	PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE	Cod: PG-08/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr.1
		Pagina 1 din 20

PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

COD: PG-08/01

LISTA DE CONTROL A EDITIEI/REVIZIEI

Nr. crt.	Pagini	Capitolul Paragraful	Descrierea modificării	Data Reviziei/ ediției	Numele, prenumele, semnătura			
					Elaborat	Verificat	Coordonat	Aprobat
1.	Document integral	Document integral	Înlocuirea PG-08/01 Prelevarea probelor de produse alimentare	Septembrie 2023 Ediția 2	Marina DINTIU 	Tatiana CALIONCHINA	Afanasi TARLEV	Radu MUSTEAȚA

FORMULAR

Cod: LCER-8.4

Ediția 2/03.2017

Pag.1/1

LISTA AVIZĂRI / APROBĂRI

Nume	Elaborat	Verificat	Coordonat	Aprobat
	Marina DINTIU	Tatiana CALIONCHINA	Afanasi TARLEV	Radu MUSTEAȚA
Funcția	Șef Direcția Siguranță și Calitatea Produselor Alimentare de Origine Nonanimală	Șef Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității	Director general adjunct al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor	Director General al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor
Data				
Semnătura				

FORMULAR

Cod: LAP-8.4

Ediția 2/03.2017

Pag.1/1



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 2 din 20

LISTA DE DIFUZARE/RETRAGERE

Nr. ord.	Subdiviziune	Scopul difuzării	Responsabil -funcție	Nume, prenume	Semnătura, data primirii	Numele, semnătura eliberat	Data retragerii	Numele, semnătura primit
1.	Anenii Noi/ Căușeni/ Ștefan Vodă							
2.	Edineț/Briceni/O cnița /Dondușeni							
3.	Cahul/Taraclia/C antemir							
4.	Drochia/ Rîșcani/ Soroca/ Florești							
5.	Hîncești/ Cimișlia/ Basarabeasca/L eova							
6.	Orhei/ Rezina/ Telenești/ Șoldănești							
7.	Ungheni/Nispore ni/Călărași							
8.	Comrat/ Ceadîr-Lunga/ Vulcănești							
9.	mun. Chișinău/ Ialoveni/ Strășeni/ Criuleni/ Dubăsari							
10.	mun. Bălți/ Sîngerei/ Glodeni/ Fălești							
11.	DSPAON							
12.	DSPA OA							
13.	DCSCPVAEPA							
14.	DIF							



**PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE**

Cod: PG-08/01

Ediția 2


Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 3 din 20

CUPRINS

Nº	Denumirea capitolului	Pagina
1	Scop	4
2	Domeniu de aplicare	4
3	Definiții și abrevieri	4
4	Documente de referință	6
5	Responsabilități	7
6	Descrierea procedurii	7
7	Înregistrări	15
8	Anexe	15
9	Anexa nr. 1	17
10	Anexa nr. 2	18
11	Anexa nr. 3	19
12	Anexa nr. 4	20
13	Anexa nr. 5	

	<p style="text-align: center;">PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE</p>	Cod: PG-08/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr.1
		Pagina 4 din 20

1. SCOP

Prezenta procedură are ca scop descrierea acțiunilor succesive ale activităților de prelevare, depozitare, păstrare și transportare a probelor de produse alimentare efectuate de către inspectorii Agenției în cadrul controlului oficial. Acțiunile descrise se vor desfășura într-un mod uniform pe întreg teritoriul Republicii Moldova. Totodată, prezenta procedură servește ca bază pentru elaborarea procedurilor specifice de prelevare a probelor de produse alimentare.

2. DOMENIU DE APLICARE

Prevederile prezentei proceduri se referă la metodologia de pregătire și prelevare a probelor de produse alimentare și expedierea lor spre laborator pentru investigații. Respectarea prevederilor prezentei proceduri este obligatorie pentru toți inspectorii din cadrul secției siguranța alimentelor din cadrul Agenției.

3. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

3.1. Definiții

Lot - o cantitate identificabilă de produs alimentar, livrată la un anumit moment și determinată de către o persoană autorizată, având caracteristici comune privind originea, varietatea, tipul de ambalaj, ambalatorul, expeditorul, marcajele și, în cazul peștelui, dimensiunea;

Operator din domeniul alimentar – persoana fizică sau juridică responsabilă de respectarea reglementărilor din domeniul alimentar în cadrul întreprinderii din domeniul alimentar aflată sub controlul său;


Probă sau eșantion – set compus din una sau mai multe unități sau dintr-o porțiune a unei materii, selectate prin diferite mijloace dintr-o cantitate importantă de materie, având drept scop furnizarea de informații cu privire la o caracteristică anume a materiei studiate sau cu privire la procesul din care a rezultat

Prelevare de probe – recoltarea de probe de produse alimentare sau de orice alte substanțe (inclusiv din mediu) relevante pentru întreg lanțul alimentar pentru a verifica prin intermediul analizelor respectarea legislației privind produsele alimentare și a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor

Prelevare la suspiciune - prelevarea în cazul existenței suspiciunii neconformității cu legislația a produselor alimentare. Probele obținute în urma acestei prelevări nu sunt extrase aleatoriu.

Probă elementară – o cantitate de produs prelevată dintr-un singur punct al lotului sau subplotului

Probă globală – amestecul tuturor probelor elementare reprezentativ pentru lotul sau subplotul din care au fost prelevate probele respective). *Proba globală trebuie să*

	PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE	Cod: PG-08/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr.1
		Pagina 5 din 20

conțină suficient material pentru a permite extragerea tuturor probelor ce vor fi supuse analizei.

Probă de laborator – cantitate de produs separată din proba globală destinată examenului de laborator pentru analiza conformității produselor alimentare cu reglementările aplicabile din domeniul alimentar.

Proba pentru a doua expertiză - cantitate de produs separată din proba globală care permite operatorului din domeniul alimentar să solicite o analiză de către un alt laborator acreditat în cazul nu este de acord cu rezultatele analizei probei de laborator. Această probă rămâne în posesia operatorului.

Proba pentru opinie suplimentară – cantitate de produs separată din proba globală, care permite o a doua analiză în cadrul celei de a doua expertize și este utilizată în caz de litigiu . Analiza se efectuează în cadrul altui laborator național oficial aprobat de Agenție, iar în cazul în care nu există un laborator național oficial pentru metoda respectivă, probele se trimit pentru testare la un alt laborator acreditat ISO 17025 internațional.

Recipient pentru probă – container de o anumită construcție, produs din materialele care asigură siguranța probei și previn orice schimbări care ar putea influența analiza probei sau interpretarea rezultatelor analizei, folosit pentru colectarea probei de către un inspector autorizat al STSA.

Reținere oficială – procedură prin care Agenția se asigură că hrana pentru animale sau produsele alimentare suspecte nu sânt deplasate sau alterate până la luarea deciziei cu privire la destinația lor ulterioară; această procedură include antrepoziterea mărfii reținute de către operatorii din domeniul hranei pentru animale și din sectorul alimentar în conformitate cu instrucțiunile Agenției;


Sigilarea probei – metodă de lucru folosită pentru a asigura că în timpul transportării probei nu va fi posibilă scoaterea probei din ambalaj sau îndepărtarea marcajului probei fără deteriorarea acestuia.

Eticheta probei – fișa în care se indică codul unic al probei.

Mărimea probei – numărul de obiecte sau cantitatea de material care constituie proba (ISO 7002).


3.2. Abrevieri

Agenția	Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor;
STSA	Subdiviziune Teritorială pentru Siguranța Alimentelor;
PIF	Post de inspecție la frontieră
I.P CRDV	Instituția Publică Centrul Republican de Diagnostic Veterinar;
LIMS	Sistemul Informațional de Management al Laboratoarelor;
SIIA	Sistemul Informațional Integrat Automatizat
Operator	Operator din domeniul alimentar

	<p style="text-align: center;">PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE</p>	Cod: PG-08/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr.1
		Pagina 6 din 20

4. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

1. Codul Administrativ al Republicii Moldova nr. 116/2018;
2. Legea nr. 50/2013 privind controlul oficial pentru verificarea conformității cu cerințele față de hrana pentru animale, produsele alimentare, precum și cu normele de sănătate și bunăstare a animalelor;
3. Legea nr.131/2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător;
4. Hotărârea Guvernului nr.298/2011 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală;
5. Hotărârea Guvernului nr.221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
6. Hotărârea Guvernului nr.1004/2010 cu privire la aprobarea Metodelor de prelevare a probelor pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din plante și produse de origine vegetală și animală;
7. Hotărârea Guvernului nr.115/2013 privind controlul nitraților în produsele alimentare de origine vegetală;
8. Hotărârea Guvernului nr.782/2010 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind prelevarea probelor oficiale de la animalele vii și din produsele de origine animală;
9. Hotărârea Guvernului Nr. 208/2013 cu privire la aprobarea Metodelor de prelevare a probelor pentru determinarea nivelului de micotoxine în produsele alimentare;
10. Hotărârea Guvernului Nr. 941/2010 cu privire la aprobarea Regulilor privind metodele de prelevare și analiză a probelor pentru controlul oficial al nivelurilor de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și hidrocarburi policiclice aromatice în produsele alimentare;
11. ISO 17020:2012 Evaluarea conformității. Cerințe pentru funcționarea diferitelor tipuri de organisme de inspecție;
12. ISO 7002:1986 Produse alimentare agricole. Schema metodei standard de prelevare dintr-un lot;
13. ISO 8197:1988 Lapte și produse lactate. Prelevare. Control după trăsături variabile;
14. ISO 5555:2001 Grăsimi și uleiuri animale și vegetale. Prelevare;
15. ISO 17604:2015 Microbiologia lanțului alimentar. Prelevarea probelor de carcase pentru analiză microbiologică;
16. ISO 948:1980 Mirodenii și condimente. Prelevare;
17. ISO 1839:1980 Ceai. Prelevare;
18. ISO 24333:2009 Cereale și produse din cereale. Prelevare;
19. ISO 6639-2:1986 Cereale și leguminoase. Determinarea infestării ascunse cu insecte. Partea a 2-a: Prelevare;
20. ISO 542:1990 Oleaginoase. Prelevare;
21. ISO 5500:1986 Reziduuri în plante oleaginoase. Prelevare;
22. ISO 707:2008 Lapte și produse lactate. Ghid general pentru prelevare;
23. ISO 5538:2004 Lapte și produse lactate. Prelevare. Control după trăsături calitative.

	<p style="text-align: center;">PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE</p>	Cod: PG-08/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr.1
		Pagina 7 din 20

24. CODEX Alimentarius: Ghid general pentru prelevare (CAC/GL 50-2004);
25. Ordinul nr.149/2023 privind retragerea și rechemarea produselor alimentare neconforme reglementărilor în domeniul alimentar și notificarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

5. RESPONSABILITĂȚI

Șeful subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor, șefii posturilor de inspecție la frontieră, șefii direcțiilor de profil din cadrul Aparatului central delegă inspectori pentru prelevarea de probe și monitorizează corectitudinea prelevării probei de către inspectorii delegați.

Inspectorii Agenției din domeniul siguranței alimentelor delegați pentru prelevarea de probe sunt responsabili de corectitudinea aplicării prezentei proceduri după cum urmează:

- Pregătirea către prelevare;
- Corectitudinea efectuării procedurii de prelevare;
- Sigilarea și marcarea probelor;
- Completarea procesului verbal de prelevare;
- Transmiterea probelor prelevate pentru a fi analizate într-un laborator acreditat;
- Recepționarea raportului de încercări de laborator, interpretarea rezultatelor și înregistrarea acestora;
- Informarea operatorului din domeniul alimentar cu privire la rezultatele neconforme, inițierea controalelor inopinate și aplicarea măsurilor restrictive;
- Păstrarea înregistrărilor.

6. DESCRIEREA PROCEDURII


6.1. GENERALITĂȚI

În conformitate cu prevederile Legii nr. 50 din 28.03.2013, prelevarea probelor este parte componentă a controlului oficial. Astfel, în toate cazurile prelevarea probelor se efectuează fără prevenire prealabilă a operatorilor din domeniul alimentari cu excepția cazurilor în care prelevare probelor se efectuează la solicitarea operatorilor.

Probele trebuie să fie prelevate, ambalate, etichetate, sigilate, depozitate și transportate spre un laborator specializat acreditat, desemnat sau contractat de către Agenție, doar de către inspectorii delegați în acest sens de către conducătorul STSA Inspectorii delegați, trebuie să posede cunoștințe teoretice și experiență practică specială în conformitate cu domeniul prelevării de probe. Totodată, inspectorii delegați sunt responsabili de întregul proces (toate etapele) de prelevare a probelor. Prelevarea probelor poate fi efectuată în următoarele cazuri:

Prelevarea de probe planificate se efectuează în conformitate cu planurile și programele de monitorizare și supraveghere pentru produsele alimentare de origine animală și nonanimală aprobate anual de către ANSA, după cum urmează:

1. *Planuri/programe de monitorizare si supraveghere a alimentelor de origine animală;*

	PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE	Cod: PG-08/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr.1
		Pagina 8 din 20

2. *Planuri/programe de monitorizare și supraveghere a alimentelor de origine nonanimală.*
3. *Planuri/programe de monitorizare și supraveghere a alimentelor din alimentația publică, petiții și toxiinfecții alimentare;*
4. *Planuri/programe de monitorizare și supraveghere a alimentelor de origine animală și nonanimală din import*

Probele planificate se prelevează în timpul controalelor oficiale. În cazul lipsei controlului planificat, în perioada repartizată, la operatorul din domeniul alimentar de la care urmează să fie prelevate probe, se va solicita permisiunea acestuia pentru prelevare printr-o scrisoare de intenție, conform modelului din Anexa nr. 1 la prezenta procedură.

Prelevare de probe în caz de suspiciune se va efectua:

- a) În cadrul controalelor oficiale planificate atunci când în timpul controlului la unitate inspectorul identifică neconformități în lanțul de producere, care ar influența inofensivitatea și calitatea produselor alimentare și ulterior ar pune în pericol sănătatea consumatorilor finali;
- b) În baza unor plângeri, sesizări, cazuri de intoxicații alimentare, reclamații, parvenite în scris la adresa ANSA de la consumatorii finali sau alte autorități/organe de control;
- c) În baza unor solicitări scrise, sau ordine, decizii ale conducerii ANSA sau ale altor autorități competente;
- d) La solicitarea operatorilor economici.

Prelevarea de probelor inopinate se efectuează la cererea agentului economic conform modelului din Anexa nr. 2, în caz că acesta solicită certificarea produselor alimentare de către Agenție.

6.2. PROCEDURA TEHNICĂ DE PRELEVARE A PROBELOR

6.2.1. Pregătirea pentru prelevare

Înainte de a se deplasa la prelevarea probelor inspectorii delegați analizează atent programele de monitorizare repartizate și planifică prelevarea probelor în așa fel încât acestea să se desfășoare în timpul controalelor planificate.

Inspectorii delegați trebuie să se echipeze cu echipamente de protecție și recipiente pentru prelevare de probe necesare în cadrul controalelor operatorilor din domeniul alimentar.

Setul standard pentru prelevare trebuie întotdeauna să includă:

- halat de unică folosință, bonetă, bahile, mănuși (sterile/nesterile);
- dezinfectanți (etanol 70%; șervețele sau discuri cu alcool;
- termometru;
- materiale pentru marcare (etichete, autocolante, markere permanente etc.);
- pungi/recipiente (sterile și nesterile);
- sigilii.

Adițional, în funcție de scopul investigației probelor și consistența produsului alimentar, inspectorul trebuie să dispună de echipamente de prelevare sterile sau nesterile, dar întotdeauna curate:



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 9 din 20

- **pentru lichide:** linguri, polonice, prelevatoare de lichid (pentru colectare de probe dintr-un singur punct), seringi, pipete, sonde, sticle;
- **pentru produse congelate în blocuri:** burghiu electric sau manual cu vârfuri potrivite, fereastră electric sau manual cu lame inoxidabile sau alt prelevator de probe, spatulă sau lingură;
- **pentru produse moi:** fierăstrău tip panglică sau alt prelevator de probe, spatule, cuțite;
- **pentru produse solide:** linguri, clește, pensete, cuțite, scalpele, burghie specifice;
- **pentru produse fierbinți (produse pregătite, gata de servire):** toate instrumentele (lingurile, polonicele) și recipientele (cutiile sau pungile) trebuie să fie termorezistente;
- **alte echipamente și instrumente necesare**, în funcție de produs și metoda de prelevare.

Echipamentele și recipientele de prelevare a probelor, trebuie să fie confecționate din materiale care să corespundă cerințelor față de materialele care intră în contact cu produsele alimentare, adică să fie inerte, să fie cu suprafețe netede, curate, care nu prezintă risc și pericol pentru sănătatea publică și care nu provoacă modificări adverse în compoziția sau proprietățile organoleptice ale produselor alimentare. Totodată, instrumentele de prelevare trebuie să fie confecționate din materiale rezistente la dezinfecție și sterilizare, incapabile să provoace modificări ale probei care ar influența rezultatele investigației de laborator, iar în caz de necesitate acestea trebuie să fie în ambalaj steril intact.

Ajuns la locul de prelevare a probelor, inspectorul delegat înmâna scrisoarea de intenție și informează operatorul din domeniul alimentar despre:

- Scopul prelevării probelor;
- Tipul produselor și loturile din care urmează să fie prelevate probele;
- Metodele de prelevare care se vor folosi;
- Dreptul la a doua expertiză pe cheltuială proprie.

6.2.2. Prelevarea și ambalarea probelor

Înainte de prelevare, inspectorii trebuie să îndepărteze toate obiectele personale precum bijuteriile, ceasurile de mână, telefoanele mobile, cheile, stilourile etc. și să le plaseze în locuri special amenajate de către operatorul din domeniul alimentar, din care acestea să nu poată nimeri întâmplător în recipientele de prelevare a probelor, în ambalajele deschise cu produse alimentare, locuri de păstrare a produselor în vrac ș.a.

În cadrul prelevării de probe, în dependență de tipul probei, inspectorul poartă, în mod obligatoriu, echipamente de protecție corespunzătoare precum: bonetă, halat, mănuși, bahile, mască, etc.

Inspectorul trebuie să-și spele mâinile înainte și după colectarea probelor. În timpul colectării probelor, din motive de securitate este recomandabil de a purta mănuși de protecție. De regulă, mănușile trebuie schimbate după manipularea sau deschiderea ambalajelor, precum și după atingerea obiectelor cum ar fi telefoanele mobile sau se vor schimba ori de câte ori va fi necesar.

Dacă, în cadrul unei măsuri, este prevăzută prelevarea probelor pentru mai multe investigații (microbiologice, chimice), atunci inițial se vor preleva probele pentru analiză microbiologică



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 10 din 20

și ulterior cele pentru analiză chimică, fizică, organoleptică. În caz de prelevare pentru analiză microbiologică echipamentele de protecție trebuie să fie sterile. În caz de prelevare pentru analiză chimică sau de alt tip, echipamentele de protecție pot fi nesterile, dar trebuie să fie curate.

Metodele de prelevare diferă în funcție de produsul ce trebuie să fie prelevat (ex: mărimea unității de produs, produse alimentare solide, lichide. Procedura de prelevare constă în extragerea probelor elementare din diferite puncte ale lotului.

Se colectează probe elementare de dimensiuni similare și în cantități suficiente conform procedurilor specifice, pentru a facilita analizele de laborator. Este importantă și imperios necesară menținerea măsurilor de precauție în cursul prelevării probelor elementare și a tuturor procedurilor ulterioare, pentru a păstra integritatea probelor (de ex: evitarea contaminării probelor, sau altor operațiuni ce ar putea face ca proba să devină nereprezentativă pentru lotul din care a fost prelevată).

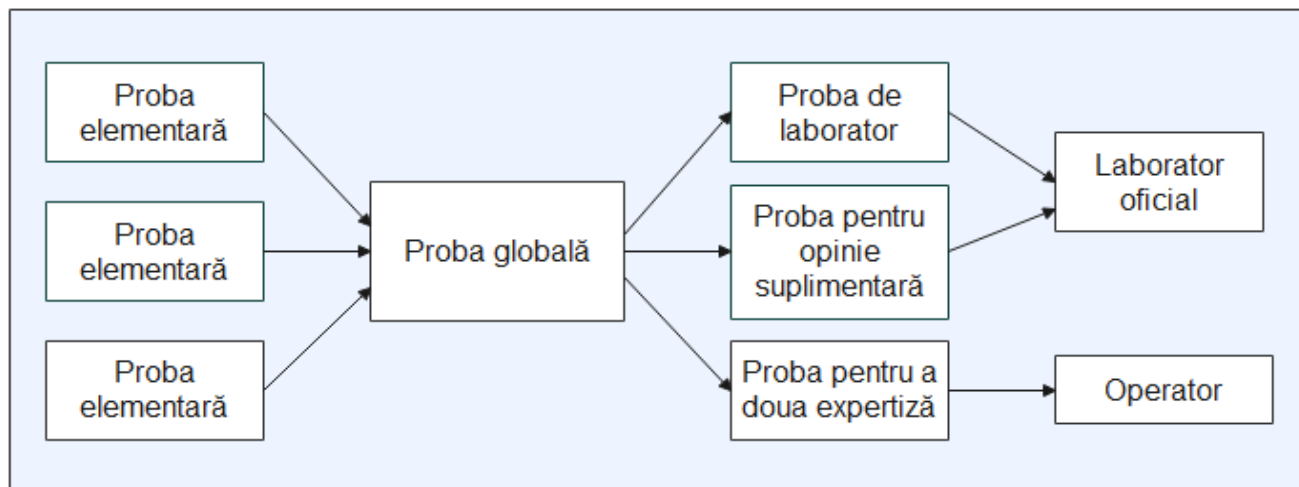
Probele elementare trebuie să conțină suficient material pentru formarea probei globale și pentru a permite extragerea tuturor probelor ce vor fi supuse analizei: proba de laborator, proba pentru a doua expertiză și proba pentru opinie suplimentară. Toate probele se ambalează și se sigilează individual, numărul fiecărui sigiliu și dimensiunea probei vor fi consemnate în Procesul verbal de prelevare a probelor de produse alimentare.


Toate probele trebuie să fie ambalate și păstrate în așa fel încât caracteristicile controlate să nu se modifice. În cadrul acțiunii de control oficial se prelevează probe elementare care prin omogenizare formează proba globală. Aceasta se împarte după caz, în:

- 1) Proba de laborator;
- 2) Proba pentru a doua expertiză;
- 3) Proba pentru opinie suplimentară

Analizarea probei de opinie suplimentară se realizează în caz de litigiu atunci când se contestă rezultatul obținut la analiza probei de laborator pe baza rezultatelor obținute la analiza probei pentru a doua expertiză.

Schema generală de prelevare și transport probe



	PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE	Cod: PG-08/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr.1
		Pagina 11 din 20

Tehnica prelevării probelor

În dependență de tipul produsului prelevat, acestea se vor colecta cu un instrument potrivit (lingură, spatulă, polonic etc.) în felul următor: se ia o porțiune de produs și se plasează într-o pungă sau cutie (pentru produse solide) sau în sticlă (pentru produse lichide) care se închide ermetic.

Produsele ambalate sau învelite (congelate, refrigerate sau de temperatură ambiantă) se prelevă în ambalaj original și se plasează în recipiente fără a se deteriora ambalajul.

Produsele congelate se colectează rapid, evitându-se creșterea sau diferența de temperatură.

Inspectorii nu trebuie să plaseze ambalajele sau probele direct pe podea în timpul prelevării. Probele întotdeauna trebuie să fie colectate în recipiente noi și curate, destul de rezistente pentru a proteja produsul de deteriorare și contaminare încrucișată. Cantitatea de probă prelevată nu trebuie să depășească trei pătrimi din volumul recipientului, dacă nu există alte cerințe speciale.

Probele pentru investigație organoleptică se colectează în borcane sau recipiente curate. Probele de fructe uscate se colectează în pungi de plastic impermeabile. Produsele agricole, nucile, boabele, cerealele, leguminoasele, condimentele, ierburile și semințele de condimente se pot colecta în pungi de hârtie sau de plastic.

Oricând este posibil, produsele prefabricate, alimentele congelate rapid în ambalaje individuale și alte alimente congelate ambalate trebuie să fie colectate în ambalaj.

Alimentele perisabile și cele congelate trebuie să fie păstrate și transportate la temperaturi cât mai apropiate de temperaturile la care sunt păstrate la depozit. În recipient probele se plasează în ladă frigorifică, frigider sau cutie izotermă, potrivită pentru starea produsului.

Probele trebuie să fie ambalate astfel încât să se evite contaminarea încrucișată și scurgerea sau pierderea umidității și să fie ușor identificabile.

Probele trebuie să fie păstrate în așa mod încât să nu se modifice caracteristicile examinate (de exemplu, pentru controlul microbiologic în mod obligatoriu se va folosi un recipient steril și rece). În plus la aceasta, proba se colectează într-un recipient curat și inert care previne contaminarea probei din exterior și o protejează împotriva deteriorării în timpul transportării.

Produsele fierbinți și reci nu se pot transporta în același container/boxă.

Alimentele care nu au fost congelate până la prelevarea probelor nu trebuie să fie congelate după prelevare, dacă nu sunt prevăzute alte condiții speciale.

Proba pentru a doua expertiză și proba pentru opinie suplimentară

Dreptul la o a doua expertiză permite operatorului să solicite o examinare de către un alt expert recunoscut și calificat corespunzător a documentelor privind prelevarea de eșantioane, analizarea, testarea sau diagnosticarea.

Inspectorii Agenției responsabili de prelevarea probelor informează întotdeauna operatorul cu privire la:

1. dreptul de a obține proba pentru a doua expertiză și proba de opinie suplimentară;
2. condițiile de depozitare și transport în vederea analizării probei pentru a doua expertiză și a probei pentru opinie suplimentară, în cazul prelevării acesteia;



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 12 din 20

3. calea de atac a rezultatelor încercărilor de laborator inițiale.

În cazul în care operatorul optează pentru existența probei pentru a doua expertiză și proba pentru opinie suplimentară, prelevarea acesteia trebuie efectuată cu respectarea următoarelor condiții:

1. să fie efectuată în momentul prelevării inițiale a probei de laborator (să fie separată din proba globală)
2. termenul de valabilitate a produsului să permită prelevarea și păstrarea pentru un interval de timp mai îndelungat;
3. să existe suficient substrat pentru prelevare;

Proba pentru a doua expertiză și proba pentru opinie suplimentară trebuie ambalată, sigilată și unic identificată prin etichetare în același mod ca proba de laborator (anexa nr. 5). Proba pentru a doua expertiză și proba pentru opinie suplimentară rămân în grija și sub răspunderea operatorului (asumată prin semnătură). Pe eticheta probei pentru a doua expertiză se vor înscrie aceleași date ca pe cea a probei de laborator, cu mențiunea „*Probă pentru a doua expertiză*” și „*Probă pentru opinie suplimentară*”

Inspectorii trebuie să explice reprezentantului operatorului cum să păstreze proba pentru a doua expertiză și proba pentru opinie suplimentară, accentuând condițiile (temperatura corespunzătoare, evitarea razelor directe ale soarelui etc.), în care proba își va păstra caracteristicile.

Proprietarul probei pentru a doua expertiză o poate transmite spre examinare la orice laborator care deține acreditarea necesară. Cheltuielile de analiză a probei pentru a doua expertiză vor fi suportate de către operator.

Proba pentru opinie suplimentară se utilizează doar în caz de litigiu. Laboratorul oficial care efectuează o altă analiză în conformitate preia funcția de „arbitru” în cazurile în care există un litigiu între Agenție și operator, pe baza analizei inițiale (probei de laborator inițiale) și a celei de a doua expertize

În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză și proba de opinie suplimentară, acest lucru se consemnează în procesul-verbal de prelevare și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza acestei probe.

Solicitarea de către operator a unei a doua expertize nu aduce atingere obligației Agenției de a lua măsuri prompte în vederea eliminării sau limitării riscurilor pentru sănătatea umană, a animalelor și a plantelor sau pentru bunăstarea animalelor sau, în ceea ce privește OMG și al produselor de protecție a plantelor, și pentru mediu, în conformitate cu normele și legislația în vigoare.

Situații în care proba pentru a doua expertiză și proba pentru opinie suplimentară nu se prelevează:

1. Există o cantitate insuficientă de material ce necesită a fi prelevat;
2. Probele pentru analiză microbiologică;
3. Testele de sanitație;
4. Există credințe stricte de timp pentru eșantionare și analiză. Ex. probele de apă îmbuteliată de origine autohtonă la investigații microbiologice (investigațiile se



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 13 din 20

efectuează în maximum 24 ore de la îmbuteliere). Acest lucru nu se aplică probelor de vânzare cu amănuntul și parametrilor analizați în acea etapă;

5. Există cerințe stricte de timp și temperatură pentru finalizarea analizei (Exemplu: Analiza histaminei a peștelui și a produselor pescărești.).
6. Peștele, în vederea detecției paraziților prin metoda examinării vizuale;
7. Materialul prelevat reprezintă un risc dacă este pus la dispoziția întreprinderii alimentare;

6.2.3. Sigilarea și marcarea probei

Înainte de livrare spre laborator, fiecare ambalaj cu probă prelevată trebuie să fie sigilată și marcată în mod clar la locul prelevării, astfel încât să se facă vizibilă deschiderea neautorizată. Sigiliul trebuie să aibă un cod numeric special, care se indică în procesul-verbal de prelevare a probelor de produse alimentare.

Eticheta probei (anexa nr. 5), trebuie să fie atașată (lipită) bine de recipient pentru ca să nu se piardă în timpul transportării la laborator. Informația de pe etichetă trebuie să fie înscrisă clar și vizibil, aplicată astfel încât să nu poată fi modificată .

6.2.4. Întocmirea procesului-verbal de prelevare a probelor de produse alimentare

Procesul verbal de prelevare se va întocmi doar în Subsistemul informațional de management al laboratoarelor LIMS. Inspectorii responsabili de prelevarea probelor se vor asigura că sunt completate toate câmpurile din proces asigurând în mod clar identificarea loturilor de produse supuse prelevării.

Procesul-verbal de prelevare a probelor de produse alimentare este semnat de către inspectorul delegat și de către reprezentatul operatorului din domeniul alimentar. Dacă, reprezentantul operatorului refuză să semneze documentul, inspectorul trebuie să înscrie în procesul-verbal de prelevare a probelor textul „Refuz de a semna” și să se asigure cu doi martori.

Un proces verbal de prelevare va însoți proba la laborator, unul va rămâne în posesia agentului economic de la care s-au prelevat probele iar unul la inspectorii responsabili de prelevarea probelor.

6.2.5 Transportarea probelor și livrarea lor la laborator

Transportarea probelor spre laborator trebuie să se realizeze cât mai rapid și în condiții de temperatură și umiditate relativă a aerului adecvate tipului de produs pentru a asigura păstrarea probelor. Pentru produsele alimentare prelevate în cadrul programelor de monitorizare și supraveghere transportarea probelor la laborator se efectuează de inspectorii responsabili de prelevarea probelor în termene cât mai restrânse în condiții de temperatură și umiditate relativă a aerului corespunzătoare fiecărui tip de produs. Probele pentru investigații microbiologice se livrează în cel mult 24 ore din momentul prelevării.

Pentru asigurarea unui regim de temperatură corespunzător în timpul transportării probelor se utilizează o cutie izotermă prevăzută cu pungi cu gel rece instant, lăzi izoterme sau alte containere similare.



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 14 din 20

Remarcă: La probele prelevate de la produsele alimentare care necesită păstrate în regim termic controlat în containere se plasează termometrul sau sonde de temperatură sau înregistratorul de temperatură pentru a menține condițiile obligator necesare de transportare. Produsele care nu necesită condiții termice controlate cum ar fi produse în formă de praf, conserve pot fi transportate obișnuit.

Transportarea probelor la laborator se efectuează cu respectarea următoarelor condiții:

1. probele se plasează și se transportă în containere impermeabile întru evitarea contaminării;
2. probele de produse proaspete sau probele de alimente care nu necesită un regim anumit de temperatură trebuie să fie transportate în condiții de temperatură corespunzătoare, prevăzute de producător, standarde sau acte legislative relevante și nu trebuie să fie congelate;
3. probele de produse congelate trebuie transportate la temperatura de -18°C sau la o temperatură inferioară;

La sosirea în laboratorul indicat în procesul-verbal de prelevare a probelor de produse alimentare, inspectorii verifică temperatura de transportare conform indicilor termometrului din containerul cu probe și înscrie rezultatele în procesul-verbal de prelevare a probelor de produse alimentare. Recepționarea probelor în laborator se indică în procesul-verbal de prelevare a probelor de produse alimentare. Astfel, persoana responsabilă pentru primirea probelor din cadrul laboratorului, indică data și ora primirii.

Atunci când din anumite motive laboratorul de referință nu are posibilitatea de a examina probe la anumiți indici în scopul realizării programelor naționale de monitorizare, acesta poate să recepționeze și să depoziteze probele de produse alimentare în condiții corespunzătoare iar ulterior să le transmită pentru examinare unui alt laborator național sau internațional contractat de Agenție.


6.2.6 Înregistrarea și evaluarea rezultatelor investigației de laborator

După efectuarea investigației, rezultatul obținut este înregistrat în sistemul LIMS de către responsabilii din laboratoare. Totodată, raportul de încercări va fi vizualizat de către inspectorul responsabil din cadrul Agenției. Inspectorii care au prelevat probele evaluează rezultatele analizei de laborator, iau decizia privind conformitatea probei și înscriu informația corespunzătoare în registrele proceselor verbale de prelevare a probelor.

Inspectorii informează operatorul despre rezultatele analizelor de laborator doar în cazul când rezultatele de laborator indică neconformități. În cazul în care la prelevarea probelor au fost impuse restricții de comercializare până la obținerea rezultatele încercărilor de laborator, inspectorii informează operatorul inclusiv despre rezultatele conforme.

Inspectorii mențin evidența tuturor probelor prelevate inclusiv rezultatele încercărilor de laborator în registrele proceselor verbale de prelevare a probelor de produse alimentare conform anexei nr. 3 și nr.4

În acest caz lotul de produse declarat neconform este pus sub reținere oficială iar operatorul este informat despre obligativitatea de a iniția procedurile de retragere de pe piață și rechemare de la consumator a produselor neconforme în conformitate cu ordinul nr. 149/2023.

	<p style="text-align: center;">PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE</p>	Cod: PG-08/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr.1
		Pagina 15 din 20

6.2.7. Stabilirea conformității loturilor și calea de atac

Conformitatea loturilor se stabilește prin interpretarea rezultatelor probelor analizate în funcție de prevederile legislației specifice în vigoare.

În cazul în care rezultatele probei de laborator este în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, lotul se clasifică ca fiind conform (acceptat)

În cazul în care rezultatul probei de laborator nu este în conformitate cu prevederile legislației în vigoare lotul se clasifică ca fiind neconform (respins)

Calea de atac a rezultatelor încercărilor probei de laborator

Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat. În cazul în care acesta nu este de acord cu rezultatul încercărilor de laborator anunțat și dorește să conteste rezultatul obținut în controlul oficial, notifică în scris acest fapt STSA responsabile cu prelevarea probelor, în termen de 2 zile lucrătoare de la data luării la cunoștință despre aceasta.

În cel mai scurt termen posibil de la aflarea rezultatului neconform al analizei probei de laborator, operatorul poate iniția analiza probei pentru a doua expertiză, în vederea contestării rezultatului. Această analiză se poate efectua doar într-un laborator acreditat, care utilizează aceeași metodă de testare.

Până la obținerea rezultatelor încercărilor de laborator la proba pentru a doua expertiză produsele se vor afla sub reținere oficială sub responsabilitatea operatorului și sub supravegherea inspectorilor.

La obținerea rezultatului analizei probei pentru a doua expertiză, operatorul îl aduce la cunoștință inspectorilor Agenției.

Contestarea rezultatelor probei de laborator se efectuează în scris și poate realiza în maximum 30 zile după ce rezultatul analizei probei pentru a doua expertiză a fost adusă la cunoștință inspectorilor Agenției.

Acțiuni în caz de litigiu

În caz de litigiu, pe baza celei de a doua expertize menționate operatorii din domeniul alimentar pot solicita pe cheltuiala proprie examinarea documentelor analizei inițiale sau, după caz, investigarea probei pentru opinie suplimentară de către un alt laborator oficial acreditat aprobat de Agenție. În final, pe baza rezultatelor obținute în urma acestor acțiuni inspectorii stabilesc conformitatea/neconformitatea lotului. Costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial.

Examinarea documentelor analizei inițiale

Examinarea documentelor analizei inițiale include examinarea metodelor de analiză, testare sau diagnosticare utilizată de laboratorul oficial. Această examinare se efectuează de către Centrul Național de Acreditare (MOLDAC) la cererea agentului economic și pe cheltuiala acestuia



PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 16 din 20

La finalul expertizei documentare se poate confirma/infirma corectitudinea prelevării probelor și examinării de laborator pe baza căruia inspectorii iau decizia finală privind conformitatea lotului supus controlului.

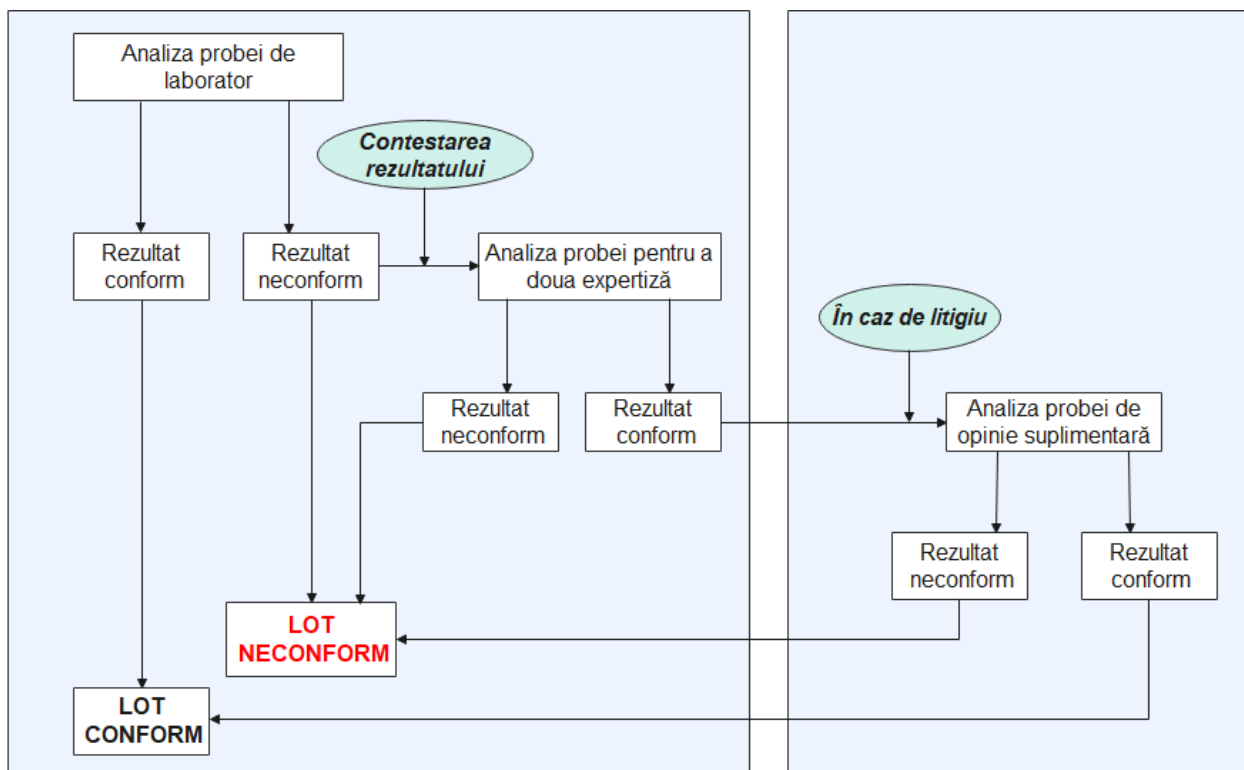
Investigații suplimentare la un alt laborator acreditat

Operatorul poate contesta raportul de încercări eliberat inițial solicitând analiza probei de opinie suplimentară. În acest caz, raportul de încercări cu care poate fi contestat rezultatul controlului oficial trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat aprobat de Agenție (conform SR ISO EN 17025) care utilizează o metodă de determinare care prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator desemnat de Agenție.

În cazul în care rezultatul probei pentru opinie suplimentară este în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, lotul se consideră conform (acceptat)

În cazul în care rezultatul probei de referință nu este în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, lotul se consideră neconform (respins).

Schema stabilirii conformității loturilor




7. ÎNREGISTRĂRI

7.1 Modelul scrisorii de intenție - formular cod:SIPP-7.3

7.2. Cerere de prelevare a probelor de produse alimentare - formular cod: CECI – 7.3

7.4. Registrul pentru înregistrarea probelor de produse de origine animală - formular cod: RPOA 7.2;

	<p style="text-align: center;">PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE</p>	Cod: PG-08/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr.1
		Pagina 17 din 20

7.4. Registrul pentru înregistrarea probelor de produse de origine nonanimală - formular cod: RPONA 7.2.

7.5. Modelul etichetei probei - formular cod: EPP- 7.3

8. ANEXE


8.1. Anexa nr.1 Modelul scrisorii de intenție - formular cod: SIPP-7.3

8.2 Anexa nr.2 Cerere de prelevare a probelor de produse alimentare formular cod: CECI 7.3

8.3 Anexa nr.3 Registrul pentru înregistrarea probelor de produse de origine animală - formular cod: RPOA 7.2

8.4. Anexa nr. 4 Registrul pentru înregistrarea probelor de produse de origine nonanimală formular cod: RPONA 7.2

8.5. Anexa nr. 3 Modelul etichetei probei - formular cod: SIPP-7.3

	PROCEDURA GENERALĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE	Cod: PG-08/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr.1
		Pagina 18 din 20

Anexa nr. 1

*„Procedura generală de prelevare
a probelor de produse alimentare”*

MODEL de scrisoare de intenție

**Denumirea agentului
economic/adresa**

Prin prezenta, subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor _____, în scopul implementării Programului de monitorizare _____ pentru anul _____, solicită, respectuos, permisiunea de a preleva produse alimentare în baza anexei _____ a Ordinului nr. _____.

Prezenta solicitare se întemeiază pe prevederile art. 7 alin.(1), lit.(d) din legea nr. 50/2013 și nu constituie un control planificat sau inopinat în sensul Legii 131/2012.

Astfel, se contribuie, în comun, la asigurarea consumatorului cu produse calitative și sigure pentru consum.

**Conducătorul
Subdiviziunii teritoriale
pentru siguranța alimentelor**

(nume/prenume/semnătura)



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 19 din 20

Anexa Nr.2 la
*„Procedura generală de prelevare
a probelor de produse alimentare*

Agentul economic _____
Sediul _____
IDNO/IDNP _____
Nr. tel./fax _____
Data, luna, anul depunerii cererii _____

CERERE
de prelevare a probelor de produse alimentare

Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor

Subsemnatul _____, în calitate de _____
(nume/prenume) (funcția)
solicit respectuos prelevarea probelor de _____
(denumirea produselor alimentare)

pentru investigații de laborator în vederea determinării _____,

(denumirea indicatorilor investigați)

în scopul eliberării certificatului _____

(denumirea certificatului)

Țara de origine _____, mărimea lotului _____
(kg/ tone, litri)

Produsele sunt destinate _____
(introducerii pe piața internă/exportului țara de export)

**Prin prezenta cerere asigur achitarea serviciilor solicitate conform tarifelor stabilite în
Hotărârea Guvernului nr. 90 din 11.02.2019 și a bonului de plată.**

Reprezentantul legal al
agentului economic

(numele, prenumele)

(semnătura)

L.Ș.



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 20 din 20

Anexa Nr.3 la
„Procedura generală de prelevare
a probelor de produse alimentare”

REGISTRUL PROCESELOR VERBALE DE PRELEVARE A PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ

Anul 20_____

STSA_____

Nr. d/o	Data prelevării și nr. procesului-verbal de prelevare a probelor	Denumirea probei (produsului)	Denumirea agentului economic	Baza legală de prelevare: program de monitorizare (Ordinul nr și data)	Numele inspectorului delegat care a prelevat probele	Parametrii investigației de laborator	Rezultatele investigației de laborator	Conformitate (conform/neconform)



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 21 din 20

Anexa Nr.4 la
„Procedura generală de prelevare
a probelor de produse alimentare”

REGISTRUL PROCESELOR VERBALE DE PRELEVARE A PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE DE ORIGINE NONANIMALĂ

Anul 20_____

STSA_____

Nr. d/o	Data prelevării și nr. procesului- verbal de prelevare a probelor	Denumirea probei (produsului)	Denumirea agentului economic	Baza legală de prelevare: program de monitorizare (Ordinul nr și anexa)/cererea agentului economic/prelevare inopinată la suspiciune/intoxicații/peții	Numele inspectorului delegat care a prelevat probele	Parametrii investigației de laborator	Rezultatele investigației de laborator	Conformitate (conform/neconform)



PROCEDURA GENERALĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE

Cod: PG-08/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr.1

Pagina 22 din 20

Anexa nr. 5

„Procedura generală de prelevare
a probelor de produse alimentare”

Modelul etichetei probei prelevate

ETICHETA (Proba) _____
(codul)

Denumirea produsului _____

Locul prelevării probei _____

Nr. Lotului _____

Data prelevării _____

Masa lotului _____

Nr. de ambalaje/vrac _____

(Nume, prenume, semnătura inspectorului)

Nr. Sigiliu _____