

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÎRE nr. ____

din _____ 2021

Chişinău

**Cu privire la modificarea
unor hotărîri ale Guvernului**

În temeiul art.34 alin.(2) din Legea nr.306/2018 privind siguranţa alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65 art. 120) şi al art.37 alin.(3) din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17 art. 54), **Guvernul HOTĂRĂŞTE:**

1. În Regulile de comercializare cu amănuntul a unor tipuri de mărfuri alimentare şi nealimentare, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr.65/2001 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2001, nr. 11-13 art.101) cu modificările ulterioare, Capitolul II şi III se abrogă.

2. Hotărîrea Guvernului nr. 1209/2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentaţie publică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 180-183 art.1281) cu modificările ulterioare se modifică după cum urmează:

1) în anexa nr. 1:

a) la Capitolul I, punctul 6 sintagma ”autorizat sanitar” se exclude;

b) la Capitolul II, punctul 11 sintagma ”certificat igienic” se exclude;

c) la Capitolul III:

- punctul 16 sintagma ”şi îl coordonează cu subdiviziunile teritoriale ale Agenţiei Naţionale pentru Siguranţa Alimentelor” se exclude;

- punctul 18 se completează cu următorul cuprins: ”în meniu, operatorul din domeniul alimentar va indica orice ingredient sau adjuvant tehnologic, care provoacă alergii sau intoleranţă, utilizat la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar şi încă prezent în produsul finit, chiar şi într-o formă modificată, conform articolului 37 a Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. La întocmirea meniului se va ţine cont de prevederile articolului 19 şi de specificaţiile tehnice prezentate în anexa nr.1 a Legii nr.279/2017.

- punctul 21 se completează cu următorul cuprins: ”Fişele tehnologice de preparare a bucatelor vor fi avizate/aprobate de către şeful bucătar/administratorul unităţii”.

d) la Capitolul IV:

- punctul 23 se completează cu sintagma ”vânzarea on-line

- punctul 28, alineatul 2, după cuvântul "autoservire" conjuncția "și" se exlude, după cuvântul "culinare" se completează cu sintagma "și vânzări on-line.

2) în anexa nr. 4:

a) la Capitolul I:

- punctul 3 sintagma "autorizate sanitar" se substituie cu sintagma "autorizate sanitar-veterinar";

- punctul 4 se completează cu o definiție nouă, după cum urmează: "Serviciul catering - reprezintă servicii care constau în furnizarea, de produse alimentare și/sau de băutură, preparate sau nepreparate, pentru consumul uman, însoțită de servicii conexe suficiente care să permită consumul imediat al acestora. Furnizarea de produse alimentare și/sau de băutură este numai unul dintre elementele unui întreg în care predomină serviciile. Serviciile de unități de alimentație publică constau în prestarea unor astfel de servicii în spațiile prestatorului, iar serviciile de catering constau în prestarea, unor astfel de servicii în afara localurilor prestatorului".

b) la Capitolul II, punctul 14 sintagma "Ministerul Sănătății" se substituie cu sintagma "Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale" pe tot textul actului normativ;

c) la Capitolul III, punctul 33 sintagma "autorizate sanitar" se substituie cu sintagma "înregistrate sanitar-veterinar";

d) la Capitolul VIII, punctul 86:

- se completează cu următorul cuprins: "Unitățile de alimentație publică, care prepară semipreparate/semifabricate (colțunași, pelimeni, pârjoale etc.) pentru congelarea și depozitarea acestora, vor eticheta produse respective indicând denumirea produsului, data fabricării, data limită de consum, conform Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare

- punctul 88 sintagma "maximă a unității" se completează cu sintagma "efectuând marcarea/etichetarea acestora conform Legii nr. 279/2017";

- punctul 102 sintagma "autorizate sanitar" se substituie cu sintagma "autorizate sanitar-veterinar".

e) Capitolul X, pct. 117 sintagma "în ghețării autorizate" se substituie cu sintagma "în ghețării înregistrate sanitar-veterinar";

f) Capitolul XVII, pct. 190 sintagma "Serviciul, de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice" se substituie cu sintagma "Subdiviziunilor Teritoriale pentru Siguranța Alimentelor", sintagma "va autoriza sanitar" se substituie cu sintagma "va autoriza sanitar-veterinar".

g) Capitolul XVIII, sintagma "produselor culinare din materii prime," se completează cu sintagma "băuturile alcoolice".

3. Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 198-200 art. 1226) cu modificările ulterioare se modifică după cum urmează:

1) în clauza de adoptare textul ”Legii nr.1513-XII din 16 iunie 1993 privind asigurarea sanitaro-epidemiologică a populației (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.60-61, art.259)”, cuvântul ”salubre” și sintagma ”precum și excluderii riscului pentru sănătatea publică pe care-l reprezintă ouăle” se exclude.

2) în Norma sanitar-veterinară punctul 5:

a) se completează cu noțiunile:

-„ouă incubate”, ouăle începând cu momentul punerii lor la incubatie;

-„operator”, un producător sau orice altă persoană fizică sau morală care intervine în procesul de comercializare a ouălor;

b) în definiția noțiunii ”lot de ouă” textul ”data limită de consum” se substituie cu textul ”dată a durabilității minimale”.

3) punctul 23 va avea următorul cuprins:

”23. Marcarea ouălor de consum se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarei inscripții:

-codul producătorului indicat conform pct.33;

-data durabilității minimale se va indica **DDM: xx.yy.zz**, unde xx, yy și zz reprezintă ziua, luna și anul.”

4) punctul 28 va avea următorul cuprins:

”28. Codul centrului de ambalare se va marca prin codul Republicii Moldova (MD) urmat de un număr unic atribuit de Agenție.”

5) punctul 33 va avea următorul cuprins:

”33. Codul producătorului se va indica **3MD CM 001**, unde 3- reprezintă metoda de creștere a găinilor ouătoare conform prevederilor pct. 2 din anexa Regulamentului cu privire la modul de înregistrare și evidență a unităților de creștere a găinilor ouătoare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.942/2008, MD –codul Republicii Moldova, CM-regiunea Republicii Moldova, 001-numărul de identificare a unității de producere a ouălor, conform prevederilor pct. 3 din Hotărârea Guvernului nr.942/2008.”

6) la punctul 37:

a) la litera c) textul ”alin.2-3” se exclude;

b) la litera d) textul ”data limită de consum” se substituie cu textul ”data durabilității minimale menționată la pct. 45 ale prezentei Norme sanitar-veterinare este marcată în momentul ambalării și anunțată prin mențiunea: „*a se consuma de preferință înainte de ...*” cu indicarea zilei, a lunii și a anului în această ordine și în formă necodificată”, în conformitate cu prevederile anexei nr.9 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare”.

c) se completează cu punctul 37¹ cu următorul cuprins:

” 37¹ Ambalajele care conțin ouă din categoria A camera de aer nu trebuie să depășească 6 mm, pentru centrele de ambalare care nu dispun de dispozitive performante de măsurare a camerei de aer se interzice certificarea ouălor de categoria A pentru consumul uman.”

7) la punctul 45 textul ”data limită de consum” se substituie cu textul ”data durabilității minimale”.

8) la punctul 48:

a) la litera c) textul ”o referire la” se exclude;

b) litera d) se completează cu textul ”conform pct.33 a prezentei Norme sanitar-veterinare;”

c) la litera e) textul ”data limită de consum” se substituie cu textul ”data durabilității minimale conform prevederilor pct.23 a prezentei Norme sanitar-veterinare”.

d) se completează cu punctul 48¹ cu următorul cuprins:

” 48¹ Marcarea informației menționate la litera d) și e) din pct.48 se va efectua pentru fiecare ou de consum individual.”

4. Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 59-61, art. 272), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1) Regulile se completează cu punctul 45 cu următorul cuprins:

” 45. Criteriile din anexă la subsecțiunea 2.6 se aplică doar produselor culinare autohtone.”

2) în anexă

a) pe tot parcursul textului cuvântul ”absența” se substituie cu cuvântul ”nedetectate”

b) la secțiunea 1:

- la pozițiile 1.1, 1.2, 1.3, 1.24, 1.25, 1.28, 1.29 sintagma ”SM” se exclude;
- textul ”SM CEN/ISO/TR 6579” se substituie cu textul ”EN ISO 6579-1”;
- textul ”Metoda europeană de selecție a LCR pentru stafilococi coagulazo-pozitivi ⁽¹³⁾” se substituie cu textul ”EN ISO 19020”;
- textul ”HPLC ⁽¹⁹⁾” se substituie cu textul ” EN ISO 19343”;
- textul ”⁽¹³⁾Referință: Laborator comunitar de referință pentru stafilococi coagulazo-pozitivi. Metoda europeană de selecție pentru detectarea de enterotoxine stafilococice în lapte și produse lactate. și textul ”⁽¹⁹⁾ Referințe:1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.” se abrogă;
- rubrica ”Interpretarea rezultatelor” se completează cu un alineat nou cu următorul cuprins:

”*Cronobacter spp.*- în formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni:

- satisfăcătoare, în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;

- nesatisfăcătoare, în cazul în care prezența bacteriei este detectată în oricare dintre unitățile de probă.”

c) la secțiunea 2:

- textul ”SM EN ISO 4833” se substituie cu textul ”EN ISO 4833 -1”;

- la pozițiile 2.1.1, 2.1.2, 2.1.9, 2.2., și 2.3.1 sintagma ”SM” se exclude;

- la pozițiile 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 textul ”SM/EN/ISO/TR 6579” și textul ”SM/EN/ISO/TR 6579” (pentru detecție)” se substituie cu textul ”EN ISO 6579-1”;

- la pozițiile 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.2.2-2.2.7 alineatul 2, 2.2.11, 2.4.1, 2.5.1 și 2.5.2 textul ”SM SR” se exclude;

- la pozițiile 2.2.7 alineatul 1, 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10 textul ”SM ISO” se substituie cu textul ”EN/ISO”;

- la poziția 2.4.1 textul ”SM EN ISO” se substituie cu textul ”ISO TS”;

- se completează cu subsecțiunea 2.6 cu următorul cuprins:

”2.6 Criterii de igienă a produselor culinare/bucate finite

Categororia de produse alimentare	Microorganisme	Plan de prelevare probe		Limite		Metoda analitică de referință	Etapa căreia i se aplică criteriul	Acțiune în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
		n	C	m	M			
1. 1 Garnituri: legume, tăiate, tocate (fără sosuri);	Numărul de colonii la 30°C	5	2	5x10 ² ufc/g		SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1,0 g		SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g Este prea riguros pentru legume		SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g		GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g		SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic și a

1.2. Garnituri: orez fiert, paste fierte, piure de cartofi (fără sos)	Numărul de colonii	5	2	1×10^3 ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g		Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 1,0 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
1.3 Garnituri: cartofi fierți, prăjiți (fără sos).	Numărul de colonii	5	2	1×10^3 ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic

2. Sosuri și dressinguri pentru felul II	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S. aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.1 Salate din legume fierte. Bucate din legume fierte, prăjite, înăbușite fără adăugarea murăturilor și sosurilor;	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S. aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.2 Salate din legume fierte. Bucate din legume fierte,	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^4$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

prăjite, înăbușite cu adăugarea sosurilor.	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Mucegai	5	2	50 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Drojii	5	2	500 ufc/g	21527-2:2014	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g		Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.3 Salate din legume fierte. Bucate din legume fierte, prăjite, înăbușite cu adăugarea sosurilor cu conservant	Drojii	5	2	200 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO 21527-2:2014	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.4 Salate cu adaos de carne, carne de pasăre, pește, carne afumată etc. fără sos	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^4$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției

							pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Clostridii sulfitreducătoare	5	0	<10 UFC/g	ISO	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.5 Salate cu adaos de carne, carne de pasăre, pește, carne afumată etc. cu sos	Numărul de colonii	5	2	5*10 ⁴ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Mucegai	5	2	50 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Drojdii	5	2	500 ufc/g	21527-2:2014	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

	eus și alte specii)						pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.6 Salate cu adaos de carne, carne de pasăre, pește, carne afumată etc. cu sos, cu conservant	Drojii	5	2	200 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO 21527-2:2014	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.7 Salate din legume și fructe crude cu sosuri (sosuri, maioneză, etc.)	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^4$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Drojii	5	2	500 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Mucegai	5	2	50 ufc/g	21527-2:2014	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazopozitivi (S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1,0 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.8 Salate din legume și fructe crude cu sosuri (sosuri,	Drojii	5	2	200 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

maioneză, etc.) cu conservant					21527-2:2014		
	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^4$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Mucegai	5	2	50 ufc/g		Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1,0 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.9 Salate din legume și fructe crude fără sosuri (sosuri, maioneză, etc.)	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^4$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S.aureus și alte specii)			Nedetectabil în 1,0 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei

							producției pe tot fluxul tehnologic
3.10 Salate din legume, fructe, marinate, murate, sărate	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,01 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazopozitivi (S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.11 Salate din legume crude cu adaos de ouă, conserve de legume, fructe etc. fără sosuri și fără adus de legume sărate.	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^5$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,01 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazopozitivi (S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic

3.12 Salate din legume crude cu adaos de ouă, conserve de legume, fructe etc. cu sosuri (maioneză, sosuri etc.)	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^5$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,01 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Mucegai	5	2	50 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO 21527-2:2014	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S. aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Drojii	5	2	500 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO 21527-2:2014	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
3.13 Salate din legume crude cu adaos de ouă, conserve de legume, fructe etc. cu sosuri (maioneză, sosuri etc.) cu conservant	Drojii	5	2	200 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO 21527-2:2014	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^5$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,01 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Mucegai	5	2	50 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO 21527-2:2014	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
4.1 Deserturi și băuturi dulci: compoturi din fructe proaspete și/sau fructe de pădure, conservate.	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^2$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic

4.2 Deserturi și băuturi dulci: compoturi din fructe uscate și/sau fructe de pădure uscate	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^2$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S. aureus și alte specii)	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
4.3 Deserturi și băuturi dulci: peltea din fructe proaspete, fructe uscate și/sau fructe de pădure, sucuri, siropuri, piure de fructe și fructe de pădure.	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^2$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S. aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Drojdii	5	2	200 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 SM SR ISO	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Mucegai	5	2	200 ufc/g	21527-2:2014		
4.4 Deserturi și băuturi dulci: Sucuri proaspete de fructe, sucuri	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

proaspete de legume	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 1,0 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
4.5 Deserturi și băuturi dulci: Jeleu, mousses, Tartă cu mere,	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
4.6 Deserturi și băuturi dulci: Creme (din citrice, cu vanilie, de ciocolată, etc)	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^5$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

	eus și alte specii)						
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
4.7 Deserturi și băuturi dulci: Coctailuri cu lapte	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^5$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
4.8 Deserturi și băuturi dulci: Frișcă bătută	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^5$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
5.1 Supe calde și altele feluri de mâncare fierbinți: borș,	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^2$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

borș cu varză, rasolnic, supă harcho, soleancă, supe de legume, bulion.	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
5.2 Supe calde și altele feluri de mâncare fierbinți: supe cu paste și cartofi, legume, leguminoase, cereale; Supe de lapte cu aceleași umpluturi	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^2$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
5.3 Supe - piure	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^2$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 1,0 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
5.4 Ciorbe reci: okroshka, de legume, de carne cu adaus de cvas,	E.coli	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

chefir, roșie	sfeclă	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,01 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
		Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
		Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
		Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
5.5 Ciorbe reci : Borșuri, borșuri cu varza și carne, supe de pește, supe cu ou (fără smântână)		Numărul de colonii	5	2	1×10^4 ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
		Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,01 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
		Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
		Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
		E.coli	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
		Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
5.6 Supe reci: dulci și supe de piure de fructe și/sau fructe de		Numărul de colonii	5	2	1×10^3 ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

pădure conservate uscate.	Bacterii șicoliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aur eus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1,0 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
6.1 Mâncăruri din brânză de vacă: colțunași, colțunași leneși, budincă aburită	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^2$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aur eus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g 0,1g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
6.2 Mâncăruri din brânză de vacă: păpănași cu brânză de vacă, budincă, budincă la cuptor, plăcinte, umpluturi cu brânză de vacă; clătite cu brânză de vacă	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aur eus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției

							pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
7.1 Bucate din ouă: ouă fierte	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S. aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
7.2 Bucate din ouă: omletă (melanj, praf de ou) naturale și cu adaos de legume, produse din carne etc., umpluturi cu adaos de ouă;	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi (S. aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic

8.1 Piftie de pește	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
8.2 Bucate din pește: pește fiert, înăbușit, prăjit, copt;	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
8.3 Bucate din carne de pește tocat (pârjoale, zrazy, șnițel,	Numărul de colonii	5	2	$2,5 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

chiftele cu sos de roșii); bucate coapte, tartă	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
8.4 Pește fiert-prăjit marinadă	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^4$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
9.1 Bucate din carne și produse din carne: carne fiartă, prăjită, înăbușită, pilaf, pelmeni, pateu cu carne, clătite cu carne,	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

produse din carne tocată, inclusiv coapte.	Stafilococi coagulazo pozitivi(S. aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
9.2 Produse din carne de pasăre, carne de iepure: fierte, prăjite, coapte, din carne tocată de pasăre, pelmeni, plăcinte etc.;	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S. aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
9.3 Carne fiartă de vită, de pasăre, iepure, carne de porc etc. (fără sos și dressing)	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^4$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aur	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

	eus și alte specii)						
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
9.4 Piftie din carne de vită, porc, carne de pasăre (jeleu)	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^4$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
9.5 Pate din carne și ficat	Numărul de colonii	5	0	$1 \cdot 10^4$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției

							pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
10.1 Produse culinare gata de consum din carne de pasăre, pește, ambalate în recipiente pentru consumatori, inclusiv ambalate în vid	Numărul de colonii	5	2	1*10 ³ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g		Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Clostridii sulfitreducătoare Poate numărare	5	0	Nedetectabil în 0,1 g (pentru ambalare în vid) <10 UFC/g	SM ISO 15213:2016	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
11.1 Hamburgeri, cheeseburgeri,	Numărul de colonii	5	2	2*10 ⁴ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

sandvișuri gata de consum, Chebab, sushi	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	E.coli	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
12.1 Pizza gata preparată	Numărul de colonii	5	2	$1 \cdot 10^3$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 1 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Proteus	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	GOST 28560-90	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic
12.2 Pizza semifabricată congelată	Numărul de colonii	5	2	$5 \cdot 10^4$ ufc/g	SM EN ISO 4833	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
	Bacterii coliforme	5	2	Nedetectabil în 0,01 g	SM ISO 4831	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic

E.coli	5	2	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR ISO 16649-2	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
Stafilococi coagulazo pozitivi(S.aureus și alte specii)	5	0	Nedetectabil în 0,1 g	SM SR EN/ISO 6888	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea igienei producției pe tot fluxul tehnologic
Salmonella spp	5	0	Nedetectabil în 25 g	SM EN ISO 6579-1	Sfârșitul procesului tehnologic	Ameliorarea selecției materiilor prime și igienei producției pe tot fluxul tehnologic

5. Hotărârea Guvernului nr.931/2011 cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2011, nr. 222-226, art. 1017) cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1) în anexa nr.1:

a) la punctul 2 după cuvântul ”clasificarea” se completează cu cuvintele ”și specializarea”.

b) se completează cu punctul 7¹-7³ cu următorul cuprins:

”7¹ Unitatea de comerț este responsabilă de siguranța și calitatea mărfurilor expuse spre comercializare.

7² Consumatorul este în drept să controleze veridicitatea calculării costului mărfii conform etichetelor de marfă, precum și a greutateii și unității de măsură la mărfurile cumpărate, a termenelor de valabilitate (păstrare) a produselor conform facturilor, a fișelor de ridicare a mărfurilor, prezența certificatului de conformitate, certificatului de inofensivitate, după necesitate.

7³ Vînzătorii sînt obligați să supravegheze calitatea mărfurilor comercializate și, în caz de depistare a înrăutățirii indicilor calității mărfurilor, pînă la expirarea termenelor de valabilitate, să comunice despre aceasta administrației întreprinderii de comerț, în scopul adoptării deciziilor privind comercializarea ulterioară a mărfurilor sau reducerea prețului cu amănuntul.”

c) la punctul 8 cuvîntul ”inițierea” se substituie cu cuvîntul ”sistarea”.

c)se completează cu punctele 9¹ și 9² cu următorul cuprins:

”9¹ Unitățile de comerț care comercializează produse alimentare ușor alterabile trebuie să fie dotate cu utilaje comerciale și frigorifice necesare, mijloace mecanice și inventar, conform prezentelor reguli sanitare.

9² Cîntarele și alte mijloace de măsurare, inclusiv greutățile lor, utilizate în unitățile de comerț, trebuie să dispună de marca metrologică de verificare bine vizibilă, să fie întreținute în stare perfectă, respectînd termenele de verificare, conform Hotărîrii de Guvern nr.1042/2016 cu privire la aprobarea Listei oficiale a mijloacelor de măsurare și a măsurărilor supuse controlului metrologic legal.”

2) în anexa nr. 3:

a) punctul 2 se abrogă.

b) la punctul 3:

-textul "termenii utilizați se definesc după cum urmează" se substituie cu textul "se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, Legea nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare și a Hotărîrii Guvernului nr.1209/2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică, de asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni:"

- noțiunile "contaminare", "manipulator al produselor alimentare", "preambalare" și textul "În sensul prezentului Regulament, termenul „produs alimentar” este echivalent cu termenul „produs culinar”, folosit în anexa nr.4 la Hotărîrea Guvernului nr.1209 din 8 noiembrie 2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.180-183, art.1281)." se abrogă.

d) la Capitolul II, punctul 4 sintagma „de orice fel se efectuează cu avizul pozitiv al organelor Agenției Naționale pentru Sănătate Publică” se substituie cu sintagma „din lanțul alimentar se efectuează cu autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.”

e) Capitolul VI se completează cu punctele 48¹-48¹⁰ cu următorul cuprins:

”48¹ La finele recepționării produsele lactate sînt amplasate imediat în utilajul frigorific (vitrine, dulapuri, tejghele) separat de alte produse, care pot răspîndi mirosuri specifice.

48². În cadrul recepționării, produsele ușor alterabile sînt supuse unui control privind gradul de refrigerare (răcire, congelare) și corespunderea temperaturii produselor cu cerințele documentației tehnico-normative.

48³ Se interzice recepționarea cărnii:

1) din care a fost înlăturat insuficient sîngele încheșat și n-au fost înlăturate resturile de viscere și mîzgă;

2) cu semne de congelare repetată și prezența pe suprafața cărnii a unei pojghițe de gheață;

3) cu grad scăzut de prospețime (miros de descompunere, suprafața foarte uscată, lipicioasă și acoperită cu mușegai).

48⁴ Înainte de recepționare subprodusele trebuie să fie divizate după categorii.

48⁵ Se interzice recepționarea subproduselor:

1) prelucrate insuficient, cu resturi ale altor țesuturi, cu tăieturi și rupturi;

2) cu încălcare a tratamentului termic (decongelate sau congelate repetat);

3) cu grad scăzut de prospețime (acru, miros de descompunere și mușegai).

48⁶ Se interzice recepționarea cărnii de pasăre:

1) cu carcase netranșate și prelucrate insuficient;

2) cu carcase de culoare schimbată și congelate repetat;

3) cu grad scăzut de prospețime (mușegai, miros străin).

48⁷ Se interzice recepționarea mezelurilor:

- 1) cu aspect de mîzgă, mucegai și mucozitate pe membrană;
- 2) cu compoziție fărîmicioasă și prezența unor segmente cenușii;
- 3) cu bucăți de slănină galbenă în compoziția mezelurilor de calitate superioară;
- 4) de culoare alb - cenușie, fierte insuficient.

48⁸ Se interzice recepționarea afumăturilor:

- 1) cu încălcări ale procesului tehnologic (afumare insuficientă, prezența petelor cenușii și verzi la secționare);
- 2) cu aspect de mîzgă;
- 3) cu grad scăzut de prospețime (cu pete de mucegai și mucozitate, deviere de la culoarea corespunzătoare, miros acru și rînced).

48⁹ Se interzice recepționarea tocăturii din carne cu devieri de la culoarea corespunzătoare și miros acru.

48¹⁰ Nu se admite recepționarea conservelor fără etichete, în cutii ruginite, cutii deformate, bombate și cu ermeticitatea deteriorată.”

f) Capitolul VII se completează cu punctele 49¹-49⁴ cu următorul cuprins:

”49¹ Livrarea produselor lactate în rețeaua de comerț se efectuează cu mijloace de transport specializat, dotate cu un dispozitiv ce reglează regimul de temperatură în funcție de durata transportării, tipul ambalajului și temperatura aerului din exterior

49² Ambalajul prevăzut pentru transportarea produselor lactate, înghețatei și cașcavalurilor va fi însoțit de un permis pentru contactul cu produsele alimentare, eliberat de Ministerul Sănătății.

49³ Livrarea cărnii și produselor din carne se efectuează cu mijloace de transport auto dotate cu utilaj frigorific (sistem de refrigerare), în ambalaj cu greutatea marcată, conform numărului de locuri fără recîntărire: a cărnii - în blocuri, carcase și semicarcas; subproduselor - conform numărului de locuri și greutateii; mezelurilor, afumăturilor, semipreparatele din carne - în ambalaj sigilat de furnizorul de mărfuri.

1) carnea refrigerată și mezelurile se păstrează fiind agățate în cîrlige metalice inoxidabile; carnea de pasăre refrigerată - în lăzi pe stelaje; subprodusele refrigerate, semipreparatele și preparatele afumate - în tăvi și lăzi pe stelaje;

2) produsele congelate - pe stelaje din lemn și zincuite, așezate în stive;

3) conservele, grăsimile - pe stelaje în lăzi (butoaie);

4) mărfurile preambalate - în ambalaje, ferite de influența luminii.

49⁴ Se interzice păstrarea în comun a produselor crude cu cele gata pentru consum.

g) Capitolul VIII se modifică și va avea următorul cuprins:

”50. Produsele alimentare comercializate trebuie să corespundă cerințelor de calitate și inofensivitate stabilite în Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și a actele normative în vigoare.

51. Produsele alimentare expuse spre comercializare trebuie să fie etichetate

în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

51¹ Comercializarea laptelui și produselor lactate, înghețatei, brânzeturilor, margarinei și ouălor cǎrnii, produselor din carne, peștelui și produselor din pește se efectuează în unități de comerț specializate, secții ale produselor alimentare, precum și în pavilioane specializate însoțite de certificatul sanitar veterinar.

51² Înainte de a fi expuse în sala comercială brânzeturile maturate în saramură, înainte cu o oră de a fi puse în vânzare, se scot din saramură

51³ Cașcavalul se comercializează fără înlăturarea coajei de parafină. Porționarea cașcavalului în felii poate fi efectuată la solicitarea consumatorului cu un cuțit special pentru brânzeturi.

51⁴ Se interzice comercializarea untului și a margarinei cu straturi îngălbenite pe exterior și cu miros specific rînced.

52. Preambalarea produselor alimentare se va efectua în condiții stricte de igienă conform articolului 18 din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

53. Personalul auxiliar și cel responsabil de menaj nu va fi implicat în procesul de preambalare a produselor alimentare în vederea comercializării.

54. Porționarea, cîntărirea și preambalarea produselor alimentare utilizate în calitate de materie primă și a produselor gata pentru consum se efectuează separat. Comercializarea produselor alimentare utilizate în calitate de materie primă (cǎrnii, peștelui, fructelor de mare, ouălor, legumelor ș.a.) și a semipreparatelor se va efectua în secții speciale, separat de comercializarea produselor gata pentru consum.

55. Se interzice porționarea produselor de patiserie cu cremă și a pîinii precum și comercializarea lor pe bucăți.

56. În cazul comercializării mezelurilor și afumăturilor, la solicitarea consumatorului, vânzătorul este obligat să porționeze cantitatea solicitată.

57. Carnea de pasăre se comercializează în carcace ori tranșată: de găini, rațe - două jumătăți de-a lungul carcacei, de gîște și curcani - cu divizarea în două, patru și șase părți.

58. În cazul eliberării către consumator a produselor neporționate, se permite completarea greutății necesare cu cel mult două bucăți la cîntar, care să nu depășească 10 % fiecare din greutatea totală a cumpărăturii. Adaosul la cîntar trebuie să corespundă calității mărfii eliberate.

59. La comercializarea produselor alimentare nepreambalate, vânzătorul folosește ustensile, precum clești, lopățele, linguri, căușe sau altele, după caz. Nu se permite utilizarea aceleași ustensile pentru porționarea brânzeturilor și altor produse de gastronomie. Pentru fiecare fel de produse vor exista funduri și cuțite separate, marcate distinct, care se vor păstra în încăperile și în secțiile respective, în locuri special destinate, igienizate zilnic cu soluție de detergent.

60. Comercializarea produselor alimentare nepreambalate se va efectua în materiale de împachetare (hîrtie, pungi) conform Regulilor și normativelor

sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar, aprobate prin Ordinul nr.67/2004

61. Cântărirea produselor alimentare neambalate direct pe cântar, fără hârtie sau alte materiale de împachetare, nu se permite.

62. În cazul deservirii la domiciliu, transportarea (livrarea) produselor alimentare clientului se va efectua în condiții care să asigure integritatea, calitatea și inofensivitatea lor și să excludă contaminarea și alterarea conform Capitolului VII.

63. Se interzice comercializarea produselor alimentare căzute pe podea sau contaminate în alt mod.

65. Expunerea ouălor spre comercializare se efectuează după verificarea prealabilă a calității prin ovoscopare. Se interzice comercializarea ouălor în secțiile unităților de comerț care comercializează produse alimentare nepreambalate gata pentru consum.

66. Comercializarea peștelui în stare proaspătă sau congelat, precum și a produselor din pește se efectuează la teșghele separate.

67. Comercializarea legumelor, fructelor și pomușoarelor se va efectua în unități de comerț specializate, secții ale magazinelor special destinate acestor scopuri.

68. Livrarea către cumpărător a legumelor, fructelor și pomușoarelor procesate (sărate, murate, marinate etc.), nepreambalate ermetic, se va efectua separat de comercializarea legumelor și a fructelor crude, cu utilizarea ustensilelor speciale (linguri, furculițe, clești).

68¹. Se recomandă spălarea rădăcinoaselor și preambalarea lor (după uscare) în plase sau în pungi.

68² Ambalarea (preambalarea) produselor alimentare sub vid în unitățile de comerț nu se permite.

68³. În unitățile comerciale cu o suprafață de până la 24 m² se admite comercializarea produselor alimentare în ambalaj original de la producător, inclusiv a produselor ușor perisabile (carne, pește etc.). Se interzice tranșarea, reambalarea și comercializarea în vrac a produselor alimentare.

68⁴ În cazul în care consumatorul a procurat produse alimentare de calitate neadecvată, vânzătorul este obligat, la solicitarea consumatorului, să le preschimbe cu mărfuri similare de calitate adecvată sau să restituie consumatorului suma achitată, dacă deficiențele menționate au fost depistate în limita termenului de valabilitate.”

h) Capitolul X se completează cu punctele 86¹-86⁴ cu următorul cuprins:

”86¹ produsele alimentare de origine animală cu adaos de substituenți de origine vegetală (grăsimi vegetale, proteine vegetale etc.) se plasează în zone separate ale raftului față de cele fără adaos.

86² zona de comercializare a produselor alimentare de origine animală cu adaos de substituenți de origine vegetală se indică cu următorul marcaj „Produse alimentare cu adaos de substituenți de origine vegetală.

86³ (fructele și legumele proaspete vor fi comercializate și depozitate fără a fi afectată calitatea lor respectându-se principiul compatibilității produselor.

86⁴ merele, perele, bananele, piersicile, prunele, pepenele galben, avocado, tomatele și alte produse care produc etilenă nu trebuie comercializate și depozitate împreună cu salata verde, varza, morcovii, castraveții, ardeii grași, dovleacul. Legumele rădăcinoase se comercializează separat de alte fructe și legume proaspete.

h) la Capitolul IX:

- pct. 69 se modifică în pct. 70 și în continuare numerotarea se modifică consecutiv;

- pct. 71 sintagma „autorizație sanitară” se substituie cu sintagma „autorizație/înregistrare sanitar-veterinară”, în conformitate cu prevederile anexei nr. 3 a Legii nr. 231/2010;

- pct. 81 sintagma „Serviciul Veterinar de Stat” se substituie cu sintagma „Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor”. De asemenea, având în vedere domeniile de competență ale Agenției stipulate în cap. IV, art. 24, alin (2) al Legii nr. 306/2018, considerăm oportun de a exclude la art. 81 sintagma „Agenția Națională pentru Sănătate Publică”.

6. Norma sanitar-veterinara de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre aprobată Hotărîrea de Guvern nr.773/2013 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr. 222-227, art.878), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1) Clauza de armonizare se redactează cu următorul cuprins:

”Prezenta Normă transpune prevederile Regulamentului (CE) nr.543/2008 al Comisiei din 16 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare al Regulamentului (CE) nr.1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 157 din 17 iunie 2008, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 519/2013 al Comisiei din 21 februarie 2013.”

2) La punctul 2:

a) cuvintele ”fără preambalare” se substituie cu cuvîntul ”nepreambalată”.

b) După subpunctul 22):

- primul alineat se numerotează cu cifra: ”22)¹”;

- textul ”Pentru a indica modurile de creștere, cu excepția creșterii organice sau biologice, nici un termen, în afară de cei stabiliți în anexa nr.3 la prezenta Normă-sanitar veterinară, nu poate să figureze pe etichetă din momentul comercializării cărnii de pasăre.” se abrogă.

- al doilea alineat se numerotează cu cifra: ”22)²”;

c) subpunctul 31) se completează cu textul:”Un lot cuprinde doar preambalajele din aceeași categorie de greutate nominală.”

3) Capitolul I se completează cu punctele 3¹, 3² și 3³ cu următorul cuprins:

„3¹ Carcasele și tranșele de pasăre de curte clasificate în categoria A sau B trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:

- a) să fie intacte, ținându-se seama de prezentare;
 - b) să fie curate, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge;
 - c) să nu prezinte nici un miros străin;
 - d) să nu prezinte urme vizibile de sânge; urmele de dimensiuni mici și slab perceptibile sunt tolerate;
 - e) să nu prezinte fracturi deschise;
 - f) să nu prezinte echimoze grave.
- g) păsările de curte proaspete nu trebuie să prezinte urme de refrigerare anterioară.

3² Suplimentar pct.3¹ carcasele și tranșele de pasăre clasificate în categoria A trebuie să îndeplinească și următoarele condiții:

1) carnea trebuie să fie fermă, pieptul bine dezvoltat, larg, lung și cărnos, pulpele trebuie să fie cărnose. Puii, rațele tinere sau puii de rață și curcanii trebuie să prezinte un strat subțire și regulat de grăsime pe piept, spate și pulpe. În cazul cocoșilor, al găinilor, al rațelor și al găștelor tinere, este tolerată existența unui strat mai gros de grăsime. În cazul găștelor, un strat de grăsime, pornind de la moderat până la gros, trebuie să învelească toată carcasa;

2) câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe piept, pe pulpe, pe spate, pe articulațiile picioarelor și ale extremităților aripilor. În cazul cocoșilor și al găinilor de fiert, al rațelor, al curcanilor și al găștelor, sunt tolerate câteva pene și pe alte părți ale carcasei;

3) leziunile, echimozele și decolorările sunt admise numai în număr mic, dacă au dimensiuni reduse și sunt slab perceptibile și dacă nu afectează nici pieptul, nici picioarele. Extremitatea aripei poate lipsi. Este admisă o anumită roșeață pe extremitățile aripilor și pe foliculi;

4) în cazul păsărilor congelate sau congelate rapid nu trebuie să existe vizibile urme de degerături, decât dacă acestea au dimensiuni reduse, sunt slab perceptibile și nu afectează nici pieptul, nici pulpele.

3³ La verificarea loturilor de carcase și tranșele de pasăre de curte se efectuează printr-un eșantion compus din cantitățile de mai jos se prelevează în mod aleatoriu din fiecare dintre loturile care trebuie inspectate în abatoare, ateliere de tranșare sau antrepozite cu ridicata și cu amănuntul sau în orice alt stadiu al comercializării, inclusiv în momentul transportului sau, în cazul importurilor, sau în momentul vămuirii.

Mărimea lotului	Mărimea probei	Număr tolerat de unități necorespunzătoare	
		Total	Pentru carcasele de pasăre de curte
1	2	3	4
100-500	30	5	2
501-3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

4) Capitolul II se completează cu punctele 6¹-6⁶ cu următorul cuprins:

6¹ Abatoarele înregistrează separat carnea de pasăre în funcție de modul de creștere specificând:

- 1) numele și adresele producătorilor păsărilor de curte respective
- 2) numărul de păsări deținute de fiecare producător pentru fiecare categorie de producție;
- 3) numărul și greutatea totală a păsărilor vii sau a carcaselor de păsări livrate și procesate;
- 4) detalii legate de comercializare, inclusiv numele și adresele cumpărătorilor, păstrate timp de minimum 6 luni de la livrare.

6² Crescătorii menționați la pct.49² sunt supuși unor inspecții regulate, aceștia păstrează evidențe la zi, timp de minimum șase luni de la livrare, privind numărul păsărilor în funcție de modul de creștere, indicând, de asemenea, numărul de păsări vândute, numele și adresele cumpărătorilor, cantitățile și numele furnizorului de furaje.

6³ Crescătorii care folosesc metoda de creștere în aer liber trebuie să păstreze, de asemenea, evidențe privind data la care păsările au avut pentru prima dată acces la spațiile exterioare.

6⁴ Producătorii și furnizorii de furaje păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe care să arate că furajele livrate crescătorilor pentru modul de creștere menționat la pct.49² litera (a) au o compoziție care respectă indicațiile privind furajarea.

6⁵ Incubatorul păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe ale păsărilor din sușele recunoscute ca având o creștere lentă livrate crescătorilor pentru modurile de creștere menționate la pct.49² literele (d) și (e).

6⁶ În vederea aplicării pct.6² sunt efectuate inspecții regulate:

- 1) în crescătorii: cel puțin o dată pentru fiecare categorie de producție;
- 2) la producătorii și furnizorii de furaje: cel puțin o dată pe an;
- 3) la abator: cel puțin de patru ori pe an;
- 4) la incubator: cel puțin o dată pe an pentru modurile de creștere menționate la pct.49² literele (d) și (e)."

5) Capitolul IX se completează cu punctele 51¹-51¹¹ cu următorul cuprins:

"51¹Carnea de pasăre preambalată, congelată sau congelată rapid, poate fi clasificată în funcție de categoria de greutate în următoarele preambalaje:

- 1) preambalaje care conțin o carcasă de pasăre; sau
- 2) preambalaje care conțin una sau mai multe bucăți de carne de pasăre de unul și același tip și de una și aceeași specie.

51²Toate preambalajele prezintă, o indicație a greutății produsului, cunoscută drept „greutate nominală”, pe care acestea trebuie să o conțină.Preambalajele de carne de pasăre congelată sau congelată rapid pot fi clasificate pe categorii de greutate nominale, după cum urmează:

1) carcase:

— < 1 100 g: clase de 50 g (1 050 -1 000 -950 etc.);

— 1 100 - < 2 400 g: clase de 100 g (1 100 -1 200 -1 300 etc.);

— $\geq$ 2 400 g: clase de 200 g (2 400 -2 600 -2 800 etc.);

2) bucăți:

— < 1 100 g: clase de 50 g (1 050 -1 000 -950 etc.);

— $\geq$ 1 100 g: clase de 100 g (1 100 -1 200 -1 300 etc.).

51³ Preambalajele trebuie confecționate astfel încât să îndeplinească următoarele cerințe:

1) conținutul efectiv nu este mai mic, în medie, decât greutatea nominală;

2) nu se comercializează nici un preambalaj care are eroarea negativă de două ori mai mare decât eroarea negativă tolerată stabilită la pct. 51⁹.

51⁴ Controlul preambalajelor se efectuează prin prelevarea unor probe și se realizează în două etape:

1) un control care vizează conținutul efectiv al fiecărui preambalaj din probă;

2) un control care vizează conținuturile medii efective ale preambalajelor din probă.

51⁵ Un lot de preambalaje este considerat acceptabil dacă rezultatele ambelor controale satisfac criteriile de acceptare definite la pct. 51¹⁰ și pct. 51¹¹.

51⁶ Un lot este compus din toate preambalajele de aceeași greutate nominală, de același tip și de aceeași fabricație, confecționate în același loc.

51⁷ O probă constând în următoarele numere de preambalaje se prelevează la întâmplare din fiecare lot care urmează să fie inspectat:

Mărimea lotului	Mărimea probei
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

51⁸ Pentru loturile cu mai puțin de 100 de preambalaje, testul nedistructiv, se efectuează în proporție de 100 %.

51⁹ În cazul cărnii de pasăre preambalate, se permit următoarele erori negative tolerabile:

(în grame)		
Greutatea nominală	Eroare negativă maximă admisă	
	Carcase	Bucăți
mai puțin de 1 100	25	25
1 100 – < 2 400	50	50
2 400 și peste	100	50

51¹⁰ Pentru controlarea conținutului efectiv al fiecărui preambalaj din probă, conținutul minim acceptabil se calculează scăzând eroarea negativă tolerabilă pentru conținuturile în cauză din greutatea nominală a

preambalajului. Preambalajele din probă ale căror conținuturi efective sunt mai mici decât conținutul minim acceptabil se consideră necorespunzătoare.

51¹¹ Lotul de preambalaje controlat se consideră acceptabil dacă numărul unităților necorespunzătoare constatate în probă este mai mic sau egal cu criteriul de acceptare, în conformitate cu tabelul următor; lotul este respins dacă numărul unităților necorespunzătoare este mai mare sau egal cu criteriul de respingere.

Mărimea probei	Numărul unităților necorespunzătoare	
	Criteriul de acceptare	Criteriul de respingere
30	2	3
50	3	4
80	5	6

”

6) Capitolul VIII:

a) punctul 47.1 se completează cu litera h) cu următorul cuprins: ” h) în cazul cărnii proaspete de pasăre, data minimă de valabilitate sau data durabilității minimale se înlocuiește cu „data limită de consum”, conform articolului 22 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”

b) se completează cu pct.49¹ -49⁵ cu următorul cuprins:

49¹ Indicarea uneia dintre metodele de răcire definite în cele ce urmează:

— răcire la aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece;

— răcire prin dușare cu aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece, însoțită de o vaporizare, mai mult sau mai puțin fină, de apă;

— răcire prin imersiune: răcirea carcaselor de pasăre în bacuri de apă sau de gheață cu apă, conform procedurii de contracurent.

49² Pentru a indica modurile de creștere, cu excepția creșterii organice sau biologice, , în afară de cei stabiliți, niciun termen, aceștia pot să figureze numai dacă sunt îndeplinite condițiile prevăzute în anexa 3 la prezenta Normă:

(a) „furajate cu ... % de ...”;

(b) „crescute în spații închise – sistem extensiv”;

(c) „creștere liberă”;

(d) „creștere liberă tradițională”;

(e) „creștere liberă totală”.

49³ Dacă modul de creștere în aer liber literele (c), (d) și (e) apar pe eticheta cărnii provenind de la rațe și găște crescute pentru obținerea de foie gras, este necesar să apară și mențiunea „din producția pentru foie gras”.

49⁴ Menționarea vârstei la sacrificare sau a perioadei de îngrășare este permisă numai dacă se folosește unul dintre termenii prevăzuți la pct.49² și pentru o vârstă superioară celei indicate la în anexa 3 pct.2, 3 sau 4. Cu toate acestea, prezenta dispoziție nu se aplică în cazul puilor mici.

49⁵ În cazul unui control privind precizarea modului de creștere utilizat, autoritatea competentă sau organismele desemnate trebuie să respecte standardele internaționale de comercializare din domeniu.

7) în anexa nr.2 Capitolul II se completează cu pct.8¹-8⁷ cu următorul cuprins:

8¹ Carnea de pui congelată sau congelată rapid poate fi comercializată doar în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile determinate prin metoda de analiză descrisă la prezentul Capitol sau prin metoda descrisă la Capitolul I a prezentei anexe.

8² Abatoarele adoptă toate măsurile necesare pentru a respecta dispozițiile de la pct. 8¹ în special că:

— prelevează probe pentru verificarea absorbției de apă în timpul refrigerării și a conținutului de apă al puilor congelați și congelați rapid;

— rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;

— fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că această marcă a lotului trebuie să figureze în registrul de producție.

8³ Bucățile de carne de pasăre proaspătă, congelată sau congelată rapid, menționate în prezentul pct.pot fi comercializate numai în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile, determinate prin metoda de analiză descrisă la Capitolul III (test chimic):

a) file din piept de pui cu sau fără claviculă, fără piele;

b) piept de pui, cu piele;

c) pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi posterioare, cu piele;

d) file din piept de curcan, fără piele;

e) piept de curcan, cu piele;

f) pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele;

g) pulpe de curcan dezosate, fără piele.

8⁴ Abatoarele și unitățile de tranșare, independente sau nu, adoptă toate măsurile necesare pentru respectarea dispozițiilor pct. 8³ și, în special, că:

a) în abatoare se controlează în mod regulat, în conformitate cu pct.30¹, cantitatea de apă absorbită în cazul carcaselor de pui și curcan destinate producției de bucăți de pasăre proaspete, congelate și congelate rapid prevăzute la pct. 8³. Aceste controale se realizează cel puțin o dată pe parcursul fiecărei zile de muncă de opt ore. În cazul răcirii carcaselor de curcan cu ajutorul aerului, nu este necesară efectuarea de controale regulate privind conținutul de apă. Valorile-limită prevăzute în Capitolul IV pct.30 se aplică și carcaselor de curcan;

b) rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;

c) fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că marcajul lotului respectiv trebuie să figureze în registrul de producție.

8⁵ Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele controalelor prevăzute la pct. 8⁴ litera a) și pct.8⁶ indică respectarea criteriilor stabilite în Capitolul I-IV pe o perioadă de șase luni, frecvența controalelor prevăzute la pct. 8⁴ litera a) poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în Capitolul I-IV are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile de frecvență prevăzute la pct. 8⁴ litera a).

8⁶ În conformitate cu Capitolul III, cel puțin o dată la trei luni, se efectuează controale ale conținutului de apă în cazul bucăților congelate și congelate rapid prevăzute la pct. 8³, prin prelevare în mod aleatoriu de probe de la diferite bucăți de carne de pasăre din fiecare unitate de tranșare unde se produc astfel de bucăți. Aceste controale nu se efectuează pentru bucăți în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru Agenție, că acestea sunt destinate exclusiv exportului.

8⁷ În cazul respectării de către o anumită unitate de tranșare, timp de un an, a criteriilor prevăzute în Capitolul III, frecvența controalelor poate fi redusă la un control la fiecare șase luni. Orice nerespectare a acestor criterii are ca rezultat reluarea controalelor prevăzute în pct.8⁶.

8) Capitolul IV se completează cu pct.30¹-30⁸ cu următorul cuprins:

30¹ În cazul controale privind apa absorbită conform pct.21 se constată o cantitate de apă absorbită mai mare decât conținutul de apă total permis în conformitate cu prezentul Capitol sau cu Capitolul I, ținându-se cont de apa absorbită de carcase în timpul etapelor de prelucrare care nu fac obiectul unor controale, și dacă, cantitatea de apă absorbită este mai mare decât valorile prevăzute la pct.30 sau Capitolul I punctul 7, abatoarele aduc imediat modificările tehnice necesare sistemului de preparare.

30² În toate cazurile prevăzute la 30¹ cel puțin o dată la două luni, se efectuează, prin sondaj, controale privind conținutul de apă prevăzut la pct.8¹ al puilor congelați și congelați rapid, în conformitate cu Capitolul I sau II, de la fiecare abator. Aceste controale nu se efectuează pentru carcase în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru Agenție, că acestea sunt destinate exclusiv exportului.

30³ Agenția poate să aplice dispozițiile de la pct.30¹, în special cele de la pct.21-30 a prezentului Capitol și de la pct. 30², într-un mod mai riguros în ceea ce privește un anumit abator, dacă se dovedește că acest lucru este necesar pentru a asigura respectarea conținutului total de apă permis în conformitate cu prezenta Normă.

30⁴ În toate cazurile, când s-a considerat că un lot de pui congelați sau congelați rapid nu respectă prezenta Normă, Agenția reia testele cu frecvența minimă a controalelor prevăzută la pct. 30² doar după ce trei controale succesive, efectuate în conformitate cu Capitolul I sau II prin prelevarea unor probe în trei zile diferite de producție pe timpul a cel mult patru săptămâni, au indicat rezultate negative. Costurile acestor controale sunt achitate de abatorul în cauză.

30⁵ Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele verificărilor prevăzute la pct. 30¹ și 30² arată că, pe parcursul unei perioade de șase luni, au fost respectate criteriile stabilite în prezenta anexă, frecvența verificărilor prevăzute la pct.21 poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în prezenta anexă are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile prevăzute la pct.21.

30⁶ Dacă rezultatele verificărilor prevăzute la pct.30² depășesc limitele admise, se consideră că lotul în cauză nu este conform cu prezenta Normă. Cu toate acestea, în acest caz, abatorul în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize în laboratorul de referință. Costurile contraanalizei menționate anterior sunt suportate de deținătorul lotului.

30⁷ În cazul în care, dacă este necesar după această contraanaliză, se consideră că lotul în cauză nu respectă prezenta Normă, Agenția adoptă măsurile necesare destinate să permită comercializarea lotului, cu condiția ca atât ambalajele individuale, cât și cele colective ale carcaselor în cauză să fie marcate de către abator, sub supravegherea Agenției, cu o bandă sau o etichetă care conține mențiunea "Conținutul de apă depășește limita CE" scrisă cu majuscule de culoare roșie.

30⁸ Indicațiile prevăzute la pct.30⁷ se plasează într-un loc vizibil, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și permanente. În nici un caz acestea nu trebuie ascunse, marcate sau întrerupte de o altă inscripție sau material grafic. Literele au înălțimea de cel puțin 1 cm pe ambalajul individual și de 2 cm pe ambalajul colectiv.

9) Capitolul III a Normei se completează cu pct. 13¹-13⁷ cu următorul cuprins:

13¹ Țara de destinație poate, în cazul în care se suspectă unele nereguli, poate să desfășoare prin sondaj controale nediscriminatorii asupra puilor congelați și congelați rapid pentru a verifica dacă se îndeplinește cerințele pct.8¹-8² și pct.30¹-30⁸.

13² Controalele prevăzute la pct.13¹ se desfășoară la locul de destinație al produselor sau în alt loc adecvat, cât mai repede posibil, pentru a nu întârzia nejustificat introducerea produselor pe piață și pentru a nu cauza întârzieri care ar putea să le afecteze calitatea.

13³ Rezultatele controalelor menționate la pct.13¹ și orice decizii ulterioare, precum și motivele care stau la baza acestor decizii sunt notificate expeditorului, destinatarului sau mandatarului acestora, în termen de cel mult două zile lucrătoare de la prelevarea probelor. Deciziile luate de autoritatea competentă a țării de destinație și motivele care stau la baza acestor decizii se notifică autorității competente a țării de expediere. La solicitarea țării de expediere deciziile și motivele se comunică în scris.

13⁴ Dacă rezultatele controalelor prevăzute la pct.13¹ depășesc limitele de toleranță admise, deținătorul lotului în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize într-unul dintre laboratoarele de referință, prin aceeași metodă ca și

la testul inițial. Cheltuielile generate de contraanaliza menționată anterior sunt suportate de deținătorul lotului.

13⁵ Dacă, după desfășurarea unui control în conformitate la pct.13¹ -13³ și, dacă e cazul, după o contraanaliză se constată că puii congelați sau congelați rapid nu respectă dispozițiile pct.8¹-8² și pct.30¹-30⁸, autoritatea competentă din țara de destinație aplică procedurile prevăzute la pct. 30⁷ - 30⁸.

13⁶ La cererea autorității competente din țara de destinație și luând în considerare natura încălcărilor, autoritatea competentă poate:

— să trimită o misiune de experți la unitatea în cauză și, în colaborare cu autoritățile competente naționale, să efectueze inspecții la fața locului; sau

— să solicite autorității competente din țara de expediție să intensifice prelevările de probe de la produsele unității în cauză și, dacă este cazul, să aplice sancțiuni.

13⁷ Carnea de pasăre de curte importată poate să conțină una sau mai multe indicații opționale prevăzute la pct.49¹-49⁴, dacă lotul este însoțit de un document emis de autoritățile competente din țara de origine care să ateste că produsele respective sunt conforme cu dispozițiile prezentei Norme.

7. În anexa nr.1 la punctul 22 din Regulamentul Comisiei medicamentelor de uz veterinar, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.157/2019 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 94-99, art.196) cuvintele ”o dată” se substituie cu cuvintele ”de două ori”.

8. Cerințele de calitate pentru preparate și produse din carne aprobate prin Hotărârea de Guvern nr. 624/2020 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2020, nr. 235-239, art. 812), se completează după cum urmează:

1) la Capitolul I pct.3 cifrele ”1902” se substituie cu cifrele ”1902 20 300”.

2) Capitolul IV se completează cu punctele 18¹-18⁷ cu următorul cuprins:

”18¹ Carnea este supusă unei testări privind existența marcării și corespunderea rigidității musculare și a țesutului gras cu marca aplicată.

18² Calitatea semipreparatelor se testează în ceea ce privește culoarea și mirosul, forma, aspectul ambalajului; se verifică, de asemenea, data și ora fabricării semipreparatelor, indicate pe etichetele lipite pe pachete.

18³ Calitatea cărnii de pasăre se testează în ceea ce privește gradul de îngrășare, puritatea prelucrării, prospețimea carcasei și prezența marcării.

18⁴ Calitatea cărnii de vînat se testează în ceea ce privește densitatea penelor, aspectul capului (nezvîntat), integritatea și prospețimea carcaselor.

18⁵ Calitatea mezelurilor se testează în ceea ce privește aspectul exterior al batonului, precum și compoziția (aspect mozaicat de carne și slănină), gustul și mirosul.

18⁶ Calitatea afumăturilor se testează în ceea ce privește prelucrarea uniformă, consistența țesutului muscular, gradul de finisare, forma și mirosul produsului.

18⁷ Calitatea tocăturii din carne preambalată se testează în ceea ce privește culoarea, mirosul, consistența, aspectul ambalajului; se verifică, de asemenea, greutatea porțiilor, data și ora fabricării.”

9. Prezenta hotărâre intră în vigoare peste o lună de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, cu excepția punctului 1 și punctului 22 subpunctul 2), care intră în vigoare la data de 20 mai 2021.

Prim-ministru interimar

Aureliu CIOCOI

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii,
dezvoltării regionale
și mediului

Ion Perju