

TABEL DE CONCORDANȚĂ

1	Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, CELEX: 02004R0852, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 2021/382 al Comisiei din 3 martie 2021
2	Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare
3	Grad de compatibilitate - Compatibil
4	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
5	Data întocmirii: 17.03.2026

6 Actul Uniunii Europene Regulamentul (CE) nr. 852/2004	7 Act normativ național Proiect de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare	8 Gradul de compatibilitate	9 Observații (Prevederi din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare)
<p align="center">CAPITOLUL I DISPOZIȚII GENERALE Articolul 1 Domeniul de aplicare</p> <p>(1) Prezentul regulament stabilește norme generale pentru operatorii din sectorul alimentar privind igiena produselor alimentare, ținând seama, în special, de următoarele principii:</p> <p>(a) responsabilitatea principală pentru siguranța alimentară revine operatorului din sectorul alimentar;</p> <p>(b) este necesar ca siguranța alimentară să fie asigurată de-a lungul întregului lanț alimentar, începând cu producția primară;</p> <p>(c) este important să se mențină lanțul criogenic, în special pentru produsele alimentare care nu pot fi depozitate la temperatura ambiantă în condiții de siguranță alimentară, mai ales produsele alimentare congelate;</p> <p>(d) aplicarea generală a procedurilor bazate pe principiile HACCP, împreună cu utilizarea unor bune practici de igienă trebuie să întărească responsabilitatea operatorului din sectorul alimentar;</p>	<p>Proiect de lege:</p> <p>(4) Guvernul, ținând cont de obiectivele prezentei legi și de factorii de risc relevanți, aprobă cerințe simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar, a pensiunilor turistice, agroturistice și caselor rurale.</p>	<p>Compatibil</p>	<p>Capitolul I DISPOZIȚII GENERALE</p> <p>Articolul 1. Scopul și domeniul de reglementare al prezentei legi</p> <p>(1) Prezenta lege stabilește cerințele generale de igienă a produselor alimentare pentru operatorii din domeniul alimentar, ținându-se cont de următoarele reglementări:</p> <p>a) asigurarea siguranței produselor alimentare pe tot lanțul alimentar;</p> <p>b) implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile analizei riscurilor și stabilirii punctelor critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Points, în continuare – HACCP), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă;</p> <p>c) elaborarea și respectarea ghidurilor naționale și internaționale de bune practici la toate etapele lanțului alimentar, în conformitate cu cerințele de igienă a produselor alimentare și cu aplicarea principiilor HACCP;</p>

<p>(e) ghidurile de bună practică reprezintă un instrument prețios care ajută operatorii din sectorul alimentar, în toate etapele lanțului alimentar, să respecte normele de igienă alimentară și să aplice principiile HACCP;</p> <p>(f) este necesară stabilirea criteriilor microbiologice și a cerințelor de control al temperaturii pe baza evaluării științifice a riscurilor;</p> <p>(g) este necesar să se verifice dacă produsele alimentare importate respectă cel puțin aceleași norme sanitare ca cele produse în Comunitate sau norme echivalente.</p> <p>Prezentul regulament se aplică tuturor etapelor de producție, prelucrare și distribuire a produsele alimentare și exporturilor, fără a aduce atingere unor cerințe mai specifice privind igiena alimentară.</p> <p>(2) Prezentul regulament nu se aplică:</p> <p>(a) producției primare pentru consum privat;</p> <p>(b) pregătirii, manipulării sau depozitării produselor alimentare pentru consum privat;</p> <p>(c) livrărilor directe, de către producător, a unor cantități mici de produse primare la consumatorii finali sau unitățile locale de desfacere cu amănuntul care le desfac direct la consumatorii finali;</p> <p>(d) centrelor de colectare și tăbăcăriilor care intră în categoria întreprinderilor din sectorul alimentar numai datorită faptului că utilizează materii brute pentru producția de gelatină sau colagen.</p> <p>(3) În temeiul legislației lor interne, statele membre instituie normele pentru activitățile menționate la alineatul (2) litera (c). Aceste norme de drept intern asigură atingerea obiectivelor prezentului regulament.</p>			<p>d) verificarea corespunderii produselor alimentare importate cu cerințele de igienă a produselor alimentare naționale, echivalente cu cele ale Uniunii Europene;</p> <p>e) responsabilizarea operatorilor din domeniul alimentar privind siguranța produselor alimentare.</p> <p>(2) Prevederile prezentei legi se aplică tuturor etapelor de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare, precum și activităților de export.</p> <p>(3) Prevederile prezentei legi nu se aplică:</p> <p>a) producției primare destinate consumului casnic privat;</p> <p>b) preparării casnice, manipulării și/sau depozitării produselor alimentare destinate consumului casnic privat;</p> <p>c) centrelor de colectare și tăbăcăriilor, ce cad sub incidența definiției activităților din domeniul alimentar, numai pentru faptul că acestea manipulează materia primă pentru producerea de gelatină sau colagen;</p> <p>d) livrărilor directe, de către producător, ale unor cantități mici de produse primare consumatorilor finali sau unităților de comerț cu amănuntul care le comercializează direct consumatorilor finali.</p>
<p align="center">Articolul 2 Definiții</p> <p>(1) În sensul prezentului regulament:</p> <p>(a) „igiena produselor alimentare”, denumită în continuare „igienă”, înseamnă măsurile și condițiile necesare pentru a combate riscurile și a asigura adecvarea pentru consumul uman a unui produs alimentar, ținând seama de utilizarea prevăzută;</p>	<p>Proiect de lege: „unitate” - înseamnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar; „apă potabilă” – se utilizează în sensul definit în Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.</p>	<p>Compatibil</p>	<p>Articolul 2. Noțiuni de bază</p> <p>În scopul aplicării prezentei legi, noțiunile utilizate au semnificația prevăzută de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, iar noțiunea „autoritatea competentă” se utilizează în sensul în care aceasta este definită în Legea nr. 82/2024</p>

<p>(b) „produse primare” înseamnă produse rezultate din producția primară, inclusiv produse ale solului, creșterii animalelor, vânătorii și pescuitului;</p> <p>(c) „unitate” înseamnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar;</p> <p>(d) „autoritate competentă” înseamnă autoritatea centrală a unui stat membru care are competența de a asigura respectarea cerințelor din prezentul regulament sau oricare altă autoritate căreia autoritatea centrală i-a delegat această competență; această definiție include, după caz, autoritatea corespunzătoare a unei țări terțe;</p> <p>(e) „echivalent” înseamnă, cu privire la sisteme diferite, capabil de a atinge aceleași obiective;</p> <p>(f) „contaminare” înseamnă prezența sau crearea unui pericol;</p> <p>(g) „apă potabilă” înseamnă apă care este conformă cu cerințele minime prevăzute de Directiva 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman (1);</p> <p>(h) „apă de mare curată” înseamnă apă de mare naturală, artificială sau purificată ori apă sărată care nu conține microorganisme, substanțe dăunătoare sau plancton marin toxic în cantități capabile să afecteze în mod direct sau indirect calitatea sanitară a produselor alimentare;</p> <p>(i) „apă curată” înseamnă apă de mare curată și apă dulce de calitate similară;</p> <p>(j) „împachetare” înseamnă introducerea unui produs alimentar într-un pachet sau recipient aflat în contact direct cu produsul alimentar respectiv, cât și pachetul sau recipientul însuși;</p> <p>(k) „ambalare” înseamnă introducerea unuia sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient, precum și recipientul în sine;</p> <p>(l) „recipient închis ermetic” înseamnă un recipient proiectat și realizat pentru a fi etanș la orice acțiuni vătămătoare;</p> <p>(m) „prelucrare” înseamnă orice acțiune care modifică în mod semnificativ produsul inițial, inclusiv prin</p>		<p>privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. De asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni:</p> <p><i>igiiena produselor alimentare</i> – măsurile și condițiile necesare pentru combaterea pericolelor și asigurarea calității unui produs alimentar pentru consum uman, în conformitate cu destinația prestabilită a acestuia;</p> <p><i>întreprindere din domeniul alimentar</i> – orice întreprindere, indiferent de forma de proprietate, ce desfășoară operațiuni de fabricare, prelucrare, depozitare, transport, comercializare sau de distribuție a produselor alimentare;</p> <p><i>produse primare</i> – produsele rezultate din producția primară, incluzând produse de origine vegetală și animală, produse din vânat și pescuit;</p> <p><i>unitate de comerț ambulant</i> – unitate de comerț cu amănuntul, asamblată din elemente ușor demontabile, care poate fi mutată din loc în loc și care, de regulă, nu dispune de spațiu pentru păstrarea produselor, în care se comercializează un sortiment redus de mărfuri și se oferă condiții minime de comodatate pentru consumatori. Unitățile de comerț ambulant sînt:</p> <ul style="list-style-type: none"> – staționare provizorii (pavilion, gheretă); – mobile (standuri mobile, tonete, tarabe, teșgele, cărucioare, aparate-automat pentru vânzări, autoremorci, rulote mobile, vehicule/automagazine special amenajate ori alte utilaje mobile pentru comerț); <p><i>echivalent</i> – capacitatea diferitor sisteme de a îndeplini aceleași obiective;</p>
---	--	--

<p>încălzire, afumare, sărare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau o combinație a acestor procedee;</p> <p>(n) „produse neprelucrate” înseamnă produsele alimentare care nu au fost prelucrate și include produsele care au fost divizate, separate, tranșate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, măcinate, tăiate, curățate, decorticate, măcinate, răcite, înghețate, congelate sau decongelate;</p> <p>(o) „produse prelucrate” înseamnă produsele alimentare care rezultă prin prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot să conțină ingrediente necesare fabricării lor sau care le conferă caracteristici specifice.</p> <p>(2) Se aplică, de asemenea, definițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 178/2002.</p> <p>(3) În anexele la prezentul regulament, termenii și expresiile „dacă este necesar”, „după caz”, „adecvat” și „suficient” înseamnă dacă este necesar, după caz, adecvat sau suficient pentru a realiza obiectivele prezentului regulament.</p>		<p><i>contaminare</i> – prezența sau introducerea unui pericol;</p> <p><i>apă curată</i> – apa de mare curată și apa proaspătă de o calitate similară;</p> <p><i>împachetare</i> – plasarea unui produs alimentar într-un ambalaj sau recipient aflat în contact direct cu produsul alimentar și, respectiv, ambalajul sau recipientul însuși;</p> <p><i>ambalare</i> – plasarea unuia sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient și, respectiv, chiar acesta din urmă;</p> <p><i>recipient închis ermetic</i> – recipientul care este proiectat și destinat a fi sigur față de pătrunderea pericolelor;</p> <p><i>prelucrare</i> – orice acțiune care modifică în mod semnificativ produsul inițial, inclusiv prin încălzire, afumare, sărare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau printr-o combinație a acestor procedee;</p> <p><i>produse neprelucrate</i> – produsele alimentare care nu au fost prelucrate, incluzând produsele care au fost divizate, separate, tranșate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, fărâmițate, tăiate, curățate, decorticate, măcinate, răcite, înghețate, congelate sau decongelate;</p> <p><i>produse prelucrate</i> – produsele alimentare ce rezultă din prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot să conțină ingredientele necesare fabricării lor sau care le conferă caracteristici specifice;</p> <p><i>produse alimentare tradiționale</i> – produse alimentare fabricate în mod tradițional, ce sînt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau sînt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate ori înregistrate, ori după metode</p>
--	--	---

			de fabricație tradițională, sau sînt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare internațională, națională, regională sau locală; <i>bune practici de igienă</i> – măsuri și condiții fundamentale igienice aplicate la toate etapele lanțului alimentar pentru a furniza produse alimentare sigure consumului uman.
<p style="text-align: center;">CAPITOLUL II</p> <p style="text-align: center;">OBLIGAȚIILE OPERATORULUI DIN SECTORUL ALIMENTAR</p> <p style="text-align: center;"><i>Articolul 3</i></p> <p>Obligație generală Operatorii din sectorul alimentar se asigură că toate etapele producției, prelucrării și distribuției produselor alimentare care se află sub controlul lor corespund cerințelor sanitare aplicabile stabilite de prezentul regulament.</p>		Compatibil	<p>Articolul 3. Responsabilitățile operatorilor din domeniul alimentar privind igiena produselor alimentare</p> <p>(1) Operatorii din domeniul alimentar se asigură că toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare aflate sub controlul lor corespund cerințelor de igienă prevăzute de prezenta lege.</p>
<p style="text-align: center;">Articolul 4</p> <p style="text-align: center;">Cerințe sanitare generale și speciale</p> <p>(1) Operatorii din sectorul alimentar implicați în producția primară și activitățile conexe enumerate în anexa I respectă dispozițiile sanitare generale prevăzute de partea A din anexa I, precum și cerințele specifice prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004.</p> <p>(2) Operatorii din sectorul alimentar care desfășoară activități de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare ulterioare etapelor vizate de alineatul (1) respectă cerințele sanitare generale prevăzute de anexa II, precum și toate cerințele specifice prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004.</p> <p>(3) Operatorii din sectorul alimentar adoptă, după caz, următoarele măsuri sanitare speciale:</p> <p>(a) respectarea criteriilor microbiologice aplicabile produselor alimentare;</p>	<p>Proiect de lege:</p> <p>(2) Operatorii din domeniul alimentar care realizează producție primară și operațiuni asociate acestora enumerate în anexa nr.1 respectă cerințele generale de igienă pentru producția primară prevăzute în capitolul I din anexa nr.1, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.</p> <p>(2¹) Operatorii din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare ulterioare producției primare, respectă cerințele generale de igienă prevăzute în anexa nr. 2, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.</p> <p>(3) Operatorii din domeniul alimentar întreprind următoarele cerințe specifice de igienă:</p>	Compatibil	<p>(5) Operatorii din domeniul alimentar utilizează metode speciale de prelevare a probelor și de analiză sau metode ce oferă rezultate echivalente cu cele obținute prin utilizarea metodei de referință doar în cazul în care acestea sînt validate sau recunoscute pe plan internațional.</p> <p>(6) Operatorii din domeniul alimentar utilizează ghidurile naționale și internaționale de bune practici ca suport pentru asigurarea conformității cu obligațiile ce le revin.</p>

<p>(b) procedurile necesare pentru atingerea obiectivelor prezentului regulament pentru ca acesta să-și atingă scopul;</p> <p>(c) respectarea cerințelor de control al temperaturii aplicabile produselor alimentare;</p> <p>(d) respectarea lanțului criogenic;</p> <p>(e) prelevare de probe și analiză.</p> <p>▼M2</p> <p>(4) Criteriile, cerințele și obiectivele menționate la alineatul (3), precum și metodele conexe de prelevare de probe și de analiză se stabilesc de către Comisie. Măsurile respective, destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament prin completarea acestuia, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 14 alineatul (3).</p> <p>▼B</p> <p>(5) În cazul în care prezentul regulament, Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și normele de aplicare a acestor regulamente nu specifică metodele de prelevare de probe și analiză, operatorii din sectorul alimentar pot utiliza metode adecvate prevăzute în alte documente ale legislației comunitare sau interne sau, în lipsa acestora, metode care produc rezultate echivalente cu cele obținute atunci când se aplică metoda de referință, în cazul în care aceste metode sunt validate din punct de vedere științific în conformitate cu normele sau protocoalele recunoscute pe plan internațional.</p> <p>(6) Operatorii din sectorul alimentar pot utiliza ghidurile menționate la articolele 7, 8 și 9 menite să-i ajute să respecte obligațiile care le revin în temeiul prezentului regulament.</p>	<p>a) conformarea cu criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;</p> <p>b) procedurile necesare pentru realizarea obiectivelor prevăzute de prezenta lege;</p> <p>c) conformarea cu cerințele privind controlul temperaturii pentru produsele alimentare;</p> <p>d) menținerea lanțului criogenic;</p> <p>e) prelevarea de probe și efectuarea încercărilor de laborator.</p> <p>(4) Cerințele specifice de igienă menționate la alin. (3) se stabilesc de către Guvern, iar metodele de prelevare de probe și de analiză se aprobă de către autoritatea competentă.</p>		
<p>Articolul 5</p> <p>Analiza riscurilor și a punctelor critice de control</p> <p>(1) Operatorii din sectorul alimentar elaborează, aplică și utilizează în permanență o procedură sau mai multe proceduri bazate pe principiile HACCP.</p> <p>(2) Principiile HACCP menționate în alineatul (1) constau din următoarele:</p>	<p>Proiect de lege:</p> <p>Articolul 3¹. Analiza riscurilor și a punctelor critice de control</p> <p>(1) Operatorii din domeniul alimentar implementează și mențin proceduri permanente, bazate pe principiile HACCP, care constau în următoarele:</p>	<p>Compatibil</p>	

<p>(a) identificarea oricărui riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;</p> <p>(b) identificarea punctelor critice de control în etapa sau etapele în care controlul este esențial pentru a preveni riscul sau pentru a-l reduce la un nivel acceptabil;</p> <p>(c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate;</p> <p>(d) stabilirea și punerea în aplicare a unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;</p> <p>(e) stabilirea unor măsuri corective pentru cazurile în care un punct critic de control nu este controlat;</p> <p>(f) stabilirea unor proceduri care se aplică cu periodic pentru a se verifica funcționarea efectivă a măsurilor menționate la literele (a)-(e) și</p> <p>(g) definirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar pentru a demonstra aplicarea efectivă a măsurilor menționate la literele (a)-(f);</p> <p>În cazul în care are loc o modificare a unui produs, proces sau etapă, operatorul din sectorul alimentar revizuieste procedura și o modifică în consecință.</p> <p>(3) Alineatul (1) se aplică numai operatorilor din sectorul alimentar implicați într-o etapă a producției, prelucrării și distribuției produselor alimentare ulterioară producției primare și activităților conexe enumerate în anexa I.</p> <p>(4) Operatorii din sectorul alimentar:</p> <p>(a) pun la dispoziția autorității competente dovezi ale conformității cu dispozițiile alineatului (1) în condițiile solicitate de aceasta, ținând seama de natura și dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar;</p> <p>(b) se asigură că toate documentele care descriu procedurile realizate conform prezentului articol sunt permanent actualizate;</p> <p>(c) păstrează toate documentele și evidențele pe o perioadă de timp rezonabilă.</p>	<p>a) identificarea oricărui riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;</p> <p>b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni riscul sau a-l reduce la un nivel acceptabil;</p> <p>c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate;</p> <p>d) stabilirea și implementarea unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;</p> <p>e) stabilirea unor acțiuni corective în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control;</p> <p>f) stabilirea unor proceduri ce trebuie să fie efectuate cu regularitate pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit.a)–e) funcționează eficient;</p> <p>g) întocmirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din domeniul alimentar pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit.a)–f).</p> <p>(2) În cazul oricărei modificări a produsului, a procesului de producție sau a unei etape în procesul de producție, operatorii din domeniul alimentar reexaminează procedura HACCP și operează modificările ce se impun. Prevederile alin.(1) se aplică numai operatorilor din domeniul alimentar care realizează orice etapă de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile asociate acesteia, enumerate în anexa nr.1.</p> <p>(3) Operatorii din domeniul alimentar asigură:</p> <p>a) furnizarea către autoritatea competentă, la solicitarea acesteia, a documentelor specificate la alin. (1) lit.g), ce atestă îndeplinirea procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținându-se cont de</p>		
--	---	--	--

<p>(5) Se pot stabili norme de aplicare a prezentului articol, în conformitate cu procedura menționată la articolul 14 alineatul (2). Aceste norme îi pot ajuta pe unii operatori din sectorul alimentară să aplice prezentul articol, în special prin dispozițiile privind utilizarea procedurilor prevăzute de ghidurile de aplicare a principiilor HACCP, în vederea respectării alineatului (1). Aceste norme pot, de asemenea, să specifice perioada de timp în care operatorii din sectorul alimentară păstrează documentele și evidențele în conformitate cu alineatul (4) litera (c)</p>	<p>natura și amploarea activității în domeniul alimentară;</p> <p>b) actualizarea permanentă a documentelor ce descriu procedurile elaborate în conformitate cu prezentul articol;</p> <p>c) păstrarea documentelor și a înregistrărilor care să asigure dovada inofensivității alimentelor produse.</p> <p>(4) Autoritatea competentă aprobă proceduri sau recomandări pentru aplicarea prezentului articol, în vederea facilitării aplicării acestuia de către operatorii din domeniul alimentară, în special prin dispoziții privind utilizarea procedurilor prevăzute în ghidurile de aplicare a principiilor HACCP, pentru respectarea alin. (1). Aceste proceduri pot specifica, de asemenea, perioada de păstrare a documentelor și evidențelor de către operatorii din domeniul alimentară, în conformitate cu alin. (3) lit. c).</p> <p>(5) Se pot aplica proceduri simplificate, bazate pe principiile HACCP sau pe bunele practici de igienă, atunci când acestea sunt suficiente pentru controlul riscurilor, în cazul:</p> <p>a) unităților de comerț ambulant menționate la art. 2 și în cazul unităților de comerț care nu prelucrează sau nu prepară alimentele, ci doar le comercializează, inclusiv alimentele preambalate;</p> <p>b) unităților de alimentație publică care nu produc, nu prelucrează sau nu prepară alimente, ci doar servesc băuturi reci și/sau calde sau care reîncălzesc alimentele preambalate.</p>		
<p style="text-align: center;">Articolul 6</p> <p>Controalele oficiale, înregistrarea și aprobarea</p> <p>(1) Operatorii din sectorul alimentară colaborează cu autoritățile competente în conformitate cu alte legi comunitare aplicabile sau, în absența acestora, cu legislația internă.</p> <p>(2) În special, fiecare operator din sectorul alimentară comunică autorității competente, în condițiile solicitate</p>	<p>Proiect de lege</p> <p>Articolul 3². Controalele oficiale, înregistrarea și autorizarea unităților</p> <p>(1) Operatorii din domeniul alimentară cooperează cu autoritatea competentă în vederea efectuării controalelor oficiale privind produsele alimentare conform prevederilor Legii nr. 82/2024 privind</p>	<p>Compatibil</p>	

<p>de aceasta, toate unitățile aflate sub controlul său care derulează oricare dintre etapele de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare, în vederea înregistrării fiecăreia dintre aceste unități.</p> <p>Operatorii din sectorul alimentar se asigură, de asemenea, că autoritatea competentă dispune de informații la zi cu privire la unități, inclusiv prin notificarea tuturor modificărilor semnificative a activităților, precum și a eventualei închideri a unor unități existente.</p> <p>(3) Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar se asigură că unitățile sunt aprobate de către autoritatea competentă, în urma a cel puțin unei vizite pe teren, în cazul în care această aprobare este necesară:</p> <p>(a) în conformitate cu legislația internă a statului membru pe al cărui teritoriu se află unitatea respectivă;</p> <p>(b) în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004 sau</p> <p>▼M2</p> <p>(c) Printr-o decizie adoptată de către Comisie; măsura respectivă, destinată să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 14 alineatul (3).</p> <p>▼B</p> <p>Statele membre care prevăd aprobarea anumitor unități situate pe teritoriul lor în temeiul legislației interne, în conformitate cu dispozițiile de la litera (a), informează Comisia și celelalte state membre cu privire la normele de drept intern aplicabile.</p>	<p>controalele oficiale în domeniul agroalimentar, Legii nr. 196/2024 privind sănătatea animală.</p> <p>(2) Operatorii din domeniul alimentar își exercită activitatea numai dacă sunt autorizați sau înregistrați de către autoritatea competentă conform prevederilor Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară și ale Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, de asemenea, că autoritatea competentă dispune de informații la zi cu privire la unități, inclusiv prin notificarea tuturor modificărilor semnificative a activităților, precum și a eventualei închideri a unor unități existente, în conformitate cu prevederile Legii nr.160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător.</p> <p>(3) În vederea autorizării sau înregistrării de către autoritatea competentă, operatorii din domeniul alimentar se asigură că întreprinderile lor sunt supuse cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului conform art.10 al Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.</p>		
<p style="text-align: center;">CAPITOLUL III GHIDURI DE BUNĂ PRACTICĂ <i>Articolul 7</i></p> <p>Întocmirea, distribuirea și utilizarea ghidurilor</p> <p>Statele membre încurajează întocmirea ghidurilor naționale de bună practică de igienă și aplicare a principiilor HACCP în conformitate cu dispozițiile articolului 8. Ghidurile comunitare se întocmesc în conformitate cu dispozițiile articolului 9.</p>		<p>Compatibil</p>	<p>Articolul 4. Întocmirea și utilizarea ghidurilor naționale de bune practici</p> <p>(1) Agenția, asociațiile de profil cu activități în domeniul alimentar și alte părți interesate elaborează sau participă la elaborarea ghidurilor de bune practici de igienă și de aplicare a principiilor HACCP, în conformitate cu prevederile prezentului</p>

<p>Este încurajată distribuirea și utilizarea atât a ghidurilor naționale, cât și a celor comunitare. Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar pot utiliza aceste ghiduri în mod facultativ.</p>			<p>articol. Operatorii din domeniul alimentar utilizează aceste ghiduri în mod facultativ.</p>
<p style="text-align: center;">Articolul 8 Ghiduri naționale</p> <p>(1) Atunci când se întocmesc astfel de ghiduri de bună practică, ele se realizează și se distribuie de către sectorul alimentar:</p> <p>(a) prin consultare cu reprezentanții părților ale căror interese pot fi serios afectate, cum ar fi autoritățile competente și asociațiile consumatorilor;</p> <p>(b) cu respectarea codurilor de practică aplicabile ale Codex Alimentarius și</p> <p>(c) atunci când acestea se referă la producția primară și activitățile conexe enumerate în anexa I, ținând seama de recomandările prevăzute de partea B din anexa I.</p> <p>(2) Ghidurile naționale pot fi întocmite sub egida institutului național de standardizare menționat la anexa II din Directiva 98/34/CE (1).</p> <p>(3) Statele membre evaluează ghidurile naționale pentru a se asigura că:</p> <p>(a) au fost întocmite în conformitate cu dispozițiile alineatului (1);</p> <p>(b) conținutul ghidurilor poate fi pus în practică în sectoarele la care se referă și</p> <p>(c) ghidurile respectă dispozițiile articolelor 3, 4 și 5 pentru sectoarele și produsele alimentare cărora li se aplică.</p> <p>(4) Statele membre transmit Comisiei ghidurile naționale conforme cu cerințele alineatului (3). Comisia instituie și operează un sistem de înregistrare a acestor ghiduri și îl pune la dispoziția statelor membre.</p> <p>(5) Ghidurile de bună practică întocmite în temeiul Directivei 93/43/CEE continuă să se aplice după intrarea în vigoare a prezentului regulament, cu condiția ca ele să fie compatibile cu obiectivele acestuia.</p>	<p>Proiect de lege:</p> <p>(2) Ghidurile de bună practică se realizează și se distribuie de către asociațiile de profil cu activități în domeniul alimentar sau operatorii din domeniul alimentar:</p> <p>a) prin consultare și coordonare cu Agenția și cu reprezentanții părților ale căror interese pot fi serios afectate, cum ar fi asociațiile de consumatori;</p> <p>b) cu respectarea codurilor de practici ale <i>Codex Alimentarius</i>;</p> <p>c) în conformitate cu cerințele și recomandările prevăzute la capitolul II din anexa nr. 1 atunci când acestea se referă la producția primară și la operațiunile asociate acestora.</p> <p>(3) Agenția evaluează ghidurile naționale de bune practici pentru a se asigura că:</p> <p>a) acestea au fost elaborate în conformitate cu prevederile alin. (2);</p> <p>b) conținutul acestora poate fi pus în practică în sectoarele din domeniul alimentar la care se referă;</p> <p>c) ghidurile respectă prevederile articolelor 3-3¹ pentru domeniile și produsele alimentare cărora li se aplică.</p>	<p>Compatibil</p>	<p>(4) Agenția aprobă, prin ordinul directorului general, ghidurile naționale de bune practici în vederea asigurării corespunderii cerințelor alin. (3), iar după aprobarea acestora, asociațiile și instituțiile de profil din domeniul alimentar le distribuie operatorilor din domeniul alimentar.</p> <p>(5) Agenția face accesibile ghidurile de bune practici prin publicarea acestora pe pagină sa web oficială.</p> <p>(6) Agenția, împreună cu părțile interesate menționate la alin. (4), actualizează, periodic sau la necesitate, ghidurile naționale de bune practici.</p>

<p style="text-align: center;">Articolul 9 Ghiduri comunitare</p> <p>(1) Înainte de întocmirea ghidurilor comunitare de bună practică de igienă sau de aplicare a principiilor HACCP, Comisia consultă comitetul menționat la articolul 14. Consultarea vizează analiza necesității acestor ghiduri, domeniul de aplicare și tema.</p> <p>(2) La întocmirea ghidurilor comunitare, Comisia se asigură că acestea sunt întocmite și distribuite:</p> <p>(a) de către sau prin consultare cu reprezentanții de resort ai sectoarelor alimentare din comunitate, inclusiv ai IMM-urilor și ai altor părți interesate, precum asociațiile de consumatori;</p> <p>(b) în colaborare cu părțile ale căror interese pot fi serios afectate, inclusiv autoritățile competente;</p> <p>(c) ținând seama de codurile de practică aplicabile din Codex Alimentarius și</p> <p>(d) în cazul în care se referă la producția primară și la activitățile conexe enumerate în anexa I, ținând seama de recomandările prevăzute de partea B din anexa I.</p> <p>(3) Comitetul menționat la articolul 14 evaluează proiectele de ghiduri comunitare pentru a se asigura că:</p> <p>(a) ghidurile respective au fost întocmite în conformitate cu dispozițiile alineatului (2);</p> <p>(b) conținutul ghidurilor poate fi aplicat în practică în sectoarele la care se referă din întreaga Comunitate și</p> <p>(c) ghidurile respectă dispozițiile articolelor 3, 4 și 5 pentru sectoarele și produsele alimentare cărora li se aplică.</p> <p>(4) Comisia invită comitetul menționat în articolul 14 să analizeze periodic toate ghidurile întocmite conform dispozițiilor prezentului articol, împreună cu organismele menționate la alineatul (2). Această analiză are scopul de a păstra caracterul practic al ghidurilor și de a ține seama de progresul tehnico-științific.</p>		Netranspus	
---	--	------------	--

<p>(5) Titlurile și trimiterile ghidurilor comunitare întocmite în conformitate cu dispozițiile prezentului articol se publică în seria C a Jurnalului Oficial al Uniunii Europene.</p>			
<p align="center">CAPITOLUL IV IMPORTURILE ȘI EXPORTURILE</p> <p align="center"><i>Articolul 10</i> Importurile</p> <p>În ceea ce privește igiena produselor alimentare importate, cerințele aplicabile ale legislației din domeniul alimentar menționate la articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 cuprind cerințele prevăzute de articolele 3-6 din prezentul regulament.</p>	<p>Articolul 4¹. Importurile și exporturile</p> <p>(1) În ceea ce privește igiena produselor alimentare importate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 21 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.</p>	<p>Compatibil</p>	<p>Conținut inexistent</p>
<p align="center"><i>Articolul 11</i> Exporturile</p> <p>În ceea ce privește igiena produselor alimentare exportate sau reexportate, cerințele relevante ale legislației din domeniul alimentar menționate la articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 cuprind cerințele prevăzute la articolele 3-6 din prezentul regulament.</p>	<p>(2) În ceea ce privește igiena produselor alimentare exportate sau reexportate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.</p>	<p>Compatibil</p>	<p>Conținut inexistent</p>
<p align="center">CAPITOLUL V DISPOZIȚII FINALE</p> <p>▼M2</p> <p align="center"><i>Articolul 12</i></p> <p>Măsurile tranzitorii având un domeniu general de aplicare, destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, printre altele prin completarea acestuia cu noi elemente neesențiale, în special specificații suplimentare privind cerințele prevăzute de prezentul regulament, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 14 alineatul (3).</p> <p>Alte măsuri tranzitorii sau de executare pot fi adoptate în conformitate cu procedura de reglementare menționată la articolul 14 alineatul (2).</p>		<p>Netranspus</p>	

<p style="text-align: center;">Articolul 13 Modificarea și adaptarea anexelor I și II</p> <p>(1) ►M2 Anexele I și II pot fi adaptate sau actualizate de către Comisie, ținând seama de: ◀</p> <p>(a) necesitatea de a revizui recomandările menționate la anexa I partea B alineatul (2);</p> <p>(b) experiența câștigată prin punerea în aplicare a sistemelor bazate pe HACCP în temeiul articolului 5;</p> <p>(c) progresele tehnologice și consecințele lor practice, precum și așteptările consumatorilor cu privire la compoziția produselor alimentare;</p> <p>(d) consiliere științifică, în special cu privire la evaluarea noilor riscuri;</p> <p>(e) criteriile microbiologice și de temperatură aplicabile produselor alimentare.</p> <p>▼M2</p> <p>Măsurile respective, destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, printre altele prin completarea acestuia, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 14 alineatul (3).</p> <p>(2) Se pot acorda derogări de la anexele I și II de către Comisie, în special pentru a facilita punerea în aplicare a articolului 5 în cazul întreprinderilor mici, ținând seama de factorii de risc relevanți și cu condiția ca aceste derogări să nu compromită realizarea obiectivelor stabilite de prezentul regulament. Măsurile respective, destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament prin completarea acestuia, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 14 alineatul (3).</p> <p>▼B</p> <p>(3) Fără a compromite realizarea obiectivelor prezentului regulament, statele membre pot să adopte, în conformitate cu alineatele (4)-(7) din prezentul articol, măsuri naționale de adaptare a cerințelor stabilite la anexa II.</p> <p>(4) (a) Măsurile naționale menționate la alineatul (3) au ca obiectiv:</p>	<p>Proiect de lege:</p> <p>(2) Guvernul adoptă cerințe de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2 ale prezentei legi, ținând cont de:</p> <p>a) experiența obținută prin implementarea sistemelor bazate pe principiile HACCP conform prevederilor art. 3;</p> <p>b) progresele tehnologice și consecințele lor practice, precum și așteptările consumatorilor cu privire la compoziția produselor alimentare;</p> <p>c) consiliere științifică, în special cu privire la evaluarea noilor riscuri;</p> <p>d) criteriile microbiologice și de temperatură aplicabile produselor alimentare.</p> <p>(3) Guvernul adoptă cerințe simplificate de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2, în vederea facilitării punerii în aplicare a art. 3¹ alin. (1), în cazul întreprinderilor mici, ținând cont de factorii de risc relevanți, cu condiția ca aceste cerințe să nu afecteze realizarea obiectivelor prezentei legi.</p> <p>(4) Fără a aduce atingere realizării obiectivelor prezentei legi, Guvernul adoptă cerințe sau norme naționale de adaptare a prevederilor stabilite în anexa nr. 2, având ca obiectiv:</p> <p>a) permisiunea utilizării în continuare a metodelor tradiționale, în orice etapă de producție, prelucrarea și distribuție a produselor alimentare; sau</p> <p>b) asigurarea adaptării la nevoile întreprinderilor din domeniul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice.</p>	<p>Parțial compatibil</p>	<p>Articolul 22. Autoritatea de control și supraveghere privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare</p> <p>(1) Supravegherea și controlul oficial al pieței privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare pe întregul lanț alimentar sînt asigurate de Agenție conform art.24 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.</p>
--	---	---------------------------	--

<p>(i) să permită utilizarea în continuare a metodelor tradiționale, în oricare etapă de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare sau</p> <p>(ii) să răspundă nevoilor întreprinderilor din sectorul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice;</p> <p>(b) În alte cazuri, acestea se aplică numai construcției, structurii și dotării unităților.</p> <p>(5) Statul membru care dorește să adopte măsurile naționale menționate la alineatul (3) notifică acest lucru Comisiei și celorlalte state membre. Notificarea:</p> <p>(a) oferă descrierea detaliată a cerințelor pe care respectivul stat membru consideră că trebuie să le adapteze, precum și tipul de adaptare dorit;</p> <p>(b) descrie produsele alimentare și unitățile în cauză;</p> <p>(c) explică motivele acestei adaptări, inclusiv, atunci când este relevant, prin punerea la dispoziție a unui sumar al analizei riscurilor efectuată cât și a măsurilor care urmează să fie luate pentru ca adaptarea să nu aducă atingere obiectivelor prezentului regulament și</p> <p>(d) oferă orice alte informații pertinente.</p> <p>(6) Celelalte state membre dispun de un termen de trei luni de la data primirii notificării menționate la alineatul (5) pentru a trimite Comisiei comentariile lor. În cazul adaptărilor efectuate în temeiul alineatului (4) litera (b), acest termen se extinde la patru luni, la cererea unui stat membru. Comisia poate consulta și, în cazul în care primește comentarii scrise din partea unuia sau mai multor state membre, consultă statele membre în cadrul comitetului menționat la articolul 14 alineatul (1). Comisia poate decide, în temeiul procedurii menționate la articolul 14 alineatul (2), dacă măsura în cauză poate fi pusă în aplicare, sub rezerva unor modificări corespunzătoare, după caz. Dacă este necesar, Comisia poate propune măsuri generale în conformitate cu alineatul (1) sau (2).</p> <p>(7) Statele membre pot adopta măsuri naționale de adaptare a cerințelor din anexa II numai:</p>			
---	--	--	--

<p>(a) în conformitate cu o decizie adoptată în temeiul alineatului (6) sau</p> <p>(b) în cazul în care, în termen de o lună de la expirarea perioadei menționate la alineatul (6), Comisia nu a informat statele membre că a primit comentariile scrise ori că intenționează să propună adoptarea unei decizii în conformitate cu alineatul (6).</p>			
<p>Articolul 14</p> <p>Procedura comitetului</p> <p>(1) Comisia este sprijinită de Comitetul permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală.</p> <p>(2) Atunci când se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolele 5 și 7 din Decizia 1999/468/CE, ținând seama de dispozițiile articolului 8 din decizia respectivă.</p> <p>Perioada stabilită la articolul 5 alineatul (6) din Decizia 1999/468/CE este de trei luni.</p> <p>▼M2</p> <p>(3) Atunci când se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolul 5a alineatele (1)-(4) și articolul 7 din Decizia 1999/468/CE, având în vedere dispozițiile articolului 8 din respectiva decizie.</p>		Netranspus	
<p>Articolul 15</p> <p>Consultarea Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară</p> <p>Comisia consultă Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară cu privire la orice aspect care intră sub incidența prezentului regulament și care ar putea avea un impact semnificativ asupra sănătății publice, în special înainte de a propune criterii, cerințe sau obiective în conformitate cu articolul 4 alineatul (4).</p>			
<p>Articolul 16</p> <p>Raportul către Parlamentul European și Consiliu</p> <p>(1) Până la 20 mai 2009, Comisia transmite un raport Parlamentului European și Consiliului.</p> <p>(2) Raportul analizează, în special, experiența dobândită din aplicarea prezentului regulament și analizează dacă este recomandabil și posibil să prevadă extinderea cerințelor prevăzute la articolul 5 pentru a-i include pe</p>		Netranspus	

<p>operatorii din sectorul alimentar care sunt angrenați în producția primară și activitățile conexe enumerate în anexa I.</p> <p>(3) După caz, Comisia anexează raportului propuneri corespunzătoare.</p>			
<p align="center">Articolul 17</p> <p align="center">Abrogarea</p> <p>(1) Directiva 93/43/CEE se abrogă de la data aplicării prezentului regulament.</p> <p>(2) Trimiterile la directiva abrogată se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament.</p> <p>(3) Cu toate acestea, deciziile adoptate în temeiul articolului 3 alineatul (3) și al articolului 10 din Directiva 93/43/CEE rămân în vigoare până la înlocuirea lor cu decizii adoptate în conformitate cu prezentul regulament sau cu Regulamentul (CE) nr. 178/2002. Până la stabilirea criteriilor sau cerințelor menționate la articolul 4 alineatul (3) literele (a)-(e) din prezentul regulament, statele membre pot menține reglementările de drept intern care definesc aceste criterii sau cerințe pe care le-au adoptat în conformitate cu Directiva 93/43/CEE.</p> <p>(4) Până la aplicarea noii legislații comunitare de stabilire a normelor privind controlul oficial al produselor alimentare, statele membre adoptă măsuri corespunzătoare pentru a asigura îndeplinirea obligațiilor stabilite de prezentul regulament sau în temeiul acestuia.</p>		Netranspus	
<p align="center">Articolul 18</p> <p align="center">Intrarea în vigoare</p> <p>Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene.</p> <p>Prezentul regulament se aplică după 18 luni de la data intrării în vigoare a următoarelor acte:</p> <p>(a) Regulamentul (CE) nr. 853/2004;</p> <p>(b) Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor speciale privind organizarea</p>		Netranspus	

<p>controlului oficial al produselor de origine animală destinate consumului uman (1) și (c) Directiva 2004/41/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 21 aprilie 2004 de abrogare a unor directive privind igiena alimentară și condițiile sanitare privind producția și introducerea pe piață a unor produse de origine animală destinate consumului uman (1). Cu toate acestea, prezentul regulament nu se aplică înainte de 1 ianuarie 2006. Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.</p>			
<p style="text-align: center;">ANEXA I PRODUCȚIA PRIMARĂ PARTEA A: DISPOZIȚII GENERALE PRIVIND PRODUCȚIA PRIMARĂ ȘI ACTIVITĂȚILE CONEXE</p> <p><i>I. Domeniu de aplicare</i></p> <p>1. Prezenta anexă se aplică la producția primară și la următoarele activități conexe: (a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni să nu aibă ca rezultat modificarea substanțială a naturii lor; (b) transportul de animale vii, în cazul în care acest lucru este necesar în vederea atingerii obiectivelor prezentului regulament și (c) în cazul produselor de origine vegetală, a produselor pescărești și a vânatului sălbatic, activitatea de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată în mod substanțial, de la locul de producție la o unitate.</p> <p><i>II. Dispoziții privind igiena</i></p> <p>2. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure, în măsura în care este posibil, că produsele sunt protejate împotriva oricărei contaminări, având în vedere toate prelucrările pe care respectivele produse primare le pot suferi ulterior.</p>	<p style="text-align: right;">Anexa nr. 1</p> <p style="text-align: center;">PRODUCȚIA PRIMARĂ Capitolul I CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ PENTRU PRODUCȚIA PRIMARĂ Secțiunea 1 Domeniu de aplicare</p> <p>1. Prezenta anexă se aplică la producția primară și la următoarele activități conexe: a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni să nu aibă ca rezultat modificarea substanțială a naturii lor; b) transportul de animale vii, în cazul în care acest lucru este necesar în vederea atingerii obiectivelor prezentei legi; c) în cazul produselor de origine vegetală, a produselor pescărești și a vânatului sălbatic, activitatea de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată în mod substanțial, de la locul de producție la o unitate.</p> <p style="text-align: center;">Secțiunea 2 Dispoziții privind igiena</p> <p>2. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, prin implementarea și respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare, că produsele primare sunt protejate de contaminare, având în vedere orice</p>	<p>Compatibil</p>	<p>Prevederile existente în Capitolul III „Cerințe generale de igienă pentru producția primară” se abrogă, conform proiectului de modificare a Legii nr. 296/2017, capitolele III–V fiind abrogate, cu preluarea conținutului acestora în anexele nr. 1 și 2.</p>

<p>3. Fără a aduce atingere obligației generale menționate la alineatul (2), operatorii din sectorul alimentar trebuie să respecte dispozițiile aplicabile ale legislației comunitare și interne privind combaterea riscurilor în producția primară și activitățile conexe, inclusiv:</p> <p>(a) măsurile privind controlul contaminării din aer, sol, apă, furaje, îngrășăminte, medicamente de uz veterinar, produse fitosanitare și biocide, precum și din depozitarea, manipularea și eliminarea deșeurilor și</p> <p>(b) măsurile privind sănătatea și bunăstarea animalelor și sănătatea plantelor care au consecințe asupra sănătății umane, inclusiv programe de monitorizare și combatere a zoonozelor și agenților zoonotici.</p> <p>4. Operatorii din sectorul alimentar care cresc, sacrifică sau vânează animale sau produc produse primare de origine animală trebuie să ia măsuri adecvate pentru ca, după caz:</p> <p>(a) să curețe toate instalațiile utilizate în cadrul producției primare și a activităților conexe, inclusiv instalațiile utilizate la depozitarea și manipularea furajelor, și, după caz, să le dezinfecteze după curățare, folosind metoda adecvată;</p> <p>(b) să curețe echipamentele, recipientele, lăzile, vehiculele și navele, și, după caz, să le dezinfecteze după curățare, folosind metoda adecvată;</p> <p>(c) să asigure, pe cât posibil, igiena animalelor care urmează să fie sacrificate și, după caz, a animalelor de reproducție;</p> <p>(d) să folosească apă potabilă sau apă curată ori de câte ori este nevoie pentru a preveni contaminarea;</p> <p>(e) să vegheze la sănătatea personalului care manipulează furajele și la instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;</p> <p>(f) să împiedice, în măsura posibilului, contaminarea produsă de animalele și paraziți;</p> <p>(g) să depoziteze și să manipuleze deșeurile și substanțele periculoase în așa fel încât să prevină contaminarea;</p>	<p>prelucrare pe care aceste produse o vor suporta ulterior.</p> <p>3. Operatorii din domeniul alimentar se conformează prevederilor referitoare la controlul pericolilor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv:</p> <p>a) măsurile privind controlul contaminării din aer, sol, apă, furaje, îngrășăminte, medicamente de uz veterinar, produse fitosanitare și biocide, precum și din depozitarea, manipularea și eliminarea deșeurilor;</p> <p>b) măsurile privind sănătatea și bunăstarea animalelor și sănătatea plantelor care au consecințe asupra sănătății umane, inclusiv programe de monitorizare și combatere a zoonozelor și agenților zoonotici.</p> <p>4. Operatorii din domeniul alimentar care cresc, colectează ori vânează animale sau care obțin produse primare de origine animală întreprind măsuri pentru:</p> <p>a) menținerea în stare bună a instalațiilor utilizate pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv a instalațiilor utilizate la depozitarea și manipularea hranei pentru animale, curățarea și dezinfectarea acestora;</p> <p>b) menținerea în stare curată a echipamentelor, lăzilor, recipientelor, containerelor, boxelor și vehiculelor;</p> <p>c) asigurarea igienei animalelor care urmează să fie sacrificate și, după caz, a animalelor de reproducție;</p> <p>d) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea;</p> <p>e) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;</p> <p>f) evitarea contaminării produselor alimentare, determinată de animale și paraziți;</p>		
---	---	--	--

<p>(h) să prevină introducerea și răspândirea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, inclusiv prin măsuri de precauție la introducerea unor noi animale și semnalarea suspiciunilor de focare de boli la autoritatea competentă;</p> <p>(i) să țină seama de rezultatele tuturor analizelor aplicabile efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe care sunt importante pentru sănătatea umană și</p> <p>(j) să utilizeze corect aditivii furajeri și medicamentele de uz veterinar, în conformitate cu legislația aplicabilă.</p> <p>5. Operatorii din sectorul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale trebuie să ia măsuri adecvate pentru ca, după caz:</p> <p>(a) să curețe instalațiile, echipamentele, recipientele, lăzile, vehiculele și navele, și, după caz, să le dezinfecteze după curățare folosind metoda adecvată;</p> <p>(b) să asigure, după caz, condiții igienice de producție, transport și depozitare, cât și curățenia produselor vegetale;</p> <p>(c) să folosească apă potabilă sau apă curată ori de câte ori este nevoie pentru a preveni contaminarea;</p> <p>(d) să vegheze la sănătatea personalului care manipulează furajele și la instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;</p> <p>(e) să împiedice, pe cât posibil, contaminarea produsă de animale și dăunători;</p> <p>(f) să depoziteze și să manipuleze deșeurile și substanțele periculoase în așa fel încât să prevină contaminarea;</p> <p>(g) să țină seama de rezultatele tuturor analizelor aplicabile efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe care sunt importante pentru sănătatea umană și</p> <p>(h) să utilizeze corect produsele fitofarmaceutice și biocidele, în conformitate cu legislația aplicabilă.</p> <p>▼M3</p>	<p>g) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea;</p> <p>h) prevenirea introducerii și răspândirii bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, inclusiv prin măsuri de precauție în cazul în care se introduc animale noi și raportarea la autoritatea competentă a suspiciunilor de focare de boli;</p> <p>i) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe, ce au importanță pentru sănătatea omului;</p> <p>j) utilizarea corectă a aditivilor furajeri și a medicamentele de uz veterinar, conform instrucțiunilor de utilizare.</p> <p>5. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale întreprind măsuri pentru:</p> <p>a) menținerea în stare curată a instalațiilor, echipamentelor, lăzilor, recipientelor și vehiculelor;</p> <p>b) asigurarea condițiilor igienice de producție, transport și depozitare, cât și curățenia produselor vegetale;</p> <p>c) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea; d) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;</p> <p>e) evitarea contaminării produsă de animale și dăunători;</p> <p>f) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea;</p> <p>g) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe, care sânt importante pentru sănătatea omului;</p> <p>h) utilizarea corectă a produselor de uz fitosanitar și a biocidelor, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare a produselor respective.</p>		
---	---	--	--

<p>5a. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru recoltarea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa II la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, nu se utilizează pentru recoltarea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.</p> <p>▼B</p> <p>6. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să ia măsuri adecvate de remediere a situației atunci când sunt informați că au fost identificate probleme în timpul controalelor oficiale.</p> <p><i>III. Evidențe</i></p> <p>7. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să întocmească și să țină evidența măsurilor luate pentru a controla riscurile, în mod corespunzător și pe o perioadă de timp adecvată, proporțional cu caracterul și dimensiunea întreprinderii respective din sectorul alimentar. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să pună informațiile pertinente din aceste registre la dispoziția autorității competente și a operatorilor din sectorul alimentar, la cererea acestora.</p> <p>8. Operatorii din sectorul alimentar care cresc animale sau produc produse primare de origine animală trebuie să țină, în special, evidențe cu privire la:</p> <p>(a) natura și originea furajelor cu care sunt hrănite animalele;</p> <p>(b) medicamentele de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, data administrării și perioadele de retragere din producție;</p> <p>(c) bolile care pot afecta siguranța produselor de origine animală;</p>	<p>6. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru recoltarea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr. 1 a Legii 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru recoltarea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.</p> <p>7. Operatorii din domeniul alimentar întreprind măsuri de remediere în cazul în care au fost informați despre problemele identificate în timpul controalelor oficiale.</p> <p style="text-align: center;">Secțiunea 3 Evidența documentației</p> <p>8. Operatorii din domeniul alimentar au obligația să întocmească și să țină evidența măsurilor luate pentru a controla riscurile, în mod corespunzător pe o perioadă de timp adecvată, proporțional cu caracterul și dimensiunea întreprinderii respective din domeniul alimentar. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să pună informațiile pertinente din aceste registre la dispoziția autorității competente și a operatorilor din domeniul alimentar, la cererea acestora.</p> <p>9. Operatorii din domeniul alimentar care cresc animale sau produc produse primare de origine animală țin evidențe cu privire la:</p> <p>a) natura și originea furajelor cu care sunt hrănite animalele;</p> <p>b) medicamentele de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, data administrării și perioadele de retragere din producție;</p>		
---	--	--	--

<p>(d) rezultatele tuturor analizelor efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru stabilirea diagnosticului, care sunt importante pentru sănătatea umană și</p> <p>(e) orice rapoarte relevante ale verificărilor pe animale sau produse de origine animală.</p> <p>9. Operatorii din sectorul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale trebuie să țină, în special, evidențe cu privire la:</p> <p>(a) orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor;</p> <p>(b) orice apariție a dăunătorilor sau bolilor care pot afecta siguranța produselor de origine vegetală și</p> <p>(c) rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe, care sunt importante pentru sănătatea umană.</p> <p>10. La întocmirea și ținerea acestor evidențe, operatorii din sectorul alimentar pot beneficia de asistența altor persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli.</p> <p>PARTEA B: RECOMANDĂRI PENTRU GHIDURILE DE BUNĂ PRACTICĂ SANITARĂ</p> <p>1. Ghidurile naționale și comunitare menționate la articolele 7-9 din prezentul regulament trebuie să ofere îndrumări privind buna practică sanitară de combatere a riscurilor în producția primară și activitățile conexe.</p> <p>2. Ghidurile de bună practică sanitară trebuie să conțină informații adecvate cu privire la riscurile care pot apărea în producția primară și activitățile conexe și măsurile de combatere a acestor riscuri, inclusiv măsurile relevante stabilite de legislația comunitară și internă sau de programele naționale și comunitare.</p> <p>Printre aceste riscuri și măsuri se pot număra, de exemplu:</p> <p>(a) controlul contaminării cu micotoxine, metale grele și substanțe radioactive;</p> <p>(b) utilizarea apei, a deșeurilor organice și a îngrășămintelor;</p>	<p>c) bolile care pot afecta siguranța produselor de origine animală;</p> <p>d) rezultatele tuturor analizelor efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru stabilirea diagnosticului, care sunt importante pentru sănătatea umană;</p> <p>e) orice rapoarte relevante ale verificărilor pe animale sau produse de origine animală.</p> <p>10. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale țin evidențe cu privire la:</p> <p>a) orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor;</p> <p>b) orice apariție a dăunătorilor sau bolilor care pot afecta siguranța produselor de origine vegetală;</p> <p>c) rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe, care sunt importante pentru sănătatea umană.</p> <p>11. La întocmirea și păstrarea acestor evidențe, operatorii din domeniul alimentar pot beneficia de asistența altor persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli.</p> <p>Capitolul II RECOMANDĂRI PENTRU GHIDURILE DE BUNĂ PRACTICĂ</p> <p>12. Ghidurile naționale menționate la art. 4 trebuie să ofere îndrumări privind buna practică de combatere a riscurilor în producția primară și activitățile conexe.</p> <p>13. Ghidurile naționale de bune practici includ informații privind riscurile ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acestora, precum și măsuri pentru prevenirea și eliminarea acestor riscuri, inclusiv măsurile aferente corective.</p> <p>Astfel de măsuri includ:</p> <p>a) controlul contaminării cu micotoxine, metale grele și substanțe radioactive;</p> <p>b) utilizarea apei, a deșeurilor organice și a îngrășămintelor;</p>		
---	--	--	--

<p>(c) utilizarea corectă și corespunzătoare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor, cât și trasabilitatea acestora;</p> <p>(d) utilizarea corectă și corespunzătoare a medicamentelor de uz veterinar și a aditivilor furajeri, cât și trasabilitatea acestora;</p> <p>(e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea furajelor;</p> <p>(f) depozitarea corectă a animalelor moarte, a deșeurilor și a așternuturilor;</p> <p>(g) măsurile de protecție menite să prevină introducerea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, cât și obligația de a notifica autoritatea competentă;</p> <p>(h) procedurile, practicile și metodele care asigură faptul că produsele alimentare sunt produse, manipulate, ambalate, depozitate și transportate în condiții sanitare adecvate, inclusiv salubritatea eficientă și combaterea dăunătorilor;</p> <p>(i) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducție;</p> <p>(j) măsuri privind ținerea evidențelor.</p>	<p>c) utilizarea corectă și corespunzătoare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor, cât și trasabilitatea acestora;</p> <p>d) utilizarea corectă și corespunzătoare a medicamentelor de uz veterinar și a aditivilor furajeri, cât și trasabilitatea acestora;</p> <p>e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea furajelor;</p> <p>f) depozitarea corectă a animalelor moarte, a deșeurilor și a așternuturilor;</p> <p>g) măsurile de protecție menite să prevină introducerea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, cât și obligația de a notifica autoritatea competentă;</p> <p>h) procedurile, practicile și metodele care asigură faptul că produsele alimentare sunt produse, manipulate, ambalate, depozitate și transportate în condiții sanitare adecvate, inclusiv salubritatea eficientă și combaterea dăunătorilor;</p> <p>i) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducție;</p> <p>j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidențelor.</p>		
<p align="center">ANEXA II</p> <p align="center">CERINȚE SANITARE GENERALE</p> <p align="center">APLICABILE TUTUROR OPERATORILOR DIN</p> <p align="center">SECTORUL ALIMENTAR (CU EXCEPȚIA</p> <p align="center">CAZURILOR ÎN CARE SE APLICĂ ANEXA I)</p> <p>▼M3</p> <p align="center">INTRODUCERE</p> <p>Capitolele V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XIa și XII se aplică tuturor etapelor de producție, prelucrare și distribuire a produselor alimentare. Restul capitolelor se aplică după cum urmează:</p> <p>— capitolul I se aplică tuturor incintelor utilizate pentru produsele alimentare, cu excepția celor cărora li se aplică capitolul III;</p>	<p align="right">Anexa nr. 2</p> <p>CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ CARE NU SE APLICĂ PRODUCȚIEI PRIMARE</p> <p>Capitolul I CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNȚREPRINDERILE DIN DOMENIUL ALIMENTAR, CU EXCEPȚIA UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT</p> <p>1. Întreprinderile din domeniul alimentar sunt menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere.</p> <p>2. Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea întreprinderilor din domeniul alimentar trebuie:</p> <p>a) să permită întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, să evite sau să</p>	<p>Compatibil</p>	

<p>— capitolul II se aplică tuturor încăperilor în care se pregătesc, se tratează sau se prelucrează produse alimentare, cu excepția sălilor de masă și a incintelor cărora li se aplică capitolul III;</p> <p>— capitolul III se aplică incintelor enumerate în titlul capitolului respectiv;</p> <p>— capitolul IV se aplică tuturor mijloacelor de transport.</p> <p>▼B</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL I CERINȚE SANITARE APLICABILE INCINTELOR UTILIZATE PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE (ALTELE DECÂT CELE SPECIFICATE LA CAPITOLUL III)</p> <p>1. Incintele utilizate pentru produsele alimentare trebuie să fie curate și întreținute în bună stare.</p> <p>2. Structura, concepția, construcția, amplasarea și dimensiunea incintelor utilizate pentru produsele alimentare trebuie:</p> <p>(a) să permită întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului și să asigure un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor;</p> <p>(b) să fie de așa natură încât să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mușgaiurilor nedorite pe suprafețe;</p> <p>(c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și, în special, combaterea dăunătorilor și</p> <p>(d) după caz, să asigure condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și, dacă este nevoie, înregistrate.</p>	<p>reducă la minim contaminarea pe calea aerului și să asigure un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor;</p> <p>b) să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mușgaiurilor nedorite pe suprafețe;</p> <p>c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și combaterea dăunătorilor;</p> <p>d) să asigure condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și înregistrate.</p> <p>3. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu toalete conectate la un sistem de canalizare. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate produsele alimentare.</p> <p>4. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu lavoare, amplasate și concepute pentru spălarea mâinilor. Lavoarele pentru spălarea mâinilor sunt prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor. Acționarea acestora se face pe principiul „mâinilor libere”. Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălarea mâinilor.</p> <p>5. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică. Este interzis ca fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată să treacă către o zonă curată. Sistemele de ventilație sunt construite astfel încât să permită ca filtrele și alte componente ce necesită curățare sau înlocuire să fie ușor accesibile.</p> <p>6. Grupurile sanitare trebuie să dețină ventilație naturală sau mecanică.</p>		
---	---	--	--

<p>3. Trebuie să existe un număr suficient de toalete cu jet de apă, racordate la un sistem de scurgere eficace. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu încăperile în care se manipulează produsele alimentare.</p> <p>4. Trebuie să existe un număr suficient de chiuvete, amplasate în mod corespunzător și destinate spălării pe mâini. Aceste chiuvete trebuie să dispună de apă curentă rece și caldă, cât și de materiale pentru spălarea și uscatul igienic al mâinilor. Când este cazul, dispozitivele de spălat pentru produsele alimentare trebuie să fie separate de cele destinate spălării pe mâini.</p> <p>5. Trebuie să existe mijloace adecvate și suficiente de ventilație naturală sau mecanică. Trebuie să se evite circulația curenților de aer dinspre o zonă contaminată spre una curată. Sistemele de ventilație trebuie construite în așa fel încât să permită accesul la filtre și alte piese care necesită curățarea sau înlocuirea.</p> <p>6. Instalațiile sanitare trebuie să dispună de ventilație naturală sau mecanică adecvată.</p> <p>7. Incintele pentru produse alimentare trebuie să dispună de un sistem de iluminat natural și/sau artificial adecvat.</p> <p>8. Instalațiile de scurgere trebuie să corespundă destinației. Acestea trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite, în totalitate sau în parte, ele trebuie concepute astfel încât să împiedice deversarea apelor reziduale dintr-o zonă contaminată în zonele curate, în special în cele în care se manipulează produse alimentare susceptibile de a prezenta un grad mare de risc pentru consumatorul final.</p> <p>9. Dacă este necesar, se prevăd vestiare adecvate pentru personal.</p> <p>10. Produsele de salubritate și substanțele dezinfectante nu trebuie depozitate în zonele în care se manipulează produse alimentare.</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL II</p>	<p>7. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de un sistem de iluminat natural și/sau artificial.</p> <p>8. Instalațiile de scurgere trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite total sau parțial, acestea trebuie să fie concepute pentru a exclude scurgerea de deșeuri dintr-o zonă contaminată spre sau într-o zonă curată, în special în zona în care sunt manipulate produse alimentare ce pot să prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final.</p> <p>9. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de vestiare pentru personal.</p> <p>10. Se interzice depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante în zonele în care se manipulează produsele alimentare.</p> <p>Capitolul II CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNCĂPERILE ÎNTEPRINDERILOR DIN DOMENIUL ALIMENTAR ÎN CARE SE PRODUC, SE TRATEAZĂ SAU SE PRELUCREAZĂ PRODUSE ALIMENTARE, CU EXCEPȚIA SPAȚIILOR PENTRU SERVIREA MESEI ȘI A UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT</p> <p>11. În încăperile în care sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a unităților de comerț ambulant, dar incluzând spațiile mijloacelor de transport, configurația și proiectul trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă a produselor alimentare, inclusiv protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiunilor, în special:</p> <p>a) podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice. După caz,</p>		
---	---	--	--

CERINȚE SANITARE PENTRU ÎNCĂPERILE ÎN CARE SE PREPARĂ, SE TRATEAZĂ SAU SE PRELUCREAZĂ PRODUSE ALIMENTARE (CU EXCEPȚIA SĂLILOR DE MESE ȘI A INCINTELOR SPECIFICATE ÎN CAPITOLUL III)

1. În încăperile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează produse alimentare (cu excepția sălilor de mese și a incintelor specificate în capitolul III, dar inclusiv spațiile din mijloacele de transport), concepția și structura trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă alimentară, inclusiv prevenirea contaminării între operațiuni și în timpul lor. Îndeosebi:

(a) podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. După caz, podeaua trebuie să permită scurgerea adecvată a suprafețelor;

(b) suprafețele murale trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice cât și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

(c) plafoanele (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să diminueze condensul, apariția mucegaiurilor nedorite și deversarea particulelor;

(d) ferestrele și celelalte deschideri trebuie construite în așa fel încât să împiedice acumularea murdăriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul

podeaua va permite scurgerea adecvată a suprafețelor;

b) suprafețele pereților trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice precum și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare pentru efectuarea diferitor operațiuni;

c) plafoanele (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să se reducă condensul, creșterea de mucegaiuri și deversarea particulelor;

d) ferestrele și celelalte deschideri trebuie să fie construite pentru a preveni acumularea murdăriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie să fie dotate cu plase de protecție împotriva insectelor, care să poată fi ușor demontate pentru a fi curățate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar putea avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producției;

e) ușile trebuie să fie ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și neabsorbante;

f) suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sunt manipulate produse alimentare, și în special suprafețele ce intră în contact cu produsele alimentare, trebuie să fie menținute în stare bună și să fie ușor de curățat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat. Pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice.

12. Încăperile trebuie să fie asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate cu apă fierbinte și rece.

<p>exterior trebuie să fie dotate, după caz, cu ecrane de protecție împotriva insectelor, ușor de demontat pentru a fi curățate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producției;</p> <p>(e) ușile trebuie să fie ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat. Aceasta va impune utilizarea unor suprafețe netede și neabsorbante, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare și</p> <p>(f) suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din zonele în care se manipulează produse alimentare și, în special, cele aflate în contact cu aceste produse trebuie să fie păstrate în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Aceasta va impune utilizarea unor materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.</p> <p>2. Se prevăd, după caz, spații adecvate pentru curățarea, dezinfectarea și depozitarea instrumentelor și echipamentelor de lucru. Aceste spații trebuie să fie construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să dispună de alimentare adecvată cu apă caldă și rece.</p> <p>3. Se prevăd, după caz, facilitățile necesare pentru spălarea produselor alimentare. Fiecare chiuvetă sau dotare similară destinată spălării produselor alimentare trebuie să dispună de alimentare adecvată cu apă potabilă caldă și/sau rece în conformitate cu cerințele menționate la capitolul VII, să fie păstrate curate și, după caz, dezinfectate.</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL III CERINȚE PENTRU INCINTELE MOBILE ȘI/SAU TEMPORARE (CUM AR FI MARCHIZELE, STANDURILE COMERCIALE, PUNCTELE DE VÂNZARE PE VEHICULE),</p>	<p>13. În încăperi trebuie să fie prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare. Fiecare cuvă sau orice astfel de dispozitiv destinat spălării produselor alimentare trebuie să fie dotat cu o sursă de apă fierbinte și/sau apă potabilă rece, în conformitate cu cerințele menționate la capitolul VII și trebuie menținut curat, iar în cazul în care este necesar, dezinfectat.</p> <p>14.</p> <p>Capitolul III CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU UNITĂȚILE DE COMERȚ AMBULANT</p> <p>15. Unitățile de comerț ambulant sunt amplasate, concepute, construite, menținute curate și în stare bună pentru a evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători.</p> <p>16. În special, în caz de necesitate, sunt prevăzute:</p> <p>a) instalații corespunzătoare pentru menținerea igienei personalului, inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, spații sanitare igienice și vestiare;</p> <p>b) suprafețele aflate în contact cu produse alimentare, menținute în stare bună și ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat; pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice;</p> <p>c) mijloace corespunzătoare pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru;</p> <p>d) mijloace pentru curățarea igienică a produselor alimentare, în cazul în care această operațiune este parte a activităților din domeniul alimentar;</p> <p>e) o sursă de apă fierbinte și/sau de apă potabilă rece;</p> <p>f) mijloace și/sau spații pentru depozitarea igienică, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide);</p>	
--	---	--

<p>INCINTELE UTILIZATE ÎN PRINCIPAL CA LOCUINȚE PARTICULARE, DAR ÎN CARE SE PREPARĂ CU REGULARITATE PRODUSE ALIMENTARE PENTRU COMERCIALIZARE ȘI AUTOMATELE CARE DISTRIBUIE PRODUSE ALIMENTARE</p> <p>1. Incintele și automatele care distribuie produse alimentare trebuie să fie, în măsura în care este posibil, amplasate, concepute, construite, curățate și menținute în bună stare pentru a se evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători.</p> <p>2. În special, după caz:</p> <p>(a) trebuie să existe instalații capabile să asigure un nivel adecvat de igienă personală (inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, instalații sanitare igienice și vestiare);</p> <p>(b) suprafețele aflate în contact cu produsele alimentare trebuie să fie în bună stare, ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;</p> <p>(c) trebuie să se prevadă mijloace adecvate pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea instrumentelor și a echipamentelor de lucru;</p> <p>(d) în cazul în care produsele alimentare sunt curățate în cadrul activităților întreprinderii din sectorul alimentar, trebuie să se prevadă mijloacele ca această operațiune să se desfășoare în condiții igienice;</p> <p>(e) trebuie să existe apă potabilă caldă și/sau rece în cantitate suficientă;</p> <p>(f) trebuie să se prevadă mijloace și/sau spații adecvate pentru depozitarea și eliminarea, în bune condiții de igienă, a substanțelor și deșeurilor periculoase și/sau necomestibile (lichide sau solide);</p> <p>(g) trebuie să se prevadă mijloace și/sau spații adecvate pentru păstrarea și controlul condițiilor de temperatură adecvată a produselor alimentare;</p>	<p>g) instalații și/sau dispozitive de menținere și monitorizare a temperaturii pentru produse alimentare;</p> <p>h) locuri și în condiții de amplasare a produselor alimentare, astfel încât să se evite riscul de contaminare.</p> <p>Capitolul IV CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU TRANSPORT</p> <p>17. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie menținute curate, conform cerințelor generale de igienă și să fie funcționale pentru ca produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării, de asemenea să fie concepute și construite astfel încât să permită igienizarea și/sau dezinfecția.</p> <p>18. Recipientele din vehicule și/sau din containere nu vor fi utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare, în cazul în care această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea.</p> <p>19. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele sunt utilizate, de asemenea, pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, va fi asigurată o separare a produselor.</p> <p>20. Produsele alimentare în vrac sub formă lichidă, de granule sau pudră se transportă în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate transportului produselor alimentare. Aceste containere trebuie marcate, în mod obligatoriu și vizibil, cu litere ce nu pot fi șterse, în limba de stat a Republicii Moldova și în una sau mai multe limbi de circulație internațională, cu o mențiune privind utilizarea lor exclusivă în transportul produselor alimentare ori sunt marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”.</p> <p>22. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor</p>		
--	--	--	--

<p>(h) produsele alimentare trebuie amplasate în locuri și în condiții care să permită, în măsura în care este posibil, evitarea riscului de contaminare.</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL IV TRANSPORT</p> <p>1. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate la transportul produselor alimentare trebuie să fie curate și în bună stare pentru a proteja produsele alimentare de contaminare și trebuie, după caz, să fie concepute și construite în așa fel încât să permită curățarea și/sau dezinfectarea adecvată.</p> <p>2. Recipientele din vehicule și/sau containere trebuie rezervate transportului produselor alimentare ori de câte ori există un risc de contaminare în cazul utilizării lor la transportul altor încărcături.</p> <p>▼ C1</p> <p>3. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele sunt utilizate, de asemenea, pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul mai multor produse alimentare în același timp, produsele respective trebuie, după caz, să fie separate în mod efectiv</p> <p>4. Produsele alimentare în vrac sub formă lichidă, de granule sau pudră se transportă în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate transportului produselor alimentare. Aceste containere trebuie să aibă o mențiune clară, vizibilă și indelebilă, în una sau mai multe limbi ale Comunității, privind utilizarea lor pentru transportul produselor alimentare sau mențiunea „numai pentru produse alimentare”.</p> <p>5. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul unor produse alimentare diferite, ele trebuie bine curățate între încărcături pentru a se evita riscul de contaminare.</p> <p>6. În mijloacele de transport și/sau containere, produsele alimentare se amplasează și se protejează în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de contaminare.</p>	<p>încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul unor produse alimentare diferite, acestea trebuie supuse unei igienizări eficiente între încărcături pentru a se evita riscul de contaminare.</p> <p>23. În mijloacele de transport și/sau containere, produsele alimentare trebuie aranjate și protejate astfel încât să excludă riscul de contaminare.</p> <p>24. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să asigure menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare, care pot fi monitorizate.</p> <p>Capitolul V CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ECHIPAMENTE</p> <p>25. Toate articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare urmează:</p> <p>a) să fie igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția trebuie efectuată cu o frecvență care să permită evitarea riscului de contaminare;</p> <p>b) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite să fie menținute în condiții de întreținere și funcționare care să reducă la minimum orice risc de contaminare;</p> <p>c) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite curățarea și dezinfecția lor, cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de împachetare;</p> <p>d) să fie instalate astfel încât să se permită igienizarea echipamentului și a zonei înconjurătoare.</p> <p>26. După caz, echipamentele se prevăd cu un dispozitiv de control adecvat pentru a asigura atingerea obiectivelor prezentului regulament.</p> <p>27. În cazul în care este necesară utilizarea de aditivi chimici pentru a se preveni coroziunea echipamentului și a containerelor, aceștia trebuie utilizați în conformitate cu bunele practici.</p>		
---	---	--	--

<p>7. După caz, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate la transportul produselor alimentare trebuie să asigure păstrarea produselor alimentare la temperaturi adecvate și să permită controlarea acestor temperaturi.</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL V</p> <p>CERINȚE APLICABILE ECHIPAMENTELOR</p> <p>1. Toate articolele, instalațiile și echipamentele cu care produsele alimentare intră în contact trebuie:</p> <p>(a) să fie bine curățate și, după caz, să fie dezinfectate. Curățarea și dezinfecția trebuie să aibă loc cu o frecvență suficient de mare pentru a se evita orice risc de contaminare;</p> <p>(b) construcția, materialele și întreținerea să fie de așa natură încât să reducă la minimum orice risc de contaminare;</p> <p>(c) cu excepția containerelor și ambalajelor nereturnabile, construcția, materialele și întreținerea să fie de așa natură încât să poată fi curățate și, după caz, dezinfectate și</p> <p>(d) să fie instalate în așa fel încât să permită curățarea adecvată a echipamentelor și a zonei adiacente.</p> <p>2. După caz, echipamentele se prevăd cu un dispozitiv de control adecvat pentru a asigura atingerea obiectivelor prezentului regulament.</p> <p>3. În cazul în care este necesară folosirea aditivilor chimici pentru a preveni corodarea echipamentelor și a containerelor, aceștia se utilizează în conformitate cu bunele practici.</p> <p>▼M3</p> <p>CAPITOLUL Va</p> <p>Redistribuirea produselor alimentare</p> <p>Operatorii din sectorul alimentar pot redistribui produse alimentare în scopul donării de alimente, sub rezerva următoarelor condiții:</p> <p>1. Operatorii din sectorul alimentar verifică în mod regulat dacă produsele alimentare aflate sub responsabilitatea lor nu dăunează sănătății și sunt</p>	<p style="text-align: center;">Capitolul VI REDISTRIBUIREA PRODUSELOR ALIMENTARE</p> <p>28. Operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produse alimentare în vederea donării, cu respectarea prevederilor Legii nr. 299/2022 privind prevenirea pierderii și risipei de alimente, precum și a următoarelor condiții:</p> <p>29. Operatorii din domeniul alimentar verifică în mod regulat dacă produsele alimentare aflate sub responsabilitatea lor nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, în conformitate cu art. 7 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. În cazul în care, în urma verificării, se constată conformitatea acestora, operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produsele alimentare în conformitate cu pct. 30:</p> <p>a) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată limită de consum în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, înainte de expirarea datei respective;</p> <p>b) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată a durabilității minimale în conformitate cu art. 2 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, până la și după data respectivă;</p> <p>a) pentru produsele alimentare pentru care nu este necesară o dată a durabilității minimale, în conformitate cu punctul 1 litera d) din anexa nr. 9 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, în orice moment.</p> <p>30. Operatorii din domeniul alimentar care manipulează produsele alimentare menționate la pct. 29 evaluează dacă produsele alimentare nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, luând în considerare următoarele elemente:</p> <p>a) data durabilității minimale sau data limită de consum, asigurându-se că perioada de</p>	
---	--	--

<p>adequate consumului uman, în conformitate cu articolul 14 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului</p> <p>(1). În cazul în care verificarea efectuată este satisfăcătoare, operatorii din sectorul alimentară pot redistribui produsele alimentare în conformitate cu punctul 2:</p> <p>— pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată limită de consum în conformitate cu articolul 24 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, înainte de expirarea datei respective;</p> <p>— pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată a durabilității minimale în conformitate cu articolul 2 alineatul (2) litera (r) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, până la și după data respectivă; sau</p> <p>▼M3</p> <p>— pentru produsele alimentare pentru care nu este necesară o dată a durabilității minimale, în conformitate cu punctul 1 litera (d) din anexa X la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, în orice moment.</p> <p>2. Operatorii din sectorul alimentară care manipulează produsele alimentare menționate la punctul 1 evaluează dacă produsele alimentare nu dăunează sănătății și sunt adecvate consumului uman, luând în considerare cel puțin următoarele elemente:</p> <p>— data durabilității minimale sau data limită de consum, asigurându-se că</p> <p>perioada de valabilitate rămasă este suficientă pentru a permite redistribuirea către și utilizarea de către consumatorul final în condiții de siguranță;</p> <p>— integritatea ambalajului, dacă este cazul;</p> <p>— condițiile adecvate de depozitare și transport, inclusiv cerințele aplicabile privind temperatura;</p> <p>— data congelării, în conformitate cu secțiunea IV punctul 2 litera (b) din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului (1), dacă este cazul;</p> <p>— condițiile organoleptice;</p>	<p>valabilitate rămasă este suficientă pentru a permite redistribuirea către și utilizarea de către consumatorul final în condiții de siguranță;</p> <p>b) integritatea ambalajului;</p> <p>c) condițiile adecvate de depozitare și transport, inclusiv cerințele aplicabile privind temperatura;</p> <p>d) data congelării, astfel cum este menționat în pct. 31.2 în Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025;</p> <p>e) condițiile organoleptice;</p> <p>f) asigurarea trasabilității, în conformitate art. 11 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor în cazul produselor de origine animală.</p> <p>Capitolul VII DEȘEURILE ALIMENTARE</p> <p>31. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare.</p> <p>32. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie depozitate în recipiente care se pot închide. Aceste recipiente trebuie să fie construite în mod corespunzător, menținute în bună stare, ușor de igienizat și, la necesitate, de dezinfectat.</p> <p>33. Trebuie întreprinse măsuri pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor de origine animală și produselor derivate ce nu sunt destinate consumului uman, precum și a altor resturi, conform prevederilor legislației în vigoare. Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie să fie concepute și utilizate astfel încât să se permită menținerea curată a acestora, fără a fi posibilă pătrunderea animalelor și a dăunătorilor.</p> <p>34. Toate deșeurile sunt eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfel încât</p>		
---	--	--	--

<p>— asigurarea trasabilității, în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 931/2011 al Comisiei (2), în cazul produselor de origine animală.</p> <p>▼B</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL VI DEȘEURILE ALIMENTARE</p> <p>1. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi se elimină cât mai rapid posibil din încăperile în care se află produsele alimentare, pentru a se evita acumularea lor.</p> <p>2. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie depozitate în recipiente care se pot închide, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte tipuri de recipiente sau sisteme de evacuare utilizate sunt corespunzătoare. Aceste recipiente trebuie să fie construite în mod corespunzător, menținute în bună stare, ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.</p> <p>3. Se prevăd mijloace adecvate de depozitare și eliminare a deșeurilor alimentare, a subproduselor alimentare necomestibile și altor resturi. Spațiile de depozitare a deșeurilor se proiectează și se gestionează în așa fel încât să poată fi păstrate curate și, după caz, fără animale și dăunători.</p> <p>4. Toate deșeurile se elimină într-un mod igienic și ecologic în conformitate cu legislația comunitară aplicabilă și fără să constituie o sursă de contaminare directă sau indirectă.</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL VII ALIMENTAREA CU APĂ</p> <p>1. (a) Se prevede alimentarea adecvată cu apă potabilă, care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se evita contaminarea produselor alimentare.</p> <p>▼M1</p> <p>(b) Apa curată poate fi utilizată pentru produsele pescărești integrale.</p> <p>Apa de mare curată poate fi folosită pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode</p>	<p>acestea să nu constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare, în conformitate cu prevederile Legii nr. 209/2016 privind deșeurile.</p> <p>Capitolul VIII APROVIZIONAREA CU APĂ</p> <p>35. În cadrul întreprinderilor din domeniul alimentar este prevăzută o sursă de apă potabilă care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se exclude contaminarea produselor alimentare.</p> <p>36. Apa curată se utilizează pentru produsele pescărești întregi. Apa de mare curată se va utiliza pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine și pentru spălarea exteriorului. Atunci când se utilizează apă curată, operatorii din domeniul alimentar trebuie să dispună de instalații adecvate de furnizare care să garanteze că utilizarea acesteia nu reprezintă o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.</p> <p>37. În cazul în care este utilizată apă nepotabilă pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta va circula într-un sistem separat, bine identificat. Apa nepotabilă nu trebuie să aibă conexiuni cu sistemul de apă potabilă sau nu trebuie să se permită deversarea acesteia în sistemele de apă potabilă.</p> <p>38. Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscuri de contaminare. Aceasta trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă.</p> <p>39. Gheața care intră în contact cu produsele alimentare sau care le poate contamina trebuie să fie făcută din apă potabilă. Pentru refrigerarea produselor pescărești întregi, gheața trebuie să fie produsă din apă curată. Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții care previn riscul de contaminare.</p>		
---	---	--	--

<p>marine; apa curată mai poate fi folosită pentru spălarea exteriorului.</p> <p>Atunci când este utilizată apa curată, se prevăd instalații și proceduri adecvate pentru alimentarea cu apă pentru a garanta faptul că utilizarea acestei ape nu reprezintă o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.</p> <p>▼B</p> <p>2. În cazul în care se utilizează apă nepotabilă, de exemplu pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta trebuie să circule într-un sistem separat și identificat în mod corespunzător.</p> <p>Apa nepotabilă nu trebuie să fie racordată la sistemul de apă potabilă, sau să fie deversată în acest sistem.</p> <p>3. Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscuri de contaminare. Această apă trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă, cu excepția cazului în care autoritatea competentă stabilește că, sub aspect calitativ, apa nu poate compromite salubritatea produselor alimentare în forma lor finală.</p> <p>4. Gheața care intră în contact cu produsele alimentare sau care le poate contamina trebuie să fie făcută din apă potabilă sau, în cazul în care este utilizată la refrigerarea produselor pescărești întregi, din apă curată. Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții capabile să prevină contaminarea.</p> <p>5. Aburul utilizat direct în contact cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau care este susceptibilă să contamineze produsele alimentare.</p> <p>6. În cazul în care produsele alimentare sunt tratate termic în recipiente închise ermetic, trebuie avut grijă ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic să nu fie o sursă de contaminare a produselor alimentare.</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL VIII IGIENA PERSONALĂ</p>	<p>40. Aburul utilizat în contact direct cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau care are potențialul să contamineze produsele alimentare.</p> <p>41. În cazul în care produselor alimentare le este aplicat un tratament termic în recipiente închise ermetic, se asigură ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic nu constituie o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.</p> <p>Capitolul IX IGIENA PERSONALULUI</p> <p>42. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să dețină carnet medical, să fie supusă controlului medical la angajare, să mențină un grad ridicat de curățenie personală și să poarte o vestimentație adecvată și curată și, după caz, echipament de protecție.</p> <p>43. Niciunei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin produse alimentare ori care suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree, nu trebuie să i se permită manipularea cu produse alimentare sau intrarea în zona de manipulare a produselor alimentare.</p> <p>44. Orice persoană care suferă de o afecțiune și care manipulează cu produse alimentare trebuie să comunice imediat operatorului din domeniul alimentar boala sau simptomele pe care le are și cauzele acestora.</p> <p>Capitolul X DISPOZIȚII PRIVIND PRODUSELE ALIMENTARE</p> <p>45. Operatorii din domeniul alimentar nu trebuie să accepte materii prime și ingrediente ce ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, descompuse sau străine, astfel încât chiar și după aplicarea de către aceștia, în mod igienic, a procedurilor normale de sortare, de preparare ori de prelucrare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.</p>		
---	--	--	--

<p>1. Fiecare persoană care lucrează într-o zonă în care se manipulează produse alimentare trebuie să respecte un nivel ridicat de igienă personală și să poarte îmbrăcăminte adecvată și curată și, după caz, îmbrăcăminte de protecție.</p> <p>2. Nu trebuie să se permită nici unei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli care poate fi transmisă prin alimente sau care prezintă, de exemplu, plăgi infectate, infecții sau leziuni cutanate sau diaree să manipuleze produse alimentare sau să pătrundă într-o zonă în care se manipulează produse alimentare indiferent de situație, dacă există vreo posibilitate de contaminare directă sau indirectă. Toate persoanele angajate într-o întreprindere din sectorul alimentar care suferă de aceste afecțiuni și care sunt susceptibile de a veni în contact cu produsele alimentare trebuie să comunice de îndată responsabilului de activitate afecțiunea respectivă sau simptomele ei și, dacă este posibil, cauzele acesteia.</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL IX DISPOZIȚII APLICABILE PRODUSELOR ALIMENTARE</p> <p>1. Operatorul din sectorul alimentar nu trebuie să accepte alte materii prime sau ingrediente în afara animalelor vii sau oricare alt material utilizat la prelucrarea produselor despre care se știe sau este întemeiat să se presupună că sunt contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau substanțe toxice, descompuse sau străine în așa măsură încât, chiar după ce operatorul efectuează sortarea și/sau procedurile de pregătire sau prelucrare normale în condiții sanitare, produsul final nu este adecvat pentru consumul uman.</p> <p>2. Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din sectorul alimentar trebuie păstrate în condiții adecvate menite să prevină degradarea și să evite contaminarea.</p> <p>3. În toate etapele de producție, prelucrare și distribuție, produsele alimentare trebuie protejate împotriva oricărei contaminări susceptibile de a le face improprii pentru</p>	<p>46. Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din domeniul alimentar trebuie păstrate în condiții concepute să prevină degradarea și să evite contaminarea.</p> <p>47. La toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție, produsele alimentare trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce ar putea face produsul alimentar impropriu pentru consumul uman, dăunător pentru sănătate sau contaminat.</p> <p>48. Trebuie să se aplice proceduri pentru combaterea dăunătorilor, pentru evitarea accesului animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare.</p> <p>49. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite care favorizează creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie păstrate la o temperatură care poate cauza un risc pentru sănătate. Lanțul criogenic nu trebuie întrerupt. Se permite retragerea lor, pe perioade limitate, din spațiile cu temperatură controlată pentru activitățile de preparare, transport, depozitare, expunere și servire a mesei, fără ca aceasta să creeze riscuri pentru sănătate. Întreprinderile din domeniul alimentar în care se produc, se manipulează și se împachetează produse alimentare prelucrate trebuie să dispună de spații pentru depozitarea separată a materiilor prime și a materialului prelucrat și de spații frigorifice de depozitare suficiente.</p> <p>50. În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie răcite după etapa de prelucrare la cald sau etapa de preparare finală, dacă nu este aplicat niciun proces de tratare termică, la o temperatură specifică produsului alimentar astfel încât să nu prezinte un pericol pentru sănătate.</p> <p>51. Decongelarea produselor alimentare se face astfel încât să se excludă riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine</p>		
---	--	--	--

<p>consumul uman, dăunătoare pentru sănătate sau contaminate în asemenea măsură încât este întemeiat să se considere că nu pot fi consumate în starea respectivă.</p> <p>4. Trebuie puse în practică proceduri adecvate de combatere a dăunătorilor. Trebuie aplicate, de asemenea, proceduri adecvate care să împiedice accesul animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (sau, în cazul în care autoritatea competentă o permite, să împiedice ca accesul să aibă drept rezultat contaminarea).</p> <p>5. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite susceptibile de a favoriza înmulțirea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie păstrate la o temperatură care poate cauza un risc pentru sănătate. Lanțul criogenic nu trebuie întrerupt. Cu toate acestea, ele pot fi retrase din spațiile cu temperatură controlată pe perioade scurte de timp în scopuri practice legate de manipulare în timpul pregătirii, transportului, depozitării, etalării și servitului produselor alimentare, cu condiția ca acest lucru să nu conducă la apariția unui risc pentru sănătate. Întreprinderile din sectorul alimentar care fabrică, manipulează și ambalează produse alimentare prelucrate trebuie să dispună de spații adecvate și suficient de mari pentru a asigura depozitarea separată a materiilor prime de materialele prelucrate, precum și spații frigorifice de depozitare suficiente.</p> <p>6. În cazul în care produsele alimentare trebuie ținute la frig sau servite reci, ele trebuie răcite, pe cât este posibil, imediat după etapa de tratament termic sau, în lipsa acestui tratament, după etapa de pregătire finală, la temperaturi care să nu reprezinte un risc pentru sănătate.</p> <p>7. Decongelarea produselor alimentare trebuie să se facă în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de înmulțire a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor în produsele alimentare. În timpul decongelării, produsele alimentare trebuie supuse unor</p>	<p>în produsele alimentare. În timpul decongelării, produsele alimentare trebuie supuse la temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unui risc pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în procesul de decongelare prezintă un pericol pentru sănătate, acesta trebuie evacuat. După decongelare, produsele alimentare trebuie manipulate astfel încât să se reducă la minimum pericolul de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor.</p> <p>52. Substanțele ce prezintă și/sau necomestibile, inclusiv furajele animalelor, trebuie să fie etichetate și depozitate în containere separate și sigure.</p> <p>53. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr.1 din Legea 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.</p> <p>Capitolul XI CERINȚE DE IGIENĂ APLICABILE ÎMPACHETĂRII ȘI AMBALĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE</p> <p>54. Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu trebuie să fie surse de contaminare.</p> <p>55. Materialele utilizate pentru împachetare trebuie depozitate în astfel încât să nu fie expuse riscului de contaminare.</p> <p>56. Operațiunile de împachetare și ambalare trebuie efectuate în astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare. În cazul recipientelor</p>	
--	---	--

<p>temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unor riscuri pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în urma decongelării poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta trebuie evacuat corespunzător. După decongelare, produsele alimentare se manevrează în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de înmulțire a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor.</p> <p>8. Substanțele periculoase și/sau necomestibile, inclusiv furajele animale, trebuie să fie etichetate în mod corespunzător și depozitate în containere separate și sigure.</p> <p>▼M3</p> <p>9. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa II la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, nu se utilizează pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL X DISPOZIȚII PRIVIND ÎMPACHETAREA ȘI AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE</p> <p>1. Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu trebuie să fie surse de contaminare.</p> <p>2. Materialele utilizate pentru împachetare trebuie depozitate în așa fel încât să nu fie expuse riscului de contaminare.</p> <p>3. Operațiile de împachetare și ambalare trebuie efectuate în așa fel încât să se evite contaminarea produselor. După caz și mai ales dacă se folosesc cutii</p>	<p>metalice și al celor din sticlă trebuie să se asigure integritatea și igiena acestora.</p> <p>57. Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.</p> <p>Capitolul XII CERINȚE DE IGIENĂ PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC AL PRODUSELOR ALIMENTARE</p> <p>58. Cerințele prezentului capitol se aplică numai produselor alimentare plasate pe piață în recipiente închise ermetic:</p> <p>59. Orice proces de tratare termică, utilizat pentru prelucrarea unui produs neprelucrat sau pentru prelucrarea în continuare a unui produs prelucrat, trebuie:</p> <p>a) să asigure o temperatură corespunzătoare pentru toate părțile produsului tratat, pentru o anumită perioadă de timp;</p> <p>b) să prevină contaminarea produsului în timpul procesului respectiv.</p> <p>60. Pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, operatorii din domeniul alimentar trebuie să verifice cu regularitate principalii parametri (în special temperatura, presiunea, etanșeitățile și parametrii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate;</p> <p>61. Procesul utilizat trebuie să fie conform unui standard recunoscut pe plan internațional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultraînaltă sau sterilizarea).</p> <p>Capitolul XIII CULTURA SIGURANȚEI ALIMENTARE</p> <p>62. Operatorii din sectorul alimentar stabilesc o cultură a siguranței alimentare, prin:</p> <p>a) asigurarea producției și distribuției în condiții de siguranță a produselor alimentare;</p>		
--	--	--	--

<p>metalice și borcane de sticlă, ele trebuie să fie întregi și curate.</p> <p>4. Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL XI TRATAMENTUL TERMIC</p> <p>Următoarele cerințe se aplică numai produselor alimentare introduse pe piață în recipiente închise ermetic:</p> <p>1. orice proces de tratament termic utilizat pentru a prelucra un produs neprelucrat sau pentru a prelucra în continuare un produs prelucrat trebuie:</p> <p>(a) să aducă fiecare parte a produsului tratat la o temperatură dată, pe o perioadă dată de timp și</p> <p>(b) să împiedice contaminarea produsului în timpul procesării;</p> <p>2. pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, operatorii din sectorul alimentar trebuie să verifice cu regularitate principalii parametri relevanți (în special temperatura, presiunea, etanșeitățile și factorii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate;</p> <p>3. procesul utilizat trebuie să respecte o normă recunoscută pe plan internațional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultraînaltă sau sterilizarea).</p> <p>▼M3</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL XIa Cultura siguranței alimentare</p> <p>1. Operatorii din sectorul alimentar stabilesc, mențin și furnizează dovezi privind o cultură adecvată a siguranței alimentare, respectând următoarele cerințe:</p> <p>(a) angajamentul conducerii, în conformitate cu punctul 2, și al tuturor angajaților de a asigura producția și distribuția în condiții de siguranță a produselor alimentare;</p> <p>(b) capacitatea de a impulsiona producția de alimente sigure și implicarea</p>	<p>b) capacitatea de a impulsiona producția de alimente sigure și implicarea tuturor angajaților în practicile din domeniul siguranței alimentare;</p> <p>c) sensibilizarea tuturor angajaților întreprinderii din domeniul alimentar cu privire la riscurile legate de siguranța alimentară și la importanța siguranței și igienei alimentare;</p> <p>d) comunicare deschisă și clară între toți angajații întreprinderii, în cadrul unei activități și între activități consecutive, inclusiv comunicarea abaterilor și a așteptărilor;</p> <p>e) disponibilitatea unor resurse suficiente pentru a se asigura manipularea produselor alimentare în condiții de siguranță și igienă.</p> <p>63. Angajamentul managementului superior include:</p> <p>a) asigurarea comunicării clare a rolurilor și responsabilităților în cadrul fiecărei activități a întreprinderii din sectorul alimentar;</p> <p>b) menținerea integrității sistemului de igienă alimentară atunci când sunt planificate și implementate modificări;</p> <p>c) verificarea efectuării la timp și în mod eficient a controalelor, precum și actualizarea documentației;</p> <p>d) asigurarea formării și supravegherii adecvate a personalului;</p> <p>e) asigurarea conformității cu cerințele de reglementare aplicabile;</p> <p>f) promovarea îmbunătățirii continue a sistemului de management al siguranței alimentare din cadrul întreprinderii, ținând cont, după caz, de evoluțiile științifice și tehnologice, precum și de cele mai bune practici.</p> <p>64. Punerea în aplicare a culturii siguranței alimentare se realizează în funcție de natura și de dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar.</p> <p>Capitolul XIV FORMAREA PROFESIONALĂ</p> <p>65. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că persoanele care manipulează produse</p>		
--	--	--	--

<p>tuturor angajaților în practicile din domeniul siguranței alimentare;</p> <p>(c) sensibilizarea tuturor angajaților întreprinderii cu privire la riscurile legate de siguranța alimentară și la importanța siguranței și igienei alimentare;</p> <p>(d) comunicare deschisă și clară între toți angajații întreprinderii, în cadrul unei activități și între activități consecutive, inclusiv comunicarea abaterilor și a așteptărilor;</p> <p>(e) disponibilitatea unor resurse suficiente pentru a se asigura manipularea produselor alimentare în condiții de siguranță și igienă.</p> <p>▼M3</p> <p>2. Angajamentul conducerii include:</p> <p>(a) asigurarea comunicării clare a rolurilor și responsabilităților în cadrul fiecărei activități a întreprinderii din sectorul alimentar;</p> <p>(b) menținerea integrității sistemului de igienă alimentară atunci când sunt planificate și puse în aplicare modificări;</p> <p>(c) verificarea efectuării la timp și în mod eficient a controalelor și verificarea actualizării documentației;</p> <p>(d) asigurarea unei formării și supravegheri adecvate a personalului;</p> <p>(e) asigurarea conformității cu cerințele de reglementare relevante;</p> <p>(f) încurajarea îmbunătățirii continue a sistemului de management al siguranței alimentare din întreprindere, luând în considerare, după caz, evoluțiile din domeniul științific, tehnologic și al celor mai bune practici.</p> <p>3. Punerea în aplicare a culturii siguranței alimentare ține seama de natura și de dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar.</p> <p>▼B</p> <p style="text-align: center;">CAPITOLUL XII FORMAREA PROFESIONALĂ</p> <p>Operatorii din sectorul alimentar se asigură că:</p> <p>1. persoanele care manipulează produsele alimentare sunt supravegheate și instruite și/sau au primit o</p>	<p>alimentare sunt supravegheate și instruite și/sau au primit o formare profesională în materie de igienă alimentară adaptată activității lor;</p> <p>66. Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente trebuie să aibă instruirea necesară privind aplicarea principiilor HACCP.</p> <p>67. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure respectarea tuturor cerințelor referitoare la programele de instruire pentru persoanele care manipulează produse alimentare.</p>		
---	---	--	--

<p>formare profesională în materie de igienă alimentară adaptată activității lor;</p> <p>2. persoanele care răspund de întocmirea și actualizarea procedurii menționate la articolul 5 alineatul (1) din prezentul regulament sau de punerea în practică a ghidurilor aplicabile au beneficiat de o formare profesională adecvată privind aplicarea principiilor HACCP și</p> <p>3. sunt respectate toate cerințele legislației interne privind programele de formare pentru persoanele care lucrează în anumite sectoare alimentare.</p>			
---	--	--	--