

ORDIN Nr. 27 din 6 iunie 2011

privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în [Regulamentul \(CE\) nr. 2.073/2005](#) al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

EMITENT: AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

PUBLICAT ÎN: MONITORUL OFICIAL NR. 435 din 22 iunie 2011

Văzând Referatul de aprobare nr. 113 din 26 ianuarie 2011, întocmit de Direcția generală pentru siguranța alimentelor,

în baza prevederilor [art. 6^{^3}](#) lit. b), i) și j) și [art. 10](#) lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin [Legea nr. 215/2004](#), cu modificările și completările ulterioare,

având în vedere prevederile [art. 2](#) și [24](#) din Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, republicată,

în temeiul [art. 3](#) alin. (3) și al [art. 4](#) alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 1.415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, cu modificările și completările ulterioare,

președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emite următorul ordin:

ART. 1

(1) Se aprobă criteriile microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în [Regulamentul \(CE\) nr. 2.073/2005](#) al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, prevăzute în [anexă](#).

(2) Criteriile prevăzute la alin. (1) se aplică pentru produsele fabricate pe teritoriul național.

ART. 2

Termenilor utilizați în [anexă](#) li se aplică definițiile prevăzute în [Regulamentul \(CE\) nr. 2.073/2005](#) al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L 338/1 din 22 decembrie 2005, cu modificările ulterioare.

ART. 3

Criteriile microbiologice și de igienă prevăzute în [anexă](#) sunt orientative pentru operatorii din sectorul alimentar și pot fi utilizate la verificarea funcționării corecte a procedurilor lor bazate pe principiile privind analiza riscurilor și punctele critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP) și de bună practică de igienă.

ART. 4

Criteriile și metodele analitice de referință și limitele stabilite în [anexă](#) sunt utilizate de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor prin structurile subordonate, precum și de alte laboratoare specializate.

ART. 5

Direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, laboratoarele sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv al municipiului București, structurile Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și cele din subordinea acesteia, alte laboratoare specializate și acreditate, precum și operatorii din sectorul alimentar, după caz, vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

ART. 6

Autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor competentă va verifica aplicarea prevederilor prezentului ordin.

ART. 7 [Anexa](#) face parte integrantă din prezentul ordin.

5	Sosuri de condimentare pasteurizate							
	Enterobacteriaceae	5	2	1	5	ISO 21528-1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției
				cfu/g sau ml	cfu/g sau ml	sau 2		producției
6	Legume congelate							
	Enterobacteriaceae	5	2	10	100	ISO 21528-1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
				cfu/g sau ml	cfu/g sau ml	sau 2		producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	2	100	500	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
				cfu/g	cfu/g			depozitării
7	Legume deshidratate Fructe deshidratate							
	Enterobacteriaceae	5	2	1	5	ISO 21528-1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
				cfu/g sau ml	cfu/g sau ml	sau 2		producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	2	100	500	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
				cfu/g	cfu/g	sau 2		depozitării
8	Prafuri de budinci și creme deshidratate, înlocuitori de frișcă, pulberi de sucuri							
	Enterobacteriaceae	5	2	1	5	ISO 21528-1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
				cfu/g sau ml	cfu/g sau ml	sau 2		producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	2	100	500	SR ISO 21527/2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
				cfu/g	cfu/g			depozitării
9	Paste făinoase (inclusiv cu umpluturi)							
	Enterobacteriaceae	5	2	1	5	ISO 21528-1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
				cfu/g sau ml	cfu/g sau ml	sau 2		producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	2	100	500	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
				cfu/g	cfu/g	sau 2		depozitării

10	Condimente și amestecuri de condimente							
	Enterobacteriaceae	5	2	100 cfu/g sau ml	1.000 cfu/g sau ml	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	2	10 ⁵ cfu/g	10 ⁶ cfu/g	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
11	Băuturi răcoritoare							
	Enterobacteriaceae	5	2	1 cfu/g sau ml	10 cfu/g sau ml	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	2	1 cfu/g	10 cfu/g	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
12	Sucuri de legume și fructe pasteurizate							
	Enterobacteriaceae	5	2	1 cfu/g sau ml	10 cfu/g sau ml	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	2	1 cfu/g	10 cfu/g	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
13	Nectaruri							
	Enterobacteriaceae	5	2	1 cfu/g sau ml	10 cfu/g sau ml	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	2	1 cfu/g	10 cfu/g	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
14	Sucuri concentrate și piure de fructe și legume, altele decât formulele de început, deshidratate, și produsele alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugărilor sub 6 luni							
	Enterobacteriaceae	5	2	1 cfu/g sau ml	10 cfu/g sau ml	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime

	Drojii și mucegaiuri	5	2	1	10	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
15	Bere pasteurizată							
	Enterobacteriaceae	5	0	1	5 cfu/g sau ml	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și igienei îmbutelierii
	Drojii și mucegaiuri	5	2	1	10	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției, a depozitării și igienei îmbutelierii
16	Produse de panificație simple							
	Drojii și mucegaiuri	5	2	10	100	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime și igienei depozitării
17	Produse de panificație cu umpluturi							
	Enterobacteriaceae	5	0	1	5 cfu/g	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	2	10	100	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
18	Produse de panificație și de patiserie congelate							
	Enterobacteriaceae	5	0	10	100	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
	Stafilococ coagulazo-pozitiv	5	2	100	10.000	EN/ISO 6888-2	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime. În cazul în care se detectează valori > 10 ⁵ ufc/g, lotul de produs trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice.

19	Făinuri pentru panificație							
	Drojii și mucegaiuri	5	2	100	1.000	SR ISO 21527/2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime și igienei depozitării
20	Făinuri cu grad de extracție mic (sortiment făină albă 480, sortiment făină albă 550, sortiment făină albă 650)							
	Drojii și mucegaiuri	5	2	100	1.000	SR ISO 21527/2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
21	Făinuri cu grad de extracție mare (sortimente de făină cu grad de extracție mai mare de 650)							
	Drojii și mucegaiuri	5	2	100	10.000	SR ISO 21527/2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
22	Derivate din cereale (fulgi de grâu, porumb, orez, produse expandate)							
	Enterobacteriaceae	5	0	1	5	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	2	10	100	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
23	Biscuiți, biscuiți glazurați, paleuri (fursecuri), napolitane cu diferite creme, nuga							
	Enterobacteriaceae	5	1	10	100	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției
	Drojii și mucegaiuri	5	1	100	1.000	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării materiilor prime
24	Ciocolată, bomboane de ciocolată							
	Enterobacteriaceae	5	1	10	100	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mucegaiuri	5	1	100	1.000	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării

25	Ciocolată umplută							
	Enterobacteriaceae	5	1	10	100	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mușegaiuri	5	1	100	1.000	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
26	Bomboane, altele decât de ciocolată							
	Enterobacteriaceae	5	1	10	100	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
27	Jeleurii, rahat, gemuri, marmelade, șerbeturi, dulceturi, fructe confiate							
	Enterobacteriaceae	5	2	1	5 cfu/g	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei ambalării și a selecției materiilor prime
	Drojii și mușegaiuri	5	2	10	100	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
28	Arome alimentare naturale și sintetice							
	Enterobacteriaceae	5	1	10	100	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
	Drojii și mușegaiuri	5	1	100	1.000	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
29	Emulsii pentru băuturi răcoritoare							
	Enterobacteriaceae	5	1	100	1.000	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei ambalării și a depozitării
	Drojii și mușegaiuri	5	2	10	100	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării

30	Concentrate alimentare (supe, cuburi din carne, legume)							
	Enterobacteriaceae	5	2	1	10	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime și depozitării
	Drojii și mușgaiuri	5	2	10	100	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
31	Muștar alimentar							
	Drojii și mușgaiuri	5	2	10	100	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
32	Alune, nuci (miez)							
	Drojii și mușgaiuri	5	2	100	5.000	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei ambalării și a depozitării
33	Oțet alimentar							
	Drojii și mușgaiuri	5	2	1	10	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
34	Ceai (plantă pentru infuzie)							
	Enterobacteriaceae	5	2	10	100	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției și a depozitării
	Drojii și mușgaiuri	5	2	10	100	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
35	Uleiuri rafinate, uleiuri nerafinate, unt de arahide, pastă de susan							
	Drojii și mușgaiuri	5	2	10	100	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
36	Borș							
	Enterobacteriaceae	5	2	1	10	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării

37	Ketchup							
	Drojii și mucegaiuri	5	2	10	100	SR ISO 21527/1	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
38	Sandvișuri, mâncăruri tip fast-food și alte preparate culinare gata de consum							
	Enterobacteriaceae	5	2	1	5 cfu/g	ISO 21528-1 sau 2	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei ambalării și a depozitării
39	Amidon							
	Bacillus cereus (spori)	5	2	10	100	SR ISO 7932	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime
40	Semințe de consum							
	Drojii și mucegaiuri	5	2	10 ⁴	10 ⁵	SR ISO 21527/1 sau 2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției și a selecției materiilor prime

*) Se folosește ediția cea mai recentă a standardului.

Este interzisă utilizarea pentru consum uman a alimentelor care prezintă semne de infestare cu paraziți (ouă, larve, forme adulte, vii sau moarte), resturi sau semne ale activității acestora, urme de contact cu rozătoarele, prezența vizibilă a levurilor și a mucegaiurilor, precum și semne organoleptice de alterare.

N = numărul de unități care constituie proba.

c = numărul de unități de probă care dau valori între m și M.

Criterii de interpretare a rezultatelor:

Rezultatul analizei poate fi:

- satisfăcător, în cazul în care toate valorile obținute sunt < m;
- acceptabil, în cazul în care numărul maxim al valorilor c din valorile n obținute se situează între m și M, iar restul valorilor observate sunt < m;
- nesatisfăcător, în cazul în care una sau mai multe valori obținute sunt > M sau dacă valorile situate între m și M sunt mai mari decât valoarea c.
