivalente

Secțiunea 1

Metoda digestiei eșantioanelor combinate cu asistență mecanică/tehnică a sedimentării

4. Utilaj și consumabile:

- 1) Un cuțit sau foarfeci pentru decuparea eșantioanelor.
- 2) Tăvi împărțite în 50 de pătrate care să poată conține fiecare eșantioane de carne de aproximativ 2 g sau alte ustensile cu garanții echivalente privind trasabilitatea eșantioanelor.
- 3) Un aparat de tocat carnea sau mixer electric.
- 4) Un omogenizator lab-blender 3500, model termic.
- 5) Pungi din plastic adaptate la omogenizatorul lab-blender.
- 6) Tuburi conice pentru decantare cu o capacitate de 2 l, prevăzute, de preferință, cu robinete de siguranță din teflon.
- 7) Suporturi cu inele și dispozitive de fixare.

8) Site cu finețea ochiului 180, cu un diametru exterior de 11 cm, prevăzute cu o plasă din oțel inoxidabil sau din alamă.

9) Pîlnii cu un diametru interior de cel puțin 12 cm, destinate sitelor.

10) Eprubete gradate de 100 ml.

11) Un termometru cu o precizie de 0,5°C, de la 1 la 100°C.

12) Un vibrator, de exemplu un aparat de ras electric fără cap.

13) Un releu care se aprinde și se stinge la fiecare minut.

14) Un trichineloscop prevăzut cu o placă orizontală sau un stereomicroscop cu lumină transmisă diasopic, cu intensitate reglabilă.

15) Un bazin pentru numărarea larvelor și mai multe plăci Pétri cu un diametru de 9 cm, identice cu cele prevăzute în pct.1 subpct.11) și 12) din prezenta anexă.

16) Acid clorhidric de 17,5%.

17) Pepsină, concentrație: 1:10000 NF (US National Formulary) corespunzînd la 1:12500 BP (British Pharmacopoeia), corespunzînd la 2000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), sau pepsină lichidă stabilizată cu minimum 660 de unități din Farmacopeea Europeană pe ml.

18) Mai multe pubele de 10 l care se folosesc în cursul decontaminării aparaturii cu ajutorul, de exemplu, al formolului și pentru sucurile digestive rămase în caz de rezultat pozitiv.

19) Un cîntar cu o precizie de 0,1 g.

5. Prelevarea de eșantioane și cantitatea care urmează să fie digerată trebuie să corespundă cu pct.2 din anexa nr.1 la prezentul Regulament.

6. Procedura metodei de digestie a eșantioanelor combinate cu asistență mecanică/tehnică a sedimentării ca metodă de echivalență constă în tocarea prealabilă a cărnii, procedeul de digestie a acesteia și izolarea larvelor prin sedimentare.

7. Procedura de tocare prealabilă a eșantioanelor de carne într-un aparat de tocat carnea va îmbunătăți calitatea digestiei. În cazul utilizării unui mixer electric, se lasă aparatul să funcționeze de trei sau patru ori timp de aproximativ o secundă de fiecare dată.

8. Procedeul de digestie se utilizează pentru grupe complete de eșantioane (100 de eșantioane în același timp) sau pentru grupe de cel mult 100 g, delimitate după cum urmează în:

1) Eșantioane combinate complete (100 g în același timp), care sînt elaborate prin respectarea următoarelor etape:

a) Se căpтуșește omogenizatorul lab-blender 3500 cu o pungă dublă din plastic și se reglează temperatura la 40-41°C.

b) Se varsă un litru și jumătate de apă încălzită la 40-41°C în punga interioară.

c) Se transferă în pungă 25 ml din soluția de acid clorhidric de 17,5%.

d) Se adaugă apoi 100 de eșantioane cîntărind aproximativ 1 g fiecare (la 25-30°C), prelevate pe fiecare eșantion individual, în conformitate cu pct.5 din prezenta anexă.

e) Se adaugă în final 6 g de pepsină sau 18 ml de pepsină lichidă. Se respectă cu rigurozitate această ordine pentru a se evita descompunerea pepsinei.

f) Se zdrobește conținutul pungii în tocător timp de 25 de minute.

g) Se scoate punga din plastic din tocător, se filtrează lichidul de digestie cu ajutorul sitei și se lasă să se scurgă într-un pahar de laborator de 3 l.

h) Se spală punga din plastic cu aproximativ 100 ml de apă, care se folosește apoi pentru limpezirea sitei, și se adaugă la filtratul conținut în paharul de laborator.

i) Se poate adăuga un maxim de 15 eșantioane individuale la grupa completă de 100 de eșantioane și se pot examina în același timp cu cele din urmă.

2) Eșantioane combinate mai mici (mai puțin de 100 g de eșantioane), care sînt elaborate prin respectarea următoarelor etape:

a) Se căpтуșește omogenizatorul lab-blender 3500 cu o pungă dublă din plastic și se reglează temperatura la 40-41°C.

b) Se pregătește un lichid de digestie amestecînd aproximativ un litru și jumătate de apă cu 25 ml de acid clorhidric de 17,5%. Se adaugă 6 g de pepsină și se amestecă totul la o temperatură de 40-

41°C. Se respectă cu rigurozitate această ordine pentru a se evita descompunerea pepsinei.

c) Se determină un volum de lichid de digestie corespunzând la 15 ml pe gram de eșantion (de exemplu, pentru 30 de eșantioane, se prelevă $30 \times 15 \text{ ml} = 450 \text{ ml}$) și se transferă în punga din plastic interioară în același timp cu eșantioanele de carne cântărind aproximativ 1 g (la 25-30°C), prelevate pe fiecare eșantion individual, în conformitate cu pct.5 din prezenta anexă.

d) Se varsă apă la aproximativ 41°C în punga exterioară pînă la obținerea unui volum total în amîndouă pungile de un litru și jumătate. Se zdrobește conținutul pungii în tocător timp de 25 de minute.

e) Se scoate punga din plastic din omogenizator, se filtrează lichidul de digestie cu ajutorul sitei și se lasă să se scurgă într-un pahar de laborator de 3 l.

f) Se spală punga din plastic cu aproximativ 100 ml de apă (la 25-30°C), care se folosește apoi pentru limpezirea sitei, și se adaugă la filtratul conținut în paharul de laborator.

9. Izolarea larvelor prin sedimentare constă în respectarea următoarelor etape după cum urmează:

1) Se adaugă la lichidul de digestie 300-400 g de gheață sub formă de paiete sau pulbere pentru a se obține un volum de aproximativ 2 l, apoi se agită lichidul de digestie pînă la topirea gheții. În cazul grupelor mai mici cantitatea de gheață trebuie în consecință redusă, în conformitate cu dispozițiile prevederilor pct.8 subpct.2) din prezenta anexă.

2) Se transferă lichidul de digestie răcit într-un tub de decantare de 2 l prevăzut cu un vibrator fixat printr-o pensă suplimentară.

3) Pentru sedimentare, se lasă lichidul în tubul de decantare timp de 30 de minute, alternînd un minut de vibrație și un minut de oprire.

4) După 30 de minute, se introduc rapid 60 ml de sediment într-o eprubetă gradată de 100 ml (după utilizare, se clătește pîlnia cu o soluție de detergent).

5) Se lasă eșantionul de 60 ml în repaus timp de cel puțin 10 minute, se scoate apoi lichidul plutitor prin aspirare pînă rămîne în eprubetă un volum de 15 ml, care va fi examinat în vederea cercetării prezenței larvelor.

6) Pentru aspirare, se poate folosi o seringă de unică folosință alcătuită dintr-un tub din plastic, a cărui lungime trebuie să fie astfel încît cei 15 ml de lichid să rămîna în eprubeta gradată atunci cînd marginea seringii se află la nivelul marginii eprubetei.

7) Se introduc cei 15 ml rămași într-un bazin pentru numărarea larvelor sau în două plăci Pétri și se examinează la trichineloscop sau la stereomicroscop.

8) Se spală eprubeta gradată cu 5-10 ml de apă de la robinet și se adaugă lichidul obținut la eșantion.

9) Lichidele de digestie trebuie examinate de îndată ce acestea sînt pregătite și în niciun caz examinarea nu trebuie amînată pentru a doua zi, iar atunci cînd lichidele de digestie sînt insuficient de limpezi sau nu sînt examinate în termen de 30 de minute după prepararea lor, acestea trebuie limpezite după cum urmează:

a) Se varsă eșantionul final de 60 ml într-o eprubetă gradată și se lasă să se sedimenteze timp de 10 minute, apoi se scot 45 ml din lichidul de la suprafață prin aspirare și se adaugă la cei 15 ml rămași apă de la robinet pînă la obținerea unui volum total de 45 ml;

b) După o nouă perioadă de repaus de 10 minute, se scot 30 ml din lichidul de la suprafață prin aspirare și se varsă cei 15 ml rămași pe o placă Pétri sau într-un bazin pentru numărarea larvelor și în vederea examinării acestora;

c) Se spală eprubeta gradată cu 10 ml de apă de la robinet și se adaugă lichidul obținut la eșantionul de pe placa Pétri sau din bazinul pentru numărarea larvelor în vederea examinării.

10. În cazul unui rezultat pozitiv sau incert se aplică dispozițiile prevăzute la pct.3 subpct.3) din prezenta anexă.

Secțiunea a 2-a

Metoda digestiei de eșantioane colective cu asistență mecanică/ tehnică de izolare prin filtrare

11. Aparatele și reactivele folosite în metoda digestiei de eșantioane colective cu asistență

mecanică/tehnică de izolare prin filtrare sînt stabilite în conformitate cu dispozițiile prevederilor pct.4 din prezenta anexă.

12. Aparatură suplimentară:

- 1) O pîlnie Gelman de un litru cu suport pentru filtru (diametrul suportului: 45 mm).
- 2) Discuri filtrante compuse dintr-o plasă rotundă din oțel inoxidabil, cu finețea ochiului 35 (diametrul discului: 45 mm), și două inele din cauciuc cu o grosime de 1 mm (diametru exterior: 45 mm, diametru interior: 38 mm). Plasa trebuie să fie amplasată între cele două inele și fixată cu ajutorul unui lipici cu doi componenți adaptat celor două materiale.
- 3) Un Erlenmeyer de 3 l prevăzut cu un tub lateral pentru aspirare.
- 4) O pompă de apă.
- 5) Pungi din plastic cu o capacitate minimă de 80 ml.
- 6) O pungă sudată.
- 7) Renilază, 1:150000 unități Soxlet pe gram.

13. Prelevarea eșantioanelor se efectuează în conformitate cu dispozițiile prevederilor pct.2 din prezenta anexă.

14. Procedura metodei digestiei de eșantioane colective cu asistență mecanică/tehnică de izolare prin filtrare ca metodă de echivalență constă în tocarea prealabilă a cărnii, procedeul de digestie a acesteia și izolarea larvelor prin sedimentare.

15. Procedura de tocare prealabilă a eșantioanelor de carne într-un aparat de tocat carnea va îmbunătăți calitatea digestiei. În cazul utilizării unui mixer electric se lasă aparatul să funcționeze de trei sau patru ori timp de aproximativ o secundă de fiecare dată.

16. Procedeul de digestie se utilizează pentru grupe complete de eșantioane (100 g de eșantioane în același timp) sau pentru grupe de cel mult 100 g, delimitate după cum urmează în:

- 1) grupe combinate complete de eșantioane (100 de eșantioane în același timp) sînt structurate în conformitate cu dispozițiile prevederilor pct.8 subpct.1) din prezenta anexă;
- 2) grupe combinate mai mici (mai puțin de 100 de eșantioane) sînt structurate în conformitate cu dispozițiile prevederilor pct.8 subpct.2) din prezenta anexă.

17. Izolarea larvelor prin filtrare constă în respectarea următoarelor etape:

- 1) La lichidul de digestie se adaugă 300-400 g de gheață sub formă de paiete sau pulbere pentru a se obține un volum de aproximativ 2 l. În cazul de grupelor mai mici cantitatea de gheață trebuie redusă.
- 2) Se agită lichidul de digestie pînă cînd gheața se topește. Se lasă în repaus lichidul de digestie răcit timp de cel puțin 3 minute pentru ca larvele să se poată încolăci.
- 3) Se montează pîlnia Gelman prevăzută cu un suport pentru filtru, în care se află un disc filtrant, pe un flacon Erlenmeyer legat la pompa de apă.
- 4) Se introduce lichidul de digestie în pîlnia Gelman și se filtrează. Spre sfîrșit, trecerea lichidului prin filtru se poate ușura recurgînd la o aspirare cu ajutorul pompei de apă. Se termină aspirarea exact înainte ca filtrul să se usuce, adică atunci cînd mai rămîn 2-5 ml de lichid în pîlnie.
- 5) După filtrarea întregului lichid de digestie, se îndepărtează discul filtrant și se pune într-o pungă de plastic de 80 ml, adăugîndu-se 15-20 ml de soluție de renilază. Pentru obținerea soluției de renilază, se introduc 2 g de renilază în 100 ml de apă de la robinet.
- 6) Se efectuează o dublă sudură a pungii din plastic și se plasează în omogenizator între punga interioară și punga exterioară.
- 7) Se zdrobește în omogenizator timp de 3 minute, de exemplu în timp ce aparatul este utilizat pentru analiza unei grupe complete sau incomplete de eșantioane.
- 8) După 3 minute, se scoate din omogenizator punga din plastic conținînd discul filtrant și soluția de renilază și se deschide cu ajutorul foarfecii. Se introduce lichidul într-un bazin pentru numărarea larvelor sau într-o placă Pétri. Se spală punga cu 5-10 ml de apă, care se varsă apoi în bazin, în vederea examenului trichineloscopic, sau pe o placă Pétri, în vederea examinării stereomicroscopice.
- 9) Lichidele de digestie trebuie să fie examinate de îndată ce sînt pregătite. În niciun caz examinarea nu trebuie să fie amînată pentru a doua zi.
- 10) Nu se utilizează niciodată discuri filtrante care nu sînt perfect curate.

11) Nu se lasă niciodată să se usuze discurile filtrante care nu sînt curate.

12) Este posibil să se curețe discurile lăsîndu-le să se înmoaie într-o soluție de renilază timp de o noapte.

13) Înaintea utilizării lor, acestea trebuie spălate în omogenizator cu ajutorul unei soluții de renilază proaspătă.

18. În caz de rezultat pozitiv sau incert se aplică dispozițiile prevăzute la pct.3 subpct.3) din prezenta anexă.

Secțiunea a 3-a

Metoda de digestie automată pentru eșantioane colective pînă la 35 de grame

19. Utilaj și consumabile:

1) Un cuțit sau foarfeci pentru decuparea eșantioanelor.

2) Tăvi împărțite în 50 de pătrate care să poată conține fiecare eșantioane de carne de aproximativ 2 g sau alte ustensile cu garanții echivalente privind trasabilitatea eșantioanelor.

3) Un mixer Trichomatic 35® cu dispozitiv de filtrare.

4) Soluție de acid clorhidric de 8,5% ± 0,5% în greutate.

5) Filtre cu membrane de policarbonat transparent cu un diametru de 50 mm, ai căror pori măsoară 14 microni.

6) Pepsină în concentrație 1:10000 NF (US National Formulary) corespunzînd la 1:12500 BP (British Pharmacopoeia) și la 2000 FIP (Fédération internationale de pharmacie) sau pepsină lichidă stabilizată cu minimum 660 de unități Farmacopee Europeană per ml.

7) Un cîntar cu o precizie de 0,1 g.

8) Pensete cu capetele plate.

9) Mai multe lamele pentru obiecte cu o lățime de cel puțin 5 cm sau mai multe plăci Pétri cu un diametru de cel puțin 6 cm al căror fund a fost împărțit în pătrate de 10×10 mm cu ajutorul unui instrument ascuțit.

10) Un (stereo)microscop cu lumină transmisă (mărire: de 15-60 de ori) sau un trichineloscop cu masa orizontală.

11) O pubelă pentru recoltarea lichidelor reziduale.

12) Mai multe pubele de 10 l care se folosesc atît în cursul decontaminării aparaturii cu ajutorul, de exemplu, al formolului, cît și pentru sucurile digestive rămase în caz de rezultat pozitiv.

13) Un termometru cu o precizie de 0,5°C, cu o scară de la 1 la 100°C.

20. Prelevarea de eșantioane se efectuează în conformitate cu dispozițiile prevederilor pct.2 din prezenta anexă.

21. Procedul de digestie automată pentru eșantioane colective pînă la 35 g presupune respectarea următoarelor etape:

1) Se plasează mixerul echipat cu un dispozitiv de filtrare, se leagă tubul de evacuare și se introduce în pubelă.

2) Atunci cînd mixerul este pornit, începe încălzirea.

3) Înainte de a începe, se deschide valva situată sub incinta de reacție și se închide.

4) Se adaugă apoi pînă la 35 de eșantioane, fiecare cîntărind aproximativ 1 g (la 25-30°C), prelevate pe fiecare eșantion individual, în conformitate cu pct.2 din prezenta anexă.

Se asigură că nu mai există bucăți mari de tendoane care ar putea să adere la filtrul cu membrană.

5) Se varsă apa în recipientul legat de mixer (aproximativ 400 ml).

6) Se varsă aproximativ 30 ml de acid clorhidric (8,5%) în recipientul mai mic legat de mixer.

7) Se pune un filtru cu membrană sub filtrul ordinar din dispozitivul de filtrare.

8) Se adaugă, în final, 7 g de pepsină sau 21 ml de pepsină lichidă. Această ordine se respectă cu rigurozitate pentru a se evita descompunerea pepsinei.

9) Se închide capacul incintei de reacție și al recipientelor.

10) Se selecționează perioada de digestie. Se alege o perioadă scurtă de digestie (5 minute) pentru porcii cu vîrstă normală pentru sacrificare și o durată de digestie mai lungă (8 minute) pentru

celelalte eșantioane.

11) Atunci cînd se apasă pe butonul de pornire al mixerului, procedeul de umplere și de digestie începe automat, urmat de filtrare. După 10-13 minute procedeul se termină și se oprește automat.

12) Se deschide capacul dispozitivului de reacție după ce s-a verificat că acesta este gol. În cazul în care există spumă sau resturi ale lichidului de digestie în dispozitiv, se repetă procedura în conformitate cu pct.25 din prezenta anexă.

22. Izolarea larvelor prin metoda de digestie automată pentru eșantioane colective pînă la 35 g constă în respectarea următoarelor etape:

1) Se îndepărtează suportul pentru filtru și se transferă filtrul cu membrană pe o lamelă pentru obiecte sau pe o placă Pétri.

2) Se examinează filtrul cu membrană la (stereo)microscop sau la trichineloscop.

23. Pentru curățarea echipamentului, în caz de rezultat pozitiv, se respectă următoarea procedură:

1) Se umple cu apă clocotită incinta de reacție a mixerului pînă la nivelul a două treimi.

2) Se varsă apă de la robinet în recipientul legat de mixer pînă la nivelul de acoperire a captatorului inferior, astfel încît curățarea se face automat.

3) Se decontaminează suportul pentru filtru și orice alt echipament cu ajutorul, de exemplu, al formolului.

4) La sfîrșitul zilei de lucru se umple cu apă recipientul de lichid al mixerului și se pornește un program normal.

24. Niciun filtru cu membrană din policarbonat nu se poate utiliza mai mult de cinci ori. Se întoarce filtrul după fiecare folosire. De asemenea, se verifică filtrul după fiecare folosire pentru a se stabili dacă a suferit vreo defectare care îl face impropriu pentru o nouă utilizare.

25. În situația în care digestia este incompletă și filtrarea nu se poate pune în aplicare, iar mixerul și-a încheiat programul automat în conformitate cu pct.21 din prezenta anexă, se deschide capacul incintei de reacție și dacă în urma verificării acesteia se confirmă faptul că a rămas spumă sau lichid, urmează să fie utilizată următoarea procedură:

1) Se închide valva situată sub incinta de reacție.

2) Se înlătură suportul pentru filtru și se transferă filtrul cu membrană pe o lamelă pentru obiecte sau pe o placă Pétri.

3) Se pune un nou filtru cu membrană pe suportul pentru filtru și se montează suportul pentru filtru.

4) Se varsă apă în recipientul de lichid al mixerului pînă la acoperirea captatorului inferior.

5) Se pune în funcțiune programul de curățare automată.

6) Odată ce programul de curățare automată este terminat, se deschide capacul incintei de reacție și se verifică dacă a rămas lichid.

7) În cazul în care incinta este goală, se demontează suportul pentru filtru și se transferă filtrul cu membrană pe o lamelă pentru obiecte sau pe o placă Pétri cu ajutorul unei pensete.

8) Se examinează cele două filtre cu membrană în conformitate cu prevederile stabilite în pct.22 din prezenta anexă. În cazul în care filtrele nu pot fi examinate, se repetă întregul procedeu de digestie pe o perioadă mai lungă, în conformitate cu prevederile stabilite în pct.21 din prezenta anexă.

26. În caz de rezultat pozitiv sau incert se aplică dispozițiile prevăzute la pct.3 subpct.3) din prezenta anexă.

Secțiunea a 4-a

Metoda agitatorului magnetic pentru digestia eșantioanelor combinate/„izolare prin filtrare” și depistare de larve printr-un test de aglutinare cu latex

27. Utilaj și consumabile:

1) Un cuțit sau foarfeci și pensete pentru prelevarea eșantioanelor.

2) Tăvi împărțite în 50 de pătrate care să poată conține fiecare eșantioane de carne de aproximativ 2 g sau alte ustensile cu garanții echivalente privind trasabilitatea eșantioanelor.

3) Un mixer dotat cu o lamă ascuțită de tocat. Atunci cînd eșantioanele cîntăresc mai mult de 3 g, se utilizează un tocător de carne prevăzut cu orificii de 2-4 mm sau foarfeci. În cazul cărnii congelate sau

al limbii (după îndepărtarea stratului superficial, care nu se poate digera) este necesară utilizarea unui tocător de carne și prelevarea unui eșantion cu dimensiuni considerabil mai mari.

4) Agitatori magnetici dotați cu o placă pentru încălzire cu temperatură controlată și cu bare magnetice acoperite cu teflon cu o lungime de aproximativ 5 cm.

5) Pahare de laborator din sticlă cu o capacitate de 3 l.

6) Site cu dimensiunea orificiilor de 180 de microni, cu un diametru exterior de 11 cm, prevăzute cu o plasă din oțel inoxidabil.

7) Dispozitiv de filtrare cu pîlnie de oțel pentru filtre cu sită de 20 μm.

8) Pompă de vid.

9) Rezervoare din metal sau din material plastic cu o capacitate de 10-15 l pentru colectarea sucurilor digestive.

10) Un agitator cu mișcare giratorie tridimensională.

11) Folie de aluminiu.

12) Acid clorhidric 25%.

13) Pepsină, concentrație: 1:10000 NF (US National Formulary) corespunzînd la 1:12500 BP (British Pharmacopoeia) și la 2000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), sau pepsină lichidă stabilizată cu minimum 660 de unități Farmacopee Europeană per ml.

14) Apă de robinet încălzită la 46-48°C.

15) Un cîntar cu o precizie de 0,1 g.

16) Pipete de diferite mărimi (1, 10 și 25 ml), conform instrucțiunilor producătorului testelor de aglutinare cu latex, și suporturi pentru pipete.

17) Filtre de nailon cu orificii de 20 de microni cu un diametru care se potrivește cu sistemul de filtrare.

18) Pensă din material plastic sau din oțel de 10-15 cm.

19) Flacoane conice de 15 ml.

20) Un pistil cu un vîrf conic din teflon sau din oțel adaptat flacoanelor conice.

21) Un termometru cu o precizie de 0,5°C, cu o scară de la 1 la 100°C.

22) Plachete pentru aglutinarea cu latex a setului de testare pentru identificarea antigenului Trichin-L validat cu codul nr.EURLP_D_001/2011.

23) Soluție tampon cu agent de conservare (diluante de eșantion) a setului de testare pentru identificarea antigenului Trichin-L validat cu codul nr.EURLP_D_001/2011.

24) Tampon completat cu un agent de conservare (control negativ) a setului de testare pentru identificarea antigenului Trichin-L validat cu codul nr.EURLP_D_001/2011.

25) Tampon completat cu antigeni aparținînd *Trichinella spiralis* și un agent de conservare (control pozitiv) a setului de testare pentru identificarea antigenului Trichin-L validat cu codul nr.EURLP_D_001/2011.

26) Tampon cu particule de polistiren acoperite cu anticorpi completat cu un agent de conservare (mărgele din latex) a setului de testare pentru identificarea antigenului Trichin-L validat cu codul nr.EURLP_D_001/2011.

27) Bastonașe de unică folosință.

28. Prelevarea de eșantioane se efectuează în conformitate cu dispozițiile prevederilor stabilite în pct.2 din anexa nr.1 la prezentul Regulament.

29. Pentru eșantioane combinate complete (100 g de eșantioane în același timp) se respectă următoarele etape:

1) Se introduc $16 \pm 0,5$ ml de acid clorhidric 25% (0,2% din volumul final) într-un pahar de laborator de 3 l conținînd $2,0 \pm 200$ ml de apă de robinet încălzită la 46-48°C; se introduce o bară magnetică în paharul de laborator, se pune paharul pe placa preîncălzită și se începe agitarea.

2) Se adaugă 10 ± 1 g de pepsină (sub formă de pulbere) sau 30 ± 3 ml de pepsină lichidă.

3) 100-115 g din eșantioanele prelevate în conformitate cu prevederile stabilite în pct.28 din prezenta anexă se toacă în mixer, cu 150 ± 15 ml de tampon de digestie preîncălzit.

4) Se transferă carnea tocată în paharul de laborator de 3 l conținînd apă, pepsină și acid

clorhidric.

5) Se înmoaie de mai multe ori dispozitivul de tocare al mixerului în lichidul de digestie care se află în paharul de laborator și se clătește bolul mixerului cu o cantitate mică de lichid de digestie pentru a îndepărta carnea rămasă.

6) Se acoperă paharul de laborator cu o folie de aluminiu.

7) Agitatorul magnetic trebuie reglat astfel încât să se mențină o temperatură constantă de 44-46°C pe durata funcționării. În timpul agitării lichidul de digestie trebuie să se învârtă cu o viteză suficient de mare pentru a forma un vârtej adânc, fără să stropescă.

8) Se agită lichidul de digestie pînă cînd particulele de carne dispar (aproximativ 30 de minute). În continuare, se oprește aparatul, se filtrează lichidul de digestie printr-o sită și se pune filtratul într-un tub de decantare. Pot fi necesare perioade de digestie mai lungi (care nu depășesc 60 de minute) pentru procesarea anumitor tipuri de carne (limbă, vînat etc.).

9) Procedul de digestie se consideră satisfăcător în cazul în care maximum 5% din greutatea eșantionului inițial rămîne pe sită.

10) Se plasează filtrul din nailon cu orificii de 20 de microni pe suportul de filtrare. Pîlnia conică de filtrare din oțel se fixează pe suport cu ajutorul sistemului de blocare, iar sita din oțel cu orificii de 180 de microni se plasează în pîlnie. Pompa de vid se conectează la suportul de filtrare și la rezervorul din metal sau din material plastic în vederea colectării fluidului de digestie.

11) Se oprește agitarea și se toarnă lichidul de digestie prin sită în pîlnia de filtrare. Se clătește paharul de laborator cu aproximativ 250 ml de apă caldă. Lichidul de clătire se toarnă în rampa de filtrare după ce lichidul de digestie a fost filtrat cu succes.

12) Membrana de filtrare se manevrează cu ajutorul penselor, fiind ținută de o margine. Membrana de filtrare se pliază cel puțin în patru și se introduce în tubul conic de 15 ml. Tubul conic trebuie să fie adaptat la pistil.

13) Membrana de filtrare este împinsă în partea de jos a tubului conic de 15 ml cu ajutorul pistilului și este presată puternic prin aproximativ 20 de mișcări succesive înainte și înapoi cu pistilul care trebuie să fie poziționat în interiorul membranei de filtrare pliate, în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

14) 0,5 ± 0,01 ml de diluant de eșantion se adaugă cu pipeta în tubul conic de 15 ml, iar membrana de filtrare se omogenizează cu pistilul prin mișcări succesive înainte și înapoi cu amplitudine mică, timp de aproximativ 30 de secunde, evitînd mișcările bruște pentru reducerea stropirii, în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

15) Fiecare eșantion, controlul negativ și controlul pozitiv sînt repartizate cu ajutorul unei pipete în zone distincte ale plachetei de aglutinare, în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

16) mărgelele de latex se adaugă cu ajutorul unei pipete în fiecare zonă a plachetei de aglutinare, în conformitate cu instrucțiunile producătorului, fără ca acestea să intre în contact cu eșantionul (eșantioanele) și controalele. În fiecare zonă, mărgelele de latex se amestecă ușor cu un bastonaș de unică folosință, pînă cînd lichidul omogen acoperă întreaga zonă.

17) placheta de aglutinare este pusă pe agitatorul tridimensional și se agită timp de 10 ± 1 minute, în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

18) la sfîrșitul perioadei de timp stabilite în instrucțiunile producătorului, agitarea se oprește, placheta de aglutinare se pune pe o suprafață plană și rezultatele reacției se citesc imediat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului. În cazul unui eșantion pozitiv, trebuie să apară agregate sub formă de mărgele. În cazul unui eșantion negativ, suspensia rămîne omogenă fără agregate sub formă de mărgele.

30. Pentru eșantioanele combinate mai mici de 100 g, trebuie urmată procedura stabilită în pct.3 subpct.2) din prezenta anexă.

31. Atunci cînd examinarea unui eșantion combinat are un rezultat pozitiv sau incert la testul aglutinării cu latex, se prelevă un nou eșantion de 20 g de la fiecare porcină, în conformitate cu prevederile stabilite în pct.2 subpct.1)-3) din prezenta anexă.

32. Eșantioanele de 20 g provenite de la cinci porci se comasează și se examinează conform metodei descrise în pct.29 din prezenta anexă. În acest fel, trebuie să fie analizate eșantioanele de la 20

de grupuri a câte cinci porcine.

33. Atunci cînd se obține un rezultat pozitiv la testul de aglutinare cu latex de la un grup de cinci porci, se prelevă noi eșantioane de 20 g de la fiecare porcină din grup și fiecare eșantion se examinează separat utilizînd metoda descrisă în pct.29 din prezenta anexă.

34. Atunci cînd se obține un rezultat pozitiv sau incert la testul de aglutinare cu latex, cel puțin 20 g de mușchi de porc trebuie trimise la laboratorul național de referință pentru confirmare, utilizîndu-se metoda descrisă în capitolul I din prezenta anexă.

35. Eșantioanele care conțin paraziți trebuie să fie păstrate în alcool etilic 90% în vederea conservării lor și a identificării speciilor în laboratorul de referință național. După prelevarea paraziților, lichidele pozitive trebuie să fie decontaminate prin încălzire la cel puțin 60°C.

36. Atunci cînd, în urma examinării unui eșantion colectiv sau individual, se obține un rezultat pozitiv sau incert la testul de aglutinare cu latex, toate materialele care au intrat în contact cu carnea (bolul și cuțitul mixerului, pistilul, paharul de laborator, agitatorul magnetic, senzorul de temperatură, pîlnia conică de filtrare, sita și pensa) trebuie să fie decontaminate cu atenție, prin înmuierea timp de cîteva secunde în apă caldă (de la 65°C pînă la 90°C).

37. Reziduurile de carne sau larvele inactivate care ar putea rămîne pe suprafața acestora pot fi eliminate cu un burete curat și apă de robinet. Dacă este necesar, pot fi adăugate cîteva picături de detergent pentru a degresa echipamentul. Se recomandă apoi să se clătească fiecare instrument cu grijă pentru a îndepărta orice urmă de detergent.

38. Metoda agitatorului magnetic pentru digestia eșantioanelor combinate/„izolare prin filtrare” și depistare de larve printr-un test de aglutinare cu latex este considerată echivalentă doar în cazul testelor realizate pe carne provenind de la porcine domestice.

Secțiunea a 5-a

Test de digestie artificială pentru detectarea *in vitro* a larvelor de *Trichinella spp.* în eșantioanele de carne, PrioCHECK® Trichinella AAD Kit

39. Această metodă este considerată echivalentă doar în cazul testelor realizate pe carne provenind de la animale domestice din specia porcină.

40. PrioCHECK® Trichinella AAD Kit trebuie să fie utilizat în conformitate cu manualul de instrucțiuni al setului, folosind pîlnii de separare (Lenz NS 29/32) și o eprubetă de sticlă de 80 ml.

Secțiunea a 6-a

Metoda trichineloscopică

41. Aparatură:

1) Un trichineloscop cu lampă incandescentă care să permită o mărire de 30-40 de ori și de 80-100 de ori sau un stereomicroscop cu lumină transmisă diasopic cu intensitate reglabilă.

2) Un compresor constituit din două plachete din sticlă (din care una este divizată în zone egale).

3) Două foarfeci mici curbate.

4) O pensetă mică.

5) Un cuțit pentru decuparea eșantioanelor.

6) Recipiente mici numerotate destinate strîngerii eșantioanelor separat.

7) O pipetă.

8) Un pahar conținînd acid acetic și un pahar conținînd o soluție de hidroxid de potasiu pentru limpezire în caz de calcificare eventuală sau pentru a face carnea uscată mai fragedă.

42. Prelevarea eșantioanelor

În cazul în care este vorba de carcase întregi, se prelevă mai multe eșantioane de mărimea unei alune pe fiecare animal:

1) pe porcii domestici, se prelevă eșantioane pe fiecare pilier diafragmatic, în zona de tranziție între partea musculară și partea tendinoasă;

2) pe porcii mistreți, se prelevă eșantioane pe fiecare pilier diafragmatic, în zona de tranziție între partea musculară și partea tendinoasă, precum și din maxilar, mușchii membrului anterior, mușchii

intercostali și mușchii limbii, astfel încât să se dispună de șase eșantioane în total pentru fiecare animal;

3) În cazul în care nu se pot preleva eșantioane din anumiți mușchi, care nu sînt disponibili, se prelevă în total patru eșantioane din mușchii disponibili;

4) din bucățile de carne, se prelevă din fiecare bucată patru eșantioane de țesut muscular striat de mărimea unei alune, pe cît posibil care să nu conțină grăsime și să provină din diferite puncte din apropierea oaselor sau tendoanelor.

43. Procedură

1) În general, se umple un compresor cu $1,0 \pm 0,1$ g de carne, corespunzînd în mod normal la 28 de fragmente de mărimea unui bob de ovăz. După caz, se pot umple două compresoare pentru examinarea a 56 de fragmente de mărimea unui bob de ovăz.

2) În cazul în care sînt prezente ambele piliere diafragmatice la un porc domestic, controlorul de *Trichinella* tranșează, din fiecare eșantion prelevat de pe carcasele întregi descrise anterior, 28 de fragmente de mărimea unui bob de ovăz, respectiv 56 de fragmente în total.

3) În cazul în care este prezent numai un pilier diafragmatic, se tranșează 56 de fragmente din diferite locuri, pe cît posibil din zona intermediară între mușchi și tendon.

4) Eșantioanele prelevate din ceilalți patru mușchi ai porcilor mistreți sînt tranșate fiecare în șapte fragmente de mărimea unui bob de ovăz, ceea ce dă 28 de fragmente suplimentare în total.

5) Controlorul de *Trichinella* presează apoi cele 56 (sau 84) de fragmente între plachetele de sticlă ale compresorului, astfel încît caracterele normale de imprimare să poată fi citite ușor printre bucățile preparate.

6) În cazul în care carnea din bucățile care urmează să fie examinate este uscată și bătrînă, bucățile preparate trebuie înmuiate timp de 10-20 de minute într-o soluție de hidroxid de potasiu diluată cu două volume de apă înainte de a fi presate.

7) Din fiecare din eșantioanele prelevate din bucățile de carne, controlorul de *Trichinella* tranșează 14 fragmente de mărimea unui bob de ovăz, respectiv 56 de fragmente în total.

8) Examinarea microscopică constă într-o examinare atentă și riguroasă a fiecărei bucăți preparate mărite de 30-40 de ori.

9) În cazul în care examenul trichineloscopic dovedește prezența de zone suspecte, acestea trebuie reexaminare cu trichineloscopul, la care se selectează mărirea maximă (80-100 de ori).

10) În cazul în care rezultatul este incert, examinarea se repetă cu alte eșantioane și cu alte bucăți preparate pînă cînd se obțin rezultate precise. Examenul trichineloscopic trebuie să dureze minimum șase minute.

11) Timpul minim fixat pentru examinare nu cuprinde timpul necesar pentru prelevarea eșantioanelor și pentru confecționarea bucăților preparate.

12) În general, un controlor nu trebuie să examineze la trichineloscop mai mult de 840 de fragmente pe zi, ceea ce corespunde examinării a 15 porci domestici sau 10 porci mistreți.

Anexa nr.2

la Regulamentul sanitar-veterinar
cu privire la stabilirea normelor specifice
aplicabile controalelor oficiale privind
prezența de *Trichinella* în carne

Tratamente prin congelare

1. Metoda de congelare nr.1 necesită respectarea următoarelor cerințe:

1) Carnea intrată în stare de congelare trebuie conservată în această stare.

2) Echipamentul tehnic și alimentarea cu energie a camerei frigorifice trebuie să fie astfel concepute încît să se poată atinge temperatura dorită foarte repede și să se mențină în toate părțile camerei frigorifice, precum și ale cărnii.

3) Toate ambalajele izolante trebuie îndepărtate înaintea congelării, exceptând carnea care, în cursul introducerii în camera frigorifică, a atins deja, în toate părțile sale, temperatura dorită sau carnea care este ambalată astfel încât ambalajul nu împiedică atingerea de către aceasta a temperaturii dorite în termenul prevăzut.

4) Loturile trebuie conservate separat și sub cheie în camera frigorifică.

5) Data și ora sosirii lotului în camera frigorifică trebuie înregistrate.

6) Temperatura din camera frigorifică nu poate fi mai mare de minus 25°C. Aceasta trebuie măsurată cu ajutorul aparatelor termoelectrice etalonate și înregistrată în mod constant. Temperatura nu se poate măsura direct în curentul de aer rece. Instrumentele trebuie păstrate sub cheie. Graficele cu temperaturi trebuie să conțină indicația datelor corespunzătoare registrului de inspecție a cărnii la import, precum și a zilei și orei începerii și terminării congelării și să fie păstrate un an.

7) Bucățile de carne al căror diametru sau grosime nu depășește 25 cm trebuie congelate timp de cel puțin 240 de ore consecutive, iar cele al căror diametru sau grosime este cuprins între 25 și 50 cm – timp de cel puțin 480 de ore consecutive. Bucățile de carne al căror diametru sau grosime este mai mare decât aceste dimensiuni nu trebuie supuse acestui procedeu de congelare.

În camera de congelare durata congelării cărnii se calculează din momentul în care este atinsă temperatura menționată la pct.1 subpct.6) din prezenta anexă.

2. Metoda de congelare nr.2 necesită respectarea dispozițiilor generale stabilite la pct.1 subpct.1)-5) din prezenta anexă, aplicându-se următoarele combinații de timp și de temperatură:

1) bucățile de carne cu un diametru sau o grosime care nu depășește 15 cm se congelează conform uneia dintre următoarele combinații de timp și de temperatură:

a) 20 de zile la minus 15°C;

b) 10 zile la minus 23°C;

c) 6 zile la minus 29°C;

2) carnea al cărei diametru sau grosime este cuprinsă între 15 și 50 cm se congelează conform uneia dintre următoarele combinații de timp și de temperatură:

a) 30 de zile la minus 15°C;

b) 20 de zile la minus 25°C;

c) 12 zile la minus 29°C.

Temperatura din camera frigorifică nu poate fi mai mare de nivelul temperaturii de inactivare alese. Aceasta trebuie măsurată cu ajutorul aparatelor termoelectrice etalonate și înregistrată în mod constant. Temperatura nu trebuie înregistrată direct în curentul de aer rece.

Instrumentele trebuie păstrate sub cheie. Graficele cu temperaturi trebuie să conțină indicația datelor corespunzătoare registrului de inspecție a cărnii la import, precum și ziua și ora începerii și terminării congelării și trebuie păstrate un an.

În cazul în care se utilizează tuneluri de congelare și nu se urmează în mod riguros procedurile descrise în pct.1-2 din prezenta anexă, operatorii din businessul alimentar trebuie să fie capabili să dovedească Agenției că metoda de înlocuire utilizată este eficace pentru a ucide paraziții din genul *Trichinella* din carnea de porc.

3. Metoda de congelare nr.3 constă într-o congelare sau o liofilizare comercială a cărnii, în conformitate cu combinațiile de timp și de temperatură prevăzute, astfel încât temperatura să fie controlată în mijlocul fiecărei bucăți de carne după cum urmează:

1) Se respectă dispozițiile generale stabilite la pct.1 subpct.1)-5) din prezenta anexă, aplicându-se următoarele combinații de timp și de temperatură:

a) 106 ore la minus 18°C;

b) 82 de ore la minus 21°C;

c) 63 de ore la minus 23,5°C;

d) 48 de ore la minus 26°C;

e) 35 de ore la minus 29°C;

f) 22 de ore la minus 32°C;

g) 8 ore la minus 35°C;

h) ½ oră la minus 37°C.

2) Temperatura trebuie măsurată cu ajutorul aparatelor termoelectrice etalonate și înregistrată în mod constant. Sonda termometrului este plasată în centrul bucății de carne cu o dimensiune care nu este mai mică decât bucata de carne cea mai grosă care urmează să fie congelată. Această bucată de carne trebuie plasată în locul cel mai puțin favorabil din camera frigorifică, nici în proximitatea imediată a echipamentului de răcire, nici direct în curentul de aer rece. Instrumentele trebuie păstrate sub cheie.

Graficele cu temperaturi trebuie să conțină indicația numerelor de date ale registrului de inspecție a cărnii la import, precum și ziua și ora începerii și terminării congelării și trebuie păstrate un an.

Anexa nr.3
la Regulamentul sanitar-veterinar
cu privire la stabilirea normelor specifice
aplicabile controalelor oficiale privind
prezența de *Trichinella* în carne

Examinarea unor animale care nu aparțin speciei porcine

Carnea de cal, carnea de vînat și celelalte tipuri de carne care pot conține paraziți din genul *Trichinella* trebuie examinate în conformitate cu una dintre metodele de digestie prezentate la capitolul I sau II din anexa nr.1 la Regulament, cărora li se aduc următoarele modificări:

1) eșantioane cîntărind cel puțin 10 g din musculatura limbii sau din mușchii masticatori ai cailor și dintr-un membru anterior, limba sau diafragma mistreților;

2) în lipsa acestor mușchi la cal, se prelevă un eșantion mai important dintr-un pilier diafragmatic, din zona de tranziție între partea musculară și partea tendinoasă. Mușchiul trebuie curățat de țesutul conjunctiv și de grăsime;

3) se supun cel puțin 5 g din eșantion metodei de detectare de referință prezentate la capitolul I sau unei metode echivalente prezentate la capitolul II din anexa nr.1 la Regulament. Pentru fiecare lichid de digestie, greutatea totală a mușchiului examinat nu poate depăși 100 g pentru metoda prezentată la capitolul I și metodele descrise în secțiunile 1 și 2, prezentate la capitolul II din anexa nr.1 la Regulament, și 35 g pentru metoda descrisă în secțiunea a 3-a, prezentată la capitolul II din anexa nr.1 la Regulament;

4) în caz de rezultat pozitiv, se prelevă un nou eșantion de 50 g în vederea unei analize ulterioare separate;

5) fără a aduce atingere normelor de conservare a speciilor animale, întreaga carne provenită de la vînat, altul decît mistreț, precum urși, mamifere carnivore (inclusiv mamifere marine) și reptile trebuie supusă unor teste care necesită prelevarea de eșantioane de 10 g de mușchi de pe locuri de predilecție sau a unor cantități mai mari, în cazul în care aceste locuri nu sînt disponibile;

6) locurile de predilecție sînt:

a) la urs – diafragma, mușchiul maseter și limba;

b) la morsa – limba;

c) la crocodil – mușchiul maseter, pterigoidian și intercostal;

d) la păsări – mușchii capului (precum maseter și mușchii gîtului);

7) perioada de digestie trebuie să fie suficient de lungă pentru a garanta o digestie suficientă a țesuturilor acestor animale, dar nu poate depăși 60 de minute.

Anexa nr.4
la Regulamentul sanitar-veterinar
cu privire la stabilirea normelor specifice
aplicabile controalelor oficiale privind

Model de declarație

Către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor

DECLARAȚIE

Subsemnatul _____, titular al autorizației
sanitar-veterinare nr. __ din _____ 20__, domiciliat în raionul _____, municipiul/orașul
_____,
sectorul _____, comuna/satul _____,
strada _____,

declar pe proprie răspundere că îndeplinesc toate condițiile prevăzute în pct.34 din Regulamentul sanitar-veterinar cu privire la stabilirea normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne și că datele menționate în prezenta declarație sînt veridice.

Semnătura _____

Data _____

Anexa nr.2
la Hotărîrea Guvernului
nr.1086 din 14 decembrie 2017

LISTA

hotărîrilor de Guvern care se abrogă

1. [Hotărîrea Guvernului nr.987 din 26 august 2008](#) „Pentru aprobarea Regulamentului cu privire la stabilirea normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența Trichinellei în carne” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr.167-168, art.996).
2. Punctul 16 din modificările și completările ce se operează în unele hotărîri ale Guvernului, aprobate prin [Hotărîrea Guvernului nr.513 din 2 iulie 2014](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr.174-177, art.541).
3. Punctul 35 din anexa nr.4 la [Hotărîrea Guvernului nr.51 din 16 ianuarie 2013](#) „Privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr.15-17, art.89).