

## I. CONTROLUL NORMELOR DE IGIENA DIN BLOCURILE ALIMENTARE

### 1. CONTROLUL TEGUMENTELOR

#### **Recoltarea probelor**

#### **Idem INFECTII INTRASPITALICESTI**

**Se determina Enterobacterii, Stafilococ coagulazo pozitivi, Streptococi hemolitici**

**Nu se admite prezenta florei patogene.**

### 2. CONTROLUL UTILAJULUI DIN BLOCURILE ALIMENTARE

#### **Recoltarea probelor**

Tacamuri, vesela, utilaje pt. pregatirea si servirea mesei, buza paharelor

#### **Examinarea probelor si valorile –vezi tabelul atasat**

#### **Transportul probelor**

Probele se transporta in laborator in interval de maximum 4 ore de la prelevare pentru metoda stergerii cu tampon, la temperatura intre 1°C-4 °C, se examineaza in decurs de 24 ore.

## II. REGULILE PETRU PRELEVARE DE PROBE PENTRU EXAMENUL DE LABORATOR

Se vor folosi instrumente sterilizate si se vor ambala in pungi de uz alimentar.

Recoltarea se face cu instrumente sterilizate.

Fiecare proba se eticheteaza.

Se intocmesc fisele de prelevare, cererea de analize si procesul verbal de prelevare.

Nu se reexamineaza produsele necorespunzatoare din punct de vedere microbiologic.

Pentru carne, carnea tocata, min 300 g.

Conserve, semiconserve 5 buc/lot

Controlul procesului tehnologic: 5 probe/lot, min. 20 g

#### **Transportul probelor**

Probele se transporta in laborator in interval de maximum 4 ore de la prelevare, la temperatura intre 1°C-4 °C, se examineaza in decurs de 24 ore.

**Bibliografie:**

Ordinul nr 976/16 dec 1998 Norme de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor

Ordin nr.13/24 ianuarie 2005

Ordin nr.19/14 septembrie 2005

SR ISO 18593 Metode orizontale privind tehnicile de esantionare de pe suprafete folosind placi de contact si tampoane

Intocmit de: Biol. Meszaros Ildiko  
Data:14.03.2016

Verificat:Dr. Krausz L. Tibor