



SECTORUL LAPTE- MATERIE PRIMĂ ȘI PRODUSE LACTATE ÎN REPUBLICA MOLDOVA

Baza legală

- **Legea nr. 78 din 18.03.2004** privind produsele alimentare
- **Legea nr. 221 din 19.10.2007** privind activitatea sanitar-veterinară
- **Legea nr. 113 din 18.05.2012** cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor, armonizată cu **Regulamentul (CE) nr. 178/2002** al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare
- **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, armonizată cu **Regulamentul (CE) nr. 882/2004** al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor

Baza legală

- **Hotărârea Guvernului nr. 1112 din 06.12.2010** pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare de organizare a controlului specific oficial al produselor alimentare de origine animală, armonizată cu **Regulamentul (CE) nr. 854/2004/CE din 29 aprilie 2004 al Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene** privind normele specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman
- **Hotărârea Guvernului nr. 412 din 25.05.2010 HG 296 din 21.12/2017** pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare, armonizată cu **Regulamentul Parlamentului European și Consiliului Europei nr. 852/2004 din 29 aprilie 2004** privind igiena produselor alimentare modificat prin Regulamentul Comisiei Europene nr. 1019/2008 din 17 I octombrie 2008, precum și cu prevederile **Regulamentului Comisiei Europene nr. 2074/2005 din 5 decembrie 2005**
- **Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 435 din 28.05.2010** privind aprobarea Regulilor specifice de igiena a produselor alimentare de origine animală, armonizată cu **Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului Europei nr.853/2004 din 29 aprilie 2004** de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală

Baza legală

- **Hotărârea Guvernului nr. 611 din 05.07.2010** cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”
- **Hotărârea Guvernului Nr. 711 din 28.08.2014** pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind stabilirea condițiilor de sănătate animală și sănătate publică și de certificare sanitar-veterinară a importurilor de lapte crud, a produselor lactate, a colostrului și a produselor pe bază de colostru destinate consumului uman, transpune parțial **Regulamentul (UE) nr. 605/2010 al Comisiei din 2 iulie 2010** de stabilire a condițiilor de sănătate animală și sănătate publică și de certificare veterinară pentru introducerea în Uniunea Europeană a laptelui crud, a produselor lactate, a colostrului și a produselor pe bază de colostru destinate consumului uman

Cum asigurăm un produs inofensiv
și calitativ???



Colectarea laptelui materie primă în Punctele de Colectare Lapte

În Republica Moldova, laptele-materie primă se colectează atât de la gospodăriile particulare, cât și de la fermele de lapte.

Gospodăriile particulare livrează laptele către punctele de colectare lapte amplasate în sate, scopul cărora este de a asigura colectarea corespunzătoare a laptelui-materie primă de la persoanele fizice deținătoare de animale.

Gospodăriile particulare dețin un șeptel de 204 074 vaci mulgătoare, cantitatea cea mai însemnată de lapte colectându-se în R. Moldova anume de la acestea.

În Republica Moldova sunt înregistrate 170 ferme de lapte, cu un efectiv de 8 363 vaci mulgătoare. Fermele date de asemenea au puncte de colectare lapte care la rîndul lor sunt corespunzător dotate.

Colectarea laptelui materie primă în Punctele de Colectare Lapte

În total pe țară sunt autorizate sanitar-veterinar de către ANSA 677 puncte de colectare lapte, amplasate preponderent în zona de nord: - 559, zona de centru - 52; și respectiv zona de sud – 66.

Un punct de colectare lapte reprezintă de fapt o încăpere dotată cu utilaj corespunzător la nivel tehnic sanitar, ce asigură procesul de recepție, răcire, păstrare și livrare a laptelui, inclusiv fiind dotat cu echipament de igienă.

Colectarea laptelui materie primă în Punctele de Colectare Lapte

Mecanismul de colectare a laptelui la PCL constă în recepția laptelui atât de la persoanele fizice deținătoare de vaci mulgătoare, cât și de la persoanele juridice, depozitarea și răcirea laptelui în tancurile de răcire cu utilaj corespunzător și dispozitiv pentru monitorizarea temperaturii și respectiv transportarea ulterioară a acestuia către unitățile de procesare, temeiul livrării laptelui spre procesare fiind corespunderea acestuia cu indicii de calitate și în baza statutului de sănătate a animalelor expus în certificatul sanitar veterinar.



Punct de Colectare Lapte



Reguli privind răcirea și depozitarea laptelui după muls

Conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, imediat după muls laptele trebuie păstrat într-un loc curat, proiectat și echipat astfel încât să evite contaminarea.

Laptele trebuie răcit imediat la o temperatură

- a) nu mai mare de **+8⁰C** –în cazul colectării zilnice
- b) nu mai mare de **+6⁰C** - atunci când colectarea laptelui nu este efectuată în fiecare zi.

TRANSPORTAREA LAPTELUI

Conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, în timpul transportului laptelui – materie primă de la fermă/centru de colectare la unitatea de procesare, trebuie menținut lanțul frigorific astfel încât la sosirea la întreprinderea de destinație temperatura laptelui să nu depășească $+10^{\circ}\text{C}$.

Transportarea laptelui materie primă se realizează doar cu transport autorizat sanitar-veterinar sigilat.

Nu este necesar ca agenții economici să respecte regimul de temperatură în cazul în care:

- a) este prelucrat în decurs de 2 ore de la mulgere
- b) este necesară o temperatură mai ridicată din motive tehnologice legate de fabricarea anumitor produse lactate

Transportarea laptelui



Certificarea sanitar-veterinară a laptelui materie primă

În conformitate cu Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară și prevederile reglementate în Ordinul ANSA nr. 158 din 08.10.2013, laptele trebuie să fie însoțit de certificatul sanitar-veterinar formularul F2.

Respectiv, medicul veterinar oficial eliberează certificatul sanitar-veterinar F2 pentru lapte-marfă agentului economic - gestionar al PCL, în baza informației livrate de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit, care se bazează pe starea de sănătate a animalului și investigațiile efectuate.

Contaminarea laptelui crud

Contaminarea și deprecierea calității laptelui poate fi prin căi interne sau externe:

I. Căi interne:

Contaminarea laptelui cu microorganismele care ajung pe calea circulației sangvine în urma unor maladii, un rol important având afecțiunile glandei mamare.

Totodată calitatea laptelui (deteriorarea mirosului, gustului, culorii) poate fi influențată de alimentația animalelor, în cazul utilizării furajelor necorespunzătoare, a diverselor plante medicinale, preparate medicamentoase, etc.

Nerespectarea termenului de așteptare a preparatelor medicamentoase utilizate în urma tratamentului determină obținerea laptelui necorespunzător parametrilor de inofensivitate – prezența reziduurilor de medicamente.

Contaminarea laptelui crud

II. Căi externe:

Contaminarea laptelui în timpul mulsului cu microorganisme, inclusiv patogene, cauzată de:

- Condițiile nesatisfăcătoare de întreținere a animalelor;
- Igiena necorespunzătoare a personalului și starea de sănătate a acestuia;
- Pregătirea necorespunzătoare a inventarului de muls;
- Igiena precară a glandei mamare;
- Afecțiunile externe ale ugerului;
- Necoresponderea apei utilizate în procesul mulsului și colectarea laptelui la indicii de siguranță.

I. Furajarea corespunzătoare a animalelor

II. Asigurarea sănătății și bunăstării animalelor productive



III. Respectarea igienei mulsului

Persoanele care efectuează mulsul și/sau manipularea laptelui crud și al colostrului trebuie:

- a) să poarte îmbrăcăminte specială curată;
- b) să respecte un nivel înalt de igienă personală;
- c) să utilizeze instalații adecvate disponibile la locul de lucru pentru spălarea mâinilor și brațelor.
- d) Toate persoanele implicate în procesul mulsului sau care manipulează laptele crud trebuie să dea dovada că nu există impedimente din punct de vedere medical pentru efectuarea acestor operațiuni.



Unitățile de procesare lapte materie primă

În urma colectării și certificării sanitar-veterinare a laptelui materie primă, acesta este transportat către unitățile de procesare a laptelui crud materie primă, care la moment în Republica Moldova sunt în număr de 29, procesând anual circa 500 000 tone materie primă.

Unitățile de procesare lapte materie primă

În urma procesării laptelui materie primă, produsul finit se clasifică în următoarele categorii de bază: produse acidolactice; produse din lapte integral; smântână; brânzeturi și produse din brânză; unt și spreaduri; cașcavaluri; înghețată și lapte praf.

Controlul oficial al laptelui materie primă și al produselor lactate

➤ Conform Ordinului ANSA nr. 25 din 19.01.2018 cu privire la aprobarea Programelor de monitorizare și supraveghere în domeniul sănătății plantelor, siguranței alimentelor și furajelor pentru 2018,

Controlul oficial al centrelor de colectare lapte și a unităților de procesare lapte se realizează în dependență de categorizarea unităților conform criteriilor de risc, realizându-se respectiv trimestrial, semestrial sau anual.

Prelevarea probelor de lapte crud materie primă din cadrul centrelor de colectare lapte și exploatațiilor de animale se realizează trimestrial, pentru 1% din obiectivele care livrează cea mai mare cantitate de lapte.

Controlul oficial al laptelui materie primă și a produselor lactate

Controlul oficial al laptelui materie primă și a produselor lactate prevede următoarele aspecte:

- Corespunderea PCL și a unităților de procesare din punct de vedere a cerințelor sanitar tehnice prevăzute în legislația națională și reglementările din domeniul siguranței alimentelor.
- Respectarea cerințelor de colectare, depozitare și livrare a laptelui materie primă, precum și procesare a laptelui, fabricarea și plasarea pe piață a produselor lactate.
- Evidența proceselor de colectare și livrare a laptelui, de procesare a laptelui materie primă, petrecerea măsurilor sanitare, prin intermediul Registrelor de evidență corespunzătoare.
- Verificarea programelor de autocontrol ale PCL și a unităților de procesare.

În cazul în care laptele crud nu corespunde criteriilor microbiologice, reziduurilor de antibiotice, contaminanților, agenții economici trebuie să:

- a) Suspende recepția laptelui de la PCL**
- b) Informeze Agenția**
- c) Ia măsuri pentru remedierea situației**

Parametrii de siguranță și calitate ai laptelui – materie primă și a produselor lactate

Laptele materie primă trebuie să corespundă următorilor parametri:

I. Microbiologici (conform H.G. nr. 435)

A. pentru **laptele crud** de la vaci:

a) **Numărul total de germeni per ml (N.T.G.) la 30°C – <100.000**, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două probe pe lună;

b) **Numărul celulelor somatice per ml - < 400.000**, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de 3 luni, cu cel puțin o probă pe lună, cu excepția cazului în care autoritatea specifică o altă metodologie, pentru a se ține cont de variațiile sezoniere ale nivelurilor de producție;

Parametrii de siguranță și calitate ai laptelui – materie primă și a produselor lactate

B. Produsele lactate (conform HG. nr. 221):

- a) Criterii de siguranță – *Listeria monocytogenes*,
Salmonella, Enterotoxine stafilococice,
Cronobacter spp. (*Enterobacter sakazakii*);
- b) Criterii de igienă a procesului de producere - *E. coli*,
Stafilococi coagulo-pozitivi,
Enterobacteriaceae, *Bacillus cereus* prezumtiv.

Parametrii de siguranță și calitate ai laptelui – materie primă și ai produselor lactate

II.A. Contaminanți în lapte materie primă (conform HG. nr. 520)

- 1. Micotoxine** (Aflatoxina M1 – 0,05 micrograme/kg)
- 2. Metale** (Plumb – 0,02 mg/kg; Arsen – 0,1 mg/kg)
- 3. Dioxine și bifenili policlorurați (PCB)**
 - a) Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-TEQ – 3 pg/g grăsime)
 - b) Suma dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei (OMS-PCDD/F-TEQ – 6 pg/g grăsime)

Parametrii de siguranță și calitate ai laptelui – materie primă și ai produselor lactate

II. B Contaminanți în lapte tratat termic și produse lactate (conform HG. nr. 520)

- 1. Micotoxine** (Aflatoxina B1 și M1)
- 2. Metale** (Plumb, Staniu anorganic, Arsen)
- 3. Dioxine și bifenili policlorurați (PCB)**
 - a) Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-TEQ)
 - b) Suma dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei (OMS-PCDD/F-TEQ)
- 4. Hidrocarburi aromatice policiclice-Benzo(a)pyren**
- 5. Acid erucic**

Parametrii de siguranță și calitate ai laptelui – materie primă și ai produselor lactate

III. Reziduuri (conform H.G. nr. 298)

Lapte-materie primă

1. **Grupa A: Substanțe cu efect anabolizant și substanțe neautorizate**-Substanțe farmacologic active pentru care sînt stabilite limite maxime de reziduuri pentru medicamentele de uz veterinar.
2. **Grupa B: Medicamente veterinare și contaminanți** - Substanțe antimicrobiene, antihelmintice, antiinflamatorii, nesteroidiene, organoclorurate, PCB, organofosforic, metale grele, micotoxine.

- A fost elaborat **Ordinul nr. 62 din 08.02.2018 “Cu privire la aprobarea Planului de acțiuni intern pentru sectorul Lapte și produse lactate”**, cu următoarele acțiuni:
- Desfășurarea unui proces de prelevări a probelor de lapte și produse lactate de la producători și din rețeaua de comerț și expediate către CRDV pentru investigare la prezența grăsimilor de origine străină, în perioada 06.02-28.02.2018.
- Desfășurarea unui proces de prelevări a probelor de lapte și produse lactate din import la toate loturile și expediate către CRDV pentru investigare la prezența grăsimilor de origine străină, în perioada 06.02-28.02.2018.
- Desfășurarea controalelor oficiale la întreprinderile de procesare a laptelui în perioada 06.02-30.03.2018.
- **Autohtone – 141 de probe**
- Neconforme autohtone – 9 probe:
- **Din import – 74 de probe**
- Neconforme din import – 7 probe

Măsurile întreprinse pentru produsele neconforme

- Pentru toți producătorii și importatorii menționați au fost întocmite Procese-Verbale de Contravenție cu privire la aplicarea amenzei conform Codului Contravențional art. 344, pct. 2, lit. C, ce constituie 12000-15000 lei.
- A fost emisă dispoziția prin care producătorul/importatorul se obligă să retragă din rețeaua de comerț produsele neconforme.

Neconformități (Puncte Colectare Lapte)

Activitatea PCL în unele cazuri se desfășoară cu admiterea unor neconformități, prin urmare de către ANSA a fost efectuat auditul PCL la nivel de țară, fiind înregistrate următoarele:

- Lipsa programelor de autocontrol,
- Nu este implementat programul și procedura de igienizare, precum și măsurile DDD;
- Lipsa apei reci curente și a apei calde;
- Lipsa vestiarului și a grupului sanitar;
- Laptele este adus la punct de cele mai multe ori în recipiente necorespunzătoare din plastic nealimentar;

Neconformități (Unități de Procesare)

- Lipsa unui sistem de ventilare corespunzător;
- Întocmirea necorespunzătoare al programelor de autocontrol;
- Lipsa controlului medical al personalului încadrat în procesul tehnologic;
- Nerespectarea cerințelor privind alimentarea cu apă;
- Menținerea în stare necorespunzătoare al utilajului, inventarului și suprafețelor de producere;
- Intersecția fluxului tehnologic;

Neconformități (Unități de Procesare)

- Utilizarea echipamentelor uzate;
- Lipsa programului de igienizare și a registrului cu privire la acțiunile de dezinsecție, deratizare (DDD);
- Neimplementarea programului și a procedurii de igienizare;
- Sistemul de drenarea a apelor murdare necorespunzător;
- Păstrarea substanțelor reactive, a detergenților în sectoarele de producere;
- Întreținerea necorespunzătoare a transportului;
- Zona de recepție lapte marfă dotată necorespunzător;

Neconformități (Unități de Procesare)

- Dotarea insuficientă a laboratoarelor unităților de procesare;
- Unitățile sanitare pentru personal nu sunt construite conform principiilor de filtru;
- Spălătoriile pentru inventarul de lucru nu sunt construite și dotate conform cerințelor;
- Dotarea insuficientă a punctelor sanitare pentru igienizarea mâinilor;
- Amenajarea necorespunzătoare a spălătoriilor pentru transportul materiei prime și transportul produselor finite;
- Sectorul de colectare a deșeurilor menajere întreținut în stare sanitară necorespunzătoare.

VĂ MULȚUMESC PENTRU
ATENȚIE!



- A fost elaborat **Ordinul nr. 62 din 08.02.2018 “Cu privire la aprobarea Planului de acțiuni intern pentru sectorul Lapte și produse lactate”**, cu următoarele acțiuni:
- **Autohtone – 141 de probe**
- Neconforme autohtone – 9 probe:
- Fabrica de Unt din Florești :
 - Brânză proaspătă de 5%. Grăsimi vegetale-10,61%
- Incomlac :
 - Unt creștianscoe 72,5%. Grăsimi vegetale – 15,54%
 - Brânză glazurată cu umplutură de lapte concentrat fiert 26%. Grăsimi vegetale - 60,81%
 - Brânză dulce „Mic Vis,, cu caise 4%. Grăsimi vegetale – 34,8%
- SA JLC:
 - Brânză proaspătă de vaci 2%. Grăsimi vegetale – 14,93%
 - Brânză proaspătă de vaci 5%. Grăsimi vegetale – 21,75%
- SRL „Lap Grupp555”:
 - Cașcaval „Adichei”. Grăsimi vegetale – 10,32%
- SRL „ Fabrica Oloi Pak”:
 - Iaurt 2,5%. Grăsimi vegetale – 19,22%
- SRL „VC-Saturn-13”:
 - Brânză moale Mozzarella. Grăsimi vegetale – 18,69%
-

- **Din import – 74 de probe**
- Neconforme din import – 7 probe
 - Importator SRL „Cariba-Agro”. Producător „Icineanshii molocino-conservnîi combinat”, Ucraina:
 - „Lapte concentrat fiert cu zahăr „Irisca” 8,5%. Grăsimi vegetale - 93,77%
 - Lapte integral concentrat cu zahăr. Grăsimi vegetale - 11,66%
 - Importator SRL „Andecris”. Producător „LitinDairy”, Ucraina:
 - Brânză cu cheag tare „Bilozgar-Extra” 45%. Grăsimi vegetale – 56,52%
 - Importator SA „Incomlac”. Producător „ProdLacta”, România:
 - Brânzică glazurată cu aromă de vanilie 20%. Grăsimi vegetale – 77,51%
 - Importator ”Lactalis Alba”. Producător „Lactalis-Nicolaev”, Ucraina:
 - Brînză proaspătă de vaci 9 %. Grăsimi vegetale – 8,63%
 - Importator ”Incomvil Grup”. Producător ”Muller”, Germania:
 - Iaurt 3,5%. Grăsimi vegetale – 7,45%
 - Importator SRL ”VITAFOR”. Producător OOO ”Molocnaia compania „Milk Lain, Ucraina: Iaurt 1,5 „ Ferma”. Grăsimi vegetale – 13,11%

-