

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. ...
din2024

**privind aprobarea Cerințelor simplificate pentru activitatea micilor producători din
domeniul alimentar**

În temeiul alin. (16), art. 3 din Legea nr. 296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare (publicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018 Nr. 7-17 art. 60) cu modificările ulterioare, **Guvernul HOTĂRĂȘTE:**

1. Se aprobă cerințele generale privind activitatea micilor producători din domeniul alimentar conform anexei nr. 1;
2. Se aprobă cerințele specifice privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor de origine animală în cantități mici, conform anexei nr. 2;
3. Se aprobă cerințele specifice privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor alimentare de origine nonanimală în cantități mici, conform anexei nr. 3;

CERINȚELE GENERALE PENTRU ACTIVITATEA MICILOR PRODUCĂTORI DIN DOMENIUL ALIMENTAR

Capitolul I

DISPOZIȚII GENERALE

1. Cerințele generale privind activitatea micilor producători din domeniul alimentar, (în continuare Cerințe) stabilesc:

1) cerințele simplificate de igienă pentru încăperile de producere, utilaje și echipamentele de prelucrare și manipulare a produselor alimentare, pentru procesele de prelucrare și distribuție a acestora precum și pentru personalul implicat în manipularea acestora.

2) cantitățile mici de produse de origine animală și vegetală livrate direct sau comercializate cu amănuntul consumatorilor finali sau unităților de comerț.

2. În scopul aplicării prezentelor Cerințe se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, de asemenea, noțiunile de „produse din carne”, „preparate din carne” sunt utilizate în sensul în care acestea sunt definite de Cerințele de calitate pentru preparate și produse din carne, aprobate de Hotărârea de Guvern nr.624/2020, iar noțiunile de „lapte crud”, „produse lactate” sunt utilizate în sensul în care acestea sunt definite de Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate de Hotărârea de Guvern nr.158/2019 și, adițional, se definesc următoarele noțiuni:

producție primară - producerea, creșterea animalelor domestice sau obținerea produselor primare, incluzând animalele crescute până la momentul sacrificării, precum și vânătoarea sau pescuitul, așa cum este definită la art. 2 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

produse primare de origine animală - produsele rezultate din producția primară, incluzând produsele obținute din creșterea animalelor, din vânat sălbatic sau pescuit, așa cum sunt definite la art. 2 din Legea nr.296/2017 cu privire la Cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

producție primară de origine vegetală - producția, creșterea sau cultivarea produselor de origine vegetală, cum ar fi cereale, fructe, legume și plante aromatice, precum și transportul acestora în interiorul fermei și depozitarea și manipularea produselor (fără a avea ca rezultat modificarea substanțială a naturii lor) la fermă și transportul lor ulterior la o unitate.

vânzare cu amănuntul - manipularea și/sau prelucrarea produselor alimentare și depozitarea lor în punctele de vânzare sau livrare către consumatorul final pe piața locală a Republicii Moldova.

abator de ungulate domestice de mică capacitate - abator de bovine, cabaline, porcine, ovine și caprine în care sacrificarea este efectuată numai în cursul unei părți din ziua lucrătoare sau pe durata

întregii zile lucrătoare, dar nu în fiecare zi lucrătoare a săptămânii și în care are loc tranșarea cărnii materie primă, în carcase, semicarcas sau sferturi de carcase;

abator de mică capacitate de păsări și/sau lagomorfe la nivelul exploatației – unitate cu spații și dotări corespunzătoare de la nivelul exploatației, în care se desfășoară activități pentru sacrificarea păsărilor și/sau lagomorfelor provenite din exploatația proprie în care sacrificarea este efectuată numai în cursul unei părți din ziua lucrătoare sau pe durata întregii zile lucrătoare, dar nu în fiecare zi lucrătoare a săptămânii

cantități mici de produse de origine animală - cantități de produse de origine animală care sunt comercializate cu amănuntul direct de către producător către consumatorul final sau către unitățile locale de comerț cu amănuntul, conform cantităților indicate în tabelul nr. 1 din anexa nr.3 căruia i se aplică prezentele Cerințe.

cantități mici de produse de origine nonanimală – cantități de produse primare de origine vegetală și produse alimentare derivate din materii prime de origine nonanimală, care sunt comercializate cu amănuntul direct de către producător către consumatorul final sau către unitățile locale de comerț cu amănuntul conform tabelului nr. 1 și nr. 2 din anexa nr.3 căruia i se aplică prezentele Cerințe.

carmanagerie - unitate cu spații și dotări adecvate în care se desfășoară activități de recepție a cărnii proaspete, inclusiv a carcaselor, semicarcaselor, sferturilor și pieselor provenite din provenite din abatoare, depozitarea, tranșarea acestora, producerea de carne tocată, carne preparată și/sau produse din carne într-o gamă sortimentală restrânsă, până la maximum 5 sortimente, vânzarea cu amănuntul, în conformitate cu prevederile normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor.

măcelărie - unitate cu spații și dotări adecvate în care se desfășoară activități de recepție a cărnii proaspete, inclusiv a carcaselor, semicarcaselor, sferturilor și pieselor provenite din unități autorizate sanitar-veterinar sau înregistrate în domeniul siguranța alimentelor, depozitarea, dezosarea, porționarea și/sau tocarea la solicitarea consumatorului și vânzarea cu amănuntul a acestora către consumatorul final.

centru de prelucrare a laptelui integral în cantități mici din exploatația proprie - unitate dotată cu spații și echipamente pentru prelucrarea laptelui crud provenit de la animalele din exploatația proprie în produse lactate, într-o gamă sortimentală restrânsă, până la maximum 5 sortimente; în această categorie sunt incluse spațiile și facilitățile de la nivelul exploatațiilor unde laptele crud provenit de la animalele din exploatația proprie este prelucrat în produse lactate și comercializat direct către consumatorul final la locul de obținere a acestora, sau comercializate cu amănuntul.

unitate de prelucrare a laptelui în cantități mici - unitate dotată cu spații și echipamente pentru prelucrarea laptelui crud provenit de la exploatații de animale autorizate sanitar-veterinar, pentru fabricarea produselor lactate într-o gamă sortimentală restrânsă, până la maximum 5 sortimente, destinate comercializării cu amănuntul

unitate de colectare, marcare și ambalare a ouălor -unitate în care se desfășoară operațiuni de colectare, marcare și ambalare a ouălor obținute de pînă la 1000 de găini ouătoare și de pînă la 2000 de prepelițe.

consumatorul final - înseamnă ultimul consumator al unui produs alimentar care nu folosește produsul ca parte a unei operații sau activități din domeniul de activitate al unei întreprinderi/unități cu profil alimentar;

producător mic - persoană juridică, reprezentată de producătorii agricoli, crescători de animale care desfășoară activitate de vânzare directă sau cu amănuntul a produselor alimentare în cantități mici către consumatorul final.

Capitolul II

RESPONSABILITĂȚILE MICILOR PRODUCĂTORI DIN DOMENIUL ALIMENTAR

3. Producătorii din domeniul cărora li se aplică prevederile prezentelor cerințe introduc pe piață produsele alimentare numai dacă acestea au fost preparate și manipulate exclusiv în unitățile care au fost înregistrate oficial în domeniul siguranței alimentelor, conform Cap. V¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

4. Producătorii mici din domeniul alimentar aplică BPI (Bunele Practici de Igienă) la toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare aflate sub controlul lor.

5. Producătorii mici din domeniul alimentar cărora li se aplică prezentele cerințe pot aplica un sistem flexibil de analiză a riscurilor bazat pe ghidurile BPI care acoperă activitățile operatorului. Atunci când utilizează ghidurile de bunele practici operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că toate activitățile desfășurate în cadrul întreprinderii sunt cuprinse în ghid.

6. Producătorii mici din domeniul alimentar se asigură că ghidurile de bune practici utilizate sunt aprobate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și o informează despre ghidul care îl implementează în cadrul întreprinderii. Producătorii care practică activități de vânzare cu amănuntul a produselor de origine animală trebuie să dețină autorizarea sanitară veterinară pentru exploatarea proprie de creștere și întreținere a animalelor și înregistrarea în domeniul siguranței alimentelor pentru unitatea de producere a alimentelor de origine animală.

7. Producătorii mici din domeniul alimentar din unitățile de vânzare cu amănuntul de produse alimentare trebuie să se asigure că produsele obținute și comercializate către consumatorul final nu prezintă risc pentru sănătatea publică și că sunt îndeplinite toate condițiile stabilite de prezentele Cerințe referitoare la:

- 1) etichetare;
- 2) asigurarea trasabilității;
- 3) parametrii de calitate și siguranță ai materiilor prime și ai produselor finite;
- 4) controlul potabilității apei;
- 5) instruirea personalului;
- 6) controlul stării de sănătate;
- 7) eliminarea dăunătorilor (insecte, rozătoare, păsări etc.);
- 8) eliminarea deșeurilor;

9) întreținerea și igiena spațiilor și a echipamentelor;

10) aplicarea procedurilor de bune practici de igienă, bazate pe principiile siguranței alimentului stabilite prin ghidurile de bune practici în cazul producătorilor agricoli crescători de animale sau, după caz, a procedurilor preliminare, având în vedere tipul unității, capacitatea de producție și specificul unității.

8. În cazul în care, la controalele efectuate, autoritatea competentă constată că nu sunt îndeplinite condițiile legale de funcționare, poate dispune următoarele măsuri:

1) sancționarea contravențională în conformitate cu prevederile legale în vigoare;

2) suspendarea activității până la remedierea deficiențelor constatate;

3) interzicerea desfășurării activității pentru care nu sunt îndeplinite condițiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor prevăzute în legislația națională în vigoare;

4) retragerea/rechemarea oficială a produselor alimentare.

9. În cazul în care s-au depistat produse neconforme iar acestea au ieșit de sub controlul imediat al operatorului, acesta inițiază în maximum 24 ore retragerea de pe piață a produselor și de la consumatori.

10. Pentru a retrage de pe piață produsele, acesta trebuie să dețină informația cu privire la clienții săi cărora livrat produsele.

11. Produsele neconforme retrase de pe piață și de la clienți trebuie izolate de celelalte în condiții care ar limita accesul la ele.

12. Suspendarea activității se va efectua conform art.31³ alin.(8) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

13. Termenul de remediere a deficiențelor începe de la data notificării de către autoritatea competentă și poate fi stabilit, după caz, împreună cu operatorul din sectorul alimentar, dar nu poate fi mai mare de 90 zile.

14. Activitățile de vânzare cu amănuntul a produselor de origine animală se pot derula atât timp cât sunt îndeplinite condițiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor conform cerințelor legislației în vigoare.

15. Producătorii mici din domeniul alimentar sunt obligați să notifice autoritatea competentă cu privire la orice modificare survenită în activitățile desfășurate.

Capitolul III

Secțiunea 1-a

Cerințe generale pentru unitățile de producere

16. Unitățile din domeniul alimentar trebuie menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere.

17. Proiectarea unității se va efectua astfel încât să separe în mod strict zonele contaminate de cele curate sau, în cazul în care acest lucru nu este posibil, trebuie să existe o separare în timp și o curățare adecvată între timp;

18. Încăperile trebuie amenajate pentru un flux de producție unidirecțional, iar camerele de răcire sau instalațiile de încălzire trebuie să fie izolate;

19. Este obligatoriu să existe spații separate pentru depozitarea materiilor prime, materialelor de ambalaj, pentru procesul producție și pentru depozitarea produselor finite.

20. Depozitarea aditivilor alimentari, aromelor alimentare se va efectua în spații sau dulapuri separate, identificate corespunzător și cu acces limitat;

21. Trebuie amenajate dulapuri separate și identificate corespunzător pentru păstrarea echipamentelor care intră în contact cu produsele alimentare, uneltelor și ustensilele care pot veni în contact cu produsele alimentare și a inventarului pentru igienizarea întreprinderii;

22. Pardoselile trebuie construite folosind material hidrofug, neabsorbant, lavabil și fără fisuri. Acumulările de apă trebuie prevenite sau evitate. Pereții trebuie tratați în același mod cel puțin până la o înălțime adecvată.

23. Ușile trebuie să aibă suprafețe netede și neabsorbante.

24. Toate zonele trebuie să beneficieze de un iluminat suficient, natural și/sau artificial. Sursele de iluminat trebuie să fie ușor de curățat și prevăzute cu un înveliș protector pentru a preveni contaminarea produselor alimentare în cazul spargerii lor.

25. Încăperile în care se manipulează produse alimentare trebuie să fie ventilate corespunzător. Ventilarea se poate realiza natural și/sau artificial, dar trebuie să se asigure că aerul care intră în spațiul respectiv nu devine o sursă de poluare, adică nu trebuie să contamineze materiile prime și produsele, ambalajele și echipamentele necesare în diferite etape ale manipulării produselor alimentare.

26. Orice deschideri din încăpere trebuie protejate cu paravane de protecție pentru a preveni pătrunderea rozătoarelor, a insectelor și a altor organisme dăunătoare. Dacă ferestrele sau un geam al ferestrei aflat în partea de sus pot fi deschise, trebuie să se utilizeze plase împotriva pătrunderii insectelor.

27. Vestiarul trebuie să fie curat și ordonat sau trebuie facilitată o separare între îmbrăcămintea exterioară, echipamentul de muncă curat și echipamentul de muncă uzat.

28. Toaletele trebuie să fie conectate la sistemul de canalizare sau localizate în exteriorul unității de producere la o distanță adecvată și să nu se deschidă direct către zonele în care se manipulează produse alimentare. Se recomandă să fie indicate atenționări pentru spălarea mâinilor, precum și obligația, dacă este cazul, de a scoate echipamentul de protecție înainte de utilizarea toaletelor.

29. Unitățile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu lavoare, amplasate și concepute pentru spălarea mâinilor și conectate la apă curentă caldă și/sau rece. Trebuie să existe la dispoziție dezinfectanți, săpun și prosoape de unică folosință. Chiuvetele pentru spălarea produselor alimentare sînt separate de cele pentru spălarea mâinilor.

Secțiunea 2 -a

Întreținerea utilajului și a echipamentelor

30. Utilajul și echipamentele utilizate în procesul de fabricație trebuie să fie menținut curat și în stare bună de funcționare.

31. Instrumentele de cântărire, termometrele, trebuie să fie calibrate și verificate metrologic sau trebuie efectuate măsurări cu instrumente verificate metrologic și păstrate înregistrările calibrării.

32. Verificarea preciziei termometrelor se poate baza pe o simplă comparație cu un alt termometru calibrat.

33. Echipamentele de producție și întreținerea unităților de prelucrare a alimentelor de origine animală trebuie să respecte art. 13 al Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

34. Toate aparatele, și dispozitivele care vin în contact cu alimentele trebuie să fie:

1) curate, nedeteriorate de coroziune, construite din materiale astfel încât să nu contamineze produsele alimentare manipulate;

2) instalate în așa fel încât să fie posibilă curățarea, spălarea, dacă este necesar dezinfectarea nu numai a acestora, ci și zonele libere din jurul lor.

35. Același echipament/ lavoar poate fi folosit pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor, uneltelor, recipientelor.

36. Trebuie asigurat un flux de apă de temperatură la rece și la cald sau reglabil.

37. Trebuie să existe suficiente dispozitive sau mijloace pentru dezinfectarea și uscarea mâinilor.

38. Echipamentele care intră în contact cu produsele alimentare, uneltele și ustensilele care pot veni în contact cu produsele alimentare (denumite în continuare „inventar”) trebuie să fie corect manipulate/curățate și să respecte normele de igienă și instrucțiunile de utilizare și să fie destinat pentru acest scop.

39. Este permisă utilizarea inventarului din lemn și a produselor textile, dar trebuie să fie întreținute și reînnoite corespunzător în timp util. Produsele textile trebuie să fie spălate și fierte după fiecare utilizare și păstrate într-un loc uscat (de exemplu un sertar sau o cutie).

Secțiunea 3-a

Curățarea și dezinfectarea

40. Detergenții, produsele de curățare și produsele biocide destinate igienei spațiilor, echipamentelor de producție și igienei personale trebuie să fie depozitate în ambalajul original într-un loc stabilit special (de exemplu, dulap) și să fie utilizate în scopul pentru care au fost prevăzute, în conformitate cu instrucțiunile producătorilor de astfel de produse. Pentru spălarea și curățarea suprafețelor pot fi utilizate produse de spălare și curățare obișnuite de uz casnic. Dacă este necesar, pentru dezinfectarea suprafețelor, a echipamentelor, a spațiilor interioare sau a mâinilor ar trebui să se utilizeze numai produse biocide care sunt înregistrate de stat și incluse în Registrul Național al Produselor biocide, în conformitate cu cerințele producătorului.

41. Trebuie să existe instrucțiuni clare privind diferite aspecte legate de curățare și dezinfectare: ce, când, cum și de către cine. Etapele obișnuite includ înlăturarea murdăriei vizibile, urmată de curățare, apoi clătire, dezinfectare și din nou clătire.

42. Curățarea trebuie să înceapă în zonele cu risc mare și să se încheie în zonele cu risc mic. Materialele și instalațiile pentru echipamentul de curățare trebuie să fie diferite între zonele cu risc

mic și zonele cu risc mare și, în orice caz, să nu fie niciodată mutate dintr-o zonă puternic contaminată într-o zonă slab contaminată. Trebuie să se acorde o atenție deosebită contaminării suprafețelor dezinfectate din cauza stropirii în timpul clătirii altor suprafețe.

43. Se utilizează apă potabilă și/sau agent de curățare sau dezinfectant atât cât este necesar pentru a obține efectul dorit în ceea ce privește curățarea și/sau dezinfectarea.

44. Verificări vizuale ale curățării și eșantionarea pentru analiză vor fi utilizate pentru controlul activităților de dezinfectare.

Secțiunea 4 -a

Combaterea dăunătorilor

45. Trebuie să se aplice măsuri eficiente privind combaterea dăunătorilor în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare, acordând o atenție deosebită activității de prevenire;

46. Pereții externi trebuie să fie lipsiți de fisuri sau crăpături, împrejurimile trebuie să fie curate și fără deșeuri care ar putea servi drept adăpost pentru dăunători, iar zonele care se impun a fi curățate trebuie să fie accesibile. Accesul animalelor de companie sau al animalelor sălbatice trebuie interzis/împiedicat.

47. La ferestre trebuie montate plase de protecție împotriva insectelor. Atunci când se utilizează dispozitive electronice pentru combaterea insectelor, dispozitivul trebuie utilizat în conformitate cu specificațiile sale.

48. Ușile trebuie să fie ținute închise, mai puțin atunci când se încarcă și/sau se descarcă. Spațiile dintre uși și podele trebuie să fie protejate împotriva dăunătorilor.

49. Echipamentul și încăperile neutilizate trebuie să fie păstrate curate.

50. Trebuie să fie aplicat un program de combatere a dăunătorilor iar substanțele chimice utilizate pentru combaterea organismelor dăunătoare trebuie să fie înregistrate de stat și incluse în Registrul Național al Produselor Biocide. Capcanele antiinsecte (inclusiv aparatele electrice antiinsecte) trebuie să nu fie amplasate direct deasupra zonelor în care sunt prelucrate sau depozitate alimente.

51. Se recomandă să se apeleze la un serviciu specializat de combatere a dăunătorilor, dar acest lucru nu este obligatoriu, cu condiția ca personalul să își poată demonstra competența.

Secțiunea 5-a

Măsuri de prevenire a contaminării fizice și chimice în procesul de producție

52. Trebuie acordată o atenție sporită a măsurilor de prevenire a contaminării fizice și chimice în timpul procesului de producție și să fie disponibilă o instrucțiune care să explice modul în care se acționează în cazul spargerii sticlei, a plasticului dur, al rupei cuțitelor etc.

53. Doar produsele de curățare adecvate pentru suprafețele de contact cu produsele alimentare trebuie să fie utilizate în mediile de prelucrare a alimentelor acolo unde există posibilitatea unui

contact accidental cu produsele alimentare. Alte produse de curățare trebuie utilizate doar în afara perioadelor de producție.

54. Lubrifianții trebuie să fie de calitate alimentară atunci când sunt utilizați în medii în care sunt prelucrate alimente și în care există posibilitatea contactului accidental cu alimentele.

55. Posibilele riscuri chimice trebuie să fie abordate exclusiv de personalul specializat, instruit. Instrumentele de cântărire pentru aditivi trebuie să fie, de preferință, automate.

56. Materiile prime și materialele de ambalare a produselor alimentare trebuie depozitate și manipulate (cântărite, amestecate, ambalate) astfel încât să se evite acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice (chimice), pentru a preveni pătrunderea materialelor străine (particule de metal, așchii de lemn, pietricele) în produsele alimentare, precum și formarea de condens sau dezvoltarea mușgaiului pe suprafața produsului

Secțiunea 6-a

Gestionarea alergenilor

57. În următoarele etape ale producției alimentare, trebuie luate în considerare următoarele elemente pentru a preveni sau a reduce la minimum riscul contaminării cu alergeni:

1) acordarea unei atenții deosebite intrărilor de materii prime, inclusiv solicitând specificații privind ingredientele acestor materii prime precum și informații cu privire la prezența neintenționată a alergenilor în materiile prime;

2) în cazul în care alergenii reglementați sau produsele care conțin acești alergeni sunt utilizate ca materii prime sau ingrediente, trebuie asigurată sensibilizarea personalului cu privire la gestionarea alergenilor și trebuie să se acorde o atenție deosebită depozitării corecte (risc minim de contaminare încrucișată a altor produse), etichetării alergenilor și aplicării rețetelor acestor produse;

3) trebuie aplicate măsuri stricte de reducere la minimum a contaminării încrucișate cu produse care ar putea conține alergeni reglementați a altor produse fără alergeni sau care conțin alți alergeni;

58. În toate etapele în care nu este posibilă verificarea de rutină a absenței reziduurilor de substanțe alergene, trebuie să se acorde o atenție sporită frecvenței și rigurozității curățării echipamentului.

Secțiunea 7-a

Gestionarea deșeurilor

59. Deșeurile alimentare, subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și alte resturi trebuie să fie îndepărtate din încăperile în care sânt prezente produsele alimentare.

60. Micii producători colectează subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și transportă aceste deșeuri fără întârzieri nejustificate la unitățile sau instalațiile specializate de tratare, utilizare sau eliminare a acestora, în condiții care să prevină riscurile pentru sănătatea publică și cea animală, în conformitate cu prevederile Legii nr.129/2019 privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman.

61. Prin derogare de la pct.60 pentru a preveni și a minimiza riscul afectării sănătății publice și a celei animale generat de subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman, micii producători trebuie să dețină contractul de prestare servicii încheiat cu operatorii autorizați pentru eliminarea și transportul acestor subproduse.

62. Deșeurile alimentare și nealimentare rezultate în urma procesului de producție trebuie depozitate în containere de gunoi închise, ușor de curățat și manipulate într-un mod care să împiedice contaminarea spațiilor de manipulare a alimentelor. Deșeurile trebuie eliminate rapid din spațiile de manipulare a produselor alimentare. Containerelor de deșeuri trebuie să fie etanșe și instalate astfel încât să împiedice intrarea animalelor și a organismelor dăunătoare. Containerelor trebuie curățate și dezinfectate, dacă este necesar.

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

Secțiunea 8-a

Controlul apei și a aerului

64. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că apa utilizată este potabilă și nu prezintă un risc de contaminare.

65. Pe lângă cerințele detaliate specificate în art. (15) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare trebuie operatorii din domeniul alimentar trebuie să efectueze, în mod regulat analizarea proprie microbiologică și chimică a apei aflate direct în contact cu produsele alimentare:

1) dacă în procesul de producție se utilizează apă potabilă din rețeaua publică, trebuie să se efectueze anual teste microbiologice ale apei potabile pentru a analiza dacă bacteriile *E. coli* și enterococii intestinali sunt prezenți în apa potabilă;

2) dacă în procesul de producție se utilizează apă potabilă din surse proprii aprovizionare cu apă potabilă, trebuie se efectuează teste microbiologice de apă potabilă pentru a determina prezența *E. coli* și a enterococilor intestinali anual și investigații la indicatorii chimici la un interval de 3 ani.

66. Dacă rezultatele încercărilor de laborator indică că apa nu corespunde cerințelor de potabilitate, această nu poate fi utilizată în procesul de producere.

67. Sistemele de ventilare trebuie să fie robuste și fiabile. Ele trebuie să fie menținute curate, astfel încât să nu devină o sursă de contaminare. În cazul zonelor cu risc/atenție sporit(ă) care necesită controlul aerului, trebuie să se ia în considerare punerea în aplicare a unor sisteme cu presiune pozitivă și a unor sisteme adecvate de filtrare a aerului;

68. Condensarea fiind în principal rezultatul unor condiții de ventilație insuficientă, trebuie evitată în zonele în care produsele alimentare sunt fabricate, manipulate sau depozitate, în special în cazul în care sunt expuse ori nu sunt ambalate.

Secțiunea 9-a

Controlul temperaturii mediului de lucru și de depozitare

69. Spațiile de depozitare și cele de producere trebuie dotate cu termometre pentru monitorizarea temperaturi și umidității relativă a aerului care trebuie să fie monitorizate regulat.

70. Trebuie monitorizate, de asemenea, temperaturile produsului în timpul depozitării și transportului.

71. Monitorizarea se efectuează zilnic însă se permite efectuarea înregistrărilor doar în caz de abateri. Înregistrările vor conține și acțiunile corective întreprinse.

72. Fluctuațiile de temperatură trebuie să fie reduse la minimum, de exemplu prin utilizarea unui spațiu/congelator separat pentru congelarea produselor față de cel utilizat pentru depozitarea produselor congelate.

Secțiunea 10-a

Cerințe față de personalul antrenat în procesul de producție

73. Personalul antrenat în procesul de producție trebuie să respecte cerințele specificate în art. 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

74. În întreprinderile din domeniul alimentar care produc în cantități mici trebuie să dispună de lista angajaților.

Capitolul IV

BUNELE PRACTICI DE IGIENĂ APLICABILE PROCESULUI DE PRODUCȚIE

Secțiunea 1-a

Cerințe față de materia primă

75. Materiile prime de origine animală recepționate la unitate trebuie însoțite în mod obligatoriu de certificatul de calitate eliberat de producător și/sau certificat sanitar veterinar pentru materii prime de origine animală.

76. La recepția materiei prime, operatorii din domeniul alimentar verifică corespunderea acestora cu documentele de însoțire, integritatea ambalajului și dacă sunt etichetate corespunzător fără a fi necesară prelevarea de probe pentru efectuarea încercărilor de laborator;

77. Înainte de începerea procesului de producție, materiile prime trebuie să fie verificate cu atenție. Se interzice utilizarea oricăror materii prime dacă se cunosc sau se suspectează următoarele:

- a) nu sunt potrivite pentru consumul uman;
- b) prezintă semne de alterare sau modificări ale aspectului sau ale proprietăților senzoriale;
- c) au termenul de valabilitate expirat;
- d) sunt contaminate cu microorganisme, paraziți sau produsele din activitatea lor, contaminanți chimici sau alte substanțe toxice.

78. Materiile prime trebuie depozitate în ambalajul original al producătorilor, în condiții de temperatură și umiditate relativă a aerului concepute să mențină calitatea acestora și să le protejeze

împotriva contaminării. În cazul în care ambalajul a fost deschis se va aplica o mențiune pe el cu data deschiderii și se va asigura că după deschidere produsul nu prezintă risc de contaminare.

79. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că depozitele frigorifice nu sunt supraîncărcate.

Secțiunea 2-a

Cerințe privind manipularea produselor în cadrul procesului de producere

80. Toate etapele procesului de producție din cadrul unei întreprinderi alimentare pot fi realizate într-o singură încăpere, dacă se poate evita orice contaminare încrucișată și etapele de manipulare se realizează separat în ceea ce privește locul și data;

81. Pentru a evita contaminarea încrucișată, la manipularea produselor alimentare, este necesar să se asigure că fluxurile de producție de produse alimentare neprocesate și procesate a fi separate. Intersecțiile fluxurilor de producție a alimentelor (de exemplu, tăiere, ambalare sau alte procese de producție tipice produselor din carne și semifabricatelor) pot fi evitate prin separarea producției acestora în termeni de timp, curățare, spălare, dezinfectare a încăperii (locul) după fiecare proces de producție. .

82. Produsele alimentare sunt produse după rețete aprobate de producător descrieri de proces (instrucțiuni tehnologice) sau alte documente.

83. Produsele alimentare sunt prelucrate (eviscerate, procesate, ambalate, depozitate, transportate si etc.) astfel încât să se evite riscul de contaminare (materiile prime nu pot intra în contact direct cu produsele alimentare fabricate), cu respectarea cerințelor generale de igienă

84. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure trasabilitatea produselor alimentare fabricate și a materiilor prime utilizate în producția de alimente și să păstreze înregistrările menționate la art. 11 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Documentele necesare pentru a asigura trasabilitatea menționată la prezentul punct se păstrează timp de cel puțin șase luni după expirarea termenului de valabilitate a produselor.

85. Fiecare produs alimentar trebuie să fie însoțit de o rețetă și descrierea tehnologică a metodei de producție care trebuie să enumere toate ingredientele produsului, cantitățile lor înainte și după tratament, procesul de producție tehnologică (temperatura, timpul de tratament termic) și alți indicatori fizico-chimici relevanți pentru produs (de exemplu, pH-ul), materialele utilizate pentru ambalare, condițiile speciale de păstrare a produsului.

86. Temperatura, durata tratamentului termic și alți parametri tehnologici esențiali trebuie să fie monitorizate în timpul procesului de pasteurizare sau al tratamentului termic al produsului. Se permite a nu efectua înregistrări zilnice al principalelor parametri tehnologici. Înregistrările pot fi efectuate doar în caz de abateri. Acestea trebuie să includă acțiunile corective întreprinse.

87. Procesele de producție și de ambalare, precum și depozitarea produsului, trebuie efectuate în condiții care reduc la minimum riscul de contaminare, posibilitatea contaminării bacteriene sau formarea toxinelor .

88. Producătorul trebuie să se asigure că întregul proces de producție a fost finalizat, inclusiv dacă s-au aplicat principiile tehnologice relevante; să asigure respectarea cerințelor de igienă și să evite orice posibilă contaminare a produsului, cum ar fi contaminarea încrucișată, contaminarea secundară (în special după tratamentul termic), deteriorarea produsului, fermentarea și alte modificări ale calității (gust, miros, aspect) și siguranța.

Secțiunea 3-a

Cerințe privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare

89. În scopul ambalării produselor alimentare sau în alte scopuri în care poate surveni contactul cu produsele alimentare, pot fi utilizate numai produsele și materialele destinate contactului cu produsele alimentare, care nu sunt nocive pentru sănătatea umană și care îndeplinesc cerințele prevăzute de Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare aprobat prin Hotărâre Guvernului nr. 308/2011.

90. Pentru produsele alimentare prezentate în formă nepreambalată spre vânzare către consumatorul final ori pentru produsele alimentare ambalate în locul în care sunt vândute, la cererea cumpărătorului, și pentru cele preambalate în vederea vânzării directe a acestora este obligatorie includerea mențiunilor specificate la art.8 alin.(1) lit.a)–c), f).dîn Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare. Informațiile sunt înscrise pe un afiș, anunț, sau în altă formă și se plasează într-un loc vizibil și accesibil consumatorilor.

91. Pentru produsele alimentare de origine animală, suplimentar prevederilor pct.86 este obligatoriu marcarea acestora cu marca de sănătate sau marca de identificare, pct. 8 al Hotărârii Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală;

92. Nu este obligatoriu ca ambalajele produselor alimentare preambalate, fabricate în cantități mici, livrate direct consumatorilor finali și/sau comercianților cu amănuntul și/sau unităților de alimentație publică, să fie însoțite de o declarație nutrițională.

93. Termenul de valabilitate a produselor este stabilită ținând seama de tipul de produs, de modul în care este fabricat, de compoziția sa, de ambalajul utilizat și de condițiile de depozitare a produselor.

94. Materiile prime și produsele alimentare trebuie transportate în mijloace de transport curate, special concepute în acest scop. Vehiculele trebuie curățate și dezinfectate corespunzător.

CERINȚELE SPECIFICE PRIVIND PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA CU AMĂNUNTUL A PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ

Capitolul I CERINȚELE PENTRU UNITĂȚILE DE PRODUCERE A PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ

1. Unitatea de prelucrare a alimentelor de origine animală, poate să nu dispună de spații separate pentru produsele alimentare crude de origine animală, carcasele și părțile acestora, depozitarea produselor alimentare de origine animală, sărare, maturare, dacă asigură și dovedește autorității competente că se va evita contaminarea încrucișată în timpul depozitării alimentelor de origine animală.

2. Materiile prime ale produselor alimentare de origine animală pot fi depozitate, sărate, maturate într-o unitate frigorifică amenajată în acest scop, amplasată în încăperea de manipulare a produselor alimentare de origine animală.

3. Este posibil ca o unitate de prelucrare a alimentelor de origine animală să nu dispună de o cameră separată pentru tăierea cărnii proaspete, dacă carnea proaspătă este tăiată la un moment separat de procesul de producție alimentară în curs, asigurându-se că va fi evitată contaminarea încrucișată;

4. Unitatea de prelucrare a alimentelor de origine animală poate să nu dispună de o cameră separată pentru depozitarea și manipularea condimentelor, aditivilor alimentari și a altor materii prime (cântărire, amestecare etc.), dacă condimentele, aditivii alimentari și alte materii prime pot fi depozitate în dulapuri amenajate în acest scop și manipulate în spații amenajate în acest scop situate în camera de producție a hranei pentru animale;

5. Unitatea de prelucrare a alimentelor de origine animală poate avea un afumător în afara dacă se asigură că produsele alimentare de origine animală sunt protejate de poluare și efectele atmosferice în timpul transportului de la spațiile de producere la afumătoria în aer liber și în timpul afumării, de exemplu, în acest caz, poate fi instalat un coridor pentru transportul produselor alimentare de origine animală, produsele alimentare de origine animală pot fi transportate ambalate, acoperite cu folie etc.

6. Dacă în vestiarul angajaților nu se poate instala duș și toaletă, acestea pot fi situate în apropierea spațiilor de producție.

7. Unitatea de prelucrare a produselor alimentare de origine animală, după ce a evaluat riscul de poluare, poate instala uși și ferestre din lemn în spațiile de producție, dacă suprafața acestora este acoperită cu un strat (vopsea) ușor lavabil și dezinfectabil;

8. Unitatea de prelucrare a alimentelor de origine animală poate aduce carcace și părțile acestora destinate tăierii, produse alimentare crude și poate scoate produse alimentare de origine animală fabricate prin aceeași ușă în perioade diferite, asigurându-se că va fi evitată contaminarea încrucișată și protecția împotriva factorilor externi de mediu ;

9. Unitatea de prelucrare a alimentelor de origine animală poate folosi lemn în incintele și/sau locurile de prelucrare a alimentelor de origine animală (de exemplu, afumare, sărare, coacere, depozitare, ambalare etc.) dacă, ținând cont de tehnologia de producție a alimentelor de origine animală, se asigură că produsele alimentare de origine animală nu vor fi contaminate.

10. Se admite transportul produselor alimentare cu ajutorul mijloacelor de transport care asigură protejarea de contaminare și a se asigură că sunt păstrate la temperatura specificată în condițiile de păstrare a alimentelor.

11. În cazuri excepționale, pentru o perioadă limitată de timp de până la 2 ore, este permisă nerespectarea regimului de control al temperaturii în timpul pregătirii, încălzirii, transportului la depozite, vitrine sau servirii alimentelor către consumatori, dacă o astfel de nerespectare a regimului de control al temperaturii nu implică un risc pentru siguranța produselor alimentare.

12. Producătorul de produse din carne în scopuri de autocontrol de cel puțin două ori pe an trebuie să efectueze teste microbiologice ale produselor din carne la indicii (*Listeria monocytogenes* și *salmonella* spp.)

13. Producătorul de preparate din carne, realizând preparate din carne în scop de autocontrol teste microbiologice, trebuie să preleveze 5 probe de preparate din carne din mai multe locuri diferite de preparate din carne din același lot de producție. Este permis să nu se testeze separat toate cele cinci probe de carne semifabricate în laborator, ci să se facă o probă combinată din ele și să efectueze un test de laborator în coordonare cu autoritatea competentă.

14. Analiza microbiologică ale produselor alimentare de origine animală trebuie să respecte următoarele frecvențe:

Frecvența de prelevare a probelor la preparate din carne și carne tocată		
Producția săptămânală	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare a 6 rezultate consecutiv
Până la 200 kg de carne tocată.	Salmonella spp Număr de colonii aerobe și E. coli: O probă la fiecare două luni;	Salmonella spp Număr de colonii aerobe și E. coli: O probă la fiecare patru luni;
Până la 300 de kg carne preparată.	Salmonella spp E. coli: O probă la fiecare două luni;	Salmonella spp E. coli: O probă la fiecare patru luni;

Frecvența de prelevare a probelor la producerea cărnii de pasăre (criterii de igienă a procesului)		
Volumul lunar de producere a cărnii de pasăre.	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare a 12 rezultate consecutiv
Până la 1000 kg pe lună.	Salmonella spp. și Campylobacter spp.: 1 probă formată 15 eşantioane, o dată la patru săptămâni	Salmonella spp. și Campylobacter spp.: 1 probă formată 15 eşantioane, o dată la opt săptămâni

Frecvența de prelevare a probelor la producerea cărnii de de bovine, procine, ovine, caprine (criterii de igienă a procesului)		
Volumul lunar de producere a cărnii de bovine, procine, ovine, caprine	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare prelevate consecutiv
porcine, ovine sau caprine - 15 capete/săptămână; bovine - 5 capete/săptămână;	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: O probă formată de pe 5 carcace la fiecare patru săptămîni, de trei ori consecutiv Salmonella: O probă formată de pe 5 carcace la fiecare patru săptămîni, de 12 ori consecutiv	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: O probă formată de pe 5 carcace pe trimestru Salmonella: O probă formată de pe 5 carcace pe trimestru

15. Pasteurizarea sau tratament termic se înregistrează în jurnalul de înregistrare a temperaturii numai discrepanțe de temperatură stabilite și acțiunile necesare pentru tratamentul termic adecvat al produselor alimentare.

16. Pentru producerea produselor alimentare trebuie folosită numai apă potabilă, care trebuie să respecte condițiile prevăzute la pct. 4 din anexa nr. 2 la Legea nr. 182/2019 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate” și art. 15 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

17. Produsele alimentare de origine animală trebuie să respecte prevederile Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare.

18. Aditivii alimentari și cantitățile acestora utilizate în producția de produse alimentare de origine animală trebuie să respecte Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari.

Capitolul II **CERINȚELE PENTRU CARNE ȘI PRODUSELE DIN CARNE**

Secțiunea 1-a **Cerințe specifice pentru carnea afumată și a produselor din carne afumată**

19. Dacă produsele alimentare sunt afumate afară în afumătoare instalate în exterior, pentru afumarea produselor alimentare trebuie instalate încăperi dedicate sau locuri speciale cu sistem de ventilație pentru a preveni pătrunderea fumului în alte încăperi de producție.

20. Următoarele cerințe se aplică afumarea produselor alimentare:

1) este interzisă arderea lemnului vopsit, lăcuit, lipit sau în alt mod chimic pentru a produce fum;

2) este necesar să se determine afumarea corectă a cărnii, a produselor lactate și a produselor pescărești timpul care să asigure că cantitățile de hidrocarburi aromatice policiclice să nu depășesc concentrația maximă admisă;

3) studii ale produselor din carne afumată și ale produselor pescărești pentru aromatice policiclice hidrocarburi se efectuează cel puțin o dată pe an;

4) alimentele afumate trebuie să fie imediat răcite până când sunt necesare pentru depozitare temperatura;

5) produsele alimentare care se afumă în afumătoare în aer liber trebuie protejate de contaminare și intemperii (de exemplu, înainte de afumat și după afumat, acestea sunt plasate în recipiente acoperite).

Secțiunea 2-a

Cerințe specifice pentru manipularea produselor și/sau a preparatelor din carne

21. Materiile prime pentru producția de produse din carne și semifabricate (denumite în continuare - produse din carne) trebuie să fie transportate în condiții de igienă adecvate și depozitate la o temperatură care nu depășește 7 °C, organele la o temperatură care nu depășește 3 °C și carnea de pasăre la o temperatură care nu depășește 4 °C.

22. Produsele din carne trebuie produse în conformitate cu cele aprobate de furnizorul de produse din carne descrierea și rețetele procesului tehnologic de producție.

23. Materiile prime din care sunt fabricate produsele din carne trebuie să respecte prevederile Sect. 2, pct. 56 al Hotărârii Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.

24. Conform pct. 60 al Hotărârii Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală cerințe pentru carne materie primă produsele nu pot fi fabricate din:

1) organele aparatului genital al femelelor și masculilor, cu excepția testiculelor;

2) organele aparatului urinar, cu excepția rinichilor și a vezicii urinare;

3) cartilajul laringelui, traheea și bronhiile extralobulare;

4) ochii și pleoapele;

5) conductul auditiv extern;

6) țesuturile corneene;

7) de la păsări capul (cu excepția crestei, urechilor și bărbieților), esofagul, intestinele și aparatului genital.

25. Produsele din carne sunt fabricate în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și adoptate în modul stabilit, cu utilizarea materiei prime și materialelor auxiliare, conform Hotărârii Guvernului nr. 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne.

26. Produse din carne tratate termic, cu excepția cârnaților afumați fierți și afumați, precum și cârnați tartinabili sau ușor afumat, se recomandă păstrarea lui la o temperatură cuprinsă între 0 °C și 6 °C;

27. Se recomanda păstrarea produselor din carne cruda între 0 °C și 15 °C temperatură, și cârnați premium curați sau afumați la rece și produse din carne tocată premium ambalate - între 0 °C și 20 °C.

30. Preparatele din carne refrigerată pot fi păstrate la cel mult 4 °C, cele congelate - nu peste -18 °C.

Secțiunea 3-a

Cerințele minime de funcționare a abatoarelor de capacitate mică pentru ungulatele domestice și pentru păsări și/sau lagomorfe la nivelul exploatației

31. Condițiile minime de funcționare a abatoarelor de capacitate mică se stabilesc în baza prevederilor din Capitolul IV și V din Hotărârii Guvernului nr. 435/2010, fără aducere atingere:

1) normelor corespunzătoare de sănătate animală și de sănătate publică, inclusiv normelor pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor encefalopatii spongiforme transmisibile;

2) cerințe în domeniul bunăstării animalelor și al biosecurității;

3) cerințe privind identificarea, înregistrarea animalelor și asigurarea trasabilității animalelor și a produselor de origine animală rezultate.

32. Abatoarele de capacitate mică funcționează în baza Certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor eliberate, în conformitate cu prevederile Cap.V¹ din Legea nr.306/2018

33. Abatoarele de capacitate mică trebuie să corespundă cerințelor minime după cum urmează:

1) din punct de vedere al amenajărilor constructive și al instalațiilor interioare:

a) să dețină un padoc acoperit, la amenajarea căruia trebuie avute în vedere criteriile epidemiologice și de bunăstare a animalelor, în funcție de capacitatea maximă zilnică de sacrificare (condiția nu este obligatorie dacă animalele sunt sacrificate imediat la sosirea la abator și dacă nu sunt transportate de la o distanță mai mare de 50 km);

b) se poate utiliza același spațiu al unității pentru mai multe faze de lucru, cu condiția ca acestea să fie succesive și separate în timp, iar între diferitele faze să se efectueze curățenia și dezinfectia, după caz;

c) unitatea trebuie să se îngrijească de protecția carcaselor, a cărnii și a organelor care nu au fost încă livrate;

d) pereții și pavimentul unității trebuie să fie ușor de spălat, de dezinfectat și din materiale rezistente la coroziile, care să nu permită pătrunderea și staționarea apei;

e) pavimentul trebuie să fie astfel construit încât să permită drenarea apei către sistemul de canalizare;

f) capacele canalelor de scurgere trebuie să fie acoperite cu clopot pentru împiedicarea apariției mirosurilor neplăcute; pentru unitățile care sacrifică bovine și ovine, canalizarea trebuie protejată de site cu diametrul de 6 mm;

g) tavanul trebuie realizat astfel încât să nu permită acumularea de murdărie, condens sau mușcături și, de asemenea, să fie ușor de igienizat și dezinfectat;

h) conductele și cablurile trebuie să fie protejate;

i) corpurile de iluminat trebuie să fie ușor de curățat și să fie prevăzute cu protecție împotriva contaminării carcaselor cu sticlă;

j) ușile și ferestrele trebuie să se închidă ermetic pentru a asigura protecția împotriva rozătoarelor și a insectelor; ferestrele care comunică cu exteriorul trebuie să fie protejate de plase contra insectelor;

k) toaletele trebuie să fie într-un număr suficient, fără ca ele să se deschidă în spațiile de lucru; ele trebuie dotate cu instalații adecvate de spălare, dezinfecție și de uscare a mâinilor;

2) din punct de vedere a igienei:

a) instalațiile și echipamentele din unitate trebuie să fie ușor de curățat, dezinfectat, rezistente la coroziune;

b) instalațiile și echipamentele trebuie să prevină contactul între carne și pardoseli, pereți și dispozitive de fixare;

c) trebuie să se asigure un număr suficient de cuțite și alte instrumente de lucru, care să fie sterilizate într-o singură etapă, astfel ca ele să fie de ajuns numeric și igienic pe tot parcursul procesului de sacrificare;

d) trebuie să se asigure câte un sterilizator, atât în spațiul murdar, cât și în spațiul curat, după caz;

e) trebuie să se asigure utilizarea instrumentelor de lucru în condiții igienice;

f) produsele finite, respectiv semicarcasele, sferturile de carcasă și organele, trebuie depozitate în condiții de frig, în spații dimensionate în funcție de capacitatea unității;

g) m) după terminarea activităților zilnice se asigură, în mod obligatoriu, efectuarea curățeniei și a dezinfecției spațiilor, aparaturii, instalațiilor și ustensilelor de lucru;

h) n) trebuie să se asigure apă potabilă în cantitate suficientă, din rețeaua publică sau din sursă proprie, care să fie verificată în conformitate cu legislația în vigoare;

i) o) să nu permită accesul dăunătorilor și să dispună de proceduri privind controlul rozătoarelor;

3) din punct de vedere a asigurării trasabilității și a siguranței:

a) examenul ante-mortem trebuie să aibă loc imediat după sosirea animalelor la unitate;

b) trebuie să asigure trasabilitatea documentată a mișcării animalelor, a procesului de sacrificare și de livrare a produselor, inclusiv a informațiilor lanțului alimentar, în acest sens fiind necesară sacrificarea numai a animalelor identificate, precum și actualizarea bazei de date conform legislației în vigoare;

c) să respecte normele privind bunăstarea animalelor în timpul sacrificării prin asigurarea echipamentelor de contenție și asomare corespunzătoare speciei animalelor sacrificate;

d) să informeze medicul veterinar oficial asupra datelor privind numărul, specia, categoria și proveniența animalelor care urmează a fi sacrificate;

e) trebuie să se efectueze teste microbiologice aplicabile alimentelor conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 221/2009 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu o frecvență minimă menționată la pct. 15 a prezentei anexe;

f) marcarea și etichetarea cărnii se fac în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare în vigoare;

4) din punct de vedere al subproduselor de origine animală care nu sunt destinate consumului uman:

a) subprodusele rezultate în urma sacrificărilor trebuie să fie colectate în mod igienic în cazul fiecărei unități;

b) dacă în cadrul aceleiași unități se sacrifică animale care aparțin mai multor specii, iar subprodusele se încadrează în categorii diferite de risc, ele trebuie colectate diferit conform reglementărilor din domeniu;

c) poate fi aprobată și folosirea unui singur container, caz în care subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman trebuie încadrate în categoria cea mai mare de risc;

5) din punct de vedere al aspectelor legate de personal:

a) pentru personalul sanitar-veterinar care asigură supravegherea și controlul cărnii se asigură un spațiu separat sau un dulap, după caz, cu posibilități de închidere; dulapul poate fi amplasat în aceeași cameră cu cea a administratorului unității;

b) pentru un număr redus de personal vestiarul poate să fie format și dintr-o singură cameră, unde se poate respecta principiul sistemului alb-negru prin utilizarea a două dulapuri, din care unul pentru hainele de stradă și unul pentru hainele de lucru;

c) personalul muncitor trebuie să poarte permanent echipament de protecție, care să poată fi schimbat ori de câte ori este nevoie;

d) starea de sănătate a personalului lucrător trebuie verificată periodic, în conformitate cu prevederile legislației specifice în vigoare.

34. Carcasele/Semicarcasele/Sferturile și organele obținute în urma sacrificării în abatoarele de capacitate mică și vor fi comercializate pe teritoriul național către măcelării, carmangerii, pensiuni turistice, magazine specializate de comercializarea cărnii, târguri și piețe aroalimentare, și a unităților de comerț cu amănuntul.

35. Certificarea sanitară veterinară a cărnii și aplicarea mărcii de sănătate care se aplică pe carcasele/semicarcasele/ sferturile și organele obținute în urma abatorizării în abatoare de capacitate mică, sunt efectuate de către medicii veterinari desemnați de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

36. Aprobarea mărcilor de sănătate se realizează conform procedurii stabilite în Ordinul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

Capitolul III

CERINȚE SPECIFICE PENTRU LAPTE ȘI PRODUSELE LACTATE

Secțiunea 1-a

Cerințe specifice pentru laptele crud

38. Laptele trebuie să provină de la animale (vacii, oi sau capre) ținute în fermă trebuie să aibă un certificat sănătos aprobat oficial statutul efectivului (neinfestat cu tuberculoză, bruceloză și

leucoză bovină enzootică). Laptele crud și colostrul trebuie să provină de la animale sănătoase astfel, animalele bolnave trebuie izolate de cele sănătoase pentru a preveni răspândirea infecțiilor și, în special, care suferă de o anumită infecție a aparatului genital, însoțită de secreții, enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;

39. Laptele destinat vânzării trebuie să fie răcit la o temperatură de 6 °C, fiind adecvat pentru consum termen - nu mai mult de 24 de ore de la terminarea procesului de producție, dacă nu au fost efectuate teste de lapte, care au confirmat un alt termen de adecvare pentru consum.

40. Producătorul de lapte trebuie să evalueze indicatorii de calitate și compoziție a laptelui o dată pe an trimestru într-un laborator autorizat.

41. Laptele folosit pentru producerea produselor lactate trebuie muls cu 2 ore înainte sau răcit la 8 °C.

42. Laptele din cisterne (cisterne) se poate vinde în ferma doar într-o încăpăre special utilată, pentru aceasta în magazine amenajate în acest scop sau în secții separate de produse alimentare și în pavilioane speciale ale piețelor. Rezervorul (rezervor) trebuie să aibă robinet, Producătorul de lapte trebuie să creeze condiții adecvate pentru transportul laptelui, să asigure spălarea și dezinfectarea adecvată a rezervoarelor (rezervoarelor).

44. Un producător de lapte care vinde lapte trebuie să se asigure că recipientul în care este depozitat laptele este igienic.

45. Un producător de lapte poate vinde lapte crud produs în fermă numai în formă etichetat și ambalat sau din rezervoare (cisterne) marcate cu etichetă de etichetare. Eticheta trebuie să cuprindă numele producătorului, prenumele/forma juridică și denumirea persoanei juridice, numărul de înregistrare, condițiile de păstrare a laptelui, timpul de muls, indicațiile „lapte crud” și „utilizați numai fiert”.

46. În timpul vânzării laptelui, temperatura acestuia nu poate fi mai mare de 6 °C.

47. Produsele lactate pot fi vândute numai la punctele de vânzare amenajate în acest scop, care îndeplinesc cerințele de igienă și au o unitate frigorifică.

48. Produsele lactate trebuie să fie răcite și depozitate la o temperatură care să nu depășească 6 °C.

49. Unitățile de prelucrare a laptelui respectă criteriile pentru laptele crud după cum urmează:

Indici de siguranță	Laptelui crud folosit pentru fabricarea produselor lactate, sau comercializat prin automate	Laptelui crud folosit pentru fabricarea produselor lactate, sau comercializat prin automate
	Frecvența inițială pentru calcularea mediei geometrice	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare
Celule somatice	Anual se efectuează probe (o dată pe lună timp de trei luni consecutiv)	Se prelevează o singură probă simestral cu scop de monitorizare
Numărul total de germeni	Anual se efectuează probe (de două ori pe lună timp de două luni consecutiv)	Se prelevează o singură probă simestral cu scop de monitorizare

50. În cazul constatării neconformității probei prelevate semestrial cu scop de monitorizare se prelevează probe cu frecvența inițială pentru calcularea mediei geometrice.

Secțiunea 2-a

Analiza microbiologică în unitățile de prelucrare a laptelui cu un volum mic de producție

51. Numărul de unități de prelevare de probe pentru analiza microbiologică în unități de prelucrare a laptelui cu un volum mic de producție, poate fi redus în conformitate cu tabelele 1 și 2 dacă operatorul din sectorul alimentar poate demonstra, pe baza evidențe istorice, că dispune de măsuri eficiente în cazul unor rezultate nesatisfăcătoare, ca parte a procedurilor bazate pe BPI; aceste reduceri pot fi menținute atât timp cât rezultatele obținute sunt în conformitate cu limitele corespunzătoare stabilite în Hotărârea de Guvern nr.221/2007.

52. Frecvența analizelor este stabilită de fiecare producător, în baza unor factori ca istoricul sau sensibilitatea produsului; producătorii începători trebuie să facă mai multe analize pe produse până când se adună suficiente evidențe istorice, reflectând, astfel, modul de instaurare a eficienței procedurilor bazate pe BPI.

Tabelul 1 - Criterii de igienă a procesului de producție

Tipul produsului finit	Microorganisme	Scopul	Schema de prelevare de probe		Limite	
			n	c	m	M
Brânzeturi din lapte sau zer care a fost supus unui tratament termic	<i>E. coli</i>	În scopul validării procesului	5	2	100 ufc/g	1.000 ufc/g
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0	100 ufc/g	
Brânzeturi din lapte crud	Stafilococi coagulazo-pozitivi	În scopul validării procesului	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0	10 ⁴ ufc/g	
Brânzeturi din lapte care a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea și brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	Stafilococi coagulazo-pozitivi	În scopul validării procesului	5	2	100 ufc/g	1.000 ufc/g
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0	100 ufc/g	
Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale (brânzeturi proaspete) din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament	Stafilococi coagulazo-pozitivi	În scopul validării procesului	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0	10 ufc/g	

termic mai puternic decât pasteurizarea					
--	--	--	--	--	--

Tabelul 2 - Criterii de siguranță a produselor alimentare

Tipul produsului finit	Microorganisme	Scopul	Schema de prelevare de probe	
			n	c
Diferite tipuri de brânzeturi care pot sau nu să susțină dezvoltarea <i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	În scopul validării procesului	5	0
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0
Brânzeturi fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare	<i>Salmonella</i>	În scopul validării procesului	5	0
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0
Brânzeturi menționate în criteriile pentru stafilococii coagulazo-pozitivi	Enterotoxine stafilococice	În scopul validării procesului	5	0
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0
<i>n</i> = numărul de unități care constituie proba; <i>c</i> = numărul de unități de probă care dau valori între m și M.				

Secțiunea 3-a

Igiena mulsului animalelor de lapte

53. Pentru pregătirea animalului pentru muls trebuie întreprinse următoarele măsuri:

1) Starea de sănătate a animalului trebuie verificată pentru a identifica orice semne de infecție sau mastită

2) Ugerul și mameloanele animalelor de lapte trebuie spălate cu apă curată și caldă pentru a îndepărta murdăria și resturile.

3) Ugerul trebuie uscat cu un prosop curat și uscat sau cu șervețele de unică folosință.

4) Mameloanele trebuie dezinfectate folosind soluții antiseptice înainte de muls.

54. Pentru procedura de muls trebuie întreprinse următoarele măsuri:

1) Persoanele care mulg animalele trebuie să își spele mâinile înainte de a începe procesul.

2) Este recomandat ca personalul să poarte îmbrăcăminte curată.

3) Echipamentele de muls trebuie să fie curate și bine întreținute.

4) Echipamentele de muls trebuie spălate și dezinfectate înainte și după fiecare utilizare.

5) Integritatea echipamentelor trebuie verificată pentru a evita contaminarea laptelui.

6) Mulsul trebuie început manual prin câteva mișcări de stimulare pentru a induce eliberarea laptelui.

7) Tehnicile adecvate de muls trebuie folosite pentru a preveni disconfortul sau rănirea animalului.

8) Toate mameloanele trebuie mulse complet pentru a preveni infecțiile și pentru a obține maximum de lapte.

55. Pentru procedura după muls trebuie întreprinse următoarele măsuri:

- 1) După muls, mameloanele trebuie dezinfectate cu o soluție antiseptică pentru a preveni infecțiile.
- 2) Soluția antiseptică trebuie lăsată să se usuce natural pe mameloane.
- 3) Laptele trebuie colectat în recipiente curate și igienice.
- 4) Laptele trebuie filtrat imediat după muls pentru a îndepărta eventualele impurități.
- 5) Laptele trebuie răcit rapid la temperaturi sub 4°C pentru a inhiba dezvoltarea bacteriilor.
- 6) Laptele trebuie stocat în condiții de igienă, în recipiente sigilate și curate.
- 7) Laptele trebuie transportat în condiții de răcire adecvate pentru a menține calitatea și siguranța acestuia.

Secțiunea 4-a

Cerințele specifice pentru produsele lactate obținute de la ovine și caprine

56. Amplasarea centrului de prelucrare laptelui integral aparținând exploatațiilor de ovine și caprine nu trebuie să urmeze o abordare precum linia de producție și nu este obligatorie să dețină o intrare separată pentru materiile prime directe și o ieșire pentru produsele finite sau nu trebuie să aibă o intrare separată pentru materiile prime indirecte (expl. cheg, sare, etc), materialele de ambalare sau chiar pentru personal; pereții și tavanele și pardoseala pot fi realizate din materiale igienizabil, ușor de curățat, rezistente la corozie;

57. Fabricarea de produse lactate trebuie să aibă loc într-o zonă (încăpere) separată, unde au fost luate toate măsurile necesare pentru a evita riscul de contaminare încrucișată;

58. Se poate utiliza același spațiu al exploatației pentru mai multe faze de lucru, cu condiția ca acestea să fie succesive și separate în timp, iar între diferitele etape să se efectueze curățenia și dezinfecția, după caz;

59. Se poate utiliza o singură facilitate pentru spălătul mâinilor și spălătul produselor din lapte, cu condiția să se ia măsurile necesare pentru a se evita contaminarea încrucișată;

60. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care se manipulează laptele și produsele din lapte. Acestea se pot găsi în spații amenajate separat;

61. Se poate amenaja o zonă specială pentru schimbarea îmbrăcăminte și protejarea cu halate de protecție înainte de începerea activității; nu este obligatoriu ca această zonă să fie într-o cameră separată;

62. Produsele de salubritate și substanțele dezinfectante trebuie depozitate într-un spațiu separat sau, după caz, un dulap prevăzut cu cheie;

63. Dacă spațiul este insuficient, ustensilele pot fi curățate, dezinfectate și depozitate în zona de producție, cu condiția ca aceste activități să aibă loc după ce este încheiată producția;

64. Materiile prime și produsele finite pot fi depozitate în aceeași cameră de răcire cu condiția ca toate măsurile necesare să fie luate în vederea evitării contaminării încrucișate;

65. Utilajele și ustensilele trebuie să se poată curăța ușor. Suprafețele care intră în contact cu alimentele trebuie să fie făcute din materiale acceptate pentru alimente.

66. În funcție de procesul de producție și de tipul de produse obținute, trebuie să existe o zonă pentru maturarea brânzei și un depozit pentru conservarea prin refrigerare a produselor finite;

67. Unitatea de producere trebuie să dispună de o sursă adecvată cu apă potabilă, care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se evita contaminarea produselor din lapte; apa potabilă în cantitate suficientă, poate fi din rețeaua publică sau din sursă proprie.

68. Producătorii trebuie să elaboreze și să implementeze proceduri adecvate privind asigurarea trasabilității, începând de la materia primă și până la obținerea produselor finite;

69. Producătorii pot utiliza bunele practici de igienă și implementează programul de autocontrol.

Capitolul IV

CERINȚE SPECIFICE PENTRU COMERCIALIZAREA LAPTELUI CRUD PRIN INTERMEDIUL AUTOMATELOR

Secțiunea 1-a

Cerințele față de automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud

70. Producătorii utilizează bunele practici de igienă și implementează programul de autocontrol.

71. Prin intermediul automatelor se poate comercializa cantități de până la 300 litri lapte crud de vacă/automat/zi și de până la 100 litri lapte crud de la alte specii de animale/automat/zi, prin intermediul automatelor de către deținătorii de animale

72. Producătorul care comercializează lapte crud prin intermediul automatelor trebuie să se asigure că automatele:

a) sunt construite din materiale care pot fi ușor de curățat, dezinfectat atât la interior, cât și la exterior;

b) sunt prevăzute cu sisteme de răcire care să permită menținerea laptelui crud la o temperatură de până la maximum +4°C și minimum 0°C; temperaturile de depozitare pentru laptele crud trebuie asigurate, chiar și în tubulatura dintre rezervorul de lapte și căile de distribuție, până la robinet;

c) suprafețele care vin în contact direct cu laptele crud trebuie să fie în stare bună, ușor de curățat și, dacă este cazul, de dezinfectat; în acest scop se acceptă materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice;

d) robinetul de curgere trebuie să fie construit astfel încât să nu permită contaminarea microbiologică, să fie ușor detașabil pentru a permite curățarea și dezinfectarea; sub robinetul de curgere este obligatoriu să existe o tavă pentru colectarea oricărei scurgeri sau picături, care trebuie păstrată curată;

e) rezervoarele de depozitare a laptelui crud trebuie să fie ușor de curățat și dezinfectat;

f) automatele pentru vânzarea directă a laptelui trebuie să fie dotate cu senzor de temperatură cu afișarea externă a acesteia, care se verifică periodic pentru recalibrare de către un organism specializat și acreditat în acest scop;

g) monitorizarea temperaturilor trebuie să fie păstrate de către operatorul de industrie alimentară de la care provine laptele crud cel puțin un an;

h) automatele pentru vânzarea laptelui crud trebuie să fie prevăzute cu un sistem care să nu permită vânzarea în cazul întreruperii curentului electric care implică o creștere a temperaturii laptelui peste valoarea maximă de +4°C.

73. Automatele pentru comercializarea laptelui trebuie să prezinte în mod obligatoriu vizibil, lizibil și permanent actualizarea următoarelor informații:

- a) descrierea produsului - "Lapte crud de la" (specia);
- b) denumirea exploatației de origine a laptelui crud care face obiectul vânzării directe, data mulgerii;
- c) data la care a fost alimentat automatul;
- d) data expirării valabilității laptelui;
- e) instrucțiuni pentru depozitarea laptelui la domiciliu (de exemplu: a se păstra în frigider la o temperatură cuprinsă între 0°C și +4°C);
- f) numărul de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor pentru fiecare automat și numărul autorizației sanitare veterinare de funcționare a exploatației de animale.

74. La automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud prevăzute cu un sistem de îmbuteliere, recipientele trebuie să prezinte inscripționat pe o etichetă următoarele informații:

- a) descrierea produselor - "Lapte crud de la"(specia);
- b) data ambalării (ziua, luna, anul);
- c) data expirării (ziua, luna, anul);
- d) denumirea exploatațiilor de vaci producătoare de lapte și numărul de înregistrare, locația completă;
- e) instrucțiuni pentru păstrarea laptelui la domiciliu (de exemplu: a se păstra în frigider la o temperatură cuprinsă între 0°C și +4°C).

75. Automatele pentru comercializarea laptelui crud se amplasează în spații închise sau în spații deschise, care să elimine orice risc de contaminare, alimentate cu energie electrică, racordate la o sursă de apă potabilă caldă și/sau rece în condițiile în care automatele nu sunt dotate cu sistem propriu de igienizare.

76. Automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud se amplasează astfel încât consumatorul final să nu aibă acces la rezervorul de păstrare a laptelui.

77. În cazul în care ambalajele care vin în contact direct cu laptele sunt oferite din automatele de lapte, acestea trebuie să fie de unică folosință, curate și să asigure protecție împotriva contaminării pe durata transportului și pe timpul păstrării (de exemplu: recipiente din material plastic, pungi, sticle din material plastic etc.).

78. Este permisă vânzarea directă de lapte crud prin introducerea acestuia în ambalajele consumatorului final, responsabilitatea privind asigurarea curățării și igienizării acestora revenind în totalitate consumatorului.

79. Automatele destinate vânzării directe de lapte trebuie să aibă inscripționate în lateral și în față următoarele mențiuni: " LAPTE CRUD - se va fierbe".

80. În cazul în care în urma controalelor oficiale efectuate de inspectorii Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor sau în baza rezultatelor de laborator laptele nu se încadrează în parametrii de calitate și salubritate stabiliți de legislația în vigoare, respectiv la numărul total de germeni, numărul de celule somatice, reziduuri de medicamente, parametrii microbiologici și fizico-

chimici, se va dispune suspendarea sau interzicerea vânzării a laptelui crud până la eliminarea neconformității și remedierea deficiențelor constatate, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

81. Automatele pentru comercializarea laptelui crud se pot amplasa la nivelul exploatației și în afara exploatației. În situațiile în care automatele pentru vânzarea laptelui crud sunt amplasate în afara exploatației, operatorii din exploatațiile producătoare de lapte, proprietari ai automatelor, au obligația elaborării procedurilor pentru transportul laptelui de la exploatație până la locul de amplasare a automatului.

82. Automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud se alimentează cu lapte zilnic.

83. Laptele crud nevândut de automat în ziua în care are loc realimentarea trebuie să fie dus în exploatația de proveniență, respectând condițiile de igienă și temperatură, și depozitat într-un rezervor separat. Laptele crud nevândut poate fi folosit la fabricarea brânzeturilor cu o perioadă de maturare de cel puțin 60 de zile sau poate fi utilizat în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 11/2022 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și a Legii nr. 129/2019. privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman.

84. Alimentarea unui automat se efectuează numai cu lapte crud provenit de la un singur producător de lapte crud.

85. Alimentarea automatelor cu lapte crud se efectuează direct numai de către producătorul de lapte căruia îi aparține exploatația de animale producătoare de lapte și automatele pentru distribuirea laptelui.

86. Nerespectarea prevederilor prezenteilor cerințe sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor se sancționează potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Secțiunea 2-a

Cerințele de siguranță și de igienă aplicabile laptelui crud destinat comercializării prin intermediul automatelor

87. Laptele crud destinat comercializării prin intermediul automatelor trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

a) să fie obținut de la animale care nu prezintă niciun simptom de boală contagioasă care poate fi transmisă omului prin lapte;

b) să fie obținut de la animale care sunt în bună stare de sănătate și care nu prezintă niciun semn de boală care ar putea duce la contaminarea laptelui și, în special, care nu suferă de o infecție a aparatului genital însoțită de scurgeri, de enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;

c) să fie obținut de la animale cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neautorizate sau de la animale care nu au făcut obiectul unui tratament ilegal;

d) să fie obținut de la animale pentru care, în cazul administrării unor produse sau substanțe autorizate, a fost respectată perioada de așteptare prescrisă pentru aceste produse sau substanțe;

e) să fie obținut de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care este indemn sau oficial indemn de tuberculoză, bruceloză și leucoza enzootică bovină;

f) să fie obținut de la femele din alte specii care aparțin, pentru speciile sensibile la tuberculoză și bruceloză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de autoritatea competentă;

g) să fie obținut de la oi sau capre care aparțin unei exploatații oficial indemne sau indemne de bruceloză;

h) laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final trebuie să se încadreze în parametrii de calitate în ceea ce privește criteriile microbiologice la număr total de germeni, număr total de celule somatice și reziduuri de antibiotice;

i) să fie obținut cu respectarea tuturor cerințelor de igienă a mulsului și să fie răcit, păstrat la fermă și transportat corespunzător;

j) laptele crud trebuie transportat de la locul producerii la locurile de comercializării prin intermediul automatelor în recipiente confecționate din materiale ușor de spălat și de dezinfectat, rezistente la coroziune, care să nu modifice compoziția laptelui, să nu producă modificări ale laptelui (culoare, gust, miros etc.) și să nu transfere laptelui substanțe care pun în pericol sănătatea consumatorului.

Secțiunea 3-a

Cerințe față de exploatațiile animalelor de la care se obține laptele crud destinat comercializării prin intermediul automatelor

88. Exploatațiile animalelor de la care se obține laptele crud destinat vânzării directe prin intermediul automatelor trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

a) să dețină autorizarea sanitar-veterinară pentru vânzarea directă de produse de origine animală, conform art.18 a Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitară veterinară;

b) instalațiile de muls, ustensilele și spațiile în care se depozitează laptele după muls, manipulat și răcit, să fie situate și să fie construite astfel încât să limiteze riscurile de contaminare a laptelui;

c) spațiile destinate depozitării laptelui după muls să fie bine separate de spațiile unde sunt adăpostite animalele;

d) suprafața echipamentelor care intră în contact cu laptele (ustensilele, recipientele utilizate la muls și transport) să fie ușor de curățat, de întreținut și dezinfectat, în care scop se impune utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice.

Capitolul V

CERINȚE SPECIFICE PENTRU PRODUCEREA ÎN CANTITĂȚI MICI DE OUĂ DE PASĂRE DESTINATE CONSUMULUI UMAN

89. Cerințele se aplică livrărilor de ouă de pasăre alimentare pentru piața locală în cantități mici, care dețin până la 1000 de găini ouătoare, până la 2000 de prepelițe, piețe sau către unități comerciale cu amănuntul.

90. Cerințele nu se aplică persoanelor fizice și juridice care dețin păsări domestice pentru consum propriu.

91. Producătorii de ouă care produc în cantități mici pot livra ouă pe piața locală dacă sunt înregistrați de către autoritatea competentă, a fost aprobat și a primit un număr de înregistrare (codul producătorului) în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman.

92. Producătorii de ouă obținute în cantități mici trebuie să asigure trasabilitatea ouălor în toate etapele manipulării acestora.

93. Producătorii de ouă obținute în cantități mici trebuie să păstreze documentele care confirmă achiziționarea furajelor, măsurile preventive și administrarea tratamentelor la păsări, producerea și comercializarea ouălor etc., timp de cel puțin 1 an și să le prezinte la cerere autorității competente.

94. Pe ambalajele ouă comestibile de pasăre, pe etichetă se indică următoarele:

- 1) denumirea produsului;
- 2) specia de păsări;
- 3) data de expirare (ouăle trebuie livrate către consumator în termen de cel mult 21 de zile de la ouat);
- 4) codul producătorului și numărul de identificare;
- 5) condiție specială de depozitare, consumatorii ar trebui să păstreze la rece ouăle achiziționate;
- 6) numele, prenumele sau denumirea producătorului, adresa producătorului de ouă livrate în cantități mici.

95. Producătorii de ouă obținute în cantități mici trebuie să dispună de instalații pentru manipularea ouălor:

- 1) o zonă pentru sortarea, etichetarea și ambalarea ouălor;
- 2) o camera pentru ambalarea containerelor;
- 3) o cameră pentru depozitarea echipamentelor și uneltelor de curățare și dezinfecție;
- 4) un vestiar pentru personal cu chiuvete și toaletă; (în cazul în care este posibilă utilizarea altor toalete situate în apropierea sediului unității de producere a ouălor, acestea pot să nu fie disponibile în clădirea în care se află dotările menționate în această secțiune).

96. Ouăle care sunt depozitate în unitățile de procesare trebuie să fie curate, uscate, fără mirosuri străine, protejate eficient contra loviturilor și ferite de expunere directă la soare.

Cantitățile mici de produse de origine animală

Tipul unității	Denumirea produsului/speciei	Cantitatea de produse săptămânală introduse pe piață locală
abator de ungulate domestice de mică capacitate	Bovine	până la 5 capete/săptămână
	Porcine	până la 15 capete/săptămână
	Ovine/ Caprine	până la 20 capete/săptămână
abator de mică capacitate de păsări și/sau lagomorfe la nivelul exploatației	păsări	până la 500 capete/săptămână
	iepure	până la 200 capete/săptămână
Măcelărie	carne tranșată	până la 1000 kg /săptămână
	carne tocată	până la 200 kg /săptămână
Carmangerie	carne tranșată	până la 1000 kg /săptămână
	carne tocată	până la 200 kg /săptămână
	carne preparată	până la 300 kg /săptămână
	produse din carne	până la 500 kg /săptămână
centru de prelucrare a laptelui integral în cantități mici din exploatația proprie	Lapte de bovine integral prelucrat din exploatația proprie	până la 3500 kg lapte prelucrat /săptămână
	Lapte de ovine/caprine integral prelucrat din exploatația proprie	până la 2000 kg lapte prelucrat /săptămână
unitate de prelucrare a laptelui în cantități mici	Lapte integral prelucrat	până la 2000 kg lapte prelucrat /săptămână

**CERINȚE SPECIFICE PRIVIND PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA CU
AMĂNUNTUL APRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE NONANIMALĂ ÎN
CANTITĂȚI MICI**

Secțiunea 1-a

Cerințe aplicabile producției primare de origine vegetală

1. Producătorii de cantități mici de produse primare de origine vegetală trebuie să își înregistreze activitatea în conformitate cap. V al Legii nr. 422/2023 privind măsurile de protecție împotriva organismelor dăunătoare plantelor și a cap V^I al Legi nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.
2. Produsele primare trebuie să corespundă cerințelor de calitate și comercializare precum și a normativelor sanitare, să nu conțină reziduuri de pesticide și contaminanți peste limitele admisibile și să fie protejate de expunerea la poluare, umiditate, mucegai, insecte, rozătoare, lumina soarelui și alte surse de căldură și frig, precum și alți factori care pot afecta siguranța și calitatea acestor produse.
3. Atunci când se furnizează produse primare unităților de comerț cu amănuntul, aceasta trebuie să asigure trasabilitatea.
4. Produsele primare sunt furnizate pe piață ambalate sau neambalate. Pentru ambalarea produselor primare se folosesc doar materiale destinate să intre în contact cu produsele alimentare noi și curate.
5. Se permite livrarea către consumatorii finali al fructelor și legumelor proaspete în cantitățile stabilite în tabelul nr.1 fără a fi sortate și calibrate după mărime cu păstrarea/indicarea mențiunii de „necalibrate”;
6. Prin derogare de la pct. 6 din Hotărârea Guvernului nr. 929/2009 cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” pot fi introduce pe piață pe baza declarației de proprie răspundere a producătorului cu condiția că acesta poate demonstra respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar și fertilizanți, fără a efectua încercări de laborator în acest sens. În acest sens producătorii de cantități mici de produse primare de origine vegetală dețin un registru de evidență al produselor fitosanitare și fertilizanți și respectă timpul de așteptare înainte de recoltare;
7. Transportarea producției primare se poate efectua în mijloace de transport neautorizate sanitar-veterinar cu condiția că acestea sunt păstrate curate și nu prezintă pericol de contaminare.

Secțiunea 2-a

Cerințe aplicabile procesului de uscare și deshidratare

8. Înainte de uscare materia primă vegetală trebuie verificată vizual. Nu se admite utilizarea materiilor prime cu semne vizibile alterare, contaminate cu mucegai sau impurități străine.
9. Materiile prime trebuie spălate, dacă este necesar, numai cu apă potabilă pentru a elimina reziduurile de microorganisme, sol, praf, insecte sau alte materii străine;
10. Materiile prime de origine vegetală (fructe, fructe de pădure, legume, cereale, ciuperci, nuci, semințe, ceai, cafea, ierburi/condimente) folosite la fabricarea produselor ar trebui depozitate în zone ventilate corespunzător, protejate de lumina directă a soarelui, de modificările de temperatură, de praf și alte surse posibile de contaminare, precum și de rozătoare, insecte și alți dăunători. Dacă materiile prime sunt depozitate în echipamente de refrigerare, temperatura de depozitare a acestora trebuie să fie controlată.
11. Procesul de uscare (fructe, fructe de pădure, legume, cereale, ciuperci, nuci, semințe, infuzii de plante, cafea, ierburi/condimente) poate fi natural sau artificial.
12. Uscarea infuziilor de plante trebuie efectuată imediat după recoltare.
13. În cazul uscării artificiale, trebuie respectate instrucțiunile și cerințele specificate de înainte de producătorul echipamentului de uscare.
14. Atunci când se usucă natural, materiile prime și/sau produsele trebuie să fie protejate de lumina directă a soarelui, praf sau alte materii străine și organisme dăunătoare, adică insecte, păsări și animale.
15. Materiile prime colectate pot fi uscate pe rame de lemn prevăzute cu site din oțel inoxidabil sau tifon. Produsele vegetale recoltate pot fi așezate pe tifon, dar în cazul altor materiale se recomandă un strat suplimentar de hârtie (coală albă este ideal) pentru a nu contamina produsele;
16. După finalizarea procesului de uscare produsele se ambalează cât mai rapid posibil pentru a evita absorbția de umiditate din mediu și etichetează.
17. Spațiile de depozitare trebuie să fie uscate și ferite de pătrunderea directă a razelor solare.

Secțiunea 3-a

Cerințe aplicabile produselor de panificație și cofetărie

18. La producerea produselor de panificație și cofetărie se vor utiliza doar materii prime care corespund cerințelor de siguranță și calitate.
19. La fabricarea produselor se permite utilizarea producției primare de origine vegetală provenite de la producătorii mici din domeniul alimentar cu condiția să nu compromită siguranța alimentelor.
20. În cadrul procesului de producere trebuie luate măsuri pentru gestionarea pericolelor fizice, chimice, microbiologice și contaminarea încrucișată.
21. Ouăle trebuie spălate cu detergenți sau agenți tensioactivi speciali înainte ca acestea să poată fi utilizate pentru fabricarea de produse alimentare de origine nonanimală. Dacă o persoană care manipulează produsele alimentare a atins ouă nespălate, aceasta trebuie să își spele sau să își dezinfecteze mâinile sau să poarte mănuși de protecție.
22. În cadrul procesului de producție a alimentelor este interzisă utilizarea de grăsimi care nu sunt destinate gătitului sau de grăsimi care au culoarea, mirosul sau gustul modificate.
23. Semifabricatele congelate trebuie păstrate la temperaturi mai mici de minus 18 °C

24. Produsele trebuie să fie depozitate în condiții care să le protejeze împotriva oricărei contaminări microbiene și fizice înainte de a le livra consumatorilor finali.
25. Se permite comercializarea produselor de panificație (pâine, chifle, biscuiți) fără ambalaj de protecție individual, cu condiția că deservirea este efectuată de către producător sau angajat al unității de comerț cu amănuntul ce respectă condițiile de igienă la depozitare și vânzare cu amănuntul. Personalul care deserveste clienții trebuie să poarte mănuși de protecție.

Secțiunea 4-a

Cerințe aplicabile uleiurilor vegetale presate la rece

26. La producerea uleiurilor presate la rece se vor utiliza doar materii prime vegetale care corespund cerințelor de siguranță și calitate.
27. Materialele utilizate pentru filtrarea uleiurilor trebuie menținute curate și să nu prezinte risc de contaminare al produselor;
28. Uleiurile se ambalează în materiale de ambalaj noi și curate.
29. La fabricarea uleiurilor vegetale presate la rece adaosul de aditivi alimentar este interzis;
30. Pentru a asigura siguranța produselor uleiurile se testează în mod obligatoriu pentru determinarea indicelui de peroxid și indicelui de aciditate care trebuie să corespundă limitelor din Hotărârea Guvernului nr.15/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile
31. Se permite ca testele să nu se efectueze pentru fiecare lot de ulei, dar de fiecare dată când se schimbă materia primă și nu mai rar de o dată la 3 luni.
32. Testele de laborator în cadrul autocontrolului pot fi efectuate și în laboratoare atestate.

Secțiunea 5-a

Cerințe aplicabile producției de conserve de fructe și legume, inclusiv congelate

33. Materia primă agricolă de sezon, inclusiv producția primară de origine vegetală proprie se poate utiliza la procesarea fructelor și legumelor;
34. Fructele și legumele trebuie sortate de impurități și spălate. Spălarea trebuie efectuată prin înmuiere în vase cu apă potabilă. După necesitate, în special în cazul legumelor spălarea trebuie repetată până când pe suprafața lor nu mai rămân urme de sol.
35. Se recomandă ca operațiunea de spălare să decurgă în contracurent, astfel ca, în faza finală a procesului, produsul să vină în contact cu apa cât mai curată, presiunea dușurilor la clătire să fie cât mai ridicată și să se asigure o spălare uniformă;
36. Borcanele de sticlă utilizate la umplerea conservelor trebuie spălate doar cu apă potabilă. Se va acorda o atenție deosebită ca acestea să nu prezinte fisuri. Borcanele fisurate nu vor fi admise la producere;
37. Se va atrage deosebită atenție procesului de sterilizare. Se vor monitoriza în mod obligatoriu temperatura și durata de sterilizare. Orice abatere a procesului tehnologic trebuie înregistrată;

38. Se efectuează verificări vizuale ale ermeticității ambalajului. Produsele care prezintă defecte de ambalare și nu sunt ermetic închise se consideră neconforme și sunt izolate de restul produselor;
39. Înainte de congelare fructele și legumele trebuie în mod obligatoriu spălate cu apă potabilă și lăsate să se scurgă apa de pe ele iar tăierea în bucăți a acestora se va efectua în condiții care ar exclude riscul de contaminare.
40. La sărarea și murarea fructelor și legumelor proaspete se vor respecta următoarele cerințe:
- a) sarea comestibilă este folosită la prelucrarea produselor alimentare, care trebuie să fie curate și depozitat pentru a nu fi contaminat;
 - b) sarea alimentară nu poate fi refolosită;
 - c) recipientele sau vasele trebuie să fie astfel încât produsele alimentare să fie depozitate în saramură sau marinată să fie protejate de orice poluare;
 - d) recipientele și vasele trebuie să fie curate la locul de sărare sau tratare.

Cantitățile mici de produse primare de origine vegetală

Nr.	Denumirea produsului	Cantitatea anuală de produse primare fabricate și introduse pe piață locală¹
1	Fructe nucifere	până la 1000 kg
2	Fructe sâmânțoase	până la 5.000 kg
3	Fructe sâmburoase	până la 3.000 kg
4	Bace și fructe mici	până la 1000 kg
5	Cartofi	până la 5 000 kg
6	Legume rădăcinoase	până la 4 000 kg
7	Legume bulboase	până la 2 000 kg
8	Legume fructoase	până la 2 000 kg
9	Legume din familia Brassicaceae	până la 1 000 kg
10	Legume cu frunze, plante aromatice și flori comestibile	până la 600 kg
11	Leguminoase (păstăi sau uscate) și legume cu tulpină	până la 1000 kg
12	Ciuperci	până la 5.000 kg
13	Semințe oleaginoase	până la 1.000 kg
14	Cereale	până la 1.000 kg
15	Infuzii din plante	până la 600 kg
16	Condimente	până la 600 kg
Notă: ¹ Cantitatea anuală maximă se aplică pe grupă de produse		

Cantitățile mici de produse alimentare de origine nonanimală

Nr.	Numele produselor alimentare fabricate	Cantitatea de produse alimentare fabricate pe zi
1.	Pâine și chifle	Maximum 500 kg
2.	Produse de patiserie cu cremă care cântăresc peste 250 g (diverse prăjituri, torturi”)	Maximum 200 kg
3.	Produse fine de panificație și produse de patiserie la kilogram (biscuiți, pișcoturi, vafe)	Maximum 300 kg
4.	Semifabricate congelate din aluat	Maximum 200 kg
5.	Produse de cofetărie ce conțin cacao	Maximum 500 kg
6.	Produse de cofetărie ce nu conțin cacao (zefir, marmelade etc)	Maximum 300 kg
7.	Infuzii din plante uscate	Maximum 50 kg
8.	Fructe uscate/liofilizate	Maximum 200 kg
9.	Fructe/legume congelate	Maximum 200 kg
10.	Conserve din fructe și legume	Maximum 200 kg
11.	Sucuri din fructe și legume	Maximum 200 kg
12.	Uleiuri vegetale presate la rece	Maximum 50 l

Cantitățile mici de produse primare de origine vegetală

Nr.	Denumirea produsului	Cantitatea anuală de produse primare fabricate și introduse pe piață locală
1.	Cartofi	până la 5 000 kg
2.	Fructe mici și fructe de pădure (căpșuni, coacăze, etc.	până la 1000 kg
3.	Fructe mari (mere, pere)	până la 5.000 kg
4.	Legume rădăcinoase, cu bulbi și care formează căpățână (morcovi, sfeclă, napi, țelină, varză, usturoi, ceapă etc.)	până la 4 000 kg per cultură 200-
5.	Legume de sezon introduse pe piață pentru o perioadă scurtă de timp (castraveți, roșii, ardei etc.)	până la 3 000 kg
6.	Legume cu frunze și condimente proaspete (spanac, mărar, arpagic, diverse salate), precum și plante și părți ale acestora destinate producției de ceai	până la 600 kg
8.	Cereale alimentare	până la 10.000 kg
9.	Leguminoase (fasole, mazăre etc.)	până la 3.000 kg

Tabelul 2
Cantitățile mici de produse alimentare de origine nonanimală

Nr.	Numele produselor alimentare fabricate	Cantitatea de produse alimentare fabricate pe zi
1.	Pâine și chifle	Maximum 500 kg
2.	Produse de patiserie cu cremă care cântăresc peste 250 g (diverse prăjituri, torturi”)	Maximum 200 kg
3.	Produse fine de panificație și produse de patiserie la kilogram (biscuiți, pișcoturi, vafe)	Maximum 300 kg
4.	Semifabricate congeleate din aluat	Maximum 200 kg

5.	Produse de cofetărie ce conțin cacao	Maximum 500 kg
6.	Produse de cofetărie ce nu conțin cacao (zefir, marmelade etc)	Maximum 300 kg
7.	Infuzii din plante uscate	Maximum 50 kg
8.	Fructe uscate/liofilizate	Maximum 200 kg
9.	Fructe/legume congelate	Maximum 200 kg
10.	Conserve din fructe și legume	Maximum 200 kg
11.	Sucuri din fructe și legume	Maximum 200 kg
12.	Uleiuri vegetale presate la rece	Maximum 50 l

4. Hotărîrea de Guvern nr.643/2003 cu privire la aprobarea Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistică cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei, (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 99-103 art.680), cu modificările ulterioare se modifică după cum urmează:

1. Punctul 1 se completează cu un alineat nou cu următorul cuprins:

”Cerințele față de pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei, conform anexei nr.3”

2. Se completează cu Anexa nr.3 cu următorul cuprins:

Anexa nr.3
la Hotărîrea de Guvern nr.643/2003

CERINȚE FAȚĂ DE PENSIUNILE TURISTICE ȘI AGROTURISTICE CU SERVICII DE PREGĂTIRE ȘI SERVIRE A MESEI

CAPITOLUL I DISPOZIȚII GENERALE

1. Cerințele de manipulare a alimentelor pentru pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei (denumite în continuare - Cerințe) stabilesc cerințe generale de manipulare a alimentelor pentru furnizorii de servicii de turism rural care manipulează alimente.

2. Cerințele nu se aplică pensiunilor turistice și agroturistice care nu prestează servicii de pregătire și servire mesei (inclusiv serviciile de catering sau cazurile în care alimentele sunt livrate de la alte entități de procesare a alimentelor) și pensiunile turistice și agroturistice ai căror oaspeți pregătesc alimente pentru propriul consum personal.

3. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei menționate în anexa nr.1 a prezentei hotărîri se supun înregistrării oficiale în domeniul siguranței alimentelor conform Cap.V¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

4. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei care manipulează alimente trebuie să asigure siguranța și calitatea alimentelor pe care le manipulează.

5. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei oferă toate documentele și informația necesară autorității de control în cadrul controlului de stat.

6. În scopul aplicării prezentelor Cerințe, se utilizează noțiunile din Legea nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare și din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de asemenea se definesc, suplimentar, următoarea noțiune:

manipularea alimentelor- orice efect asupra alimentelor sau acțiunilor cu acesta sau componentele sale individuale (inclusiv producția, prepararea, procesarea, ambalarea, depozitarea, depozitarea, transportul, distribuția, furnizarea, oferirea spre vânzare, vânzarea) care poate afecta siguranța, calitatea și valoarea nutritivă a alimentului.

Capitolul II

CERINȚE FAȚĂ DE ECHIPAMENTE ȘI UTILAJ

7. Spațiile de manipulare a alimentelor din pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei trebuie să fie curate, ordonate, reparate și echipate în condițiile în care respectă prevederile Capitolului IV și V a Legii nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

8. Spațiile de manipulare a alimentelor nu trebuie să conțină rozătoare și insecte și/sau urmele și animale ale acestora. Dacă este necesar, exterminarea rozătoarelor și a insectelor trebuie organizată în zonele de manipulare a alimentelor. În timpul distrugerii lor, trebuie să se asigure că alimentele procesate nu sunt contaminate.

9. Apa potabila caldă și/sau rece trebuie asigurată în spațiile de manipulare a alimentelor. Centrele teritoriale/de performanță de sănătate publică asigură supravegherea și controlul monitorizării calității apei potabile furnizată public în scopul verificării faptului dacă apa distribuită consumatorului este conformă cerințelor de calitate și nu creează riscuri pentru sănătatea publică conform anexei nr.2 a Hotărîrii de Guvern nr.934/2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”.

10. În cazul utilizării sistemelor mici de alimentare cu apă potabilă se vor respecta cerințele Regulamentului sanitar privind sistemele mici de alimentare cu apă potabilă, aprobat prin Hotărîrea de Guvern nr.1466/2016. Iar probele de apă potabilă trebuie prelevate de la locul consumului de apă cel puțin odată în an, sau mai frecvent la indicații epidemiologice, conform prevederilor pct.74 a Hotărîrii de Guvern nr.1466/2016.

11. Vasele pentru transport și depozitare trebuie să fie acoperite pentru a se evita contaminarea, și trebuie păstrate în stare bună, fără crăpături sau fisuri care pot adăposti agenți microbiologici de contaminare.

12. Echipamentele, utilajele și alte instalații utilizate pentru manipularea alimentelor trebuie să fie îngrijite, curate, realizate din materiale adecvate pentru curățare și, dacă este necesar, dezinfectare.

13. Echipamentele și utilajele utilizate pentru producția de alimente trebuie păstrate într-o manieră ordonată și curată, protejate de contaminare și utilizate conform instrucțiunilor tehnice.

14. Detergenții și produsele chimice curățarea spațiilor, echipamentelor și toaletelor trebuie utilizate și depozitate separat, marcate corespunzător (cu inscripții, culori etc.).

15. Manipulatorii de alimente trebuie să aibă și să utilizeze produse de curățare și, dacă este necesar, dezinfectanți pentru a curăța și/sau dezinfecta spațiile, echipamentele și alte inventare și pentru a asigura igiena mâinilor. Detergenții și substanțele chimice pentru asigurarea igienei spațiilor și echipamentelor de manipulare a alimentelor (curățare și dezinfecție) trebuie păstrate în ambalajul original într-un loc destinat și utilizate în scopul pentru care au fost destinate, urmând instrucțiunile tehnice a acestora. Dacă este necesar, produsele biocide pot fi folosite pentru dezinfectarea spațiilor, echipamentelor și a altor inventare. Produsele biocide trebuie utilizate în conformitate cu instrucțiunile de utilizare ale produselor preparate conform recomandărilor producătorului, ținând cont de fișele cu date de securitate și de datele de expirare ale produselor biocide.

16. Resturile de alimentele, subprodusele de origine animală și alte deșeuri alimentare trebuie îndepărtate cât mai curând posibil din spațiile în care sunt manipulate alimente. Containerele pentru deșeuri trebuie să fie ușor curățate și dezinfectate dacă este necesar.

17. Deșeurile se separă și se efectuează zilnic îndepărtarea acestora, la terminarea serviciului de curățenie a instalațiilor, evitând coincidența cu ora de recepție a materiei prime sau perioada de lucru.

18. Vehiculele sau frigiderele care transportă alimente trebuie să fie curate, în stare bună și bine întreținute, echipate pentru a proteja alimentele de contaminare și pentru a asigura condițiile de transport necesare, menținând un lanț de frig neîntrerupt.

19. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei care manipulează alimente trebuie să ofere vizitatorilor toaletă și condiții pentru igiena și/sau dezinfecția corespunzătoare a mâinilor -în apropierea intrării în sufragerie, trebuie să fie afișate într-un loc bine vizibil informații despre necesitatea respectării igienei personale (igiena mâinilor, tuse, strănut etc.) și un mijloc de dezinfectare. Vizitatorii trebuie să poată folosi toaleta și să se spele pe mâini sub jet de apă cu săpun. Toaleta trebuie să aibă săpun lichid, dezinfectant pentru mâini, dacă este necesar, și facilități de uscare a mâinilor (sau prosoapele reutilizabile).

CAPITOLUL III

CERINȚE PENTRU MANIPULAREA ALIMENTELOR

20. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei trebuie să manipuleze alimente implementând cerințele simplificate ale HACCP-ului flexibil sau Cerințele Ghidurilor de bună practică de igienă.

21. Acțiunile de control și management al siguranței alimentelor trebuie să fie înregistrate astfel încât să fie posibilă urmărirea trasabilității produsului alimentar, ingredientele acestuia și furnizorul, precum și companiile cărora le sunt furnizate produsele prelucrate.

22. Pensiunile turistice și agroturistice menționate în anexa nr.1 a prezentei hotărâri pot prepara și servi produse culinare și pot utiliza în meniu produse de origine animală și nonanimală obținute sau recoltate din gospodăria proprie.

23. În condițiile pct.21 pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei, adițional prevederilor pct.3, trebuie să fie supuse înregistrării oficiale în domeniul siguranței alimentelor ca producător de cantități mici a produselor de origine animală și/sau produselor de origine nonanimală.

24. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei pot prepara și utiliza în meniu vinul produs din materia primă proprie respectând prevederile art.23 alin.(7) din Legea nr.57/2006 viei și vinului.

25. Alimentele gata de consum nu trebuie să intre în contact (prin mâini, cântare, unelte și alte echipamente) cu materia primă cum ar fi carnea proaspătă, peștele proaspăt, ouă crude nespălate și alte posibile surse de contaminare.

26. Alimentele tratate termic sunt destinate consumului numai după ce au fost încălzite astfel încât temperatura internă să atingă cel puțin +75 °C, cu excepția alimentelor pentru care este prevăzută o temperatură diferită de tratament termic din motive culinare sau tehnologice, dacă aceasta

nu afectează siguranța produsului. Mâncarea preparată, care se servește fierbinte, trebuie păstrată în dispozitive de menținere a căldurii (recipiente) la o temperatură nu mai mică de +63 °C și consumată în ziua preparării.

27. Alimentele tratate termic trebuie să fie răcite pentru o durată de nu mai mult de 4 ore, cu excepția produselor de cofetărie cu umpluturi de crema care se pot păstra la temperatura camerei nu mai mult de 2 ore.

28. Alimentele calde răcite trebuie păstrate la frigider la o temperatură care nu depășește 4 °C timp de cel mult 24 de ore. După tratament termic repetat, termenul de realizare a alimentelor nu trebuie să fie mai mare de 1 oră.

29. La congelarea alimentelor, temperatura finală a produsului (după stabilizarea termică) trebuie menținută continuu la -18 °C sau mai mică în toate punctele. Alimentele sunt congelate conform cerințelor tehnice stabilite.

30. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei trebuie să se asigure că utilajul frigorific nu este supraîncărcat.

31. Alimentele trebuie dezghețate la frigider, în cuptorul cu microunde sau sub jet de apă rece, asigurând că produsul nu intră în contact cu această apă și nu se contaminează în alte moduri.

32. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire mesei care manipulează alimente trebuie să folosească echipamentele și instrumentele necesare pentru a menține și monitoriza temperatura corectă. Termometrele trebuie utilizate pentru a monitoriza temperatura alimentelor și a materiilor prime și, dacă este necesar, a bucatelor preparate.

33. Ouăle trebuie spălate cu detergenți speciali înainte de a fi folosite pentru producția de alimente. Manipulatorii de alimente care ating ouăle nespălate trebuie să își spele sau să dezinfecteze mâinile.

34. Se interzice utilizarea produse alimentare și materiilor prime dacă se suspectează că acestea nu prezintă siguranță sau aparent au semne de alterare sau au termenul de valabilitate a expirat;

35. Se interzice amestecarea alimentelor proaspete cu cele pregătite anterior.

36. Se interzice utilizarea grăsimilor care nu este destinată prăjitului sau grăsimi care și-a schimbat culoarea, mirosul sau gustul caracteristic.

37. Se interzice manipularea alimentelor, în cazul unui accident sau a unei deconectări de alimentare cu apă sau de canalizare, întreruperea alimentării cu apă caldă și/sau rece sau a energiei electrice, defecțiunea echipamentelor frigorifice, repararea, dezinfectia, dezinfecția, deratizarea spațiilor de manipulare a alimentelor.

CAPITOLUL IV

CERINȚE PENTRU PERSONALUL CARE MANIPULEAZĂ ALIMENTE

38. Manipulatorii de alimente trebuie:

- să respecte igiena personală și purtați haine de lucru curate;
- să spele bine mâinile cu apă potabilă curentă și săpun. Mâinile trebuie spălate și, dacă este necesar, dezinfectate înainte de începerea lucrului, după folosirea toaletei, după ce au intrat în contact cu obiecte contaminate, atunci când lucrează cu produse alimentare și materii prime, înainte de a atinge

alimente gata preparate și, ori de câte ori este necesar, evitați atingerea fața, ochii, nasul, gura etc. cu mâinile. Trebuie să se respecte eticheta pentru tuse și strănut;

- au fost supuși controlului medical la angajare;

- să dețină carnet medical, să fie supusă controlului medical la angajare, să mențină un grad ridicat de curățenie personală

- sunt instruiți în probleme de igienă a produselor alimentare și asigură respectarea tuturor cerințelor referitoare la programele de instruire pentru persoanele care manipulează produse alimentare

39. Este interzisă manipularea alimentelor persoanelor care manifestă semne clinice de:

- diaree și/sau vărsături;

- febră, durere în gât;

- eliminări din nas, ochi sau urechi;

- au răni deschise ale pielii, au o boală contagioasă a pielii sau sunt purtători ai unei boli care se poate transmite prin alimente.

40. Carnea de suine și de ovine obținută din sacrificarea animalelor pentru consum propriu poate fi utilizată la obținerea preparatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor în următoarele condiții:

1. animalele au fost crescute numai în exploatarea proprie;

2. animalele sunt identificate și înregistrate conform Legii nr.231/2006 privind identificarea și înregistrarea animalelor ;

3. exploatarea proprie deține autorizația sanitar-veterinară;

4. animalele au fost supuse unui examen clinic înainte de tăiere de către medicul veterinar de circumscripție sanitar-veterinar, precum și al cărnii și al organelor, după tăiere;

5. medicul veterinar oficial înregistrează aceste examene într-un registru special, menținut de către proprietar la nivelul pensiunii.

41. De asemenea, poate fi utilizată la prepararea alimentelor care sunt servite în hrana turiștilor și carnea provenită de la păsări și lagomorfe crescute și sacrificate în exploatarea proprie.

5. Controlul asupra respectării prezentelor cerințe se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

6. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 60 de zile de la data publicării în Monitorul Oficial.

Prim-ministru

DORIN RECEAN

Contrasemnează:

Viceprim-ministru,
ministru agriculturii
și industriei alimentare

Vladimir BOLEA