Anexă nr. 1

la Ordinul nr. din

**NORMĂ**

**privind elaborarea, implementarea și verificarea planului de**

**autocontrol al operatorilor din domeniul siguranței produselor**

**alimentare de origine nonanimală și a siguranței produselor culinare**

**CAPITOLUL I**

**Dispoziții generale**

1. **Scop**

(1) Prezentele normă are drept scop descrierea responsabilităților operatorilor care produc, procesează, depozitează, manipulează, transportă și importă și comercializează produse alimentare de origine nonanimală și produse culinare privind elaborarea și implementarea planului de autocontrol al siguranței alimentelor. De asemenea, prezentele norme stabilesc responsabilitățile inspectorilor subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor în ce privește verificarea elaborării și implementării planurilor de autocontrol de către operatori din domeniul alimentar.

1. **Domeniul de aplicare**

(1) Prezenta normă se aplică operatorilor din domeniul siguranței alimentelor de origine nonanimală și a produselor culinare care se supun înregistrării în domeniul siguranței alimentelor conform art.311 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, atât producători autohtoni cât și importatori.

1. **Noțiuni principale**

(1) În scopul aplicării prezentei norme se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

1. **Responsabilități**

(1) În conformitate cu Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor operatorii din domeniul alimentar sunt obligați să organizeze și să efectueze controlul siguranței produselor alimentare prin aplicarea principiilor de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

(2) Toți operatorii din domeniul alimentar indiferent de natura și dimensiunea întreprinderii sunt obligați să aplice bunele practici de fabricație și a bunelor practici de igienă pentru controlul riscurilor din produsele alimentare.

 (3) Controlul siguranței produselor alimentare se efectuează în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de operatorii din domeniul alimentar.

(4) Operatorii din domeniul alimentar sunt obligați sisteze imediat producerea și distribuirea produselor alimentare periculoase și/sau neconforme legislației din domeniul alimentar, pe termenul necesar remedierii deficiențelor.

1. **Aspecte generale privind autocontrolul operatorilor din domeniul alimentar**

(1) Autocontrolul operatorilor se efectuează în baza unui plan de autocontrol și ori de câte ori este necesar, în următoarele situații:

1. la testarea sau introducerea unui produs nou pe piață (probele tehnologice). În acest caz se efectuează investigații de laborator ample a produselor alimentare ce urmează a fi introduse pe piață pentru determinarea indicatorilor de calitate și fizico-chimici, parametrilor microbiologici, parametrilor chimici, stabilirea valorii energetice a produselor precum și investigații pentru stabilirea termenului de valabilitate a produselor.
2. pentru verificarea, validarea și implementarea procedurilor bazate pe principiile privind analiza riscurilor și punctele critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP);
3. determinări de laborator pentru materii prime, ingrediente, alte produse achiziționate, astfel încât să se asigure că acestea nu sunt contaminate și că nu prezintă risc pentru sănătatea consumatorilor. Determinările se efectuează în mod special când apar suspiciuni cu privire la o potențială neconformitatea cu legislația din domeniul alimentar a materiilor prime, ingrediente și alte produse ce urmează a fi încorporate în produsele alimentare.
4. pentru verificarea eficacității operațiunilor de igienizare;
5. pentru teste de apă, de exemplu, din apă tehnologică sau apa utilizată pentru igienizare, obținere gheață și/sau abur;
6. pentru verificarea respectării condițiilor de calitate;
7. pentru verificarea potențialelor contaminări din mediu, care ar putea contamina produsele alimentare;
8. la produse destinate exportului de produse alimentare de origine nonanimală, când eliberarea certificatelor de sănătate, a documentelor de siguranță a alimentelor, după caz, este condiționată de efectuarea testelor de laborator;
9. când au fost identificate neconformități care au făcut obiectul notificărilor Sistemului rapid de alertă pentru alimente și furaje (RASFF) sau al programelor de monitorizare și supraveghere în domeniul siguranței alimentelor implementate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – Agenția);
10. când există suspiciuni că produsele au intrat în contact surse de contaminare în timpul preparării, manipulării, depozitării sau transportului;
11. risc de toxiinfecții alimentare;
12. ori de câte ori produsele sunt suspecte de alterare sau contaminare;
13. în cazuri de pețiții ale consumatorilor;
14. la solicitarea părților terțe, cum ar fi beneficiari, autorități competente.

**CAPITOLUL II**

**Elaborarea planului de autocontrol**

1. **Aspecte generale privind elaborarea planului de autocontrol**

(1) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și a produselor culinare trebuie să se asigure că produsele fabricate îndeplinesc cerințele normative privind siguranța alimentelor în ceea ce privește caracteristicile chimice inclusiv alergenii, fizice și microbiologice, astfel încât să contribuie la protecția drepturilor, intereselor și sănătății intereselor consumatorilor. Totodată trebuie să respecte indicatorii de calitate și fizico-chimici stabiliți in cerințele de calitate aprobate de Guvern. O listă de acte normative ce reglementează cerințele de siguranță și calitate a produselor alimentare este prezentat în anexa nr. 2 la prezenta normă.

(2) Pentru îndeplinirea obiectivelor prevăzute la alin.(1), programele proprii de gestionare a siguranței alimentelor trebuie să cuprindă și programe preoperaționale și proceduri bazate pe principiile HACCP sau a bunelor practici de igienă în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii, astfel încât:

a) să poată fi identificate și controlate permanent riscurile semnificative (microbiologice, fizice, chimice, contaminare cu alergeni) pentru a evita contaminarea de orice fel a produselor sale și să asigure introducerea pe piață a produselor sigure pentru consum;

b) să poată întreprinde acțiuni corective în cazul în care apar neconformități;

c) să poată pune la dispoziția inspectorilor Agenției și a altor părți interesate dovezi privind conformitatea produselor lor.

(3)Analiza riscurilor asociate produselor aflate sub control realizată în scopul gestionării siguranței alimentelor trebuie realizată de către operatorii din domeniul alimentar astfel încât să acopere toate materiile prime, semifabricate, produse finite, materiale auxiliare, materiale în contact cu produsele alimentare, ustensile, apa, suprafețe, precum și fiecare proces, de la recepția materiei prime la livrarea produselor finite.

(4) Pentru realizarea analizei riscurilor menționate la alin. (3) se iau în considerare toate informațiile relevante despre siguranța acestora în legătură cu compoziția, caracteristicile fizice, organoleptice, chimice, microbiologice, alergeni, parametrii de monitorizare a mediului, cerințele legale privind siguranța alimentelor, manipulare, ambalare, durabilitate, condiții de depozitare, transport și distribuție.

(5) La stabilirea profilului de risc al produselor alimentare și încadrarea acestora în categorii de risc pot fi utilizate metodologii și instrumente de identificare a probabilității de apariție și a impactului, aferente pericolelor identificate.

1. **Elaborarea planurilor de autocontrol**

(1) Planurile de autocontrol ale operatorilor din domeniul alimentelor de origine nonanimală și a produselor culinare trebuie să stabilească cel puțin următoarele:

a) produsele supuse prelevărilor și testărilor de laborator;

b) legislația aferentă ce conține cerințe normative privind parametrii investigați;

c) frecvența prelevării produselor;

d) parametrii vizați pentru testare;

e) metodele de prelevare și testare asociate;

f) condițiile de transport al probelor către laborator;

g) măsurile întreprinse în caz de neconformitate;

(2) În funcție de specificul unității planurile de autocontrol și prelevarea eșantioanelor se elaborează pe grupuri de produse sau expres pe denumiri de produse. Un model al planului al planului de autocontrol care poate fi utilizat de operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și a produselor culinare, este inclus la anexa nr. 1 la prezenta nomă.

(3) Metodele de prelevare prevăzute în planurile de autocontrol trebuie să corespundă produselor și parametrilor vizați pentru testare și să fie bazate pe actele normative naționale în vigoare, procedurile specifice de prelevare elaborate de Agenție, iar în absența unor norme specifice privind prelevarea de probe și pregătirea probelor pentru teste se utilizează ghidurile și procedurile specifice ale Uniunii Europene, standardele relevante moldovenești (SM), europene (EN), internaționale (ISO) și orientările Codex Alimentarius.

(4) La elaborarea planului de autocontrol și în special la stabilirea frecvenței de prelevare, operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și a produselor culinare trebuie să ia în considerare specificul unității lor, în ceea ce privește:

1. dimensiunea unității, distribuția și destinația produselor;
2. gradul de perisabilitate a produselor alimentare;
3. grupul de consumatori: populația generală sau copii;
4. natura produselor și a punctelor critice de control identificate în procesul tehnologic;
5. natura activității și complexitatea proceselor de producție, unde este cazul;
6. sursa de apă;
7. rezultate anterioare ale testelor de laborator;
8. aplicarea sau neaplicarea flexibilității în cazul producătorilor de cantități mici de produse alimentare;
9. rezultatele controalelor oficiale și ale programelor de monitorizare ale Agenției;
10. indicatorii de siguranță (microbiologici, contaminanți, reziduuri ) ce urmează a fi investigați.

(5) În planul de autocontrol se vor include atât probe de apă cât și probe de produse alimentare.

(6) Ghidurile de bune practici elaborate de asociațiile de profil și aprobate de Agenție pot fi consultate la elaborarea planului de autocontrol.

**CAPITOLUL III**

**Implementarea planului de autocontrol**

1. **Aspecte generale privind implementarea** **planurilor de autocontrol**

(1) Prelevările de probe de produse alimentare de origine nonanimală și a produselor culinare au drept scop verificarea conformității produselor prelevate și analizate cu legislația în domeniul alimentar și se realizează conform celor prevăzute în planurile proprii de autocontrol și cu respectarea cerințelor stabilite la pct. 7 alin. (1).

(2) Probele prelevate pentru implementarea planului de autocontrol trebuie să asigure cantitatea minimă de produs necesară pentru efectuarea încercărilor de laborator solicitate, reprezentativitatea lotului și să permită validitatea rezultatelor analizelor de laborator.

(3) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și a produselor culinare sunt responsabili de aplicarea regulilor, metodologiilor, procedurilor utilizate pentru prelevarea probelor în cadrul planului de autocontrol, precum și de manipularea, expedierea probelor și întocmirea documentelor aferente.

(4) La solicitarea scrisă a operatorilor din domeniul alimentelor de origine nonanimală și a produselor culinare prelevarea de probe se poate efectua de inspectorii subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor cu aplicarea tarifului prevăzut la Anexa nr. 2 la Hotărârea Guvernului nr.90/2019 cu privire la aprobarea Metodologiei de calculare a tarifelor la serviciile prestate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, precum și a Nomenclatorului serviciilor prestate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și a tarifelor la acestea

(5) Pentru ca rezultatele analizelor de laborator să confere un grad cât mai înalt de încredere, probele prelevate în cadrul planurilor autocontrol pot să fie analizate în laboratoare care dețin metode acreditate conform ISO/IEC 17025:2018.

(6) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația publică care dețin propriile laboratoare acreditate/atestate pot implementa planurile de autocontrol, în special în partea ce tine de indicatorii fizico-chimici și de calitate ale căror rezultate pot fi incluse suplimentar în certificatul de calitate.

(7) Deținerea laboratoarelor proprii nu scutește operatorii de a întreprinde acțiunile necesare pentru asigurarea veridicității si calității rezultatelor eliberate (inclusiv retestarea probelor, confirmarea rezultatelor în alte laboratoare acreditate sau prin alte metode).

(8) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și a produselor culinare, în funcție de tipul produselor alimentare, includ în mod obligatoriu în planurile de autocontrol investigarea parametrilor de siguranță alimentară, si anume: determinarea contaminantelor alimentari, contaminarea încrucișată cu substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe, parametrilor microbiologici, conținutul de aditivi alimentari, reziduuri de pesticide și conținutul de nitrați și conținutul de radionuclizi.

(9) Operatorul din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația publică trebuie să păstreze o evidență a prelevărilor de probe și a rezultatelor analizelor de laborator și să își stabilească modalitatea de interpretare a rezultatelor și acțiunile corective aplicabile în cazul probelor neconforme.

(10) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația publică au obligația de a iniția procedurile de retragere/rechemare a produselor alimentare nesigure și de a informa Agenția ori rezultatele analizelor de laborator indică încălcarea cerințelor de siguranță alimentară, iar produsele alimentare au ieșit de sub controlul său fiind introduse pe piață. În acest caz aplică instrucțiunea privind retragerea și rechemarea produselor alimentare neconforme reglementărilor în domeniul alimentar și notificarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor aprobată prin Ordinul nr. 149 din 10.04.2023 a directorului general a Agenției.

(11) Planurile de autocontrol trebuie să fie analizate în mod regulat și revizuite, dacă este cazul, în baza rezultatelor controalelor proprii, a controalelor oficiale ale Agenției care pot avea impact asupra siguranței alimentelor, precum și a modificărilor survenite legislației specifică.

(12) Planurile de autocontrol trebuie revizuite și în cazul unor modificări ale materiilor prime, ale materialelor în contact cu produsele alimentare, ale metodelor de procesare, ale infrastructurii și/sau ale echipamentelor pentru a se asigura că cerințele pentru siguranța alimentelor sunt îndeplinite.

(13) În baza rezultatelor planurilor de autocontrol operatorii din domeniul alimentar emit certificatul de calitate pentru produsele alimentare introduse pe piață.

1. **Aspecte specifice privind implementarea planurilor de autocontrol**

(1) Periodicitatea analizei apei (indicatori microbiologic și fizico-chimici) se stabilește în dependență de: sursa de apă (sursă proprie sau rețea publică de aprovizionare), este sau nu apa ca ingredient principal în produs sau este folosita doar în scopuri menajere (spălare ustensile, utilaje).

(2) Periodicitatea testelor de sanitație pentru verificarea eficacității operațiunilor de igienizare se stabilește individual în dependenta de: gradul de perisabilitate al produsului, riscul de contaminare, metodele de validare a procedurilor si soluțiilor de curățare și dezinfectare. Se prelevează de pe suprafețele de lucru, mâinile sau mânușile operatorului (după caz), suprafețele utilajelor părțile în contact direct cu produsul.

(3) Graficul de analiza a produselor finite se stabilește astfel încât să cuprindă toată gama de produse finite și toți parametrii (microbiologici, fizico-chimici, contaminanții, alergeni și calitatea) Periodicitatea se stabilește individual în dependenta de: gradul de perisabilitate al produsului, termenul de valabilitate, metoda de ambalare.

(4) Analiza de risc a furnizorilor de materii prime și auxiliare includ următoarele: toate materiile prime sa fie însoțite de specificație de produs completă, certificate de calitate eliberate de producător/furnizor, rapoarte de încercări, certificat confirmativ al existentei sistemului de management al siguranței alimentului. În cazul în care furnizorul este sigur și nu este inclus în categoria de risc înalt sau mediu, nu este necesar de efectuat investigații de laborator suplimentare.

1. **Verificarea planurilor de autocontrol**

(1) Verificarea elaborării și implementării planurilor de autocontrol al operatorilor din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația publică se efectuează de către inspectorii Agenției în cadrul desfășurării controalelor de stat planificate și dup caz, inopinate.

1. **Dispoziții finale**

(1) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația publică trebuie să își stabilească, pentru elaborarea și implementarea programului de autocontrol, persoane calificate sau instruite în ceea ce privește siguranța alimentelor, precum și pentru efectuarea prelevărilor de probe specifice.

(2) La elaborarea, implementarea și revizuirea planurilor de autocontrol, operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentație publică pot consulta sau subcontracta laboratoare de profil, alți specialiști în domeniu, cu toate acestea, responsabilitatea privind respectarea cerințelor aplicabile autocontrolului prevăzute în prezentul ordin revine în totalitate operatorilor din acest domeniu.

(3) Operatorii din domeniul alimentar trebuie să păstreze și să pună la dispoziția inspectorilor Agenției, la solicitare, înregistrări specifice privind planurile de autocontrol, proces-verbal de prelevare a probelor, înregistrarea rezultatelor de laborator, rapoarte de încercări), măsuri corective întreprinse în caz de neconformitatea și alte dovezi privind modul de elaborare și implementare a acestora.

**Anexa nr. 1 Model al planului al planului de autocontrol al siguranței produselor fabricate**

1. **Sortimentul aplicabil**

În acest punct se indică denumirile de produse alimentare sau grupurile de produse alimentare care cad sub incidența planului de autocontrol.

1. **Actele normative care reglementează cerințele de calitate și siguranță a produselor**

În acest punct se indică actele normative (Legi, Hotărâri de Guvern, standarde etc.) care stabilesc cerințele siguranță (de exemplu: criteriile microbiologice, conținutul de contaminanți cum sunt micotoxinele, metalele grele, reziduuri de pesticide, radionuclizi, aditivi alimentari) de calitate pentru produsele fabricate (indicatorii fizico-chimici și organoleptici);

1. **Metodele de prelevare**

În acest punct se indică actele normative naționale în vigoare, procedurile specifice de prelevare elaborate de Agenție, ghidurile și procedurile specifice ale Uniunii Europene, standardele relevante moldovenești (SM), europene (EN), internaționale (ISO) și orientările Codex Alimentarius în baza căruia se prelevează probele.

1. **Condițiile de transport al probelor către laborator**

În acest punct se includ condițiile de transport a produselor către laborator: temperatura și umiditatea relativă a aerului și timpul de expediere a produselor după prelevare.

1. **Planul de prelevare a eșantioanelor**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr.ord. | Denumireaparametrilor investigați | Limitele admisibile | Actul normativ  | Frecvența prelevării probelor | Locul prelevării probei | Responsabil de prelevare | Responsabil de încercare(Laboratorul) | Înregistrări (denumirea registrului în care se indică rezultatele încercărilor de laborator) |
| APA POTABILĂ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| INDICII SENZORIALI / ORGANOLEPTICI |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| INDICII FIZICO – CHIMICI |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| INDICII MICROBIOLOGICI |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CONTAMINANȚII |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ALȚI INDICI |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| SUPRAFEȚE ÎN CONTACT CU PRODUSELE ALIMENTARE |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. **Măsurile întreprinse în caz de neconformitate**
2. **Înregistrări ale rezultatelor de labortor**
3. **Responsabili:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nume/Prenume** | **Funcția** | **Data** | **Semnătura** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Anexa nr.2** Actele normative de bază care reglementează cerințele de siguranță și calitate a produselor alimentare

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr. ord. | Denumire act normativ | Adresa web de pe registrul de stat actelor juridice |
| Legislația specifică privind siguranța alimentelor |
| 1. | Legea nr. 182 din 19.12.2019 privind calitatea apei potabile | https://www.legis.md/cautare/getResults?doc\_id=119769&lang=ro |
| 2. | Hotărârea Guvernului nr. 867 din 08.11.2023 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale | https://www.legis.md/cautare/getResults?doc\_id=140082&lang=ro |
| 3. | Hotărârea Guvernului nr. 57 din 11.02.2019 pentru aprobarea regulamentelor sanitare privind exploatarea și comercializarea apelor minerale naturale | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=112872&lang=ro>  |
| 4. | Hotărârea Guvernului nr. 229 din 29.03.2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=140448&lang=ro>  |
| 5. | Hotărârea Guvernului nr. 115 din 08.02.2013 privind controlul nitraților în produsele alimentare de origine vegetală | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=123312&lang=ro>  |
| 6. | Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=126796&lang=ro>  |
| 7. | Hotărârea Guvernului nr. 221 din 16.03-2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=130511&lang=ro>  |
| 8. | Ordinul Ministerului Sănătății Nr.20 din 05.01.2024: Cu privire la aprobarea listei produselor alimentare, substanțelor active și limitelor maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale. | <https://ms.gov.md/legislatie/ordine-dispozitii/>  |
| 9 | NORME Nr. 06.5.3.3.4din 27-02-2001 norme fundamentale de radioprotecţie. cerinţe şi reguli igienice (NFRP-2000) | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=79774&lang=ro>  |
| **Cerințe de calitate pentru produsele alimentare de origine nonanimală** |
| 1. | Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice”Zahăr. Producerea şi comercializarea” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114180&lang=ro>  |
| 2. | Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007 cu privire la aprobarea Cerinţelor “Produse de panificaţie şi paste făinoase”​ | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=97589&lang=ro>  |
| 3. | Hotărârea Guvernului nr. 774 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informaţional automatizat„Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şibăuturilor nealcoolice îmbuteliate” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=113742&lang=ro>  |
| 4. | Hotărârea Guvernului nr.1402 din 13.02.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice “Fructe, bace şi legume congelate rapid” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=22859&lang=ro>  |
| 5. | Hotărârea Guvernului nr.1523 din 29.12.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice ”Fructe şi legume uscate (deshidratate)” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=111725&lang=ro>  |
| 6. | Hotărârea Guvernului nr.216 din 27.02.2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice“Gemuri, jeleuri, dulceţuri, piureuri şi alte produse similare” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=68770&lang=ro>  |
| 7. | Hotărârea Guvernului nr.1157 din 13.10.2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice “Măsurile de protecţie a solului în cadrul practicilor agricole” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=24317&lang=ro>  |
| 8. | Hotărârea Guvernului nr.1211 din 29.10.2008 cu privire la aprobarea Cerinţelor“Material semincer pentru porumb şi sorg” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114246&lang=ro>  |
| 9. | Hotărârea Guvernului nr.1279 din 17.11.2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Ambalarea, transportareaşi depozitarea fructelor, legumelor şi ciupercilor proaspete” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=24878&lang=ro>  |
| 10. | Hotărârea Guvernului nr.1323 din 27.11.2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Ciuperci. Produse din ciuperci” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=25079&lang=ro>  |
| 11. | Hotărârea Guvernului nr.16 din 19.01.2009 сu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse pe bază de grăsimi vegetale” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=109573&lang=ro>  |
| 12. | Hotărârea Guvernului nr.68 din 29.01.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Făina, grişul şi tărîţa de cereale’’ | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=109609&lang=ro>  |
| 13. | Hotărârea Guvernului nr. 174 din 02.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice„Fructe de culturi nucifere. Cerinţe de calitate şi comercializare’’ | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=23779&lang=ro>  |
| 14. | Hotărârea Guvernului nr.202 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice„Grîul, orzul, ovăzul, secara, porumbul şi sorgul de uz alimentar” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=10538&lang=ro>  |
| 15. | Hotărârea Guvernului nr.204 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice„Produse de cofetărie” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114289&lang=ro>  |
| 16. | Hotărârea Guvernului nr.205 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice„Produse de leguminoase proaspete şi uscate.Cerinţe de comercializare” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114290&lang=ro>  |
| 17. | Hotărârea Guvernului nr.206 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice„Cafea. Extracte de cafea şi de cicoare. Ceaiuri şi produse de ceai” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=14520&lang=ro>  |
| 18. | Hotărârea Guvernului nr.929 din 31.12.2009 cu privire la aprobarea „Cerinţelor de calitate şicomercializare pentru fructe şi legume proaspete” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110404&lang=ro>  |
| 19. | Hotărârea Guvernului nr.180 12.03.2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice„Măsline de masă” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114301&lang=ro>  |
| 20. | Hotărârea Guvernului nr.434 din 27.05.2024 cu privire la aprobarea Cerinţelor “Uleiuri vegetale comestibile”​ | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114303&lang=ro>  |
| 21. | Hotărârea Guvernului nr.1111 din 06.12.2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice„Sucuri şi anumite produse similare destinate consumului uman” | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114317&lang=ro>  |
| 22. | Hotărârea Guvernului nr.291 din 22.04.2014 cu privire la aprobarea ,,Cerinţelor de calitate pentru orez şi crupe de orez’’ | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=18401&lang=ro>  |
| 23. | Hotărârea Guvernului nr.1020 din 02.09.2016 pentru aprobarea ,,Cerinţelor privind importul şi comercializarea hameiului şi a produselor din hamei’’ | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=94856&lang=ro>  |
| 24. | Hotărârea Guvernului nr. 84 din 31.01.2024 pentru aprobarea Metodologiei privind calcularea valorii energetice a produselor alimentare ambalate și a Regulamentului sanitar privind informarea consumatorului cu privire la substanțele prezente în produsele culinare nepreambalate care cauzează alergii sau intoleranțe | <https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=142168&lang=ro>  |