anexa nr. 2

la ordinul nr. din .

**NORMĂ**

**privind elaborarea, implementarea și verificarea planului de**

**autocontrol pentru operatorii din domeniul produselor**

**alimentare de origine animală**

**CAPITOLUL I**

**Scop, domeniul de aplicare,**

**bază legală, noțiuni, responsabilități**

1. **Scop.**

Prezenta Normă are ca scop descrierea responsabilităților operatorilor din domeniul alimentar care produc, procesează, depozitează, manipulează, transportă și importă/exportă produse alimentare de origine animală.

De asemenea, prezenta Normă stabilește responsabilitățile privind implementarea planului de autocontrol de către operatorii din domeniul alimentar.

1. **Domeniul de aplicare.**

Prezenta Normă se aplică operatorilor din domeniul produselor alimentare de origine animală care se supun autorizării sanitar-veterinare în conformitate cu art. 18 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar veterinară, atât pentru operatorii din domeniul alimentar autohtoni cât și importatori.

Inspectorii din cadrul Subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor verifică implementarea şi aplicarea prezentei Norme de către operatorii din domeniul alimentar.

1. **Bază legală şi noțiuni.**

În scopul aplicării prezentei Norme se utilizează prevederile şi noţiunile din:

* Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor;
* Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
* Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
* Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
* Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile;
* Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specific de igienă a produselor alimentare de origine animală;
* Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
* Hotărârea Guvernului nr.773/2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerinţelor de comercializare a cărnii de pasăre;
* Hotărârea Guvernului nr. 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate şi produse din carne;
* Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare;
* **Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari**;
* Hotărârea Guvernului nr. 158/2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate;
* Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește;
* Hotărârea Guvernului nr. 661/2007 cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice ,,Miere naturală”;
* Hotărârea Guvernului nr. 696/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice ,,Carne-materie primă. Producerea, importul şi comercializarea”;
* Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

1. **Responsabilități.**

În conformitate cu Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, operatorii din domeniul alimentar sunt obligați să organizeze și să efectueze controlul siguranței produselor alimentare prin aplicarea bunelor practici de fabricație și a bunelor practici de igienă.

Controlul siguranței produselor alimentare se efectuează în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de operatorii din domeniul alimentar. Totodată, operatorii din domeniul alimentar sunt responsabili pe întregul lanț alimentar şi respectarea reglementărilor din domeniul alimentar.

Operatorii din domeniul alimentar sunt responsabili pe întregul lanț alimentar de respectarea reglementărilor din domeniul alimentar.

În conformitate cu Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar veterinară, operatorii din domeniul alimentar care procesează materii prime şi produse de origine animală trebuie să elaboreze şi să pună în aplicare un plan de autocontroale ale proceselor de fabricaţie, organizate pentru fiecare fază sau etapă de producţie pentru siguranţa procesării sau industrializării, de asemenea, trebuie să înregistreze şi să pună la dispoziţia medicului veterinar oficial rezultatele acestor controale.

**CAPITOLUL II**

**Aspecte generale privind elaborarea**

**panului de autocontrol**

1. **Aspectele generale ale planului de autocontrolul.**

Planul de autocontrol este un document elaborat și implementat de către operatorul din domeniul alimentar, care presupune controlul propriu asupra activității sale, realizat prin întreprinderea tuturor măsurilor necesare care să verifice siguranța produsului alimentar și corespunderea acestuia cu reglementările din domeniu, prin prelevări de probe în vederea efectuării investigațiilor de laborator.

Frecvenţa relevată (reprezentativă) a prelevărilor probelor este stabilită de operatorul din domeniul alimentar în baza unei analize ample a riscurilor, luându-se în consideraţie următoarele aspecte:

* testarea produsului nou până la introducerea acestuia pe piață;
* controlul punctelor de control şi a punctelor critice de control identificate în baza procedurilor bazate pe analiza riscurilor și punctele critice de control (HACCP);
* determinarea gradului de perisabilitate a produsului alimentar;
* dimensiunea unităţii, distribuţia şi destinaţia produselor;
* natura produselor şi a riscurilor potenţiale identificate ca urmare a analizei de risc;
* capacitatea de producere;
* sortimentul de produse;
* proceduri descrise în instrucţiunile tehnologice;
* controlul criteriilor microbiologici de siguranţă în produsele alimentare;
* controlul criteriilor microbiologici de igienă a procesului de producere;
* controlul reziduurilor și substanțelor de uz veterinar;
* controlul contaminanţilor care pot fi prezenți în materie primă sau produs finit;
* controlul respectării cerinţelor de calitate;
* investigarea şi controlul aditivilor alimentari utilizaţi în producere;
* investigări de laborator pentru materii prime, ingrediente, alte produse, astfel încât să se asigure că acestea nu prezintă risc pentru sănătatea consumatorilor;
* investigarea apei utilizată în producerea produselor alimentare sau pentru igienizare unităţii de producere;
* pentru produse alimentare de origine animală destinate exportului, prelevări de probe în vederea respectării procedurilor de certificare sanitar veterinară;
* în cazul identificării neconformităților care au făcut obiectul notificărilor Sistemului rapid de alertă pentru alimente și furaje (RASFF) sau al programelor de monitorizare și supraveghere în domeniul siguranței alimentelor implementate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor;
* când există suspiciuni că produsele au intrat în contact cu surse de contaminare în timpul preparării, manipulării, depozitării sau transportului;
* risc de toxiinfecții alimentare;
* ori de câte ori produsele sunt suspecte de alterare sau contaminare;
* în cazuri de pețiții ale consumatorilor;
* la solicitarea părților terțe, cum ar fi beneficiari, autorități competente;
* aplicarea sau neaplicarea flexibilităţii, a derogărilor, dacă este stabilit prin legislaţia specifică în vigoare;
* rezultatele evaluărilor, ale controalelor oficiale şi ale altor audituri interne sau de terţă parte.

1. **Elaborarea și implementarea planului de autocontrol.**

Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că produsele aflate sub controlul lor îndeplinesc cerințele normative descrise de legislaţia națională, privind siguranța alimentelor în ceea ce privește caracteristicile chimice, fizice și microbiologice, astfel încât să contribuie la protecția drepturilor, intereselor și sănătății consumatorilor.

Pentru îndeplinirea obiectivelor planul de autocontrol trebuie să cuprindă orice orientări stabilite de legislaţie și proceduri bazate pe principiile HACCP sau a bunelor practici de igienă în funcție de tipul de activitate sau alte proceduri interne, astfel încât:

- să poată fi identificate și controlate permanent riscurile pentru a evita orice contaminarea a produselor și să asigure introducerea pe piață a produselor sigure pentru consum;

- să poată fi identificate și controlate orice risc chimice, fizice și microbiologice;

- să poată întreprinde acțiuni corective în cazul în care apar neconformități;

- să poată pune la dispoziția Agenției și a altor părți interesate dovezi privind conformitatea produselor lor.

Pentru elaborarea planului de autocontrol se iau în considerare toate informațiile relevante despre siguranța acestora în legătură cu compoziția, caracteristicile fizice, organoleptice, chimice, microbiologice, alergeni, metode de tratament, manipulare, ambalare, durabilitate, condiții de depozitare, transport și distribuție.

Planul de autocontrol al operatorilor din domeniul alimentar trebuie să stabilească cel puțin următoarele:

- lista produselor supuse prelevărilor și testărilor de laborator;

- legislația aferentă ce conține cerințe normative privind parametrii investigați;

- frecvența prelevării de probe;

- parametrii vizați pentru testare;

- metodele de prelevare;

- condițiile de transport al probelor către laborator.

În cazul în care se constată o evoluţie spre rezultate nesatisfăcătoare, operatorii din sectorul alimentar iau măsuri adecvate, fără întârzieri nejustificate, pentru a remedia situaţia în vederea prevenirii apariţiei riscurilor.

**CAPITOLUL III**

**Aspecte general privind autocontrolul**

**cărnii şi produselor din carne**

1. **Autocontrolul criteriilor microbiologici în carcase de ungulate şi păsări.**

Carcasele de ungulate domestice şi păsări sunt supuse investigaţiilor pentru:

- criteriul siguranţei alimentare care defineşte gradul de acceptabilitate al unui produs sau al unui lot de produse alimentare, aplicabil produselor plasate pe piaţă;

- criteriul igienei procesului care indică gradul de acceptabilitate al funcţionării procesului de producţie. Un astfel de criteriu nu se aplică produselor plasate pe piaţă. Acesta stabileşte o valoare de referinţă a contaminării, pentru depăşirea căreia se impun măsuri corective destinate să menţină igiena procesului în conformitate cu legislaţia în domeniul alimentar.

Aceste criterii sunt utilizate inclusiv şi ca măsuri de verificare a planurilor HACCP ale operatorilor de domeniul alimentar.

Criteriile de siguranţă şi igienă se aplică tuturor abatoarelor pentru ungulate domestice şi păsări indiferent de capacitatea de producţie.

**7.1 Frecvența prelevărilor de probe pentru carcase de păsări.**

Frecvenţa recoltării de probe este săptămânală. Ziua de recoltare a probelor trebuie modificată, astfel încât să fie acoperite toate zilele săptămânii.

În situația în care se identifică Salmonella spp., izolatele se supun serotipizării.

Testările pentru Campylobacter se realizează doar la puii de carne (broiler).

**7.1.2. Formarea de probe și criterii microbiologici investigați.**

O probă este constituită din cinci probe individuale. Fiecare probă este formată din trei bucăţi de aproximativ 30-50 g piele de la gât, prelevate de la trei carcase diferite, fiind astfel recoltate probe de la 15 carcase diferite într-o zi a săptămânii, conform tabelului nr. 1.

Fiecare probă se investigată pentru determinarea Salmonella şi Campylobacter.

Tabelul nr. 1

1 sesiune de prelevare

Se aleg 15 carcase de la care se prelevează piele de la gât

3 bucăți de piele

30-50 g

3 bucăți de piele

30-50 g

3 bucăți de piele

30-50 g

3 bucăți de piele

30-50 g

3 bucăți de piele

30-50 g

Fiecare 3 bucăți de piele vor fi prelevate în pungi sterile separate

5 pungi sterile formează o singură probă care transportată la laborator în termen de max. de 24 ore, la temperatura de 1-8 grade

Probele sunt prelevate de pe carcase la finalul prelucrării, după refrigerare.

**7.2. Frecvenţa prelevărilor de probe pentru carcase de ungulate domestice.**

Abatoarele ce sacrifică bovine, cabaline, porcine, ovine și caprine prelevează probe săptămânal. Ziua de recoltare a probelor trebuie modificată, astfel încât să fie acoperite toate zilele săptămânii.

Frecvenţa prelevărilor poate fi redusă la două săptămâni în condiţiile în care au fost obţinute rezultate corespunzătoare:

- 6 săptămâni consecutiv pentru număr de colonii aerobe şi enterobacteriacee;

**7.2.1. Formarea de probe și criterii microbiologici investigați.**

O probă este constituită din cinci eşantioane prelevate de la cinci carcase.

Pentru fiecare carcasă de ungulate sunt alese patru locuri de recoltare (patru probe de ţesut reprezentând o suprafaţă totală de 20 cm2), din care se prelevează probe, acestea fiind regrupate într-o singură probă care sunt supuse analizei de laborator pentru criterii de igienă a procesului (număr de colonii aerobe, enterobacteriacee şi Salmonella).

Cele trei analize pot fi efectuate din aceeaşi probă.

Probele sunt prelevate de pe carcase la finalul procesului de abatorizare, înainte de refrigerare.

**7.3. Modalităţi de prelevare transportare a probelor de la ungulate domestice.**

Normele de prelevare a probelor utilizate pentru carcasele de bovine, porcine, ovine, caprine şi cabaline, descrise în standardul SM ISO 17604:2013 „Microbiologia produselor alimentare şi nutreţurilor. Prelevarea eşantioanelor din carcase pentru analiza microbiologică”, includ:

- metodele destructive şi nedestructive de prelevare de probe;

- selectarea zonelor pentru prelevarea de probe;

- normele pentru depozitarea şi transportul probelor.

Pentru carcasele de ungulate domestice se aplică prelevarea probelor prin la metodele de recoltare distructivă şi nedistructive.

**7.3.1. Prelevarea de probe prin metode distructive.**

De la bovine, cabaline, porcine, ovine şi caprine se prelevează din patru locuri, probe de 5 cm2 , în suprafaţă totală de 20 cm2 pentru fiecare carcasă.

O probă este constituită din cinci eşantioane prelevate de la cinci carcase, conform tabelului nr. 2.

În cazul mieilor, iezilor se recoltează din două locuri, probe de 5 cm2, în suprafaţă totală de 10 cm2 pentru fiecare carcasă.

Probele de piele sau ţesut (aproximativ 2 mm grosime) sunt tăiate cu un bisturiu steril.

Probele pot fi investigate în comun la Salmonella, număr de colonii și Enterobacteriaceae.

Tabelul nr. 2

1 sesiune de prelevare

Se vor preleva câte 4 probe cu suprafața de totală de 20 cm2

4 bucăți

30-50 g

4 bucăți

30-50 g

4 bucăți

30-50 g

4 bucăți

30-50 g

4 bucăți

30-50 g

Fiecare 4 bucăți de piele sau ţesut vor fi prelvate în pungi sterile separate

5 pungi sterile formează o singură probă care se transportată la laborator în termen de max. de 24 ore, la temperatura de 1-4 grade

**7.3.2 Prelevarea de probe prin metode nedistructive.**

1. **Metoda cu tampoane uscate și umede.**

Fiecare punct al carcasei selectat pentru testare se presează cu un şablon steril de formă pătrata cu o suprafaţă internă de 50 cm² sau 100 cm².

Se freacă pe întreaga suprafaţa internă a şablonului cu un tampon umezit în 10 ml diluant peptonat, prin apăsare, mişcându-l mai întâi orizontal şi răsucindu-l astfel încât să fie cuprinse toate părţile.

Se introduce tamponul în diluantul utilizat pentru a-l umezi fără ca tija tamponului sa ajungă în interiorul flaconului.

Cu un tampon uscat se recoltează din nou proba procedând conform descrierii de mai sus după care se introduce şi acest tampon în flacoanele cu diluant.

Probele prelevate prin metoda tamponului uscat şi umed sunt investigate numai la Salmonella.

1. **Metoda de recoltare cu bureţi.**

După stabilirea locurilor de recoltare se procedează după cum urmează:

- se deschide punga care conţine bureţii sterili (liberi de substanţe inhibitoare) peste care se adaugă diluant steril peptonat pentru umezirea bureţilor fără a crea un excedent de fluid vizibil;

- se masează bureţii pentru a-i umezi în totalitate. După acoperirea mâinilor cu mănuși sterile se scot bureţi din pungă;

- se aşează şablonul steril de formă pătrată cu suprafaţa internă de 100 cm² (10cm-10cm) deasupra locului ales;

- se şterge cu bureţii suprafaţa locului de prelevare (10cm-10cm) de aproximativ 10 ori vertical şi 10 ori orizontal;

- după tamponare se pun înapoi bureţii în punga de recoltare, după care se adaugă diluant pentru a se asigura cantitatea totala de 25 ml.

Probele prelevate prin metoda de recoltare prin bureţi sunt investigate numai la Salmonella.

1. **Metoda cu tampoane de tifon.**

La locul de recoltare se deschide punga din plastic care conţine tamponul de tifon steril peste care se adaugă aproximativ 10 ml diluant peptonat.

Se masează tamponul prin pereţii pungii pentru a-l umezi în totalitate.

Se aşează şablonul steril de forma pătrată cu suprafaţa interioară de 100 cm.² (10cm-10cm) deasupra locului ales.

După acoperirea mâinilor cu mănuşi sterile se freacă tamponul de tifon pe suprafaţa de testare, de 10 ori în direcţie orizontala, apoi 10 ori în direcţie verticală.

Se pune tamponul înapoi în punga sa de plastic şi se adaugă diluant pentru a se asigura o cantitate totală de 25 ml.

Probele prelevate prin metoda de recoltare prin tampoane de tifon sunt investigate numai la Salmonella.

**7.3.3. Zonele de prelevare a probelor de pe carcase de ungulate domestice pentru investigare la indici microbiologice.**

Legenda:

A : gât

B : torace în zona proximală a spetei;

C : faţa externă a flancului;

D : faţa internă a pulpei (regiunea gambei);

E : faţa externă a pulpei;

F : faţa internă a gâtului;

G : torace în partea proximală a sternului;

H : zona dorsală.

**Bovine:** gât (A), torace în zona proximală a spetei (B), fata externă a flancului (C), faţa internă a pulpei (regiunea gambei) (D). Daca apare o contaminare sistematică a sfertului posterior respectiv anterior vor fi luate în considerare şi următoarele locuri: faţa externă a pulpei (E) respectiv faţa internă a gâtului (F).

**Cabaline:** faţa externă a flancului (C), torace în partea proximală a sternului (G), zona dorsală (H), faţa internă a pulpei (regiunea gambei) (D).



E

D

C

Faţa externă

H

A

G

F

B

A

Faţa internă

Fața externă

**Ovine, caprine:** torace în zona proximala a spetei (B), fața externă a flancului (C), faţa internă a pulpei (regiunea gambei) (D), torace în partea proximală a sternului (G)



D

C

G

B

Faţa externă

Faţa internă

**Porcine:** zona dorsală (H)**,** faţa internă a gâtului (F) faţa externă a pulpei (E), torace în partea proximală a sternului (G)



E

H

G

F

Faţa externă

Faţa internă

**7.4. Depozitarea şi transportul probelor de carne.**

Transportarea probelor până la laborator se face la temperaturi între 00C - 40C pentru o perioadă de maximum 24 de ore.

În condiţiile în care nu se asigură condiţiile de temperatură timpul de transport nu poate fi mai mare de 1 oră.

Probele livrate la laborator în stare congelată sunt considerate improprii încercărilor de laborator.

**8. Autocontrol criteriilor microbiologici de siguranţă în produse alimentare din carne.**

Criteriul siguranței alimentareeste criteriu ce defineşte gradul de acceptabilitate al unui produs sau al unui lot de produse alimentare, aplicabil produselor plasate pe piaţă.

Operatorii din domeniul alimentar asigură ca produsele alimentare respectă criteriile microbiologice relevante.

În acest scop, la toate etapele producerii, prelucrării şi distribuţiei produselor alimentare, inclusiv la etapa vânzării cu amănuntul, operatorii din domeniul alimentar vor lua măsuri în baza procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe aplicarea unei bune practici de igienă, pentru a se asigura că:

- criteriile de siguranţă a produselor alimentare, aplicabile pe întreaga perioadă de conservare a produselor, vor fi respectate în condiţii de distribuţie, depozitare şi utilizare, care sânt prevăzute în mod rezonabil.

Agenţii economici din sectorul alimentar, responsabili de fabricarea produsului, efectuează prelevări de probe pentru a cerceta respectarea criteriilor pe întreaga perioadă de conservare.

Tabelul nr. 3 descrie criteriile microbiologice de siguranţă investigate de către operatorii din domeniul alimentar în cadrul programului de autocontrol în carne şi produse din carne.

Tabelul nr. 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Indici microbiologici de siguranță în carne şi produse din carne** | | |
| **Categoria de produse alimentare** | **Indice microbiologic**  **investigat** | **Etapa de aplicare**  **a criteriului** |
| Carne tocată şi preparate din carne destinate consumului în stare crudă. | Salmonella  (o probă este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă  în timpul perioadei de conservare. |
| Carne tocată şi preparate din carne de pasăre destinate să fie consumate preparate. | Salmonella  (o probă este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Carne tocată şi preparate din carnea altor specii decât păsări, destinate să fie consumate preparate. | Salmonella  (o probă este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Carne separată mecanic (CSM). | Salmonella  (o probă este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Produse din carne destinate consumului în stare crudă, cu excepţia produselor pentru care procesul de fabricaţie sau compoziţia produsului exclude riscul contaminării cu Salmonella. | Salmonella  (o probă este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Produse din carne de pasăre destinate să fie consumate preparate. | Salmonella  (o probă este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Gelatină şi colagen. | Salmonella  (o probă este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Carne proaspătă de pasăre.  (criteriul se aplică cărnii proaspete provenite din efective de reproducere din specia *Gallusgallus*, din găini ouătoare, din pui de carne şi din efective de curcani pentru reproducere şi pentru îngrăşare) | Salmonella  (o probă este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Carne de pasăre tranşată.  (Proba prelevată din bucăţi de pui cu piele trebuie să conţină piele şi o tranşă fină de muşchi superficial) | Salmonella  (o probă este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Produse alimentare gata pentru consum, care permit dezvoltarea de *Listeria monocytogenes*, altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale | Listeria monocytogenes | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare |
| Înainte ca produsul alimentar să fi ieşit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs |

**8.1.** **Frecvenţa prelevărilor.**

Operatorii din domeniul alimentar stabilesc frecvenţele adecvate de prelevare în cadrul planului de autocontrol.

Operatorii din domeniul alimentar iau această decizie în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe buna practică de igienă, ținând seama de instrucţiunile privind utilizarea produselor alimentare.

Frecvenţa prelevării de probe poate fi adaptată în funcţie de natura şi mărimea întreprinderilor din sectorul alimentar, cu condiţia ca siguranţa produselor alimentare să nu fie pusă în pericol.

Numărul de probe care trebuie prelevate în conformitate cu planurile de autocontrol, poate fi redus în cazul în care operatorul din domeniul alimentar poate demonstra, în baza unei documentaţii istorice, că dispune de proceduri eficiente bazate pe HACCP.

Operatorii din domeniul alimentar pot aplica alte proceduri de prelevare de probe şi de testare, în cazul în care pot demonstra autorităţii competente că procedurile respective oferă cel puţin garanţii echivalente. Aceste proceduri pot include folosirea unor puncte de prelevare de probe alternative şi analiza evoluţiei.

În cazul în care operatorul din domeniul alimentar doreşte să utilizeze alte metode analitice decât cele validate şi certificate, metodele respective trebuie validate în conformitate cu protocoalele recunoscute la nivel internaţional.

**8.1.2. Interpretarea rezultatelor şi aplicarea masărilor corective.**

Interpretarea rezultatelor se efectuează în conformitatea cu anexa din Hotărârii Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

Produsele alimentare care prezintă rezultate nesatisfăcătoare la criterii de siguranţă trebuie rechemate/retrase de pe piaţă şi de la consumatori.

Acestea pot fi utilizate condiţionat sau supuse unei prelucrări suplimentare printr-un tratament care să elimine pericolul în cauză.

Tratamentul respectiv poate fi efectuat numai de către agenţii economici din sectorul alimentar, alţii decât cei de la nivelul vânzării cu amănuntul.

Operatorii din domeniul alimentar pot folosi lotul în alte scopuri decât cele pentru care a fost prevăzute iniţial, cu condiţia ca această utilizare să nu prezinte nici un risc pentru sănătatea publică sau animală şi au fost prelucrate în cadrul unităţilor care au implementat procedurile bazate pe HACCP şi pe buna practică de igienă, autorizate de autoritatea competentă.

**9. Autocontrol criteriilor microbiologici de igienă în produse din carne.**

Criteriul igienei procesului este criteriul care indică gradul de acceptabilitate al funcţionării procesului de producţie. Un astfel de criteriu nu se aplică produselor plasate pe piaţă. Acesta stabileşte o valoare de referinţă a contaminării, pentru depăşirea căreia se impun măsuri corective destinate să menţină igiena procesului în conformitate cu legislaţia în domeniul alimentar.

În acest scop, la toate etapele producerii, prelucrării şi distribuţiei produselor alimentare, inclusiv la etapa vânzării cu amănuntul, din domeniul alimentar vor lua măsuri în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe aplicarea unei bune practici de igienă, pentru a se asigura că:

- livrarea, manipularea şi prelucrarea materiilor prime şi a produselor alimentare supuse controlului se desfăşoară astfel încât criteriile de igienă ale procesului să fie respectate;

Tabelul nr. 4 descrie criteriile microbiologice de igienă investigate de către operatorii din domeniul alimentar în cadrul planului de autocontrol în produsele din carne.

Tabelul nr. 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Indici microbiologici de igienă în produse din carne** | | |
| **Categoria de produse alimentare** | **Indice microbiologic**  **investigat** | **Etapa la care se aplică criteriul** |
| Carne tocată. | Numărul de colonii aerobe.  (acest criteriu nu se aplică pentru carnea tocată produsă la nivelul vânzării cu amănuntul, în care perioada de conservare a produsului este mai mică de 24 de ore)  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului) | Sfârșitul procesului de fabricaţie. |
| Escherichia coli.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului) |
| Carne separată mecanic (CSM). | Numărul de colonii aerobe.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului) | Sfârșitul procesului de fabricaţie. |
| Escherichia coli.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului) |
| Preparate din carne. | Escherichia coli.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului) | Sfârșitul procesului de fabricaţie. |

**9.1.** **Frecvenţa prelevărilor și interpretarea rezultatelor.**

Operatorii din domeniul alimentar stabilesc frecvenţele adecvate de prelevare în cadrul planului de autocontrol.

Operatorii din domeniul alimentar iau această decizie în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe buna practică de igienă, ținând seama de instrucţiunile privind utilizarea produselor alimentare.

Frecvenţa prelevării de probe poate fi adaptată în funcţie de natura şi mărimea întreprinderilor din sectorul alimentar,

Numărul de probe care trebuie prelevate în conformitate cu planurile de autocontrol, poate fi redus în cazul în care operatorii din domeniul alimentar poate demonstra, în baza unei documentaţii istorice, că dispune de proceduri eficiente bazate pe HACCP.

Operatorii din domeniul alimentar pot aplica alte proceduri de prelevare de probe şi de testare, în cazul în care pot demonstra autorităţii competente că procedurile respective oferă cel puţin garanţii echivalente. Aceste proceduri pot include folosirea unor puncte de prelevare de probe alternative şi analiza evoluţiei.

În cazul în care operatorul din domeniul alimentar doreşte să utilizeze alte metode analitice decât cele validate şi certificate, metodele respective trebuie validate în conformitate cu protocoalele recunoscute la nivel internaţional, iar utilizarea acestora trebuie autorizată de autorităţile competente.

Interpretarea rezultatelor și aplicarea măsurilor corective se efectuează în conformitatea cu anexa din Hotărârii Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

**10. Autocontrol absorbţiei de apă în cadrul abatoarelor de carne de pasăre.**

10.1. Prezentul control (în abator) se efectuează de către operatorul din domeniul alimentar, cel puţin o dată la opt ore, în timpul programului de lucru.

10.2. Se aleg în mod aleatoriu 25 de carcase de pe linia de eviscerare, imediat după înlăturarea organelor interne comestibile şi a grăsimilor, înainte de prima dintre spălările succesive (dacă este necesar, se taie gâtul şi se lasă pielea gâtului ataşată la carcasă).

10.3. Fiecare carcasă se identifică individual (metoda de identificare este la discreția operatorului din domeniul alimentar fără a constitui o sursă de contaminare a carcasei). Se cântărește fiecare carcasă şi se înregistrează greutatea sa, rotunjind la gramul cel mai apropiat.

10.4. Carcasele supuse controlului se repun pe linie, pentru ca acestea să fie supuse procesului normal de spălare, răcire, scurgere etc.

10.5. Carcasele identificate sunt retrase de la capătul liniei de scurgere, fără a le permite mai mult timp de scurgere decât cel permis în mod normal pentru păsările din lotul din care s-a prelevat proba.

10.6. Proba conţine primele 20 de carcase recuperate. Acestea se cântăresc din nou. Greutatea lor, rotunjită la cel mai apropiat gram, se înregistrează în comparaţie cu greutatea înregistrată la prima cântărire. Testul se declară nul dacă se recuperează mai puţin de 20 de carcase identificate(în locul cântăririi manuale se pot folosi linii automate de cântărire privind stabilirea procentului de absorbţie a apei pentru acelaşi număr de carcase şi în conformitate cu aceleaşi principii, cu condiţia ca linia automată de cântărire să fie aprobată în prealabil în acest scop de către autoritatea sanitar-veterinară competentă).

10.7. Mărcile de identificare de pe carcasele probei se retrag, iar carcasele sunt supuse operaţiunilor obişnuite de ambalare.

10.8. Se determină procentul de absorbţie a apei, scăzând greutatea totală a celor 20 carcase testate înainte de spălare din greutatea acestora după spălare, răcire şi scurgere, împărţind diferenţa la greutatea iniţială şi înmulţind cu 100.

10.9. Rezultatul nu trebuie să depăşească următoarele procente din greutatea iniţială a carcasei sau orice altă valoare care permite respectarea conţinutului total maxim de apă absorbită:

- răcire cu aer – 0 %;

- răcire prin duşare cu aer – 2 %;

- răcire prin imersiune – 4,5 %.

10.10. În abatoare se efectuează controale regulate privind apa absorbită şi în cazul în care se constată o cantitate de apă absorbită mai mare decât conținutul de apă total permis în conformitate cu pct. 10.9., ținându-se cont de apa absorbită de carcase în timpul etapelor de prelucrare, abatoarele de păsări aduc imediat modificările tehnice necesare sistemului sau instalațiilor de prelucrare.

10.11. Dacă, în cazul răcirii cărnii cu ajutorul aerului, rezultatele verificărilor prevăzute la pct. 10.9. arată că, pe parcursul unei perioade de șase luni, au fost respectate criteriile, frecvența verificărilor prevăzute la punctul 10.1. poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile prevăzute la punctul 10.1.

10.12. Dacă rezultatele verificărilor depășesc limitele admise, se consideră că lotul în cauză nu este conform. Cu toate acestea, în acest caz, abatorul în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize conform metodelor de laborator descrie în Hotărârea Guvernului nr. 773/2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerinţelor de comercializare a cărnii de pasăre. Costurile contraanalizei menționate anterior sunt suportate de deținătorul lotului.

10.13. În cazul în care după efectuarea contraanalizei, se consideră că lotul în cauză nu respectă limitele admisibile, se adoptă măsurile necesare destinate să permită comercializarea lotului, cu condiția că atât ambalajele individuale, cât și cele colective ale carcaselor în cauză să fie marcate de către abator cu o bandă sau o etichetă care conține mențiunea „Conținutul de apă depășește limita CE”, scrisă cu majuscule de culoare roșie. Indicațiile se plasează într-un loc vizibil, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și permanente. În niciun caz acestea nu trebuie ascunse, marcate sau întrerupte de o altă inscripție sau material grafic. Literele au înălțimea de cel puțin 1 cm pe ambalajul individual și de 2 cm pe ambalajul colectiv.

**11. Autocontrolul cerințelor de calitate a cărnii și produse din carne.**

Carnea refrigerată/congelată (carcase, semicarcase, sferturi de carcase, tranșe de carne din carcase) destinată plasării pe piață trebuie să posede proprietăţi organoleptice specifice speciei, vârstei şi stării de îngrăşare a animalelor, să corespundă fiecărui sortiment ce se stabileşte la descrierea produsului, precum şi caracteristicilor organoleptice stabilite în tabelul nr. 5.

Tabelul nr. 5

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristicile organoleptice ale cărnii** | |
| Aspectul cărnii: | Forma de prezentare – carcase întregi, semicarcase – jumătate din carcasă, sferturi de carcase – partea anterioară sau posterioară a jumătăţilor de carcase;  Aspectul exterior – va corespunde speciei, vârstei și stării de îngrăşare;  Marcarea – carcasele, semicarcasele şi sferturile de carcase vor fi marcate;  Nu se admite – înlăturarea de pe carcase, semicarcase şi sferturi de carcase a unor ţesuturi musculare, depuneri de grăsimi subcutanate, a oaselor sau altor părţi ale carcaselor, semicarcaselor şi sferturilor de carcase, precum şi a bucăţilor străine de carne sau grăsime. |
| Frăgezimea cărnii (rezistenţa opusă la masticaţie): | Se apreciază – prin metode organoleptice, fizice, chimice şi histologice;  Frăgezimea – descreşte în funcţie de specie, după cum urmează: păsări, porcine, ovine, caprine şi bubaline;  Rasele precoce – furnizează carne mai fragedă decât cele tardive;  Animalele de tip culard – cu hipertrofie musculară în regiunile spetei, pulpei şi dorsolombară au carnea mai fragedă decât animalele fără hipertrofie musculară;  Femelele – au carne mai fragedă decât masculii;  Animalele tinere – au carne mai fragedă decât cele adulte;  Cu cât vârsta animalelor sacrificate este mai înaintată, cu atât frăgezimea cărnii este mai scăzută. |
| Culoarea cărnii: | Culoarea – se caracterizează prin luminozitate, intensitate şi tonalitate;  Luminozitatea – se apreciază prin metode subiective (organoleptice) şi obiective (măsurare). Subiectiv, se folosește scara de nuanţe – albă, roz-pal, roz-închis, roşie-brună-clar, roşie-vie, roşie-vie-închisă, roşie foarte închisă;  Intensitatea – este redată prin cantitatea de hemoglobină a sângelui şi mioglobină a ţesutului muscular. Cantitatea de mioglobină depinde de specie, rasă, sex, vârstă, tipul de mușchi, alimentaţie, efortul fizic depus de animal, starea de sănătate şi îngrăşare;  Tonalitatea – este nuanţa culorii muşchilor şi variază de la roz-pal la roşu-viu sau roşu-închis. Nuanţe mai deschise se întâlnesc la carnea de păsări, animale de tip culard, animale foarte tinere, femele, animale hrănite cu lapte şi nutreţuri sărace în fier, muşchii cu un număr mare de fibre. Starea termică a cărnii (refrigerarea, congelarea) modifică tonalitatea spre o nuanţă mai închisă; |
| Mirosul şi gustul cărnii: | Carnea de bovine, ovine tinere, caprine, porcine şi păsări este considerată bună dacă are miros slab caracteristic speciei din care provine. Carnea ovinelor adulte cu acumulări mari de grăsime poate avea miros specific determinat de conţinutul de sulf şi amoniac în carne. Mirosul este slab perceput după obţinerea cărnii şi devine mai pronunţat pe măsura maturării ei. Gustul este influenţat de specie, rasă, sex, vârsta, starea de sănătate şi îngrăşare, alimentaţie, tratamentul termic. Gustul se determină în urma tratamentului termic. |
| Suculenţa cărnii: | Suculenţa – reprezintă însuşirea cărnii de a ceda suc la masticaţie, este mai pronunţată la carnea proaspătă comparativ cu carnea ce a fost congelată şi depozitată pe o perioadă mai îndelungată. Suculenţa este influenţată de aceiaşi factori care determină gustul cărnii. |
| Consistenţa cărnii: | Consistenţa – reprezintă proprietatea care exprimă rezistenţa la deformare prin apăsarea cu degetul pe suprafaţa cărnii şi păstrarea formei după secţionare. Se determină prin metode subiective şi obiective. Carnea proaspătă pentru consum trebuie să aibă consistenţa normală (elastică, fermă). Carnea cu o durată mai lungă de depozitare poate avea o consistenţă mai dură. Carnea alterată este moale, flască sau friabilă. |
| Marmorarea cărnii: | Marmorarea – reprezintă proprietatea muşchilor de a depune grăsime între ei (frecvenţa şi mărimea depunerilor de grăsime în ţesutul conjunctiv). Se determină gradul de marmorare a cărnii – pronunţat, mediu şi slab. |
| Perselarea cărnii: | Perselarea – constituie proprietatea grăsimii de a se depune intramuscular. Se stabileşte prin metode de laborator. Se determină gradul de perselare a cărnii – pronunţat, mediu şi slab. |
| Textura cărni: | Textura – reprezintă raportul dintre componentele structurale ale cărnii (proporţia dintre ţesuturile muscular, adipos, conjunctiv lax, conjunctiv fibrilar, cartilaginos şi osos). Textura este redată prin compoziţia morfologică a cărnii şi însuşirile fizico-structurale ale cărnii determinate prin metode de măsurare.”; |

**11.1. Autocontrolul organoleptic şi fizico-chimic al produse din carne.**

Calitatea şi siguranța alimentară trebuie obținută şi monitorizată prin sisteme de management, metode bazate pe o serie de standarde, plan de autocontrol, care asigură prevenirea sistematică a pericolelor potențiale sau a neconformităţilor şi prezentarea informațiilor ce permit identificarea întreprinderii, datei producerii, lotului de produse, cantității produse.

La fabricarea produselor din carne și cu conținut de carne nu se admite:

- carnea congelată mai mult de o singură dată;

- carnea provenită de la masculi necastrați;

- slănina de porc şi carnea cu semne de râncezire şi îngălbenire;

- materia prima cu termenul de valabilitate expirat;

- organele aparatului genital al femelelor şi al masculilor, cu excepția testiculelor;

- organele aparatului urinar, cu excepția rinichilor şi vezicii;

- cartilagiul laringelui, traheii şi al bronhiilor extralobulare;

- ochii şi pleoapele;

- canalul auditiv extern;

- țesuturile corneene;

- la păsările de curte – capul (cu excepția crestei, urechilor şi bărbițelor), esofagul, gușa, intestinele şi organele aparatului genital.

Calitatea senzorială a preparatelor se testează în ceea ce privește culoarea și mirosul, forma.

Calitatea senzorială a mezelurilor se testează în ceea ce privește aspectul exterior al batonului, precum și compoziția (aspect mozaicat de carne și slănină), gustul și mirosul.

Calitatea senzorială a afumăturilor se testează în ceea ce privește prelucrarea uniformă, consistența țesutului muscular, gradul de finisare, forma și mirosul produsului.

Calitatea senzorială a cărnii tocate preambalate se testează în ceea ce privește culoarea, mirosul, consistența, aspectul ambalajului; se verifică, de asemenea, greutatea porțiilor și termenul de valabilitate.

Prelevarea probelor şi determinarea caracteristicilor de calitate şi siguranță alimentară se efectuează în conformitate cu regulile şi metodele de analiză, stabilite de actele normative şi legislative în vigoare.

Conformitatea caracteristicilor senzoriale privind aspectul exterior, consistență, culoarea, gust şi miros a produselor din carne se stabilesc prin autocontrolul caracteristicilor descrise la tabelul nr. 6.

Tabelul nr. 6

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul caracteristicilor senzoriale pentru produse din carne** | |
| **Sortiment** | **Caracteristici investigate** |
| Preparate din carne:  din carne bucăți mari cu/fără os (inclusiv părți anatomice);  din carne porționată cu/fără os;  din carne bucăți mici cu/fără os;  din carne mărunțită. | Aspect exterior.  Consistență.  Aspect în secțiune.  Culoarea.  Gust şi miros. |
| Carne tocată.  Preparate din carne tocată.  Preparate din carne în aluat. | Aspect exterior.  Consistență.  Aspect în secțiune.  Culoarea.  Gust şi miros. |
| Mezeluri fierte:  parizer;  crenvurşti;  safalade;  cârnăciori;  pâine de carne.  Mezeluri fabricate din ingrediente alimentare supuse tratamentului termic:  lebărvurşti;  pate;  tobe;  aspicuri;  piftie;  sângerete;  caltaboşi.  Salamuri:  semiafumate;  fiert-afumate;  crud-afumate;  crud-zvântate. | Aspect exterior.  Consistență.  Aspect în secțiune.  Gust şi miros. |
| Specialități din carne:  produse delicioase cu/fără os;  şunci;  rulade;  produse din slănină**.** | Aspect exterior.  Consistență.  Aspect în secțiune.  Gust şi miros. |
| Conserve şi semiconserve:  din carne bucăți;  din carne mărunțită;  din carne tocată;  din organe comestibile;  de tip pate;  conserve mixte din carne şi produse de origine vegetală;  conserve mixte din produse de origine vegetală şi carne.  Conserve şi semiconserve din carne de pasăre:  din carcase de pasăre întregi;  din carne de pasăre cu oase;  din carne de pasăre fără oase. | Aspect exterior şi consistență.  Miros şi gust. |

Condițiile admisibile sunt descrise la anexa nr. 1 din Hotărârea Guvernului nr. 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate şi produse din carne.

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe în cadrul planului de autocontrol se stabilesc în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi pct. 6 al prezentei Norme.

Caracteristicile fizico-chimice a produselor din carne se stabilesc prin autocontrolul criteriilor descrise în tabelul nr. 7.

Tabelul nr. 7

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimice pentru preparate din carne** | | | | | |
| **Sortiment** | | | | **Caracteristici investigate** | |
| Bucăți mari cu/fără os din carne de porcine,  alte materii prime de carne şi bucăți porționate cu/fără os. | | | | Grosimea stratului adipos subcutanat  (fără piele). | |
| Bucăți mici cu/fără os din carne de porcine şi  alte materii prime de carne. | | | | Conținut de țesut adipos de la masa preparatului. | |
| Bucăți mari cu/fără os, bucăți porționate cu/fără os, bucăți mici cu/fără os, carne mărunțită din carne de pasăre şi alte materii prime de carne. | | | | Conținut de proteină. | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimice pentru preparate**  **din carne (inclusiv cu conținut de carne)** | | | | | |
| Carne tocata.  Preparate din carne în marinadă/sos. | | | | Conținut de proteină.  Conținut de grăsime.  Conținut de sare alimentară. | |
| Preparate din carne tocata. | | | | Conținut de proteină.  Conținut de grăsime.  Conținut de amidon.  Conținut de pâine. | |
| Preparate în aluat. | | | | Conținut de proteină.  Conținut de grăsime.  Conținut de umplutură. | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimice pentru mezeluri fierte** | | | | | |
| Parizer.  Crenvurşti.  Safalade.  Cârnăciori.  Pâine de carne. | | | Conținutul de umiditate.  Conținutul de sare alimentară.  Conținutul de grăsime.  Conținutul de protein.  Conținutul de amidon.  Activitatea reziduală de fosfatază acidă. | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimice pentru mezeluri fabricate**  **din ingrediente supuse tratamentului termic** | | | | | |
| Lebărvurşti.  Tobe.  Pateu.  Sângerete. | | Conținutul de umiditate.  Conținutul de grăsime.  Conținutul de sare alimentară.  Conținutul de protein.  Conținutul de amidon. | | | |
| Aspicuri. | | Grosimea stratului de aspic.  Grosimea stratului de grăsime pe suprafață.  Conținutul de sare alimentară. | | | |
| Piftie. | | Conținutul de sare alimentară. | | | |
| Caltaboş. | | Conținutul de umiditate. | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimice pentru salamuri** | | | | | |
| Semiafumate.  Fiert-afumate. | | Conținutul de umiditate.  Conținutul de grăsime.  Conținutul de sare alimentară,  Conținutul de proteină.  Conținutul de amidon. | | | |
| Crud-afumate.  Crud-zvântate. | | Conținutul de umiditate.  Conținutul de sare alimentară.  Conținutul de proteină.  Conținutul de amidon. | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimice pentru specialități din carne** | | | | | |
| Specialități din carne fierte,afumate, afumat-fierte, fiert-afumate, crud-afumate, crud-zvântate, sărate, uscate, afumate-coapte, coapte, prăjite, din slănină. | Grosimea stratului subcutanat de slănină la  tăiere în secțiune.  Conținutul de sare alimentară.  Conținutul de proteină.  Activitatea reziduală de fosfatază acidă. | | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimice pentru conserve şi semiconserve** | | | | | |
| Conserve şi semiconserve din:  carne bucăți;  din carne mărunțită;  din carne tocată; | Raportul părților componente la masa netă.  Conținutul de grăsime.  Conținutul de proteină.  Conținutul de sare alimentară. | | | | |
| Conserve şi semiconserve din organe comestibile. | Raportul masei organelor comestibile (limbă, ficat sau inimă).  Conținutul de grăsime.  Conținutul de proteină.  Conținutul de sare alimentară. | | | | |
| Conserve şi semiconserve de tip pate. | Raportul masei organelor comestibile (limbă, ficat sau inimă) la masa netă.  Conținutul de grăsime.  Conținutul de proteină.  Conținutul de sare alimentară. | | | | |
| Conserve mixte din carne şi produse de origine vegetală. | Raportul părților componente la masa netă.  Conținutul de grăsime.  Conținutul de proteină.  Conținutul de sare alimentară. | | | | |
| Conserve mixte din produse de origine vegetală şi carne. | Raportul părților componente la masa netă;  Conținutul de grăsime;  Conținutul de proteină;  Conținutul de sare alimentară; | | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimice pentru**  **conserve şi semiconserve din carne de pasăre** | | | | | |
| Conserve şi semiconserve din carne de pasăre din:  carcase de pasăre întregi;  carne de pasăre cu oase;  carne de pasăre fără oase. | | | | | Raportul părților componente la masa netă.  Conținutul de grăsime.  Conținutul de proteină.  Conținutul de sare alimentară. |

Limitele admisibile sunt descrise la anexa nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate şi produse din carne.

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe în cadrul planului de autocontrol se stabilesc în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi pct. 6 al prezentei Norme.

**11.2. Autocontrolul aditivilor alimentari utilizați în carne şi produse din carne.**

Aditiv alimentar este orice substanţă care, în mod normal, nu se consumă ca aliment în sine şi nu se utilizează ca ingredient alimentar caracteristic, cu sau fără valoare nutritivă, şi a cărei adăugare deliberată, în scop tehnologic, în produsele alimentare pe parcursul procesului de fabricare, prelucrare, preparare, tratare, ambalare, transport sau depozitare are ca rezultat sau se poate considera în mod rezonabil că ar putea avea ca rezultat, transformarea sa sau transformarea produselor sale secundare, în mod direct sau indirect, într-o componentă a produselor alimentare în cauză.

Aditivii alimentari admiși pentru utilizare sunt stabiliți în concordanță cu Standardele generale pentru aditivi alimentari aprobate de Comisia Codex Alimentarius și sunt preluați din lista substanțelor autorizate pentru piața Uniunii Europene respectiv acestea date sunt preluate şi în legislaţia naţională.

În cazul utilizării aditivilor alimentari în procesul de producere a produselor alimentare de origine animală, operatorul din domeniul alimentar include în planul de autocontrol şi controlul aditivilor alimentari utilizaţi.

Autocontrolul privind aditivii alimentare se aplică pentru următoarele tipuri de carne și produse din carne:

* carne proaspătă;
* preparate din carne;
* produse din carne;
* produse din carne netratate termic;
* produse din carne tratate termic;
* membrane și învelișuri și decoraţiuni pentru carne;
* produse din carne conservate în mod tradiţional, cu prevederi specifice referitoare la nitriţi și nitraţi;
* produse tradiţionale conservate prin imersie în soluţie de saramură (produse din carne conservate prin imersie într-o soluţie de conservare care conţine nitriţi și/sau nitraţi, sare și alte componente);
* produse tradiţionale din carne, conservate prin uscare (procedeul de conservare prin uscare presupune aplicarea uscată pe suprafaţa cărnii a amestecului de conservare care conţine nitriţi și/sau nitraţi, sare și alte componente, urmată de o perioadă de stabilizare/maturare);
* alte produse din carne conservate în mod tradiţional (procedee de conservare prin imersie în soluţie de saramură și prin uscare, utilizate în combinaţie sau cele în care se include nitrit și/sau nitrat într-un produs compus sau în care soluţia de conservare se injectează în produs înainte de preparare).

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe în cadrul programului de autocontrol, se stabilește în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi 6 al prezentei Norme.

Aditivii alimentari admiși şi limitele admisibile pentru utilizare sunt stabiliți în concordanță cu Standardele generale pentru aditivi alimentari aprobate de Comisia Codex Alimentarius și sunt preluați din lista substanțelor autorizate pentru piața Uniunii Europene prin Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari.

Ministerul Sănătății, având la bază reglementările Uniunii Europene, stabilește:

- lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare;

- lista aditivilor alimentari, inclusiv substanțele suport, admiși în aditivii alimentari, în enzimele alimentare, în aromele alimentare și condițiile de utilizare.

Prezentele liste sunt stabilite prin Ordinul Ministerului Sănătății nr. 127 din 08.02.2024 Cu privire la listele de aditivi alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare inclusiv și substanțele suport admise în aditivi alimentari, enzime alimentare sau arome alimentare și condițiile de utilizare a acestora.

  Numai aditivii alimentari incluși în lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare a acestora, stabilită de Ministerul Sănătății, pot fi plasați pe piață ca atare și utilizați în produsele alimentare în condițiile prevăzute în această listă.

Numai aditivii alimentari incluși în lista aditivilor alimentari, inclusiv substanțele suport, admiși în aditivii alimentari, în enzimele alimentare, în aromele alimentare și condițiile de utilizare a acestora, stabilită de Ministerul Sănătății, pot fi utilizați în aditivii alimentari, în enzimele alimentare și în aromele alimentare, în condițiile prevăzute în această listă.

Nimeni nu este autorizat să introducă pe piaţă un aditiv alimentar sau orice produs alimentar conținând un astfel de aditiv, dacă utilizarea acestui aditiv alimentar nu este în conformitate limitele admisibile.

**11.3. Autocontrol contaminanţilor în carne şi produse din carne.**

Operatorii din domeniul alimentar asigură autocontrolul contaminanţilor care se conţin sau pot fi prezenţi în produsele alimentare de origine animală conform tabelului nr. 8.

Tabelul nr. 8

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul contaminanţilor în produsele alimentare de origine animală** | |
| **Sortiment** | **Caracteristici investigate** |
| Carne de bovine, ovine, porcine și păsări de curte (cu excepția organelor).  Organe de bovine, ovine, porcine și păsări de curte. | Metale:  Plumb; |
| Carne (cu excepția organelor) de bovine, ovine, porcine și păsări.  Carne de cabaline, cu excepția organelor.  Ficat provenit de la bovine, ovine, porcine, păsări de curte și cabaline.  Rinichi provenit de la bovine, ovine, porcine, păsări și cabaline. | Metale:  Cadmiu; |
| Carne și produse din carne (cu excepția organelor comestibile) provenind de la bovine și ovine; păsări de curte; porcine.  Ficat provenind de la bovine şi ovine; păsări de curte; porcine.  Grăsimea următoarelor animale: bovine; ovine, păsări de curte; porcine. | Dioxine și bifenili policlorurați (PCB). |
| Carne debovine, ovine, păsări de curte, porcine. | Dioxine, furaniși bifenilipoliclorurați. |
| Carne afumată și produse din carne afumată. | Benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten și crisen. |

Limitele admisibile sunt descrise la anexa nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare.

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe în cadrul planului de autocontrol se stabilește în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi pct. 6 al prezentei Norme.

**CAPITOLUL IV**

**Aspecte generale privind autocontrolul**

**laptelui şi produselor din lactate**

**12. Autocontrol cerințe de calitate pentru laptele crud.**

Autocontrolul **laptelui crud** trebuie efectuat de către operatorii din domeniul alimentar care produc, colectează și/sau procesează laptele crud. Controlul trebuie efectuat pe un număr reprezentativ de probe de lapte crud, colectat din exploataţiile de producere a laptelui şi prelevate prin probe aleatori.

Operatorii din domeniul alimentar trebuie să pună în aplicare proceduri, pentru a se asigura că laptele crud întruneşte următoarele criterii:

- pentru laptele crud de la vaci numărul total de germeni per ml (N.T.G.), determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puţin două probe pe lună şi numărul celulelor somatice per ml, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de 3 luni, cu cel puţin o probă pe lună, cu excepţia cazului în care autoritatea specifică o altă metodologie, pentru a se ţine cont de variaţiile sezoniere ale nivelurilor de producţie;

- pentru laptele crud provenit de la alte specii N.T.G. per ml, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puţin două probe pe lună.

În cazul în care laptele crud provenit de la alte specii decât bovine, este destinat pentru fabricarea produselor obţinute din lapte crud printr-un proces care nu implică nici un tratament termic, operatorii din domeniul alimentar trebuie să ia toate măsurile necesare pentru a se asigura că laptele crud utilizat întruneşte următoarele criteriile N.T.G, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puţin două probe pe lună.

În cazul în care laptele crud nu corespunde prevederilor prezentei secţiuni, operatorii dindomeniul alimentar trebuie să informeze Agenţia şi ia măsuri pentru remedierea situaţiei.

**13. Autocontrol criteriilor microbiologici de siguranţă în produsele lactate.**

Criteriul siguranţei alimentare este criteriu ce defineşte gradul de acceptabilitate al unui produs sau al unui lot de produse alimentare, aplicabil produselor plasate pe piaţă.

În acest scop, la toate etapele producerii, prelucrării şi distribuţiei produselor alimentare, inclusiv la etapa vânzării cu amănuntul, operatorii din domeniul alimentar vor lua măsuri în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe aplicarea unei bune practici de igienă, pentru a se asigura că criteriile de siguranţă a produselor alimentare, aplicabile pe întreaga perioadă de conservare a produselor, vor fi respectate în condiţii de distribuţie, depozitare şi utilizare, care sânt prevăzute în mod rezonabil.

Tabelul nr. 9 descrie criteriile microbiologice de siguranţă care sunt investigate de către operatorii din domeniul alimentar în cadrul programului de autocontrol în produse lactate.

Tabelul nr. 9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Categoria de produse alimentare** | **Indice microbiologic**  **investigat** | **Etapa la care se**  **aplică criteriul** |
| Brânzeturi, unt şi smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare (excluzând produsele pentru care producătorul poate demonstra, spre satisfacţia autorităţilor competente, că datorită timpului de maturare produsului, după caz, nu există niciun risc de contaminare cu Salmonella). | Salmonella  (proba este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului). | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Lapte praf şi zer praf. | Salmonella  (proba este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului). | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Îngheţată, cu excepţia produselor pentru care procesul de fabricaţie sau compoziţia produsului exclude riscul contaminării cu Salmonella.  (numai îngheţata cu ingrediente pe bază de lapte). | Salmonella  (proba este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului). | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Brânzeturi, lapte praf şi zer praf. | Enterotoxine stafilococice  (proba este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Produse alimentare gata pentru consum, care permit dezvoltarea de *Listeriamonocytogenes*,altele decît cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale. | Listeria monocytogenes | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Înainte ca produsul alimentar să fi ieşit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs. |

**13.1.** **Frecvenţa prelevărilor și interpretarea rezultatelor.**

Operatorii din domeniul alimentar stabilesc frecvenţele adecvate de prelevare în cadrul planului de autocontrol.

Operatorii din domeniul alimentar iau această decizie în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe buna practică de igienă, ținând seama de instrucţiunile privind utilizarea produselor alimentare.

Frecvenţa prelevării de probe poate fi adaptată în funcţie de natura şi mărimea întreprinderilor din sectorul alimentar.

Numărul de probe care trebuie prelevate în conformitate cu planurile de autocontrol, poate fi redus în cazul în care operatorul din domeniul alimentar poate demonstra, în baza unei documentaţii istorice, că dispune de proceduri eficiente bazate pe HACCP.

Operatorii din domeniul alimentar pot aplica alte proceduri de prelevare de probe şi de testare, în cazul în care pot demonstra autorităţii competente că procedurile respective oferă cel puţin garanţii echivalente. Aceste proceduri pot include folosirea unor puncte de prelevare de probe alternative şi analiza evoluţiei.

În cazul în care agentul economic din sectorul alimentar doreşte să utilizeze alte metode analitice decât cele validate şi certificate, metodele respective trebuie validate în conformitate cu protocoalele recunoscute la nivel internaţional, iar utilizarea acestora trebuie autorizată de autorităţile competente.

**13.2. Interpretarea rezultatelor şi aplicarea masărilor corective.**

Interpretarea rezultatelor se efectuează în conformitatea cu anexa din Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

Produsele alimentare care prezintă rezultate nesatisfăcătoare la criterii de siguranţă trebuie rechemate/retrase de pe piaţă şi de la consumatori.

Acestea pot fi utilizate condiţionat sau supuse unei prelucrări suplimentare printr-un tratament care să elimine pericolul în cauză.

Tratamentul respectiv poate fi efectuat numai de către agenţii economici din sectorul alimentar, alţii decât cei de la nivelul vânzării cu amănuntul.

Operatorii din domeniul alimentar pot folosi lotul în alte scopuri decât cele pentru care a fost prevăzute iniţial, cu condiţia ca această utilizare să nu prezinte nici un risc pentru sănătatea publică sau animală şi au fost prelucrate în cadrul unităţilor care au implementat procedurile bazate pe HACCP şi pe buna practică de igienă, autorizate de autoritatea competentă.

Rezultatele testului se pot folosi, de asemenea, pentru a demonstra eficienţa analizei riscului şi a punctelor de control decisive sau procedura adecvată de igienă a procesului.

**14. Autocontrol criteriilor microbiologici de igienă în produsele lactate.**

Criteriul igienei procesului este criteriu care indică gradul de acceptabilitate al funcţionării procesului de producţie. Un astfel de criteriu nu se aplică produselor plasate pe piaţă. Acesta stabileşte o valoare de referinţă a contaminării, pentru depăşirea căreia se impun măsuri corective destinate să menţină igiena procesului în conformitate cu legislaţia în domeniul alimentar.

În acest scop, la toate etapele producerii, prelucrării şi distribuţiei produselor alimentare, inclusiv la etapa vânzării cu amănuntul, operatorii din domeniul alimentar vor lua măsuri în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe aplicarea unei bune practici de igienă, pentru a se asigura că livrarea, manipularea şi prelucrarea materiilor prime şi a produselor alimentare supuse controlului se desfăşoară astfel încât criteriile de igienă ale procesului să fie respectate.

Tabelul nr. 10 enumeră criteriile microbiologice de igienă care sunt investigate de către operatorii din domeniul alimentar în cadrul planului de autocontrol în produse lactate.

Tabelul nr. 10

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Categoria de**  **produse alimentare** | **Indici**  **microbiologic investigate** | **Etapa la care**  **se aplică criteriul** |
| Lapte pasteurizat şi alte produse lactate lichide pasteurizate(acest criteriu nu se aplică produselor destinate unei prelucrări ulterioare în sectorul alimentar). | Enterobacterii.  (o probă este formată din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului) | Sfârșitul procesului de fabricaţie. |
| Brânzeturi din lapte sau zer ce a fost supus unui tratament termic. | Escherichia coli.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului). | În timpul procesului de fabricaţie. |
| Brânzeturi din lapte crud. | Stafilococi coagulazo-pozitivi.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului). | În timpul procesului de fabricaţie, cînd se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat. |
| Brânzeturi din lapte ce a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea şi brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării ori unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea (cu excepţia brânzeturilor pentru care producătorul poate demonstra, spre satisfacţia autorităţilor competente, că produsul nu prezintă niciun risc de contaminare cu enterotoxine stafilococice). | Stafilococi coagulazo-pozitivi.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului). | În timpul procesului de fabricaţie, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat. |
| 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 (cu excepţia brânzeturilor pentru care producătorul poate demonstra, spre satisfacţia autorităţilor competente, că produsul nu prezintă nici un risc de contaminare cu enterotoxine stafilococice). | Stafilococi coagulazo-pozitivi.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului). | Sfârșitul procesului de fabricaţie. |
| Unt şi smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare. | Escherichia coli.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului). | Sfârșitul procesului de fabricaţie. |
| Lapte praf şi zer praf.  Acest criteriu nu se aplică produselor destinate unei prelucrări ulterioare în sectorul alimentar. | Enterobacteriaceae.  (o probă este formată din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului) | Sfârșitul procesului de fabricaţie. |
| Stafilococi coagulazo-pozitivi.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului). |
| Îngheţată şi deserturi lactate congelate.  (numai îngheţata cu ingrediente pe bază de lapte) | Enterobacteriaceae.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului). | Sfârșitul procesului de fabricaţie. |

**14.1.** **Frecvenţa prelevărilor și interpretarea rezultatelor.**

Operatorii din domeniul alimentar stabilesc frecvenţele adecvate de prelevare în cadrul planului de autocontrol.

Operatorii din domeniul alimentar iau această decizie în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe buna practică de igienă, ținând seama de instrucţiunile privind utilizarea produselor alimentare.

Frecvenţa prelevării de probe poate fi adaptată în funcţie de natura şi mărimea întreprinderilor din sectorul alimentar.

Numărul de probe care trebuie prelevate în conformitate cu planurile de autocontrol, poate fi redus în cazul în care agentul economic din sectorul alimentar poate demonstra, în baza unei documentaţii istorice, că dispune de proceduri eficiente bazate pe HACCP.

Operatorii din domeniul alimentar pot aplica alte proceduri de prelevare de probe şi de testare, în cazul în care pot demonstra autorităţii competente că procedurile respective oferă cel puţin garanţii echivalente. Aceste proceduri pot include folosirea unor puncte de prelevare de probe alternative şi analiza evoluţiei.

În cazul în care agentul economic din sectorul alimentar doreşte să utilizeze alte metode analitice decât cele validate şi certificate, metodele respective trebuie validate în conformitate cu protocoalele recunoscute la nivel internaţional, iar utilizarea acestora trebuie autorizată de autorităţile competente.

Interpretarea rezultatelor și aplicarea măsurilor corective se efectuează în conformitatea cu anexa din Hotărârii Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

**15. Autocontrol cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate.**

Calitatea şi siguranța produselor lactate trebuie obținute și monitorizare prin sisteme de management, metode bazate pe o serie de standarde, plan de autocontrol, proceduri bazate pe principiile HACCP, care să asigure prevenirea sistematică a pericolelor potențiale şi prezentarea informațiilor ce permit identificarea întreprinderii, datei producerii, lotului de produse, cantității produse, tipului şi calității produselor.

Tabelul nr. 11 enumeră caracteristicile senzoriale și indicii fizico-chimici a produselor lactate investigate în cadrul panului de autocontrol de către operatorii din domeniul alimentar.

Tabelul nr. 11

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Controlul caracteristicilor senzoriale şi fizico-chimie ale laptelui şi produselor lactate** | | | | |
| **Sortiment** | | | | **Caracteristici investigate** |
| Caracteristicile senzoriale, indicii fizico-chimici și criteriile de igienă ale laptelui crud-materie primă. | | | | Aspect și consistență.  Culoare.  Miros și gust.  Temperatura.  Densitate.  Aciditatea.  Gradul de impurificare mecanică.  Prezența substanțelor inhibitoare. |
| Caracteristicile senzoriale și indicii fizico-chimici ai laptelui crud-materie primă de oaie și capră. | | | | Aspect și consistență.  Culoare.  Miros și gust.  Gradul de impurificare mecanică.  Aciditatea.  Densitatea.  Conținut de grăsime.  Conținut de protein.  Conținut de substanță uscată degresată. |
| Caracteristicile senzoriale ale laptelui de consum. | | | | Aspect și consistență.  Culoare.  Miros.  Gust. |
| Indicii fizico-chimici ai laptelui de consum de bovină şi caprină. | | | | Conținutul de grăsime.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul proteic.  Densitatea.  Aciditatea.  Fosfataza.  Punctul de îngheț. |
| Caracteristicile senzoriale ale smântânii dulci de consum. | | | | Aspect și consistență.  Culoare.  Miros.  Gust. |
| Caracteristicile senzoriale ale smântânii. | | | | Aspect și consistență.  Culoare.  Miros.  Gust. |
| Indicii fizico-chimici ai smântânii dulci de consum. | | | | Conținut de grăsime.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul proteic.  Aciditatea.  Fosfataza. |
| Controlul caracteristicilor senzoriale ale laptelui fermentat (lapte acru, iaurt, lapte covăsit, Iaurt cu adaos de stabilizatori, chefir, cumâs, airan, lapte acidofil). | | | | Aspect și consistență.  Culoare.  Miros și gust. |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici în laptele fermentat** | | | | |
| Iaurt din:  lapte de vacă;  lapte de capră;  Lapte acru;  Lapte acidofil. | | | | Conținutul de grăsime.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul proteic.  Aciditatea titrabilă.  Fosfataza.  Numărul de microorganisme din culturi starter.  Numărul de microorganisme marcate.  Numărul de drojdii. |
| Lapte covăsit. | | | | Conținutul de grăsime.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul proteic.  Aciditatea titrabilă.  Fosfataza.  Numărul de microorganisme din culturi starter. |
| Chefir. | | | | Conținutul de grăsime.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul proteic.  Aciditatea titrabilă.  Fosfataza.  Numărul de microorganisme din culturi starter.  Numărul de microorganisme marcate.  Numărul de drojdii. |
| Cumîs. | | | | Conținutul de grăsime.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Aciditatea titrabilă.  Fosfataza.  Etanol.  Numărul de microorganisme din culturi starter.  Numărul de drojdii. |
| Airan. | | | | Conținutul de grăsime.  Conținutul proteic.  Aciditatea titrabilă.  Fosfataza.  Numărul de microorganisme din culturi starter.  Numărul de microorganisme marcate.  Numărul de drojdii. |
| **Controlul caracteristicilor senzoriale ale brânzei.** | | | | |
| Brânză maturată cu pastă extra tare.  Brânză maturată cu pastă tare.  Brânză maturată cu pastă semitare. | | | Aspect exterior.  Culoare.  Aspect în secțiune.  Consistență.  Miros.  Gust. | |
| Brânză maturată cu pastă moale. | | | Aspect exterior.  Aspect interior.  Consistență.  Miros.  Gust. | |
| Brânză în saramură:  din lapte de vacă;  din lapte de capră;  din lapte de oaie;  din amestec de lapte de capră și de oaie. | | | Aspect exterior.  Culoare.  Aspect în secțiune.  Consistență.  Miros.  Gust. | |
| Brânză cu pastă moale nematurată, caș. | | | Aspect exterior.  Aspect interior.  Consistența.  Miros.  Gust. | |
| Cașcaval. | | | Aspect exterior.  Aspect în secțiune.  Consistență.  Miros.  Gust. | |
| Mozzarella. | | | Aspect exterior.  Aspect în secțiune.  Consistență.  Culoarea.  Miros.  Gust. | |
| Brânză topită. | | | Aspect exterior.  Aspect interior.  Consistență.  Miros.  Gust. | |
| Brânză proaspătă. | | | Aspect.  Culoare.  Consistență.  Miros.  Gust. | |
| Desert/cremă de brânză. | | | Aspect exterior.  Consistență.  Miros.  Gust. | |
| Brînzică. | | | Aspect exterior.  Culoare.  Consistență.  Miros.  Gust. | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ai brânzei maturate** | | | | |
| Brânză maturată extra tare. | Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată.  Conținutul de apă raportat la substanța degresată.  Conținutul de apă.  Conținutul de sare. | | | |
| Brânză maturată tare. | Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată.  Conținutul de apă raportat la substanța degresată.  Conținutul de apă.  Conținutul de sare. | | | |
| Brânză maturată semitare. | Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată.  Conținutul de apă raportat la substanța degresată.  Conținutul de apă.  Conținutul de sare. | | | |
| Brânză maturată cu pastă moale:  cu mucegai în interior;  cu mucegai la suprafață. | Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată.  Conținutul de apă raportat la substanța degresată.  Conținutul de apă.  Conținutul de sare. | | | |
| Brânză în saramură proaspătă:  din lapte de vacă  maturată: din lapte de vacă;  din lapte de oaie;  din lapte de capră;  amestec 50/50. | Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată.  Conținutul de apă raportat la substanța degresată.  Conținutul de apă.  Conținutul de sare. | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ai brânzei moale nematurate** | | | | |
| Brânză moale nematurată. | Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată.  Conținutul de apă raportat la substanța degresată.  Conținutul de apă.  Conținutul de sare. | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ai brânzei cu pastă opărită** | | | | |
| Cașcaval. | Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată.  Conținutul de apă raportat la substanța degresată.  Conținutul de apă.  Conținutul de sare. | | | |
| Mozzarella:  cu conținut ridicat de apă;  cu conținut scăzut de apă. | Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată.  Conținutul de apă raportat la substanța degresată.  Conținutul de apă.  Conținutul de sare. | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ale brânzei topite** | | | | |
| Brânză topită.  Brânză topită tartinabilă. | Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată.  Conținutul de apă.  Conținutul de sare. | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ai brânzei proaspete** | | | | |
| Brânză proaspătă. | Conținutul de grăsime.  Conținutul proteic.  Conținutul de apă.  Aciditatea titrabilă.  Fosfataza. | | | |
| Brânză proaspătă granulată.  Brânză din zer. | Conținutul de grăsime.  Conținutul proteic.  Conținutul de apă.  Conținutul de sare.  Aciditatea titrabilă.  Fosfataza. | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ai desertului/cremei de brânză,**  **masa ei de brânză și brînzică** | | | | |
| Desert/cremă de brânză.  Masă de brânză.  Brînzică.  Brînzică glazurată. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de apă.  Conținutul de zahăr.  Aciditatea titrabilă.  Fosfataza. | | | |
| **Controlul caracteristicilor senzoriale ale untului și produselor lactate tartinabile** | | | | |
| Unt și produse lactate tartinabile din smântână dulce.  Unt și produse lactate tartinabile din smântână fermentată.  Unt topit.  Unt de ciocolată. | Aspect la suprafață și în secțiune.  Consistența la (12±2)°C.  Miros și gust. | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ai untului și produselor lactate tartinabile** | | | | |
| Unt:  nesărat;  sărat.  Unt țărănesc:  nesărat;  sărat. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de apă.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul de sare.  Aciditatea titrabilă a plasmei. | | | |
| Unt cu conținut redus de grăsime:  - nesărat;  - sărat. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de apă.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul de sare.  Aciditatea titrabilă a plasmei. | | | |
| Unt cu un conținut mic de grăsime:  - nesărat;  - sărat. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de apă.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul de sare.  Aciditatea titrabilă a plasmei. | | | |
| Produs lactat tartinabil:  - nesărat;  - sărat. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de apă.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul de sare.  Aciditatea titrabilă a plasmei. | | | |
| Produs lactat tartinabil:  - nesărat;  - sărat. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de apă.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul de sare.  Aciditatea titrabilă a plasmei. | | | |
| Unt topit. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de apă. | | | |
| Unt de ciocolată. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de apă.  Conținutul de substanță uscată degresată.  Conținutul de zaharoză.  Conținutul de cacao. | | | |
| **Controlul caracteristicilor senzoriale ale produsului lactat concentrat** | | | | |
| Lapte condensate.  Lapte condensat/smântână dulce concentrată, cu zahăr. | Aspect și consistență.  Culoare.  Miros.  Gust. | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ai produselor lactate concentrate cu zahăr** | | | | |
| Lapte condensat degresat cu zahăr. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de zaharoză.  Conținutul de substanță uscată totală.  Conținutul de proteine raportat la substanța. uscată degresată lactică.  Aciditatea. | | | |
| Lapte condensat, parțial degresat cu zahăr. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de zaharoză.  Conținutul de substanță uscată totală.  Conținutul de substanță degresată.  Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică.  Aciditatea. | | | |
| Lapte condensat cu zahăr. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de zaharoză.  Conținutul de substanță uscată totală.  Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică.  Aciditatea. | | | |
| Lapte condensat cu conținut înalt de grăsime, cu zahăr. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de zaharoză.  Conținutul de substanță degresată.  Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică.  Aciditatea. | | | |
| Smântână dulce concentrată cu zahăr. | Conținutul de grăsime;  Conținutul de zaharoză;  Conținutul de substanță uscată totală;  Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică;  Aciditatea. | | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ai produselor lactate concentrate fără zahăr** | | | | |
| Lapte condensat degresat fără zahăr.  Lapte condensat parțial degresat fără zahăr.  Lapte condensat fără zahăr.  Lapte condensat cu conținut înalt de grăsime fără zahăr. | Conținutul de grăsime.  Conținutul de substanță uscată totală.  Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică. | | | |
| **Controlul caracteristicilor senzoriale ale produselor lactate sub formă de praf** | | | | |
| Smântână dulce praf.  Lapte fermentat praf.  Lapte reconstituit.  Zer praf.  Lapte praf. | | Aspect și consistență.  Gust.  Miros.  Culoare. | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ai produselor lactate sub formă de praf** | | | | |
| Lapte degresat praf.  Lapte semidegresat praf.  Lapte integral praf.  Lapte praf cu conținut mare de grăsime. | | Conținutul de grăsime.  Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactată.  Conținutul de apă. | | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimici ai zerului praf.** | | | | |
| Zer praf.  Zer acid praf.  Zer dulce praf. | | Conținutul de grăsime.  Conținutul proteic.  Conținutul de lactoză.  Conținutul de apă.  Conținut de cenușă.  pH-ul (în sol de 10%). | | |

Limitele maxim admisibili şi interpretarea rezultatelor se efectuează în conformitate cu anexa nr. 1-8 din Hotărârea Guvernului nr. 158/2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate.

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe, în cadrul planului de autocontrol, se stabilește în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi 6 al prezentei Norme.

**15.1. Autocontrolul grăsimilor străine în lapte și în produsele lactate fiind interzise.**

Produsele ce conţin grăsimi străine nu pot fi denumite şi nu pot conține termenii specificați în pct. 4 din Hotărârea Guvernului nr. 158/2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate.

În acest sens, operatorii din domeniul alimentar includ în planurile de autocontrol investigații de laborator privind depistarea grăsimilor străine în produse lactate.

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe, în cadrul programului de autocontrol, se stabilește în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi 6 al prezentei Norme.

**16. Autocontrolul aditivilor alimentari utilizați în lapte şi produse din lapte.**

Aditiv alimentar este orice substanţă care, în mod normal, nu se consumă ca aliment în sine şi nu se utilizează ca ingredient alimentar caracteristic, cu sau fără valoare nutritivă, şi a cărei adăugare deliberată, în scop tehnologic, în produsele alimentare pe parcursul procesului de fabricare, prelucrare, preparare, tratare, ambalare, transport sau depozitare are ca rezultat sau se poate considera în mod rezonabil că ar putea avea ca rezultat, transformarea sa sau transformarea produselor sale secundare, în mod direct sau indirect, într-o componentă a produselor alimentare în cauză.

Aditivii alimentari admiși pentru utilizare sunt stabiliți în concordanță cu Standardele generale pentru aditivi alimentari aprobate de Comisia Codex Alimentarius și sunt preluați din lista substanțelor autorizate pentru piața Uniunii Europene respectiv acestea date sunt preluate şi în legislaţia naţională.

În cazul utilizării aditivilor alimentari în procesul de producere a produselor alimentare de origine animală, operatorul din domeniul alimentar include în planul de autocontrol şi controlul aditivilor alimentari utilizaţi.

Autocontrolul privind aditivii alimentare se aplică pentru următoarele tipuri de produse lactate:

* produse lactate și analogi;
* lapte pasteurizat și sterilizat nearomatizat (inclusiv UHT);
* produse lactate fermentate nearomatizate, inclusiv lapte bătut natural nearomatizat (cu excepţia laptelui bătut sterilizat) netratat termic după fermentare;
* produsele lactate fermentate nearomatizate, tratate termic după fermentare;
* produse lactate fermentate aromatizate, inclusiv produse tratate termic;
* lapte deshidratat;
* smântână și smântână praf;
* smântână pasteurizată nearomatizată (cu excepţia smântânii cu conţinut redus de grăsime;
* produse nearomatizate pe bază de smântână fermentate cu fermenţi vii și produse de substituţie cu un conţinut de grăsime mai mic de 20 %;
* alte tipuri de smântână;
* brânză și brânzeturi;
* brânză nematurată;
* brânză maturată;
* coajă comestibilă de brânză;
* brânză din zer;
* brânză topită;
* brânzeturi;
* analogi de produse lactate, inclusiv preparate de albire a băuturilor;
* îngheață.

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe, în cadrul programului de autocontrol, se stabilește în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi 6 al prezentei Norme.

Aditivii alimentari admiși şi limitele admisibile pentru utilizare sunt stabiliți în concordanță cu Standardele generale pentru aditivi alimentari aprobate de Comisia Codex Alimentarius și sunt preluați din lista substanțelor autorizate pentru piața Uniunii Europene prin Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari.

Ministerul Sănătății, având la bază reglementările Uniunii Europene, stabilește:

- lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare;

- lista aditivilor alimentari, inclusiv substanțele suport, admiși în aditivii alimentari, în enzimele alimentare, în aromele alimentare și condițiile de utilizare.

Prezentele liste sunt stabilite prin Ordinul Ministerului Sănătății nr. 127 din 08.02.2024 Cu privire la listele de aditivi alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare inclusiv și substanțele suport admise în aditivi alimentari, enzime alimentare sau arome alimentare și condițiile de utilizare a acestora.

Numai aditivii alimentari incluși în lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare a acestora, stabilită de Ministerul Sănătății, pot fi plasați pe piață ca atare și utilizați în produsele alimentare în condițiile prevăzute în această listă.

Numai aditivii alimentari incluși în lista aditivilor alimentari, inclusiv substanțele suport, admiși în aditivii alimentari, în enzimele alimentare, în aromele alimentare și condițiile de utilizare a acestora, stabilită de Ministerul Sănătății, pot fi utilizați în aditivii alimentari, în enzimele alimentare și în aromele alimentare, în condițiile prevăzute în această listă.

Nimeni nu este autorizat să introducă pe piaţă un aditiv alimentar sau orice produs alimentar conținând un astfel de aditiv, dacă utilizarea acestui aditiv alimentar nu este în conformitate cu prezentul Regulament în conformitate cu pct. 13 din Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari.

**17. Autocontrol contaminanţilor în lapte şi produse lactate.**

Tabelul nr. 12 enumeră contaminanţii care se conţin sau pot fi prezenţi în lapte şi produse lactate, care sunt investigaţi de către operatorii din domeniul alimentar.

Tabelul nr. 12

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul contaminanţilor în produsele alimentare de origine animală** | |
| **Sortiment** | **Caracteristici investigate** |
| Lapte brut, lapte tratat termic și lapte destinat fabricării de lactate. | Aflatoxine |
| Lapte crud, lapte tratat termic și lapte destinat fabricării produselor pe bază de lapte. | Metale:  Plumb; |
| Lapte crud și produse lactate, inclusiv grăsimile din unt. | Dioxine și bifenili policlorurați (PCB). |
| Lapte crudși produse lactate, inclusiv grăsimile din unt. | Dioxine, furaniși bifenilipoliclorurați. |
| Produse lactate afumată. | Benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten și crisen. |

**17.1. Interpretarea rezultatelor şi frecvenţa prelevărilor.**

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în anexa nr. 1 şi nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare.

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe, în cadrul planului de autocontrol, se stabilește în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi 6 al prezentei Norme.

Produsele alimentare plasate pe piaţă nu trebuie să conţină contaminanţi în cantităţi, care să depăşească nivelurile maxime, prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare.

**CAPITOLUL V**

**Aspecte generale privind**

**autocontrolul peştelui şi produselor din peşte**

**18. Autocontrol criteriilor microbiologici de siguranţă în peşte şi produse din peşte.**

Criteriul siguranţei alimentare este criteriu ce defineşte gradul de acceptabilitate al unui produs sau al unui lot de produse alimentare, aplicabil produselor plasate pe piaţă.

În acest scop, la toate etapele producerii, prelucrării şi distribuţiei produselor alimentare, inclusiv la etapa vânzării cu amănuntul,operatorii din domeniul alimentar vor lua măsuri în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe aplicarea unei bune practici de igienă, pentru a se asigura că criteriile de siguranţă a produselor alimentare, aplicabile pe întreaga perioadă de conservare a produselor, vor fi respectate în condiţii de distribuţie, depozitare şi utilizare, care sânt prevăzute în mod rezonabil.

Tabelul nr. 13 descrie criteriile microbiologice de siguranţă care trebuie să fie investigate de către operatorii din domeniul alimentar în cadrul programului de autocontrol a peştelui şi produselor din peşte.

Tabelul nr.13

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Controlul criteriilor microbiologici de siguranţă în peşte şi produse din peşte.** | | |
| **Categoria de**  **produse alimentare** | **Indice**  **microbiologic investigat** | **Etapa la care**  **se aplică criteriul** |
| Crustacee şi moluşte preparate. | Salmonella  (proba este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Moluşte bivalve vii şi echinoderme, tunicate şi gastropode vii. | Salmonella  (proba este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Produse pescăreşti din specii de peşti asociate cu cantităţi mari de histidină.  (În special specii de peşti din familiile: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae) | Histamină  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 9 eșantioane fiecare prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Produse pescăreşti din specii de peşti asociate cu cantităţi mari de histidină  (În special specii de peşti din familiile: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae) | Histamină  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 9 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Sos de pește produs prin fermentarea produselor pescărești. | Histamină  (proba este formată  dint-un singur eșantion) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |

**18.1. Interpretarea rezultatelor, frecvenţa prelevărilor şi măsuri corective.**

Interpretarea rezultatelor se efectuează în conformitatea cu anexa din Hotărârii Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

Operatorii din domeniul alimentar stabilesc frecvenţele adecvate de prelevare în cadrul planului de autocontrol.

Operatorii din domeniul alimentar iau această decizie în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe buna practică de igienă, ținând seama de instrucţiunile privind utilizarea produselor alimentare.

Frecvenţa prelevării de probe poate fi adaptată în funcţie de natura şi mărimea întreprinderilor din sectorul alimentar.

Numărul de probe care trebuie prelevate în conformitate cu planurile de autocontrol, poate fi redus în cazul în care agentul economic din sectorul alimentar poate demonstra, în baza unei documentaţii istorice, că dispune de proceduri eficiente bazate pe HACCP.

Operatorii din domeniul alimentar pot aplica alte proceduri de prelevare de probe şi de testare, în cazul în care pot demonstra autorităţii competente că procedurile respective oferă cel puţin garanţii echivalente. Aceste proceduri pot include folosirea unor puncte de prelevare de probe alternative şi analiza evoluţiei.

În cazul în care agentul economic din sectorul alimentar doreşte să utilizeze alte metode analitice decât cele validate şi certificate, metodele respective trebuie validate în conformitate cu protocoalele recunoscute la nivel internaţional, iar utilizarea acestora trebuie autorizată de autorităţile competente.

Produsele alimentare care prezintă rezultate nesatisfăcătoare la criterii de siguranţă trebuie rechemate/retrase de pe piaţă şi de la consumatori.

Acestea pot fi utilizate condiţionat sau supuse unei prelucrări suplimentare printr-un tratament care să elimine pericolul în cauză.

Tratamentul respectiv poate fi efectuat numai de către agenţii economici din sectorul alimentar, alţii decât cei de la nivelul vânzării cu amănuntul.

Operatorii din domeniul alimentar pot folosi lotul în alte scopuri decât cele pentru care a fost prevăzute iniţial, cu condiţia ca această utilizare să nu prezinte nici un risc pentru sănătatea publică sau animală şi au fost prelucrate în cadrul unităţilor care au implementat procedurile bazate pe HACCP şi pe buna practică de igienă, autorizate de autoritatea competentă.

**19. Autocontrol cerințelor de calitate în pește și produsele din pește.**

Calitatea și siguranța produselor din pește trebuie obținute prin implementarea sistemelor de management al siguranței alimentare pe tot lanțul alimentar, bazate pe principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP).

Verificarea indicilor de calitate a produselor de pește (indicii organoleptici și fizico-chimici), se efectuează de către producător pentru fiecare lot.

Peștele și produsele din pește congelate se prepară din pește sănătos, crescut în bazine acvatice naturale sau artificiale, dintr-un stat sau o zonă care sunt declarate indemne de boli specifice peștelui, admis pentru consumul uman.

Producătorii țin evidența loturilor de produse care permit identificarea produsului timp de trei ani şi, după caz, oferă dovezi documentare privind respectarea cerințelor de calitate stabilite.

La recepționarea loturilor de pește refrigerat, acesta este supus unui examen senzorial și, ori de câte ori este necesar, examenului fizico-chimic, prin care se va aprecia calitatea și siguranța acestuia.

Tabelul nr. 14 enumeră caracteristicile senzoriale și organoleptice ale peștelui refrigerat incluse în planul de autocontrol al operatorilor din domeniul alimentar.

Tabelul nr. 14

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul caracteristicilor senzorial și organoleptic ale peștelui refrigerat** | |
| **Sortiment produselor** | **Caracteristici investigat** |
| Pește refrigerat. | Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale  peștelui refrigerat presupune controlul: tegumentului;  mucus tegumentar;  ochi;  branhiilor;  peritoneu (pentru pește eviscerat);  opercule;  gura;  pielea;  solzii;  viscerele și anusul;  miros. |

Valorile admisibile sunt descrise în tabelul nr. 1, anexa nr. 1 din Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește.

Operatorii din domeniul alimentar care produce/procesează produse pescărești congelate asigură autocontrolul caracteristicilor senzoriale și organoleptice prevăzute în tabelul nr. 15.

Tabelul nr. 15

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul senzorial și organoleptic al peștelui congelat/decongelat** | |
| **Sortiment produselor** | **Caracteristici investigate** |
| Pește congelat/decongelat. | Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale  peștelui congelat/decongelat presupune controlul:  aspectul exterior;  culoarea;  aspectul peștelui după decongelare; consistența;  miros după decongelare;  gust. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în tabelul nr. 2, anexa nr. 1 din Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește.

Peștele sărat, afumat și marinat se produce din pește de diferite specii de apă dulce sau de apă sărată, refrigerat sau congelat, care întrunește indicii senzoriali prezentați în tabelele nr. 15.

Produsele din pește sărate trebuie să corespundă caracteristicilor organoleptice și caracteristicilor fizico-chimici prevăzute în tabelul nr. 16.

Tabelul nr. 16.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Controlul senzorial și organoleptic ale peștelui sărat** | | |
| **Sortiment produselor:** | **Caracteristici investigate:** | |
| Pește sărat. | Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale  peștelui sărat presupune controlul:  aspectul exterior;  branhiile;  ochii;  musculatura pe secțiune;  miros și gust;  prezentare;  ordinea aranjării. | |
| **Controlul fizico-chimic al peștelui sărat.** | | |
| Pește sărat. | | Conținutul de sare alimentară.  Aciditate.  Prezența corpurilor străine.  Conținutul de marinată sau lichid de umplere. Conținutul de condiment.  Conținutul de grăsime. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în tabelul nr. 5, anexa nr. 1 şi tabelul nr. 2, anexa nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește.

Peștele afumat, cu aromă de fum sau uscat afumat se va obține din pește sănătos, de diferite specii de pește de apă dulce, marini sau oceanici, refrigerat sau congelat, supus prealabil sărării și prelucrării, în baza fișelor tehnologice, cu utilizarea materiei prime și a ingredientelor destinate consumului uman alimentare, acesta trebuie să corespundă caracteristicilor senzoriale și organoleptice prevăzute în tabelul nr. 17.

Tabelul nr. 17

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul senzoriale și organoleptice ale peștelui afumat** | |
| **Sortiment produselor** | **Caracteristici investigate** |
| Pește afumat. | Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale  peștelui afumat presupune controlul:  aspectul exterior;  deteriorări exterioare;  culoarea pielii;  consistența;  aspect în secțiune; gust şi miros. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în tabelul nr. 6, anexa nr. 1 din Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește.

Produsele din pește marinate se obțin prin tratarea peștelui cu soluție de acid acetic, acid malic sau acid citric și sare, astfel încât produsul finit să îndeplinească condițiile admisibile.

Semiconservele de pește trebuie să corespundă caracteristicilor senzoriale și caracteristicilor fizico-chimice prevăzute în tabelul nr. 18.

Tabelul nr. 18

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Controlul senzorial și organoleptic al semiconservelor din pește** | | |
| **Sortiment produselor** | **Caracteristici investigate** | |
| Semiconserve din pește. | Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale  semiconservelor din peşte presupune controlul:  gust; miros;  consistența;  aspectul exterior corespunzător fiecărui produs în parte;  mărimea porțiunilor de file. | |
| **Controlul caracteristicilor fizico-chimice ale semiconservelor.** | | |
| Semiconserve din pește. | | Conținutul de sare alimentară.  Aciditate.  Prezența corpurilor străine.  Conținutul componentelor în semiconserve. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în tabelul nr. 4, anexa nr. 1 şi tabelul nr. 1, anexa nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește.

În producerea conservelor din pește de tip sardina se va ține cont de caracteristicile senzoriale ale produsului final care vor corespunde indicilor  specificați în tabelul nr. 19.

Tabelul nr. 19

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul senzorial și organoleptic al conservelor de pește în sos de tomate** | |
| **Sortiment produselor** | **Caracteristici investigate** |
| Conservelor de pește în sos de tomate. | Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale  semiconservelor din peşte presupune controlul:  aspectul cutiilor;  aspectul și consistența cărnii;  bucăți în cutie;  așezarea peștelui în cutie;  masa peştelui față de masa netă;  miros și gust;  consistența peștelui;  aspectul şi culoarea sosului. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în tabelul nr. 8, anexa nr. 1 din Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește.

Caracteristicile senzoriale ale conservelor de pește în ulei și indicilor fizico-chimici trebuie să corespundă specificați descrise în tabelul nr. 20.

Tabelul nr. 20

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Controlul senzorial și organoleptic al conservelor de pește în ulei** | | |
| **Sortiment produselor** | **Caracteristici investigate** | |
| Conservelor de pește în ulei. | Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale  conservelor de pește în ulei presupune controlul:  aspectul cutiilor;  aspectul și consistența produsului;  miros;  gust;  caracteristici în funcție de porționare; lungimea carcasei (gingirică/hering);  raportul componentelor (conținutul de pește/  conținutul de ulei);  conținutul de sediment în ulei. | |
| **Controlul fizico-chimice al conservelor de peşte în ulei** | | |
| Conserve de peşte în ulei picant sau aromatizat.  Conserve de pește afumat în ulei. | | Conținutul de sare.  Conținutul de substanță uscată. |
| Conserve de pește cu legume.  Conserve de pește în sos de tomate. | | Conținutul de sare.  Aciditate.  Conținutul de substanță uscată. |
| Conserve în ulei cu adaos de usturoi şi sos de muștar. | | Conținutul de sare.  Conținutul de substanță uscată. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în tabelul nr. 7, anexa nr. 1 şi tabelul nr. 4, anexa nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește.

Icrele obținute de la peștele de apă dulce sau sărată se supun prelucrării, pentru a preveni creșterea microorganismelor patogene, prin curățarea de membrane, cheaguri de sânge și alte impurități, supuse tratării cu sare și/sau sărării umede (prin introducerea în saramură concentrată) sau congelării, sub formă de brichete.

Caracteristicilor senzoriale, organoleptice și fizico-chimice ale icrelor de apă dulce trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în tabelul nr. 21.

Nu sunt admise pentru consum icrele sărate murdare, cu boabe deteriorate, neindividualizate, de mărime neuniformă, cu aspect mat, casante, neelastice, cu membrane ovariene, solzi, oase, formațiuni de natură parazitară, resturi de viscere sau alte impurități, cu miros de rânced, gust de acru, putrefacție, fermentație și prezență de mucegai.

Tabelul nr. 21

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul senzorial, organoleptic și fizico-chimice al icrelor de pește de apă dulce.** | |
| **Sortiment produselor** | **Caracteristici investigate** |
| Icre de crap.  Icre de știucă.  Icre tarama (caras, cod, hering, plătică). | Aspect-culoare.  Consistenţă.  Miros şi gust.  Umiditate.  Clorură de sodiu.  Aciditate.  Amoniac. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în tabelul nr. 10, anexa nr. 1 din Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește.

În procesul de producere a uleiului de pește, operatorul trebuie să se asigure că întreaga materie primă se supune unui tratament care include etape de încălzire, presare, separare, centrifugare, prelucrare, rafinare și purificare, într-un interval de timp de până la 36 de ore, fără răcire după capturarea sau încărcarea pe navă înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final.

Uleiul de pește, uleiul de ficat de pește, uleiul de pește concentrat, cu excepția uleiurilor tratate (uleiurile de pește cu o concentrație de 30% de fosfolipide sau mai mult), trebuie să corespundă parametrilor stabiliți în tabelul nr. 22.

Tabelul nr. 22

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici fizico-chimici ale uleiului de pește** | |
| **Sortiment produselor** | **Caracteristici investigate** |
| Uleiuri de pește, uleiuri de ficat de pește, uleiuri de pește concentrate și esteri etilici ai uleiurilor de pește concentrate. | Indice de aciditate.  Valoarea azotului.  Valoarea peroxidului.  Valoarea anizidinei.  Valoarea totală de oxidare. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în tabelul nr. 5, anexa nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește.

**19.1. Autocontrolul conţinutului de glazură în peşte şi produse din peşte.**

Operatorii din domeniul alimentar includ în planul de autocontrol prelevări de probe privind controlul calității peștelui congelat cu cap sau fără, sub formă de fileuri, cu excepția peștelui care se ambalează ulterior în pungi în vid sau în condiții de atmosferă modificată, care se supune glazurării prin imersarea în apă.

Cantitatea de glazură față de greutatea peștelui trebuie să nu depășească 5% din masa produselor glazurate (ținând cont de eroarea în metoda de determinare), cu excepția fileurilor glazurate, în cazul cărora cantitatea de glazură este între 2-5%.

În cazul în care cantitatea de glazură depășește limita admisibilă, aceasta este indicată în mod obligatoriu pe etichetă, ambalaj sau în documentele de însoțire. În apa de glasare se admite adăugarea aditivilor alimentari în condițiile respectării prevederilor Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 şi pct. 20 din prezenta Normă.

**20. Autocontrolul aditivilor alimentari utilizați în peşte şi produse din peşte.**

Aditiv alimentar este orice substanţă care, în mod normal, nu se consumă ca aliment în sine şi nu se utilizează ca ingredient alimentar caracteristic, cu sau fără valoare nutritivă, şi a cărei adăugare deliberată, în scop tehnologic, în produsele alimentare pe parcursul procesului de fabricare, prelucrare, preparare, tratare, ambalare, transport sau depozitare are ca rezultat sau se poate considera în mod rezonabil că ar putea avea ca rezultat, transformarea sa sau transformarea produselor sale secundare, în mod direct sau indirect, într-o componentă a produselor alimentare în cauză.

Aditivii alimentari admiși pentru utilizare sunt stabiliți în concordanță cu Standardele generale pentru aditivi alimentari aprobate de Comisia Codex Alimentarius și sunt preluați din lista substanțelor autorizate pentru piața Uniunii Europene respectiv acestea date sunt preluate şi în legislaţia naţională.

În cazul utilizării aditivilor alimentari în procesul de producere a produselor alimentare de origine animală, operatorul din domeniul alimentar include în planul de autocontrol şi controlul aditivilor alimentari utilizaţi.

Autocontrolul privind aditivii alimentare se aplică pentru următoarele tipuri de produse alimentare de origine animală:

* pește și produse de pescărie;
* pește și produse de pescărie neprelucrate;
* pește neprelucrat;
* moluște și crustacee neprelucrate;
* pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv moluște și crustacee;
* icre;

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe, în cadrul programului de autocontrol, se stabilește în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi 6 al prezentei Norme.

Aditivii alimentari admiși şi limitele admisibile pentru utilizare sunt stabiliți în concordanță cu Standardele generale pentru aditivi alimentari aprobate de Comisia Codex Alimentarius și sunt preluați din lista substanțelor autorizate pentru piața Uniunii Europene prin Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari.

Ministerul Sănătății, având la bază reglementările Uniunii Europene, stabilește:

- lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare;

- lista aditivilor alimentari, inclusiv substanțele suport, admiși în aditivii alimentari, în enzimele alimentare, în aromele alimentare și condițiile de utilizare.

Prezentele liste sunt stabilite prin Ordinul Ministerului Sănătății nr. 127 din 08.02.2024 Cu privire la listele de aditivi alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare inclusiv și substanțele suport admise în aditivi alimentari, enzime alimentare sau arome alimentare și condițiile de utilizare a acestora.

Numai aditivii alimentari incluși în lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare a acestora, stabilită de Ministerul Sănătății, pot fi plasați pe piață ca atare și utilizați în produsele alimentare în condițiile prevăzute în această listă.

Numai aditivii alimentari incluși în lista aditivilor alimentari, inclusiv substanțele suport, admiși în aditivii alimentari, în enzimele alimentare, în aromele alimentare și condițiile de utilizare a acestora, stabilită de Ministerul Sănătății, pot fi utilizați în aditivii alimentari, în enzimele alimentare și în aromele alimentare, în condițiile prevăzute în această listă.

Nimeni nu este autorizat să introducă pe piaţă un aditiv alimentar sau orice produs alimentar conținând un astfel de aditiv, dacă utilizarea acestui aditiv alimentar nu este în conformitate cu prezentul Regulament în conformitate cu pct. 13 din Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari.

**21. Autocontrol contaminanţilor în peşte şi produse din peşte.**

Prezentul punct descrie şi enumeră contaminanţii care se conţin sau pot fi prezenţi în produsele alimentare de origine animală conform tabelului nr. 23.

Tabelul nr. 23

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul contaminanţilor în peşte şi produse din peşte.** | |
| **Sortiment** | **Caracteristici investigate** |
| Mușchi de pește.  Cefalopode.  Crustacee.  Moluște bivalve. | Metale:  Plumb; |
| Mușchi file de pește.  Mușchi file provenit de la următorii pești: macrou;  ton.  Mușchi file provenit de la tonul negru.  Mușchi file provenit de la următorii pești: hamsie europeană;  pește-spadă;  sardine;  Crustacee: mușchiul de pe apendice și abdomen.  Moluște bivalve.  Cefalopode (fără viscere). | Metale:  Cadmiu; |
| Produse pescărești și mușchi file de pește. Pentru crustacee se aplică mușchiului de pe apendice și abdomen.  În cazul crabilor și al crustaceelor similare nivelul maxim se aplică mușchiului de pe apendice.  File provenit de la următorii pești:  pește undițar;  lup de mare;  pălămidă;  anghilă;  pește pion,  pește pion roșu,  pește pion mediteranean;  grenadier de stâncă;  halibut;  genipter sud-african;  marlin;  cardină;  barbun;  țipar roz;  știucă;  pălămidă argintie;  capelan de Mediterana;  rechin portughez;  vulpi de mare;  sebastă de mare;  peștele cu velă;  pește teacă;  doradă,  pagel;  rechin (toate speciile);  macrou sau stromateu;  sturion; pește-spadă;  ton. | Metale:  Mercur; |
| Carne de pește, produse din pește și produse derivate, exceptând:  țiparul sălbatic;  câinele de mare sălbatic capturat;  peștele de apă dulce sălbatic;  ficatul de pește și produse derivate;  uleiurile de pește.  Carne de pește de apă dulce sălbatic capturat, cu excepția speciilor de pești osoși capturați în apă dulce, și produse derivate.  Carne de câine de mare sălbatic capturat și produse derivate.  Carne de anghilă sălbatică capturată și produse derivate.  Ficat de pește și produse derivate din acesta.  Ulei de pește (ulei din carne de pește, ulei din ficat de pește și uleiuri din alte organisme marine destinate consumului uman). | Dioxine și bifenili policlorurați (PCB); |
| Mușchi de pește de crescătorie și produse de piscicultură. | Dioxine, furaniși bifenilipoliclorurați; |
| Mușchi de pește afumat și produse pescărești afumate (în cazul crabilor afumați și al crustaceelor similare se aplică mușchiului de pe apendice).  Şprot afumat și conserve din șprot afumat  Moluște bivalve (afumate). | Benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten și crisen. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în anexa nr. 1 şi nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare.

Produsele alimentare plasate pe piaţă nu trebuie să conţină contaminanţi în cantităţi, care să depăşească nivelurile maxime, prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare.

**CAPITOLUL V**

**Aspecte generale privind autocontrolul**

**cerințelor de calitate a mierii naturale**

**22. Autocontrol cerințelor de calitate a mierii naturale.**

Producătorii de miere naturală sunt obligaţi să asigure utilizarea bunelor practici, să întreprindă măsuri performante pentru realizarea calităţii, siguranţei alimentare, formelor de prezentare şi etichetare conforme normelor legislative.

Calitatea şi siguranţa alimentară trebuie obţinută şi monitorizată prin sisteme de management al calităţii producţiei (autocontrol) şi prin metode care să asigure o tratare sistematică a pericolelor potenţiale şi să prezinte informaţii, care permit identificarea trasabilităţii şi calităţii produsului.

Condiţiile privind calitatea şi indicii organoleptici ai mierii de albine trebuie să corespundă caracteristicilor specificate în tabelul nr. 24.

Tabelul nr. 24

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici organoleptice ale mierii naturale** | |
| **Sortiment** | **Caracteristici investigate** |
| Miere de salcâm.  Miere de tei.  Miere de lavandă.  Miere de floarea – soarelui.  Miere de salvie.  Miere polifloră.  Miere de mană. | Aspectul.  Consistenţa.  Culoarea.  Gustul şi mirosul. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în anexa nr. 1 din Hotărârea Guvernului nr. 662/2007 cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice “Miere naturală”.

Pentru mierea destinată industriei alimentare indicii organoleptici pot avea abateri neînsemnate, care se prevăd în contractul de achiziţionare. Mierea destinată industriei alimentare poate să aibă un gust ori miros străin sau semne de fermentaţie ori supraîncălzire şi trebuie să fie adecvată pentru utilizare în industria alimentară ca ingredient în alte alimente care sunt ulterior procesate.

Mierea nu trebuie sa fie modificată artificial sau să fie încălzită la o temperatură înaltă, încât enzimele sale naturale să fie distruse sau inactivate, şi nu trebuie să fie adusă la condiţii de fermentaţie sau fierbere.

Condiţiile privind compoziţia şi indicii fizico-chimici ai mierii naturale trebuie să fie verificate la caracteristicile specificate în tabelul nr. 25.

Tabelul nr. 25

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici fizico-chimici ale mierii naturale** | |
| **Sortiment** | **Caracteristici investigate** |
| Miere.  Miere de mană.  Miere de flori.  Miere de salcâm.  Miere de tei.  Miere de floarea – soarelui.  Miere de lavandă.  Miere salvie.  Miere poli-floră.  Miere pentru industria alimentară. | Apă.  Cenuşă.  Aciditate.  Zahăr reducător.  Zahăr uşor hidrolizabil.  Conductivitate electrică.  Substanţe insolubile în apă.  Zahăr invertit artificial, glucoză industrială sau alt hidrolizat de amidon, gelatină, clei, făină de cereale sau alte produse amidonate, culori de anilină. |
| Miere de salcâm. | Fructoză/glucoză. |
| Miere.  Miere de mană.  Miere de flori.  Miere de salcâm.  Miere de tei.  Miere de floarea – soarelui.  Miere de lavandă.  Miere salvie.  Miere poli-floră. | Indice diastazic. |
| Miere de salcâm.  Miere de tei.  Miere de floarea – soarelui.  Miere de lavandă.  Miere salvie. | Granule de polen specific raportate la numărul total de granule de polen examinate. |
| Miere.  Miere de mană.  Miere de flori.  Miere de salcâm.  Miere de tei.  Miere de floarea – soarelui.  Miere de lavandă.  Miere salvie.  Miere poli-floră.  Miere pentru industria alimentară. | Hidroximetilfurfural (HMF). |
| Miere.  Miere de mană.  Miere de salcâm. | Indice colorimetric. |
| **Caracteristici compoziţionale ale mierii naturale.** | |
| **Sortiment** | **Caracteristici investigate:** |
| Miere din inflorescenţă.  Miere destinată industriei alimentare.  Miere destinată industriei alimentare obţinută din iarbă neagră.  Mierea din secreție zaharoasă, amestecuri de miere din secreţie zaharoasă şi mierea din inflorescenţă.  Miere presată.  Miere din secreţie zaharoasă.  Miere de castane, salcâm, lavandă ,limba-mielului. | Conţinutul de zahăr, fructoză şi glucoză.  Conţinutul de zaharoză.  Umiditate.  Conţinutul de materie insolubilă în apă.  Conductivitate electrică.  Acid liber, miliechivalenţi. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în anexa nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 662/2007 cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice “Miere naturală”.

Indicii fizico-chimici pentru mierea destinată industriei alimentare poate avea unele abateri neînsemnate, care se specifică în contractul de achiziţionare.

**23. Autocontrol contaminanţilor în mierea naturală.**

Prezentul punct descrie şi enumeră contaminanţii care se conţin sau pot fi prezenţi în mierea naturală, conform tabelului nr. 26.

Tabelul nr. 26

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul contaminanţilor în produsele alimentare de origine animală.** | |
| **Sortiment** | **Caracteristici investigate** |
| Miere. | Metale:  Plumb; |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în anexa nr. 1 şi nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare.

Produsele alimentare plasate pe piaţă nu trebuie să conţină contaminanţi în cantităţi, care să depăşească nivelurile maxime, prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare.

**CAPITOLUL VI**

**Aspect generale privind autocontrolul**

**ouălor şi produselor din ouă**

**24. Autocontrol criteriilor microbiologici de siguranţă şi igienă în produse din ouă.**

Criteriul siguranţei alimentare este criteriu ce defineşte gradul de acceptabilitate al unui produs sau al unui lot de produse alimentare, aplicabil produselor plasate pe piaţă.

Operatorii din domeniul alimentar asigură ca produsele alimentare să respecte criteriile microbiologice relevante.

În acest scop, la toate etapele producerii, prelucrării şi distribuţiei produselor alimentare, inclusiv la etapa vânzării cu amănuntul, din domeniul alimentar vor lua măsuri în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe aplicarea unei bune practici de igienă, pentru a se asigura că criteriile de siguranţă a produselor alimentare, aplicabile pe întreaga perioadă de conservare a produselor, vor fi respectate în condiţii de distribuţie, depozitare şi utilizare, care sânt prevăzute în mod rezonabil.

Agenţii economici din sectorul alimentar, responsabili de fabricarea produsului, efectuează prelevări de probe pentru a cerceta respectarea criteriilor pe întreaga perioadă de conservare.

Tabelul nr. 27 descrie criteriile microbiologice de siguranţă care trebuie să fie investigate de către operatorii din domeniul alimentar în cadrul programului de autocontrol în produsele din ou.

Tabelul nr. 27

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Categoria de produse alimentare** | **Indice microbiologic**  **investigat** | **Etapa la care se**  **aplică criteriul** |
| Produse din ouă, cu excepţia produselor pentru care procesul de fabricaţie sau compoziţia produsului exclude riscul contaminării cu Salmonella. | Salmonella  (proba este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |
| Produse alimentare gata pentru consum conținând ouă crude, cu excepţia produselor pentru care procesul de fabricaţie sau compoziţia produsului exclude riscul contaminării cu Salmonella. | Salmonella  (proba este formată din 5 eșantioane, prelevate din zone diferite ale lotului) | Plasarea pe piaţă în timpul perioadei de conservare. |

Criteriul igienei procesului este criteriu care indică gradul de acceptabilitate al funcţionării procesului de producţie. Un astfel de criteriu nu se aplică produselor plasate pe piaţă. Acesta stabileşte o valoare de referinţă a contaminării, pentru depăşirea căreia se impun măsuri corective destinate să menţină igiena procesului în conformitate cu legislaţia în domeniul alimentar.

Tabelul nr. 28 enumerată lista produselor din ouălor trebuie incluse în planul de autocontrol privind investigarea la criterii microbiologici de igienă.

Tabelul nr. 28

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Categoria de produse alimentare** | **Indice microbiologic**  **investigata** | **Etapa la care se aplică criteriul** |
| Produse din ouă. | Enterobacteriaceae.  (o investigare este formată din 2 probe, care sunt formate din 5 eșantioane fiecare, prelevate din zone diferite ale lotului). | Sfârșitul procesului de fabricaţie. |

**24.1.** **Frecvenţa prelevărilor.**

Operatorii din domeniul alimentar stabilesc frecvenţele adecvate de prelevare în cadrul planului de autocontrol.

Operatorii din domeniul alimentar iau această decizie în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP şi pe buna practică de igienă, ținând seama de instrucţiunile privind utilizarea produselor alimentare.

Frecvenţa prelevării de probe poate fi adaptată în funcţie de natura şi mărimea întreprinderilor din sectorul alimentar, cu condiţia ca siguranţa produselor alimentare să nu fie pusă în pericol.

Numărul de probe care trebuie prelevate în conformitate cu planurile de autocontrol, poate fi redus în cazul în care agentul economic din sectorul alimentar poate demonstra, în baza unei documentaţii istorice, că dispune de proceduri eficiente bazate pe HACCP.

Operatorii din domeniul alimentar pot aplica alte proceduri de prelevare de probe şi de testare, în cazul în care pot demonstra autorităţii competente că procedurile respective oferă cel puţin garanţii echivalente. Aceste proceduri pot include folosirea unor puncte de prelevare de probe alternative şi analiza evoluţiei.

În cazul în care agentul economic din sectorul alimentar doreşte să utilizeze alte metode analitice decât cele validate şi certificate, metodele respective trebuie validate în conformitate cu protocoalele recunoscute la nivel internaţional, iar utilizarea acestora trebuie autorizată de autorităţile competente.

**24.2. Interpretarea rezultatelor şi aplicarea masărilor corective.**

Interpretarea rezultatelor se efectuează în conformitatea cu anexa din Hotărârii Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

Produsele alimentare care prezintă rezultate nesatisfăcătoare la criterii de siguranţă trebuie rechemate/retrase de pe piaţă şi de la consumatori.

Acestea pot fi utilizate condiţionat sau supuse unei prelucrări suplimentare printr-un tratament care să elimine pericolul în cauză.

Tratamentul respectiv poate fi efectuat numai de către agenţii economici din sectorul alimentar, alţii decât cei de la nivelul vânzării cu amănuntul.

Operatorii din domeniul alimentar pot folosi lotul în alte scopuri decât cele pentru care a fost prevăzute iniţial, cu condiţia ca această utilizare să nu prezinte nici un risc pentru sănătatea publică sau animală şi au fost prelucrate în cadrul unităţilor care au implementat procedurile bazate pe HACCP şi pe buna practică de igienă, autorizate de autoritatea competentă.

**25. Autocontrol criteriilor fizico-chimici în produse din ouă.**

Produsele din ouă trebuie să corespundă următoarelor specificaţii analitice:

- concentraţia de acid 3 hidroxibutiric nu trebuie să depăşească 10 mg/kg în substanţa uscată a produsului din ouă nemodificat;

- conţinutul de acid lactic în materia primă utilizată pentru fabricarea produselor din ouă nu trebuie să depăşească 1 g/kg de substanţă uscată. Pentru produsele fermentate această valoare trebuie să fie determinată înaintea procesului de fermentaţie;

- cantitatea de resturi de coji de ouă, membrane de ouă şi orice alte părţi care ar putea fi în produsul din ouă procesat nu trebuie să depăşească 100 mg/kg din produsul din ouă.

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe, în cadrul planului de autocontrol, se stabilește în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi 6 al prezentei Norme.

**26. Autocontrol contaminanţilor în ouă şi produse din ouă.**

Prezentul punct descrie şi enumeră contaminanţii care se conţin sau pot fi prezenţi în ouă şi produse din ouă conform tabelului menţionat în tabelul nr. 29.

Tabelul nr. 29

|  |  |
| --- | --- |
| **Controlul contaminanţilor în produsele alimentare de origine animală** | |
| **Sortiment** | **Caracteristici investigate** |
| Ouă de găină și produse din ouă. | Dioxine și bifenili policlorurați (PCB) |
| Ouă de găină și produse din ouă. | Dioxine, furaniși bifenilipoliclorurați. |

Valorile admisibile şi interpretare rezultatelor sunt descrise în anexa nr. 1 şi nr. 2 din Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare.

Produsele alimentare plasate pe piaţă nu trebuie să conţină contaminanţi în cantităţi, care să depăşească nivelurile maxime, prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare.

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe, în cadrul planului de autocontrol, se stabilește în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi 6 al prezentei Norme.

**CAPITOLUL VII**

**Aspecte generale privind autocontrolul**

**apei potabile utilizată la producerea**

**produselor alimentare**

Apă potabilă este apă destinată consumului uman, și anume:

a) apă în stare naturală sau după tratare, folosită pentru băut, pentru prepararea hranei, pentru igiena personală, igiena locuinței sau a obiectelor casnice, indiferent de originea ei și indiferent dacă este furnizată prin rețea de distribuție, din sursă sau rezervor, ori este distribuită în sticle sau în alte recipiente;

b) apă folosită în industria alimentară pentru fabricarea, procesarea, conservarea sau comercializarea produselor ori a substanțelor destinate consumului uman.

Autocontrolul calității şi siguranţei apei potabile utilizate în producerea produselor alimentare este asigurată de către operatorii din domeniul alimentar.

Apa potabilă trebuie să fie sanogenă și curată, îndeplinind următoarele condiții:

a) să fie lipsită de microorganisme, paraziți sau substanțe care, prin număr sau concentrație, constituie un pericol potențial pentru sănătatea umană;

b) să întrunească cerințele minime prevăzute în tabelul nr. 30

Tabelul nr. 30

|  |  |
| --- | --- |
| **Autocontrolul parametrilor microbiologici în apă potabilă** | |
| Parametrul | Valoarea admisă  (număr/100 ml) |
| Escherichia coli (E. coli) | 0 |
| Enterococi (Streptococi fecali) | 0 |

Periodicitatea sau frecvența prelevărilor de probe, în cadrul planului de autocontrol, se stabilește în baza aspectelor descrise la pct. 5 şi 6 al prezentei Norme.