

PROCEDURĂ SPECIFICĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ
PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ

Cod: PS/SA-PP-03/1

Ediția 1

Revizia 0

Ex. nr. 1

Pagina 1 din 13

PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ

LISTA DE CONTROL A EDIȚIEI/REVIZIEI

Nr. crt.	Pagini Modificate	Capitol/ Subcapitol	Descrierea modificării	Data Reviziei/Ediției	Nume, Prenume, Semnătura				
					Elaborat	Coordonat	Coordonat	Avizat	Aprobat
1									
2									
3									
4									
5									

FORMULAR

Cod: LCER-8.4

Ediția 1/03.2017

Pag 1/1

LISTA DE AVIZĂRI/APROBĂRI

	Elaborat	Verificat	Coordonat	Avizat	Aprobat
Nume:	Ion CODREANU	Radu MUSTEAȚA	Natalia RUDEI	Ion TOMA	Ion SULA
Funcția	Inspector principal Direcția siguranța și calitatea produselor alimentare de origine nonanimală.	Șef Direcție siguranța și calitatea produselor alimentare de origine nonanimală.	Șef adjunct Direcția planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscului și planificarea controalelor.	Director general adjunct	Director General
Data	18.04.2019	18.04.19	18.04.19	18.04.2019	
Semnătura					

FORMULAR

Cod: LAP-8.4

Ediția 1/03.2017

Pag 1/1



PROCEDURĂ SPECIFICĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ
PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ

Cod: PS/SA-PP-03/1

Ediția 1


Revizia 0

Ex. nr. 1

Pagina 2 din 13

LISTA DE DIFUZARE/RETRAGERE A DOCUMENTELOR

Ex. Nr.	Subdiviziune	Scopul difuzării	Responsabil funcție	Nume, Prenume	Semnătura, data primirii	Numele, semnătura eliberat	Data retragerii	Numele, semnătura primit
1.	DRSA Anenii Noi							
2.	DMSA Bălți							
3.	DRSA Cahul (Vulcănești)							
4.	DRSA Cantemir (Leova)							
5.	DRSA Călărași (Telenești)							
6.	DRSA Căușeni (Ștefan Vodă)							
7.	DRSACimișlia (Basarabeasca)							
8.	DRSA Criuleni (Dubăsari)							
9.	DMSA Chișinău							
10.	DRSA Comrat (Ceadâr-Lunga)							
11.	DRSA Drochia							
12.	DRSA Edineț (Briceni)							
13.	DRSA Florești (Șoldănești)							
14.	DRSA Fălești (Glodeni)							
15.	DRSA Hîncești (Ialoveni)							
16.	DRSA Ocnîța (Dondușeni)							
17.	DRSA Orhei (Rezina)							
18.	DRSA Rîșcani							
19.	DRSA Soroca							
20.	DRSA Strășeni							
21.	DRSA Sîngerei							
22.	DRSA Taraclia							
23.	DRSA Ungheni (Nisporeni)							
24	IP (Laboratorul de testări BANPC)							
25	DSVSCPAOA							

	PROCEDURĂ SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ	Cod: PS/SA-PP-03/1
		Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 3 din 13

CUPRINS

1.	Scop	4
2.	Domeniu de aplicare	4
3.	Definiții și abrevieri	4
3.1	Definiții	4
3.2	Abrevieri	4
4.	Documente de referință	5
5.	Responsabilități	5
5.1	Direcțiile de profil de la aparatul central ANSA	5
5.2	Conducătorul STSA	6
5.3	Inspectorii din STSA	6
5.4	Responsabilitățile laboratorului	6
6.	Procedura (descrierea procedurii)	7
6.1	Pregătirea de prelevare	7
6.2	Descrierea procesului de prelevare	7
7.	Înregistrări	10
8.	Anexe	10
	Anexa 1 Formularul procesului verbal de prelevare a probelor de produse alimentare: formular cod – PVPP-7.3	11
	Anexa 2 Parametrii microbiologici pentru apa potabilă: formular cod – PMAP- 8.4	12
	Anexa 3 Parametrii microbiologici pentru apele minerale naturale îmbuteliate	13



PROCEDURĂ SPECIFICĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ
PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ

Cod: PS/SA-PP-03/1

Ediția 1

Revizia 0

Ex. nr. 1

Pagina 4 din 13

1. SCOP

Scopul procedurii este organizarea și desfășurarea activităților de prelevare, transport și păstrarea/depozitarea probelor de apă care servește ca obiect de supraveghere în cadrul controalelor oficiale în vederea testării microbiologice.

2. DOMENIU DE APLICARE

Procedura este elaborată pentru aplicare în activitatea inspectorilor din cadrul ANSA. Procedura stabilește tehnica de prelevare a apei pentru analize microbiologice, transportul, manipularea și conservarea probelor înainte de a începe analizele. Procedura este elaborată în baza cerințelor standardului european EN ISO 19458:2006 „Calitatea apei. Prelevare pentru analiza microbiologică”.

3. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

3.1 Definiții

Apa potabilă - apa destinată consumului uman, după cum urmează:

a) orice tip de apă în stare naturală sau după tratare, folosită pentru băut, la prepararea hranei ori pentru alte scopuri casnice, indiferent de originea ei și indiferent dacă este furnizată prin rețea de distribuție, din rezervor sau este distribuită în sticle ori în alte recipiente;

b) toate tipurile de apă folosită ca sursă în industria alimentară pentru fabricarea, procesarea, conservarea sau comercializarea produselor ori substanțelor destinate consumului uman, cu excepția cazului în care Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale aprobă folosirea apei și este demonstrat că apa utilizată nu afectează calitatea și salubritatea produsului alimentar în forma lui finită,

c) apa provenită din surse locale, precum fântâni, izvoare etc., folosită pentru băut, gătit sau în alte scopuri casnice;

Prelevarea oficială a apei- prelevarea probei realizată în decursul efectuării controalelor oficiale, având ca scop monitorizarea, supravegherea și verificarea conformității cu legislația aplicabilă în vigoare.

Prelevarea obiectivă (planificată) a apei - reprezintă prelevarea planificată conform planurilor cifrice stabilite în baza programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor (se selectează o probă aleatorie).

Prelevarea selectivă a apei- reprezintă prelevarea suplimentară ca urmare a identificării unui risc sau a unor rezultate ale analizelor probelor necorespunzătoare ce impune o supraveghere suplimentară.


Prelevarea la suspiciune a apei – prelevarea în cazul suspiciunii unor cauze care pot declanșa boli la om sau la animale, prelevare neplanificată ca urmare a unei notificări SRAAF, reclamații, prelevare ca urmare a unor rezultate de laborator necorespunzătoare.

3.2 Abrevieri

ANSA - Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor;

STSA - Subdiviziune Teritorială pentru Siguranța Alimentelor;

OBA- Operator din businessul alimentar

	PROCEDURĂ SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ	Cod: PS/SA-PP-03/1
		Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 5 din 13

4. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

- Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor;
- Legea nr. 131 din 08.06.2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător;
- Hotărârea Guvernului nr. 57 din 11.02.2019 pentru aprobarea regulamentelor sanitare privind exploatarea și comercializarea apelor minerale naturale.
- Hotărârea Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”
- Procedura generală PG-08/01 „Prelevarea probelor de produse alimentare” din 20.09.2017
- Standard moldovenesc SM SR EN ISO 19458: 2016 „ Calitatea apei. Prelevare pentru analiză microbiologică”.


5. RESPONSABILITĂȚI

5.1. Direcțiile pentru siguranța alimentelor din aparatul central ANSA au următoarele responsabilități:

- Să efectueze instruirea și evaluarea inspectorilor, acordând ajutorul metodologic necesar;
- Să monitorizeze implementarea procedurii date;
- În cazuri de nerespectare de către inspectorii a prevederilor prezentei proceduri să propună măsuri de sancționare;
- Să controleze veridicitatea și corectitudinea efectuării înregistrărilor de către inspectorii;
- Să participe periodic la prelevări de probe de apă de la operatorii economici din teritoriu;

5.2 Conducătorul STSA au următoarele responsabilități:

- Să examineze conținutul documentelor recepționate cu semnarea ulterioară a lor;
- Să asigure STSA cu documentele de evidență necesare (registre, formulare, delegații de control, procese verbale, etc.,) prevăzute în actele normative.
- Să asigure inspectorii antrenați în prelevarea probelor de apă cu echipamentele de protecție individuală necesare;
- Să asigure inspectorii cu dispozitive de depozitare a probelor pe durata transportării (lăzi frigoriferice) și transportul necesar pentru transportarea probelor în termenii stabilit;
- Să asigure aplicarea măsurilor corective și restrictive în cazuri de neconformități;


	PROCEDURĂ SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ	Cod: PS/SA-PP-03/1
		Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 6 din 13

5.3 Inspectorii din STSA au următoarele responsabilități:

- Să se pregătească de prelevare prin stabilirea planului de prelevare, cu colectarea datelor privind sursa de apă, destinația, metoda de distribuire;
- Să stabilească criteriile microbiologice pentru prelevarea apei;
- Să preleveze corect proba conform cerințelor procedurii;
- Să efectueze conservarea corectă a probei prelevate cu asigurarea condițiilor necesare de transport (respectarea timpului de transport și a regimului de temperatură);
- Să completeze corect și citeț Procesul- verbal de prelevare, eticheta probei;
- Să asigure păstrarea înregistrărilor (Procesul verbal de prelevare, buletinul de analiză), conform legislației în vigoare;
- Să comunice operatorului economic depre neconformitățile depistate de laborator, orice alte acțiuni întreprinse în conformitate cu procedurile de lucru ale laboratorului (denaturarea probelor, neanalizarea lor, etc.)
- Să acorde suportul necesar solicitantului pentru înțelegerea deplină a prevederilor documentelor normative și actelor normative în a căror bază se efectuează prelevarea;
- Să aprecieze obiectiv și imparțial toate aspectele ce țin de prelevarea probelor și evaluarea rezultatelor investigațiilor;
- Să nu divulge conținutul documentelor și al informațiilor de care a luat cunoștință în procesul controlului și înregistrării oficiale;
- Să anexeze la procesul verbal de prelevare întocmit în urma prelevării orice documente sau copii ale acestora și explicații în scris ale persoanei supuse controlului și/sau ale angajaților acesteia;
- Să nu depășească termenii stabiliți de procedură pentru prelevarea probelor și evaluare oficială a rezultatelor;
- Să asigure corectitudinea întocmirii și respectarea termenilor de eliberare a actelor permissive.

5.4 Responsabilitățile laboratorului sunt:

- Să asigure recepționarea corectă a probelor;
- Să asigure condițiile necesare pentru păstrarea probelor;
- Să asigure introducerea în lucru în cel mai scurt timp posibil, a probelor prelevate în vederea testării microbiologice, cu precizarea, că intervalul maxim este de 24 ore de la momentul primirii, respectiv maximum 48 ore din momentul prelevării lor;
- Să controleze eficacitatea procesului de sterilizare cu ajutorul indicatorilor chimici sau biologici;
- Să păstreze înregistrările (*Procesului verbal de prelevare, și Buletinul de analiză*) conform legislației în vigoare;
- Să comunice inspectorului oficial orice alte acțiuni întreprinse în conformitate cu procedurile de lucru ale laboratorului (denaturarea probelor, lipsa examinării probei, etc.), acesta informând la randul său OBA.

	PROCEDURĂ SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PP-03/1
	PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 7 din 13

6. ETAPELE PROCEDURII

6.1 Pregătirea de prelevare

6.1.1. Inspectorul solicită de la operatorul din businessul alimentar și analizează informații (date privind sistemul de tratare, controlul calității apei obținute) privind sursa de apă (*proprie* ori *sistem centralizat de alimentare cu apă potabilă*);

6.1.2. Se stabilesc puncte de prelevare a probelor și consemnarea în *Procesul verbal de prelevare* a acestuia cum ar fi:

a) robinetul consumatorului, la punctul de intrare în clădire și la cișmelele stradale, (în cazul apei potabile furnizate prin rețeaua de distribuție);

b) punctul de curgere a apei din cisternă, (în cazul apei potabile furnizate în acest mod);

c) în punctul în care apa se îmbuteliază în sticle sau în alte recipiente, (în cazul apei potabile îmbuteliate);

d) în punctul din care apa este preluată în procesul de producție la întreprinderile alimentare.

6.1.3 Se asigură cu echipamentele necesare pentru prelevare:

a) **echipamentul individual** de protecție folosit de persoana care efectuează prelevarea, trebuie să fie curat și să elimine riscul contaminării accidentale a probei prelevate. El include:

- halat;
- mănuși chirurgicale;
- mască facială;
- bonetă (capelină);
- botoși;

b) **instrumente și recipiente sterilizate** folosite pentru prelevarea și transportul probelor la laborator:

- flacoane de sticlă, dop de sticlă rodat sau cu capac metalic cu filet ori flacoane de plastic sterile (măsurabile cu V-250 ml; 500ml; 1000ml) dopul și gatul sticlei sunt protejate cu înveliș de hartie ori de pergament sau cu folie subțire de aluminiu. Flacoanele necesare prelevării sunt puse la dispoziția inspectorilor de către laboratorul de analize.

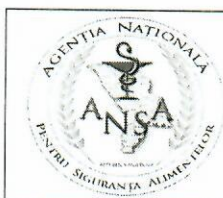
6.1.4 Se asigură cu echipamente pentru conservarea probelor pe durata transportării:

- pentru asigurarea transportului probelor în condiții optime, cu menținerea temperaturii probelor la un nivel constant, se folosesc *lăzi frigorifice*.
- mijloace de măsură și control:– *termometru* aflat în perioada de valabilitate a buletinului.

6.2. Descrierea procesului de prelevare

Prelevarea pentru testarea microbiologică a apei se realizează în scopul stabilirii conformității cu cerințele din Anexa nr.2 al Hotărârii Guvernului nr.934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”.

În procesul verbal de prelevare se vor indica indicatorii microbiologici destinați investigațiilor, după caz (pentru apa potabilă, apă potabilă îmbuteliată) conform tabelelor 1A și 1B a Anexei nr.2.



PROCEDURĂ SPECIFICĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ
PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ

Cod: PS/SA-PP-03/1

Ediția 1

Revizia 0

Ex. nr. 1

Pagina 8 din 13

Criteriile microbiologice pentru apele minerale îmbuteliate sunt indicate în Anexa nr.3 (în conformitate cu Hotărîrea Guvernului nr.57 din 11.02.2019 pentru aprobarea regulamentelor sanitare privind exploatarea și comercializarea apelor minerale naturale).

Cand se prelevează mai multe probe din același loc, se recomandă ca proba destinată examenului bacteriologic/microbiologic să fie prelevată prima, pentru a împiedica contaminarea punctului de recoltare în timpul prelevării altor probe.

Recipientele sterile sunt păstrate nedeschise până în momentul prelevării probei de apă.

În cazul prelevării **apelor clorinate**, înainte de sterilizarea flaconului pentru recoltarea probei, se introduce în flacon **1 ml soluție 0,5% tiosulfat de sodiu, pentru fiecare 100 ml apă** ce urmează a fi recoltată. Pentru flacoane de 250ml-2,5 ml; 500ml-5ml; 1000ml-10 ml de soluție de 0,5 % tiosulfat de cupru. În asemenea cazuri, preventiv se va comanda adăugarea soluției în flacoane la laborator.

6.2.2. Tehnica de prelevare

În timpul prelevării, dopul și gâtul sticlei nu trebuie să atingă nici un obiect, iar sticla trebuie ținută aproape de partea ei inferioară.

Pentru prelevare, inclusiv a probelor din rețeaua de distribuție, se deschide robinetul și se lasă să curgă apa, timp de 5-10 min. Se închide robinetul și se flambează. Se deschide din nou robinetul și se reglează debitul apei, astfel încât să se formeze o coloană de apă continuă de maxim 1 cm diametru. Se scoate dopul flaconului, iar flaconul ținut cu mana de partea lui inferioară se așează vertical sub coloana de apă, se umple și se acoperă cu dopul. Când nu există posibilitatea recoltării probei de la robinet, flaconul sterilizat se introduce în bazin sau rezervor, se umple și se acoperă cu dopul.

Din surse locale (fantani și izvoare), probele se recoltează direct cu flaconul sau prin turnare în flacon din găleata fantanii.

Probele de apă recoltate pentru examen microbiologic pot avea un volum de 250 ml- 500 ml-1000 ml iar flacoanele vor fi umplute **pana la aproximativ 2 cm sub dop. Volumul probei pentru laborator trebuie să fie de 1000ml.**

În cazul apelor potabile ambalate individual, unitatea (*n*) este reprezentată de un produs aflat în ambalajul propriu. Proba pentru laborator (finală) este constituită dintr-un anumit număr de unități, care nu trebuie să depășească în total 1000ml. Unitățile se prelevează aleatoriu, din locuri diferite ale lotului, numărul acestora fiind dat de planul de prelevare aplicat.


Cantitatea unității este cuprinsă între 200 ml și 500 ml și va fi consemnată în *Procesul verbal de prelevare*. Fiecare unitate de produs va fi identificată unic și clar (individualizată prin numerotare).

- în cazul unităților de apă potabilă îmbuteliată, ambalate individual, proba pentru laborator va fi constituită din unități de produs cu un volum total de 1000ml (1 litru).

Totalul unităților de produs prelevate constituie proba finală, care se ambalează și se sigilează, numărul acestuia fiind consemnat în *Procesul verbal de prelevare*

6.2.3. Transportul și păstrarea probelor

Probele se transportă la laborator în ziua recoltării, în condiții de refrigerare (2-4°C), în special în anotimpul cald; dacă acest lucru nu este posibil, probele se vor trimite în maxim 24 de ore, fiind păstrate la temperatura de 4°C.

	PROCEDURĂ SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ	Cod: PS/SA-PP-03/1
		Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 9 din 13

6.2.3. Conservarea probelor de apă prelevate.

- a) probele de apă sunt ținute la o temperatură inferioară celei din momentul prelevării;
b) în vederea conservării pe termen scurt a probelor de apă, acestea sunt refrigerate la o temperatură de 2-4°C;

6.2.4. Completarea documentelor utilizate în activitatea de prelevare oficială

Documentele asociate activității de prelevare în cadrul controlului oficial sunt:

Procesul verbal de prelevare - formular aprobat în anexa nr.1 al Procedurii generale PG-08/01 „Prelevarea probelor de produse alimentare”. Se completează obligatoriu următoarele informații:

- numele inspectorului oficial scris clar și semnat;
- datele de identificare ale operatorului (denumirea societății, nr. înregistrare pentru siguranța alimentelor);
- numele martorului (reprezentant legal al OBA);
- data, ora și locul prelevării;
- temperatura probei;
- temperatura la care se transportă proba către laborator;
- motivul prelevării (control oficial, la solicitarea operatorilor, suspiciune);
- numărul sigiliului aplicat pe ambalajul probelor;
- originea probei (țara de origine a produsului, țara de proveniență);
- date de identificare ale lotului/transportului: nr. lot, cantitate lot, cantitatea de probă prelevată, nr. de unități/probă și numărul de probe prelevate (în cazurile prelevărilor de probe de apă îmbuteliată).

Eticheta

Probele trebuie să fie clar (vizibil și lizibil) și unic identificate, prin etichetare.

Fiecare unitate ce compune proba se va identifica prin numerotare: număr de forma x/y, unde x = numărul unității de probă 1, 2, 3, 4 sau 5, iar y = numărul probei formată din x unități.

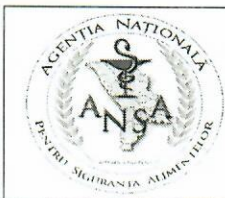
Ambalajul final ce reunește toate unitățile unei probe, va fi etichetat.

Eticheta trebuie să conțină cel puțin următoarele date:

- numărul probei (în situația în care sunt prelevate mai multe probe cu un singur proces verbal de prelevare).
- tipul probei (ex: apă potabilă din rețea de distribuție, apă potabilă îmbuteliată etc.).

Completarea *Procesului verbal de prelevare* se face în trei exemplare, semnate și ștampilate de părțile implicate (reprezentant autoritate, reprezentant OBA), iar cele trei exemplare se distribuie astfel:

- exemplarul original rămâne la inspectorul oficial și se îndosariază în conformitate cu procedura proprie privind controlul înregistrărilor;
- un exemplar în copie este predat operatorului;
- un exemplar în copie însoțește proba la laboratorul indicat.



PROCEDURĂ SPECIFICĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ
PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ

Cod: PS/SA-PP-03/1

Ediția 1

Revizia 0

Ex. nr. 1

Pagina 10 din 13

Buletinul de analiză

Buletinul de analiză este documentul emis de laboratorul care efectuează testarea probei prelevate și, după emitere, acesta este transmis către STSA teritorial care a solicitat efectuarea analizelor.

Buletinul de analiză completează, alături de *Procesul verbal de prelevare* lista documentelor întocmite cu ocazia prelevării oficiale.

Registrul proceselor verbale de prelevare a probelor de produse alimentare de origine nonanimală.

Toate probele de apă prelevate, se înregistrează în *Registrul proceselor verbale de prelevare a probelor de produse alimentare de origine nonanimală* forma căruia este prevăzută în Procedura generală PG-08/01 „Prelevarea probelor de produse alimentare”, anexa nr.4.

Procesele verbale de prelevare și buletinele de analiză se îndosariază conform cerințelor în vigoare.

7. ÎNREGISTRĂRI

7.1. Registrul proceselor verbale de prelevare a probelor de produse alimentare de origine nonanimală: formular cod – RPONA 7.2 în procedura generală PG-08/01 „Prelevarea probelor de produse alimentare”, anexa nr.4.

7.2. Procesului verbal de prelevare a probelor de produse alimentare: formular cod – PVPPA- 7.3

7.3. Parametrii microbiologici pentru apa potabilă

8. ANEXE

Anexa1. Formularul procesului verbal de prelevare a probelor de produse alimentare: formular cod- PVPPA-7.3.

Anexa 2. Parametrii microbiologici pentru apă potabilă: formular cod – PMAP-8.4

Anexa 3. Parametrii microbiologici pentru apele minerale naturale îmbuteliate



PROCEDURĂ SPECIFICĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ
PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ

Cod: PS/SA-PP-03/1

Ediția 1

Revizia 0

Ex. nr. 1

Pagina 11 din 13

Anexa nr.1

PROCESUL VERBAL DE PRELEVARE A PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Nr. _____
(data, luna, anul)

Denumirea STSA _____

Denumirea agentului economic (sau codul probei, după caz)	
Adresa:	
Tel/Fax, e-mail adresa:	
Ora prelevării probelor _____	Temperatura în locul de păstrare a produsului alimentar _____
Prelevare planificată <input type="checkbox"/> Probă de inspecție <input type="checkbox"/> Prelevare inopinată <input type="checkbox"/> Probă de monitorizare <input type="checkbox"/> (indicați denumirea programului de monitorizare)	Contraproba: colectată <input type="checkbox"/> nu a fost colectată <input type="checkbox"/> (semnătura operatorului economic) Nr. de Identificare (Codul probei) _____ Nr. Sigilii a probei _____ Nr. Sigilii contraprobei _____ Costul investigației achitat de către: ANSA <input type="checkbox"/> Operatorul economic <input type="checkbox"/> Denumirea laboratorului acreditat la care urmează să fie expediată proba _____
<input type="checkbox"/> plîngerea consumatorilor <input type="checkbox"/> caz de intoxicație alimentară <input type="checkbox"/> notificare prin RASFF <input type="checkbox"/> altele	

Parametrii analizați: Microbiologici ; Fizici ; Chimici ; Organoleptici ; Altele

.Nr. Ord.	Denumirea produsului, Producătorul/Țara de origine	Data producerii /fabricării	Data expirării/ termenul de valabilitate	Mărimi lotului (kg, tone/lit.)	Tipul ambaj/probei	Cantitatea probei prelevate (gr./kg./lit.)	Baza legală de prelevare a probelor	Descrierea parametrilor:

Inspectorul din cadrul STSA care a prelevat proba:


(nume, prenume) L.Ș _____ (semnătura)

Reprezentantul operatorului economic:

(nume, prenume) L.Ș _____ (semnătura)

Data și ora primirii probei în laborator _____ Temperatura de transportate a probelor _____

Eșantioanele au fost recepționate în laborator de către expertul): _____
(nume, prenume, semnătura)

	PROCEDURĂ SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ	Cod: PS/SA-PP-03/1
		Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 12 din 13


Anexa 2

Tabelul 1A. Parametrii microbiologici pentru apa potabilă

Parametru	Valoarea admisă (număr / 100ml)
Escherichia coli (E.coli)	0
Enterococi (Streptococi fecali)	0

Tabelul 1B. Parametrii microbiologici pentru apa potabilă îmbuteliată în sticle sau în alte recipiente

Parametru	Valoarea admisă
Escherichia coli (E.coli)	0 / 250ml
Enterococi (Streptococi fecali)	0 / 250ml
Pseudomonas aeruginosa	0 / 250ml
Număr de colonii la 22 ⁰ C	100 / 1ml
Număr de colonii la 37 ⁰ C	20 / 1ml

	PROCEDURĂ SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE APĂ PENTRU ANALIZA MICROBIOLOGICĂ	Cod: PS/SA-PP-03/1
		Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 13 din 13

Anexa 3

Parametrii microbiologici pentru apele minerale naturale îmbuteliate.

(Extras din HG nr.57 din 11.02.2019 pentru aprobarea regulamentelor sanitare privind exploatarea și comercializarea apelor minerale naturale. Anexa nr.1.)

17. După îmbuteliere, numărul total de microorganisme nu trebuie să depășească 100 în 1ml la 20°-22°C timp de 72 ore pe mediile agar-agar sau agar- gelatină și 20 în 1ml la 37°C timp de 24 de ore pe mediul agar-agar.

18 Numărul total de microorganisme trebuie determinat timp de 12 ore după îmbuteliere, apa urmînd a fi păstrată la temperatura de 4°C ± 1°C pe parcursul acestei perioade. În următoarele perioade, inclusiv în timpul comercializării, numărul total de microorganisme nu trebuie să depășească rezultatele dezvoltării normale în condiții de temperatură adecvată a conținutului de bacterii pe care apa le conținea în sursă.

La sursă, aceste valori nu trebuie, în mod normal, să depășească 20 pe mililitru la o temperatură de 20–22°C în 72 de ore și, respectiv, 5 pe mililitru la 37°C în 24 de ore, cu mențiunea că acestea trebuie considerate cifre de referință și nu concentrații maxime admise.

19. La sursă și pînă la momentul comercializării, apa minerală naturală nu trebuie să conțină:

- 1) paraziți și microorganisme patogene;
- 2) Escherichia coli și alți coliformi și streptococi fecali în oricare 250 ml investigate;
- 3) bacterii anaerobe sporulate sulfite-reductoare în 50 ml;
- 4) Pseudomonas aeruginosa în oricare 250 ml de mostră investigată.