

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2022

Chişinău

cu privire la aprobarea regulamentelor și regulilor din comerțul interior

Întru executarea prevederilor Legii nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2021, nr. 230-237 art. 262), Legii nr.134/1994 cu privire la vânzarea de mărfuri (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 1994, nr. 17, art. 177), Legii nr.105/2003 privind protecția consumatorilor (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2011, nr. 176-181, art. 513), Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 59-65 art. 120 din 22.02.2019), în temeiul Art. II alin. (2) lit. a) din Legea nr. 17/2021 pentru modificarea Legii nr.231/2010 cu privire la comerțul interior (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2021, nr. 88-95, art. 81)

Guvernul

HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă:
 - 1) Regulile generale privind desfășurarea comerțului interior, conform anexei nr.1.
 - 2) Regulamentul sanitar pentru unitățile comerciale cu profil alimentar, conform anexei nr. 2.
 - 3) Regulamentul privind modul de indicare a prețurilor produselor oferite spre comercializare consumatorilor, conform anexei nr. 3.
 - 4) Regulile specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică, conform anexei nr. 4.
 - 5) Regulamentul sanitar pentru unitățile de alimentație publică, conform anexei nr. 5.
 - 6) Regulile de desfășurare a comerțului ambulant, conform anexei nr. 6.
 - 7) Regulile de comercializare cu amănuntul a unor tipuri de mărfuri nealimentare, conform anexei nr.7.
 - 8) Regulile de comerț în piețe, conform anexei nr. 8.
 - 9) Regulile generale de recepționare a mărfurilor, conform anexei nr. 9.

2. Se abrogă:

1) Hotărârea Guvernului nr. 517/1996 cu privire la aprobarea Regulilor de funcționare a rețelei de comerț ambulant și a Regulilor de comerț în piețele din Republica Moldova.

2) Hotărârea Guvernului nr. 1068/2000 despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova.

3) Hotărârea Guvernului nr. 65/2001 cu privire la aprobarea Regulilor de comercializare cu amănuntul a unor tipuri de mărfuri alimentare și nealimentare.

4) Hotărârea Guvernului nr. 955 /2004 despre aprobarea Regulamentului-tip de funcționare a piețelor.

5) Hotărârea Guvernului nr. 920/2005 cu privire la Nomenclatorul autorizațiilor, permisiunilor și certificatelor, eliberate de către autoritățile administrative centrale și organele subordonate acestora persoanelor fizice și juridice pentru practicarea activității antreprenoriale.

6) Hotărârea Guvernului nr. 1209 /2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică.

7) Hotărârea Guvernului nr. 966/2010 pentru aprobarea Regulamentului privind modul de indicare a prețurilor produselor oferite consumatorilor spre comercializare.

8) Hotărârea Guvernului nr. 931/2011 cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul.

PRIM – MINISTRU

Natalia GAVRILIȚA

Contrasemnează:

**Ministrul economiei
Ministrul justiției**

**Sergiu GAIBU
Sergiu LITVINENCO**

Anexa nr.1 la Hotărârea Guvernului nr. ___ din _____ 2022

Reguli generale privind desfășurarea comerțului interior

I. Dispoziții generale

1. Regulile generale privind desfășurarea comerțului cu amănuntul (în continuare – Reguli) reglementează și stabilesc cerințe generale în desfășurarea comerțului.

2. Tipurile unităților comerciale se stabilesc conform nomenclatorului prevăzut în anexa nr. 5 la Legea nr.231/2010.

3. Activitatea de comerț se desfășoară în conformitate cu programul de activitate (orarul de funcționare) al unităților comerciale notificat în temeiul art. 21² din Legea nr.231/2010 și a cerințelor specifice privind programul de activitate al unităților comerciale stabilite în Regulamentul de comerț local, în baza criteriilor de asigurare a necesităților deservirii locuitorilor localității, acces la edificii de importanță socială precum și asigurarea respectării altor cerințe aplicabile ale legislației în vigoare.

4. Programul de lucru al unităților comerciale se afișează la intrarea în unitate, la un loc vizibil din exterior cu indicarea zilelor de muncă și odihnă precum și intervalul orelor de muncă și pauza de masă.

5. În cazul lipsei de reglementări privind programul de activitate în Regulamentul de comerț local, programul de activitate a unităților comerciale nu poate depăși limitele orelor 06:00 – 22:00.

6. Cumpărătorii sunt deserviți în unitățile comerciale în orele de program. Suspendarea accesului cumpărătorilor în sala comercială în legătură cu apropierea pauzei pentru prânz sau a orei de închidere a unității este interzisă. Cu 10 minute înainte de închidere lucrătorii unității comerciale previn cumpărătorii că timpul de lucru expiră și servirea clienților va înceta. La ora încheierii programului de activitate se interzice accesul cumpărătorilor în incinta unității comerciale, însă toți cumpărătorii, prezenți în sala comercială, se deservesc în modul stabilit. Deservirea consumatorilor după orele de program în conformitate cu prezentul punct nu se consideră activitate extra program.

7. Închiderea unității comerciale pentru reparații (reutilare) se face cu informarea prealabilă, printr-o scrisoare, a autorității administrației publice locale care a recepționat notificarea privind inițierea activității de comerț. În cazul în care unitățile comerciale își desfășoară activitatea de comerț la întreprinderi industriale, instituții și organizații, închiderea lor se coordonează și cu administrația acestor

întreprinderi și instituții. Informația cu privire la închidere se va prezenta cu 15 zile înainte de închidere, fără depunerea notificării la APL în acest sens.

8. Despre închiderea unității comerciale pentru reparații (reutilare) sau despre funcționarea acesteia după un program special în zilele de sărbători legale sau în zilele următoare după sărbătorile legale, cumpărătorii sunt înștiințați printr-un avis, afișat la un loc vizibil cu cel puțin 5 zile înainte de data preconizată.

9. Unitățile comerciale cu amănuntul care comercializează produse agroalimentare nu pot fi închise mai mult de două zile consecutive, cu excepția unor cauze obiective de nefuncționare (reparații, reutilare, incidente etc.).

10. Unitățile comerciale sunt proiectate, amenajate, amplasate și reparate în conformitate cu prevederile legislației privind protecția muncii, ocrotirea sănătății și a mediului, securitatea anti incendiară, normelor de construire, păstrarea, prelucrarea și comercializarea produselor.

11. La intrarea în unitatea comercială se amplasează în mod obligatoriu panoul de identificare a unității, pe care se indică în limba de stat denumirea completă (firma) și tipul unității comerciale, adresa unității precum și marca comercială, după caz.

12. Comerciantul este obligat să dețină registrul de reclamații conform prevederilor articolului 10 lit. h) din Legea nr. 105/2003 privind protecția consumatorilor. Registrul de reclamații este eliberat de către organele de statistică teritoriale, cusut și autentificat prin aplicarea ștampilei (după caz) și semnăturii reprezentantului autorității administrației publice locale. Pe pagina de copertă a registrului de reclamații se înscriu datele de identificare a întreprinzătorului și a unității comerciale, data începerii registrului. Comerciantul este obligat să prezinte, la solicitarea consumatorului, registrul de reclamații pentru înscrierea reclamației.

13. În vitrinele exterioare a unităților comerciale care comercializează mărfuri nealimentare se expun doar mostre de mărfuri care sunt în vânzare. La solicitarea cumpărătorilor, mostrele de mărfuri din vitrine se vând în limita stocului disponibil. cu excepția obiectelor care constituie decorațiuni (nu corespund caracteristicilor reale ale produselor), și articolelor asupra cărora este prevăzut expres mențiunea "Nu se comercializează" sau "Mostră". Expunerea mărfurilor în sala comercială se efectuează în funcție de capacitatea unității comerciale.

14. Unitatea de comerț este responsabilă de siguranța și calitatea mărfurilor expuse spre comercializare asigurând condițiile de păstrare stabilite de legislație precum și indicațiile furnizorului/producătorului.

15. Consumatorul este în drept să verifice veridicitatea calculării prețului mărfii conform etichetelor de marfă, precum și a greutateii și unității de măsură la mărfurile cumpărate, termenul de valabilitate și data limită de consum a produselor, existența documentelor ce atestă calitatea și inofensivitatea produsului achiziționat.

16. Disponerea de documente ce atestă calitatea și inofensivitatea produsului, precum și a altor acte permissive presupune deținerea acestora pe purtător:

1) de hârtie sau,

2) în format electronic:

a) versiunea electronică a actului plasată pe pagina web a producătorului, fiind accesibilă în timp real și arhivată pentru întreaga perioadă de valabilitate a produselor pentru care au fost eliberate, inclusiv cu posibilitatea descărcării;

b) versiunea electronică a actului plasată pe pagina web a emitentului sau în sistemele informaționale corespunzătoare.

Comerciantul este obligat să ofere cumpărătorului (comerciantului) link-ul la paginile web respective sau să imprime actul la solicitarea cumpărătorului (comerciantului) înaintată până la începerea livrării.

17. Comerciantul este obligat să supravegheze calitatea mărfurilor comercializate și, în caz de depistare a înrăutățirii indicilor calității mărfurilor până la expirarea termenelor de valabilitate, să le excludă din comerț în conformitate cu legislația.

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

II. Comerțul cu amănuntul

19. La comercializarea mărfurilor, comercianții se conduc de prevederile legislației și prezentelor reguli.

20. Pregătirea pentru comercializare, inclusiv plasarea mărfurilor pe rafturi și în vitrine potrivit sortimentului disponibil, se face în afara orelor de deservire a cumpărătorilor. Astfel de activități nu sunt considerate ca încălcare a programului de activitate. Se permite suplinirea rafturilor în orele de program.

21. Comerciantul este obligat să respecte și să asigure respectarea de către angajați a drepturilor consumatorilor inclusiv accesul la informația privind produsele, în conformitate cu legislația.

22. Mărfurile expuse spre vânzare dispun de indicatoare de prețuri vizibile și clar completate, conform cerințelor prevăzute de legislație.

23. Unitățile comerciale cu sistem de autoservire pun la dispoziția consumatorilor mobilierul necesar pentru păstrarea lucrurilor personale.

24. Grupurile sanitare (WC) din incinta unităților de comerț care dispun de terenuri de joacă pentru copii vor fi dotate cu condiții speciale de îngrijire a copiilor.

25. Decizia privind specializarea unității comerciale în deservirea persoanelor cu dezabilități (invalizilor și altor categorii de persoane care pot sau întâmpină

dificultăți la efectuarea cumpărăturilor) se adoptă în comun cu autoritățile administrației publice locale, care acordă asistență în planificarea și amenajarea unor astfel de unități comerciale. Prevederile prezentului punct nu limitează dreptul comerciantului de a organiza de sine stătător condiții speciale de deservire a unor categorii de persoane.

26. Unitățile cu autoservire oferă consumatorilor coșuri sau cărucioare speciale pentru comoditatea alegerii mărfurilor, menținute în stare sanitar-igienică satisfăcătoare.

27. Unitățile comerciale cu autoservire urmează a fi asigurate cu un număr suficient de inventar necesar pentru alegerea mărfurilor de către cumpărători, în baza fluxului mediu al acestora.

28. Se interzice angajaților să păstreze pe suprafața comercială lucruri personale și produse care nu aparțin unității comerciale. Îmbrăcămintea și obiectele personale ale angajaților se păstrează într-o încăpere separată sau în locurile rezervate special în acest scop. Mărfurile care nu aparțin unității comerciale pot fi păstrate în depozitele și încăperile auxiliare ale acesteia numai în bază de contract cu respectarea cerințelor față de produse și de recepționare a mărfii.

29. În cazul comercializării mărfurilor nealimentare de tipul articolelor vestimentare (îmbrăcăminte, încălțăminte, articole tricotate, etc.), unitatea creează condiții pentru măsurarea lor, iar a articolelor tehnice complexe și de altă natură care necesită verificare – condiții pentru verificarea funcționării.

30. Comercianții sunt obligați să respecte interdicțiile privind vârsta consumatorului, stabilite prin prevederile Legii nr.1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice, Legii nr.278/2007 cu privire la tutun și la articolele de tutun, Legii viei și vinului Nr. 57/2006. În cazul apariției dubiilor referitor la vârsta consumatorului, casierul sau vânzătorul este în drept să solicite un act ce demonstrează vârsta acestuia. Este interzisă comercializarea produselor reglementate prin actele normative indicate în prezentul punct în cazul imposibilității stabilirii vârstei consumatorului.

31. Se interzice vânzarea mărfurilor din suprafețele neincluse în suprafața comercială a unității comerciale, precum și în afara orelor stabilite de program.

32. Anumite tipuri ale comerțului cu amănuntul (comerțul contra valută străină, comerțul de consignație – conform Hotărârii Guvernului nr.1010 din 31 octombrie 1997 “Cu privire la aprobarea Regulilor comerțului de consignație” sunt reglementate prin norme juridice speciale.

33. Unitățile comerciale care comercializează mărfuri în vrac, cu excepția unităților ambulante, sunt obligate să pună la dispoziția consumatorilor cântarul de control care oferă posibilitate verificării corectitudinii greutății produsului. Cântarul de control se amplasează într-un loc accesibil în sala comercială sau la ieșire din

unitatea comercială, după caz. Mijloacele de măsurare urmează a fi verificate metrologic periodic, în conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 19/2016.

34. Achitarea mărfurilor se efectuează în numerar prin intermediul mașinii de casă și control cu memorie fiscală, prin transfer bancar, cu utilizarea cardului bancar sau altor modalități neinterzise expres de lege. În cazul apariției dubiilor referitor la apartenența cardului bancar, casierul sau vânzătorul este în drept să solicite un act de identitate.

35. Casierul sau vânzătorul care recepționează bani pentru marfă în numerar sau prin card bancar este obligat să efectueze operațiunea de achitare cu cumpărătorul precum urmează:

1) în cazul achitării în numerar:

a) să rostească distinct suma primită de la cumpărător și să pună acești bani deoparte, într-un loc vizibil pentru cumpărător;

b) să extragă cecul din aparatul de casă și control;

c) să anunțe cumpărătorului restul ce i se cuvine și să i-l înmâneze împreună cu cecul.

Banii primiți de la cumpărător se depun în sertarul aparatului de casă sau alt loc decis de comerciant numai după ce au fost efectuate operațiunile menționate în prezentul punct.

2) în cazul achitării cu cardul bancar:

a) să rostească distinct suma totală spre achitare;

b) să prezinte cumpărătorului terminalul pentru aplicarea cadrului bancar;

c) să extragă cecul din aparatul de casă și control și să-l înmâneze cumpărătorului, împreună cu chitanța ce confirmă efectuării operațiunii prin card.

Cumpărătorul este în drept să verifice corectitudinea calculului și, după caz, să solicite recalcularea sumei cumpărăturilor.

36. Vânzătorii (casierii) care au dreptul de a încasa de la cumpărători banii pentru marfa vândută sunt obligați să primească de la cumpărători bancnotele degradate, care ulterior nu vor fi admise în circulație conform prevederilor capitolului IV din Regulamentul cu privire la operațiunile cu numerar în băncile Republicii Moldova, aprobat prin Hotărârea Băncii Naționale Nr. 78 din 11-04-2018.

37. Se interzice păstrarea în casieriile unității sau în safeuri a banilor în numerar care nu aparțin unității comerciale, precum și a obiectelor personale ale casierului sau ale altor angajați ai unității.

38. Vânzătorii și alți angajați din cadrul unității comerciale dispun de contract de răspundere materială.

39. Unitățile care comercializează mărfuri contra numerar sunt obligate să recepționeze și să țină evidența mijloacelor bănești în conformitate cu legislația. Se interzice folosirea dispozițiilor de încasare ce nu corespund cerințelor stabilite prin

Legea contabilității nr.113-XVI din 27 aprilie 2007. Întreprinderile sunt obligate să țină evidența contabilă și evidența statistică și să o prezinte organelor împuternicite în termenele și pe formularele tip prevăzute de legislație, precum și prin Hotărârea Guvernului Nr. 141/2019 cu privire la aplicarea echipamentelor de casă și de control la efectuarea decontărilor.

40. Cumpărătorului i se eliberează un bon de casă sau alt tip de formular tipizat de document primar cu regim fiscal care confirmă că marfa în cauză a fost cumpărată la unitatea respectivă. În cazul în care marfa are un anumit termen de garanție, cumpărătorul emite actul de garanție cu indicarea zilei de vânzare și a termenului de garanție.

41. Comerciantul este obligată să asigure respectarea măsurilor de protecție a consumatorilor în baza Legii nr 105/2003 privind protecția consumatorilor.

42. Mărfurile nealimentare, alese de cumpărător, pot fi rezervate în unitatea comercială spre achitare timp de până la 2 ore cu aplicarea siglei “Rezervat”. După expirarea termenului de rezervare, marfa neachitată se repune în vânzare. Mărfurile achitate pot fi păstrate până la 24 ore. De comun acord cu comerciantul, termenul de păstrare a mărfurilor achitate poate fi prelungit, cu sau fără achitarea unei anumite plăți. Pe produsul vândut dar neridicat din unitatea comercială este aplicată o siglă “Vândut”. Pe durata termenului de păstrare și rezervare comerciantul poartă răspundere pentru integritatea și calitatea mărfii.

43. Intrarea în incinta unității de comerț cu autoservire a copiilor cu vârsta de până la 6 ani se permite doar cu însoțirea unui matur.

III. Unitățile comerciale ce operează cu tichetele de masă

44. Unitățile comerciale care doresc să accepte tichete de masă ca instrument de plată pentru vânzarea produselor alimentare încheie un contract de prestări servicii în condițiile art.13 din Legea nr.166/2017 cu privire la tichetele de masă cu unul sau mai mulți operatori emitenți de tichete de masă. Clauzele contractului menționat în prezentul punct vor stipula condițiile și termenele de acceptare și rambursare a valorii tichetelor de masă, precum și plata pentru serviciile aferente prestate de către operator.

45. Unitățile comerciale care au încheiat contracte de prestare servicii cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă trebuie să afișeze pe panoul de la intrarea în unitatea respectivă autocolantele de identificare speciale furnizate de către operatorul/operatorii respectivi.

46. În baza contractului de prestări servicii încheiat cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă, unitățile comerciale au următoarele obligații:

1) să accepte doar tichetele de masă emise de operatorul/operatorii cu care au încheiat contractul de prestări servicii;

2) să solicite prezentarea de către salariat a actului de identitate, în cazul achitării produselor alimentare cu tichet de masă pe suport de hârtie;

3) să nu admită schimbul tichetului de masă contra mijloacelor bănești în numerar;

4) să nu admită utilizarea tichetului de masă pentru achitarea altor produse decât alimentare;

5) să nu admită utilizarea tichetului de masă pentru achitarea articolelor din tutun, a băuturilor alcoolice, a vinului și a berii;

6) să asigure aplicarea, pe versoul fiecărui tichet de masă pe suport de hârtie nominal utilizat de salariat, a datei primirii tichetului de masă și a semnăturii persoanei care a primit tichetul de masă;

7) să distribuie salariaților produse alimentare fără a diminua valoarea nominală a tichetului de masă cu eventualele sume datorate operatorilor;

8) să nu acorde rest de bani la tichetul de masă pe suport de hârtie în cazul în care valoarea produselor alimentare solicitate de către salariat este mai mică decât valoarea nominală a tichetului de masă;

9) să prezinte operatorului/operatorilor emitenți, la termenele stabilite în contract, tichetele de masă pe suport de hârtie primite, datate și semnate, în vederea rambursării valorii nominale a acestora, cu respectarea prevederilor art.15 alin.(2) și (3) din Legea nr.166/2017 cu privire la tichetele de masă;

10) în cazul tichetelor de masă pe suport electronic, să debiteze valoarea exactă a produselor alimentare achiziționate de salariat;

11) să înmâneze bonul fiscal salariatului care beneficiază de tichete de masă;

12) să implementeze sisteme și procese organizaționale care să permită verificarea eligibilității produselor alimentare achiziționate de salariați;

13) să implementeze sisteme și procese organizaționale, convenite cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă, care să permită utilizarea, circulația și administrarea tichetelor de masă pe suport electronic;

14) alte obligații stabilite de legislație și de contractul de prestări servicii încheiat cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă.

47. În baza contractului de prestări de servicii încheiat cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă, unitățile comerciale au următoarele drepturi:

1) să li se ramburseze de către operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă valoarea nominală a tichetelor de masă, în conformitate cu prevederile contractuale, în termen de cel mult 30 de zile de la data prezentării acestora spre rambursare;

2) în condițiile contractului de prestări servicii încheiat cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă, să beneficieze de suportul acestora la implementarea și gestionarea de sisteme și procese organizaționale care să permită utilizarea, circulația și administrarea tichetelor de masă pe suport electronic;

3) în condițiile contractului de prestări servicii încheiat cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă, să beneficieze de suportul acestora la implementarea și gestionarea de sisteme și procese organizaționale care să permită verificarea eligibilității produselor alimentare achiziționate de salariați.

IV. Serviciile comerciale complementare prestate de către unitățile comerciale consumatorilor

48. Unitățile comerciale pot presta consumatorilor următoarele servicii comerciale complementare:

- 1) vânzarea mărfurilor în credit;
- 2) ambalarea artistică a produselor (cu excepția activității distincte);
- 3) plasarea și primirea comenzilor, în prezența consumatorului sau la distanță prin orice mijloace neinterzise expres prin lege;
- 4) livrarea mărfurilor la locul indicat de consumator;
- 5) organizarea locurilor de parcare;
- 6) păstrarea lucrurilor personale ale consumatorilor;
- 7) transport de persoane, cu respectarea cerințelor legislației aplicabile;
- 8) reparația și ajustarea hainelor, încălțămintei, altor articole comercializate de unitatea respectivă;
- 9) organizarea jocurilor/atracțiilor pentru copii (cu excepția activității distincte);
- 10) instalarea/asamblarea produselor la locul indicat de consumator;
- 11) servicii foto/video (activitatea nemijlocită de captare a imaginilor, dezvoltare, imprimare, redactare de către angajații unității sau persoane contractate în acest sens);
- 12) alte servicii caracteristice produsului sau aferente exercițiului de vânzare care nu constituie o activitate distinctă.

49. În cazul aplicării anumitor plăți pentru serviciile menționate în pct. 47, acestea se comunică în mod clar consumatorului de către vânzător, până la achitarea bunului, se afișează la un loc vizibil în sala comercială, la casă sau lângă oferta de preț, inclusiv în cazul vânzărilor prin mijloace electronice.

V. Comerțul cu ridicata

50. Comerțul cu ridicata se desfășoară în baza regulilor comerțului cu amănuntul, cu excepția cazurilor când acestea devin inaplicabile datorită specificului unității și/sau a mărfurilor comercializate.

51. Comerțul cu ridicata a produselor vitivinicole și a producției alcoolice se desfășoară în conformitate cu cerințele stabilite în Legea nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice și în Legea viei și vinului nr. 57/2006.

52. Suprafața comercială a unităților de comerț cu ridicata constituie suprafața tuturor încăperilor unității comerciale de păstrare, sortare, triere, porționare, reambalare în loturi mai mici și expunere a mărfurilor, măsurată în limita suprafeței intrados a pereților, terenurile deschise sau alte instalații speciale conform specificului unității, cu excepția rampelor de încărcare/descărcare, încăperilor auxiliare pentru personal sau de deservire tehnică a unității (debarale, garajuri și alte spații nedestinate depozitării/păstrării mărfurilor), a terenurilor și trecerilor dintre clădiri, parcarilor și altor căi și instalații de acces. Suprafața unității comerciale cu ridicata destinată expunerii mărfurilor nu poate fi considerată suprafață comercială distinctă.

53. Față de depozitele specializate în comercializarea producției alcoolice și vitivinicole se aplică cerințele art. 23 din Legea viei și vinului nr. 57/2006 și art. 28 din Legea nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic.

54. Dotarea unității comerciale cu un sistem de evidență computerizată presupune cel puțin evidența în formă electronică a comenzilor clienților cu asigurarea trasabilității eliberării ulterioare a produselor comandate. Evidența computerizată urmează să asigure posibilitatea accesării datelor respective în vederea vizualizării, imprimării/descărcării sau remiterii în formă electronică timp de 6 luni din momentul vânzării.

**Regulament
sanitar pentru unitățile comerciale cu profil alimentar**

I. Dispoziții generale

1. Regulamentul sanitar pentru unitățile comerciale cu profil alimentar (în continuare – Regulament) stabilesc cerințe sanitare și de igienă pentru unitățile comerciale cu profil alimentar, inclusiv în piețe (în continuare – unități), în scopul asigurării siguranței alimentare și de consum.

2. În prezentul Regulament sunt utilizate noțiunile din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, Legea nr. 296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare și Regulile sanitare pentru unitățile de alimentație publică (anexa nr. 5 la prezenta Hotărâre).

II. Cerințe privind amplasarea, proiectarea și amenajarea unităților

3. Amplasarea unităților comerciale în blocurile locative sau case individuale de locuit poate fi efectuată numai la parter, demisol și doar în spațiile destinate prin proiect sau pentru care s-a obținut schimbarea destinației prin decizia autorităților administrației publice locale.

4. Activitatea unităților comerciale se desfășoară cu respectarea normativelor de poluare a nivelului de zgomot.

5. Amplasarea unităților în zone industriale sau în preajma altor întreprinderi se face astfel încât aceste întreprinderi să nu influențeze negativ cerințele față de siguranța alimentară. Actele normative privind cerințe specifice de amplasare a unităților cu profil alimentar în localitatea respectivă se elaborează și adoptă în comun de către subdiviziunea teritorială a Agenției Naționale de Sănătate Publică și autoritatea administrației publice locale.

6. Amplasarea în spațiile unității a unităților de alimentație publică, a secțiilor de preparare a semipreparatelor culinare sau desfășurarea altor activități nelegate de comercializarea produselor alimentare se va face în condițiile respectării cerințelor sanitare și generale de activitate prevăzute pentru respectivele tipuri de unități sau servicii.

7. Drumurile și suprafețele folosite pentru circulația transportului auto în vederea deservirii unităților în perimetrul și în vecinătatea imediată a acestora vor avea suprafața dură corespunzătoare manipulării vehiculelor și a mărfurilor și vor

dispune de un drenaj corespunzător, precum și să fie suficiente pentru acces și salubritate.

8. Utilizarea surselor de zgomot și vibrație în unități se va face în condiții de asigurare a protecției fonice vis-a-vis de încăperile de locuit din vecinătate. Nivelul zgomotului și al vibrației în afara spațiilor unității nu vor depăși limitele maxime admise, respectiv, 45 dBA (decibeli) pentru zgomot și 57 dB (decibeli) pentru viteza vibrației (L_v) și nu vor crea disconfort locatarilor din zonă.

9. La proiectarea unităților se va ține cont de volumul estimat al activității. Numărul, mărimea și destinația încăperilor se vor stabili în funcție de volumul estimat al activității unității.

10. Unitățile vor fi amplasate, proiectate, construite și dimensionate astfel încât:

1) să asigure suprafețe de lucru adecvate pentru desfășurarea igienică a tuturor operațiunilor;

2) să se asigure circuite funcționale salubre și să se evite încrucișările materiei prime cu produsele gata pentru consum, a produselor alimentare și nealimentare, a angajaților și a vizitatorilor. Proiectarea și amplasarea instalațiilor se va face astfel încât să asigure temperatura corespunzătoare a procesului tehnologic și a produselor;

3) accesul în ele să poată fi supravegheat, să permită curățarea ușoară și adecvată și să faciliteze supravegherea corectă a igienei produselor alimentare; să prevină pătrunderea și adăpostirea dăunătorilor și pătrunderea contaminanților de mediu, cum ar fi fumul, praful sau altele;

4) să asigure protecția contra căderii particulelor străine în produsele alimentare și formarea condensatului sau a mușgaiului;

5) să asigure, după caz, manipularea corespunzătoare în regim de temperatură controlată și condiții de depozitare de capacitate suficientă pentru păstrarea produselor alimentare la temperaturile corespunzătoare, să fie proiectate astfel încât să permită monitorizarea acestor temperaturi și, după caz, înregistrarea.

11. Preambalarea și reambalarea (inclusiv sortarea) produselor alimentare în vederea comercializării urmează a fi efectuată în încăperi special amenajate și dotate, în condiții concepute să le protejeze împotriva contaminării și să asigure menținerea calității produselor.

12. Încăperile de păstrare, preambalare și reambalare a produselor alimentare în vederea comercializării nu vor fi trecătoare. Încăperile de preambalare și reambalare a produselor alimentare perisabile vor fi dotate cu frigidere pentru păstrarea produselor, iar operațiunile de preambalare și reambalare se vor efectua în regim controlat de temperatură.

13. Încăperile de preambalare și reambalare vor fi dotate cu chiuvete cu apă rece și caldă cu robinete (baterii) pentru spălarea mâinilor personalului.

14. Unitățile care preambalează ori ambalează produse alimentare și folosesc containere sau alte recipiente pentru păstrarea produselor trebuie să dispună de încăperi sau facilități pentru păstrarea și igienizarea acestora.

15. În unitățile comerciale cu profil alimentar pot fi comercializate mărfuri industriale nealimentare în ambalajul original (cel al producătorului) sau neambalate în cazul în care acestea nu comportă riscuri de contaminare pentru produsele alimentare. Depozitarea produselor alimentare și a mărfurilor nealimentare se va efectua în depozite separate sau în zone separate, care să excludă posibilitatea contaminării produselor alimentare și/sau transmiterea mirosurilor către produsele alimentare. În sălile de comerț trebuie să existe zone separate pentru expunerea spre comercializare a produselor alimentare și a celor nealimentare. Expunerea spre comercializare a produselor nealimentare nu se va efectua în imediata apropiere de secțiile în care se vând produse alimentare neambalate. Preambalarea, ambalarea produselor nealimentare în unitățile de comerț cu produse alimentare se va efectua în condiția păstrării ambalajului producătorului, în încăperi separate și în afara sălii de comerț.

16. În vederea asigurării condițiilor de igienă adecvate pentru păstrarea și comercializarea produselor alimentare, unitățile vor dispune de spații necesare pentru circuite funcționale salubre:

- 1) spații de păstrare a produselor alimentare;
- 2) spații de preambalare, ambalare a produselor alimentare, după caz;
- 3) spații de comercializare a produselor alimentare;
- 4) anexe sanitare pentru angajați (WC);
- 5) anexe sanitare pentru vizitatori în cazul în care produsele alimentare pot fi servite de către consumatorii finali în incinta unității precum și în cazul în care suprafața comercială a unității depășește:

- a) 100 m² – o anexă sanitară;
- b) 1000 m² – cel puțin 2 anexe sanitare.

17. Încăperile și instalațiile vor fi executate din materiale sigure care să nu poată transmite produselor alimentare substanțe indezirabile, inclusiv toxice.

18. Spațiile de lucru (circulație a vânzătorilor sau altor angajați) vor fi suficiente pentru îndeplinirea adecvată a tuturor operațiunilor de manipulare a mărfurilor de către personalul unității. Procesul de comercializare a produselor alimentare trebuie organizat astfel încât să permită desfășurarea fluxului operațional într-un singur sens astfel încât să evite încrucișările directe între fazele insalubre și salubre.

19. În spațiile de manipulare a produselor alimentare toate structurile superioare (fixate de plafon) și armăturile vor fi proiectate și instalate astfel încât să nu împiedice curățarea acestora și să excludă contaminarea directă sau indirectă a produselor alimentare prin condensare, picurare (prelingere), să prevină acumularea

murdăriei și să minimalizeze dezvoltarea mușgaiurilor și căderea lor sub formă de fulgi.

20. Anexe sanitare trebuie să fie amplasate separat de spațiile în care se operează cu produsele alimentare astfel ca ușile acestora să nu se deschidă direct în spațiile de manipulare a produselor alimentare.

21. În spațiile de manipulare a produselor alimentare se utilizează ustensile care pot fi curățate și dezinfectate adecvat.

22. Unitățile trebuie concepute astfel ca să dispună de spații suficiente de depozitare și comercializare a produselor alimentare, precum și de depozitare a ambalajelor, pentru a nu permite degradarea, impurificarea sau contaminarea produselor alimentare.

23. Spațiile de păstrare a produselor alimentare sunt: depozite, magazine, beciuri, spații frigorifice sau alte spații sau utilaje/instalații concepute în acest sens.

III. Cerințe privind iluminarea, ventilarea, asigurarea cu apă și canalizare

24. Asigurarea cu apă și canalizarea se efectuează în conformitate cu prevederile Regulilor sanitare pentru unitățile de alimentație publică (anexa nr. 5).

25. În spațiile unității trebuie asigurată iluminarea naturală și/sau artificială adecvată. Lumina nu trebuie să altereze culorile și intensitatea ei nu trebuie să fie mai mică de:

- 1) 540 lux – în toate punctele de inspectare (sortare) a produselor alimentare;
- 2) 220 lux – în spațiile de lucru, altele decât cele de inspectare (sortare) a produselor alimentare;
- 3) 110 lux – în alte spații.

26. Lămpile de iluminare și accesoriile suspendate deasupra produselor alimentare vor fi sigure și protejate pentru a preveni contaminarea produselor alimentare în caz de sfărâmare.

27. Încăperile de manipulare a produselor alimentare și anexele sanitare vor fi dotate cu sisteme eficiente de ventilare naturală sau mecanică. Sistemul de ventilare va fi adecvat pentru a preveni acumularea căldurii, condensarea prafului și eliminarea aerului contaminat. Nu se permite ca direcția fluxului de aer în interiorul unității să fie din zona murdară în cea curată. Gurile de ventilare trebuie asigurate cu ecrane sau alte închideri de protecție confecționate din materiale necorozive. Ecranele vor fi ușor detașabile pentru curățare.

28. Sistemul de ventilare a unităților, amplasate în blocuri locative ori de altă destinație, va fi separat de sistemul de ventilare a acestora din urmă. Sistemele de ventilare în depozitele de produse alimentare și nealimentare vor fi construite și vor funcționa astfel încât să se evite fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată către o zonă curată.

IV. Cerințe privind utilajul, mobilierul tehnologic, echipamentele și ustensilele

29. Utilajele și mobilierul tehnologic, articolele, echipamentele și ustensilele care vin în contact cu produsele alimentare trebuie confecționate din materiale destinate pentru utilizare în asemenea scopuri, rezistente la lovituri și coroziune, curățări repetate și dezinfectie, nefieroase, neabsorbante, ușor de curățat, care să nu transmită substanțe toxice produsului alimentar și să nu afecteze proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice ale acestuia, care nu favorizează contaminarea microbiană a produselor alimentare cu care vin în contact. Ele vor fi întreținute în permanentă stare de funcționare.

30. Utilajele și mobilierul tehnologic, articolele, echipamentele și ustensilele vor avea suprafața netedă, fără crăpături și alte locuri de reținere a reziduurilor alimentare sau greu accesibile, astfel încât să poată fi demontate și curățate cu ușurință. Utilizarea materialelor care nu pot fi adecvat curățate și dezinfectate va fi exclusă.

31. Unitățile de comerț care comercializează produse alimentare ușor perisabile trebuie să fie dotate cu utilaje comerciale și frigorifice necesare conform art. 17 alin. (5) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

32. Pentru manipularea materiilor prime și a produselor alimentare gata pentru consum vor fi utilizate utilaje, mobilier tehnologic și ustensile separate sau dezinfectate adecvat.

33. Materialul de ambalare va fi utilizat în corespundere cu cerințele stabilite în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2015, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic reciclat destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 492/2015 și Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017.

34. Dotarea cu utilaje, mobilier, articole, echipamente și ustensile se va face în funcție de natura, volumul și profilul unității.

35. Recipientele pentru materialele necomestibile și reziduuri vor fi rezistente la scurgeri, construite din metal sau din alte materiale impenetrabile, care pot fi ușor curățate și care se închid sigur.

36. Instalațiile și ustensilele utilizate pentru materiale necomestibile și reziduuri vor fi marcate cu inscripții de identificare și nu vor fi utilizate pentru produse alimentare.

37. Toate instalațiile frigorifice vor fi dotate cu termometre în vederea controlului temperaturii de păstrare a produselor alimentare sau cu termometre și/sau cu sisteme automate de reglare și monitorizare a regimului de temperatură și umiditate. Folosirea termometrelor cu mercur este interzisă.

38. Controlul regimului de temperatură și umiditate în depozite, inclusiv în cele pentru legume și fructe, se va efectua zilnic cu ajutorul aparatajului destinat pentru verificarea temperaturii și a umidității.

39. Toate utilajele, articolele, mobilierul, echipamentele și ustensilele care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să fie bine spălate și, după caz, dezinfectate. Spălarea și dezinfectarea se vor efectua cu o frecvență care să excludă riscul de contaminare.

V. Cerințe privind comercializarea produselor alimentare

40. Produsele alimentare comercializate trebuie să corespundă cerințelor de calitate și inofensivitate conform art. 7 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

41. Produsele alimentare expuse spre comercializare trebuie să fie etichetate în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

42. Comercializarea produselor crude din categoria cărnii, peștelui, fructelor de mare, ouălor, legumelor ș.a. similare sau subproduselor din ele, a laptelui și produselor lactate, înghețatei, brânzeturilor, margarinei și ouălor și a semipreparatelor din ele poate fi desfășurată în:

- 1) unități comerciale specializate;
- 2) secții specializate de produse alimentare din cadrul unităților comerciale;
- 3) vitrine frigorifice distincte;
- 4) vitrine frigorifice care dispun de secțiuni separate prin material impenetrabil (sticlă, metal, materiale plastice), astfel ca să nu fie posibilă contaminarea secundară sau încrucișată.

43. Produsele alimentare de origine animală cu adaos de substituenți de origine vegetală, grăsimi vegetale și proteine vegetale se plasează în zone separate ale raftului față de cele fără adaos.

44. Zona de comercializare a produselor alimentare de origine animală cu adaos de substituenți de origine vegetală se indică cu următorul marcaj: „Produse alimentare cu adaos de substituenți de origine vegetală”.

45. Este interzisă plasarea în vitrină a brânzeturilor în saramură în ambalajul de transport. Părțile porționate ale brânzeturilor în saramură pot fi scoase din saramură și plasate în vitrină acoperite cu o membrană sau cu o peliculă protectoare.

46. Brânzetul cu cheag tare se comercializează fără înlăturarea cojii de parafină. Porționarea brânzetului cu cheag tare în felii poate fi efectuată la solicitarea consumatorului, cu un cuțit special pentru brânzeturi.

47. Se interzice comercializarea untului și a margarinei cu straturi îngălbenite pe exterior și cu miros specific rânced.

48. Ambalarea și preambalarea produselor alimentare se vor efectua în condiții stricte de igienă conform art. 18 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

49. Personalul unităților comerciale cu profil alimentar trebuie să corespundă cerințelor stabilite în art. 23 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și în art. 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

50. Porționarea, cântărirea, preambalarea și comercializarea produselor alimentare utilizate în calitate de materie primă și a semipreparatelor se efectuează în secții separate de produsele gata pentru consum.

51. Se interzice porționarea produselor de patiserie cu cremă direct în secția de comerț. Produsele de patiserie cu cremă pot fi preparate în cantități mai mari cu porționarea ulterioară în secții specializate în cazul în care procesul tehnologic permite acest lucru, și vândute ulterior porționate. Pâinea și produsele de panificație micise vor comercializa doar ambulate și etichetate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

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

53. Carnea de pasăre se comercializează în corespundere cu Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 773/2013.

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

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

56. Comercializarea produselor alimentare nepreambalate se va efectua în materiale de împachetare (hârtie, pungi), în conformitate cu Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2015, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic reciclat destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 492/2015 și Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017.

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

58. Livrarea produselor alimentare clientului se va efectua în condiții care să asigure integritatea, calitatea și inofensivitatea lor și să excludă contaminarea și alterarea.

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

60. Expunerea ouălor spre comercializare se efectuează în conformitate cu Norma sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008.

61. Comercializarea peștelui viu se efectuează în spații autorizate dotate cu bazine acvatice cu facilități de îmbunătățire a apei cu oxigen și facilități de evacuare a apei. Comercializarea peștelui în stare proaspătă sau congelat, precum și a produselor din pește se efectuează la vitrine frigorifice în spații separate la o temperatură corespunzătoare. Comercializarea peștelui și produselor de pește în stare congelată se efectuează doar în ambalajul producătorului sau al unui procesator autorizat. Comercializarea legumelor, fructelor și pomușoarelor se va efectua în unități comerciale specializate, secții ale magazinelor special destinate acestui scop, în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 929/2009 cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”.

62. Fructele și legumele proaspete vor fi comercializate și depozitate fără a fi afectată calitatea lor, respectându-se principiul compatibilității produselor. Merele, perele, bananele, piersicile, prunele, pepenele galben, avocado, tomatele și alte produse care produc etilenă nu trebuie comercializate și depozitate împreună cu salata verde, varza, morcovii, castraveții, ardeii grași, dovleacul. Legumele rădăcinoase se comercializează separat de alte fructe și legume proaspete.

63. Comercializarea legumelor, fructelor și pomușoarelor procesate (sărate, murate, marinate etc.) nepreambalate ermetic direct în sala de comerț, ce ar permite

auto deservirea de către client, este interzisă. Se permite comercializarea acestora doar în secții specializate, cu deservirea de către personalul unității.

64. Se interzice tranșarea, porționarea, preambalarea produselor alimentare de origine animalieră în unitățile comerciale cu o suprafață de până la 24 m².

65. În cazul în care consumatorul a procurat produse alimentare de calitate neadecvată, vânzătorul este obligat, la solicitarea consumatorului, să le preschimbe cu produse similare conforme cerințelor legislației sau să restituie consumatorului suma achitată, dacă deficiențele menționate au fost depistate în limita termenului de valabilitate conform art. 18 alin. (17) din Legea nr. 105/2003 privind protecția consumatorilor.

66. Se interzice păstrarea în comun a produselor neprocesate și a celor gata pentru consum.

VII. Cerințe privind unitățile de comerț ambulant, inclusiv automatele pentru vânzări

67. Unitățile de comerț ambulant, inclusiv automatele pentru vânzări de produse alimentare, sunt astfel amplasate, concepute, construite, menținute curate și în stare bună încât să se evite pericolul contaminării, în special de către animale și de către organismele dăunătoare.

68. În caz de necesitate, sînt prevăzute:

1) instalații corespunzătoare pentru menținerea igienei personalului, inclusiv instalații automate pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor, spații sanitare igienice;

2) suprafețele în contact cu produse alimentare în bună stare de întreținere 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;

3) mijloace pentru curățarea și, după caz, dezinfecția ustensilelor și a echipamentului de lucru;

4) mijloace pentru curățarea igienică a produselor alimentare;

5) o sursă de apă fierbinte și/sau de apă potabilă rece;

6) mijloace și/sau spații pentru depozitarea igienică, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide);

7) instalații și/sau dispozitive de menținere și monitorizare a temperaturii pentru produse alimentare;

8) locuri și condiții de amplasare a produselor alimentare astfel încât să se evite pericolul contaminărilor.

69. Unitățile de comerț ambulant sunt supuse autorizării sanitar-veterinare sau înregistrării oficiale în domeniul siguranței alimentelor, numai în cazul în care

desfășoară activitățile prevăzute în anexa nr. 3 la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.

70. Automatele de comercializare a băuturilor la pahar vor fi asigurate cu pahare de unică folosință din materiale biodegradabile. Nu se admite utilizarea paharelor de unică folosință din polimeri sintetici.

71. Păstrarea ambalajelor pe teritoriul adiacent unității de comerț ambulant nu se permite.

72. Ambalajele returnabile se restituie furnizorului sau sunt preluate de către acesta periodic ori de câte ori este necesar conform contractului, dar în orice caz la sfârșitul zilei de muncă.

73. Comercializarea mărfurilor alimentare în unitățile de comerț cu amănuntul se va efectua cu respectarea condițiilor corespunzătoare de păstrare și comercializare stabilite de legislație ori producător. Pâinea, produsele de panificație și de cofetărie se recepționează și comercializează doar preambalate de către producător/procesator.

74. Comercializarea produselor agroalimentare de la sol este interzisă. Între sol și produsele agroalimentare urmează a fi plasate obiecte impenetrabile (ca regulă din polimer) sau instalații care să asigure lipsa de contact a produselor cu solul. Comercializarea pepenilor și a pepenilor galbeni în părți sau cu tăieturi nu se permite, cu excepția cazurilor solicitării sau acceptului consumatorului final.

75. Unitățile ambulante mobile, tejghelele, suprafețele pe care sunt amplasate produsele alimentare, ustensilele și utilajul se vor curăța și dezinfecta la sfârșitul zilei de lucru sau ori de câte ori este necesar în vederea asigurării cerințelor sanitare.

76. Păstrarea unităților comerciale amovibile, a celor mobile de tip cărucior și coș/ladă, a ustensilelor și utilajului de comercializare este interzisă în locuințe, cu excepția caselor de locuit individuale (casă cu curte). Se interzice amplasarea unităților comerciale în locuințe.

77. Vânzătorul va respecta cu strictețe regulile de igienă personală, va fi îmbrăcat curat, va purta vestimentație sanitară de protecție, inclusiv pe cap (în cazul comercializării mărfurilor alimentare nepreambalate).

VIII. Cerințe privind prevenirea contaminării încrucișate

78. În unitate vor fi luate măsuri eficiente pentru a preveni contaminarea produselor alimentare gata pentru consum prin contactul direct sau indirect cu materia primă neprocesată.

79. În scopul prevenirii contaminării încrucișate, materia primă și produsele gata pentru consum se vor porționa și preambala/ambala pe mese, funduri, cu cuțite diferite, marcate vizibil: “pește crud”, “pește fiert”, “pâine” etc..

80. La trecerea de la manipularea materiilor prime sau a produselor semiprocuate capabile să contamineze produsul final la operațiunile de manipulare

sau care vin în contact cu produsele gata pentru consum, personalul este obligat să-și schimbe vestimentația sanitară de protecție și să-și spele minuțios mâinile. Personalul antrenat doar în vânzarea propriu-zisă nu este obligat să-și schimbe vestimentația putând utiliza mănuși și de unică folosință.

81. Practicile de manipulare a produselor alimentare și de spălare a mâinilor de către personalul unității se consideră puncte critice și vor fi supravegheate, constituind parte integrantă a sistemului de control în puncte critice – HACCP.

82. Produsele alimentare neprocesate vor fi preambalate în camere separate sau în zone separate prin barieră de zonele utilizate pentru preambalarea produselor gata pentru consum.

83. Fructele și legumele proaspete vor fi comercializate și depozitate fără a fi afectată calitatea lor, respectându-se principiul compatibilității produselor.

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

IX. Alte cerințe

85. Cerințe privind curățarea și igiena încăperilor, instalațiilor și ustensilelor, igiena personalului și cerințe de sănătate, cerințe privind colectarea, depozitarea, evacuarea deșeurilor și controlul dăunătorilor, cerințe privind anexele social-sanitare, identificarea și sistemul de control al calității și siguranței produselor alimentare se aplică în conformitate cu prevederile regulilor și a normativelor sanitare de stat privind unitățile de alimentație publică.

86. Se recomandă ca procedurile de control al calității și siguranței să fie efectuate de personal tehnic competent, care cunoaște principiile și practicile de igienă a produselor alimentare, prevederile legislației aplicabile și care folosește principiile (HACCP) în controlul practicilor igienice.

Regulamentul
privind modul de indicare a prețurilor produselor oferite
spre comercializare consumatorilor

I. Dispoziții generale

1. Prezentul Regulament stabilește modalitatea de indicare a prețului de vânzare și a prețului pe unitatea de măsură (unitar) la produsele expuse în suprafețele comerciale și oferite consumatorilor, în scopul informării complete, corecte și precise a acestora și pentru a le permite compararea cu ușurință a prețurilor.

2. Prezentul Regulament este elaborat în baza Directivei Parlamentului European și a Consiliului 98/6/CE din 16 februarie 1998 privind protecția consumatorului prin indicarea prețurilor produselor oferite consumatorilor, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr. L 80/27 din 18 martie 1998, cu modificările ulterioare.

3. În scopul aplicării prezentului Regulament, se utilizează noțiunile din Legea nr. 105/2003 privind protecția consumatorilor, Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. De asemenea, se definesc suplimentar următoarele noțiuni:

1) *cantități prescrise* - cantitatea produsului prevăzută pentru ambalare în documentele normative respective;

2) *cantități nominale unitare* - valorile prestabilite de către ambalator, exprimate în unități de masă sau volum, de minimum 5 g sau 5 ml și de maximum 10 kg sau 10 l;

3) *produs preambalat* – produs destinat pentru vânzare, plasat într-un ambalaj în lipsa consumatorului, cantitatea de produs conținut în acest ambalaj având o valoare determinată, indicată pe ambalaj, corespunzând valorii nominale, ce nu poate fi schimbată fără deschiderea ambalajului sau fără deteriorarea acestuia;

4. Prezentul Regulament se aplică:

1) în funcție de tipurile de produse – produselor alimentare și nealimentare, cu concretizările expuse la punctele 17-19 și anexele nr.1 și nr.2 la prezentul Regulament;

2) în funcție de tipurile unităților de comerț – unităților de comerț cu amănuntul, conform clasificării lor în actele normative din domeniul comerțului, cu excepția comerțului ambulant și automatelor pentru vânzări;

3) în funcție de modul de vânzare – tuturor tipurilor de vânzări cu amănuntul (inclusiv vânzărilor către consumatorul final de către unitățile de comerț cu ridicata),

inclusiv vânzării la distanță, în cadrul comerțului electronic sau în afara suprafețelor comerciale.

5. Indicarea prețului unitar este obligatorie pentru produsele alimentare preambalate, precum și în cazurile în care reglementările specifice impun indicarea cantității nominale sau comercializarea în cantități prescrise.

6. Orice notificare de reducere a prețului indică prețul de referință, (preț de vânzare) aplicat de comerciant pentru o perioadă determinată, înainte de aplicarea reducerii de preț, ținând cont de următoarele concretizări:

a) prețul de referință reprezintă cel mai scăzut preț practicat de comerciant în perioada ultimelor 30 de zile înainte de data aplicării reducerii de preț;

b) în cazul bunurilor susceptibile a se deteriora sau a se perima rapid, prețul de referință reprezintă cel mai scăzut preț practicat de comerciant în perioada de 2/3 din termenul de valabilitate, înainte de data aplicării reducerii de preț.

c) în cazul în care produsul a fost prezent pe piață mai puțin de 30 de zile, prețul de referință reprezintă cel mai mic preț practicat de comerciant de la data punerii produsului pe piață, înainte de data aplicării reducerii de preț;

d) dacă reducerea de preț este majorată treptat în perioada ultimelor 30 de zile, prețul de referință este considerat prețul fără reducere înainte de prima aplicare a reducerii de preț.

7. Lista produselor nealimentare care necesită, în mod obligatoriu, indicarea prețului unitar este specificată în anexa nr.1 la prezentul Regulament.

8. Lista produselor și cazurilor care se exceptează de la indicarea prețului unitar este specificată în anexa nr.2 la prezentul Regulament.

II. Modul de indicare a prețurilor

9. Orice produs pus în vânzare (plasat pe piață) necesită, în mod obligatoriu, indicarea prețului. Prețul de vânzare și prețul unitar se indică într-o formă clară, vizibilă și ușor de identificat, cu aceleași dimensiuni ale cifrelor.

10. Prețul de vânzare și prețul unitar se exprimă în monedă națională.

11. Responsabilitatea pentru indicarea prețului de vânzare și a prețului unitar revine comerciantului. *Delegarea obligațiilor de întocmire a indicatoarelor de preț se efectuează prin ordin intern al conducătorului. Indicatorul de preț este valid în cazul avizării pe verso de către persoana responsabilă. Vânzătorul nu are dreptul să vizeze de sine stătător indicatoarele, cu excepția cazurilor când el este proprietarul unității comerciale*

12. Indicatoarele de preț se amplasează astfel încât consumatorul să le poată asocia cu un produs anume.

13. Prețurile se indică pe produse sau pe indicatoare de prețuri amplasate lângă acestea în imediata apropiere, ori pot fi cuprinse într-o listă sau într-un catalog,

împreună cu prețurile altor produse, plasate în locuri ușor vizibile pentru consumatori.

13. În unitățile de alimentație publică prețurile se indică în meniu (lista de bucate) sau în catalogul de prețuri (pentru băuturi). În cazul utilizării meniurilor și/sau a cataloagelor, vânzătorul trebuie să asigure punerea la dispoziția consumatorilor a unui număr suficient de exemplare.

14. În cazul în care prețurile se află în vitrinele exterioare, acestea se indică astfel încât consumatorul să le poată vedea cu ușurință fără a intra în suprafața de vânzare.

15. La produsele preambalate se indică prețul de vânzare, corespunzător cantității preambalate, precum și prețul unitar.

16. În cazul în care prețul unitar este identic cu prețul de vânzare, se indică numai prețul de vânzare.

17. În cazul produselor preambalate pentru care reglementările în vigoare prevăd indicarea atât a cantității nominale, cât și a masei componentei solide, este suficient să se indice prețul unitar al componentei solide.

18. Pentru produsele vândute în vrac prin cântărire sau măsurare este obligatorie indicarea numai a prețului unitar.

19. În cazul publicității, prețul unitar se indică concomitent cu prețul de vânzare pentru produsele ce țin de aplicarea prezentului Regulament.

20. În cazul desfășurării acțiunilor de vânzare a produselor/serviciilor cu preț redus, prevăzute de Capitolul V¹ din Legea nr. 231/2010, indicatoarele de preț vor conține obligatoriu prețul de referință.

21. Afișarea prețurilor în cazul comerțului electronic ori prestării serviciilor societății informaționale se desfășoară în baza cerințelor prezentului Regulament, cu excepția cerințelor privind suportul fizic al indicatoarelor.

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

23. Unitatea comercială, la solicitarea consumatorului, va oferi o informație completă despre producători, proprietățile de consum și prețurile la mărfuri, asigurând, de asemenea și un nivel adecvat de servire, eliberarea mărfurilor cu măsura și greutatea reglementară.

24. În cazul reducerii prețurilor la unele mărfuri cu cerere limitată și stabilirii prețurilor mai jos de cele de cumpărare de la furnizor, unitățile comerciale trec la cheltuieli diferențele de prețuri, suportate pe parcursul anului fiscal, în conformitate cu articolul 24 al Codului fiscal nr.1163-XIII din 24 aprilie 1997, cu condiția

desfășurării unor măsuri legate de comercializarea totală a acestor mărfuri și perfectarea actelor necesare de reevaluare a lor.

*Anexa nr.1
la Regulamentul privind modul de indicare a prețurilor
produselor oferite consumatorilor spre comercializare*

**LISTA
produselor nealimentare ce necesită, în mod obligatoriu,
indicarea prețului unitar**

Produse de uz curent și gospodăresc

1. Produse cosmetice:
 - 1) produse pentru îngrijirea pielii și igienă bucală;
 - 2) creme de bărbierit;
 - 3) creme și loțiuni de uz general;
 - 4) produse de plajă;
 - 5) pastă de dinți;
 - 6) produse pentru îngrijirea părului și produse de baie: lacuri, șampoane, balsamuri, produse de clătire, fixative, briantine, spume de păr, spumante de baie etc.;
 - 7) deodorante și produse de igienă personală;
 - 8) pudră de talc.
2. Produse pentru spălat:
 - 1) săpunuri solide pentru toaletă și uz casnic;
 - 2) săpunuri fine;
 - 3) fulgi de săpun, detergenți, balsamuri;
 - 4) lichide pentru spălat, curățat, preparate auxiliare pentru spălat și preparate pe bază de hipoclorit;
 - 5) pudră de curățat;
 - 6) preparate de prespălare și înmuiere, sub formă de pudră.
3. Produse de lustruit pielea și încălțăminte, lemnul și parchetul, metalele, inclusiv pentru autoturisme, ferestrele și oglinzile:
 - 1) soluții pentru îndepărtarea petelor;
 - 2) vopsele de uz casnic;
 - 3) insecticide pentru uz casnic;
 - 4) detartranți;
 - 5) deodorante de uz casnic;
 - 6) dezinfectante nefarmaceutice.

4. Vopsele, lacuri și emailuri; se exceptează culorile și vopselele utilizate în artă și procesul de învățământ.
5. Solvenți.
6. Produse de lipit și adezivi; se exceptează cele ambalate în tuburi.
7. Cabluri.
8. Cuie.
9. Geamuri și produse similare.
10. Ciment, var, ipsos, balast, beton, mortar, nisip.
11. Materiale textile și panouri pentru izolație.

Materiale de grădărit

12. Turbă, pământ de răsadniță, compost și produse fitosanitare.
13. Produse utilizate în agricultură, inclusiv pentru întreținere și amenajare a solului (substanțe de fertilizare lichide sau granulate).
14. Semințe, cu excepția celor ambalate în cantități mai mici de 100 g.

Alte produse

15. Combustibili/uleiuri și produse pentru autoturisme (combustibili lichizi, lubrifianți lichizi/solizi, amestecuri de combustibili/ulei, antigel).
16. Combustibili solizi (lemn, cărbune, cocs și derivați ai acestora).
17. Fire de tricotat constând din fibre naturale, sintetice și amestecuri ale acestora.
18. Produse de mercerie care se vând la metru.
19. Hrană pentru animale și păsări.
20. Folie de uz alimentar din aluminiu, polietilenă sau hârtie (metri).
21. Produse vândute sub formă de aerosoli.

*Anexa nr.2
la Regulamentul privind modul de indicare a prețurilor
produselor oferite consumatorilor spre comercializare*

LISTA produselor și cazurilor care se exceptează de la indicarea prețului unitar

1. Produsele care se oferă spre vânzare prin licitație.
2. Produsele care se oferă spre vânzare ca obiecte de artă sau de anticariat.
3. Produse oferite în cadrul prestării de servicii.

4. Preparatele, produsele culinare și alimentare care fac obiectul consumului pe loc în unități de alimentație publică.

5. Produsele preambalate în cantități mai mici de 50 grame sau 50 mililitri, precum și cele mai mari de 10 kilograme sau 10 litri.

6. Produsele preambalate vândute prin intermediul unităților comerciale ambulante.

7. Produsele vândute prin aparat automat pentru vânzări.

8. Cazurile în care informația asupra prețului unitar nu ar folosi consumatorului sau ar crea confuzii:

1) publicitatea cu timp scurt de expunere (spoturi sub 30 secunde), în care informația poate crea confuzii;

2) ofertele promoționale în care prețul a fost redus din cauza deteriorării produsului și/sau pericolului ca acesta să se deterioreze;

3) produsele asortate vândute într-un singur ambalaj, la care prețul unitar al fiecărui produs ar crea confuzie, iar indicarea prețului unui singur produs ar induce în eroare consumatorii.

Reguli specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică

I. Dispoziții generale

1. Prezentele Reguli stabilesc cerințele de bază față de activitatea tuturor întreprinzătorilor care prestează servicii de alimentație publică pe teritoriul Republicii Moldova, indiferent de forma juridică de organizare, proprietate și subordonare, și reglementează relațiile dintre întreprinzători și consumatori la prestarea acestor servicii.

2. Întreprinzătorul desfășoară activități în sfera alimentației publice conform notificării de inițiere a activității de comerț depuse la autoritatea administrației publice locale în temeiul Legii nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, precum și actelor permissive aplicabile.

3. Prepararea produselor în incinta unității se face în încăperi specializate dotate corespunzător specificului unității, comercializarea produselor și prestarea serviciilor comerciale complementare aferente acestei forme de desfășurare a activității de comerț se face în spațiile comerciale (de servire) ale unității, cu livrare la comandă, catering, și ”la pachet”. Servirea clienților în afara spațiilor comerciale (catering) nu necesită obținerea de acte permissive sau notificare a activității de comerț suplimentare, cu excepția cazurilor când legislația conține cerințe exprese în acest sens, sau aceasta devine o caracteristică definitorie pentru tipul unității comerciale.

4. În funcție de sortimentul produselor și băuturilor propuse, complexitatea preparării bucatelor, calificarea personalului, dotarea tehnică și interiorul localului, nivelul de deservire a consumatorilor, unitățile de alimentație publică se clasifică după tipuri, conform anexei nr.5 la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.

5. Unitățile de alimentație publică, utilajul, inventarul și instalațiile trebuie să corespundă cerințelor tehnice (anexa nr.1 la prezentele reguli), regulilor sanitare pentru unitățile respective (anexa nr.5 la prezenta hotărâre).

6. Unitățile de alimentație publică sunt obligate să afișeze la intrare în unitate informația autentică privind denumirea unității, tipul, adresa unității și datele de contact, orarul de funcționare.

7. Orarul de funcționare a unităților de alimentație publică se stabilește de către agentul economic, în conformitate cu prevederile art. 21, alin. (3) din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.

Pentru unitățile de alimentație publică, amplasate în blocurile locative, se interzice activitatea după orele 22.00.

Unitățile de alimentație publică, care deserveșc elevii, studenții, muncitorii, instituțiile administrative, instituțiile curative și medicale stabileșc orarul de funcționare al acestora, de comun acord cu administrația instituțiilor nominalizate.

În cazul sistării provizorii a activității unității de alimentație publică (efectuarea măsurilor sanitare planificate, reparații etc.), agentul economic este obligat să anunțe, cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de sistare, autoritățile administrației publice locale, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și consumatorii despre data închiderii și termenul sistării. Informarea autorităților administrației publice locale se face în scris sau prin mijloace de comunicare electronică oficiale, iar a consumatorilor prin aplicarea fizică a informației la intrarea în unitate.

8. Personalul unităților alimentației publice se completează cu cadre de o pregătire profesională specială, conform cerințelor indicate în anexa nr.2 la prezentele reguli.

9. Unitățile de alimentație publică sunt obligate să dețină registrul de reclamații la un loc vizibil și să înregistreze reclamațiile consumatorilor conform Regulamentului cu privire la modul de gestionare a Registrului de reclamații, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1141/2006.

II. Achiziționarea și păstrarea materiei prime și altor produse alimentare

10. Unitatea de alimentație publică achiziționează materie primă și produse alimentare de la producători, furnizori sau depozite specializate în comercializarea angro a produselor alimentare în baza contractelor încheiate în conformitate cu legislația civilă, precum și din import.

Se permite achiziționarea în piețe a produselor agroalimentare, fiind însoțite de actele care confirmă calitatea, trasabilitatea și inofensivitatea acestor produse prevăzute de legislație.

Unitatea poate folosi în activitate produse agricole și alimentare crescute în incinta acesteia sau de către aceasta.

11. Cantitatea produselor alimentare și materiei prime se confirmă prin factură fiscală (sau alt act prevăzut de lege) sau prin act de achiziție a produselor.

Se interzice recepționarea și păstrarea mărfurilor fără facturi sau alte documente ce confirmă originea mărfurilor și calitatea lor, cu excepția celor achiziționate în piețe sau celor prevăzute la pct.10 alineatul 3.

12. Calitatea produselor alimentare și materiei prime se confirmă prin documente ce atestă calitatea și inofensivitatea acestora, și anume:

a) calitatea materiei prime de origine animală se confirmă prin certificat sanitar-veterinar;

b) calitatea materiei prime de origine non-animală se confirmă prin certificate de calitate eliberat de producător în baza autocontrolului și și confirmat prin rapoarte de încercări de laborator și certificate de inofensivitate, după caz;

c) calitatea produselor alimentare finite se confirmă prin certificate de calitate și certificate de conformitate, pentru producția alcoolică.

13. La recepție cantitatea produselor alimentare și materiei prime se verifică cu actele de însoțire a mărfurilor, iar calitatea produselor se controlează prin metoda organoleptică. În caz de necesitate, produsele sau o parte din ele se supun analizelor de laborator.

Agenții economici ce desfășoară activități în sfera alimentației publice recurg la serviciile unui laborator acreditat pentru investigarea de laborator a probelor calității produselor, materiilor prime recepționate și a produselor preparate din ele.

14. Condițiile de păstrare a produselor alimentare sunt:

1) existența depozitelor în funcție de specificul și volumul activității;

2) respectarea regimului de păstrare a produselor (temperatura, umiditatea, ventilația);

3) respectarea termenului de valabilitate a produselor;

4) respectarea regulilor vecinătății mărfurilor (pentru evitarea transmiterii mirosului, și a contaminării încrucișate,);

5) prezența utilajului special în depozite (stelaje, polițe, cîrlige), ce asigură păstrarea calitativă a mărfurilor.

15. Calitatea și marcajul, condițiile și regimul de păstrare a produselor alimentare și materiei prime trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa 5 la prezenta hotărâre.

Se interzice păstrarea produselor alimentare și a materiei prime în lipsa spațiilor de depozitare și a condițiilor prevăzute în anexa respectivă. Păstrarea în comun a materiei prime, semifabricatelor și producției gata pentru consum se permite doar în cazul utilizării recipientelor impenetrabile specifice fiecărui produs.

III. Prepararea produselor alimentației publice

16. Unitățile de alimentație publică întocmesc de sine stătător sortimentul bucatelor, articolelor de patiserie și cofetărie, precum și a băuturilor preparate.

17. Agentul economic întocmește meniul în conformitate cu sortimentul produselor și/sau tipul unității comerciale. Sortimentul indicat în meniu trebuie să fie disponibil la momentul comandării produselor de către consumator în proporție de cel puțin 80%

18. În meniu se indică lista preparatelor culinare și băuturilor în ordinea servirii lor, denumirea preparatului și compoziția (în limba română, putând fi dublată în oricare altă limbă la discreția comerciantului), gramajul și prețul pentru o porție. În meniu operatorul din domeniul alimentar va indica orice ingredient sau adjuvant

tehnologic care provoacă alergii sau intoleranță, utilizat la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată, conform art. 8 alin. (1) lit. b) și c) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. La întocmirea meniului se va ține cont de prevederile art.19 și de specificațiile tehnice prezentate în anexa nr. 1 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare

19. Bucatele se prepară în loturi sau la comandă astfel încât desfacerea lor să se efectueze cu strictețe în condițiile fixate în Regulile sanitare (anexa nr.5 la prezenta hotărâre). Este categoric interzisă comercializarea bucatelor și preparatelor cu termenul depășit stipulat în Regulile sanitare.

20. Producția culinară se prepară în corespundere cu documentația tehnologică. Unitățile de alimentație publică sunt în drept să prepare bucate conform propriilor tehnologii (specialitățile "casei").

21. Bucătarii și cofetarii trebuie să dispună la locurile de muncă de fișe tehnologice de preparare a bucatelor, precum și de alte materiale informative privind procesul tehnologic. Fișele tehnologice de preparare a bucatelor sunt aprobate de către bucatarul-șef/administratorul unității.

22. Calitatea materiei prime prelucrate, a bucatelor, articolelor culinare și de patiserie preparate depinde de condițiile sanitare a locului de muncă a bucatarului și cofetarului (anexa nr.5 la prezenta hotărâre).

Se interzice prelucrarea materiei prime și prepararea produselor culinare în lipsa spațiilor de prelucrare a producției culinare prevăzute de normele sanitare și igienice.

IV. Organizarea servirii și comercializarea produselor culinare

23. Formele și metodele de servire a consumatorilor se stabilesc conform cerințelor față de tipul unității. Formele de vânzare pot fi:

- 1) vânzarea prin intermediul ospătarilor;
 - 2) vânzarea prin intermediul vânzătorilor;
 - 3) vânzarea prin autoservire;
 - 4) vânzarea în bază de comenzi prealabile, inclusiv cu transportarea la domiciliu sau în alt loc, la solicitarea consumatorului;
 - 5) vânzarea prin case de comenzi;
 - 6) vânzarea prin automate comerciale;
 - 7) vânzarea la bordul navelor aeriene și vaselor navale.
 - 8) vânzarea On-line
- și alte forme neinterzise expres prin lege

24. Forma de deservire a consumatorilor se stabilește de către comerciant, în funcție de tipul unității comerciale.

25. În cazul servirii combinate, în sala de consum se creează o zonă de distribuție a produselor, unde consumatorii își aleg singuri gustările reci, băuturile răcoritoare, deserturile sau produsele ce sunt puse la dispoziție de către barman (bufetier). Bucatele calde și băuturile, inclusiv cele alcoolice, se servesc conform comenzii clientului.

26. În unitățile de alimentație publică de tip restaurant, în procesul pregătirii sălii pentru primirea vizitatorilor se practică servirea prealabilă a meselor.

În cantine și în alte unități de alimentație publică cu autoservire se practică aranjarea simplă a meselor cu suporturi pentru condimente și șervețele de hârtie.

27. Unitățile în care clienții sunt serviți de ospătari au dreptul să limiteze accesul vizitatorilor cu 30 minute până la ora închiderii, iar unitățile cu autoservire – cu 15 minute până la încheierea programului de lucru.

28. În unitățile de alimentație publică se utilizează diverse forme de achitare a produselor culinare: prealabilă, după alegerea bucatelor sau după servirea mesei. Formele de achitare pentru consumatori se stabilesc în Regulamentul de funcționare a unității comerciale, în funcție de metoda servirii, specificul contingentului servit, tipul unității și specializarea ei.

În unitățile de alimentație publică, în secțiunile culinare ale magazinelor și în unitățile care efectuează vânzări online, consumatorului i se înmânează la achitare un bon de casă sau confirmarea efectuării plății electronice, iar în unitățile în care servirea clienților se efectuează prin intermediul ospătarilor, achitarea pentru produsele comandate se face conform contului eliberat de ospătar și prin înmânarea bonului de casă conform art. 10 din Legea nr. 105/2003 privind protecția consumatorilor

În cantinele ce deserveșc contingente permanente de clienți (muncitori, funcționari, studenți, elevi etc.) poate fi folosită achitarea în baza abonamentelor individuale sau de grup.

Contul se întocmește de către ospătar în două exemplare și conține următoarea informație: denumirea unității, numărul de rând, numele (de familie) ospătarului, denumirea bucatelor, cantitatea acestora și prețul, valoarea totală, semnătura ospătarului și data servirii. Formularele contului sunt de strictă evidență.

29. Unitățile de alimentație publică prestează servicii comerciale complementare, a căror listă este benevolă și individuală pentru fiecare tip de unitate. Lista și costul serviciilor suplimentare se indică separat, anexat la meniu sau în lista de prețuri.

30. În sala de consum clienților li se oferă posibilitatea de a lua cunoștință de meniu și de lista serviciilor comerciale complementare, oferite de unitate.

Meniul și catalogul (lista sau carta) băuturilor alcoolice trebuie să fie semnate de către contabilul și conducătorul unității.

31. Unitățile de alimentație publică amplasate în hoteluri, gări, instituții de învățământ, întreprinderi de producere și unitățile care deserveșc grupuri social vulnerabile pot utiliza, de rînd cu formele tradiționale de comercializare a produselor, servirea dejunurilor, prînzurilor și cinelor complexe, diversificate pe zilele săptămîinii, ținîndu-se cont de normele raționale și particularitățile alimentației grupurilor (colectivelor) de consumatori.

32. Unitățile de alimentație publică sunt obligate, la solicitarea consumatorilor, să ofere posibilitate acestora de a verifica cantitatea și greutatea preparatelor culinare și a mărfurilor procurate de ei, precum și conformitatea produsului vîndut (serviciului prestat) cu cerințele documentației normative.

33. La solicitarea consumatorilor, în procesul servirii, unitățile de alimentație publică pot comercializa preparate culinare finite și mărfuri din sortimentul pus în vânzare, inclusiv produse alcoolice, pentru consum la domiciliu, în ambalaj corespunzător.

34. Personalul unităților de alimentație publică este în drept să nu deservească consumatorii care încalcă regulile de comportament în locurile publice.

35. Unitățile de alimentație publică de tipul restaurantelor și sălilor de festivități sunt obligate să asigure păstrarea lucrurilor vizitatorilor (consumatorilor) în vestiar, în cazul dispariției sau deteriorării aceste unități poartă răspundere în conformitate cu legislația în vigoare.

În unitățile de alimentație publică de alte tipuri pot fi amenajate vestiare, în celelalte cazuri dispun doar de cuiere pentru îmbrăcăminte iar răspunderea pentru lucrurile personale o poartă consumatorul.

36. Producția preparată de unitățile de alimentație publică poate fi livrată prin vânzare altor întreprinderi (instituții), conform contractelor încheiate.

37. Deservirea muzicală a localului (unității) se efectuează de către organizațiile concertistice pe bază de contract sau de către orchestra (ansamblul) unității comerciale.

38. Patronul sau conducătorul unității nu are dreptul să stabilească costul minimal al comenzii, inclusiv pentru oficialități, să propună consumatorului un sortiment obligatoriu sau să stabilească plata suplimentară pentru servire.

În cazul în care unitatea, din motive neimputabile, nu poate executa comanda prealabilă, cum ar fi deservirea unor nunți sau banchete, în intervalul de timp convenit, administrația este obligată să asigure desfășurarea solemnității la o altă unitate învecinată și să-l anunțe despre aceasta pe client cu cel puțin 30 zile înainte de data preconizată. Diferența de cost o va suporta comerciantul.

În cazul în care beneficiarul își retrage comanda cu mai puțin de 8 ore pînă la executarea ei, el este obligat să achite produsele procurate la comanda lui, care nu mai pot fi vîndute altor consumatori. Informația din prezentul paragraf se comunică consumatorului fizic sau prin mijloace electronice de cîmunicare corespunzătoare

modului de efectuare a comenzii (inclusiv prin plasarea pe paginile web al comerciantului).

39. Unitățile de alimentație publică formează prețurile la produsele fabricate și comercializate în baza prețurilor de achiziție a produselor, inclusiv a materiei prime, cu aplicarea adaosului comercial la totalul cheltuielilor activității operaționale a unității de alimentație publică. Cheltuielile de servire a produselor se acoperă din contul adaosului comercial. Mărimea adaosului comercial se aprobă prin ordinul conducătorului unității de alimentație publică.

Anexa nr. 1 la
Regulile specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică

I. Cerințe tehnice față de spațiile și dotările unităților de alimentație publică

1. Spațiile unității de alimentație publică, în dependență de specificul activității, pot fi:

- 1) spații pentru consumatori:
 - a) spații pentru primire – vestibul, hol și garderobă;
 - b) spații pentru servire – sală de consumație, separeuri, terasă, grădină de vară;
 - c) spații pentru grupuri sanitare destinate consumatorilor;
- 2) spații pentru producție:
 - a) spații pentru prelucrarea primară a materiilor prime;
 - b) spații pentru prepararea la cald;
 - c) spații pentru bucătăria rece;
 - d) spații pentru prepararea produselor de cofetărie și patiserie;
- 3) spații pentru secții de producție și servire (bar, bufet);
- 4) spații anexă (în principal, pentru spălarea veselei de servit, a paharelor și tacâmurilor sau a vaselor de bucătărie);
- 5) spații pentru primirea-recepția și depozitarea mărfurilor (spații pentru primirea-recepția materiilor prime și a celorlalte mărfuri, păstrarea produselor de băcănie, păstrarea alimentelor perisabile, păstrarea legumelor și fructelor, păstrarea băuturilor, pentru ambalaje și obiecte de inventar, păstrarea utilajelor și mobilierului de rezervă, a veselei, paharelor și tacâmurilor, depozitarea unor bunuri cu destinație specială);
 - 6) spații necesare personalului unității:
 - a) birou șef de unitate;
 - b) birou contabil;
 - d) vestiar pentru salariați;
 - e) grup sanitar pentru personalul unității;

- 7) spații cu caracter tehnic;
- 8) spații auxiliare (spălătorie, garaj);

2. Dotarea cu mobilier, utilaje și instalații

1) Dotarea cu mobilier, utilaje și instalații se va realiza ținând seama de o serie de elemente precum: tipul de unitate, numărul de locuri la mese, sortimentul de preparate culinare ce se desface prin unitate, buna desfășurare a activității de producție și de desfacere, realizarea unor consumuri reduse de energie și combustibil, apă, materii prime și materiale, obținerea unor produse de calitate, ușurința în manipulare, întreținere ușoară, revizii și reparații necesare.

2) Modelul mobilierului, felul, caracteristicile și numărul pieselor de mobilier, a utilajelor și instalațiilor din dotarea unităților de alimentație publică se determină în funcție de mai mulți parametri, precum tipul unității, sistemul de vânzare practicat, mărimea, amplasamentul și profilul unității, specificul preparatelor oferite la vânzare, orarul de funcționare.

3. Indiferent de natura lor, inventarul, utilajele și instalațiile folosite în sectorul de alimentație publică trebuie să răspundă următoarelor cerințe tehnice:

- 1) să corespundă parametrilor tehnici și de utilizare corespunzători destinației;
- 2) dimensiunile să fie adaptabile spațiilor și condițiilor de prelucrare într-un cadru normal.

4. Dotarea cu obiecte de inventar, utilaje și instalații se realizează corespunzător activităților desfășurate (de producție, desfacere sau prestări servicii).

5. În funcție de tipul unităților de alimentație publică, de specificul activității, de mărimea și profilul lor, dotarea cu obiecte de inventar, utilaje și alte instalații speciale, destinația spațiilor, cuprinde:

- 1) Pentru spațiile destinate servirii consumatorilor:
 - a) mobilier pentru holurile de primire și garderobă, respectiv fotolii, canapele, măsuțe, cuiere, suporturi etc.;
 - b) mobilier pentru sălile de servire: mese de servit de diferite forme și din materiale diverse, scaune (tapisate sau nu, cu spătar sau fără, taburete, scaune pentru bar etc.), mese de serviciu (console);
 - c) inventar textil, respectiv fețe de masă, naproane, șervete de pânză etc.;
 - d) alte obiecte de inventar, precum căruciorul de prezentare și servire, consolele mobile, cu instalații frigorifice, frapierile; e) vesela;
 - f) tacâmurile.
- b) Pentru spațiile destinate materialelor de întreținere și celor textile sunt necesare rafturi, stelaje, cutii de protecție, masă de călcat, scaune simple;
- c) Pentru spațiile de producție, dotarea se face în funcție de destinația concretă a acestora.

d) Pentru desfășurarea procesului tehnologic în unitățile alimentației publice sunt necesare următoarele instalații:

- a) instalații de energie electrică (de iluminat, pentru energia de forță, de asigurare a funcționării diferitelor aparate și dotări);
- b) instalații de preparare a apei calde, precum și de încălzire după caz;
- c) instalații de ventilație;
- d) instalații auxiliare (altele necesare bunei desfășurări a activității).

Anexa nr. 2 la
Regulile specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică

Cerințe profesionale
față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică

I. Dispoziții generale

1. Din componența personalului angajat în unitățile de alimentație publică, în dependență de tipul unității pot face parte: administratorul sălii, ospătarul, barmanul, bucătarul, bufetierul, casierul, garderobierul, portarul, vânzătorul în secția culinară.

2. Personalul, indiferent de tipul unității de alimentație publică trebuie să fie instruit privind regulile de ordin intern ale unității și cerințele legislației aplicabile.

3. Funcțiile, obligațiile, drepturile și responsabilitatea personalului angajat trebuie să fie expuse în fișa postului și aprobate de către conducătorul unității.

4. Conducătorul unității este obligat să asigure corespunderea personalului calificării profesionale necesare.

5. Personalul angajat este obligat să:

1) asigure securitatea vieții și sănătății consumatorului, precum și integritatea bunurilor în timpul atribuțiilor de serviciu;

2) respecte regulile de ordin intern ale unității, regulile igienei personale și referitoare la locul de muncă, regulile privind protecția muncii;

4) cunoască cerințele documentelor tehnice în vigoare privind alimentația publică;

5) respecte etica profesională în procesul servirii consumatorilor;

6. Personalul unității implicat în activitatea de producție (preparare) și servire trebuie să fie supus instruirii igienice și controlului medical, la angajare și periodic, conform criteriilor stabilite de către Ministerul Sănătății.

II. Cerințe față de administrator

7. Administratorul trebuie să respecte următoarele cerințe:

1) să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul școlilor profesionale sau tehnice, ori studii superioare în domeniul economiei sau jurisprudenței, ori experiență de activitate în domeniu de peste 3 ani;

- 2) să cunoască legislația muncii și legislația privind protecția consumatorului, regulile de preparare și servire a bucatelor, actele normative în vigoare privind alimentația publică;
- 3) să posede cunoștințe privind formele de servire a consumatorilor, aranjarea mesei și regulile de etică;
- 4) să cunoască bazele merceologice privind indicatorii calității pentru produsele alimentare și culinare;
- 5) să cunoască metodele tradiționale de preparare a producției culinare, băuturilor și regulile lor de servire;
- 6) să posede la un nivel minim o limbă străină și să cunoască terminologia profesională și particularitățile servirii consumatorilor străini (pentru administratorii restaurantelor);
- 7) să cunoască particularitățile prezentării și servirii bucatelor naționale, de firmă, la comandă;
- 8) să cunoască particularitățile organizării festivităților și servirii anumitor consumatori;
- 9) să efectueze controlul asupra servirii consumatorilor din partea ospătarilor și barmanilor;
- 10) să examineze reclamațiile consumatorilor privind funcționarea unității.

III. Cerințe față de ospătar

8. Ospătarul trebuie să respecte următoarele cerințe:
 - 1) să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul instruirilor în cadrul unității sau cursurilor de profil, sau prin intermediul școlilor profesionale sau tehnice;
 - 2) să cunoască și să aplice regulile și metodele tehnice de servire a consumatorilor, de etică și servire a mesei;
 - 3) să cunoască destinația veselei de bucătărie, tacîmurilor, inventarului textil utilizat pentru servirea consumatorilor;
 - 4) să cunoască regulile și succesiunea servirii bucatelor, băuturilor, cerințele față de modul de prezentare și temperatura lor, corespunderea sortimentului de băuturi caracterului bucatelor servite;
 - 5) să cunoască principiile de alcătuire a meniului, să poată alcătui meniul pentru bancheturi și ceremonii și să cunoască particularitățile organizării acestora;
 - 6) să cunoască regulile internaționale de etică și servire a consumatorilor străini;
 - 7) să cunoască particularitățile preparării, amenajării și servirii bucatelor naționale, de firmă, la comandă, a celor internaționale;
 - 8) să cunoască caracteristica calitativă a bucatelor și băuturilor, pentru a putea informa corect consumatorul, în caz de solicitare;

- 9) să posedă o limbă străină la nivelul minim și să cunoască termenii profesionali (în cazul restaurantelor);
- 10) să cunoască regulile de exploatare a aparatului de casă cu memorie fiscală, de întocmire a contului și achitare a consumatorului, inclusiv prin cartelele de credit;
- 11) să cunoască bazele psihologiei și să respecte principiile eticii profesionale în timpul servirii; să poarte ecuson cu emblema unității și indicarea prenumelui.

IV. Cerințe față de barman

9. Barmanul trebuie să respecte următoarele cerințe:

- 1) să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul instruirilor ori cursurilor de profil, ori prin intermediul școlilor profesionale sau tehnice;
- 2) să cunoască regulile de etică și tehnica servirii consumatorului la linia de bar și în sală;
- 3) să cunoască sortimentul produselor, rețetele, tehnologia preparării, regulile de expunere și servire a băuturilor, cocktailurilor, gustărilor, bucatelor și altor bucate;
- 4) să cunoască regulile internaționale de etică și servire a consumatorilor străini;
- 5) să posedă o limbă străină la nivelul minim (în cazul restaurantelor);
- 6) să cunoască tipurile și destinația inventarului, veselei, tacîmurilor, utilajului pentru prepararea și comercializarea băuturilor și bucatelor;
- 7) să cunoască și să respecte condițiile și termenele de păstrare a produselor, inclusiv a celor culinare;
- 8) de întocmire a contului și achitare a consumatorului;
- 9) să cunoască informația privind chemarea taxiului, a poliției, asistenței medicale, echipei de pompieri.

V. Cerințe față de bucătar

10. Bucătarul trebuie să respecte următoarele cerințe:

- 1) să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul școlilor profesionale ori instituțiilor de învățământ cu programe aprobate de către organele de stat abilitate;
- 2) să cunoască tehnologia de preparare, regulile de amenajare și temperatura de servire a bucatelor;
- 3) să prezinte consumatorilor informație scurtă cu privire la conținutul produsele servite;
- 4) să cunoască și să îndeplinească cerințele legislației privind condițiile și termenele de păstrare a produselor culinare;

5) să cunoască mecanismul de instalare și funcționare a utilajului respectiv, asigurând securitatea consumatorilor în timpul servirii.

VI. Cerințe față de bufetier

11. Bufetierul trebuie să respecte următoarele cerințe:

- 1) să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul școlilor profesionale tehnice, ori instruirilor ori cursurilor de profil;
- 2) să cunoască modul de servire și de achitare a consumatorilor;
- 3) să servească produsele culinare conform normelor stabilite;
- 4) să cunoască și să îndeplinească regulile de exploatare a utilajului frigorific;
- 5) să cunoască sortimentul, rețeta, tehnologia de preparare a bucatelor, băuturilor;
- 6) să respecte termenul și temperatura păstrării bucatelor, semifabricatelor, producției culinare;
- 7) să cunoască metodele de expunere a mărfurilor și termenele de păstrare a acestora;
- 8) să cunoască caracteristica merceologică a mărfurilor;
- 9) să cunoască metodele și regulile de ambalare a produselor;
- 10) să cunoască regulile de exploatare a aparatului de casă cu memorie fiscală.

VII. Cerințe față de casier

12. Casierul trebuie să respecte următoarele cerințe:

- 1) să cunoască modalitățile de executare a operațiunilor de casă;
- 2) să cunoască sortimentul produselor comercializate și costul lor;
- 3) să cunoască mecanismul și regulile de exploatare a aparatului de casă cu memorie fiscală.

VIII. Cerințe față de garderobier

13. Garderobierul trebuie să respecte următoarele cerințe:

- 1) să fie supus instructajului privind regulile de serviciu;
- 2) să cunoască regulile de primire și păstrare a bunurilor consumatorilor;
- 3) să primească de la consumatori pentru păstrare bunuri și să poarte răspundere pentru păstrarea lor;
- 4) să acorde ajutor primar clienților, în caz de necesitate.

IX. Cerințe față de portar

14. Portarul trebuie să respecte următoarele cerințe:

- 1) să fie supus instructajului privind regulile de serviciu;

- 2) să cunoască regulile de servire a consumatorilor în unitatea respectivă;
- 3) să cunoască amplasarea codului de semnalizare și de protecție contra incendiilor și regulile de utilizare;
- 4) să informeze consumatorii privind amplasarea sălilor și locurilor libere;
- 5) să supravegheze ușa de intrare a unității, iluminarea reclamei, starea sanitară a vestibulului;
- 6) să cunoască informația privind chemarea taxiului, a poliției, asistenței medicale, echipei de pompieri.

Regulament sanitar pentru unitățile de alimentație publică

I. Dispoziții generale

1. Prezentul Regulament sanitar (în continuare – Regulament) stabilește cerințele sanitare și de igienă pentru unitățile de alimentație publică (în continuare - unități) care prepară și comercializează produse culinare, produse de cofetărie-patiserie, băuturi și alte produse alimentare, în care vânzarea și consumul se face pe loc sau la locurile de muncă și studii, în locurile de agrement ori la domiciliu. Prezentul Regulament se aplică, de asemenea, unităților de alimentație din școli, grădinițe, aziluri pentru bătrâni, cantine sociale, unități militare, penitenciare, hoteluri și alte facilități de cazare, cu excepțiile din pct. 2, instituții medico-sanitare și alte localuri de alimentație similare.

2. Prezentul Regulament nu se aplică:

- 1) produselor alimentare fabricate industrial și celor preambalate;
- 2) meselor servite în cadrul pensiunilor turistice, pensiunilor agroturistice și caselor rurale în cazul în care acestea nu dispun de unități de alimentație publică, iar mesele servite turiștilor comportă bucate preparate la bucatărie;
- 3) unităților amenajate în baza unităților de comerț ambulant.

Excepțiile menționate nu absolvă de necesitatea asigurării, curățirii, igienei produselor alimentare și necontaminării preparatelor în conformitate cu prezentul Regulament.

3. Activitățile și serviciile de alimentație publică se vor desfășura în unități autorizate sanitar-veterinar în acest scop.

4. În scopul prezentului Regulament se definesc următorii termeni, după cum urmează:

bucătărie – spațiile în care hrana este preparată, tratată termic sau reîncălzită pentru a fi servită și nu includ spațiile de prelucrare preliminară a materiilor prime și de depozitare a produselor alimentare;

produs culinar răcit – produs culinar destinat a fi păstrat la temperaturi ce nu depășesc +4°C în orice parte a produsului pentru o perioadă de maximum 5 zile;

curățare – îndepărtarea solului, resturilor de produse alimentare, prafului, grăsimilor sau a altor substanțe indezirabile, inclusiv de pe suprafețele de lucru, veselă, utilaj, inventar;

contaminare – prezența sau pătrunderea substanțelor indezirabile în produs;

produs culinar tratat termic (cooked) – produs culinar tratat termic și păstrat fierbinte sau reîncălzit și păstrat fierbinte pentru servire consumatorului, sau produse culinare preparate reci și păstrate la rece pînă la servirea consumatorului;

produs culinar preparat cu grad înalt de finisare – produs culinar tratat termic, răcit rapid și păstrat refrigerat sau congelat;

manipulare a produselor culinare – orice operațiune de preparare, procesare, ambalare, depozitare, transportare, distribuire și servire a produselor culinare;

manipulator al produselor culinare – persoană care manipulează sau vine în contact cu produsele culinare ori cu echipamentul sau ustensilele folosite la pregătirea produselor culinare;

igienă a produselor alimentare – toate măsurile necesare pentru asigurarea siguranței (inofensivității), integrității și valorii nutritive a produsului culinar la toate etapele de obținere a hranei de la creștere, în cazul când sunt crescute de comerciant, producere sau preparare pînă la servirea ei finală consumatorului;

produs culinar congelat – produs culinar menținut la temperatura egală cu sau sub minus 18°C în orice parte a produsului;

lot – cantitatea totală a produselor culinare, produse în aceleași condiții esențiale și în același interval de timp;

dăunători – insecte, păsări, rozătoare și orice alte animale, capabile să contamineze hrana direct sau indirect;

porționare – divizarea hranei înainte sau după preparare în una sau mai multe porții;

produse culinare potențial periculoase – produse culinare capabile să susțină creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor toxinogene și celor provocatoare de toxiinfecții alimentare și/sau boli diareice acute.

serviciul catering – serviciu care constă în furnizarea de produse alimentare și/sau de băutură, preparate sau nepreparate, pentru consumul uman, însoțită de servicii conexe suficiente care să permită consumul acestora în afara suprafeței comerciale a unității de alimentație publică;

produs alimentar ușor perisabil – produs alimentar instabil din punct de vedere microbiologic, cu termenul de valabilitate scurt, care necesită a fi păstrat și comercializat la un anumit regim de temperatură pentru a-și menține inofensivitatea și calitățile sale.

II. Cerințe privind amplasarea, proiectarea și amenajarea unităților

5. Amplasarea unităților se va face în conformitate cu normele de construire.

6. Drumurile și suprafețele folosite pentru circulația transportului auto în vederea deservirii unităților în perimetrul și vecinătatea imediată a acestora vor avea

suprafața dură, pavată corespunzător pentru trafic și vor avea asigurat drenajul corespunzător și accesul pentru curățare.

7. Amplasarea unităților în blocurile locative poate fi efectuată numai la parter, în spațiile destinate prin proiect, sau pentru care s-a obținut schimbarea destinației încăpărilor. Amplasarea unităților în locuințe nu se admite.

8. Utilizarea surselor de zgomot și vibrație în unități se va face în condiții de asigurare a protecției fonice vis-a-vis de încăperile de locuit din vecinătate. Nivelul zgomotului și a vibrației în afara spațiilor unității nu vor depăși limitele maxime admise.

9. Proiectarea unităților se va face în funcție de volumul estimat al activității. Numărul, mărimea și destinația încăperilor se vor stabili în funcție de volumul estimat al activității unității.

10. Încăperile și facilitățile vor fi proiectate astfel, încât accesul în ele să poată fi controlat, să permită curățarea comodă și adecvată și să faciliteze supravegherea corectă a igienei produselor culinare; să prevină pătrunderea și adăpostirea dăunătorilor și pătrunderea contaminanților din mediu, astfel ca fumul, praful sau alții.

11. Proiectarea încăperilor și a instalațiilor se va face astfel încât să asigure temperatura corespunzătoare a procesului tehnologic și a produselor.

12. În vederea asigurării condițiilor sanitaro-igienice adecvate pentru prelucrarea și prepararea corespunzătoare a produselor culinare, unitățile vor dispune de spații necesare pentru circuite funcționale salubre:

- 1) spații de păstrare și prelucrare preliminară a materiilor prime;
- 2) spații de preparare a produselor culinare – bucătărie cu anexe, după caz;
- 3) spații sau utilaje de păstrare a produselor culinare;
- 4) anexe social-sanitare;
- 5) sala de consum (sufragerie).

13. Încăperile și instalațiile vor corespunde normelor și cerințelor securității tehnice și se vor menține în stare de bună funcționare. Toate materialele de construcție vor fi confecționate din materiale sigure lipsite de pericolul transmiterii produselor alimentare a substanțelor indezirabile, inclusiv toxice.

14. Spațiile de prelucrare preliminară a produselor alimentare (curățare, spălare, tocare) trebuie să asigure suficient spațiu pentru circulația și activitatea personalului unității.

15. Spațiile de lucru vor fi adecvate pentru îndeplinirea satisfăcătoare a operațiilor de prelucrare preliminară, tratare termică și finisare. Procesul de preparare a produselor culinare va fi stabilit astfel încât să asigure desfășurarea fluxului într-un singur sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre.

16. În funcție de tipul unității vor exista anexe sau spații, precum: de cofetărie/patiserie, încăpere sau spațiu pentru prepararea mâncărilor reci (salate, maioneze, preparate cu gelatină, tartine, aperitive reci).

17. În unitățile cu un singur spațiu de producție-bucătărie, în care se efectuează prepararea, se vor folosi ca materii prime din pește sau carne (preparate din pește sau carne) numai produse agroalimentare sub formă de semipreparate, curățate, porționate și ambalate.

18. În unitățile care sunt lipsite de spațiu pentru organizarea bucătăriei, preparatele culinare specifice acestora se pot prepara în sala de consum, baruri, în fața consumatorilor sau în încăperea propriu-zisă cu obligația ca prin organizarea, dotarea și întreținerea locului respectiv să se asigure o curățenie permanentă, apă curgătoare conformă prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile, canalizare, iar unitatea să dispună de posibilități satisfăcătoare de ventilație (naturală sau mecanică).

19. În spațiile de manipulare a produselor alimentare:

1) pavimentul va fi construit din materiale impermeabile pentru apă, neabsorbante, lavabile, nelunecoase, fără crăpături, ușor de spălat și dezinfectat. Pavimentul va fi suficient de înclinat pentru a asigura scurgerea lichidelor, prevăzut cu sifoane de scurgere racordate la canalizare;

2) pereții vor fi construiți din materiale impermeabile pentru apă, neabsorbante și izolante, lavabile, de culori deschise, netezi, fără crăpături. Până la înălțimea de 1,80 m pereții vor fi acoperiți cu materiale de construcție, ușor de curățat și dezinfectat. Unghiurile dintre pereți, între paviment și pereți, între pereți și tavan vor fi etanșe pentru a facilita curățarea;

3) tavanul va fi proiectat, construit și finisat astfel încât să fie ușor de curățat, să prevină acumularea prafului, să minimalizeze condensarea, dezvoltarea mușgaiului și căderea lui;

4) geamurile și alte interspații vor fi construite astfel încât să se evite acumularea prafului, iar cele care se deschid vor fi acoperite cu plase antiinsecte. Pervazurile geamurilor vor fi înclinate la un unghi de peste 35°, pentru a preveni utilizarea lor ca rafturi fiind executat din materiale similare celor pentru pereți;

5) ușile vor fi netede, cu suprafețele neabsorbante, cu autoînchidere sau cu garnitură de închidere;

6) treptele, cabinele de lift și structurile auxiliare, precum platformele, scările mobile, vor fi amplasate și construite astfel încât să se prevină contaminarea produselor alimentare.

20. În spațiile de manipulare a produselor culinare toate structurile suspendate (fixate de plafon) și armatura vor fi proiectate, instalate, finisate și izolate corespunzător, astfel încât să excludă contaminarea directă sau indirectă a produselor culinare și a materiilor prime prin condensare și picurare (prelingere), să

fie ușor de curățat, să prevină acumularea murdăriei, dezvoltarea mușgaiurilor și căderea lor în fulgi.

21. Unitățile care folosesc produse alimentare congelate vor avea încăperi și instalații sau instalații care să asigure efectuarea corectă a operațiunilor de decongelare.

22. Grupurile sanitare (WC) trebuie să fie separate de spațiile de preparare, asigurate cu sisteme de ventilare mecanizate funcționarea cărora să funcționeze independent de sistemul de iluminare, ușile grupurilor sanitare (WC) nu pot să se deschidă direct în spațiile de manipulare a produselor culinare.

23. Nu se permite utilizarea în spațiile de manipulare a produselor culinare a materialelor care nu pot fi adecvat curățate și dezinfectate.

24. Sala de consum va avea asigurat un minimum de 1,2 m² pentru un loc (la masă). Celelalte dotări vor fi cele prevăzute de actele normative în vigoare.

25. Unitățile vor fi dotate, după caz, cu spații suficiente de depozitare a materiilor prime și auxiliare, produselor culinare și semipreparate, precum și a ambalajelor, încât să nu se permită degradarea, impurificarea sau contaminarea produselor.

26. Spațiile de păstrare a produselor alimentare vor fi reprezentate de depozite, magazii, beciuri și spații frigorifice, după caz.

27. Spălarea veselei pentru servire și a vaselor de bucătărie se va face separat, într-un loc anume stabilit și amenajat, unde nu se fac alte operațiuni de preparare. Acest loc va fi strict delimitat.

28. Vesela curată pentru masă va fi păstrată în spații separate de vasele de bucătărie sau în boxe ori dulapuri (sertare) separate.

III. Cerințe privind asigurarea cu apă și canalizare

29. Unitățile fixe trebuie să dispună și să folosească permanent în activitatea lor apă potabilă curentă, rece și caldă, sub presiune și temperatură adecvată, în cantitate suficientă și conformă prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile, cu instalații adecvate pentru păstrare și, în caz de necesitate, pentru distribuție, și cu protecție adecvată contra contaminării. Unitățile bazate pe unități comerciale ambulante, trebuie să dispună de o rezervă de apă potabilă pentru scopuri de salubritate și igienă, corespunzător specificului activității.

30. Unitățile care folosesc surse proprii de apă potabilă vor asigura protecția sanitară a acestora și controlul calității apei utilizate.

31. Folosirea gheții naturale în unități este permisă numai pentru răcirea băuturilor îmbuteliate.

32. Gheața preparată în frigidere sau instalații specializate va fi preparată numai din apă potabilă și va fi manipulată și depozitată, astfel, încât să fie protejată de contaminare.

33. Aburii utilizați pentru contactul direct cu produsele culinare sau suprafețele de contact cu produsele culinare nu trebuie să conțină substanțe care să prezinte pericol pentru sănătate sau să contamineze produsele alimentare.

34. Apa nepotabilă utilizată pentru producerea de aburi, refrigerare, stingerea incendiilor sau alte scopuri similare nelegate de prepararea produselor culinare, va fi transportată prin rețele complet separate, identificabile prin culoare, fără conectări încrucișate cu țevi de transportare a apei potabile.

35. Pe tot fluxul tehnologic de producere, conform necesităților, vor fi instalate convenabil chiuvete și robinete cu amestecător pentru apa caldă și rece pentru spălarea, dezinfectarea mâinilor. Uscătoarele electrice sau șervețelele și recipientele pentru șervețelele utilizate pentru uscarea mâinilor vor fi amplasate lângă chiuvetă. Chiuvetele, băile sau alte instalații similare vor fi asigurate cu țevi prevăzute adecvat cu sifon, racordate la canalele de scurgere.

36. Pentru curățarea și dezinfectarea instalațiilor, instrumentelor și a ustensilelor de lucru vor fi utilizate utilaje adecvate, confecționate din materiale rezistente la coroziune, care pot fi ușor curățate, conectate la surse de apă caldă și rece în cantități suficiente.

37. Rețelele de evacuare a apelor uzate, inclusiv sistemele de canalizare, vor fi construite astfel, încât să se excludă contaminarea apei potabile. Țevile de scurgere vor fi dotate corespunzător cu sifon și vor duce la canalele de scurgere.

38. Trecerea coloanelor de canalizare prin încăperile de preparare, depozitare și servire a produselor culinare este permisă numai cu condiția izolării lor, astfel, încât să se prevină orice posibilitate de infiltrație și impurificare a spațiilor și produselor.

39. În localitățile fără rețea de canalizare a apelor uzate colectarea și îndepărtarea reziduurilor lichide vor fi adaptate la condițiile locale, asigurându-se amenajarea, exploatarea și întreținerea instalațiilor respective în permanentă stare de funcționare, astfel, încât să se prevină contaminarea spațiilor alimentare cu ape uzate, precum și poluarea mediului înconjurător.

IV. Cerințe privind iluminarea și ventilarea

40. În spațiile unității va fi asigurată iluminare naturală sau artificială. Lumina nu trebuie să altereze culorile și intensitatea ei nu trebuie să fie mai mică de:

540 lux în toate punctele de inspectare și preparare a produselor culinare;

220 lux în camerele de lucru, altele decât cele de inspectare și preparare a produselor culinare;

110 lux în alte spații.

41. Lămpile de iluminare și accesoriile suspendate deasupra produselor culinare în orice punct al fluxului de producere vor fi sigure și protejate, pentru a preveni contaminarea produselor culinare în caz de spargere.

42. Sistemul de ventilare trebuie să fie adecvat, pentru a preveni acumularea căldurii, a prafului și condensarea aburilor, precum și pentru eliminarea aerului contaminat. Nu se permite ca direcția fluxului de aer în interiorul unității să fie din zona murdară în cea curată. Gurile de ventilare vor fi asigurate cu ecrane sau alte închideri de protecție confecționate din materiale necorozive. Ecranele vor fi ușor detașabile pentru curățare.

43. Deasupra instalațiilor de prelucrare termică vor fi instalate dispozitive pentru înlăturarea eficientă a aburilor și vaporilor.

44. În încăperile unde produsele culinare sunt manipulate după răcire temperatura nu trebuie să depășească +15°C. În cazul în care această temperatură nu poate fi menținută, produsul alimentar care urmează să fie manipulat sau preparat poate fi expus temperaturii încăperii pentru o perioadă de pînă la 30 de minute.

45. Sala de servire va avea asigurat un sistem eficient de ventilare/condiționare a aerului pentru îndepărtarea fumului din zonele unde se fumează.

V. Cerințe privind utilajul și mobilierul tehnologic, ustensilele

46. Utilajul și mobilierul tehnologic, ustensilele utilizate în spațiile de manipulare a produselor culinare vor fi confecționate din materiale rezistente la lovituri și coroziune, curățări repetate și dezinfecție, neferoase, neabsorbante, ușor de curățat, care nu transmit substanțe toxice produsului alimentar și nu afectează proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice ale acestuia, care nu favorizează contaminarea microbiană a produselor culinare cu care vin în contact. Ele vor fi întreținute în permanentă stare de funcționare și vor fi amplasate astfel, încât să fie accesibile operațiunilor de inspecție și igienizare.

47. Utilajele și mobilierul tehnologic vor fi construite cu suprafețe netede, fără crăpături și alte locuri de reținere a reziduurilor alimentare sau greu accesibile, astfel încât să poată fi demontate și curățate cu ușurință. Utilizarea materialelor care nu pot fi adecvat curățate și dezinfectate va fi exclusă, cu excepția cazurilor în care acestea nu pot fi sursă de contaminare în cazul întreținerii în stare salubră.

48. Pentru manipularea materiilor prime și a produselor culinare tratate termic sau semipreparate vor fi utilizate utilaje, mobilier tehnologic și ustensile separate. Utilajele, mobilierul tehnologic și ustensilele care au fost utilizate pentru produsele alimentare crude vor fi curățate regulat și dezinfectate înainte de utilizarea lor pentru produsele culinare tratate termic sau produse culinare preparate cu grad înalt de finisare.

49. Dotarea cu utilaje și ustensile se va face în funcție de natura, volumul și de profilul unității. Capacitatea acestora trebuie să fie adecvată pentru a permite prepararea și manipularea igienică a produselor culinare. Nu se vor folosi vase și ustensile de bucătărie degradate.

50. Recipientele pentru materialele necomestibile și reziduuri vor fi rezistente la scurgeri, confecționate din metal sau alte materiale impenetrabile care pot fi ușor curățate și care se închid.

51. Instalațiile și ustensilele utilizate pentru materiale necomestibile și reziduuri vor fi marcate cu însemnele "NEALIMENTAR" și "REZIDUURI" respectiv și nu vor fi utilizate pentru produse comestibile.

52. Ustensilele portabile, astfel ca lingurile, pisăloagele, vasele de bucătărie, precum și alte asemenea ustensile se vor păstra în condiții care exclud contaminarea lor.

VI. Cerințe privind materia primă

53. Unitățile au obligația să folosească materii prime, materii auxiliare, ingrediente, semifabricate, pentru care dispun de acte ce atestă inofensivitatea și calitatea acestora conform Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

54. Materiile prime neconforme reglementărilor aplicabile din domeniul alimentar nu sunt acceptate în unitate.

55. Recepționarea materiei prime și a celei auxiliare se va face în condiții care permit să le fie determinată originea și să asigure trasabilitatea acestora.

56. Materia primă și ingredientele vor fi inspectate și sortate anterior procesului de prelucrare termică sau preparare și, în caz de necesitate, vor fi supuse analizelor de laborator. La prepararea produselor alimentare se admit numai materii prime și ingrediente curate și inofensive.

57. Materia primă și ingredientele perisabile se vor păstra în depozite dotate corespunzător sau în instalații/utilaje specializate, pe măsura capacității spațiului de răcire, în condiții care să prevină alterarea și să le protejeze de contaminare. Aprovizionarea cu materii prime și ingrediente se va face pe măsura necesităților, fără depozitarea unor cantități excesive.

58. Materia primă alimentară de origine animală refrigerată va fi depozitată la temperatura între +1°C și +4°C. Alte materii prime alimentare care cer refrigerare, cum sunt legumele, fructele și verdețurile vor fi depozitate în intervalul de temperatura +2°C și +6°C.

59. În depozite se va respecta principiul "Primul a intrat - primul a ieșit".

60. Materia primă congelată care nu este folosită imediat va fi depozitată la temperatura de sau sub minus 18°C.

61. În cazul în care, pentru depozitarea materiilor prime perisabile și neperisabile nu se poate asigura decât o singură încăpere, este obligatorie îndeplinirea următoarelor condiții:

1) dotarea corespunzătoare cu rafturi, hambare sau recipiente pentru toate produsele neperisabile;

- 2) asigurarea unui spațiu frigorific pentru produsele perisabile, cu compartiment separat pentru carne crudă, cu asigurarea temperaturii de 0°C și +4°C;
- 3) asigurarea unei ventilații satisfăcătoare prin geamuri sau ochiuri cu rame și plasă protectoare;
- 4) aprovizionarea cu materii prime perisabile, îndeosebi cu carne și lapte, să nu depășească necesitățile de consum pentru 7 zile.

VII. Cerințe privind prepararea produselor culinare

62. Procesul de preparare, inclusiv termică, va fi organizat și efectuat astfel, încât să se păstreze valoarea nutritivă a produsului culinar.

63. Produsele congelate, în special legumele congelate, vor fi prelucrate termic fără a fi dezghețate. Bucățile mari de carne, carcasele mari de păsări, vor fi dezghețate anterior preparării pe rafturi, în aer.

64. Atunci când dezghețarea este efectuată ca operație separată de prepararea termică, aceasta trebuie să fie efectuată numai în următoarele condiții:

- 1) refrigeratorul sau încăperea de dezghețare unde se menține temperatura de la 0°C pînă la +4°C;
- 2) apă potabilă curgătoare, care menține temperatura de maximum +21°C pentru o perioadă ce nu depășește 4 ore;
- 3) cuptorul cu microunde, în cazul în care produsul alimentar este transferat imediat în unitatea convențională de preparare termică ca parte a procesului continuu de preparare termică sau când întregul proces neîntrerupt de preparare termică are loc în cuptorul cu microunde.

65. Uleiurile și grăsimile alimentare vor fi folosite conform destinației, nu vor fi încălzite la temperaturi mai mari de +180°C.

66. Înaintea utilizării repetate pentru prăjire, grăsimile și uleiurile vor fi filtrate prin filtru pentru înlăturarea particulelor de produse alimentare. Friteuzele adânci vor fi echipate cu robinet pentru evacuarea grăsimii din baie.

67. Calitatea uleiului sau a grăsimii în termeni de miros, gust și culoare va fi controlată sistematic. Uleiul va fi schimbat imediat ce apar modificări ale culorii, aromei sau mirosului. Dacă calitatea este suspectă, uleiul de prăjire va fi controlat prin probe de laborator pentru temperatura punctului de fumegație, acizi grași liberi și, în special, prezența compușilor polari.

68. Nu se permite utilizarea grăsimilor folosite la prăjire ca ingredient alimentar.

69. Brînză de vaci preparată din lapte nepasteurizat poate fi folosită numai la prepararea produselor culinare tratate termic.

70. Temperatura în interiorul produsului tratat termic și timpul de tratare vor fi suficiente pentru a asigura distrugerea microorganismelor patogene nesporulate și siguranța (inofensivitatea) produselor alimentare. Eficiența procesului de preparare

termică va fi controlată prin măsurarea temperaturii în părțile interioare ale produselor alimentare.

71. La prepararea produselor culinare se va folosi sare iodată cu excepția cazurilor când aceasta nu corespunde rețetei de preparare a produsului.

72. Dacă produsele tratate termic prin diferite metode (fierbere, prăjire, coacere) nu sunt destinate a fi consumate în ziua preparării, procesul de tratare termică va fi urmat imediat de răcire.

73. Porționarea produselor alimentare se va efectua în condiții de igienă stricte. Procesul de porționare nu va depăși 30 de minute pentru orice produs răcit.

74. Recipientele utilizate vor fi bine curățate și dezinfectate.

75. Pentru protejarea produselor alimentare de contaminare se vor utiliza, preferabil, recipiente cu capac.

76. La întreprinderile mari, unde procesul de porționare a produselor alimentare tratate termic și răcite nu poate fi efectuat în 30 de minute, porționarea va fi efectuată în încăperi separate, în care temperatura mediului ambiant nu va depăși +15°C. Temperatura produselor alimentare va fi monitorizată prin probe de temperatură. Produsele vor fi servite imediat sau vor fi plasate pentru păstrare la rece la temperatura de maximum +4°C.

77. Produsele alimentare vor fi răcite imediat după preparare, cu excepția cazurilor când sunt servite consumatorilor imediat după preparare.

78. Temperatura în centrul produsului alimentar va fi redusă de la +60°C până la 10°C în cel mult 2 ore; produsul va fi imediat depozitat la +4°C.

79. Temperatura nu trebuie să depășească +4°C în orice parte a produsului alimentar răcit și va fi menținută la acest nivel până la consumare. Temperatura păstrării va fi permanent monitorizată.

80. Perioada de depozitare a preparatului răcit de la momentul preparării produsului și până la momentul de consum nu trebuie să depășească 2-3 zile, incluzând ziua preparării și ziua consumării.

81. Congelarea produselor alimentare se va efectua imediat după preparare.

82. Produsele preparate-congelate se vor păstra la temperatura de minus 18°C sau mai jos. Temperatura de păstrare va fi permanent monitorizată.

83. Produsele alimentare preparate-congelate pot fi păstrate la temperatura de +4°C sau mai jos, dar nu mai mult de 24 de ore și nu pot fi recongelate.

VIII. Depozitarea și transportul materiei prime și a produselor culinare

84. Unitățile de alimentație publică vor fi dotate cu spații frigorifice, compartimentate astfel încât să se excludă contaminarea materiilor prime, a produselor culinare tratate termic sau a semipreparatelor/semifabricatelor și împrumutul de mirosuri de la produsele alimentare care emană mirosuri specifice.

Acestea vor fi separate și depozitate în funcție de temperatura de păstrare, durata de păstrare și cantitatea produselor destinate a fi depozitate, prevăzute cu posibilități de control și înregistrare a temperaturii.

85. Produsele culinare, semipreparatele/semifabricatele care urmează a fi depozitate sau plasate pe piață vor fi etichetate conform art. 37 alin. (2) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

86. Pentru răcirea rapidă sau congelarea produselor culinare unitățile vor avea în dotare instalații corespunzătoare, capabile să înlăture rapid căldura din produsele culinare în vederea conformării prevederilor de la capitolul VII.

87. Unitățile vor fi dotate cu instalații de refrigerare sau congelare pentru păstrarea produselor culinare răcite sau congelate, corespunzător capacităților de activitate a unității.

88. Se va asigura funcționarea permanentă a instalațiilor frigorifice.

89. Toate spațiile de refrigerare vor fi dotate cu dispozitive de măsurare a temperaturii sau înregistrare a ei, amplasate vizibil, cu asigurarea înregistrării temperaturii maximale a spațiului de refrigerare.

90. Instalațiile frigorifice de păstrare a produselor culinare răcite și/sau congelate vor fi dotate, după caz, cu semnalizare de temperatură.

91. Precizia dispozitivelor de înregistrare a temperaturii va fi verificată la intervale fixate de timp și testată pentru precizie cu un termometru standard de precizie cunoscută. Asemenea teste vor fi efectuate anterior instalării și ulterior cel puțin o dată pe an sau mai frecvent pentru a asigura precizia lor. Se va ține evidența acestor teste.

92. Depozitarea produselor alimentare se va face în condiții care să asigure păstrarea maximală a valorii nutritive, a proprietăților organoleptice și fizico-chimice, precum și să excludă contaminarea microbiană. În acest scop produsele alimentare vor fi depozitate în încăperi sau spații special amenajate, protejate de dăunători, dotate cu instalațiile și aparatura necesare pentru asigurarea controlului condițiilor de temperatură, umiditate, ventilație.

93. Amplasarea produselor alimentare în spațiile de depozitare se va face separat pe sortimente, eventual pe zile, pe stelaje sau rafturi, în stive, rânduri distanțate, astfel încât să se asigure o bună ventilație și accesul persoanelor și al mijloacelor de control și manipulare a produselor depozitate.

94. În spațiile de depozitare nu se vor introduce produse alimentare în ambalaje murdare, degradate, deteriorate, care nu corespund normelor de igienă, precum și produse care pot fi surse de contaminare a altor produse alimentare.

95. Ambalajele returnabile vor fi depozitate în spații separate, cu pereți etanși, care să nu permită accesul dăunătorilor. Depozitarea ambalajelor în spațiile de producere este interzisă.

96. Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de obiectele de inventar, ambalajele goale, substanțele pentru curățenie și dezinfecție.

97. Produsele perisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la temperatura adecvată produsului respectiv.

98. Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi tratate termic se vor păstra separat de carne, pește, viscere crude, preparatele de carne crudă, ouă, de alte materii prime crude.

99. Pâinea, produsele de panificație și cele de patiserie neperisabile se vor păstra în spații special amenajate, în coșuri sau în navete, acoperite, confecționate din material admise pentru contact cu produsele alimentare, la adăpost de praf și de insecte, cu evitarea plasării directe pe podea. După caz, se vor efectua măsuri de combatere a bolii întinderii.

100. Produsele alimentare neperisabile (crupele, pastele făinoase, zahărul, sarea) se vor păstra în ambalaje originale, pe suporturi speciale în încăperi curate, bine aerisite, în condiții de umiditate relativă de pînă la 75%.

101. Transportul produselor alimentare se va efectua în funcție de perisabilitatea acestora, numai cu mijloace autorizate sanitar-veterinar, igienice, care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor poluanți, degradării și contaminării atât a produselor transportate, cât și a ambalajelor.

102. Mijloacele de transport a produselor alimentare vor fi amenajate și dotate în funcție de natura produsului transportat, iar pe pereții exteriori se va înscrie denumirea produselor respective (de exemplu: carne, pâine, lactate sau altele). Pereții exteriori, interiori și platforma vor fi confecționate din materiale rezistente, impermeabile, ușor de curățat și dezinfectat.

103. Produsele alimentare perisabile vor fi transportate cu mijloace de transport frigorifice, prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și răcire, inclusiv cu aparatura pentru controlul și înregistrarea temperaturii. Pentru transportul în cadrul aceleiași localități sau cu o durată de pînă la 2 ore se pot folosi mijloace de transport izoterme.

104. Se permite transportarea produselor alimentare sub formă de materii prime și semipreparate împreună cu produsele finite care se consumă fără tratare termică ulterioară, dacă se asigură condiții corespunzătoare pentru fiecare categorie și se exclude contaminarea încrucișată.

105. La transportare produsele alimentare vor fi însoțite de documente care certifică recepționarea lor conform actelor normative în vigoare.

106. Mijloacele de transport a produselor alimentare, precum și ambalajele de transportare trebuie să fie păstrate permanent în perfectă stare tehnică și de curățenie; acestea vor fi spălate și dezinfectate după fiecare transportare.

107. Personalul care asigură transportarea și manipularea produselor alimentare, inclusiv a celor perisabile și a pâinii va purta vestimentația specială de protecție sanitară a produselor alimentare (păstrat în vehiculul respectiv), la urcarea pe platforma vehiculului și în timpul tuturor operațiunilor în care acesta vine în contact direct cu produsele alimentare și va avea carnet medical cu mențiunile respective despre controlul medical și va deține certificat de instruire igienică.

108. Mijloacele de transport și/sau recipientele destinate să transporte produse culinare fierbinți trebuie să fie confecționate astfel, încât să mențină temperatura de cel puțin +60°C.

109. Temperatura produselor culinare preparate-răcite pe durata transportului trebuie să se mențină sub +4°C. Se admite pe parcursul transportării creșterea temperaturii până la +7°C pentru o perioadă de până la o oră.

110. Temperatura produselor culinare preparate-congelate pe durata transportării trebuie să se mențină la minus 18°C sau mai jos. Pe parcursul transportării se admite creșterea temperaturii până la minus 12°C, pentru o perioadă de până la o oră.

IX. Cerințe privind reîncălzirea și servirea

111. Reîncălzirea produselor culinare se va efectua rapid. Procesul de reîncălzire va fi adecvat, astfel încât temperatura de cel puțin +75°C în mijlocul produsului culinar să fie atinsă în cel mult o oră de la scoaterea acestuia din frigider. Pentru reîncălzire pot fi folosite temperaturi mai joase, asigurând ca combinațiile timp/temperatură utilizate sunt suficiente în termene de distrugere a microorganismelor, încălzind produsul până la temperatura de +75°C. Temperatura produsului încălzit va fi verificată pentru fiecare lot.

112. Produsele culinare reîncălzite vor ajunge la consumator pe cât de repede posibil și la temperatura de cel puțin +60°C.

113. Produsele culinare neconsumate vor fi ridicate și evacuate. Reîncălzirea sau reîntoarcerea lor pentru păstrare în stare răcită sau congelată se interzice.

114. În unitățile cu autodeservire sistemul de servire va fi organizat astfel, încât produsele culinare oferite să fie protejate de contaminare directă prin apropierea de sau prin acțiunile consumatorului. Temperatura produselor culinare trebuie să fie sub +4°C pentru produsele servite reci și mai mare de +60°C pentru produsele servite calde.

X. Cerințe privind prevenirea contaminării încrucișate

115. În unitate se vor lua măsuri eficiente pentru a preveni contaminarea produselor alimentare preparate și semipreparate prin contactul direct sau indirect cu materia primă crudă.

116. În unități se vor respecta următoarele condiții de protecție sanitară a produselor culinare și de prevenire a contaminării încrucișate:

1) operațiunile de prelucrare a cărnii, peștelui, legumelor și produselor de cofetărie și patiserie se vor efectua în încăperi sau compartimente separate;

2) operațiunile de preparare a cărnii și peștelui crud se vor separa de operațiunile finale de preparare a acestor produse;

3) toate operațiunile de preparare a cărnii crude (tranșare, tocare, preparare mititei, cîrnați proaspeți, chiftele și alte produse) se vor efectua într-un spațiu destinat numai acestor operațiuni. Spațiul va fi dotat cu butuc, funduri din lemn, marcate distinct, ustensile (mașină de tocat, cuțite, topor etc.), bazine ce vor fi racordate la instalațiile de apă caldă și rece și sistemul de canalizare. Operațiunile de preparare a peștelui crud se vor efectua în condiții similare;

4) materia primă și produsele finite se vor prelucra pe mese, funduri, cu cuțite diferite, marcate vizibil: "pește crud", "pește fiert", "pîine" etc.;

5) se interzice refolosirea ca materie primă a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocăturilor de carne crudă cu cele tratate termic;

6) în unitățile în care sunt servite grupuri organizate (turiști, mese comune etc.), se vor consuma numai mâncăruri pregătite în ziua curentă;

7) ouăle crude se vor folosi numai cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere. Folosirea ouălor de rață și găscă în aceste unități se interzice;

8) legumele și fructele care se consumă în stare crudă se vor spăla sub jet (curent continuu) de apă potabilă;

9) nu se permite păstrarea produselor culinare (cu excepția peștelui crud) în contact cu gheața sau cu apa rezultată din topirea gheții, ori servirea băuturilor, fructelor și legumelor în contact cu gheața (cu excepția cuburilor de gheață preparate din apă potabilă).

117. La trecerea de la manipularea materiilor prime crude sau a produselor semiprosesate capabile să contamineze produsul finit la operațiunile de manipulare care vin în contact cu produsele tratate termic sau semipreparate, personalul este obligat să-și schimbe vestimentația sanitară de protecție și să se spele pe mâini cu apă caldă și săpun.

118. Măinile vor fi spălate minuțios între manipularea produselor la diferite etape ale preparării și manipulării produselor culinare. Practicile de manipulare a produselor culinare și de spălare a mâinilor de către personalul întreprinderii se consideră puncte critice și vor fi supravegheate, constituind parte integrantă a sistemului de control în punctele critice – HACCP.

119. Produsele crude potențial periculoase trebuie să fie prelucrate în încăperi separate sau în zone separate prin barieră de zonele utilizate pentru prepararea produselor culinare gata pentru consum.

120. Toate ustensilele care au fost în contact cu materia primă sau materialele contaminate trebuie să fie minuțios curățate și dezinfectate anterior utilizării în contact cu produsele culinare tratate termic sau semipreparate. Pentru manipularea materiei prime și a produselor culinare tratate sau semipreparate, în special pentru operațiunile de porționare și mărunțire (tocare) se vor utiliza utilaje și ustensile separate.

121. Fructele și legumele vor fi spălate minuțios cu apă potabilă de calitate înainte de consum sau utilizare ca ingrediente.

XI. Cerințe privind curățarea și igiena spațiilor, utilajelor, instalațiilor și ustensilelor

122. Toate încăperile, utilajele, instalațiile, inclusiv canalele de scurgere, ustensilele vor fi întreținute permanent în stare de curățenie și bună funcționare. Încăperile vor fi întreținute libere de condensat, vapori și surplus de apă, iar periodic vor fi curățate și reparate.

123. Curățarea și dezinfecția se vor efectua în conformitate cu prevederile prezentului Regulament.

124. Pentru prevenirea contaminării produselor culinare, toate utilajele, instalațiile și ustensilele vor fi curățate și dezinfectate după necesitate.

125. Unitățile vor fi dotate și aprovizionate, conform necesităților și în cantitate suficientă, cu utilaje, ustensile și produse, substanțe specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (spălare, dezinfectare).

126. Utilajele, instalațiile și ustensilele, care vin în contact cu produsele alimentare vor fi curățate, inclusiv prin demontare, pe parcursul zilei, la trecerea de la un produs la altul, iar la sfârșitul fiecărei zile vor fi suplimentar supuse și dezinfecției.

127. Substanțele detergente și dezinfectante trebuie să corespundă destinației, să fie folosite în concentrațiile corespunzătoare și să fie autorizate sanitar pentru utilizare în aceste scopuri.

128. Pe parcursul curățării și dezinfectării încăperilor, utilajelor, instalațiilor și a ustensilelor se vor lua măsurile precaute adecvate pentru a preveni contaminarea produselor culinare cu apa de spălat, detergenți și substanțe dezinfectante.

129. Soluțiile de curățare vor fi depozitate în recipiente nealimentare corespunzător marcate. Orice reziduuri de detergenți sau substanțe dezinfectante de pe suprafața care poate veni în contact cu produsele alimentare vor fi îndepărtate prin spălare minuțioasă cu apă potabilă înainte de folosirea suprafeței sau a instalației pentru manipularea produselor culinare.

130. Utilizarea furtunurilor sub presiune înaltă se va face cu grijă pentru a nu contamina suprafețele care vin în contact cu produsele culinare, cu microorganismele de pe paviment, canalele de scurgere. În timpul preparării sau

manipulării produselor culinare nu vor fi utilizate furtunuri sub presiune înaltă. Instalațiile și pavimentul vor fi menținute uscate.

131. Zilnic, imediat după terminarea lucrului sau în altă perioadă potrivită de timp, pavimentul, inclusiv canalele de scurgere, structurile auxiliare și pereții în zonele de manipulare a produselor culinare, vor fi minuțios curățate.

132. Unitățile vor efectua periodic - în funcție de necesitate sau la recomandarea instituțiilor Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor - lucrări de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor, operațiuni care se execută numai în afara perioadei de activitate a unității.

133. Instrumentele și echipamentele de întreținere și curățare, chimicalele, măturile, spălătoarele, aspiratoarele, detergenții și dezinfectantele și alte substanțe și instrumente similare vor fi păstrate și depozitate separat, astfel încât să nu contamineze produsele alimentare, ustensilele, instalațiile sau lenjeria.

134. Pentru curățarea și igienizarea grupurilor sanitare vor fi folosite utilaje și ustensile special destinate acestor scopuri, care vor fi marcate corespunzător și se vor păstra separat, în spații special destinate.

135. Camerele-vestiar și grupurile sanitare (WC) vor fi menținute în permanentă stare de curățenie.

136. Drumurile, trecerile și curtea în imediata vecinătate cu unitatea și încăperile pentru servire vor fi menținute în stare curată.

137. Fiecare unitate va dispune de programe procedurale orar scrise pentru proceduri de curățare și dezinfectare, asigurând că toate suprafețele sunt corespunzător curățate și că zonele critice, instalațiile și materialele sunt marcate pentru a li se atrage atenție specială.

138. În fiecare unitate va fi numită prin ordin o persoană responsabilă de curățarea unității, a cărei responsabilități să fie independente de producere. Persoana respectivă trebuie să cunoască și să conștientizeze perfect însemnătatea contaminării produselor alimentare și pericolele pe care aceasta le implică.

139. Tot personalul antrenat în operații de curățare va fi bine instruit în tehnicile și regimurile de curățare.

XII. Cerințe privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor

140. Unitățile vor avea în dotare spații închise, separate de încăperile de depozitare a materiilor prime și produselor culinare sau platforme corespunzător amenajate, precum și instalații pentru depozitarea deșeurilor anterior eliminării lor, corespunzătoare actelor normative în vigoare și care vor fi întreținute permanent în stare bună de igienă și de funcționare.

141. Proiectarea și amplasarea spațiilor și a instalațiilor menționate în punctul 141 se va face astfel, încât să prevină accesul dăunătorilor la deșeuri și să excludă

contaminarea materiei prime, produselor culinare, a apei potabile, a echipamentelor, clădirii sau a localului, să fie bine ventilate.

142. Spațiile pentru depozitarea deșeurilor vor fi dotate cu echipamente de spălare și curățare. Pavimentul va fi impermeabilizat, amenajat în pantă spre o gură de scurgere.

143. Temperatura în interiorul acestor spații va fi menținută la un nivel cât mai jos posibil.

144. Instalațiile pentru depozitarea deșeurilor vor fi confecționate din material rezistent, ușor de spălat și de dezinfectat.

145. Deșeurile din spațiile de manipulare a produselor culinare vor fi colectate în saci de unică folosință, rezistenți la scurgere, sau în recipiente reutilizabile, închise etanș sau cu capac, marcate corespunzător. Ele vor fi scoase din zona de lucru pe măsura umplerii ori după fiecare perioadă de lucru și vor fi plasate (sacii de unică folosință) sau descărcate (recipientele reutilizabile) în lăzi de gunoi acoperite, introducerea cărora în bucătărie este interzisă. Recipientele reutilizabile, precum și lăzile de gunoi vor fi curățate și dezinfectate după fiecare descărcare.

146. Cutiile de carton și ambalajele vor fi înlăturate pe măsura eliberării, în aceleași condiții ca și deșeurile.

147. Instalațiile de presare a deșeurilor vor fi separate de zonele de manipulare a produselor culinare.

148. Dacă se utilizează sistemul de evacuare a deșeurilor prin conducta de gunoi, resturile de carne, rebutul și deșeurile vor fi plasate în saci închiși de unică folosință. Gura conductei va fi curățată și dezinfectată zilnic.

149. Recipientele de colectare și spațiile de depozitare vor fi menținute în permanentă stare de curățenie. Evacuarea deșeurilor solide și lichide se va face înainte ca acestea să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere.

XIII. Cerințe privind controlul dăunătorilor

150. Încăperile unităților vor fi amenajate și dotate astfel încât să nu permită accesul dăunătorilor.

151. Unitățile vor dispune de programe continue și eficiente de control a dăunătorilor și de prevenire a contactului acestora cu sau prezenței lor în spațiile de manipulare a materiilor prime și produselor culinare. Unitățile și zonele din jurul lor vor fi examinate regulat pentru evidența infestării.

152. În cazul depistării dăunătorilor în unitate vor fi efectuate măsuri de eradicare, care să includă tratarea cu chimicale, agenți fizici sau biologici.

153. Măsurile de eradicare vor fi efectuate de către o întreprindere specializată sau personalul responsabil din unitate, care cunoaște și conștientizează potențialele

pericole pentru sănătate, ce pot rezulta din utilizarea substanțelor de combatere, inclusiv pericolele care pot apărea din reziduurile reținute în produsele alimentare.

154. Măsurile de eradicare a dăunătorilor se vor efectua conform legislației în vigoare.

155. Preparatele rodenticide și insecticide vor fi utilizate numai atunci când alte măsuri de prevenire nu pot fi utilizate eficient. Utilizarea preparatelor rodenticide și insecticide, doar din categoriile de pericol 3 și 4 de toxicitate acută orală/dermală, va fi precedată de măsuri de protecție contra contaminării personalului, produselor alimentare, instalațiilor și ustensilelor.

156. Instalațiile și ustensilele contaminate ca urmare a aplicării preparatelor rodenticide și insecticide vor fi minuțios curățate pentru îndepărtarea reziduurilor anterior refolosirii.

157. Unitățile vor duce înscrieri corespunzătoare privind efectuarea măsurilor de eradicare a dăunătorilor și utilizarea preparatelor rodenticide și insecticide. Efectuarea înscrierilor va fi verificată periodic de persoana responsabilă din unitate.

158. Preparatele rodenticide și insecticide și alte substanțechimice potential toxice, care pot prezenta pericol pentru sănătate, trebuie să fie corespunzător etichetate cu informație și atenționări privind toxicitatea lor și modul de utilizare. Ele vor fi depozitate în încăperi încuiate, destinate numai acestor scopuri. Folosirea și manipularea preparatelor rodenticide și insecticide și a altor substanțe periculoase se va efectua de personalul instruit corespunzător.

159. Utilizarea recipientelor alimentare sau a recipientelor destinate manipulării produselor alimentare pentru măsurarea, diluarea, prepararea sau depozitarea preparatelor rodenticide și insecticide sau a altor substanțe nealimentare se interzice.

160. Prezența sau întreținerea animalelor domestice, păsărilor în unități, inclusiv la mansardă, sunt interzise,

161. Pct. 160 nu se aplică unităților specializate în servirea produselor pentru animale Spațiile sanitare și de preparare a produselor în astfel de unități pentru animale urmează a fi separată de cea pentru oameni.

162. Substanțele care pot contamina produsele alimentare nu vor fi utilizate sau păstrate în zona de manipulare a produselor culinare, cu excepția cazurilor când aceasta este necesar pentru scopuri de igienizare sau procesare.

163. Păstrarea îmbrăcăminte și bunurilor personalului în zonele de manipulare a produselor culinare nu se permite.

XIV. Cerințe privind igiena personalului și cerințe de sănătate

164. Conducătorul unității trebuie să asigure instruirea igienică corespunzătoare și continuă a fiecărui manipulator de produse culinare în manipularea igienică a acestora și în igiena personală, astfel încât manipulatorii să

înțeleagă și să conștientizeze precauțiile necesare pentru prevenirea contaminării produselor culinare. Instruirea igienică se va efectua în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății și va include prevederile relevante ale prezentului Regulament.

165. Toate persoanele care lucrează la manipularea, transportarea, prepararea și servirea produselor culinare sunt obligate să însușească și să perfecționeze cunoștințele în igiena produselor culinare și igienă personală, necesare în activitatea lor și să susțină testul de evaluare a cunoștințelor în cadrul cursului de instruire igienică cu obținerea certificatului de instruire igienică la angajare și periodic ulterior, nu mai rar decât o dată la doi ani, în condițiile stabilite de Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

166. Toate operațiunile de manipulare, preparare, transportare, servire și de desfacere a produselor culinare vor fi executate numai de persoane care au fost supuse examenelor medicale la angajare și periodic ulterior, în instituțiile medico-sanitare și în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății.

167. Persoanele care lucrează la prepararea, manipularea, transportarea și servirea produselor culinare sunt obligate:

1) să poarte în timpul lucrului, în funcție de specificul locului de muncă și în conformitate cu actele normative în vigoare, vestimentație de protecție sanitară a produselor alimentare, albă sau de culoare deschisă, curată, care să acopere îmbrăcămintea personală și părul capului și să fie impermeabilă în părțile care vin în contact cu umezeala. Persoanele care execută operațiuni de curățare vor purta vestimentație de protecție sanitară diferită de vestimentația de protecție purtată de persoanele care execută operațiuni cu produselor alimentare, sau în cazul când sunt aceleași persoane vestimentația să fie schimbată;

2) să nu intre în WC cu vestimentația sanitară de protecție a produselor alimentare;

3) să-și spele mâinile cu apă caldă curgătoare și cu săpun înainte de începerea lucrului, după manipularea materialului care poate să transmită boli ori să contamineze produsele culinare sau instalațiile, după folosirea WC și ori de câte ori este necesar.

168. În fiecare unitate va exista evidența controlului medical pentru tot personalul din subordine.

169. Conducătorul unității, sau persoana din unitate special desemnată, are obligația să verifice zilnic starea de igienă individuală a personalului și să depisteze persoanele care prezintă febră, diaree sau infecții acute ale nasului, gâtului sau ale pielii, răni infectate pe suprafețele corpului, care vin sau pot să vină în contact cu produsele alimentare. Aceste persoane, precum și persoanele cunoscute ca purtătoare de germeni patogeni, care pot fi transmiși prin intermediul produselor alimentare, nu vor fi primite în unitate, decât cu avizul medical.

170. Toate persoanele care lucrează la manipularea, transportarea, prepararea și servirea produselor culinare sunt obligate:

- 1) să se supună vaccinărilor în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății;
- 2) să raporteze imediat conducerii unității despre îmbolnăvirile indicate în punctul 169 al prezentului Regulament sau că au fost depistate persoane purtătoare de germeni patogeni;
- 3) să se prezinte (sau să anunțe) la instituția medico-sanitară în cazul în care au febră, tulburări digestive acute sau infecții ale pielii și să nu reia activitatea decât după primirea certificatului medical favorabil.

171. Persoanele care s-au tăiat ori s-au rănit nu vor continua să manipuleze produsele alimentare sau suprafețele care vin în contact cu produsele alimentare pînă când leziunea nu va fi complet protejată prin acoperirea ei cu materiale bine închise, impermeabile pentru apă, și care sunt remarcabile prin culoare. Pentru aceste scopuri unitatea va fi asigurată cu mijloace adecvate pentru primul ajutor.

172. Persoanele angajate în zonele de manipulare a produselor alimentare sunt obligate să mențină un grad înalt de curățenie personală pe toată perioada serviciului, să poarte vestimentație sanitară de protecție care să acopere inclusiv capul și picioarele. Articolele vestimentației trebuie să fie ușor de curățat (cu excepția celor de unică folosință), să se păstreze în locuri speciale.

173. Spălarea și uscarea vestimentației sanitare de protecție, inclusiv a șorțurilor și articolelor similare în spațiile de manipulare sau preparare a produselor culinare nu se permite. Bijuteriile (inele, cercei și medalioane) vor fi scoase și nu vor fi purtate pe durata manipulării produselor alimentare.

174. Orice comportament care poate conduce la contaminarea produselor culinare, asemenea ca mîncatul, fumatul, mestecarea (gumei, a sticsurilor, nucilor sau a altor produse similare) sau practicile neigienice, asemenea ca scuipatul, sunt interzise în zonele de manipulare a produselor alimentare.

175. Mănușile utilizate la manipularea produselor alimentare trebuie să fie confecționate din materiale corespunzătoare și sigure, permise pentru contactul cu produsele alimentare. Ele se vor menține în condiții sigure, curate și igienice. Purtarea mănușilor nu îl eliberează pe angajat de spălatul minuțios al mâinilor. Mănușile rupte sau găurite vor fi înlăturate.

176. Conducătorul unității trebuie să asigure efectuarea examenului medical al persoanelor antrenate în activitatea unității și expuse acțiunii factorilor profesionali de risc.

XV. Cerințe privind anexele social-sanitare

177. Anexele social-sanitare vor fi amplasate comod și convenabil, ca număr și capacitate vor corespunde actelor normative în vigoare de proiectare și de protecție a muncii și vor consta din camere-vestiar, cabine cu dușuri, grupuri sanitare (WC),

chiuvete pentru personal și separat pentru clienți, birouri, boxe pentru deșeuri. Spațiile vor fi bine iluminate, ventilate și corespunzător încălzite.

178. Camerele-vestiar vor fi dimensionate și dotate astfel încât să se asigure păstrarea separată a îmbrăcăminteii individuale a personalului și a vestimentației sanitare de protecție a produselor alimentare.

179. Ușile anexelor social-sanitare nu se vor deschide direct în spațiile de manipulare a produselor culinare.

180. Grupurile sanitare (WC) pentru personal și cele pentru consumatori, în orice fel de unitate vor fi în permanență întreținute în perfectă stare de funcționare și vor fi dotate cu săpun, hârtie igienică și dezinfectante.

181. Pentru spălătul mâinilor, în spațiul adiacent grupurilor sanitare (WC), amplasat astfel încât angajații să trebuiască să-l treacă la întoarcere în spațiile de manipulare a produselor culinare, vor fi instalate chiuvete cu robinete cu apă caldă și rece, cu amestecătoare, săpun și uscătoare electrice sau șervețele de hârtie și recipiente pentru șervețelele utilizate la chiuvetă. Se recomandă instalarea robinetelor care nu sunt operate cu mîna.

182. În unitățile mici de alimentație publică cu pînă la 3 salariați, se admite grup sanitar comun pentru personal și consumatori.

183. În WC-uri trebuie să fie afișate avertismente care să atenționeze personalul să-și spele mâinile după utilizarea grupului sanitar (WC).

184. În cadrul unităților de alimentație publică în care sunt prevăzute terenuri de joacă pentru copii vor fi amenajate încăperi destinate pentru mamă și copil, dotate cu mese pentru pelinare și alt mobilier folosit pentru îngrijirea copiilor.

185. Terenurile de joacă amenajate în localurile de alimentație publică vor fi dotate cu mobilier și utilaje de joacă inofensive pentru sănătatea copiilor.

186. Conducerea unității va asigura supravegherea respectării cerințelor prezentului capitol de tot personalul din întreprindere, inclusiv prin delegarea responsabilităților de supraveghere persoanei special desemnate.

187. Prezentul capitol nu se aplică unităților create pe baza unităților de comerț ambulant.

XVI. Identificarea producției și sistemul de control al calității și siguranței produselor culinare

188. Recipientele cu produse culinare vor fi etichetate prin indicarea datei de producere, tipului de produse alimentare, denumirii unității și numărului lotului (pentru produsele produse în lot).

189. Procedurile de control al calității și siguranței vor fi efectuate de personal tehnic competent care cunoaște principiile și practicile de igienă a produselor alimentare, prevederile din prezentul Regulament și care folosește principiile HACCP în controlul practicilor igienice.

190. Controlul temperaturii și duratei în punctele critice constituie elemente cheie în producerea produselor culinare sigure.

191. Din fiecare lot de produse culinare preparate, corespunzător siguranței, la sfârșitul perioadei de porționare, se va recolta câte o probă de cel puțin 150 g din fiecare articol. Proba va fi plasată într-un recipient steril sau curat și opărit, acoperit și corespunzător etichetat și va fi păstrată în spații frigorifice special destinate acestui scop la temperatura de la 0°C pînă la +4°C fără a o congela, pentru o perioadă de cel puțin 3 zile după consumarea întregului lot. Aceste probe vor fi valabile pentru investigații în cazul suspecției de toxiinfecție alimentară sau alte afecțiuni de origine alimentară.

XVII. Supravegherea de stat asupra respectării prevederilor prezentului regulament sanitar

192. Subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor vor supraveghea respectarea prevederilor prezentului Regulament sanitar, vor autoriza sanitar-veterinar și înregistra unitățile și vor gestiona registrul respectiv.

193. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor va autoriza sanitar-veterinar unitățile de alimentație publică conform prevederilor art. 7 lit. e) din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară și ale art. 23¹ alin. (5) din Legea 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.

194. În cazul sistării de sine stătătoare a activității unității de alimentație publică agenții economici vor informa despre aceasta subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor din structura administrative-teritorială în care este amplasată unitatea, în termen de 10 zile calendaristice din ziua sistării activității.

195. În scopul prevenirii toxiinfecțiilor alimentare și a altor boli de origine alimentară prin nerespectarea regulilor sanitare, specialiștii Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor vor recolta, periodic, dar nu mai des de o dată pe trimestru, din unități probe de produse alimentare, teste de salubritate de pe suprafețele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, de pe mâini și de pe vestimentația de lucru a personalului care manipulează produsele culinare și din aerul din încăperile de lucru. Astfel de teste de salubritate se vor recolta și în caz de suspiciune de contaminare a produselor alimentare și în cazul toxiinfecțiilor alimentare sau a altor boli de origine alimentară.

196. Rezultatele analizelor probelor de produse alimentare trebuie să corespundă prevederilor actelor normative aplicabile, iar a testelor de salubritate - normelor microbiologice din anexa la prezentul Regulament.

197. Conducătorii unităților vor stabili, în comun cu specialiștii Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, punctele critice de control care vor fi monitorizate.

XVIII. Dispoziții finale

198. Prepararea produselor culinare din materii prime, băuturilor alcoolice aduse de persoane fizice în vederea deservirii la desfășurarea unor ceremonii, sunt interzise.

199. Încălcarea prevederilor prezentului Regulament atrage după sine răspunderea administrativă, civilă și penală, în conformitate cu legislația în vigoare.

Anexă la Regulamentul sanitar pentru unitățile de alimentație publică

Normele microbiologice pentru testele de salubritate

Se considera condiții corespunzătoare acelea care corespund următoarelor prevederi:

Locul de recoltare	Microorganismele aerobe mezofile (NTG)	Microorganismele				Bacterii coliforme
		A	B	C	D	
Ambalaje din sticlă, carton, material plastic, metal, care vin în contact direct cu produsul alimentar	1/ml capacitate	–	–	–	–	absent/ml capacitate
se accepta NTG = 2/ml capacitate, dacă bacteriile coliforme sunt absente						
Suprafețe de lucru de pe fluxul tehnologic, care vin în contact	2/cm ²	–	–	–	–	absent/100 cm ²

direct cu produsele culinare*							
se accepta NTG = 20/cm ² , daca bacteriile coliforme sunt absente pe 100 cm ²							
Mese din blocurile alimentare	–	absent/100 cm ²			–	–	
Echipament de protecție sanitară	2/cm ²	–	–	–	–	absent/100 cm ²	
se accepta NTG = 20/cm ² , daca bacteriile coliforme sunt absente pe 100 cm ²							
Tacâmuri (1 obiect)	10/ml soluție de spălare	absent	absent	absent	absent	–	
Farfurii (1 obiect)	1/cm ²	absent	absent	absent	absent	–	
Căni, cești, pahare etc. (1 obiect)	10/ml soluție de spălare	absent	absent	absent	absent	–	
Hârtie și folie de plastic folosite în vânzare	1/cm ²	–	–	–	3/cm ²	absent/cm ²	
Mâini	–	absent	absent	absent	–	–	
Aerul din încăperile de producție	600/m ³	–	–	–	300/m ³	–	

Notă:

*Cu excepția meselor din blocurile alimentare

Semnificația coloanelor din tabel este următoarea:

A = Enterobacteriaceae

B = Stafilococi coagulazo-pozitivi

C = Streptococi hemolitici

D = Mucegaiuri

Regulile de desfășurare a comerțului ambulant

I. Dispoziții generale

1. Regulile de desfășurare a comerțului ambulant (în continuare – Regulile) reglementează comerțul cu amănuntul prin intermediul unităților de comerț ambulant (în continuare unități), în conformitate cu art. 21³ din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.

2. Tipurile unităților de comerț ambulant sunt definite în conformitate cu Nomenclatorul unităților comerciale care se conține în anexa nr. 5 la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.

II. Amplasarea unităților de comerț ambulant

3. Comerțul ambulant se desfășoară prin intermediul unităților de comerț ambulant în piețe, amplasamente sau în cadrul târgurilor, iarmarocelor, manifestărilor culturale, turistice, sportive și al altor evenimente similare, în locurile stabilite de APL.

4. Amplasarea unităților de comerț ambulant se efectuează, ținându-se cont de prevederile Legii nr. 231/2010, de zonele construcției locative, prevăzute de Planul urbanistic general al localității, de interdicțiile și cerințele stabilite în Regulamentul de comerț local.

5. Unitățile de comerț ambulant se amplasează provizoriu, fără fundament. În caz de necesitate, reamplasarea/evacuarea acestora se efectuează conform prevederilor Regulamentului de comerț local.

6. Se interzice comerțul ambulant în raza stabilită de APL în Regulamentul de comerț local. În aceste locuri comerțul ambulant poate fi organizat, prin decizii speciale ale organelor administrației publice locale, numai în zilele de desfășurare a acțiunilor festive de importanță locală sau națională.

7. În preajma lăcașelor de cult religios (recunoscut oficial), comerțul ambulant se admite cu consimțământul în scris al slujitorului lăcașului sau al comunității religioase.

8. Amplasarea unităților pe teritoriul întreprinderilor, instituțiilor și organizațiilor se coordonează suplimentar de către comerciant cu administrația acestora.

9. Numărul notificării de inițiere a activității de comerț aferent unității se comunică la cererea organelor de control, autorității administrației publice locale sau administratorului pieței.

10. Este interzisă instalarea tarabei, fără suporturi pliante, direct pe caldarîm, pământ sau trotuar.

11. Informația privind denumirea sau numele întreprinzătorului, datele de contact și regimul de lucru se afișează sub formă de firmă sau inscripție, executată în limba de stat. Vânzătorii vor avea ecusoane cu indicarea prenumelui.

12. Fiecare unitate trebuie să fie asigurată cu inventarul și utilajele corespunzătoare specificului activității, inclusiv cu instalații frigorifice, după caz. Cântarele trebuie să fie în stare corespunzătoare cerințelor legislației în vigoare, verificate, marcate și instalate la un loc accesibil pentru cumpărători.

III. Comercializarea mărfurilor

13. Comercianții sunt obligați să dispună de documentele de însoțire pentru mărfurile ce urmează a fi comercializate (scrisori de trăsură, facturi, ordine de încasare, dispoziții de plată, contracte, declarații vamale etc.), precum și de acte care confirmă inofensivitatea, calitatea și conformitatea produselor în cazul în care legislația prevede obligativitatea unor astfel de acte

14. Se interzice recepționarea și desfacerea (comercializarea/vânzarea) mărfurilor fără acte care să confirme proveniența/originea și calitatea lor.

15. Indicarea prețului de vânzare se va efectua în conformitate cu Regulile prevăzute la anexa nr. 3 la prezenta hotărâre. Pentru economisirea spațiului, prețul produselor poate fi indicat pe panouri informative sau meniuri astfel ca să nu ducă în eroare consumatorul.

16. Sortimentul mărfurilor alimentare comercializate în cadrul târgurilor, iarmaroacelor, manifestărilor culturale, turistice, sportive și al altor evenimente similare se notifică în scris, subdiviziunilor teritoriale ale Agenției Naționale de Siguranță a Alimentelor cu 5 zile lucrătoare înainte de data începerii desfășurării evenimentului.

17. Notificarea menționată la pct. 20 va conține datele de identificare a întreprinzătorului inclusiv IDNP sau IDNO, după caz, locul desfășurării evenimentului, regimul de activitate și perioada desfășurării evenimentului și sortimentul de produse. Notificarea va putea fi depusă de către organizatorul evenimentului cu indicarea separată a datelor menționate pentru fiecare participant.

18. Comerciantul poartă răspundere pentru comercializarea mărfurilor care nu corespund cerințelor legislației în vigoare sau păstrarea neconformă a acestora.

19. Se interzice comercializarea prin unități de comerț ambulant:

1) a cărnii, mezelurilor, peștelui, ouălor, mierii de albine și produselor alimentare perisabile și foarte perisabile (produselor alimentare pentru copii) fără

deținerea actelor permissive corespunzătoare, precum și fără utilizarea instalațiilor ori utilajului corespunzător;

2) a băuturilor alcoolice, vinului, produselor obținute pe bază de must, a produselor vitivinicole aromatizate și berii, cu excepția locurilor publice stabilite de către autoritățile administrației publice locale în cadrul sărbătorilor naționale și tradiționale, precum și în cadrul în cadrul târgurilor, iarmaroacelor, manifestărilor culturale, turistice, sportive și al altor evenimente similare;

3) a metalelor și pietrelor prețioase, bijuteriilor și altor articole din metale prețioase, a bijuteriilor și articolelor spoite cu metale prețioase;

4) a armelor de foc și munițiilor pentru ele, petardelor, artificiilor, rachetelor luminoase, precum și a armelor albe;

5) a armelor și balonașelor cu gaze neuroparalizante;

6) a echipamentului militar, țeșăturilor de uniformă și altor mărfuri din sortimentul militar sau asimilat cu cel militar (poliție, vamă etc.), uniformei, lenjeriei de corp neambalate (cu excepția șosetelor pentru bărbați);

7) a tehnicii și preparatelor medicale umane sau veterinare, a substanțelor chimice utilizate în agricultură, fără deținerea actelor permissive corespunzătoare, precum și fără utilizarea instalațiilor ori utilajului corespunzător;

8) a altor mărfuri interzise pentru comercializare de către legislația în vigoare;

9) a produselor de uz fitosanitar și fertilizanților, a substanțelor toxice și a celor ușor inflamabile, cu excepția pavilioanelor, gheretelor, automagazinelor amenajate corespunzător și unităților amplasate în construcții unde sunt asigurate condiții de ventilare și protecție antiincendiară;

10) desfășurarea/organizarea jocurilor de noroc;

11) comercializarea produselor conservate prin ermetizare precum și a băuturilor răcoritoare și alcoolice preparate în condiții casnice, a ciupercilor de pădure și de câmp care nu au fost obținute ca culturi agricole în condiții de producere corespunzătoare;

12) comercializarea în vrac a următoarelor produse: făină, paste făinoase, crupe, zahăr, în afara structurilor/construcțiilor care asigură protecție contra condițiilor climaterice fără a avea cel puțin 3 pereți impenetrabili și tavan (în aer liber);

13) comercializarea articolelor tehnice complexe, etc.

20. La comercializarea mărfurilor nealimentare de uz personal (îmbrăcăminte, încălțăminte, articole de tricotaj etc.) urmează să fie create condiții pentru probarea lor, în cazul lipsei acestor condiții, comercializarea lor în unitățile de comerț ambulant se interzice. Comercianții pot organiza condiții pentru probare în comun.

21. La comercializarea articolelor tehnice complexe etc., care necesită verificarea capacității lor de funcționare se asigură condiții pentru efectuarea ei. La comercializarea articolelor tehnice complexe se eliberează obligatoriu

talonul/certificatul de garanție cu indicarea datelor de firmă/identificare a comerciantului, denumirii și datelor prin care poate fi identificat produsul, data comercializării cu aplicarea semnăturii ori ștampilei, după caz, cu anexarea unui bon sau un alt document, care să confirme faptul procurării mărfii și să servească drept temei pentru preschimbarea ei în conformitate cu legislația privind protecția consumatorilor.

22. Se interzice comercializarea concomitentă în aceeași unitate a mărfurilor alimentare neambalate/preambalate și mărfurilor nealimentare. Ambalajul mărfurilor alimentare trebuie să fie de la producător/procesator sau aplicat de către comerciant astfel ca să prevină impurificarea produsului cu praf, apă, vapori sau alte substanțe volatile.

IV. Normele sanitare

23. Unitățile de comerț ambulant prin care se comercializează produse alimentare în aer liber trebuie să fie amplasate la o distanță de cel puțin 25 m de latrine, lăzile de gunoi, cloace. Distanțele se măsoară în linie dreaptă, inclusiv prin utilizarea schițelor, planurilor sau alte scheme aplicabile, la necesitate.

24. Vânzătorul unității care comercializează mărfuri alimentare trebuie să corespundă condițiilor de acces la profesie aplicabile ospătarilor din alimentația publică.

25. Este interzisă amplasarea produselor alimentare direct pe caldarîm, pământ, podea sau trotuar. Se admite amplasarea produselor agroalimentare vegetale în stare brută amplasate pe caldarîm, pământ, podea sau trotuar cu condiția utilizării materialelor impenetrabile care să prevină contactul direct cu acestea în cazul comerțului din unități de tipul 42 și 44 din Nomenclatorul unităților comerciale aprobat prin anexa nr. 5 la Legea nr. 231/2010.

26. Unitatea precum și teritoriul aferent este întreținut în curățenie (în raza stabilită de organele administrației publice locale prin prevederile regulamentului de comerț local). Vânzătorul poartă îmbrăcăminte curată și mijloace de protecție care să prevină contactul direct a îmbrăcăminte personale cu produsele, să organizeze păstrarea ambalajului și produselor astfel ca să nu fie îngrădite căile de circulație și acces, inclusiv către alte unități comerciale.

27. În cazul comercializării băuturilor pentru consumul la pahar, spălarea paharelor, pocalelor trebuie să corespundă regulilor sanitare în vigoare. Dacă nu există condiții pentru spălarea paharelor, pocalelor comercializarea băuturilor nealcoolice, slab alcoolizate, sucurilor se admite numai în pahare de o singură folosință biodegradabile. Se interzice utilizarea repetată a veselei de o singură folosință.

V. Controlul activității

28. Controlul asupra respectării prezentelor Reguli îl exercită nemijlocit subdiviziunile responsabile ale autorităților administrației publice locale, precum și alte organe de stat abilitate cu funcții de control în limitele competențelor.

Comercianții sunt obligați să permită reprezentanților organelor menționate efectuarea controlului.

29. Constatarea încălcărilor, examinarea, readresarea dosarului și eventuala sancționare se efectuează în conformitate cu prevederile Codului contravențional precum și altor acte normative aplicabile.

**Reguli
de comercializare cu amănuntul
a unor tipuri de mărfuri nealimentare**

I. Dispoziții generale

1. Regulile de comercializare cu amănuntul a unor tipuri de mărfuri nealimentare (în continuare – Reguli) stabilesc cerințele de bază privind comercializarea cu amănuntul a unor tipuri de mărfuri nealimentare (țesături, confecții, articole de încălțăminte, mărfuri electronice, mărfuri electrocasnice) și, conform prevederilor legislației în vigoare, se extind asupra tuturor întreprinzătorilor care comercializează mărfurile menționate, indiferent de forma de proprietate.

2. Profilul comercial și specializarea unității comerciale se stabilește de către proprietar, în conformitate cu legislația în vigoare.

Unitatea comercială este obligată să corespundă regulilor sanitare și veterinare, de certificate de conformitate (certificate de calitate), precum și de certificat de inofensivitate, după necesitate la mărfurile alimentare, certificat veterinar la fiecare lot de marfă de origine animalieră, prevăzut pentru comercializare. – de exclus

Unitatea comercială este responsabilă de calitatea mărfurilor expuse spre comercializare.

Disponerea de certificat de conformitate (certificat de calitate), certificat de inofensivitate, certificat veterinar, precum și a altor acte permissive presupune deținerea acestora pe purtător:

1) de hârtie sau

2) în format electronic:

a) versiunea electronică a actului plasată pe pagina web a producătorului, fiind accesibilă în arhivă pentru întreaga perioadă de valabilitate a produselor pentru care au fost eliberate, inclusiv cu posibilitatea descărcării;

b) versiunea electronică a actului plasată pe pagina web a emitentului sau în sistemele informaționale corespunzătoare.

3. Unitățile comerciale care comercializează produse alimentare perisabile trebuie să fie dotate cu utilaje comerciale și frigorifice necesare, mijloace mecanice și inventar, conform regulilor sanitare și normelor de dotare tehnică în vigoare. – de exclus

Produsele tehnice urmează a fi verificate prin cuplarea la sursa de alimentație, după caz și pornirea acestor articole, fapt ce va confirma controlul capacității de funcționare. Unitățile comerciale care comercializează articole vestimentare și

încălțăminte sunt dotate cu cabine de probă cu oglinzi și iluminare suplimentară, banchete sau scaune, suporturi, oglinzi.

Cântarele și alte mijloace de măsurare, inclusiv greutățile lor, utilizate în unitățile comerciale, trebuie să dispună de marca metrologică de verificare bine vizibilă, să fie întreținute în stare perfectă, respectând termenele de verificare, conform Regulilor de utilizare în activitatea de comerț și alimentație publică, a mijloacelor de măsurare a masei și altor unități de măsurare în conformitate cu legislația. – de exclus

4. Decontările cu consumatorii pentru mărfurile comercializate se efectuează prin intermediul mașinilor de casă și control cu memorie fiscală, în conformitate cu actele normative în vigoare.

8. Angajații unităților comerciale se vor călăuzi de Legea nr. 105/2003 privind protecția consumatorilor, Legea nr. 235/2011 privind activitățile de acreditare și de evaluare a conformității, Legea nr.134-XIII din 3 iunie 1994 vânzării de mărfuri.

II. Țesături, confecții, încălțăminte

9. Țesăturile, confecțiile, încălțăminte, înainte de a fi expuse în sala comercială, trebuie supuse unei pregătiri prealabile. Pregătirea prealabilă include dezambalarea, sortarea, verificarea calității articolelor, prezența marcării, veridicitatea prețurilor. În caz de necesitate, unele tipuri de mărfuri (confecțiile, tricourile) urmează a fi curățate și călcate.

10. În sala comercială, pentru a asigura confortul necesar consumatorilor, etalarea țesăturilor, confecțiilor, încălțăminte se efectuează în funcție de grupare conform destinației.

Confecțiile și încălțăminte se grupează conform tipurilor, modelelor și mărimilor. Indiferent de specializare, confecțiile pentru bărbați, femei, copii și încălțăminte se etalează în sala comercială separat. Țesăturile se grupează conform tipului și compoziției fibroase din care sunt fabricate.

11. În cadrul vânzării articolelor vestimentare (confecții, tricouri, confecții pentru acoperirea capului) și a încălțăminte consumatorului i se vor crea condiții optime de probare. În acest scop sălile comerciale trebuie să fie dotate cu cabine de probă cu oglinzi și iluminare suplimentară, banchete și scaune.

12. Țesăturile din lână, vatelină, țesăturile grele și voluminoase se măsoară cu rigle rigide standarde aplicate pe stofa așezată pe tejghea liber, fără încrețituri. Țesăturile ușoare și subțiri se măsoară cu rigla rigidă standard prin aruncarea stofei pe tejghea și aplicarea liberă a stofei la metru.

13. Se permite, de asemenea, măsurarea tuturor tipurilor de țesături, cu excepția țesăturilor din lână și a pânzei de tricot, prin metoda aplicării țesăturilor pe tejghea, pe o parte a căreia este montată o riglă metalică gradată și marcată.

14. Se interzice suplimentarea la cumpărătură a bucăților de țesături, precum și comercializarea bucăților de țesături cu etichete de fabrică și marcă, dacă este încălcat procesul tehnologic și marca este aplicată pe față.

15. Vânzătorul este obligat să-i acorde atenție cumpărătorului la alegerea țesăturilor, confecțiilor, încălțăminte, informându-l despre sortimentul mărfurilor expuse spre comercializare, despre modul de îngrijire a lor, la solicitarea consumatorului, să explice semnificația simbolurilor aplicate pe articole, indicatoare, etichete.

16. În cadrul comercializării țesăturilor vânzătorul determină, la solicitarea consumatorului, metrajul necesar pentru confecționarea diverselor articole vestimentare, alege garnitura corespunzătoare, iar la comercializarea încălțăminte vânzătorul trebuie să verifice perechea de încălțăminte prin suprapunere.

17. Țesăturile, articolele vestimentare, încălțăminte sunt eliberate consumatorului ambalate în hârtie, cutii ori alte tipuri de ambalaj, fără perceperea plății suplimentare.

18. La comercializarea țesăturilor, confecțiilor unitățile comerciale le pot acorda consumatorilor un complex de servicii suplimentare: retușul confecțiilor procurate în unitatea vizată (scurtarea și lungirea articolelor, schimbarea locului nasturilor, ajustarea pălăriilor, croirea țesăturilor). Prețul serviciilor suplimentare se indică ori se anunță în mod clar înaintea prestării.

19. Pe lângă cumpărătura de bază, consumatorului i se oferă posibilitatea de a procura mărfuri complementare, necesare pentru îngrijirea lor ori pentru completarea garderobei.

20. Împreună cu marfa procurată cumpărătorului i se înmânează, în mod obligatoriu, și bonul de casă sau de marfă, care indică datele de identificare a unității comerciale, data cumpărăturii și prețul.

21. Angajatorul nu va admite în activitate angajații cu semne vădite de boli contagioase.

III. Mărfuri electronice și electrocasnice

22. Înainte de a fi puse în vânzare mărfurile electronice și electrocasnice urmează a fi supuse unei pregătiri prealabile.

23. Pregătirea prealabilă include: dezambalarea, înlăturarea substanțelor protectoare, prafului, verificarea prezenței accesoriilor suplimentare și, după caz, asamblării lor, precum și verificarea calității aparatelor, veridicitatea prețurilor, marcarea, prezența fișei tehnice de utilizare în limba de stat și certificatele de garanție.

24. Aparatele tehnice complicate se verifică prin cuplarea la rețeaua electrică. Mașinile de cusut electrice se verifică din punctul de vedere al funcționării, iar aparatele electronice se reglează.

25. Se interzice comercializarea aparatelor de o calitate neadecvată, fără accesoriile suplimentare, fără fișa tehnică de utilizare și certificatele de garanție precum și celor necorespunzătoare standardelor tehnice în vigoare.

26. Pe toate mostrele mărfurilor electronice și electrocasnice etalate în sala comercială și în vitrine vor fi aplicate indicatoare de preț, clar întocmite, care vor indica denumirea mărfii, marca, articolul și prețul, precum și o adnotare cu descrierea caracteristicilor tehnice de bază.

27. Pentru verificarea modului de funcționare a mărfurilor solicitate de consumator, în sala comercială se amplasează dispozitive electrice de măsurat și control.

28. Vânzătorul din secția pentru desfacerea mărfurilor electronice și electrocasnice este obligat să cunoască particularitățile constructive, specificul deosebirilor, destinația, proprietățile unor dispozitive, metodele de verificare în stare de funcționare a aparatelor, să determine defecțiunile frecvent întâlnite, să cunoască bine sortimentul mărfurilor corespunzătoare și interschimbabilitatea lor, prețurile și alte informații despre mărfuri, să acorde consumatorilor consultații la nivel profesional.

29. În cadrul comercializării mărfii, vânzătorul va verifica, în prezența consumatorului, funcționalitatea aparatului (prin examinarea exterioară, cuplarea la rețeaua electrică), prezența accesoriilor, prezența fișei tehnice, certificatele de garanție și instrucțiunii privind modul de utilizare, veridicitatea măsurării și cantității (șnururilor, cablurilor, mărfurilor electrotehnice mărunte), veridicitatea prețului.

30. Personalul magazinului antrenat la comercializarea aparatelor electronice și electrocasnice cu termene de garanție este obligat să indice certificatele de garanție aparatului data și locul comercializării, precum și adresa atelierului de reparații cu garanție.

31. Împreună cu marfa, cumpărătorului i se eliberează, în mod obligatoriu, și bonul de marfă în care se indică denumirea magazinului, data comercializării, articolul, prețul sau bonul de casă achitat, cu datele de identificare stabilite.

33. Transportarea la domiciliu a mărfurilor electronice și electrocasnice de volum și greutate mare se efectuează, de regulă, de către unitatea comercială care a comercializat marfa.

La transportarea mărfurilor de volum și greutate mare la locul destinat cu mijlocul de transport al prezentat de consumator, unitatea comercială trebuie să asigure încărcarea mărfii în mod gratuit.

IV. Controlul respectării prezentelor Reguli

34. Controlul respectării de către unitățile comerciale a prezentelor Reguli îl exercită, în limitele competenței lor, organele de stat abilitate cu funcții de control al activității comerciale, în conformitate cu legislația în vigoare.

35. La exercitarea controlului unitățile comerciale sunt obligate să acorde ajutor colaboratorilor organelor de stat abilitate cu funcții de control al activității comerciale și să întreprindă măsuri în vederea lichidării neajunsurilor și încălcărilor depistate.

Regulile de comerț în piețe

I. Dispoziții generale

1. Prezentele Reguli de comerț în piețele din Republica Moldova (în continuare – Reguli) se extind asupra tuturor piețelor, indiferent de tip (piețe agroalimentare, piețe de mărfuri nealimentare, piețe auto, piețe de flori, piețe de mărfuri second hand, piețe mixte etc), tipul de proprietate și forma juridică de organizare.

2. Piața este o întreprindere cu formă juridică de organizare. În vederea creării unei piețe pot fi utilizate terenuri ori spații de proprietate publică ori privată. În cazul utilizării tenurilor sau spațiilor arendate sau luate în locațiune, termenul arendei sau locațiunii nu poate fi mai mic de 10 ani. Administratorii pieței de comun acord cu autoritatea administrației publice locale aprobă regulamentul pieței elaborat în conformitate cu regulamentul-tip, care se conține în capitolul VIII din prezentele Reguli. Piața se creează (proiectează) astfel ca să asigure condiții adecvate pentru circulația consumatorilor și a mărfurilor, amplasarea unităților comerciale, zonelor de parcare și unităților sanitare corespunzător fluxului de consumatori și mărfuri.

3. Întreținerea pieței și acoperirea cheltuielilor legate de activitatea ei se efectuează din contul mijloacelor taxelor de piață și altor venituri.

4. Programul de lucru al pieței, implicit și al unităților comerciale amplasate pe teritoriul care nu au o intrare/ieșire separată de pe teritoriul pieței, îl stabilește administratorul (proprietarul) pieței de comun acord cu organele administrației publice locale în conformitate cu legislația în vigoare și regulamentul de comerț local. La intrarea în piață trebuie să fie afișată firma (titulatura), sediul datele de contact a întreprinderii care gestionează piața, și regimului de lucru.

II. Activitatea de comerț în piețe

5. Pe teritoriul pieței (de comun acord cu administratorul) pot fi amplasate unități comerciale de comerț cu amănuntul fixe și ambulante, de alimentație publică, de deservire socială a populației, precum și laboratoare de expertiză sanitar-veterinară în cazurile stabilite de legislație.

6. Activitatea de comerț pe teritoriul pieței este permisă doar întreprinzătorilor înregistrați în baza legii, cu excepția cazurilor prevăzute de art. 12¹ din Legea nr. 231/2010. Încheierea contractului de locațiune sau arendă cu administratorul pieței precum și instalarea unității comerciale propriu-zise nu constituie temei legal de începere a activității de comerț.

7. Unitățile comerciale ambulante ori spațiile/suprafețele pentru instalarea/amplasarea acestora se atribuie în mod prioritar persoanelor și în condițiile stabilite de prevederile alin. (5) al art. 12 și art. 12¹ din Legea nr. 231/2010, în baza principiului primul venit, primul servit. În cazul cererilor concurente pentru astfel de unități comerciale, administratorul va oferi fiecărui solicitant câte o unitate comercială/loc de amplasare a acesteia în limita disponibilității. Locul de comerț al producătorului casnic va fi marcat printr-o plachetă/panou informațional pe care sunt indicate: numele, prenumele comerciantului, denumirea produselor și localitatea de origine a produselor.

8. Pe teritoriul pieței trebuie să fie amplasată la un loc vizibil informația despre prezentele Reguli, lista mărfurilor interzise pentru vânzare, lista și mărimea tarifelor pentru serviciile pieței, indicatoare privind sediul organelor de administrare a pieței și datele de contact a administrației, blocurilor sanitare, serviciilor controlului sanitar-veterinar, precum și despre amplasarea zonelor de comerț, conform specializării pe grupuri de mărfuri, după caz. Informațiile menționate în prezentul punct pot fi plasate pe pagina web a pieței sau a administrației publice locale pe teritoriul căreia se află piața.

9. Raporturile juridice dintre administratorul pieței și comercianții care au pe teritoriul pieței unități comerciale fixe, de prestări servicii și alimentație publică, se stabilesc în bază de contract. Unitățile de comerț ambulant pot fi atribuite pe bază de contract ori zilnic prin achitarea tarifului respectiv pentru serviciile de piață.

10. Amplasarea unităților comerciale se efectuează de administratorul pieței, ținând cont de respectarea regulilor sanitaro-igienice și antiincendiar, a normelor de învecinare a mărfurilor, precum și de asigurare a circulației libere a cumpărătorilor, mărfurilor și comercianților în piață.

11. Pentru comerțul cu mărfuri nealimentare în piețele mixte se repartizează terenuri distincte de cele pentru mărfurile agroalimentare.

12. Comercializarea cărnii și produselor din carne, produselor lactate se permite numai în edificii sau pavilioane specializate dotate cu vitrine frigorifice, în baza actelor permissive eliberate în conformitate cu legislația.

13. Comercializarea peștelui se permite numai în locuri special amenajate, cu respectarea strictă a condițiilor sanitare și în baza actelor permissive eliberate în conformitate cu legislația.

14. Vânzarea păsărilor, iepurilor de casă, câinilor, pisicilor, peștilor decorativi vii și a hranei respective se admite numai în locuri distincte în baza actelor permissive eliberate în conformitate cu legislația.

15. Comercializarea produselor de panificație, cofetărie, băcănie se permite doar preambalate și etichetate în conformitate cu legislația.

16. Activitatea de comerț și producție în piețe se desfășoară conform cerințelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare, precum și cerințelor protecției muncii, sănătății cetățenilor, ocrotirii mediului ambiant, și securității antiincendiare.

17. Pentru amplasarea unității comerciale în piață se percepe plată în conformitate cu:

- 1) prevederile alin. (6) al art. 12 din legea nr. 231/2010;
- 2) prevederile alin. (11) al art. 12¹ din legea nr. 231/2010;
- 3) contractul dintre comerciant și administrator;
- 4) alte reglementări aplicabile.

În cazul accesului comerciantului în piață per zi, plata se efectuează după sau concomitent cu repartizarea unității comerciale. Comerciantul păstrează bonul de plată pînă la finisarea exercițiului de comerț și îl prezintă la prima cerere a organelor de control, a agenților constatatori sau a administratorului pieței. În caz de pierdere a bonului de casă, acesta din urmă nu se restabilește. Informația privind bonurile emise se păstrează în conformitate cu legislația fiscală. Este interzisă transmiterea bonurilor de casă de plată a taxei de piață și de achitare a plății pentru serviciile pieței altor persoane ce fac comerț în piață.

III. Activitatea de comerț în piețe Serviciile cu plată prestate comercianților

18. Piețele prestează contra plată următoarele servicii:

- 1) acordarea unităților comerciale sau a spațiilor pentru amplasarea acestora;
- 2) tăierea cărnii, tranșare sau altele similare;
- 3) darea în locațiune (chirie) a aparatelor de cântărit și măsurat, inventarului, utilajului comercial și îmbrăcămintei sanitare;
- 4) descărcare/încărcare, cântărire;
- 5) darea în locațiune (chirie) a spațiilor de păstrare (depozite, frigidere, etc);
- 6) transportarea mărfurilor pe teritoriul pieței;
- 7) acordarea mijloacelor de transport (în caz că ele există în piață) pentru transportarea mărfurilor;
- 8) difuzarea avizelor și textelor publicitare prin rețeaua locală de radio;
- 9) punerea la dispoziție a etichetelor de prețuri și prestarea altor servicii aferente desfacerii mărfurilor.

19. Lista și tarifele pentru servicii se fac publice în conformitate cu pct. 8.

20. Se interzice stabilirea de tarife pentru acces în piață a consumatorilor.

IV. Restricții de comerț în piață

21. În piețe se interzice:

1) comercializarea mărfurilor alimentare și nealimentare fără asigurarea condițiilor stabilite de legislație privind păstrarea și expunerea pe raft/vitrină, precum și în lipsa actelor permissive aferente și a documentelor ce confirmă proveniența și calitatea produselor;

2) comercializarea mărfurilor interzise de actele normative în vigoare;

3) utilizarea cântarelor de uz casnic (cântarelor cu arc), precum și a dispozitivelor pentru măsurarea greutateilor care nu au fost verificate și etalonate conform cerinșelor sau standardelor, cu excepția produselor agroalimentare vândute de producătorii casnici (art. 12¹ din Legea nr. 231/2010);

4) comercializarea fără achitarea tarifelor de piață sau a plăților contractuale pentru amplasarea unității comerciale;

5) vânzarea mărfurilor de către persoanele care nu au atins vârsta de 15 ani;

6) vânzarea și consumarea producției alcoolice și produselor vitivinicole, cu excepția magazinelor (unităților comerciale fixe) și unităților de alimentație publică;

7) comercializarea produselor pirotehnice (petardelor, artificiilor și rachetelor luminoase), substanțelor explozibile, radioactive și a surselor de radiații ionizate, medicamentelor și dispozitivelor medicale, narcoticelor, armelor, a munițiilor și dispozitivelor de detonare, sau a oricăror alte mărfuri vânzarea cărora poate fi desfășurată doar în unități comerciale și în condiții speciale impuse prin lege.

8) comercializarea produselor conservate inclusiv prin ermetizare precum și a băuturilor răcoritoare, a vinului și producției alcoolice preparate în condiții casnice, a ciupercilor de pădure și de câmp care nu au fost obținute ca culturi în condiții de producere corespunzătoare;

9) comercializarea produselor perisabile (inclusiv a celor foarte perisabile), produselor congelate în stare decongelată sau recongelată;

10) comercializarea produselor pentru fumat, din tutun sau conexe, astfel cum sunt definite în Legea nr.278/2007 privind controlul tutunului, cu excepția magazinelor specializate (unităților comerciale fixe), unităților de alimentație publică și unităților de comerț ambulant amovibile;

11) comercializarea produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților, a substanțelor toxice și a celor ușor inflamabile, în unitățile de comerț ambulant cu excepția pavilioanelor, gheretelor și automagazinelor amenajate corespunzător;

12) desfășurarea/organizarea jocurilor de noroc.

V. Drepturile și obligațiile administratorului pieței

22. Administratorul pieței este obligat:

1) să asigure comercianților condiții adecvate de activitate prevăzute de legislație și prezentele reguli;

3) să întreprindă măsuri în vederea facilitării afluxului pe piață a produselor agroalimentare autohtone în perioada de sezon pentru categoriile de produse respective;

4) să asigure condiții de efectuare în piață a controlului asupra calității producției prin intermediul laboratoarelor de expertiză sanitar-veterinară;

5) să exercite controlul asupra respectării de către comerciant a prezentelor reguli;

6) să ofere la solicitare comercianților utilaj pentru măsurarea greutateilor corespunzătoare standardelor naționale/recunoscute sau certificate în modul corespunzător, inventar comercial, depozite și utilaje pentru păstrarea mărfurilor aduse în piață, în limita disponibilității;

7) să desfășoare acțiuni privind amenajarea, și reconstruirea pieței precum și menținerea în stare funcțională a unităților comerciale și utilajului în scopul asigurării condițiilor necesare pentru desfășurarea comerțului în condiții salubre și corespunzătoare normelor tehnicii securității;

8) să întrețină în stare sanitară convenită teritoriul pieței, să asigure securitatea antiincendiară și paza pieței, după caz.;

9) să țină sub control permanent efectuarea la timp și în modul stabilit a examenului medical și a instruirii igienice obligatorii de către angajații pieței sau a întreprinderilor/persoanelor contractate de administrator antrenati în recepționare, comercializare, transportare, păstrare a produselor alimentare, precum și de către cei ce se ocupă cu tratarea sanitară a încăperilor, inventarului și utilajului;

10) să asigure condițiile ce se impun în vederea asigurării respectării cerințelor prevederilor alin. (5) al art.12 și alin. (1) al art. 12¹ din Legea nr. 231/2010;

11) să asigure păstrarea Declarațiilor de producător și a celor de producător casnic, prevăzute de alin. (5) al art.12 și alin. (10) al art. 12¹ din Legea nr. 231/2010, în evidențele proprii până la generalizare și 1 an după generalizare în Sistemul informațional automatizat „Stingerea obligațiilor fiscale prin intermediul Serviciului de colectare a impozitelor și taxelor locale” (SIA SCITL);

12) să organizeze amplasarea unităților comerciale, spațiilor și construcțiilor destinate amplasării unităților comerciale în conformitate cu reglementările sanitare, sanitar-veterinare și igienice, considerând tipul mărfurilor, tipul și specificul de amplasare a pieței;

13) să asigure amplasarea și funcționarea cântarului de control (verificat metrologic) pentru cumpărători pentru o suprafață de 500 m² sau pentru fiecare structură distinctă în cazul în care aceasta este mai mică de 500 m²;

14) să atribuie unități comerciale sau a terenuri/spații pentru amplasarea acestora. Pentru comercializarea mărfurilor supuse controlului sanitar-veterinar unitățile se atribuie doar în cazul existenței actului de expertiză sanitar-veterinară a producției.;

- 15) să asigure ordinea publică în perimetrul pieței;
 - 16) marcarea unităților comerciale sau a locurilor de amplasare a acestora în vederea identificării;
 - 17) să asigure paza bunurilor aflate pe teritoriul pieței în cazul existenței unui astfel de serviciu;
 - 18) să asigure respectarea cerințelor de comercializare mărfurilor incidente Hotărârii Guvernului nr. 427 / 2001 "Privind importul și comercializarea unor mărfuri de uz personal folosite" (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2001, nr.62, art.461) și Regulamentului privind normele sanitaro-igienice pentru importul și comercializarea mărfurilor de uz personal folosite "Second-hand", aprobat prin Ordinul Ministerului Sănătății nr.4341 / 2001 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2001, nr.94-96, art.246);
 - 19) să restricționeze circulația transportului și limitarea accesului acestuia pe teritoriul pieței în orele de program, cu excepția cazurilor de strictă necesitate;
 - 20) să asigure conexiunea la rețeaua de energie electrică a unităților comerciale ambulante de comercializare a produselor perisabile, florilor, electrocasnicilor, sau la solicitarea comerciantului;
 - 21) să informeze autoritățile/entitățile competente în vederea ridicării (evacuării) mărfurilor care prezintă pericol iminent pentru persoane sau bunuri, în cazul în care, sau efectuează acțiunile menționate de sine stătător în cazurile în care legislația nu interzice operarea/transportarea unor astfel de mărfuri;
 - 22) să execute dispozițiile și prescripțiile autorităților publice, emise în conformitate cu prevederile legislației în vigoare;
 - 23) să asigure, în limita competenței, executarea indicațiilor serviciilor specializate ale autorităților administrației publice locale;
 - 24) să asigure condiții de acumulare a deșeurilor și să le evacueze zilnic de pe teritoriul pieței.
23. Administratorul pieței este în drept:
- 1) să asigure încetarea exercițiului de comerț în cazul constatării încălcării prezentelor Reguli, a normelor sanitare ori sanitar-veterinare și antiincendiarie, cu întocmirea obligatorie a unui act ce fixează încălcarea, putând fi utilizate în acest sens și înregistrările video, fără restituirea sumelor încasate conform tarifului pentru serviciul prestat;
 - 2) să restricționeze sau interzică accesul în piețe pentru persoane în stare de ebrietate evidentă, care manifestă comportament violet precum și să expulzeze astfel de persoane de pe teritoriul pieței;
 - 3) să restricționeze sau interzică accesul în piețe pentru persoane care nu respectă măsurile de protecție sanitar-epidemiologice;
 - 4) să pretindă recuperarea daunei, în modul prevăzut de legislația în vigoare, în caz de deteriorare a patrimoniului pieței.

VI. Obligațiunile comercianților

24. Comercianții sunt obligați:

- 1) să îndeplinească cerințele prezentelor Reguli, și deciziile organelor de administrare a pieței, adoptate în limitele competenței lor;
- 2) să ocupe unitatea comercială contractată sau atribuită de către administrator;
- 3) să respecte regulile de salubritate, sanitare și antiincendiare;
- 4) să prelucreze zilnic mesele și inventarul comercial de operare cu produsele de origine animală;
- 5) să prezinte toate documentele necesare pentru dreptul de a face comerț, la prima cerere a organelor de control, a agentului constatator sau a administratorului pieței;
- 6) să recupereze dauna în caz de deteriorare a patrimoniului pieței;
- 7) să dispună de acte care atestă proveniența (contracte, facturi acte de achiziții etc.) inofensivitatea și calitatea mărfii, în cazurile prevăzute de legislație;
- 8) să dețină carnet medical cu rezultatele examenelor medicale și certificat de instruire igienică, conform cerințelor stabilite în art. 23 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și în art. 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

VII. Cerințele de construire și sanitare

25. Proiectarea, construirea, reconstrucția și reparația capitală piețelor, a structurilor și construcțiilor amplasate în piață, se efectuează conform legislației din domeniul construcțiilor cu obținerea actelor permissive corespunzătoare.

26. Reparațiile curente ale structurilor și construcțiilor amplasate în piață, neprevăzute la punctele 24 și 25, se vor efectua în condiții salubre care să nu admită contaminarea mărfurilor.

27. Terenul repartizat pentru amplasarea pieței trebuie să se afle la o distanță de cel puțin 1,5 km de la locul de dezintoxicare a deșeurilor și la o distanță de cel puțin 500 m de la întreprinderile industriale și depozitele în care producția și păstrarea este legată de emanarea prafului și mirosului puternic, precum și de alte obiecte, care pot constitui sursă pentru poluarea produselor comercializate în piețe și răspândirea bolilor infecțioase.

28. La stabilirea terenului pentru amplasarea pieței și proiectării acesteia se ia în considerare capacitatea de circulație pe drumurilor de acces (adiacente), crearea locurilor de parcare în vederea neadmiterii ambuteiajelor și tipul pieței.

29. Teritoriul pieței se salubritizează după încheierea orelor de program. Pe vreme aridă întregul teritoriu este stropit cu apă pînă la deschidere și la necesitate. Lunar sau la necesitate se organizează ziua de igienizare sanitară cu dereticarea și dezinfectarea minuțioasă a încăperilor, utilajelor și a întregului teritoriu al pieței. Comercianții sunt responsabili de suprafețele interne ale unităților comerciale și de utilajul/instalațiile posedate.

30. Anual, pînă la începutul sezonului de recoltă a produselor agroalimentare, se face o evaluare a stării construcțiilor și infrastructurii pieței în vederea aprecierii necesității efectuării de reparații curente de mentenanță sau capitale, pentru menținerea stării de siguranță și sanitare cuvenite a suprafețelor și altor structuri ale pieței inclusiv a laboratoarelor pentru controlul sanitar-veterinar.

31. În încăperile și pe teritoriul pieței trebuie să fie prevăzute robinete cu apă potabilă, lavoare, spălătorii pentru inventarul comercial, fructe și legume. Pentru păstrarea obiectelor personale ale lucrătorilor pieței se organizează vestiare, iar pentru păstrarea utilajelor se organizează spații sau încăperi speciale, după caz.

32. Pe teritoriul pieței se instalează tomberoane pentru gunoi la o distanță de 15 m pe căile de circulație a consumatorilor; va rezerva un teren special pentru acumularea și evacuarea gunoiului la o distanță nu mai mică de 20 m de la locurile de desfacere a producției agroalimentare;

33. Toate clădirile pieței trebuie să fie cuplate la rețele edilitare de apeduct, canalizare, încălzire și aprovizionare cu energie electrică în cazul în care infrastructura locației pieței permite acest lucru. În cazul lipsei conductei de apă centralizată se utilizează unui sistem local de aprovizionare cu apă. Prezentul punct nu se aplică piețelor agroalimentare din localitățile rurale (sate, comune) care activează mu mai mult de 3 zile per săptămână a cîte 5 ore per zi.

34. Se organizează obligatoriu cel puțin un bloc sanitar (veceu), pentru care nu sunt percepute taxe de intrare. În piețele unde lipsește canalizarea centralizată se admite construcția stațiilor de epurare autonome (septic) la o distanță de cel puțin 5 m de la locurile de comercializare a produselor alimentare.

35. Depozitarea și expunerea producției agroalimentare în stare proaspătă se efectuează astfel ca să protejeze produsele de atingere directă cu solul.

VIII. Regulamentul-tip

36. Informația privind inițierea procedurii de creare a pieței este făcută publică prin plasare pe pagina web oficială a autorității administrației publice locale, iar în lipsa paginii web – la un loc vizibil în sediul primăriei, și eliberate în copie (pe hârtie sau electronic) la solicitare persoanelor interesate.

37. Întreprinzătorii pot iniția procesul de creare a pieței prin prezentarea autorității administrației publice locale a propunerii argumentate cu anexarea datelor prevăzute la pct.38.

38. Regulamentul de funcționare a pieței urmează să includă următoarele date:

- 1) datele de identificare a întreprinzătorului (administratorul pieței);
- 2) datele localității unde este creată piața;
- 3) prezentarea schematică a conceptului de amplasare a pieței, locurilor de parcare și încadrarea în planul urbanistic general al localității
- 4) tipul pieței;
- 5) prezentarea schematică a infrastructurii pieței corespunzătoare tipului (amplasării unităților comerciale, edificiilor, blocurilor sanitare, laboratoarelor, intrărilor, spațiilor de circulație a consumatorilor, etc., după caz);
- 6) valoarea estimativă a investiției administratorului pieței;
- 7) declarația pe propria răspundere a administratorului pieței: ”Mă oblig să respect legislația în vigoare de funcționare a piețelor”;
- 8) numărul și structura statelor de personal;
- 9) tipurile de servicii oferite de administratorul pieței și cuantumul tarifelor acestea;
- 10) interdicțiile și cerințele conforme legislației în vigoare și regulamentului de comerț local.

IX. Controlul asupra respectării prezentelor reguli

39. Controlul asupra respectării prezentelor Reguli îl exercită nemijlocit subdiviziunile autorității administrației publice locale unde este amplasată piața precum și de alte autorități competente în modul stabilit de legislație.

40. Pentru nerespectarea prevederilor prezentelor Reguli administrația piețelor, întreprinzătorii și persoanele fizice poartă răspundere în conformitate cu legislația în vigoare.

Reguli generale de recepționare a mărfurilor

I. Recepționarea

1. Mărfurile sunt recepționate la livrarea acestora la locul stabilit de către părți în actele de livrare sau contract. Condițiile de recepționare neprevăzute de legislație pot fi stabilite contractual. Prezentul Regulament -Reguli nu reglementează recepționarea resurselor energetice și altor resurse furnizate prin conducte și linii de transport de energie electrică, edificiilor și construcțiilor, altor imobile, hârțiilor de valoare, precum și operațiunilor de comerț exterior (cu excepția cazurilor în care în contractele de comerț exterior sau tratate se face referință la aplicarea prezentelor reguli).

2. Recepționarea cantitativă sub aspect de greutate a produselor se efectuează cu mijloace de măsurare verificate metrologic periodic, în conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 19/2016.

3. Recepționarea sub aspect cantitativ presupune verificarea cantității de unități corespunzătoare de măsură sau a expresiei valorice prin compararea cu datele din contract sau actele de livrare. Procedeele de determinare a cantității anumitor mărfuri pot fi stabilite în conformitate cu cerințele tehnice sau standarde ori prin contract.

4. Predarea-recepționarea se face de către furnizor și destinatar sau reprezentanții acestora (orice referință la destinatar sau furnizor se consideră și referință la reprezentanții legali ai acestora, în cazul în care este aplicabil). În cazul în care reprezentantul furnizorului nu este prezent la fața locului, din numele acestuia va acționa transportatorul (orice întreprinzător care în bază de contract prezintă nemijlocit mărfurile destinatarului).

5. Confirmarea recepționării mărfii se face prin consemnarea de către destinatar în actele aferente livrării (facturi fiscale, facturi/acte de transport, liste de încărcătură sau alte acte de circulație a mărfurilor, sau actul de predare-primire a mărfii întocmit conform anexei la prezentul regulament).

6. În cazurile stabilite de legislație ori de contract, la recepționarea mărfii se va întocmi actul de predare-primire conform anexei la prezentul regulament (în continuare actul de predare-primire). Actul de predare-primire poate fi utilizat la constatarea neconformității, a viciilor ascunse și la informarea furnizorului privind depistarea acestora.

7. Recepționarea mărfurilor livrate în lot poate fi efectuată în baza verificării selective a unui eșantion din lot, sub aspect al cantității și calității, cu extinderea rezultatelor controlului asupra întregului lot de mărfuri.

8. Drept lot de marfă este considerată cantitatea de marfă care în cazul expedierii sau transmiterii (livrării) în adresa destinatarului este inclusă într-un document de transport sau de însoțire unic, indiferent de numărul locurilor de ambalaj și numărul de locuri de transport, necesare pentru transportarea ei.

II. Refuzul de recepționare

9. Destinatarul:

1) poate refuza recepționarea mărfii în următoarele cazuri (neconformități):

a) lipsa actelor obligatorii de însoțire aferente livrării unui tip anume de marfă în baza cerințelor legislației (fiscale, de transport, care atestă dreptul de plasare a mărfurilor pe piață, a actelor de conformitate, calitate, infensivitate ori de certificare/standardizare, de origine, după caz), precum și în alte cazuri prevăzute în contract;

b) ambalate necorespunzător ori cu ambalaj deteriorat, cu eticheta deteriorată sau completată necorespunzător, fără etichetă ori marcajul corespunzător;

c) necorespunzătoare condițiilor contractuale;

d) mărfuri deteriorate sau cu urme de substanțe nespecifice care dăunează caracteristicilor de calitate ori organoleptice;

e) refuzul furnizorului sau a transportatorului de a consemna predarea mărfii sau de a semna actul de predare-primire în cazul în care întocmirea acestuia este obligatorie;

f) divergențe de cantitate sau volum;

g) se atestă urme de sol sau a unor substanțe nealimentare pe produsele alimentare sau pe ambalajul acestuia.

2) refuză recepționarea mărfii în următoarele cazuri (neconformități):

a) necorespunzătoare cerințelor legislației în vigoare, standardelor, normelor sanitare/igienice sau altor documente tehnice și normative aplicabile;

b) în cazul livrării mărfii cu încălcarea prevederilor Capitolului VI al prezentelor reguli.

10. În cazul apariției unor divergențe neesențiale la recepționarea produselor aferente ambalajului, cantității, calității sau prețului acestora, precum și a necesității convocării unui expert/specialist, mărfurile se depozitează provizoriu la destinatar cu o mențiune pe ambalaj sau în locul aflării, în care se indică textul “păstrare temporară”, inclusiv cu mențiunea respectivă în capitolul 21 al facturii fiscale. În astfel de cazuri se va întocmi obligatoriu Actul de predare-primire cu mențiunea ”neconformitate”, cu indicarea neconformităților depistate. Poate fi recepționată

doar cantitatea de mărfuri conformă, cu indicarea obligatorie a cantității de mărfuri neconforme în Actul de predare-primire.

11. Termenul aflării provizorii a produselor în depozitul destinatarului este de maxim 10 zile calendaristice din momentul recepționării acestora, termen în care urmează a fi identificate soluții de remediere a cazului. În cazul în care soluțiile identificate nu sunt acceptate de destinatar, furnizorul urmează să ridice mărfurile neconforme în limita termenului menționat în prezentul punct. În cazul nepreluării mărfurilor de către furnizor în limita termenului menționat în prezentul punct, destinatarul poate dispune de mărfuri în sensul comercializării acestora la preț redus inclusiv prin reambalare sau aplicarea altor măsuri de marketing, sau distrugerea acestora pe seama și cheltuiala sa cu recuperarea costurilor de la furnizor.

12. În cazul efectuării unei expertize sau cercetări termenul efectuării cărora depășește termenele indicate de 10 zile, furnizorul va prelua mărfurile de la destinatar în limita acestui termen. Mărfurile vor fi relivrate în cazul constatării conformității, cu excepția celor prevăzute la alin. (9) al art. 21¹ al Legii nr.231/2010 cu privire la comerțul interior.

13. Cheltuielile de expertiză/laborator și de relivrare sau distrugere, costul mărfii a cărui termen de valabilitate sau durabilitate minime a expirat în perioada termenului de efectuare a expertizei/cercetărilor sau celor stabilite în pct. 11, le va suporta destinatarul în cazul în care se va constata conformitatea mărfii sau furnizorul în cazul neconformității. Furnizorul va prelua de la destinatar mărfurile constatate neconforme în termen de 3 zile lucrătoare din data la care i s-au făcut cunoscute actul de constatare (expertiză/cercetare).

14. În cazul refuzului de recepționare a mărfii cu care nu este de acord furnizorul, se va întocmi Actul de predare-primire cu mențiunea ”refuz de recepționare”, la întocmirea căruia se vor aplica prevederile aplicabile ale pct. 10 și a Capitolului III.

III. Constatarea viciilor ascunse după recepționare

15. În cazul depistării de către destinatar a unor vicii ascunse a mărfurilor urmare recepționării acestora, acesta întocmește Actul de predare-primire cu mențiunea ”neconformitate” (act – în sensul prezentului capitol), cu indicarea produselor neconforme și cantitatea acestora, îl semnează și remite furnizorului în formă electronică prin e-mail, prin intermediul mijloacelor de comunicare electronică, ori printr-o altă formă stabilită contractual, iar la insistența furnizorului și pe suport de hârtie. La act pot fi anexate probe foto ori video.

16. Furnizorul poate accepta actul prin răspuns confirmativ care urmează să conțină textul: ”act acceptat”. Furnizorul refuză actul prin răspuns care urmează să

conține textul: ”act refuzat”. Forma prezentării răspunsului corespunde celei de remitere, prevăzute la pct. 15.

17. Acceptarea sau refuzarea actului poate fi făcută de furnizor prin însemne olografe pe act (prevăzute la pct. 16) și semnarea acestuia urmare examinării situației la fața locului.

18. Mențiunea furnizorului ”act acceptat” presupune preluarea mărfii neconforme de la destinatar în termen de 3 zile lucrătoare de la mențiune sau un termen mai mic în cazul pericolului iminent pentru sănătatea umană, de mediu ori salubritatea unității comerciale sau a spațiilor de depozitare din cadrul acesteia ori a spațiilor în care mărfurile neconforme au fost depozitate în afara unității.

19. Mențiunile furnizorului se fac cel târziu în a treia zi lucrătoare din data recepționării actului de la destinatar. Destinatarul este obligat să ofere spre examinare mărfurile care fac obiectul actului cu excepția cazurilor când acestea au fost distruse sau evacuate în cazurile de pericol iminent pentru sănătatea umană sau a animalelor sau de mediu, în astfel de cazuri este obligatorie proba foto sau video și actele care certifică evacuarea sau distrugerea.

20. Nu se restituie furnizorului mărfurile prevăzute la alin. (9) al art. 21¹ al Legii nr.231/2010 cu privire la comerțul interior.

21. În cazul mențiunii ”act refuzat” se vor aplica prevederile pct.10-11.

22. Situațiile care nu pot fi soluționate pe cale amiabilă pot fi soluționate prin constatările cercetărilor de laborator ori actelor de expertiză eliberate de către Camera de Comerț și Industrie a Republicii Moldova sau a altor entități cu drept de efectuare a expertizelor/cercetărilor.

23. Soluționarea cazurilor neacoperite de prevederile prezentului capitol se soluționează în baza prevederilor contractuale ori în baza legislației civile.

IV. Ambalajul

24. Furnizorul este obligat să expedieze cumpărătorului marfa în ambalaj, cu excepția mărfii care potrivit specificului său nu necesită ambalare, dacă din contract ori esența obligațiunii nu decurge altceva.

25. Ambalajul și materia primă din care a fost confecționat trebuie să corespundă cerințelor legislației, standardelor, normelor igienice sau altor documente tehnice și normative aplicabile.

26. Dacă legislația sau contractul nu stabilește cerințe față de ambalaj, marfa urmează să fie ambalată conform uzanțelor comerciale pentru acest tip de marfă, iar în cazul lipsei acestora în așa fel ca să se asigure integritatea și necontaminarea mărfii de acest tip în condiții obișnuite de păstrare și transportare.

27. Destinatarul este obligat să restituie furnizorului ambalajul returnabil și mijloacele de transportare în care a fost adusă marfa, în cazul, modul și în termenele prevăzute de legislație sau contract.

V. Actul de predare-primire

28. Actul de predare-primire (act) se va completa conform normelor de mai sus.

29. Evidența actelor se face de către destinatari în registre ținute în formă liberă, care vor conține obligatoriu numărul de ordine, data de întocmire, furnizorul și tipul actului (recepționare, refuz, neconformitate). Registrele sunt ținute în evidențele destinatarului pînă la completare. Lipsa registrului de evidență duce la nulitatea actului.

30. Actele se păstrează pe suport de hârtie atît de destinatar cît și de furnizor. Părțile înscrise în act pot păstra pe suport de hârtie corespondența electronică aferentă actelor.

31. În cazul perfectării actului pe suport de hârtie actul se întocmește în 2 exemplare, unul pentru destinatar, altul pentru furnizor. Destinatarul va elibera oricând la solicitarea furnizorului sau a transportatorului o copie de pe actul în care figurează.

32. Tipul actului și rubricile 1-5 sunt obligatorii pentru completare, celelalte rubrici se completează la necesitate. Rubrica 5 va conține datele de identificare a oricărui act relevant aferent tranzacției.

33. Actele se păstrează timp de 3 ani din data întocmirii sau pînă la emiterea unei hotărâri sau decizii definitive în cazurile în care fac obiect al unui litigiu în instanță sau arbitraj, a unei cereri prealabile, sunt solicitate de organele de control sau alte autorități publice, de către un avocat, de către agenții constatatori sau organele de urmărire penală.

VI. Cerințe generale privind recepționarea produselor alimentare în unitățile comerciale

34. Unitățile comerciale vor recepționa spre depozitare și comercializare numai produse alimentare inofensive, care să corespundă actelor normative în vigoare și să fie însoțite de documente care să ateste în clar furnizorul, calitatea și inofensivitatea (siguranța).

35. Nici un produs alimentar care nu corespunde cerințelor legale de inofensivitate sau comportă semne evidente că ar fi contaminat cu substanțe toxice, cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, cu semne de descompunere sau care conține substanțe străine periculoase nu va fi acceptat în unitate.

36. Nu pot fi recepționate în unitate produsele alimentare pentru care nu există acte de atestare a trasabilității în cazul în care există cerințe legale în acest sens.

37. Produsele alimentare vor fi inspectate și sortate anterior procesului de comercializare și, în caz de necesitate, vor fi supuse analizelor de laborator.

38. Cantitatea produselor alimentare perisabile, refrigerate sau congelate, recepționate va corespunde volumelor instalațiilor frigorifice în funcțiune din

dotarea unității comerciale. Păstrarea produselor alimentare se va face la temperaturile specificate de producător sau în actele normative în vigoare, după caz.

39. Produsele alimentare se vor recepționa în ambalaje intacte, curate, uscate, fără mirosuri străine. Transferul produselor alimentare din ambalajul furnizorului în alt ambalaj mai mic pe parcursul recepționării produselor nu se permite.

40. Produsele de patiserie cu cremă vor fi recepționate spre comercializare preambalate în ambalaje care asigură respectarea cerințelor de igienă și exclud posibilitatea contaminării secundare sau încrucișate.

41. În unitățile de comerț amplasate în sau anexate la edificiile locative sau de o altă destinație publică aprovizionarea cu produse alimentare nu se va face pe timp de noapte (între orele 23.00 și 7.00) sau în limitele de timp stabilite în Regulamentul de comerț local.

42. În vederea executării obligației prevăzute de alin. (12) al art. 21¹ al Legii nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, comerciantul poate solicita furnizorului confirmarea producătorului/procesatorului și/sau a originii produselor alimentare furnizate, în baza actelor confirmative aplicabile sau în baza expertizelor efectuate de către Camera de Comerț și Industrie a Republicii Moldova.

VII. Cerințe privind depozitarea și transportul produselor alimentare

43. Depozitarea și transportul produselor alimentare se vor efectua în conformitate cu prevederile Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, art.20 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, cerințelor sanitaro-epidemiologice privind unitățile de alimentație publică, cu următoarele completări:

1) reambalarea/ambalarea sării alimentare iodate în vederea comercializării, precum și comercializarea ei în vrac nu se permite;

2) în scopul profilaxiei iersiniozei și a pseudotuberculozei legumele pe parcursul păstrării vor fi periodic verificate și sortate;

3) recipientele în vehicule și/sau containerele utilizate pentru transportarea produselor alimentare nu vor fi utilizate pentru alte mărfuri și vor fi utilizate astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare;

4) în cazul în care în vehicul sau în container se transportă concomitent mai multe tipuri de produse alimentare, acestea vor fi separate eficient unul de altul, pentru a exclude contaminarea;

5) produsele alimentare în vrac, precum lichidele granulate sau produsele sub formă de praf, vor fi transportate în recipiente și/sau în containere/cisterne destinate exclusiv transportării produselor alimentare. Aceste containere vor fi marcate într-un mod clar, vizibil și nelavabil, care să indice clar că el este utilizat pentru

transportarea produselor alimentare sau să fie marcat “Exclusiv pentru produse alimentare”;

6) în cazul în care recipientele și/sau containerele sunt utilizate pentru transportarea diferitelor produse alimentare, înainte de încărcare acestea vor fi spălate și curățate bine, pentru a evita riscul de contaminare;

7) produsele alimentare vor fi plasate în recipiente și/sau în containere astfel încât să se evite orice risc de contaminare.

44. Păstrarea produselor puternic mirositoare (pește, afumături, etc. se face în containere ermetice sau spații deistincte de păstrare în vederea evitării contaminării altor produse cu miros.

45. Nu se admite livrarea, recepționarea și plasarea pe piață a oricăror mărfuri care atestă devieri de la caracteristicile organoleptice sau a reglementărilor în vigoare aplicabile.

46. Prevederile prezentului capitol nu limitează aplicarea legislației, a normativelor tehnice, și a standardelor de operare cu categoriile de produse (mărfuri) menționate.

VI. Particularități de recepționare în unitățile de comerț a unor categorii de mărfuri

Secțiunea 1-a. Recepționarea cărnii și produselor din carne

47. Se interzice livrarea, recepționarea și plasarea pe piață a cărnii:

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

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

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

48. Se interzice livrarea, recepționarea și plasarea pe piață subproduselor:

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

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

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

36. Se interzice livrarea, recepționarea și plasarea pe piață a cărnii de pasăre:

1) ca carcase ne eviscerate și prelucrate insuficient;

2) ca carcase de culoare schimbată și congelate repetat;

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

49. Se interzice livrarea, recepționarea și plasarea pe piață afumăturilor:

1) cu încălcări ale procesului tehnologic (afumare insuficientă, prezența petelor cenușii și verzi la secționare);

2) cu aspect de mîzgă;

3) cu grad scăzut de prospețime (cu pete de mucegai și mucozitate, deviere de la culoarea corespunzătoare, miros acru și rînced).

50. Se interzice livrarea, recepționarea și plasarea pe piață mezelurilor:

1) cu aspect de mîzgă, mucegai și mucozitate pe membrană;

2) cu compoziție fărîmicioasă și prezența unor segmente cenușii;

3) cu bucăți de slănină galbenă în compoziția mezelurilor de calitate superioară;

4) de culoare alb – cenușie, fierte insuficient.

51. Se interzice livrarea, recepționarea și plasarea pe piață tocăturii din carne cu devieri de la culoarea corespunzătoare și miros acru.

52. Livrarea cărnii și a produselor din carne se efectuează cu mijloace de transport auto, dotate cu utilaj frigorific (sistem de refrigerare) în conformitate cu Regulamentul transporturilor de mărfuri perisabile nr. 9/12 din 09.12.1999, în ambalaj cu greutatea marcată, conform numărului de locuri fără recântărire:

1) a cărnii – în blocuri, carcase și semicarcase;

2) a subproduselor – conform numărului de locuri și greutateii;

3) a mezelurilor, afumăturilor și semipreparatelor din carne – în ambalaj sigilat de furnizorul de mărfuri.

53. În timpul transportării carnea și produsele din carne se păstrează după cum urmează:

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

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

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

4) mărfurile preambalate – în ambalaje ferite de influența luminii.

Secțiunea a 2-a. Recepționarea peștelui și a produselor din pește

52. Se interzice livrarea, recepționarea și plasarea pe piață a peștelui proaspăt care și-a schimbat culoarea naturală a solzilor și pielii, are pete înroșite, îndeosebi pe burtă și pe părțile laterale, are picățele albe ori mucegai.

53. Se va livra, recepționa și plasa pe piață peștele marinat caracterizat prin gradul de grăsime, lipsă de rupturi și leziuni. Țesuturile musculare la pește trebuie să fie elastice, suculente, fără miros și gust străin. Calitatea scrumbiei se caracterizează prin prospețime, piele curată, neîngălbenită, fără gust și miros străin neplăcut.

Secțiunea a 3-a. Recepționarea produselor lactate

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

exterior, în conformitate cu Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 158/2019.

55. Se interzice livrarea, recepționarea și plasarea pe piață a laptelui și produselor lactate, înghețatei, brânzeturilor, margarinei și ouălor (în continuare – produse) cu caracteristici organoleptice nespecifice ori neconforme cerințelor legislației.

56. La finele recepționării produsele lactate sunt amplasate imediat în utilajul frigorific (vitrine, dulapuri, teșgele) care asigură condiții specifice de păstrare, separat de alte produse, care pot răspândi mirosuri specifice.

Secțiunea a 4-a. Recepționarea altor produse

57. Nu se admite livrarea, recepționarea și plasarea pe piață a conservelor fără etichete, în cutii ruginite, cutii deformate, bombate ori neermetice.

58. Livrarea, recepționarea și plasarea pe piață a legumelor, fructelor și pomușoarelor procesate (sărate, murate, marinate etc.) se va efectua doar în ambalaje ermetice inclusiv de vacuum.

Anexa la Regulile generale de recepționare a mărfurilor

Act de predare-primire

Recepționare a mărfurilor Refuz de recepționare Neconformitate

1. Nr. _____ data _____
2. Locul întocmirii _____
3. Furnizor _____
3. Destinatar _____
4. Transportator _____
5. Actele de livrare _____

6. Constatări:

--

7. Lista mărfurilor refuzate, neconforme sau lipsă:

Nr.d/o	Denumirea produsului	Cantitatea	Unitatea de măsură	Unitatea de măsură suplimentară	Preț
1.					
2.					
...					
Total					

Destinatar _____ _____ _____ (semnătura)
--

Furnizor _____ _____ _____ (semnătura)
--