

Tabelul comparativ

La proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare

Conținutul normei în vigoare	Modificarea propusă	Conținutul normei după modificare
<p>Parlamentul adoptă prezenta lege organică. Prezenta lege:</p> <ul style="list-style-type: none"> – transpune Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004; – transpune art. 3 alin. (2) și art. 6 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004; – transpune Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005, CELEX: 02005R2074, așa cum a 	<p>1.Clauza de armonizare va avea următorul cuprins: „Prezenta lege:</p> <ul style="list-style-type: none"> – transpune Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, CELEX: 02004R0852, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 2021/382 al Comisiei din 3 martie 2021; – transpune art.7 din Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005, CELEX: 02005R2074, așa cum a 	<p>Parlamentul adoptă prezenta lege organică. Prezenta lege:</p> <ul style="list-style-type: none"> – transpune Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, CELEX: 02004R0852, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 2021/382 al Comisiei din 3 martie 2021; – transpune art.7 din Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005, CELEX: 02005R2074, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul de

<p>nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 , publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005;</p> <p>– transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 579/2014 al Comisiei din 28 mai 2014 de acordare a unei derogări de la anumite dispoziții ale anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 160 din 29 mai 2014, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/978 al Comisiei din 14 iunie 2019.</p>	<p>fost modificat ultima oară prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr.2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019;</p> <p>– transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 579/2014 al Comisiei din 28 mai 2014 de acordare a unei derogări de la anumite dispoziții ale anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 160 din 29 mai 2014, CELEX: 02014R0579, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/978 al Comisiei din 14 iunie 2019.”</p>	<p>punere în aplicare (UE) nr.2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019;</p> <p>– transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 579/2014 al Comisiei din 28 mai 2014 de acordare a unei derogări de la anumite dispoziții ale anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 160 din 29 mai 2014, CELEX: 02014R0579, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/978 al Comisiei din 14 iunie 2019.</p>
<p>Articolul 1. Scopul și domeniul de reglementare al prezentei legi</p> <p>(1) Prezenta lege stabilește cerințele generale de igienă a produselor alimentare pentru operatorii din domeniul alimentar, ținându-se cont de următoarele reglementări:</p> <p>a) asigurarea siguranței produselor alimentare pe tot lanțul alimentar;</p> <p>b) implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile analizei riscurilor și stabilirii punctelor critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Points, în continuare – HACCP), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă;</p> <p>c) elaborarea și respectarea ghidurilor naționale și internaționale de bune practici la toate etapele lanțului alimentar, în conformitate cu</p>	<p>2. Articolul 1 se completează cu alin. (4) cu următorul cuprins:</p> <p>„(4) Guvernul, ținând cont de obiectivele prezentei legi și de factorii de risc relevanți, aprobă cerințe simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar, a pensiunilor turistice, agroturistice și caselor rurale.”</p>	<p>Articolul 1. Scopul și domeniul de reglementare al prezentei legi</p> <p>(1) Prezenta lege stabilește cerințele generale de igienă a produselor alimentare pentru operatorii din domeniul alimentar, ținându-se cont de următoarele reglementări:</p> <p>a) asigurarea siguranței produselor alimentare pe tot lanțul alimentar;</p> <p>b) implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile analizei riscurilor și stabilirii punctelor critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Points, în continuare – HACCP), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă;</p> <p>c) elaborarea și respectarea ghidurilor naționale și internaționale de bune practici la toate etapele lanțului alimentar, în conformitate cu</p>

<p>cerințele de igienă a produselor alimentare și cu aplicarea principiilor HACCP;</p> <p>d) verificarea corespunderii produselor alimentare importate cu cerințele de igienă a produselor alimentare naționale, echivalente cu cele ale Uniunii Europene;</p> <p>e) responsabilizarea operatorilor din domeniul alimentar privind siguranța produselor alimentare.</p> <p>(2) Prevederile prezentei legi se aplică tuturor etapelor de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare, precum și activităților de export.</p> <p>(3) Prevederile prezentei legi nu se aplică:</p> <p>a) producției primare destinate consumului casnic privat;</p> <p>b) preparării casnice, manipulării și/sau depozitării produselor alimentare destinate consumului casnic privat;</p> <p>c) centrelor de colectare și tăbăcăriilor, ce cad sub incidența definiției activităților din domeniul alimentar, numai pentru faptul că acestea manipulează materia primă pentru producerea de gelatină sau colagen;</p> <p>d) livrărilor directe, de către producător, ale unor cantități mici de produse primare consumatorilor finali sau unităților de comerț cu amănuntul care le comercializează direct consumatorilor finali.</p>		<p>cerințele de igienă a produselor alimentare și cu aplicarea principiilor HACCP;</p> <p>d) verificarea corespunderii produselor alimentare importate cu cerințele de igienă a produselor alimentare naționale, echivalente cu cele ale Uniunii Europene;</p> <p>e) responsabilizarea operatorilor din domeniul alimentar privind siguranța produselor alimentare.</p> <p>(2) Prevederile prezentei legi se aplică tuturor etapelor de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare, precum și activităților de export.</p> <p>(3) Prevederile prezentei legi nu se aplică:</p> <p>a) producției primare destinate consumului casnic privat;</p> <p>b) preparării casnice, manipulării și/sau depozitării produselor alimentare destinate consumului casnic privat;</p> <p>c) centrelor de colectare și tăbăcăriilor, ce cad sub incidența definiției activităților din domeniul alimentar, numai pentru faptul că acestea manipulează materia primă pentru producerea de gelatină sau colagen;</p> <p>(4) Guvernul, ținând cont de obiectivele prezentei legi și de factorii de risc relevanți, aprobă cerințe simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar, a pensiunilor turistice, agroturistice și caselor rurale.</p>
--	--	---

<p>Articolul 2. Noțiuni de bază</p> <p>În scopul aplicării prezentei legi, se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni principale:</p> <p><i>igiena produselor alimentare</i> – măsurile și condițiile necesare pentru combaterea pericolelor și asigurarea calității unui produs alimentar pentru consum uman, în conformitate cu destinația prestabilită a acestuia;</p> <p><i>întreprindere din domeniul alimentar</i> – orice întreprindere, indiferent de forma de proprietate, ce desfășoară operațiuni de fabricare, prelucrare, depozitare, transport, comercializare sau de distribuție a produselor alimentare;</p> <p><i>produse primare</i> – produsele rezultate din producția primară, incluzând produse de origine vegetală și animală, produse din vânat și pescuit;</p> <p><i>unitate de comerț ambulant</i> – unitate de comerț cu amănuntul, asamblată din elemente ușor demontabile, care poate fi mutată din loc în loc și care, de regulă, nu dispune de spațiu pentru păstrarea produselor, în care se comercializează un sortiment redus de mărfuri și se oferă condiții minime de comoditate pentru consumatori. Unitățile de comerț ambulant sînt:</p> <p>staționare provizorii (pavilion, gheretă);</p> <p>mobile (standuri mobile, tonete, tarabe, tejghele, cărucioare, aparate-automat pentru vânzări, autoremorci, rulote mobile,</p>	<p>3. La Articolul 2</p> <p>3.1 textul: „În scopul aplicării prezentei legi, se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni principale:” se substituie cu următorul text: „În scopul aplicării prezentei legi, noțiunile utilizate au semnificația prevăzută de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, iar noțiunea „autoritatea competentă” se utilizează în sensul în care aceasta este definită în Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. De asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni: ”</p> <p>3.2 articolul 2 se completează cu două noțiuni noi cu următorul cuprins:</p> <p>„unitate” - înseamnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar;</p> <p>„apă potabilă” – se utilizează în sensul definit în Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.</p>	<p>Articolul 2. Noțiuni de bază</p> <p>În scopul aplicării prezentei legi, noțiunile utilizate au semnificația prevăzută de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, iar noțiunea „autoritatea competentă” se utilizează în sensul în care aceasta este definită în Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. De asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni:</p> <p><i>igiena produselor alimentare</i> – măsurile și condițiile necesare pentru combaterea pericolelor și asigurarea calității unui produs alimentar pentru consum uman, în conformitate cu destinația prestabilită a acestuia;</p> <p><i>întreprindere din domeniul alimentar</i> – orice întreprindere, indiferent de forma de proprietate, ce desfășoară operațiuni de fabricare, prelucrare, depozitare, transport, comercializare sau de distribuție a produselor alimentare;</p> <p><i>produse primare</i> – produsele rezultate din producția primară, incluzând produse de origine vegetală și animală, produse din vânat și pescuit;</p> <p><i>unitate de comerț ambulant</i> – unitate de comerț cu amănuntul, asamblată din elemente ușor demontabile, care poate fi mutată din loc în loc și care, de regulă, nu dispune de spațiu pentru păstrarea produselor, în care se comercializează un sortiment redus de mărfuri și se oferă condiții minime de comoditate pentru consumatori. Unitățile de comerț ambulant sînt:</p> <p>staționare provizorii (pavilion, gheretă);</p>
---	--	---

<p>vehicule/automagazine special amenajate ori alte utilaje mobile pentru comerț); <i>echivalent</i> – capacitatea diferitor sisteme de a îndeplini aceleași obiective; <i>contaminare</i> – prezența sau introducerea unui pericol; <i>apă curată</i> – apa de mare curată și apa proaspătă de o calitate similară;</p> <p><i>împachetare</i> – plasarea unui produs alimentar într-un ambalaj sau recipient aflat în contact direct cu produsul alimentar și, respectiv, ambalajul sau recipientul însuși; <i>ambalare</i> – plasarea unuia sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient și, respectiv, chiar acesta din urmă; <i>recipient închis ermetic</i> – recipientul care este proiectat și destinat a fi sigur față de pătrunderea pericolelor; <i>prelucrare</i> – orice acțiune care modifică în mod semnificativ produsul inițial, inclusiv prin încălzire, afumare, sărare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau printr-o combinație a acestor procedee; <i>produse neprelucrate</i> – produsele alimentare care nu au fost prelucrate, incluzând produsele care au fost divizate, separate, tranșate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, fărîmițate, tăiate, curățate, decorticate, măcinate, răcite, înghețate, congelate sau decongelate;</p>		<p>mobile (standuri mobile, tonete, tarabe, tejghele, cărucioare, aparate-automat pentru vânzări, autoremorci, rulote mobile, vehicule/automagazine special amenajate ori alte utilaje mobile pentru comerț); <i>echivalent</i> – capacitatea diferitor sisteme de a îndeplini aceleași obiective; <i>contaminare</i> – prezența sau introducerea unui pericol; <i>apă curată</i> – apa de mare curată și apa proaspătă de o calitate similară; <i>împachetare</i> – plasarea unui produs alimentar într-un ambalaj sau recipient aflat în contact direct cu produsul alimentar și, respectiv, ambalajul sau recipientul însuși; <i>ambalare</i> – plasarea unuia sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient și, respectiv, chiar acesta din urmă; <i>recipient închis ermetic</i> – recipientul care este proiectat și destinat a fi sigur față de pătrunderea pericolelor; <i>prelucrare</i> – orice acțiune care modifică în mod semnificativ produsul inițial, inclusiv prin încălzire, afumare, sărare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau printr-o combinație a acestor procedee; <i>produse neprelucrate</i> – produsele alimentare care nu au fost prelucrate, incluzând produsele care au fost divizate, separate, tranșate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, fărîmițate, tăiate, curățate, decorticate, măcinate, răcite, înghețate, congelate sau decongelate;</p>
---	--	--

<p><i>produse prelucrate</i> – produsele alimentare ce rezultă din prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot să conțină ingredientele necesare fabricării lor sau care le conferă caracteristici specifice;</p> <p><i>produse alimentare tradiționale</i> – produse alimentare fabricate în mod tradițional, ce sînt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau sînt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate ori înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau sînt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare internațională, națională, regională sau locală;</p> <p><i>bune practici de igienă</i> – măsuri și condiții fundamentale igienice aplicate la toate etapele lanțului alimentar pentru a furniza produse alimentare sigure consumului uman.</p>		<p><i>produse prelucrate</i> – produsele alimentare ce rezultă din prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot să conțină ingredientele necesare fabricării lor sau care le conferă caracteristici specifice;</p> <p><i>produse alimentare tradiționale</i> – produse alimentare fabricate în mod tradițional, ce sînt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau sînt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate ori înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau sînt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare internațională, națională, regională sau locală;</p> <p><i>bune practici de igienă</i> – măsuri și condiții fundamentale igienice aplicate la toate etapele lanțului alimentar pentru a furniza produse alimentare sigure consumului uman.</p> <p>unitate - înseamnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar;</p> <p>apă potabilă – se utilizează în sensul definit în Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.</p>
<p>Articolul 3. Responsabilitățile operatorilor din domeniul alimentar privind igiena produselor alimentare</p> <p>(1) Operatorii din domeniul alimentar se asigură că toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare aflate sub controlul lor corespund cerințelor de igienă prevăzute de prezenta lege.</p>	<p>5. Articolul 3:</p> <p>5.1 alin. (2) va avea următorul cuprins:</p> <p>„ (2) Operatorii din domeniul alimentar care realizează producție primară și operațiuni asociate acesteia enumerate în anexa nr.1 respectă cerințele generale de igienă pentru producția primară prevăzute în capitolul I din anexa nr.1, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică</p>	<p>Articolul 3. Responsabilitățile operatorilor din domeniul alimentar privind igiena produselor alimentare</p> <p>(1) Operatorii din domeniul alimentar se asigură că toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare aflate sub controlul lor corespund cerințelor de igienă prevăzute de prezenta lege.</p>

<p>(2) Operatorii din domeniul alimentar care realizează producție primară și operațiuni asociate acesteia se conformează cerințelor de igienă prevăzute la capitolul III.</p> <p>(3) Operatorii din domeniul alimentar întreprind următoarele măsuri specifice de igienă:</p> <p>a) conformarea cu criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;</p> <p>b) procedurile necesare pentru realizarea obiectivelor prevăzute de prezenta lege;</p> <p>c) conformarea cu cerințele privind controlul temperaturii pentru produsele alimentare;</p> <p>d) menținerea lanțului criogenic;</p> <p>e) prelevarea de probe și efectuarea încercărilor de laborator.</p> <p>(4) Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (denumită în continuare Agenție) elaborează și pune în aplicare măsuri specifice de igienă și metodele de prelevare a probelor și de analiză asociate, aprobate de Guvern.</p> <p>(5) Operatorii din domeniul alimentar utilizează metode speciale de prelevare a probelor și de analiză sau metode ce oferă rezultate echivalente cu cele obținute prin utilizarea metodei de referință doar în cazul în care acestea sînt validate sau recunoscute pe plan internațional.</p> <p>(6) Operatorii din domeniul alimentar utilizează ghidurile naționale și internaționale de bune practici ca suport pentru asigurarea conformității cu obligațiile ce le revin.</p>	<p>alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.”</p> <p>5.2 se completează cu un nou alineat (2¹) cu următorul cuprins:</p> <p>„(2¹) Operatorii din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare ulterioare producției primare, respectă cerințele generale de igienă prevăzute în anexa nr. 2, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025”.</p> <p>5.3 la alin. (3) cuvântul „măsuri” se substituie cu cuvântul „cerințe”.</p> <p>5.4 alin. (4) va avea următorul cuprins:</p> <p>„(4) Cerințele specifice de igienă menționate la alin. (3) se stabilesc de către Guvern, iar metodele de prelevare de probe și de analiză se aprobă de către autoritatea competentă.”</p> <p>5.5 alineatele (7) - (19) se abrogă;</p>	<p>(2) Operatorii din domeniul alimentar care realizează producție primară și operațiuni asociate acesteia enumerate în anexa nr.1 respectă cerințele generale de igienă pentru producția primară prevăzute în capitolul I din anexa nr.1, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.</p> <p>(2¹) Operatorii din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare ulterioare producției primare, respectă cerințele generale de igienă prevăzute în anexa nr. 2, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.</p> <p>(3) Operatorii din domeniul alimentar întreprind următoarele cerințe specifice de igienă:</p> <p>a) conformarea cu criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;</p> <p>b) procedurile necesare pentru realizarea obiectivelor prevăzute de prezenta lege;</p> <p>c) conformarea cu cerințele privind controlul temperaturii pentru produsele alimentare;</p> <p>d) menținerea lanțului criogenic;</p> <p>e) prelevarea de probe și efectuarea încercărilor de laborator.</p> <p>(4) Cerințele specifice de igienă menționate la alin. (3) se stabilesc de către Guvern, iar</p>
--	---	---

<p>(7) Operatorii din domeniul alimentar implementează și mențin proceduri permanente, bazate pe principiile HACCP, care constau în următoarele:</p> <p>a) identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;</p> <p>b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni riscul sau a-l reduce la un nivel acceptabil;</p> <p>c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate;</p> <p>d) stabilirea și implementarea unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;</p> <p>e) stabilirea unor acțiuni corective în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control;</p> <p>f) stabilirea unor proceduri ce trebuie să fie efectuate cu regularitate pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit. a)–e) funcționează eficient;</p> <p>g) întocmirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din domeniul alimentar pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit. a)–f).</p> <p>(7¹)La aplicarea principiilor HACCP menționate la alin.(7) lit. a)–g), operatorii din domeniul</p>		<p>metodele de prelevare de probe și de analiză se aprobă de către autoritatea competentă.</p> <p>(5) Operatorii din domeniul alimentar utilizează metode speciale de prelevare a probelor și de analiză sau metode ce oferă rezultate echivalente cu cele obținute prin utilizarea metodei de referință doar în cazul în care acestea sînt validate sau recunoscute pe plan internațional.</p> <p>(6) Operatorii din domeniul alimentar utilizează ghidurile naționale și internaționale de bune practici ca suport pentru asigurarea conformității cu obligațiile ce le revin.</p>
---	--	---

<p>alimentar vor ține cont de recomandările Codex Alimentarius.</p> <p>(7²) Agenția efectuează auditul HACCP la unitățile de producere/procesare a alimentelor destinate exportului prin prisma recomandărilor Codex Alimentarius.</p> <p>(8) În cazul oricărei modificări a produsului, a procesului de producție sau a unei etape în procesul de producție, operatorii din domeniul alimentar reexaminează procedura HACCP și operează modificările ce se impun. Prevederile alin. (7) se aplică numai operatorilor din domeniul alimentar care realizează orice etapă de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile asociate acesteia.</p> <p>(9) Operatorii din domeniul alimentar asigură:</p> <ul style="list-style-type: none">a) furnizarea către Agenție, la solicitarea acesteia, a documentelor specificate la alin. (7) lit. g), ce atestă îndeplinirea procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținându-se cont de natura și amploarea activității în domeniul alimentar;b) actualizarea permanentă a documentelor ce descriu procedurile elaborate în conformitate cu prezentul articol;c) păstrarea documentelor și a înregistrărilor conform prevederilor Legii nr. 880/1992 privind Fondul Arhivistic al Republicii Moldova. <p>(10) Agenția recomandă măsuri detaliate pentru a facilita implementarea prezentului articol, în special a procedurilor de utilizare stabilite prin</p>		
--	--	--

<p>ghiduri privind aplicarea principiilor HACCP, în scopul conformării cu prevederile alin. (7).</p> <p>(11) Operatorii din domeniul alimentar cooperează cu Agenția în vederea efectuării controalelor oficiale privind produsele alimentare conform prevederilor Legii nr. 50/2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor și ale Legii nr.131/2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător.</p> <p>(12) Operatorii din domeniul alimentar își exercită activitatea numai dacă sînt autorizați sau înregistrați de către Agenție conform prevederilor Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară și ale Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.</p> <p>(13) În vederea autorizării sau înregistrării de către Agenție, operatorii din domeniul alimentar se asigură că întreprinderile lor sînt supuse cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului conform Legii nr. 50/2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor.</p> <p>(14) La importul și exportul produselor alimentare, operatorii din domeniul alimentar respectă cerințele prevăzute de prezentul articol, precum și alte cerințe în vigoare privind produsele alimentare.</p>		
--	--	--

<p>(15) Se pot aplica proceduri simplificate, bazate pe principiile HACCP sau pe bunele practici de igienă, atunci când acestea sunt suficiente pentru controlul riscurilor, în cazul:</p> <ul style="list-style-type: none">a) producătorilor de cantități mici de produse alimentare de origine animală și/sau de origine nonanimală, inclusiv de produse care pot fi considerate artizanale sau tradiționale;b) livrărilor directe, de către producător, ale unor cantități mici de produse primare consumatorilor finali sau unităților de comerț cu amănuntul care le comercializează direct consumatorilor finali;c) pensiunilor turistice, agroturistice și caselor rurale;d) unităților de alimentație publică, astfel cum sunt definite la compartimentul F din anexa nr.5 la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, precum și spațiilor și încăperilor (secțiilor) unităților de comerț antrenate în prepararea și comercializarea produselor alimentare. <p>(16) Guvernul, ținând cont de obiectivele prezentei legi și de factorii de risc relevanți, aprobă:</p> <ul style="list-style-type: none">a) cerințe simplificate bazate pe principiile HACCP și pe bunele practici de igienă pentru operatorii din domeniul alimentar menționați la alin. (15);b) criteriile de încadrare a întreprinderilor din domeniul alimentar în categoria producătorilor de cantități mici, în sensul alin. (15) lit. a);		
--	--	--

<p>c) cantitățile mici de produse primare pentru a fi livrate direct consumatorilor finali sau unităților de comerț cu amănuntul care le comercializează direct consumatorilor finali, în sensul alin. (15) lit. b).</p> <p>(17) Cerințele și condițiile prevăzute la alin. (16) nu trebuie să afecteze siguranța alimentelor puse la dispoziția consumatorilor, asigurându-se totodată utilizarea în continuare a metodelor tradiționale/artizanale la toate etapele de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare.</p> <p>(18) Măsurile menționate la alin. (16) se aplică inclusiv construcției, structurii și dotării unităților din domeniul alimentar.</p> <p>(19) Prin derogare de la prevederile art.7 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și ale art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, implementarea sistemului HACCP nu este obligatorie în cazul:</p> <p>a) unităților de comerț ambulant menționate la art. 2 și în cazul unităților de comerț care nu prelucrează sau nu prepară alimentele, ci doar le comercializează, inclusiv alimentele preambalate;</p> <p>b) unităților de alimentație publică care nu produc, nu prelucrează sau nu prepară alimente, ci doar servesc băuturi reci și/sau calde sau care reîncălzesc alimentele preambalate.</p>		
<p>Conținut inexistent</p>	<p>6. Articolul 3 se completează cu articolul 3¹ și 3² cu următorul cuprins: „ Articolul 3¹. Analiza riscurilor și a punctelor critice de control</p>	<p>Articolul 3¹. Analiza riscurilor și a punctelor critice de control (1) Operatorii din domeniul alimentar implementează și mențin proceduri permanente,</p>

	<p>(1) Operatorii din domeniul alimentar implementează și mențin proceduri permanente, bazate pe principiile HACCP, care constau în următoarele:</p> <p>a) identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;</p> <p>b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni riscul sau a-l reduce la un nivel acceptabil;</p> <p>c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate;</p> <p>d) stabilirea și implementarea unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;</p> <p>e) stabilirea unor acțiuni corective în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control;</p> <p>f) stabilirea unor proceduri ce trebuie să fie efectuate cu regularitate pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit.a)–e) funcționează eficient;</p> <p>g) întocmirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din domeniul alimentar pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit.a)–f).</p> <p>(2) În cazul oricărei modificări a produsului, a procesului de producție sau a unei etape în procesul de producție, operatorii din domeniul</p>	<p>bazate pe principiile HACCP, care constau în următoarele:</p> <p>a) identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;</p> <p>b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni riscul sau a-l reduce la un nivel acceptabil;</p> <p>c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate;</p> <p>d) stabilirea și implementarea unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;</p> <p>e) stabilirea unor acțiuni corective în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control;</p> <p>f) stabilirea unor proceduri ce trebuie să fie efectuate cu regularitate pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit.a)–e) funcționează eficient;</p> <p>g) întocmirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din domeniul alimentar pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit.a)–f).</p> <p>(2) În cazul oricărei modificări a produsului, a procesului de producție sau a unei etape în procesul de producție, operatorii din domeniul alimentar reexaminează procedura</p>
--	---	--

	<p>alimentar reexaminează procedura HACCP și operează modificările ce se impun. Prevederile alin.(1) se aplică numai operatorilor din domeniul alimentar care realizează orice etapă de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile asociate acesteia, enumerate în anexa nr.1.</p> <p>(3) Operatorii din domeniul alimentar asigură:</p> <p>a) furnizarea către autoritatea competentă, la solicitarea acesteia, a documentelor specificate la alin. (1) lit.g), ce atestă îndeplinirea procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținându-se cont de natura și amploarea activității în domeniul alimentar;</p> <p>b) actualizarea permanentă a documentelor ce descriu procedurile elaborate în conformitate cu prezentul articol;</p> <p>c) păstrarea documentelor și a înregistrărilor care să asigure dovada inofensivității alimentelor produse.</p> <p>(4) Autoritatea competentă aprobă proceduri sau recomandări pentru aplicarea prezentului articol, în vederea facilitării aplicării acestuia de către operatorii din domeniul alimentar, în special prin dispoziții privind utilizarea procedurilor prevăzute în ghidurile de aplicare a principiilor HACCP, pentru respectarea alin. (1). Aceste proceduri pot specifica, de asemenea, perioada de păstrare a documentelor și evidențelor de către operatorii din domeniul alimentar, în conformitate cu alin. (3) lit. c).</p>	<p>HACCP și operează modificările ce se impun. Prevederile alin.(1) se aplică numai operatorilor din domeniul alimentar care realizează orice etapă de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile asociate acesteia, enumerate în anexa nr.1.</p> <p>(3) Operatorii din domeniul alimentar asigură:</p> <p>a) furnizarea către autoritatea competentă, la solicitarea acesteia, a documentelor specificate la alin. (1) lit.g), ce atestă îndeplinirea procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținându-se cont de natura și amploarea activității în domeniul alimentar;</p> <p>b) actualizarea permanentă a documentelor ce descriu procedurile elaborate în conformitate cu prezentul articol;</p> <p>c) păstrarea documentelor și a înregistrărilor care să asigure dovada inofensivității alimentelor produse.</p> <p>(4) Autoritatea competentă aprobă proceduri sau recomandări pentru aplicarea prezentului articol, în vederea facilitării aplicării acestuia de către operatorii din domeniul alimentar, în special prin dispoziții privind utilizarea procedurilor prevăzute în ghidurile de aplicare a principiilor HACCP, pentru respectarea alin. (1). Aceste proceduri pot specifica, de asemenea, perioada de păstrare a documentelor și evidențelor de către operatorii din domeniul alimentar, în conformitate cu alin. (3) lit. c).</p>
--	---	--

	<p>(5) Se pot aplica proceduri simplificate, bazate pe principiile HACCP sau pe bunele practici de igienă, atunci când acestea sunt suficiente pentru controlul riscurilor, în cazul:</p> <p>a) unităților de comerț ambulant menționate la art. 2 și în cazul unităților de comerț care nu prelucrează sau nu prepară alimentele, ci doar le comercializează, inclusiv alimentele preambalate;</p> <p>b) unităților de alimentație publică care nu produc, nu prelucrează sau nu prepară alimente, ci doar servesc băuturi reci și/sau calde sau care reîncălzesc alimentele preambalate.</p> <p>Articolul 3². Controalele oficiale, înregistrarea și autorizarea unităților</p> <p>(1) Operatorii din domeniul alimentar cooperează cu autoritatea competentă în vederea efectuării controalelor oficiale privind produsele alimentare conform prevederilor Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, Legii nr. 196/2024 privind sănătatea animală.</p> <p>(2) Operatorii din domeniul alimentar își exercită activitatea numai dacă sunt autorizați sau înregistrați de către autoritatea competentă conform prevederilor Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară și ale Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, de asemenea, că autoritatea competentă dispune de informații la zi cu privire la unități, inclusiv prin notificarea tuturor modificărilor semnificative a activităților, precum și a eventualei închideri a unor unități existente, în conformitate cu</p>	<p>(5) Se pot aplica proceduri simplificate, bazate pe principiile HACCP sau pe bunele practici de igienă, atunci când acestea sunt suficiente pentru controlul riscurilor, în cazul:</p> <p>a) unităților de comerț ambulant menționate la art. 2 și în cazul unităților de comerț care nu prelucrează sau nu prepară alimentele, ci doar le comercializează, inclusiv alimentele preambalate;</p> <p>b) unităților de alimentație publică care nu produc, nu prelucrează sau nu prepară alimente, ci doar servesc băuturi reci și/sau calde sau care reîncălzesc alimentele preambalate.</p> <p>Articolul 3². Controalele oficiale, înregistrarea și autorizarea unităților</p> <p>(1) Operatorii din domeniul alimentar cooperează cu autoritatea competentă în vederea efectuării controalelor oficiale privind produsele alimentare conform prevederilor Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, Legii nr. 196/2024 privind sănătatea animală.</p> <p>(2) Operatorii din domeniul alimentar își exercită activitatea numai dacă sunt autorizați sau înregistrați de către autoritatea competentă conform prevederilor Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară și ale Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, de asemenea, că autoritatea competentă dispune de informații la zi cu privire la unități, inclusiv prin notificarea tuturor modificărilor semnificative a</p>
--	--	---

	<p>prevederile Legii nr.160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător.</p> <p>(3) În vederea autorizării sau înregistrării de către autoritatea competentă, operatorii din domeniul alimentar se asigură că întreprinderile lor sunt supuse cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului conform art.10 al Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.”</p>	<p>activităților, precum și a eventualei închideri a unor unități existente, în conformitate cu prevederile Legii nr.160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător.</p> <p>(3) În vederea autorizării sau înregistrării de către autoritatea competentă, operatorii din domeniul alimentar se asigură că întreprinderile lor sunt supuse cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului conform art.10 al Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.</p>
<p>Articolul 4. Întocmirea și utilizarea ghidurilor naționale de bune practici</p> <p>(1) Agenția, asociațiile de profil cu activități în domeniul alimentar și alte părți interesate elaborează sau participă la elaborarea ghidurilor de bune practici de igienă și de aplicare a principiilor HACCP, în conformitate cu prevederile prezentului articol. Operatorii din domeniul alimentar utilizează aceste ghiduri în mod facultativ.</p> <p>(2) Ghidurile de bună practică se realizează și se distribuie de către asociațiile de profil cu activități în domeniul alimentar sau operatorii din domeniul alimentar:</p> <p>a) prin consultare și coordonare cu Agenția și cu reprezentanții părților ale căror interese pot fi serios afectate, cum ar fi asociațiile de consumatori;</p> <p>b) cu respectarea codurilor de practici ale <i>Codex Alimentarius</i>;</p>	<p>7. Articolul 4:</p> <p>7.1 alin. (2) litera c) va avea următorul cuprins:</p> <p>„c) în conformitate cu cerințele și recomandările prevăzute la capitolul II din anexa nr. 1 atunci când acestea se referă la producția primară și la operațiunile asociate acesteia.”</p> <p>7.2 alin. (3) litera c) va avea următorul cuprins:</p> <p>„c) ghidurile respectă prevederile articolelor 3-3¹ pentru domeniile și produsele alimentare cărora li se aplică.”</p> <p>7.3 alin. (7) se abrogă;</p>	<p>Articolul 4. Întocmirea și utilizarea ghidurilor naționale de bune practici</p> <p>(1) Agenția, asociațiile de profil cu activități în domeniul alimentar și alte părți interesate elaborează sau participă la elaborarea ghidurilor de bune practici de igienă și de aplicare a principiilor HACCP, în conformitate cu prevederile prezentului articol. Operatorii din domeniul alimentar utilizează aceste ghiduri în mod facultativ.</p> <p>(2) Ghidurile de bună practică se realizează și se distribuie de către asociațiile de profil cu activități în domeniul alimentar sau operatorii din domeniul alimentar:</p> <p>a) prin consultare și coordonare cu Agenția și cu reprezentanții părților ale căror interese pot fi serios afectate, cum ar fi asociațiile de consumatori;</p> <p>b) cu respectarea codurilor de practici ale <i>Codex Alimentarius</i>;</p>

<p>c) în conformitate cu cerințele prevăzute în capitolul III, în cazul în care acestea se referă la producția primară și la operațiunile asociate acesteia.</p> <p>(3) Agenția evaluează ghidurile naționale de bune practici pentru a se asigura că:</p> <p>a) acestea au fost elaborate în conformitate cu prevederile alin. (2);</p> <p>b) conținutul acestora poate fi pus în practică în sectoarele din domeniul alimentar la care se referă;</p> <p>c) acestea sunt întocmite conform art. 3 pentru produsele alimentare la care se referă.</p> <p>(4) Agenția aprobă, prin ordinul directorului general, ghidurile naționale de bune practici în vederea asigurării corespunderii cerințelor alin. (3), iar după aprobarea acestora, asociațiile și instituțiile de profil din domeniul alimentar le distribuie operatorilor din domeniul alimentar.</p> <p>(5) Agenția face accesibile ghidurile de bune practici prin publicarea acestora pe pagină sa web oficială.</p> <p>(6) Agenția, împreună cu părțile interesate menționate la alin. (4), actualizează, periodic sau la necesitate, ghidurile naționale de bune practici.</p> <p>(7) Ghidurile naționale de bune practici includ informații privind riscurile ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acesteia, precum și măsuri pentru prevenirea și eliminarea acestor riscuri, inclusiv măsurile aferente corective. Astfel de măsuri includ:</p>		<p>c) în conformitate cu cerințele și recomandările prevăzute la capitolul II din anexa nr. 1 atunci când acestea se referă la producția primară și la operațiunile asociate acesteia.</p> <p>(3) Agenția evaluează ghidurile naționale de bune practici pentru a se asigura că:</p> <p>a) acestea au fost elaborate în conformitate cu prevederile alin. (2);</p> <p>b) conținutul acestora poate fi pus în practică în sectoarele din domeniul alimentar la care se referă;</p> <p>c) ghidurile respectă prevederile articolelor 3-3¹ pentru domeniile și produsele alimentare cărora li se aplică.</p> <p>(4) Agenția aprobă, prin ordinul directorului general, ghidurile naționale de bune practici în vederea asigurării corespunderii cerințelor alin. (3), iar după aprobarea acestora, asociațiile și instituțiile de profil din domeniul alimentar le distribuie operatorilor din domeniul alimentar.</p> <p>(5) Agenția face accesibile ghidurile de bune practici prin publicarea acestora pe pagină sa web oficială.</p> <p>(6) Agenția, împreună cu părțile interesate menționate la alin. (4), actualizează, periodic sau la necesitate, ghidurile naționale de bune practici.</p>
---	--	--

<p>a) controlul contaminării cu micotoxine, cu metale grele sau cu material radioactiv;</p> <p>b) utilizarea corespunzătoare a apei, a deșeurilor organice și a fertilizatorilor;</p> <p>c) utilizarea corectă a produselor pentru protecția plantelor și a biocidelor, precum și trasabilitatea acestora;</p> <p>d) utilizarea corectă a medicamentelor de uz veterinar și a aditivilor furajeri, precum și trasabilitatea acestora;</p> <p>e) pregătirea, depozitarea și utilizarea corectă a furajelor/hranei pentru animale, precum și trasabilitatea acesteia;</p> <p>f) ecarisarea animalelor moarte, înlăturarea deșeurilor și a gunoiului;</p> <p>g) măsurile de protecție pentru prevenirea introducerii bolilor contagioase transmisibile la oameni prin consumul de produse alimentare, precum și orice obligație de notificare a Agenției cu privire la acestea;</p> <p>h) proceduri, practici și metode pentru a se asigura că produsele alimentare sunt produse, manipulate, împachetate, depozitate și transportate în condiții de igienă, inclusive igienizarea eficientă și controlul asupra organismelor dăunătoare;</p> <p>i) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducere;</p> <p>j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidențelor.</p>		
--	--	--

<p>Conținut inexistent</p>	<p>8. se completează cu articolul 4¹ cu următorul cuprins: „Articolul 4¹. Importurile și exporturile (1) În ceea ce privește igiena produselor alimentare importate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 21 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța. (2) În ceea ce privește igiena produselor alimentare exportate sau reexportate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”</p>	<p>Articolul 4¹. Importurile și exporturile (1) În ceea ce privește igiena produselor alimentare importate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 21 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. (2) În ceea ce privește igiena produselor alimentare exportate sau reexportate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.</p>
<p>Articolul 22. Autoritatea de control și supraveghere privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare (1) Supravegherea și controlul oficial al pieței privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare pe întregul lanț alimentar sînt asigurate de Agenție conform art.24 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. (2) La înaintarea propunerilor de modificare și completare a prezentei legi trebuie să se țină cont de: a) necesitatea revizuirii cerințelor prevăzute la art. 4 alin. (5); b) experiența obținută prin implementarea sistemelor bazate pe principiile HACCP conform prevederilor art. 3 alin. (7); c) evoluțiile tehnologice și consecințele practice ale acestora, precum și de așteptările</p>	<p>10. Articolul 22: 10.1 alin. (2) lit. a) – e) vor avea următorul cuprins: „(2) Guvernul adoptă cerințe de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2 ale prezentei legi, ținând cont de: a) experiența obținută prin implementarea sistemelor bazate pe principiile HACCP conform prevederilor art. 3; b) progresele tehnologice și consecințele lor practice, precum și așteptările consumatorilor cu privire la compoziția produselor alimentare; c) consiliere științifică, în special cu privire la evaluarea noilor riscuri; d) criteriile microbiologice și de temperatură aplicabile produselor alimentare.” 10.2 se completează cu alineatele (3) - (4) cu următorul cuprins:”</p>	<p>Articolul 22. Autoritatea de control și supraveghere privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare (1) Supravegherea și controlul oficial al pieței privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare pe întregul lanț alimentar sînt asigurate de Agenție conform art.24 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. (2) Guvernul adoptă cerințe de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2 ale prezentei legi, ținând cont de: a) experiența obținută prin implementarea sistemelor bazate pe principiile HACCP conform prevederilor art. 3; b) progresele tehnologice și consecințele lor practice, precum și așteptările consumatorilor cu privire la compoziția produselor alimentare;</p>

<p>consumatorului cu privire la compoziția produselor alimentare;</p> <p>d) opiniile științifice, în special cele cu privire la evaluarea noilor pericole;</p> <p>e) criteriile microbiologice și de temperatură pentru produsele alimentare.</p>	<p>(3) Guvernul adoptă cerințe simplificate de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2, în vederea facilitării punerii în aplicare a art. 3¹ alin. (1), în cazul întreprinderilor mici, ținând cont de factorii de risc relevanți, cu condiția ca aceste cerințe să nu afecteze realizarea obiectivelor prezentei legi.</p> <p>(4) Fără a aduce atingere realizării obiectivelor prezentei legi, Guvernul adoptă cerințe sau norme naționale de adaptare a prevederilor stabilite în anexa nr. 2, având ca obiectiv:</p> <p>a) permisiunea utilizării în continuare a metodelor tradiționale, în orice etapă de producție, prelucrarea și distribuție a produselor alimentare; sau</p> <p>b) asigurarea adaptării la nevoile întreprinderilor din domeniul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice.”</p>	<p>c) consiliere științifică, în special cu privire la evaluarea noilor riscuri;</p> <p>d) criteriile microbiologice și de temperatură aplicabile produselor alimentare.</p> <p>(3) Guvernul adoptă cerințe simplificate de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2, în vederea facilitării punerii în aplicare a art. 3¹ alin. (1), în cazul întreprinderilor mici, ținând cont de factorii de risc relevanți, cu condiția ca aceste cerințe să nu afecteze realizarea obiectivelor prezentei legi.</p> <p>(4) Fără a aduce atingere realizării obiectivelor prezentei legi, Guvernul adoptă cerințe sau norme naționale de adaptare a prevederilor stabilite în anexa nr. 2, având ca obiectiv:</p> <p>a) permisiunea utilizării în continuare a metodelor tradiționale, în orice etapă de producție, prelucrarea și distribuție a produselor alimentare; sau</p> <p>b) asigurarea adaptării la nevoile întreprinderilor din domeniul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice.</p>
<p>Conținut inexistent</p>	<p>12. – se completează cu anexa nr.1 cu următorul cuprins:</p> <p style="text-align: right;">„Anexa nr. 1</p> <p style="text-align: center;">PRODUCȚIA PRIMARĂ Capitolul I CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ PENTRU PRODUCȚIA PRIMARĂ Secțiunea 1 Domeniu de aplicare</p>	<p style="text-align: right;">Anexa nr. 1</p> <p style="text-align: center;">PRODUCȚIA PRIMARĂ Capitolul I CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ PENTRU PRODUCȚIA PRIMARĂ Secțiunea 1 Domeniu de aplicare 1. Prezenta anexă se aplică la producția primară și la următoarele activități conexe:</p>

	<p>1. Prezenta anexă se aplică la producția primară și la următoarele activități conexe:</p> <p>a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni să nu aibă ca rezultat modificarea substanțială a naturii lor;</p> <p>b) transportul de animale vii, în cazul în care acest lucru este necesar în vederea atingerii obiectivelor prezentei legi;</p> <p>c) în cazul produselor de origine vegetală, a produselor pescărești și a vânatului sălbatic, activitatea de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată în mod substanțial, de la locul de producție la o unitate.</p> <p style="text-align: center;">Secțiunea 2</p> <p style="text-align: center;">Dispoziții privind igiena</p> <p>2. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, prin implementarea și respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare, că produsele primare sunt protejate de contaminare, având în vedere orice prelucrare pe care aceste produse o vor suporta ulterior.</p> <p>3. Operatorii din domeniul alimentar se conformează prevederilor referitoare la controlul pericolelor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv:</p> <p>a) măsurile privind controlul contaminării din aer, sol, apă, furaje, îngrășăminte, medicamente de uz veterinar, produse fitosanitare și biocide, precum și din depozitarea, manipularea și eliminarea deșeurilor;</p>	<p>a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni să nu aibă ca rezultat modificarea substanțială a naturii lor;</p> <p>b) transportul de animale vii, în cazul în care acest lucru este necesar în vederea atingerii obiectivelor prezentei legi;</p> <p>c) în cazul produselor de origine vegetală, a produselor pescărești și a vânatului sălbatic, activitatea de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată în mod substanțial, de la locul de producție la o unitate.</p> <p style="text-align: center;">Secțiunea 2</p> <p style="text-align: center;">Dispoziții privind igiena</p> <p>2. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, prin implementarea și respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare, că produsele primare sunt protejate de contaminare, având în vedere orice prelucrare pe care aceste produse o vor suporta ulterior.</p> <p>3. Operatorii din domeniul alimentar se conformează prevederilor referitoare la controlul pericolelor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv:</p> <p>a) măsurile privind controlul contaminării din aer, sol, apă, furaje, îngrășăminte, medicamente de uz veterinar, produse fitosanitare și biocide, precum și din depozitarea, manipularea și eliminarea deșeurilor;</p> <p>b) măsurile privind sănătatea și bunăstarea animalelor și sănătatea plantelor care au consecințe</p>
--	--	---

	<p>b) măsurile privind sănătatea și bunăstarea animalelor și sănătatea plantelor care au consecințe asupra sănătății umane, inclusiv programe de monitorizare și combatere a zoonozelor și agenților zoonotici.</p> <p>4. Operatorii din domeniul alimentar care cresc, colectează ori vânează animale sau care obțin produse primare de origine animală întreprind măsuri pentru:</p> <p>a) menținerea în stare bună a instalațiilor utilizate pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv a instalațiilor utilizate la depozitarea și manipularea hranei pentru animale, curățarea și dezinfectarea acestora;</p> <p>b) menținerea în stare curată a echipamentelor, lăzilor, recipientelor, containerelor, boxelor și vehiculelor;</p> <p>c) asigurarea igienei animalelor care urmează să fie sacrificate și, după caz, a animalelor de reproducție;</p> <p>d) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea;</p> <p>e) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;</p> <p>f) evitarea contaminării produselor alimentare, determinată de animale și paraziți;</p> <p>g) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea;</p> <p>h) prevenirea introducerii și răspândirii bolilor contagioase transmisibile la om prin produse</p>	<p>asupra sănătății umane, inclusiv programe de monitorizare și combatere a zoonozelor și agenților zoonotici.</p> <p>4. Operatorii din domeniul alimentar care cresc, colectează ori vânează animale sau care obțin produse primare de origine animală întreprind măsuri pentru:</p> <p>a) menținerea în stare bună a instalațiilor utilizate pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv a instalațiilor utilizate la depozitarea și manipularea hranei pentru animale, curățarea și dezinfectarea acestora;</p> <p>b) menținerea în stare curată a echipamentelor, lăzilor, recipientelor, containerelor, boxelor și vehiculelor;</p> <p>c) asigurarea igienei animalelor care urmează să fie sacrificate și, după caz, a animalelor de reproducție;</p> <p>d) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea;</p> <p>e) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;</p> <p>f) evitarea contaminării produselor alimentare, determinată de animale și paraziți;</p> <p>g) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea;</p> <p>h) prevenirea introducerii și răspândirii bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, inclusiv prin măsuri de precauție în cazul în care se introduc animale noi și raportarea</p>
--	--	--

	<p>alimentare, inclusiv prin măsuri de precauție în cazul în care se introduc animale noi și raportarea la autoritatea competentă a suspiciunilor de focare de boli;</p> <p>i) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe, ce au importanță pentru sănătatea omului;</p> <p>j) utilizarea corectă a aditivilor furajeri și a medicamentele de uz veterinar, conform instrucțiunilor de utilizare.</p> <p>5. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale întreprind măsuri pentru:</p> <p>a) menținerea în stare curată a instalațiilor, echipamentelor, lăzilor, recipientelor și vehiculelor;</p> <p>b) asigurarea condițiilor igienice de producție, transport și depozitare, cât și curățenia produselor vegetale;</p> <p>c) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea; d) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;</p> <p>e) evitarea contaminării produsă de animale și dăunători;</p> <p>f) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea;</p> <p>g) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe, care sânt importante pentru sănătatea omului;</p>	<p>la autoritatea competentă a suspiciunilor de focare de boli;</p> <p>i) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe, ce au importanță pentru sănătatea omului;</p> <p>j) utilizarea corectă a aditivilor furajeri și a medicamentele de uz veterinar, conform instrucțiunilor de utilizare.</p> <p>5. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale întreprind măsuri pentru:</p> <p>a) menținerea în stare curată a instalațiilor, echipamentelor, lăzilor, recipientelor și vehiculelor;</p> <p>b) asigurarea condițiilor igienice de producție, transport și depozitare, cât și curățenia produselor vegetale;</p> <p>c) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea; d) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;</p> <p>e) evitarea contaminării produsă de animale și dăunători;</p> <p>f) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea;</p> <p>g) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe, care sânt importante pentru sănătatea omului;</p>
--	--	---

	<p>h) utilizarea corectă a produselor de uz fitosanitar și a biocidelor, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare a produselor respective.</p> <p>6. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru recoltarea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr. 1 a Legii 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru recoltarea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.</p> <p>7. Operatorii din domeniul alimentar întreprind măsuri de remediere în cazul în care au fost informați despre problemele identificate în timpul controalelor oficiale.</p> <p style="text-align: center;">Secțiunea 3 Evidența documentației</p> <p>8. Operatorii din domeniul alimentar au obligația să întocmească și să țină evidența măsurilor luate pentru a controla riscurile, în mod corespunzător pe o perioadă de timp adecvată, proporțional cu caracterul și dimensiunea întreprinderii respective din domeniul alimentar. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să pună informațiile pertinente din aceste registre la dispoziția autorității</p>	<p>h) utilizarea corectă a produselor de uz fitosanitar și a biocidelor, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare a produselor respective.</p> <p>6. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru recoltarea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr. 1 a Legii 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru recoltarea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.</p> <p>7. Operatorii din domeniul alimentar întreprind măsuri de remediere în cazul în care au fost informați despre problemele identificate în timpul controalelor oficiale.</p> <p style="text-align: center;">Secțiunea 3 Evidența documentației</p> <p>8. Operatorii din domeniul alimentar au obligația să întocmească și să țină evidența măsurilor luate pentru a controla riscurile, în mod corespunzător pe o perioadă de timp adecvată, proporțional cu caracterul și dimensiunea întreprinderii respective din domeniul alimentar. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să pună informațiile pertinente din aceste registre la dispoziția autorității</p>
--	---	---

	<p>competente și a operatorilor din domeniul alimentar, la cererea acestora.</p> <p>9. Operatorii din domeniul alimentar care cresc animale sau produc produse primare de origine animală țin evidențe cu privire la:</p> <p>a) natura și originea furajelor cu care sunt hrănite animalele;</p> <p>b) medicamentele de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, data administrării și perioadele de retragere din producție;</p> <p>c) bolile care pot afecta siguranța produselor de origine animală;</p> <p>d) rezultatele tuturor analizelor efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru stabilirea diagnosticului, care sunt importante pentru sănătatea umană;</p> <p>e) orice rapoarte relevante ale verificărilor pe animale sau produse de origine animală.</p> <p>10. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale țin evidențe cu privire la:</p> <p>a) orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor;</p> <p>b) orice apariție a dăunătorilor sau bolilor care pot afecta siguranța produselor de origine vegetală;</p> <p>c) rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe, care sunt importante pentru sănătatea umană.</p> <p>11. La întocmirea și păstrarea acestor evidențe, operatorii din domeniul alimentar pot beneficia de</p>	<p>competente și a operatorilor din domeniul alimentar, la cererea acestora.</p> <p>9. Operatorii din domeniul alimentar care cresc animale sau produc produse primare de origine animală țin evidențe cu privire la:</p> <p>a) natura și originea furajelor cu care sunt hrănite animalele;</p> <p>b) medicamentele de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, data administrării și perioadele de retragere din producție;</p> <p>c) bolile care pot afecta siguranța produselor de origine animală;</p> <p>d) rezultatele tuturor analizelor efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru stabilirea diagnosticului, care sunt importante pentru sănătatea umană;</p> <p>e) orice rapoarte relevante ale verificărilor pe animale sau produse de origine animală.</p> <p>10. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale țin evidențe cu privire la:</p> <p>a) orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor;</p> <p>b) orice apariție a dăunătorilor sau bolilor care pot afecta siguranța produselor de origine vegetală;</p> <p>c) rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe, care sunt importante pentru sănătatea umană.</p> <p>11. La întocmirea și păstrarea acestor evidențe, operatorii din domeniul alimentar pot beneficia de</p>
--	---	---

	<p>asistența altor persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli.</p> <p>Capitolul II RECOMANDĂRI PENTRU GHIDURILE DE BUNĂ PRACTICĂ</p> <p>12. Ghidurile naționale menționate la art. 4 trebuie să ofere îndrumări privind buna practică de combatere a riscurilor în producția primară și activitățile conexe.</p> <p>13. Ghidurile naționale de bune practici includ informații privind riscurile ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acesteia, precum și măsuri pentru prevenirea și eliminarea acestor riscuri, inclusiv măsurile aferente corective. Astfel de măsuri includ:</p> <p>a) controlul contaminării cu micotoxine, metale grele și substanțe radioactive;</p> <p>b) utilizarea apei, a deșeurilor organice și a îngrășămintelor;</p> <p>c) utilizarea corectă și corespunzătoare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor, cât și trasabilitatea acestora;</p> <p>d) utilizarea corectă și corespunzătoare a medicamentelor de uz veterinar și a aditivilor furajeri, cât și trasabilitatea acestora;</p> <p>e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea furajelor;</p> <p>f) depozitarea corectă a animalelor moarte, a deșeurilor și a așternuturilor;</p> <p>g) măsurile de protecție menite să prevină introducerea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, cât și obligația de a notifica autoritatea competentă;</p>	<p>asistența altor persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli.</p> <p>Capitolul II RECOMANDĂRI PENTRU GHIDURILE DE BUNĂ PRACTICĂ</p> <p>12. Ghidurile naționale menționate la art. 4 trebuie să ofere îndrumări privind buna practică de combatere a riscurilor în producția primară și activitățile conexe.</p> <p>13. Ghidurile naționale de bune practici includ informații privind riscurile ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acesteia, precum și măsuri pentru prevenirea și eliminarea acestor riscuri, inclusiv măsurile aferente corective. Astfel de măsuri includ:</p> <p>a) controlul contaminării cu micotoxine, metale grele și substanțe radioactive;</p> <p>b) utilizarea apei, a deșeurilor organice și a îngrășămintelor;</p> <p>c) utilizarea corectă și corespunzătoare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor, cât și trasabilitatea acestora;</p> <p>d) utilizarea corectă și corespunzătoare a medicamentelor de uz veterinar și a aditivilor furajeri, cât și trasabilitatea acestora;</p> <p>e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea furajelor;</p> <p>f) depozitarea corectă a animalelor moarte, a deșeurilor și a așternuturilor;</p> <p>g) măsurile de protecție menite să prevină introducerea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, cât și obligația de a notifica autoritatea competentă;</p>
--	--	--

	<p>h) procedurile, practicile și metodele care asigură faptul că produsele alimentare sunt produse, manipulate, ambalate, depozitate și transportate în condiții sanitare adecvate, inclusiv salubritatea eficientă și combaterea dăunătorilor;</p> <p>i) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducție;</p> <p>j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidențelor.”</p>	<p>h) procedurile, practicile și metodele care asigură faptul că produsele alimentare sunt produse, manipulate, ambalate, depozitate și transportate în condiții sanitare adecvate, inclusiv salubritatea eficientă și combaterea dăunătorilor;</p> <p>i) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducție;</p> <p>j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidențelor.</p>
<p>Conținut inexistent</p>	<p>13. – se completează cu anexa nr.2 cu următorul cuprins:</p> <p style="text-align: right;">„Anexa nr. 2</p> <p style="text-align: center;">CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ CARE NU SE APLICĂ PRODUCȚIEI PRIMARE</p> <p style="text-align: center;">Capitolul I CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNTREPRINDERILE DIN DOMENIUL ALIMENTAR, CU EXCEPȚIA UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT</p> <p>1. Întreprinderile din domeniul alimentar sunt menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere.</p> <p>2. Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea întreprinderilor din domeniul alimentar trebuie:</p> <p>a) să permită întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului și să asigure un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor;</p>	<p style="text-align: right;">Anexa nr. 2</p> <p style="text-align: center;">CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ CARE NU SE APLICĂ PRODUCȚIEI PRIMARE</p> <p style="text-align: center;">Capitolul I CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNTREPRINDERILE DIN DOMENIUL ALIMENTAR, CU EXCEPȚIA UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT</p> <p>1. Întreprinderile din domeniul alimentar sunt menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere.</p> <p>2. Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea întreprinderilor din domeniul alimentar trebuie:</p> <p>a) să permită întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului și să asigure un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor;</p> <p>b) să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea</p>

	<p>b) să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mușcăturilor nedorite pe suprafețe;</p> <p>c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și combaterea dăunătorilor;</p> <p>d) să asigure condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și înregistrate.</p> <p>3. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu toalete conectate la un sistem de canalizare. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate produsele alimentare.</p> <p>4. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu lavoare, amplasate și concepute pentru spălarea mâinilor. Lavoarele pentru spălarea mâinilor sunt prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor. Acționarea acestora se face pe principiul „mâinilor libere”. Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălarea mâinilor.</p> <p>5. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică. Este interzis ca fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată să treacă către o zonă</p>	<p>particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mușcăturilor nedorite pe suprafețe;</p> <p>c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și combaterea dăunătorilor;</p> <p>d) să asigure condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și înregistrate.</p> <p>3. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu toalete conectate la un sistem de canalizare. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate produsele alimentare.</p> <p>4. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu lavoare, amplasate și concepute pentru spălarea mâinilor. Lavoarele pentru spălarea mâinilor sunt prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor. Acționarea acestora se face pe principiul „mâinilor libere”. Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălarea mâinilor.</p> <p>5. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică. Este interzis ca fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată să treacă către o zonă curată. Sistemele de ventilație sunt construite astfel încât să permită ca filtrele și alte componente ce</p>
--	--	--

	<p>curată. Sistemele de ventilație sunt construite astfel încât să permită ca filtrele și alte componente ce necesită curățare sau înlocuire să fie ușor accesibile.</p> <p>6. Grupurile sanitare trebuie să dețină ventilație naturală sau mecanică.</p> <p>7. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de un sistem de iluminat natural și/sau artificial.</p> <p>8. Instalațiile de scurgere trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite total sau parțial, acestea trebuie să fie concepute pentru a exclude scurgerea de deșeuri dintr-o zonă contaminată spre sau într-o zonă curată, în special în zona în care sunt manipulate produse alimentare ce pot să prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final.</p> <p>9. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de vestiare pentru personal.</p> <p>10. Se interzice depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante în zonele în care se manipulează produsele alimentare.</p> <p style="text-align: center;">Capitolul II CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNCĂPERILE ÎNTRERPRINDERILOR DIN DOMENIUL ALIMENTAR ÎN CARE SE PRODUC, SE TRATEAZĂ SAU SE PRELUCREAZĂ PRODUSE ALIMENTARE, CU EXCEPȚIA SPAȚIILOR PENTRU SERVIREA MESEI ȘI A UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT</p>	<p>necesită curățare sau înlocuire să fie ușor accesibile.</p> <p>6. Grupurile sanitare trebuie să dețină ventilație naturală sau mecanică.</p> <p>7. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de un sistem de iluminat natural și/sau artificial.</p> <p>8. Instalațiile de scurgere trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite total sau parțial, acestea trebuie să fie concepute pentru a exclude scurgerea de deșeuri dintr-o zonă contaminată spre sau într-o zonă curată, în special în zona în care sunt manipulate produse alimentare ce pot să prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final.</p> <p>9. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de vestiare pentru personal.</p> <p>10. Se interzice depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante în zonele în care se manipulează produsele alimentare.</p> <p style="text-align: center;">Capitolul II CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNCĂPERILE ÎNTRERPRINDERILOR DIN DOMENIUL ALIMENTAR ÎN CARE SE PRODUC, SE TRATEAZĂ SAU SE PRELUCREAZĂ PRODUSE ALIMENTARE, CU EXCEPȚIA SPAȚIILOR PENTRU SERVIREA MESEI ȘI A UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT</p> <p>11. În încăperile în care sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a</p>
--	---	---

	<p>11. În încăperile în care sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a unităților de comerț ambulant, dar incluzând spațiile mijloacelor de transport, configurația și proiectul trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă a produselor alimentare, inclusiv protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiunilor, în special:</p> <p>a) podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice. După caz, podeaua va permite scurgerea adecvată a suprafețelor;</p> <p>b) suprafețele pereților trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice precum și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare pentru efectuarea diferitor operațiuni;</p> <p>c) plafoanele (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să se reducă condensul, creșterea de mucegaiuri și deversarea particulelor;</p> <p>d) ferestrele și celelalte deschideri trebuie să fie construite pentru a preveni acumularea murdăriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie să fie dotate cu plase de protecție</p>	<p>unităților de comerț ambulant, dar incluzând spațiile mijloacelor de transport, configurația și proiectul trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă a produselor alimentare, inclusiv protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiunilor, în special:</p> <p>a) podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice. După caz, podeaua va permite scurgerea adecvată a suprafețelor;</p> <p>b) suprafețele pereților trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice precum și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare pentru efectuarea diferitor operațiuni;</p> <p>c) plafoanele (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să se reducă condensul, creșterea de mucegaiuri și deversarea particulelor;</p> <p>d) ferestrele și celelalte deschideri trebuie să fie construite pentru a preveni acumularea murdăriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie să fie dotate cu plase de protecție împotriva insectelor, care să poată fi ușor demontate pentru a fi curățate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar putea avea ca rezultat</p>
--	--	--

	<p>împotriva insectelor, care să poată fi ușor demontate pentru a fi curățate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar putea avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producției;</p> <p>e) ușile trebuie să fie ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și neabsorbante;</p> <p>f) suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sunt manipulate produse alimentare, și în special suprafețele ce intră în contact cu produsele alimentare, trebuie să fie menținute în stare bună și să fie ușor de curățat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat. Pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice.</p> <p>12. Încăperile trebuie să fie asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate cu apă fierbinte și rece.</p> <p>13. În încăperi trebuie să fie prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare. Fiecare cuvă sau orice astfel de dispozitiv destinat spălării produselor alimentare trebuie să fie dotat cu o sursă de apă fierbinte și/sau apă potabilă rece, în conformitate cu cerințele menționate la capitolul VII și trebuie menținut curat, iar în cazul în care este necesar, dezinfectat.</p>	<p>contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producției;</p> <p>e) ușile trebuie să fie ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și neabsorbante;</p> <p>f) suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sunt manipulate produse alimentare, și în special suprafețele ce intră în contact cu produsele alimentare, trebuie să fie menținute în stare bună și să fie ușor de curățat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat. Pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice.</p> <p>12. Încăperile trebuie să fie asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate cu apă fierbinte și rece.</p> <p>13. În încăperi trebuie să fie prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare. Fiecare cuvă sau orice astfel de dispozitiv destinat spălării produselor alimentare trebuie să fie dotat cu o sursă de apă fierbinte și/sau apă potabilă rece, în conformitate cu cerințele menționate la capitolul VII și trebuie menținut curat, iar în cazul în care este necesar, dezinfectat.</p> <p>14. Prin derogare de la pct. 11 întreprinderile din domeniul alimentar care fabrică produse alimentare tradiționale pot avea ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale</p>
--	--	--

14. Prin derogare de la pct. 11 întreprinderile din domeniul alimentar care fabrică produse alimentare tradiționale pot avea ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune, ci ziduri, plafoane și soluri naturale, de origine geologică. Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor sunt adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică. Instrumentele și echipamentele pentru pregătirea, împachetarea și ambalarea produselor tradiționale sunt menținute în permanență într-o stare de igienă conformă cu cerințele stabilite de prezenta lege.

**Capitolul III CERINȚE DE IGIENĂ
PENTRU
UNITĂȚILE DE COMERȚ
AMBULANT**

15. Unitățile de comerț ambulant sunt amplasate, concepute, construite, menținute curate și în stare bună pentru a evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători.

16. În special, în caz de necesitate, sunt prevăzute:

a) instalații corespunzătoare pentru menținerea igienei personalului, inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, spații sanitare igienice și vestiare;

b) suprafețele aflate în contact cu produse alimentare, menținute în stare bună și ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de

netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune, ci ziduri, plafoane și soluri naturale, de origine geologică. Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor sunt adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică. Instrumentele și echipamentele pentru pregătirea, împachetarea și ambalarea produselor tradiționale sunt menținute în permanență într-o stare de igienă conformă cu cerințele stabilite de prezenta lege.

**Capitolul III CERINȚE DE IGIENĂ
PENTRU
UNITĂȚILE DE COMERȚ
AMBULANT**

15. Unitățile de comerț ambulant sunt amplasate, concepute, construite, menținute curate și în stare bună pentru a evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători.

16. În special, în caz de necesitate, sunt prevăzute:

a) instalații corespunzătoare pentru menținerea igienei personalului, inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, spații sanitare igienice și vestiare;

b) suprafețele aflate în contact cu produse alimentare, menținute în stare bună și ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat; pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice;

	<p>dezinfectat; pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice;</p> <p>c) mijloace corespunzătoare pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru;</p> <p>d) mijloace pentru curățarea igienică a produselor alimentare, în cazul în care această operațiune este parte a activităților din domeniul alimentar;</p> <p>e) o sursă de apă fierbinte și/sau de apă potabilă rece;</p> <p>f) mijloace și/sau spații pentru depozitarea igienică, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide);</p> <p>g) instalații și/sau dispozitive de menținere și monitorizare a temperaturii pentru produse alimentare;</p> <p>h) locuri și în condiții de amplasare a produselor alimentare, astfel încât se se evite riscul de contaminare.</p> <p>Capitolul IV CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU TRANSPORT</p> <p>17. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie menținute curate, conform cerințelor generale de igienă și să fie funcționale pentru ca produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării, de asemenea să fie concepute și construite astfel încât să permită igienizarea și/sau dezinfectia.</p>	<p>c) mijloace corespunzătoare pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru;</p> <p>d) mijloace pentru curățarea igienică a produselor alimentare, în cazul în care această operațiune este parte a activităților din domeniul alimentar;</p> <p>e) o sursă de apă fierbinte și/sau de apă potabilă rece;</p> <p>f) mijloace și/sau spații pentru depozitarea igienică, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide);</p> <p>g) instalații și/sau dispozitive de menținere și monitorizare a temperaturii pentru produse alimentare;</p> <p>h) locuri și în condiții de amplasare a produselor alimentare, astfel încât se se evite riscul de contaminare.</p> <p>Capitolul IV CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU TRANSPORT</p> <p>17. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie menținute curate, conform cerințelor generale de igienă și să fie funcționale pentru ca produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării, de asemenea să fie concepute și construite astfel încât să permită igienizarea și/sau dezinfectia.</p> <p>18. Recipientele din vehicule și/sau din containere nu vor fi utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare, în</p>
--	---	--

	<p>18. Recipientele din vehicule și/sau din containere nu vor fi utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare, în cazul în care această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea.</p> <p>19. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele sunt utilizate, de asemenea, pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, va fi asigurată o separare a produselor.</p> <p>20. Produsele alimentare în vrac sub formă lichidă, de granule sau pudră se transportă în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate transportului produselor alimentare. Aceste containere trebuie marcate, în mod obligatoriu și vizibil, cu litere ce nu pot fi șterse, în limba de stat a Republicii Moldova și în una sau mai multe limbi de circulație internațională, cu o mențiune privind utilizarea lor exclusivă în transportul produselor alimentare ori sunt marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”.</p> <p>21. Prin derogare de la pct. 20, uleiurile și grăsimile lichide care sunt destinate consumului uman sau care pot fi utilizate în acest scop pot fi transportate pe nave maritime care nu sunt rezervate transportului produselor alimentare, sub rezerva respectării condițiilor prevăzute în anexă.</p> <p>22. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul unor produse</p>	<p>cazul în care această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea.</p> <p>19. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele sunt utilizate, de asemenea, pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, va fi asigurată o separare a produselor.</p> <p>20. Produsele alimentare în vrac sub formă lichidă, de granule sau pudră se transportă în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate transportului produselor alimentare. Aceste containere trebuie marcate, în mod obligatoriu și vizibil, cu litere ce nu pot fi șterse, în limba de stat a Republicii Moldova și în una sau mai multe limbi de circulație internațională, cu o mențiune privind utilizarea lor exclusivă în transportul produselor alimentare ori sunt marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”.</p> <p>21. Prin derogare de la pct. 20, uleiurile și grăsimile lichide care sunt destinate consumului uman sau care pot fi utilizate în acest scop pot fi transportate pe nave maritime care nu sunt rezervate transportului produselor alimentare, sub rezerva respectării condițiilor prevăzute în anexă.</p> <p>22. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul unor produse alimentare diferite, acestea trebuie supuse unei igienizări eficiente între încărcături pentru a se evita riscul de contaminare.</p>
--	---	--

	<p>alimentare diferite, acestea trebuie supuse unei igienizări eficiente între încărcături pentru a se evita riscul de contaminare.</p> <p>23. În mijloacele de transport și/sau containere, produsele alimentare trebuie aranjate și protejate astfel încât să excludă riscul de contaminare.</p> <p>24. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să asigure menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare, care pot fi monitorizate.</p> <p>Capitolul V CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ECHIPAMENTE</p> <p>25. Toate articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare urmează:</p> <p>a) să fie igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția trebuie efectuată cu o frecvență care să permită evitarea riscului de contaminare;</p> <p>b) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite să fie menținute în condiții de întreținere și funcționare care să reducă la minimum orice risc de contaminare;</p> <p>c) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite curățarea și dezinfecția lor, cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de împachetare;</p> <p>d) să fie instalate astfel încât să se permită igienizarea echipamentului și a zonei înconjurătoare.</p>	<p>23. În mijloacele de transport și/sau containere, produsele alimentare trebuie aranjate și protejate astfel încât să excludă riscul de contaminare.</p> <p>24. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să asigure menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare, care pot fi monitorizate.</p> <p>Capitolul V CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ECHIPAMENTE</p> <p>25. Toate articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare urmează:</p> <p>a) să fie igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția trebuie efectuată cu o frecvență care să permită evitarea riscului de contaminare;</p> <p>b) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite să fie menținute în condiții de întreținere și funcționare care să reducă la minimum orice risc de contaminare;</p> <p>c) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite curățarea și dezinfecția lor, cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de împachetare;</p> <p>d) să fie instalate astfel încât să se permită igienizarea echipamentului și a zonei înconjurătoare.</p> <p>26. După caz, echipamentele se prevăd cu un dispozitiv de control adecvat pentru a asigura atingerea obiectivelor prezentului regulament.</p>
--	---	--

26. După caz, echipamentele se prevăd cu un dispozitiv de control adecvat pentru a asigura atingerea obiectivelor prezentului regulament.

27. În cazul în care este necesară utilizarea de aditivi chimici pentru a se preveni coroziunea echipamentului și a containerelor, aceștia trebuie utilizați în conformitate cu bunele practici.

Capitolul VI REDISTRIBUIREA PRODUSELOR ALIMENTARE

28. Operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produse alimentare în vederea donării, cu respectarea prevederilor Legii nr. 299/2022 privind prevenirea pierderii și risipei de alimente, precum și a următoarelor condiții:

29. Operatorii din domeniul alimentar verifică în mod regulat dacă produsele alimentare aflate sub responsabilitatea lor nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, în conformitate cu art. 7 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. În cazul în care, în urma verificării, se constată conformitatea acestora, operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produsele alimentare în conformitate cu pct. 30:

a) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată limită de consum în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, înainte de expirarea datei respective;

b) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată a durabilității minimale în conformitate cu art. 2 din Legea nr. 279/2017

27. În cazul în care este necesară utilizarea de aditivi chimici pentru a se preveni coroziunea echipamentului și a containerelor, aceștia trebuie utilizați în conformitate cu bunele practici.

Capitolul VI REDISTRIBUIREA PRODUSELOR ALIMENTARE

31. Operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produse alimentare în vederea donării, cu respectarea prevederilor Legii nr. 299/2022 privind prevenirea pierderii și risipei de alimente, precum și a următoarelor condiții:

32. Operatorii din domeniul alimentar verifică în mod regulat dacă produsele alimentare aflate sub responsabilitatea lor nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, în conformitate cu art. 7 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. În cazul în care, în urma verificării, se constată conformitatea acestora, operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produsele alimentare în conformitate cu pct. 30:

a) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată limită de consum în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, înainte de expirarea datei respective;

b) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată a durabilității minimale în conformitate cu art. 2 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, până la și după data respectivă;

	<p>privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, până la și după data respectivă;</p> <p>a) pentru produsele alimentare pentru care nu este necesară o dată a durabilității minimale, în conformitate cu punctul 1 litera d) din anexa nr. 9 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, în orice moment.</p> <p>30. Operatorii din domeniul alimentar care manipulează produsele alimentare menționate la pct. 29 evaluează dacă produsele alimentare nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, luând în considerare următoarele elemente:</p> <p>a) data durabilității minimale sau data limită de consum, asigurându-se că perioada de valabilitate rămasă este suficientă pentru a permite redistribuirea către și utilizarea de către consumatorul final în condiții de siguranță;</p> <p>b) integritatea ambalajului;</p> <p>c) condițiile adecvate de depozitare și transport, inclusiv cerințele aplicabile privind temperatura;</p> <p>d) data congelării, astfel cum este menționat în pct. 31.2 în Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025;</p> <p>e) condițiile organoleptice;</p> <p>f) asigurarea trasabilității, în conformitate art. 11 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor în cazul produselor de origine animală.</p>	<p>b) pentru produsele alimentare pentru care nu este necesară o dată a durabilității minimale, în conformitate cu punctul 1 litera d) din anexa nr. 9 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, în orice moment.</p> <p>33. Operatorii din domeniul alimentar care manipulează produsele alimentare menționate la pct. 29 evaluează dacă produsele alimentare nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, luând în considerare următoarele elemente:</p> <p>g) data durabilității minimale sau data limită de consum, asigurându-se că perioada de valabilitate rămasă este suficientă pentru a permite redistribuirea către și utilizarea de către consumatorul final în condiții de siguranță;</p> <p>h) integritatea ambalajului;</p> <p>i) condițiile adecvate de depozitare și transport, inclusiv cerințele aplicabile privind temperatura;</p> <p>j) data congelării, astfel cum este menționat în pct. 31.2 în Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025;</p> <p>k) condițiile organoleptice;</p> <p>l) asigurarea trasabilității, în conformitate art. 11 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor în cazul produselor de origine animală.</p> <p style="text-align: center;">Capitolul VII DEȘEURILE ALIMENTARE</p>
--	--	---

Capitolul VII DEȘEURILE ALIMENTARE

31. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare.

32. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie depozitate în recipiente care se pot închide. Aceste recipiente trebuie să fie construite în mod corespunzător, menținute în bună stare, ușor de igienizat și, la necesitate, de dezinfectat.

33. Trebuie întreprinse măsuri pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor de origine animală și produselor derivate ce nu sunt destinate consumului uman, precum și a altor resturi, conform prevederilor legislației în vigoare. Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie să fie concepute și utilizate astfel încât să se permită menținerea curată a acestora, fără a fi posibilă pătrunderea animalelor și a dăunătorilor.

34. Toate deșeurile sunt eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfel încât acestea să nu constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare, în conformitate cu prevederile Legii nr. 209/2016 privind deșeurile.

Capitolul VIII APROVIZIONAREA CU APĂ

35. În cadrul întreprinderilor din domeniul alimentar este prevăzută o sursă de apă potabilă care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar

31. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare.

32. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie depozitate în recipiente care se pot închide. Aceste recipiente trebuie să fie construite în mod corespunzător, menținute în bună stare, ușor de igienizat și, la necesitate, de dezinfectat.

33. Trebuie întreprinse măsuri pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor de origine animală și produselor derivate ce nu sunt destinate consumului uman, precum și a altor resturi, conform prevederilor legislației în vigoare. Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie să fie concepute și utilizate astfel încât să se permită menținerea curată a acestora, fără a fi posibilă pătrunderea animalelor și a dăunătorilor.

34. Toate deșeurile sunt eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfel încât acestea să nu constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare, în conformitate cu prevederile Legii nr. 209/2016 privind deșeurile.

Capitolul VIII APROVIZIONAREA CU APĂ

35. În cadrul întreprinderilor din domeniul alimentar este prevăzută o sursă de apă potabilă care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se exclude contaminarea produselor alimentare.

	<p>pentru a se exclude contaminarea produselor alimentare.</p> <p>36. Apa curată se utilizează pentru produsele pescărești întregi. Apa de mare curată se va utiliza pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine și pentru spălarea exteriorului. Atunci când se utilizează apă curată, operatorii din domeniul alimentar trebuie să dispună de instalații adecvate de furnizare care să garanteze că utilizarea acesteia nu reprezintă o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.</p> <p>37. În cazul în care este utilizată apă nepotabilă pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta va circula într-un sistem separat, bine identificat. Apa nepotabilă nu trebuie să aibă conexiuni cu sistemul de apă potabilă sau nu trebuie să se permită deversarea acesteia în sistemele de apă potabilă.</p> <p>38. Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscuri de contaminare. Aceasta trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă.</p> <p>39. Gheața care intră în contact cu produsele alimentare sau care le poate contamina trebuie să fie făcută din apă potabilă. Pentru refrigerarea produselor pescărești întregi, gheața trebuie să fie produsă din apă curată. Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții care previn riscul de contaminare.</p>	<p>36. Apa curată se utilizează pentru produsele pescărești întregi. Apa de mare curată se va utiliza pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine și pentru spălarea exteriorului. Atunci când se utilizează apă curată, operatorii din domeniul alimentar trebuie să dispună de instalații adecvate de furnizare care să garanteze că utilizarea acesteia nu reprezintă o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.</p> <p>37. În cazul în care este utilizată apă nepotabilă pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta va circula într-un sistem separat, bine identificat. Apa nepotabilă nu trebuie să aibă conexiuni cu sistemul de apă potabilă sau nu trebuie să se permită deversarea acesteia în sistemele de apă potabilă.</p> <p>38. Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscuri de contaminare. Aceasta trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă.</p> <p>39. Gheața care intră în contact cu produsele alimentare sau care le poate contamina trebuie să fie făcută din apă potabilă. Pentru refrigerarea produselor pescărești întregi, gheața trebuie să fie produsă din apă curată. Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții care previn riscul de contaminare.</p> <p>40. Aburul utilizat în contact direct cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau</p>
--	--	---

40. Aburul utilizat în contact direct cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau care are potențialul să contamineze produsele alimentare.

41. În cazul în care produselor alimentare le este aplicat un tratament termic în recipiente închise ermetic, se asigură ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic nu constituie o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.

Capitolul IX IGIENA PERSONALULUI

42. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să dețină carnet medical, să fie supusă controlului medical la angajare, să mențină un grad ridicat de curățenie personală și să poarte o vestimentație adecvată și curată și, după caz, echipament de protecție.

43. Niciunei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin produse alimentare ori care suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree, nu trebuie să i se permită manipularea cu produse alimentare sau intrarea în zona de manipulare a produselor alimentare.

44. Orice persoană care suferă de o afecțiune și care manipulează cu produse alimentare trebuie să comunice imediat

care are potențialul să contamineze produsele alimentare.

41. În cazul în care produselor alimentare le este aplicat un tratament termic în recipiente închise ermetic, se asigură ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic nu constituie o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.

Capitolul IX IGIENA PERSONALULUI

42. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să dețină carnet medical, să fie supusă controlului medical la angajare, să mențină un grad ridicat de curățenie personală și să poarte o vestimentație adecvată și curată și, după caz, echipament de protecție.

43. Niciunei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin produse alimentare ori care suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree, nu trebuie să i se permită manipularea cu produse alimentare sau intrarea în zona de manipulare a produselor alimentare.

44. Orice persoană care suferă de o afecțiune și care manipulează cu produse alimentare trebuie să comunice imediat operatorului din domeniul alimentar boala sau simptomele pe care le are și cauzele acestora.

Capitolul X DISPOZIȚII PRIVIND PRODUSELE ALIMENTARE

operatorului din domeniul alimentar boala sau simptomele pe care le are și cauzele acestora.

Capitolul X DISPOZIȚII PRIVIND PRODUSELE ALIMENTARE

45. Operatorii din domeniul alimentar nu trebuie să accepte materii prime și ingrediente ce ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, descompuse sau străine, astfel încât chiar și după aplicarea de către aceștia, în mod igienic, a procedurilor normale de sortare, de preparare ori de prelucrare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.

46. Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din domeniul alimentar trebuie păstrate în condiții concepute să prevină degradarea și să evite contaminarea.

47. La toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție, produsele alimentare trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce ar putea face produsul alimentar impropriu pentru consumul uman, dăunător pentru sănătate sau contaminat.

48. Trebuie să se aplice proceduri pentru combaterea dăunătorilor, pentru evitarea accesului animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare.

49. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite care favorizează creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie păstrate la o temperatură care

45. Operatorii din domeniul alimentar nu trebuie să accepte materii prime și ingrediente ce ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, descompuse sau străine, astfel încât chiar și după aplicarea de către aceștia, în mod igienic, a procedurilor normale de sortare, de preparare ori de prelucrare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.

46. Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din domeniul alimentar trebuie păstrate în condiții concepute să prevină degradarea și să evite contaminarea.

47. La toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție, produsele alimentare trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce ar putea face produsul alimentar impropriu pentru consumul uman, dăunător pentru sănătate sau contaminat.

48. Trebuie să se aplice proceduri pentru combaterea dăunătorilor, pentru evitarea accesului animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare.

49. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite care favorizează creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie păstrate la o temperatură care poate cauza un risc pentru sănătate. Lanțul criogenic nu trebuie întrerupt. Se permite retragerea lor, pe perioade limitate, din spațiile cu temperatură controlată pentru activitățile de

	<p>poate cauza un risc pentru sănătate. Lanțul criogenic nu trebuie întrerupt. Se permite retragerea lor, pe perioade limitate, din spațiile cu temperatură controlată pentru activitățile de preparare, transport, depozitare, expunere și servire a mesei, fără ca aceasta să creeze riscuri pentru sănătate. Întreprinderile din domeniul alimentar în care se produc, se manipulează și se împachetează produse alimentare prelucrate trebuie să dispună de spații pentru depozitarea separată a materiilor prime și a materialului prelucrat și de spații frigorifice de depozitare suficiente.</p> <p>50. În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie răcite după etapa de prelucrare la cald sau etapa de preparare finală, dacă nu este aplicat niciun proces de tratare termică, la o temperatură specifică produsului alimentar astfel încât să nu prezinte un pericol pentru sănătate.</p> <p>51. Decongelarea produselor alimentare se face astfel încât să se excludă riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în produsele alimentare. În timpul decongelării, produsele alimentare trebuie supuse la temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unui risc pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în procesul de decongelare prezintă un pericol pentru sănătate, acesta trebuie evacuat. După decongelare, produsele alimentare trebuie manipulate astfel încât să se reducă la minimum</p>	<p>preparare, transport, depozitare, expunere și servire a mesei, fără ca aceasta să creeze riscuri pentru sănătate. Întreprinderile din domeniul alimentar în care se produc, se manipulează și se împachetează produse alimentare prelucrate trebuie să dispună de spații pentru depozitarea separată a materiilor prime și a materialului prelucrat și de spații frigorifice de depozitare suficiente.</p> <p>50. În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie răcite după etapa de prelucrare la cald sau etapa de preparare finală, dacă nu este aplicat niciun proces de tratare termică, la o temperatură specifică produsului alimentar astfel încât să nu prezinte un pericol pentru sănătate.</p> <p>51. Decongelarea produselor alimentare se face astfel încât să se excludă riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în produsele alimentare. În timpul decongelării, produsele alimentare trebuie supuse la temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unui risc pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în procesul de decongelare prezintă un pericol pentru sănătate, acesta trebuie evacuat. După decongelare, produsele alimentare trebuie manipulate astfel încât să se reducă la minimum pericolul de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor.</p> <p>52. Substanțele ce prezintă și/sau necomestibile, inclusiv furajele animalelor, trebuie</p>
--	---	--

	<p>pericolul de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor.</p> <p>52. Substanțele ce prezintă și/sau necomestibile, inclusiv furajele animalelor, trebuie să fie etichetate și depozitate în containere separate și sigure.</p> <p>53. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr.1 din Legea 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.</p> <p style="text-align: center;">Capitolul XI CERINȚE DE IGIENĂ APLICABILE ÎMPACHETĂRII ȘI AMBALĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE</p> <p>54. Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu trebuie să fie surse de contaminare.</p> <p>55. Materialele utilizate pentru împachetare trebuie depozitate în astfel încât să nu fie expuse riscului de contaminare.</p>	<p>să fie etichetate și depozitate în containere separate și sigure.</p> <p>53. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr.1 din Legea 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.</p> <p style="text-align: center;">Capitolul XI CERINȚE DE IGIENĂ APLICABILE ÎMPACHETĂRII ȘI AMBALĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE</p> <p>54. Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu trebuie să fie surse de contaminare.</p> <p>55. Materialele utilizate pentru împachetare trebuie depozitate în astfel încât să nu fie expuse riscului de contaminare.</p> <p>56. Operațiunile de împachetare și ambalare trebuie efectuate în astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare. În cazul recipientelor metalice și al celor din sticlă trebuie să se asigure integritatea și igiena acestora.</p>
--	--	---

	<p>56. Operațiunile de împachetare și ambalare trebuie efectuate în astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare. În cazul recipientelor metalice și al celor din sticlă trebuie să se asigure integritatea și igiena acestora.</p> <p>57. Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.</p> <p>Capitolul XII CERINȚE DE IGIENĂ PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC AL PRODUSELOR ALIMENTARE</p> <p>58. Cerințele prezentului capitol se aplică numai produselor alimentare plasate pe piață în recipiente închise ermetic:</p> <p>59. Orice proces de tratare termică, utilizat pentru prelucrarea unui produs neprelucrat sau pentru prelucrarea în continuare a unui produs prelucrat, trebuie:</p> <p>a) să asigure o temperatură corespunzătoare pentru toate părțile produsului tratat, pentru o anumită perioadă de timp;</p> <p>b) să prevină contaminarea produsului în timpul procesului respectiv.</p> <p>60. Pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, operatorii din domeniul alimentar trebuie să verifice cu regularitate principalii parametri (în special temperatura, presiunea, etanșeitatea și parametrii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate;</p>	<p>57. Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.</p> <p>Capitolul XII CERINȚE DE IGIENĂ PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC AL PRODUSELOR ALIMENTARE</p> <p>58. Cerințele prezentului capitol se aplică numai produselor alimentare plasate pe piață în recipiente închise ermetic:</p> <p>59. Orice proces de tratare termică, utilizat pentru prelucrarea unui produs neprelucrat sau pentru prelucrarea în continuare a unui produs prelucrat, trebuie:</p> <p>a) să asigure o temperatură corespunzătoare pentru toate părțile produsului tratat, pentru o anumită perioadă de timp;</p> <p>b) să prevină contaminarea produsului în timpul procesului respectiv.</p> <p>60. Pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, operatorii din domeniul alimentar trebuie să verifice cu regularitate principalii parametri (în special temperatura, presiunea, etanșeitatea și parametrii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate;</p> <p>61. Procesul utilizat trebuie să fie conform unui standard recunoscut pe plan internațional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultraînaltă sau sterilizarea).</p> <p>Capitolul XIII CULTURA SIGURANȚEI ALIMENTARE</p>
--	--	---

	<p>61. Procesul utilizat trebuie să fie conform unui standard recunoscut pe plan internațional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultraînaltă sau sterilizarea).</p> <p style="text-align: center;">Capitolul XIII CULTURA SIGURANȚEI ALIMENTARE</p> <p>62. Operatorii din sectorul alimentar stabilesc o cultură a siguranței alimentare, prin:</p> <p style="padding-left: 20px;">a) asigurarea producției și distribuției în condiții de siguranță a produselor alimentare;</p> <p style="padding-left: 20px;">b) capacitatea de a impulsiona producția de alimente sigure și implicarea tuturor angajaților în practicile din domeniul siguranței alimentare;</p> <p style="padding-left: 20px;">c) sensibilizarea tuturor angajaților întreprinderii din domeniul alimentar cu privire la riscurile legate de siguranța alimentară și la importanța siguranței și igienei alimentare;</p> <p style="padding-left: 20px;">d) comunicare deschisă și clară între toți angajații întreprinderii, în cadrul unei activități și între activități consecutive, inclusiv comunicarea abaterilor și a așteptărilor;</p> <p style="padding-left: 20px;">e) disponibilitatea unor resurse suficiente pentru a se asigura manipularea produselor alimentare în condiții de siguranță și igienă.</p> <p>63. Angajamentul managementului superior include:</p> <p style="padding-left: 20px;">a) asigurarea comunicării clare a rolurilor și responsabilităților în cadrul fiecărei activități a întreprinderii din sectorul alimentar;</p>	<p>62. Operatorii din sectorul alimentar stabilesc o cultură a siguranței alimentare, prin:</p> <p style="padding-left: 20px;">a) asigurarea producției și distribuției în condiții de siguranță a produselor alimentare;</p> <p style="padding-left: 20px;">b) capacitatea de a impulsiona producția de alimente sigure și implicarea tuturor angajaților în practicile din domeniul siguranței alimentare;</p> <p style="padding-left: 20px;">c) sensibilizarea tuturor angajaților întreprinderii din domeniul alimentar cu privire la riscurile legate de siguranța alimentară și la importanța siguranței și igienei alimentare;</p> <p style="padding-left: 20px;">d) comunicare deschisă și clară între toți angajații întreprinderii, în cadrul unei activități și între activități consecutive, inclusiv comunicarea abaterilor și a așteptărilor;</p> <p style="padding-left: 20px;">e) disponibilitatea unor resurse suficiente pentru a se asigura manipularea produselor alimentare în condiții de siguranță și igienă.</p> <p>63. Angajamentul managementului superior include:</p> <p style="padding-left: 20px;">a) asigurarea comunicării clare a rolurilor și responsabilităților în cadrul fiecărei activități a întreprinderii din sectorul alimentar;</p> <p style="padding-left: 20px;">b) menținerea integrității sistemului de igienă alimentară atunci când sunt planificate și implementate modificări;</p> <p style="padding-left: 20px;">c) verificarea efectuării la timp și în mod eficient a controalelor, precum și actualizarea documentației;</p> <p style="padding-left: 20px;">d) asigurarea formării și supravegherii adecvate a personalului;</p>
--	--	---

	<p>b) menținerea integrității sistemului de igienă alimentară atunci când sunt planificate și implementate modificări;</p> <p>c) verificarea efectuării la timp și în mod eficient a controalelor, precum și actualizarea documentației;</p> <p>d) asigurarea formării și supravegherii adecvate a personalului;</p> <p>e) asigurarea conformității cu cerințele de reglementare aplicabile;</p> <p>f) promovarea îmbunătățirii continue a sistemului de management al siguranței alimentare din cadrul întreprinderii, ținând cont, după caz, de evoluțiile științifice și tehnologice, precum și de cele mai bune practici.</p> <p>64. Punerea în aplicare a culturii siguranței alimentare se realizează în funcție de natura și de dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar.</p> <p style="text-align: center;">Capitolul XIV FORMAREA PROFESIONALĂ</p> <p>65. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că persoanele care manipulează produse alimentare sunt supravegheate și instruite și/sau au primit o formare profesională în materie de igienă alimentară adaptată activității lor;</p> <p>66. Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente trebuie să aibă instruirea necesară privind aplicarea principiilor HACCP.</p> <p>67. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure respectarea tuturor cerințelor</p>	<p>e) asigurarea conformității cu cerințele de reglementare aplicabile;</p> <p>f) promovarea îmbunătățirii continue a sistemului de management al siguranței alimentare din cadrul întreprinderii, ținând cont, după caz, de evoluțiile științifice și tehnologice, precum și de cele mai bune practici.</p> <p>64. Punerea în aplicare a culturii siguranței alimentare se realizează în funcție de natura și de dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar.</p> <p style="text-align: center;">Capitolul XIV FORMAREA PROFESIONALĂ</p> <p>65. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că persoanele care manipulează produse alimentare sunt supravegheate și instruite și/sau au primit o formare profesională în materie de igienă alimentară adaptată activității lor;</p> <p>66. Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente trebuie să aibă instruirea necesară privind aplicarea principiilor HACCP.</p> <p>67. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure respectarea tuturor cerințelor referitoare la programele de instruire pentru persoanele care manipulează produse alimentare.</p> <p style="text-align: right;">Anexă la Cerințe generale de igienă care nu se aplică producției primare Transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide Secțiunea 1</p>
--	--	--

referitoare la programele de instruire pentru persoanele care manipulează produse alimentare.

Anexă

la Cerințe generale de igienă care nu se aplică producției primare

Transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide

Secțiunea 1

1. Mărfurile transportate înainte de uleiuri și grăsimi în aceleași instalații pe o navă maritimă (în continuare – *încărcătură anterioară*) cuprind o substanță sau un amestec de substanțe enumerate în lista încărcăturilor anterioare. Lista încărcăturilor anterioare este aprobată prin Ordinul directorului general al autorității competente și publicată pe pagina web oficială a instituției.

2. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor lichide care trebuie supuse prelucrării este efectuat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții:

a) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor din oțel inoxidabil sau într-un rezervor căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora, încărcătura anterioară transportată imediat în rezervorul respectiv trebuie să fie un produs alimentar sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct. 1; sau

b) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor

1. Mărfurile transportate înainte de uleiuri și grăsimi în aceleași instalații pe o navă maritimă (în continuare – *încărcătură anterioară*) cuprind o substanță sau un amestec de substanțe enumerate în lista încărcăturilor anterioare. Lista încărcăturilor anterioare este aprobată prin Ordinul directorului general al autorității competente și publicată pe pagina web oficială a instituției.

2. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor lichide care trebuie supuse prelucrării este efectuat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții:

a) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor din oțel inoxidabil sau într-un rezervor căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora, încărcătura anterioară transportată imediat în rezervorul respectiv trebuie să fie un produs alimentar sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct. 1; sau

b) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor fabricat din alte materiale decât cele menționate la lit. a), cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct.1.

3. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor care nu trebuie supuse unei prelucrări ulterioare este efectuat în

	<p>fabricat din alte materiale decât cele menționate la lit. a), cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct.1.</p> <p>3. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor care nu trebuie supuse unei prelucrări ulterioare este efectuat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții:</p> <p>a) rezervorul este din oțel inoxidabil sau căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora;</p> <p>b) cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare.</p> <p>Secțiunea 2 Păstrarea evidenței</p> <p>4. Căpitanul navei maritime care transportă în rezervoare uleiuri și grăsimi în vrac păstrează documentele justificative întocmite cu precizie referitoare la cele trei încărcături anterioare transportate în rezervoarele în cauză, precum și la eficacitatea procesului de curățare aplicat între aceste încărcături.</p> <p>5. Dacă încărcătura anterioară a fost transbordată, căpitanul navei maritime primitoare păstrează, în afara documentelor justificative menționate la pct. 1, documentele justificative întocmite cu precizie care atestă că transportul uleiurilor și grăsimilor în vrac a respectat în timpul expediției anterioare condițiile prevăzute la</p>	<p>rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții:</p> <p>a) rezervorul este din oțel inoxidabil sau căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora;</p> <p>b) cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare.</p> <p>Secțiunea 2 Păstrarea evidenței</p> <p>4. Căpitanul navei maritime care transportă în rezervoare uleiuri și grăsimi în vrac păstrează documentele justificative întocmite cu precizie referitoare la cele trei încărcături anterioare transportate în rezervoarele în cauză, precum și la eficacitatea procesului de curățare aplicat între aceste încărcături.</p> <p>5. Dacă încărcătura anterioară a fost transbordată, căpitanul navei maritime primitoare păstrează, în afara documentelor justificative menționate la pct. 1, documentele justificative întocmite cu precizie care atestă că transportul uleiurilor și grăsimilor în vrac a respectat în timpul expediției anterioare condițiile prevăzute la secțiunea 1, precum și eficiența procesului de curățare efectuat pe celălalt vas între încărcături.</p> <p>6. La cerere, căpitanul navei maritime pune la dispoziția autorității competente documentele justificative prevăzute la pct. 4 și 5.”</p>
--	---	--

	<p>secțiunea 1, precum și eficiența procesului de curățare efectuat pe celălalt vas între încărcături.</p> <p>6. La cerere, căpitanul navei maritime pune la dispoziția autorității competente documentele justificative prevăzute la pct. 4 și 5.”</p>	
--	---	--