



HOTĂRÎRE
cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului

nr. 561 din 19.11.2019

Monitorul Oficial nr.367-377/943 din 13.12.2019

* * *

În temeiul art.29 din [Legea nr.221/2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr.125-129, art.396), cu modificările ulterioare, Guvernul

HOTĂRĂȘTE:

Prezenta hotărîre transpune Decizia Comisiei 2004/226/CE din 4 martie 2004 de autorizare a testelor pentru detectarea anticorpilor împotriva brucelozei bovine în cadrul Directivei 64/432/CEE a Consiliului (text cu relevanță pentru SEE), publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 68 din 6 martie 2004, astfel cum a fost modificată ultima oară prin Decizia Comisiei 2008/984/CE din 10 decembrie 2008, și Regulamentul (UE) nr.2017/1495 al Comisiei din 23 august 2017 de modificare a Regulamentului (CE) nr.2073/2005 în ceea ce privește *Campylobacter* în carcasele de pui pentru îngurășare (text cu relevanță pentru SEE), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 218 din 24 august 2017.

1. Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin [Hotărîrea Guvernului nr.221/2009](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.59-61, art.272), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1) se completează cu clauza de armonizare cu următorul cuprins:

„Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (în continuare – Reguli) transpun Regulamentul (CE) nr.2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 decembrie 2005, astfel cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr.2017/1495 al Comisiei din 23 august 2017.”;

2) la punctul 1, textul „Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (în continuare – Reguli)” se substituie cu cuvintele „Prezentele Reguli”;

3) punctul 2 se abrogă;

4) la punctul 30, subpunctul 1) se completează cu cuvintele „și *Campylobacter*”;

5) punctul 32 va avea următorul cuprins:

„32. În cazul în care se efectuează teste pentru verificarea respectării criteriilor de igienă a procedurilor specificate la pozițiile 2.1.5 și 2.1.9 din anexa la prezentele Reguli, în ceea ce privește *Salmonella* și *Campylobacter* din carcasele de păsări domestice în abatoare, se respectă următoarele condiții:

1) în același laborator, trebuie prelevate probe de piele de pe gît în mod aleatoriu de la cel puțin 15 carcase de păsări, după răcirea acestora în cursul fiecărei sesiuni de prelevare. Înainte de examinare, probele de piele de pe gît de la cel puțin trei carcase de păsări domestice din același efectiv de origine trebuie puse în comun pentru a forma o probă de 26 g. Astfel, probele de piele de pe gît formează probe finale de 5 × 26 g (26 g sînt necesare pentru a efectua analizele pentru *Salmonella* și *Campylobacter*, în paralel utilizînd o singură probă). După prelevare, probele se păstrează și se transportă la laborator la o temperatură de cel puțin 1°C și cel mult 8°C, iar intervalul de timp dintre prelevare și testare pentru *Campylobacter* trebuie să fie de cel mult 48 de ore, pentru a se asigura menținerea integrității probelor. Probele care au ajuns la o temperatură de 0°C nu trebuie utilizate pentru a verifica respectarea criteriului pentru *Campylobacter*. Probele de 5 × 26 g se utilizează pentru a verifica respectarea criteriilor de igienă

a procedeele specificate la pozițiile 2.1.5, 2.1.9 și 1.28 din anexa la prezentele Reguli. În vederea preparării suspensiei inițiale în laborator, cantității de testare de 26 g i se adaugă nouă volume (234 ml) de apă peptonată tamponată (buffered peptone water – BPW). Înainte de utilizare, aceasta este adusă la temperatura camerei. Acest amestec se tratează într-un stomacher sau pulsifier timp de aproximativ un minut. Se evită formarea spumei eliminând, pe cât posibil, aerul din punga stomacher. 10 ml (~1 g) din această suspensie inițială se transferă într-un tub steril gol, iar 1 ml din acești 10 ml se utilizează la numărarea coloniilor de *Campylobacter* pe medii de cultură selective. Restul suspensiei de bază (250 ml ~ 25 g) este utilizat pentru detectarea salmonelei;

2) în două laboratoare diferite, trebuie prelevate probe de piele de pe gît în mod aleatoriu de la cel puțin 20 de carcace de păsări, după răcirea acestora în cursul fiecărei sesiuni de prelevare. Înainte de examinare, probele de piele de pe gît de la cel puțin trei carcace de păsări domestice din același efectiv de origine trebuie puse în comun pentru a forma o probă de 35 g. Astfel, probele de piele de pe gît formează probe finale de 5 × 35 g, care apoi sînt divizate pentru a obține probe finale de 5 × 25 g (pentru a face teste de *Salmonella*) și de 5 × 10 g (pentru a face teste de *Campylobacter*). După prelevare, probele se păstrează și se transportă la laborator la o temperatură de cel puțin 1°C și cel mult 8°C, iar intervalul de timp dintre prelevare și testare pentru *Campylobacter* trebuie să nu fie mai mare de 48 de ore, pentru a se asigura menținerea integrității probelor. Probele care au ajuns la o temperatură de 0°C nu trebuie utilizate pentru a verifica respectarea criteriului pentru *Campylobacter*. Probele de 5 × 25 g se utilizează pentru a verifica respectarea criteriilor de igienă a procedeele specificate la pozițiile 2.1.5 și 1.28 din anexa la prezentele Reguli. Probele finale de 5 × 10 g se utilizează și pentru verificarea respectării criteriului de igienă a procedeele specificate la poziția 2.1.9 din anexa la prezentele Reguli.”;

6) punctul 37 va avea următorul cuprins:

„37. Pentru prelevarea de probe din carne tocată, preparate din carne, carcace și carne proaspătă de pasăre pentru analizele referitoare la *Salmonella*, 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 *Salmonella* este redusă în cazul în care există un program național de control pentru *Salmonella*, elaborat în conformitate cu prevederile normelor sanitar-veterinare privind controlul și reducerea prevalenței salmonelelor în efectivele de animale, aprobate prin [Hotărîrea Guvernului nr.398/2012](#), iar programul respectiv cuprinde teste care înlocuiesc prelevarea de probe descrisă mai sus.

În cazul prelevării de probe pentru analiza *Campylobacter* a carcaselor de păsări domestice, frecvența poate fi redusă la o dată la două săptămîni, dacă se obțin rezultate satisfăcătoare timp de 52 de săptămîni consecutive. Frecvența prelevării de probe pentru *Campylobacter* va fi redusă din momentul în care Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor va pune în aplicare un program de control pentru *Campylobacter*, potrivit prevederilor art.29 din [Legea nr.221/2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară. În cazul în care programul de control pentru *Campylobacter* prezintă o contaminare redusă a efectivelor, frecvența prelevării de probe poate fi redusă în continuare, dacă acest nivel scăzut de contaminare cu *Campylobacter* este obținut într-o perioadă de 52 de săptămîni consecutive în exploatațiile de origine a puilor pentru îngrășare.”;

7) anexa va avea 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	Microorganisme/toxine și	Planul de prelevare	Limite ⁽²⁾	Metoda analitică de	Etapa la care se
----------------------	--------------------------	---------------------	-----------------------	---------------------	------------------

alimentare	metaboliții acestora	de probe ⁽¹⁾				referință ⁽³⁾	aplică criteriul
		n	c	m	M		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1. Produse alimentare gata pentru consum destinate sugarilor și produse alimentare gata pentru consum destinate unor scopuri medicale speciale ⁽⁴⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Absența în 25 g		SM EN/ISO 11290-1	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.2. Produse alimentare gata pentru consum, care permit dezvoltarea de <i>Listeria monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g ⁽⁵⁾		SM EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
		5	0	Absența în 25 g ⁽⁷⁾		SM 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>Listeria monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale ⁽⁴⁾⁽⁸⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		SM EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	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		SM CEN/ISO/TR 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.5. Carne tocată și preparate din carne	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g		SM CEN/ISO/TR	Plasarea pe piață în

de pasăre destinate să fie consumate preparate					6579	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	SM CEN/ISO/TR 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.7. Carne separată mecanic (CSM) ⁽⁹⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 10 g	SM CEN/ISO/TR 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 <i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	SM CEN/ISO/TR 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	SM CEN/ISO/TR 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.10. Gelatină și collagen	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	SM CEN/ISO/TR 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.11. Brânzeturi, unt și smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	SM CEN/ISO/TR 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	SM CEN/ISO/TR 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.13. Înghețată ⁽¹¹⁾ ,	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	SM	Plasarea pe

cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția produsului exclude riscul contaminării cu <i>Salmonella</i>				g	CEN/ISO/TR 6579	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 <i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	SM CEN/ISO/TR 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 <i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g sau ml	SM CEN/ISO/TR 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.16. Crustacee și moluște preparate	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	SM CEN/ISO/TR 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	SM CEN/ISO/TR 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.18. Semințe germinate gata pentru consum ⁽²³⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	SM CEN/ISO/TR 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	SM CEN/ISO/TR 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.20. Sucuri din	<i>Salmonella</i>	5	0	Absența în 25 g	SM	Plasarea pe

fructe și legume nepasteurizate (gata pentru consum)				g	CEN/ISO/TR 6579	piață în timpul perioadei de conservare	
1.21. Brânzeturi, lapte praf și zer praf, menționate în criteriile pentru stafilococi coagulazo-pozitivi de la compartimentul 2.2 din prezenta anexă	<i>Enterotoxine stafilococice</i>	5	0	Absența în 25 g	Metoda europeană de selecție a LCR pentru stafilococi coagulazo-pozitivi ⁽¹³⁾	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	SM CEN/ISO/TR 6579	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare	
1.23. Formule de continuare deshidratate	<i>Salmonella</i>	30	0	Absența în 25 g	SM CEN/ISO/TR 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 ⁽¹⁴⁾	<i>Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)</i>	30	0	Absența în 10 g	SM EN ISO 22964	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare	
1.25. Moluște bivalve vii și echinoderme, tunicieri și gastropode vii	<i>Escherichia coli</i> ⁽¹⁵⁾	1 ⁽¹⁶⁾	0	230 NCP (numărul cel mai probabil)/100 g de carne și lichid intravalvular	SM EN ISO 16649-3	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare	
1.26. Produse pescărești din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină ⁽¹⁷⁾	Histamină	9 ⁽¹⁸⁾	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.27. Produse pescărești, cu excepția celor incluse în categoria	Histamină	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Plasarea pe piață în timpul perioadei de

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 ⁽¹⁷⁾						conservare
1.27a. Sos de pește produs prin fermentarea produselor pescărești	Histamină	1		400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
1.28. Carne proaspătă de pasăre ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾	5	0	Absența în 25 g	SM CEN/ISO/TR 6579 (pentru detecție) sistemul White-Kaufmann-Le Minor (pentru serotipizare)	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare
	<i>Salmonella enteritidis</i>					
1.29. Germeni ⁽²³⁾	<i>Escherichia coli</i> producătoare de toxină Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 și O104:H4	5	0	Absența în 25 g	SM CEN/ISO TS 13136 ⁽²²⁾	Plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare

Note:

(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 *Listeria 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 valorii a_w a produsului, după caz, nu există niciun risc de contaminare cu *Salmonella*.

(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 *Enterobacter 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 *Enterobacter sakazakii*. Este responsabilitatea producătorului de a demonstra autorității competente că există o astfel de corelație între *Enterobacteriaceae* și *Enterobacter sakazakii*.

(15) *Escherichia 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.78/2004](#) privind produsele alimentare, 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 *Escherichia 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.

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 *Escherichia coli*, limita se referă la o probă grupată.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a lotului testat*.

Listeria 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.

Listeria monocytogenes în produsele alimentare gata pentru consum, ce permit dezvoltarea de *Listeria 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.

Listeria monocytogenes în alte produse alimentare gata pentru consum și *Escherichia 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 niciuna dintre unitățile de probă;

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

Enterobacter sakazakii 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 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 ori mai mult decît valorile c/n se situează între m și M sau una sau mai multe dintre valorile observate sînt $>$ 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 alimentare	Microorganisme	Planul de prelevare de probe ⁽¹⁾		Limite ⁽²⁾		Metoda analitică de referință ⁽³⁾	Etapa căreia i se aplică criteriul	Acțiunea în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
		n	c	m	M			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2.1. Carne și produse din carne								
2.1.1. Carcase de bovine, ovine, caprine și cabaline ⁽⁴⁾	Numărul de colonii aerobe			3,5 log ufc/cm ² medie logaritmică zilnică	5 log ufc/cm ² medie logaritmică zilnică	SM EN 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 ² medie logaritmică zilnică	2,5 log ufc/cm ² medie logaritmică zilnică	SM EN ISO 21528-2	Carcase după preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură
2.1.2. Carcase de porcine ⁽⁴⁾	Numărul de colonii aerobe			4,0 log ufc/cm ² medie logaritmică zilnică	5,0 log ufc/cm ² medie logaritmică zilnică	SM EN 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 ² medie logaritmică zilnică	3,0 log ufc/cm ² medie logaritmică zilnică	SM EN 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 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Absența în partea testată din carcasă		SM/EN/ISO/TR 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 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Absența în partea testată din carcasă		SMEN/ISO/TR 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.	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾	Absența în 25 g dintr-o		SM	Carcase	Ameliorarea

Carcase de pui de carne și de curcani			Începînd cu 1 ianuarie 2012, c=5 pentru puii de carne Începînd cu 1 ianuarie 2013, c=5 pentru curcani	probă grupată de piele de pe gît	CEN/ISO/TR 6579 (pentru detecție)	după refrigerare	igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură, a originii animalelor și a măsurilor de biosecuritate în exploatațile de origine	
2.1.6. Carne tocată	Numărul de colonii aerobe ⁽⁷⁾	5	2	5 x 10 ⁵ ufc/g	5 x 10 ⁶ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfîrșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Escherichia coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	SM SR ISO 16649-1 sau 2	Sfîrșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
2.1.7. Carne separată mecanic (CSM) ⁽⁹⁾	Numărul de colonii aerobe	5	2	5 x 10 ⁵ ufc/g	5 x 10 ⁶ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfîrșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Escherichia coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	SM SR ISO 16649-1 sau 2	Sfîrșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
2.1.8. Preparate din carne	<i>Escherichia coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	500 ufc/g sau cm ²	5000 ufc/g sau cm ²	SM SR ISO 16649-1 sau 2	Sfîrșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
2.1.9. Carcase de pui pentru îngrășare	<i>Campylobacter spp.</i>	50 ⁽⁵⁾	c = 20 De la 1 ianuarie 2020, c = 15	0 ufc/g	1 000 ufc/g	SM EN ISO 10272-2	Carcase după refrigerare	Îmbunătățirea condițiilor de igienă pe tot fluxul tehnologic de sacrificare și

			De la 1 ianuarie 2025, c = 10					revizuirea controalelor de procedură, a originii animalelor și a măsurilor de biosecuritate în exploatațiile de origine
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Note:

- (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 și 2.1.9, 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 salmonelei. 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 vînzării cu amănuntul, în care perioada de conservare a produsului este mai mică de 24 de ore.
- (8) *Escherichia coli* este folosită aici ca indicator al contaminării fecale.
- (9) Aceste criterii se aplică în cazul cărnii separate mecanic (CSM).
- (10) Unde se descoperă *Salmonella* spp., izolatele sînt serotipizate în continuare pentru detectarea eventuală a *Salmonella typhimurium* și a *Salmonella enteritidis*, în vederea verificării respectării criteriului microbiologic precizat la poziția 1.28 din compartimentul 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 salmonelei se depistează într-un număr maxim de probe c/n;

nesatisfăcătoare – în cazul în care prezența salmonelei 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.

Escherichia 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 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 ori mai mult de c/n valori sînt între m și M.

Campylobacter spp. în carcasele de pui pentru îngrășare:

satisfăcător – dacă un punct maxim al valorilor c/n este > m;

nesatisfăcător – dacă mai multe valori c/n sînt > m.

Categoría de produse alimentare	Microorganisme	Planul de prelevare de probe ⁽¹⁾		Limite ⁽²⁾		Metoda analitică de referință ⁽³⁾	Etapa căreia i se aplică criteriul	Acțiunea în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
		n	c	m	M			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2.2. Lapte și produse lactate								
2.2.1. Lapte pasteurizat și alte produse lactate lichide pasteurizate ⁽⁴⁾	Enterobacterii	5	0	10 ufc/ml		SM EN ISO 21528-2	Sfîrșitul 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>Escherichia coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	SM SR ISO 16649-1 sau 2	În timpul procesului de fabricație, cînd se preconizează că numărul de <i>Escherichia coli</i> este cel mai ridicat ⁽⁶⁾	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
2.2.3. Brînzeturi din lapte crud	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	SM SR EN/ISO 6888-2	În timpul procesului de fabricație,	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime.
2.2.4. Brînzeturi din lapte ce a fost supus unui tratament termic mai slab decît pasteurizarea ⁽⁷⁾ și brînzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării ori unui tratament	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	SM SR EN/ISO 6888-1 sau 2	cînd se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat	În cazul în care se detectează valori >10 ⁵ ufc/g, lotul de brînzeturi trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice

termic mai puternic decât pasteurizarea ⁽⁷⁾								
2.2.5. Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale (brânzeturi proaspete) din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării ori unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea ⁽⁷⁾	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	SM SR EN/ISO 6888-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției. În cazul în care se detectează valori de 10 ⁵ ufc/g, lotul de brânzeturi trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice
2.2.6. Unt și smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare	<i>Escherichia coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	SM SR ISO 16649-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
2.2.7. Lapte praf și zer praf ⁽⁴⁾	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 ufc/g		SM 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	SM SR EN/ISO 6888-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției. În cazul în care se detectează valori > 10 ⁵ ufc/g, lotul de brânzeturi trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice
2.2.8. Înghețată ⁽⁸⁾ și deserturi lactate congelate	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	SM ISO 21528-2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției
2.2.9. Formule de început	<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	Absența în 10 g		SM ISO 21528-1	Sfârșitul procesului de	Ameliorarea igienei producției

deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni						fabricație	pentru reducerea contaminării ⁽⁹⁾
2.2.10. Formule de continuare deshidratate	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	Absența în 10 g		SM 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 speciale destinate sugarilor sub șase luni	<i>Bacillus cereus</i> prezumtiv	5	1	50 ufc/g	500 ufc/g	SM SR EN/ISO 7932 ⁽¹⁰⁾	Sfârșitul procesului de fabricație Ameliorarea igienei producției. Prevenirea contaminării. Selectarea materiei prime

Note:

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

(6) Pentru brânzeturile ce nu permit dezvoltarea de *Escherichia coli*, numărul *Escherichia coli* este în general cel mai ridicat la începutul perioadei de maturare, iar pentru brânzeturile ce permit dezvoltarea de *Escherichia 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 niciun risc de contaminare cu enterotoxine stafilococice.

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

(9) Trebuie efectuată testarea paralelă pentru *Enterobacteriaceae* și *Enterobacter 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 *Enterobacter sakazakii*. Este responsabilitatea producătorului de a demonstra, spre satisfacția autorității competente, că există o astfel de corelație între *Enterobacteriaceae* și *Enterobacter sakazakii*.

(10) 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.

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.

Escherichia coli, *Enterobacteriaceae* (alte categorii de produse alimentare) și stafilococi coagulazo-pozitivi:

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

acceptabile – în cazul în care un 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 $> M$ ori 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 $> M$ ori mai mult de c/n valori sînt între m și M.

Categorია de produse alimentare	Microorganisme	Planul de prelevare de probe ⁽¹⁾		Limite ⁽²⁾		Metoda analitică de referință ⁽³⁾	Etapă a căreia i se aplică criteriul	Acțiunea în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
		n	c	m	M			
2.3. Produse din ouă								
2.3.1. Produse din ouă	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 ufc/g sau ml	100 ufc/g sau ml	SM EN ISO 21528-2	Sfîrșitul procesului de fabricație	Controale ale eficienței tratamentului termic și prevenirea reconstaminării

Note:

(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 ori mai mult de c/n valori sînt între m și M.

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

Note:

(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.

Escherichia coli în produsele decorticate și fără cochilie din crustacee și moluște preparate: satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sînt ≤ 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 ori 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 ≤ m;

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

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

Categoria de produse alimentare	Microorganismele	Planul de prelevare de probe ⁽¹⁾		Limite		Metoda analitică de referință ⁽²⁾	Etapă a căreia i se aplică criteriul	Acțiunea în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
		n	c	m	M			
2.5. Legume, fructe și produse din legume și fructe								
2.5.1. Fructe	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100	1000	SM SR	Procesul	Ameliorarea

și legume tăiate anterior (gata pentru consum)				ufc/g	ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	de fabricație	igienei producției și a selecției materiilor prime
2.5.2. Sucuri de fructe și legume nepasteurizate (gata pentru consum)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	SM SR ISO 16649-1 sau 2	Procesul de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime

Note:

(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.

Escherichia 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 $> M$ ori mai mult de c/n valori sînt între m și M.”

2. Norma sanitar-veterinară privind condițiile de sănătate și certificare animală la comerțul (importul și exportul) cu bovine și porcine, aprobată prin [Hotărîrea Guvernului nr.913/2018](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.410-415, art.1108), se modifică după cum urmează:

1) clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Norma sanitar-veterinară privind condițiile de sănătate și certificare animală la comerțul (importul și exportul) cu bovine și porcine (în continuare – Normă) transpune Directiva 64/432/CEE din 26 iunie 1964 privind problemele de inspecție veterinară care afectează schimburile intracomunitare cu bovine și porcine, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene P 121 din 29 iulie 1964, astfel cum a fost modificată ultima oară prin Decizia de punere în aplicare (UE) nr.2015/891 a Comisiei, și Decizia Comisiei 2004/226/CE din 4 martie 2004 de autorizare a testelor pentru detectarea anticorpilor împotriva brucelozei bovine în cadrul Directivei 64/432/CEE a Consiliului (text cu relevanță pentru SEE), publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 68 din 6 martie 2004, astfel cum a fost modificată ultima oară prin Decizia Comisiei 2008/984/CE din 10 decembrie 2008.”;

2) punctul 1 va avea următorul cuprins:

„1. Prezenta Normă stabilește cerințele de sănătate și certificare veterinară la importul și exportul bovinelor și porcinelor, cu excepția porcului sălbatic, din țările membre ale Uniunii Europene.”;

3) anexa nr.3 se completează cu punctul 5 cu următorul cuprins:

„5. Testele pentru detectarea anticorpilor împotriva brucelozei bovine se efectuează într-un laborator acreditat în condițiile [Legii nr.235/2011](#) privind activitățile de acreditare și de evaluare a conformității.

Metodele de testare trebuie să fie în conformitate cu cele indicate în prezenta anexă. În scopul certificării veterinară, în mod obligatoriu se acreditează următoarele teste:

a) reacția de fixare a complementului;

b) testul cu antigen brucelic tamponat (testul cu roz Bengal (RBT));

c) testele imunoenzimaticice (ELISA);

d) evaluarea fluorescenței în lumină polarizată (FPA).”

3. La poziția 122 coloana a 4-a din Nomenclatorul serviciilor prestate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și tarifele la acestea, aprobat prin [Hotărîrea Guvernului nr.90/2019](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65, art.125), textul „Art.12” se substituie cu textul „Art.17 alin.(3)”.

4. Prezenta hotărîre intră în vigoare la data publicării, cu excepția punctului 1, care intră în vigoare la expirarea a șase luni de la data publicării.

PRIM-MINISTRU

Ion CHICU

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii, dezvoltării regionale și mediului Ion Perju

Nr.561. Chișinău, 19 noiembrie 2019.