

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

**HOTĂRÂRE nr. ...
din2024**

**privind aprobarea Cerințelor simplificate pentru activitatea micilor producători din
domeniul alimentar și de completare a Hotărârii Guvernului 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**

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

1. Se aprobă:

1.1 Cerințele generale privind activitatea producătorilor de produse alimentare în cantități mici, conform anexei nr. 1;

1.2. Cerințele privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor de origine animală în cantități mici, conform anexei nr. 2;

1.3 Cerințele privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor alimentare de origine nonanimală în cantități mici, conform anexei nr. 3;

2. Hotărârea Guvernului 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:

2.1 Punctul 1 se completează cu un alineat cu următorul cuprins:

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

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

Anexa nr.3

la Hotărârea Guvernului 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, casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și servire a 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 caselor rurale și satelor de vacanță care nu prestează servicii de pregătire și servire a 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, casele rurale și satele de vacanță ai căror oaspeți pregătesc alimente pentru propriul consum personal.

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

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

5. În sensul prezentelor Cerințe, se utilizează noțiunile definite în Legea nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare și în Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, precum și următoarele noțiuni:

manipularea alimentelor- orice efect asupra alimentelor sau acțiunilor cu acesta sau componentele sale individuale (inclusiv producția, prepararea, procesarea, ambalarea, 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

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

7. Trebuie să se aplice proceduri pentru controlul organismelor dăunătoare, pentru evitarea accesului animalelor domestice în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare.

8. Apa potabila caldă și/sau rece trebuie asigurată în spațiile de manipulare a alimentelor.

9. 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 Hotărârea Guvernului 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 Regulamentului sanitar privind sistemele mici de alimentare cu apă potabilă, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.1466/2016.

10. 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.

11. 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.

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

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

14. Persoanele care manipulează cu produse alimentare 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.

15. 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. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate cât mai curând posibil din spațiile în care sunt manipulate alimente. Containerele pentru deșeuri trebuie să se poată închide și să poată să fie ușor curățate și dacă este necesar să fie dezinfectate.

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. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi pot fi compostate în conformitate cu prevederile art.3¹ alin.(6), (7) din Legea nr.209/2016 privind deșeurile.

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 a 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 a mesei trebuie să manipuleze alimente implementând procedurile preliminare de control a riscurilor bazate pe principiile HACCP sau cerințele Ghidurilor de bună practică de igienă aprobate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

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, sau procurate de la producătorii mici din aceeași localitate sau din localitățile învecinate.

23. Pensiunile turistice și agroturistice, casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și servire a mesei întocmesc meniul în dependență de sortimentul și de disponibilitatea produselor sezoniere.

24. Pensiunile turistice și agroturistice casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și servire a mesei pot prepara și utiliza în meniu vinul produs din materia primă proprie respectând prevederile art.21 alin.(1) 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. Alimentele preparate, care se servesc fierbinți, trebuie păstrate 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 a 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 a 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 grăsime 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.

38. Se pot utiliza aceleași încăperi, prin zone delimitate, pentru producerea cantităților mici de produse alimentare de origine animală și/sau de origine nonanimală, dacă fluxul tehnologic nu se intersectează și dacă sunt strict respectate bunele practici de igienă pentru controlul riscurilor.

Capitolul IV

CERINȚE PENTRU PERSONALUL CARE MANIPULEAZĂ ALIMENTE

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

39.1 diaree și/sau vomă;

39.2 febră, durere în gât;

39.3 eliminări din nas, ochi sau urechi;

39.4 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, de ovine și de caprine obținută din sacrificarea tradițională a animalelor poate fi utilizată la obținerea preparatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor în următoarele condiții:

40.1. animalele au fost crescute în exploatarea proprie, în exploatarea proprietarilor din localitate sau din localitățile învecinate;

40.2. animalele sunt identificate și înregistrate conform Regulamentului privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 828/2022.

40.3. exploatarea proprie deține cod de exploatare și înregistrarea evenimentelor privind sosirea animalelor, sacrificarea tradițională va fi asigurată de medicul veterinar sau felcerul veterinar oficial de circumscripție pentru efectuarea inspecției ante și post-mortem;

40.4. animalele au fost supuse unui examen clinic înainte de sacrificate de către medicul veterinar oficial desemnat sau felcerul veterinar din circumscripția sanitară veterinară, precum și al cărnii și al organelor, după tăiere;

40.5. medicul veterinar oficial desemnat sau felcerul veterinar desemnat înregistrează aceste examene într-un registru special, menținut de către proprietarul pensiunii turistice sau agroturistice sau casei rurale.

41. La prepararea bucatelor culinare care sunt servite în alimentația turiștilor poate fi utilizată și carnea provenită de la păsări și lagomorfe sacrificate tradițional la pensiunea turistică, agroturistică sau la casa rurală. Păsările și lagomorfele care sunt crescute în exploatarea proprie, în exploatarea nonprofesională inclusiv din localitățile învecinate, trebuie să fie însoțite de copia carnetului de sănătate a exploatarei nonprofesionale și declarația pe propria răspundere conform prevederilor art.12¹ din Legea nr.231/2010 cu privire la comerțul interior, sau de certificatul sanitar-veterinar pentru exploatarea autorizate sanitar-veterinar conform art.18 a Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitară veterinară.

42. La prepararea bucatelor culinare care sunt servite în alimentația turiștilor pot fi utilizate produse de origine vegetală achiziționate de la producătorii casnici conform prevederilor art.12¹ din Legea nr.231/2010 cu privire la comerțul interior, doar pentru care s-a asigurat respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar și fertilizanți.

43. La prepararea bucatelor culinare care sunt servite în alimentația turiștilor poate fi utilizat laptele și produsele lactate, ouăle de găină pentru consum uman provenite de la animalele și păsările crescute în exploatarea proprie, în exploatarea nonprofesională, inclusiv din localitățile învecinate și care trebuie să fie însoțite de copia carnetului de sănătate a exploatarei nonprofesionale și de declarația pe propria răspundere conform prevederilor art.12¹ din Legea nr.231/2010 cu privire la comerțul interior, sau de certificatul sanitar-veterinar pentru exploatarea autorizate sanitar-veterinar conform art.18 a Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitară veterinară.

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

4. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 60 de zile de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

Prim-ministru

DORIN RECEAN

Contrasemnează:

Ministru agriculturii
și industriei alimentare

Ludmila CATLABUGA

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:

1.1 cerințele simplificate de igienă bazate pe bunele practici 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.

1.2 cantitățile mici de produse de origine animală și nonanimală livrate direct sau comercializate cu amănuntul consumatorilor finali sau unităților de comerț.

2. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează noțiunile definite în Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Noțiunile „produse din carne”, „preparate din carne” sunt utilizate în sensul în care acestea sunt definite în Cerințele de calitate pentru preparate și produse din carne, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 624/2020. Noțiunile „lapte crud”, „produse lactate” sunt utilizate în sensul în care acestea sunt definite în Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 158/2019. Totodată, se definesc următoarele noțiuni::

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

abator de ungulate domestice de mică capacitate - abator de bovine, 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, semicarcase sau sferturi de carcase;

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. 3 din anexa nr.2 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 tabelelor 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 abatoare, depozitarea, tranșarea acesteia, 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.

centru de prelucrare a laptelui integral în cantități mici din exploatarea proprie - unitate dotată cu spații și echipamente pentru prelucrarea laptelui crud provenit de la animalele din exploatarea 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 exploatarea unde laptele crud provenit de la animalele din exploatarea proprie este prelucrat în produse lactate și comercializat direct către consumatorul final la locul de obținere a acestora, sau comercializate cu amănuntul.

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;

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 acesteia către consumatorul final.

producător mic - persoană juridică sau persoana fizică cu forma organizatorică juridică de întreprindere individuală sau gospodărie țărănească, sau cu activitate independentă conform prevederilor Codului Fiscal nr.1163/1997, reprezentată de producătorii agricoli, crescători de animale care produce și desfășoară activitate de vânzare directă sau cu amănuntul a produselor alimentare în cantități mici către consumatorul final, către unitățile de comerț cu amănuntul sau către unitățile de alimentație publică.

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.

producție primară 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.

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.

unitate de prelucrare a laptelui în cantități mici - unitate dotată cu spații și echipamente pentru prelucrarea laptelui crud provenit de la exploatarea de animale autorizate sanitar-veterinar, pentru

fabricarea produselor lactate într-o gamă sortimentală restrânsă, până la maximum 5 sortimente, destinate comercializării cu amănuntul.

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.

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. 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.

4. Producătorii mici din domeniul alimentar care trebuie să respecte prezentele Cerințe pot aplica procedurile preliminare de control a riscurilor bazate pe principiile HACCP și ghidurile de bunele practici care acoperă toate etapele fluxului tehnologic a producerii.

5. Producătorii mici din domeniul alimentar aplică ghidurile de bune practici care sunt elaborate și aprobate conform art. 4 alin.(1) din Legea nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

6. Producătorii care practică activități de vânzare cu amănuntul a produselor de origine animală trebuie să dețină înregistrarea în domeniul siguranței alimentelor pentru unitatea de producere a alimentelor de origine animală, conform poziției 16 compartimentul II, anexa nr.1 din Legea nr.160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător.

7. Producătorii mici din domeniul alimentar care comercializează în unitățile de vânzare cu amănuntul produse alimentare trebuie să 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:

7.1 cerințele de etichetare;

7.2 asigurarea trasabilității;

7.3 cerințele de siguranță a materiilor prime și a produselor finite;

7.4 controlul potabilității apei;

7.5 instruirea personalului;

7.6 controlul stării de sănătate;

7.7 eliminarea dăunătorilor (insecte, rozătoare, păsări etc.);

7.8 eliminarea deșeurilor;

7.9 întreținerea și igiena spațiilor și a echipamentelor;

7.10 aplicarea procedurilor de bune practici de igienă, bazate pe principiile siguranței alimentului stabilite prin ghidurile de bune practici sau, după caz, a procedurile preliminare, având în vedere tipul unității, capacitatea de producție și specificul unității.

8. În cazul în care, la controalele efectuate, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare -autoritatea competentă) constată că nu sunt îndeplinite cerințele legislației privind siguranța alimentelor și normele de sănătate și bunăstare a animalelor, poate dispune următoarele măsuri:

8.1 impunerea de proceduri sanitare sau orice alte măsuri considerate necesare pentru a asigura siguranța alimentelor sau conformarea cu legislația privind produsele alimentare și cu normele de sănătate și bunăstare a animalelor;

8.2 restricționarea sau interzicerea introducerii pe piață, retragerea/rechemarea oficială a produselor alimentare;

8.3 autorizarea folosirii a alimentelor în alte scopuri decât cele cărora le-au fost destinate inițial;

8.4 sancționarea contravențională în conformitate cu prevederilor Codului Contravențional nr.218/2008;

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

9. Autoritatea competentă transmite producătorului respectiv notificarea scrisă a deciziei sale privind acțiunea care urmează să fie întreprinsă în conformitate cu pct.9, împreună cu motivația deciziei, cu informarea asupra dreptului la acțiune în contencios administrativ împotriva deciziei, asupra procedurii aplicabile și asupra termenelor.

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

11. Pentru a retrage de pe piață produsele, acesta trebuie să dețină informația cu privire la unitățile de comerț cu amănuntul cărora le-au fost livrate produsele.

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

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

14. 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.

15. 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 prezentelor Cerințe.

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

Capitolul III

CERINȚELE SIMPLIFICATE ÎN PROCESUL DE PRODUCȚIE

Secțiunea 1-a

Cerințe generale pentru unitățile de producere

17. Unitățile din domeniul alimentar trebuie întreținute curate și în stare bună de funcționare.
18. Proiectarea unității se va efectua astfel încât să se separe zonele contaminate de cele curate. În cazul în care acest lucru nu este posibil trebuie să fie o separare în timp a proceselor tehnologice și doar după o igienizare adecvată. ;
19. Este obligatoriu să existe spații delimitate 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 sau dulapul vestiar 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

dezinfecanți, săpun și prosoape de unică folosință sau dispozitive pentru dezinfectarea și uscarea mâinilor.

30. . Chiuvetele pentru spălarea produselor alimentare sînt separate de cele pentru spălarea mâinilor.

Secțiunea 2 -a

Întreținerea utilajului și a echipamentelor

31. Utilajul și echipamentele utilizate în procesul de fabricație trebuie să fie menținut curat și în stare funcțională.

32. Instrumentele de cântărire, termometrele, trebuie să fie verificate metrologic .

33. Verificarea preciziei mijloacelor de măsurare utilizate în procesul de producție se poate baza pe o simplă comparație cu un alt mijloc de măsurare verificat metrologic.

34. 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.

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

35.1 curate, nedeteriorate de coroziune, construite din materiale astfel încât să nu contaminez produsele alimentare manipulate;

35.2 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.

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

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

38. Echipamentele care intră în contact cu produsele alimentare, unelte 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 și mobilierului 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.

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. 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 de contaminare și să se încheie în zonele cu risc mic de contaminare. 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. Acestea pot fi deschise doar la necesitate. 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 ruperii cuțitelor etc.

53. 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.

54. 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, aşchii de lemn, pietricele) în produsele alimentare, precum și formarea de condens sau dezvoltarea mucegaiului pe suprafața produsului.

Secțiunea 6-a

Gestionarea alergenilor

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

55.1 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;

55.2 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;

55.3 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;

56. 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

57. 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.

58. Producătorii mici 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.

59. Prin derogare de la pct.58 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.

60. 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.

61. 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

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

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

63.1 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 nu sunt prezenți în apa potabilă;

63.2 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.

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

65. Sistemele de ventilare trebuie să fie robuste și fiabile. Ele trebuie să fie menținute curate, astfel încât să nu devină o sursă de contaminare.

66. Condensarea 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

67. 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.

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

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

70. 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

71. 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.

Capitolul IV

BUNELE PRACTICI DE IGIENĂ APLICABILE PROCESULUI DE PRODUCȚIE

Secțiunea 1-a

Cerințe față de materia primă

72. Materiile prime de origine animală recepționate la unitate trebuie însoțite în mod obligatoriu de certificatul de calitate eliberat de producător, conform art.13¹ din Legea nr.306/2018 și/sau certificat de sănătate animală, conform poziției 7, compartimentul III Anexa nr.1 la Legea nr.160/2011.

73. 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;

74. 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:

75.1 nu sunt potrivite pentru consumul uman;

75.2 prezintă semne de alterare sau modificări ale aspectului sau ale proprietăților senzoriale;

75.3 au termenul de valabilitate expirat;

75.4 sunt contaminate cu microorganisme, paraziți sau produsele din activitatea lor, contaminanți chimici sau alte substanțe toxice.

76. 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.

77. 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

78. 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;

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

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

81. Produsele alimentare sunt prelucrate sau pregătite (eviscerate, tranșate, procesate, ambalate, depozitate, transportate și 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.

82. 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.

83. 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.

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

85. 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 .

86. 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

87. 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.

88. 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).din 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.

89. Pentru produsele alimentare de origine animală, suplimentar prevederilor pct.81 este obligatoriu marcarea acestora cu marca de sănătate sau marca de identificare, pct. 15 lit.a), pct.16 și 17 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010.;

90. Nu este obligatoriu ca ~~ambalajele~~ produsele 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.

91. Informația privind valabilitatea 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 și etichetat conform art.8 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

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

CERINȚELE PRIVIND PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA CU AMĂNUNTUL A PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ ÎN CANTITĂȚI MICI

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, carcassele 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, 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 carcasse 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 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 abaterea de la regimul de control al temperaturii în timpul pregătirii, încărcării, 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 monocetogenes* 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, porcine, ovine, caprine (criterii de igienă a procesului)		
Volumul lunar de producere a cărnii de bovine, porcine, ovine, caprine	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare prelevate consecutiv

porcine - 15 capete/săptămână; ovine sau caprine - 20 capete/săptămână; bovine - 5 capete/săptămână;	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: O probă formată de pe 5 carcasse la fiecare patru săptămâni, de trei ori consecutiv Salmonella: O probă formată de pe 5 carcasse la fiecare patru săptămâni, de 12 ori consecutiv	Număr de colonii aerobe și Enterobacteriaceae: O probă formată de pe 5 carcasse pe trimestru Salmonella: O probă formată de pe 5 carcasse pe trimestru
--	---	---

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

16. Apa potabilă utilizată la producerea produselor alimentare trebuie să corespundă prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.

17. Produsele alimentare de origine animală trebuie să respecte prevederile Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010.

18. Aditivii alimentari și cantitățile acestora utilizate în producția de produse alimentare de origine animală trebuie să respecte Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

Capitolul II

CERINȚELE PENTRU CARNE ȘI PRODUSELE DIN CARNE

Secțiunea 1-a

Cerințe 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:

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

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

20.3 analiza de laborator ale produselor din carne afumată și a produselor lactate pentru determinarea cantităților de hidrocarburi aromatice policiclice se efectuează cel puțin o dată pe an;

20.4 alimentele afumate trebuie să fie imediat răcite la temperatura necesară pentru depozitare;

20.5 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 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 rețetele procesului tehnologic de producție.

23. Materiile prime din care sunt fabricate produsele din carne trebuie să respecte prevederile Secțiunii a 2-a, pct. 56 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010.

24. Conform pct. 60 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010, produsele din carne nu pot fi fabricate din:

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

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

24.3 cartilajul laringelui, traheea și bronhiile extralobulare;

24.4 ochii și pleoapele;

24.5 conductul auditiv extern;

24.6 țesuturile corneene;

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

25. Produsele din carne sunt produse în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și aprobate de către producător, cu utilizarea materiei prime și materialelor auxiliare, conform Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 624/2020.

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

27. Se recomandă păstrarea produselor din carne crudă 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.

28. 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

29. Condițiile minime de funcționare a abatoarelor de capacitate mică se stabilesc în baza prevederilor din Capitolele IV și V din Hotărârii Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, fără aducere atingere:

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

29.2 cerințe în domeniul bunăstării animalelor și al biosecurității;

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

30. 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.

31. Abatoarele de capacitate mică trebuie să corespundă cerințelor simplificate după cum urmează:

31.1 din punct de vedere al amenajărilor constructive și al instalațiilor interioare:

31.1.1 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);

31.1.2 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 dezinfecția, după caz;

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

31.1.4 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;

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

31.1.6 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;

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

31.1.8 conductele și cablurile trebuie să fie protejate;

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

31.1.10 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;

31.1.11 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;

31.2 din punct de vedere a igienei:

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

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

31.2.3 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;

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

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

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

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

31.2.8 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;

31.2.9 să nu permită accesul dăunătorilor și să dispună de proceduri privind controlul rozătoarelor;

31.3 din punct de vedere a asigurării trasabilității și a siguranței:

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

31.3.2 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;

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

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

31.3.5 trebuie să se efectueze teste microbiologice aplicabile alimentelor conform Criteriilor microbiologice pentru produse alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 , cu o frecvență minimă menționată la pct. 15 a prezentei anexe;

31.3.6 marcarea și etichetarea cărnii se fac în conformitate cu pct. 15 lit.a), 16-17 din Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală;

31.3.7 Sacrificarea animalelor ungulate domestice se va efectua cu respectarea prevederilor Regulamentului privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 828/2022.;

31.3.8 Înregistrarea evenimentelor privind sosirea animalelor, sacrificarea la abator va fi asigurată de medicul veterinar oficial sau a unui felcer veterinar sub supravegherea medicului veterinar oficial desemnat pentru efectuarea inspecției ante și post-mortem

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

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

31.4.2 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;

31.4.3 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;

31.5 din punct de vedere al aspectelor legate de personal:

31.5.1 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;

31.5.2 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;

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

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

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

33. 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 sau felceri veterinari sub supravegherea medicului veterinar oficial desemnat de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

34. 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 pentru laptele crud

35. Laptele trebuie să provină de la animale (vacii, oi sau capre) întreținute în ferme autorizate sanitar-veterinar. În cazul exploatațiilor nonprofesionale care comercializează direct laptele crud producătorului mic, trebuie să fie însoțit de copia Carnetului de sănătate și declarația pe propria răspundere conform prevederilor art.12¹ din Legea nr.231/2010 cu privire la comerțul interior;

36. 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.

37. Producătorul de lapte trebuie să evalueze indicatorii de calitate și compoziție a laptelui o dată pe an într-un laborator de referință conform art.11 alin.(4) din Legea nr.50/2013.

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

39. Laptele din cisterne se poate comercializa în fermă doar într-o încăpere separată special utilată, în magazine specializate în acest scop sau în secții separate de produse alimentare și în pavilioane speciale ale piețelor. Rezervorul trebuie dotat cu robinet. Producătorul de lapte trebuie să creeze condiții adecvate pentru transportul laptelui, să asigure spălarea și dezinfectarea adecvată a rezervoarelor.

40. Un producător de lapte poate vinde lapte crud produs în fermă numai 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 fier”.

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

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

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

44. 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 simestrial 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 simestrial cu scop de monitorizare

45. În cazul constatării neconformității probei prelevate simestrial 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

46. 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 nr.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 Anexa la Cerințele privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.

47. 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 nr.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	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	

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

Tabelul nr.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

48. Pentru pregătirea animalului pentru muls trebuie întreprinse următoarele măsuri:
- 48.1 Starea de sănătate a animalului trebuie verificată pentru a identifica orice semne de infecție sau mastită
- 48.2 Ugerul și mameloanele animalelor de lapte trebuie spălate cu apă curată și caldă pentru a îndepărta murdăria și resturile.
- 48.3 Ugerul trebuie uscat cu un prosop curat și uscat sau cu șervețele de unică folosință.
- 49 Mameloanele trebuie dezinfectate folosind soluții antiseptice înainte de muls.
- 50 Pentru procedura de muls trebuie întreprinse următoarele măsuri:
- 50.1 Persoanele care mulg animalele trebuie să își spele mâinile înainte de a începe procesul.
- 50.2 Este recomandat ca personalul să poarte îmbrăcăminte curată.
- 50.3 Echipamentele de muls trebuie să fie curate și bine întreținute.
- 50.4 Echipamentele de muls trebuie spălate și dezinfectate înainte și după fiecare utilizare.
- 50.5 Integritatea echipamentelor trebuie verificată pentru a evita contaminarea laptelui.
- 50.6 Mulsul trebuie început manual prin câteva mișcări de stimulare pentru a induce eliberarea laptelui.
- 50.7 Tehnicile adecvate de muls trebuie folosite pentru a preveni disconfortul sau rănirea animalului.
- 50.8 Toate mameloanele trebuie mulse complet pentru a preveni infecțiile și pentru a obține maximum de lapte.
- 51 Pentru procedura după muls trebuie întreprinse următoarele măsuri:

51.1 După muls, mameloanele trebuie dezinfectate cu o soluție antiseptică pentru a preveni infecțiile.

51.2 Soluția antiseptică trebuie lăsată să se usuce natural pe mameloane.

Laptele trebuie colectat în recipiente curate și igienice.

51.3 Laptele trebuie filtrat imediat după muls pentru a îndepărta eventualele impurități.

51.4 Laptele trebuie răcit rapid la temperaturi sub 4°C pentru a inhiba dezvoltarea bacteriilor.

51.5 Laptele trebuie stocat în condiții de igienă, în recipiente sigilate și curate.

51.6 Laptele trebuie transportat în condiții de răcire adecvate pentru a menține calitatea și siguranța acestuia.

Secțiunea 4-a

Cerințele pentru produsele lactate obținute de la ovine și caprine

52 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;

53 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;

54 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;

55 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;

56 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;

57 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;

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

59 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;

60 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;

61 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.

62 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;

63 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.

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

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

Capitolul IV

CERINȚE PENTRU COMERCIALIZAREA LAPTELUI CRUD PRIN INTERMEDIUL AUTOMATELOR

Secțiunea 1-a

Cerințele față de automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud

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

67 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

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

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

68.2 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;

68.3 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;

68.4 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;

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

68.6 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;

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

68.8 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.

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

69.1 descrierea produsului - "Lapte crud de la" (specia);

69.2 denumirea exploatației de origine a laptelui crud care face obiectul vânzării directe, data mulgerii;

69.3 data la care a fost alimentat automatul;

69.4 data expirării valabilității laptelui;

69.5 instrucțiuni pentru depozitarea laptelui la domiciliu (de exemplu: a se păstra în frigider la o temperatură cuprinsă între 0°C și +4°C);

69.6 numărul de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor pentru fiecare automat și numărul autorizației sanitare veterinare de funcționare a exploatației de animale.

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

70.1 descrierea produselor - "Lapte crud de la"(specia);

70.2 data ambalării (ziua, luna, anul);

70.3 data expirării (ziua, luna, anul);

70.4 denumirea exploatațiilor de vaci producătoare de lapte și numărul de înregistrare, locația completă;

70.5 instrucțiuni pentru păstrarea laptelui la domiciliu (de exemplu: a se păstra în frigider la o temperatură cuprinsă între 0°C și +4°C).

71 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.

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

73 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.).

74. 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.

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

76. 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 pct.8 din Anexa nr.1 la prezenta hotărîre.

77. 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.

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

79. 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 Normei sanitar-veterinare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 11/2022 și a Legii nr. 129/2019. privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman.

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

81. 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.

82. La nerespectarea prevederilor prezenteilor cerințe sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor se aplică prevederile pct.8 din Anexa nr.1 la prezenta hotărîre. .

Secțiunea 2-a

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

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

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

83.2 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;

83.3 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;

83.4 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;

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

83.6 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;

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

83.8 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;

83.9 să fie obținut cu respectarea tuturor cerințelor de igienă a mulșului și să fie răcit, păstrat la fermă și transportat corespunzător;

83.10 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

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

84.1 să dețină autorizarea sanitar-veterinară, conform art.18 a Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitară veterinară;

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

84.3 spațiile destinate depozitării laptelui după mulș să fie bine separate de spațiile unde sunt adăpostite animalele;

84.4 suprafața echipamentelor care intră în contact cu laptele (ustensilele, recipientele utilizate la mulș 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 PENTRU PRODUCEREA ÎN CANTITĂȚI MICI DE OUĂ DE PASĂRE DESTINATE CONSUMULUI UMAN

85. 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.

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

87. 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 prevederile Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008.

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

89. 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.

90. Pe ambalajele ouălor comestibile de pasăre, pe etichetă se indică următoarele date:

90.1 denumirea produsului;

90.2 specia de păsări;

93.3 data de expirare (ouăle trebuie livrate către consumator în termen de cel mult 21 de zile de la ouat);

93.4 codul producătorului și numărul de identificare;

93.5 condiție specială de depozitare, consumatorii ar trebui să păstreze la rece ouăle achiziționate;

93.6 numele, prenumele sau denumirea producătorului, adresa producătorului de ouă livrate în cantități mici.

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

94.1 o zonă pentru sortarea, etichetarea și ambalarea ouălor;

94.2 o camera pentru ambalarea containerelor;

94.3 o cameră pentru depozitarea echipamentelor și uneltelor de curățare și dezinfecție;

94.4 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).

95 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 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 produse primare de origine nonanimală în cantități mici trebuie să își înregistreze activitatea în conformitate cu Capitolul V^I al Legii 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 Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 929/2009 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 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 deservește 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 splălate 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:

40.1 sarea comestibilă este folosită la prelucrarea produselor alimentare, care trebuie să fie curate și depozitat pentru a nu fi contaminat;

40.2 sarea alimentară nu poate fi refolosită;

40.3 recipientele sau vasele trebuie să fie astfel încât produsele alimentare să fie depozitate în saramură sau marinată să fie protejate de orice poluare;

40.4 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 locală (Cantitatea anuală maximă se aplică pe grupă de produse)
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

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/lioofilizate	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

NOTA DE FUNDAMENTARE

la proiectul Hotărîrii de Guvern privind aprobarea Cerințelor simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar și de completare a Hotărîrii 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

1. Denumirea sau numele autorului și, după caz, a/al participanților la elaborarea proiectului actului normativ
Proiectul Hotărîrii de Guvern privind aprobarea Cerințelor simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar și de completare a Hotărîrii 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 a fost elaborat de către Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare în comun cu Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor. Subdiviziunea: Direcția medicină veterinară și siguranța alimentelor de origine animală. Persoana responsabilă: Mereuță Albina, date de contact: e-mail: albina.mereuta@maia.gov.md, tel. 022 204 530.
2. Condițiile ce au impus elaborarea proiectului actului normativ
2.1. Sursa proiectului:
Proiectul este elaborat ca urmare a angajamentelor asumate de Republica Moldova în baza Acordului de Asociere între Republica Moldova, pe de o parte, și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele membre ale acestora, pe de altă parte, ratificat prin Legea nr.112/2014, întru implementarea art.1 alin.(2) lit.c) și alin.(3) din Regulamentul UE nr.852/2004 privind igiena produselor alimentare și a art.1 alin.(3) lit.c), d), e), alin.(4) și (5) din Regulamentul UE nr.853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală. Temeiul legal: 1) în temeiul prevederilor art. 3 alin. (16) din Legea nr. 296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare. 2) întru executarea a acțiunii nr.98, din Cap.12 al Planului național de acțiuni pentru aderarea Republicii Moldova la Uniunea Europeană pe anii 2024-2027, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.829/2023.
2.2. Descrierea situației actuale și a problemelor care impun intervenția, inclusiv a cadrului normativ aplicabil și a deficiențelor/lacunelor normative
Necesitatea asigurării unor condiții de activitate corespunzătoare dimensiunii afacerii pentru micii producători din domeniul alimentar. În contextul actual al economiei naționale și al tendințelor globale, se observă o nevoie tot mai accentuată de reorientare a pieței interne către producătorii mici autohtoni. Această mișcare vine ca răspuns la cererea crescândă pentru produse locale, autentice, sustenabile și de calitate superioară, precum și la nevoia de a sprijini dezvoltarea economică la nivel local. Tranziția de la un model industrial dominant la unul axat pe susținerea întreprinderilor mici și mijlocii (IMM-uri) din domeniul agriculturii și producției tradiționale poate aduce beneficii economice, sociale și de mediu pe termen lung. Micii producători din domeniul alimentar se confruntă cu problema respectării cerințelor de igienă și sanitare care sunt similare cu cerințele pentru întreprinderile de o dimensiune mai mare. Cifrele de afaceri ale acestora nu permit asigurarea respectării tuturor cerințelor HACCP. Ca urmare a analizei cadrului normativ al UE constatăm că, atât Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare cât și Regulamentul (CE) Nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, stabilesc excepții de la prevederile acestora legate de (i) situațiile

și subiecții care nu sunt incidenți și (ii) stabilirea dreptului autorităților de a aproba cerințe simplificare ale HACCP sau bune practici de igienă (BPI).

Dacă ne referim la prevederile art.1 alin.(2) lit.c) *"Prezentul regulament nu se aplică: livrărilor directe, de către producător, a unor cantități mici de produse primare la consumatorii finali sau unitățile locale de desfacere cu amănuntul care le desfac direct la consumatorii finali;"* și alin.(3) *"În temeiul legislației lor interne, statele membre instituie normele pentru activitățile menționate la alineatul (2) litera (c). Aceste norme de drept intern asigură atingerea obiectivelor prezentului regulament."* din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 atunci se identifică posibilitatea acordării derogărilor pentru producătorii de cantități mici de produse alimentare.

În același context, menționăm și prevederile art.1 alin.(3) lit.c), d), e) *"Prezentul regulament nu se aplică:*

(c) aprovizionării directe de către producător a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează produsele direct consumatorului final, cu cantități mici de produse primare;

(d) aprovizionării directe de către producător, cu cantități mici de carne de pasăre și de lagomorfe sacrificate în exploatație, a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează direct această carne consumatorului final;

(e) vânzătorilor care aprovizionează direct, cu cantități mici de vânat sălbatic sau de carne de vânat sălbatic, comercianții cu amănuntul locali care furnizează direct consumatorului final."

alin.(4) și (5)

"(4) Statele membre stabilesc, în cadrul legislației naționale, dispoziții care să reglementeze activitățile și persoanele prevăzute la alineatul (3) literele (c), (d) și (e). Aceste norme naționale concură la realizarea obiectivelor prezentului regulament."

(5) (a) Cu excepția cazului în care există o indicație expresă contrară, prezentul regulament nu se aplică în comerțul cu amănuntul;

(b) cu toate acestea, prezentul regulament se aplică în comerțul cu amănuntul în cazul operațiunilor efectuate în vederea furnizării produselor alimentare de origine animală unei alte unități, cu excepția cazului în care:

(i) operațiunile se limitează la depozitare sau transport, caz în care se aplică, cu toate acestea, cerințele specifice de temperatură stabilite la anexa III

sau

(ii) furnizarea produselor alimentare de origine animală care provin de la unitatea de vânzare cu amănuntul este destinată numai altor unități de vânzare cu amănuntul și în cazul în care, în conformitate cu legislația națională, este vorba despre o activitate marginală, localizată și restrânsă;

(c) statele membre pot adopta măsuri la nivel național pentru aplicarea cerințelor prezentului regulament unităților de vânzare cu amănuntul situate pe teritoriul acestora, cărora nu li s-ar aplica regulamentul în temeiul literelor (a) sau (b)." din Regulamentul UE nr.853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală care stabilește temeiul suplimentar de acordare a derogărilor și adoptarea cerințelor specifice de vânzare cu amănuntul a produselor alimentare cu o activitate localizată și restrânsă.

Exercițiul de adaptare a legislației naționale la prevederile UE menționate supra presupune adoptarea de către Guvern a unor cerințe prin care se vor implementa măsurile necesare de realizare a normelor juridice primare.

Corespunderea cerințelor actuale necesită cunoștințe speciale în domenii specifice dar și investiții semnificative pentru care IMM nu dispun de surse financiare. Pentru schimbarea situației se impun măsuri combinate de stimulare financiară și normative care ar asigura necesitatea modernizării și îmbunătățirii condițiilor de activitate și facilita investițiile în activitatea operațională a întreprinderilor mici din sectorul agroalimentar, fără a compromite cerințele de sănătate publică și siguranța alimentară.

Fără un cadru de reglementare adecvat avem o concurență neloială, o protecție insuficientă a consumatorilor, costuri mari de investiții și lipsa de previzibilitate a afacerii pentru

întreprinderi, ceea ce într-un final împiedică dezvoltarea adecvată a zonelor turistice și istorice, toate la un loc fac necesară și imperativă intervenția legislativă.

La nivel național, există în prezent o tendință de creștere a interesului întreprinderilor mici în producerea în cantități mici a produselor alimentare de origine animală și non animală (produse de cofetărie/panificație/pâine, conserve de origine animală și non animală etc.) în condiții nesupravegheate sau chiar de locuință. Acest lucru este susținut de un interes ridicat al consumatorilor de a avea posibilitatea de a achiziționa produse în cantități mici de la micii producători din vecinătatea lor sau menținând valori culturale și tradiționale deosebite.

Cu toate acestea, legislația națională în domeniul siguranței alimentelor nu reglementează activitatea producătorilor de cantități mici și nu prevede derogările necesare. Prin urmare, producătorii de cantități mici care nu găsesc resursele necesare pentru a se înregistra oficial, pot să nu fie supuși controalelor de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, crescând astfel probabilitatea plasării pe piață a produselor alimentare care nu respectă regulile de siguranță alimentară, ceea ce ar prezenta un risc pentru sănătatea consumatorilor.

O definiție expresă a micilor producători din agricultură ne se regăsește în cadrul juridic examinat. Totodată, identificarea acestora este o necesitate iminentă dat fiind faptul că normele facilitare vizează subiecți anume. Care sunt acești subiecți este una din întrebările esențiale la care urmează să răspundă proiectul.

Dat fiind diversitatea de domenii pe care trebuie să acopere proiectul, de la producția de legume și fructe la toată diversitatea de produse de origine animală, o definiție generică a fost considerată dificilă. Considerând diversitatea de domenii s-a decis că pentru fiecare domeniu se vor stabili criterii (cantități de produse) conform cărora producătorul va fi considerat de talie mică, fiindu-i aplicate respectiv cerințe simplificate.

În aprecierea cantităților minime a fost examinată experiența statelor europene precum Lituania, Portugalia, Norvegia, Finlanda, Belgia.

Pentru unele produse:

	Small quantity (Maximum)				
Country					
Notification	2012 526 B	2009 42 SK	2015 82 PL	2010 197 BG	2013 167 P
Poultry	7.500/year	10.000/year	10.000/year	800/month	100/week
Lagomorphs	1.000/year	5.000/year	5.000/year	50/month	50/week
Local	80 Km	100 Km	Province and neighboring Provinces	Administrative area	Municipality and adjoining municipalities

Pentru producerea de ouă:



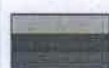
2012 526 B: 60.000/year



2016 584 LV: Maximum
1000 laying fowl



2015 629 FIN:
20.000kg/year



2015 567 LT: Eggs from
2,000 laying hens



2013 167 P: 350/week



Pentru alte tipuri de produse:

Product		Small quantity	Period
Milk		Produced from no more than 1500 kg of raw milk	During the day
Milk products			
Fish or aquaculture animals		200 kg	
Fish products		150 kg	
Fresh meat (beef, veal, lamb)		1000 kg	During the week
Minced meat		200 kg	
Meat semi-finished products		300 kg	
Meat products		500 kg	
Wild game meat	Hoofed	200 units	During the year
	Birds and hares	1000 units	
Fresh meat from poultry and lagomorphs		≤ 200 units or ≤ 800 kg	During the week
Bird eggs		Picked up from 51-2000 kept laying hens	During raising laying hens

Din datele statistice disponibile (anul 2023):

131. Domeniul comerț și alimentație publică: nr. unităților care implementează HACCP –

Domeniul siguranța produselor alimentare de origine nonanimală: Numărul unităților care implementează HACCP – 128.

În total, 259 unități care implementează HACCP în anul 2023, ceea ce constituie o creștere cu 107,2% comparativ cu anul 2022 (125 unități).

Creșterea numărului unităților care implementează sistemul de analiză a riscurilor și punctele critice de control (HACCP) creștere cu 1% comparativ cu anul 2022.

3. Obiectivele urmărite și soluțiile propuse

3.1. Principalele prevederi ale proiectului și evidențierea elementelor noi

Proiectul reglementează următoarele aspecte:

1. Stabilirea unor condiții mai facilitare de conformare cerințelor de igienă pentru producătorii mici;
2. Facilitarea condițiilor pentru dotarea și construcția unităților de producere;
3. Stabilirea frecvenței minime pentru analiza microbiologică a produselor alimentare;
4. Reglementarea abatoarelor de capacitate mică și a unităților de prelucrare a laptelui.

Sprijinul pentru producătorii mici, pentru fermele de familie este una dintre prioritățile Guvernului Republicii Moldova și a UE care vizează stimularea creșterii economice, inovarea, ocuparea forței de muncă și îmbunătățirea mediului de operare al întreprinderilor mici. Abordările UE includ nu doar reglementări dar și îndrumări și consultanță privind practicile de afaceri pentru a ajuta la îmbunătățirea eficienței întreprinderilor și a profitabilității finale.

Obiectivele urmărite:

1) dezvoltarea sectorului micilor producători a producției agroalimentare este susținută printr-o serie de măsuri de îmbunătățire a competitivității sectorului.

2) crearea unui mediu de afaceri rural mai favorabil presupune revizuirea politicilor și consolidarea instituțională al autorităților implicate care să conducă la crearea unor condiții îmbunătățite de practicare a afacerilor pentru micii producători din domeniul alimentar.

3) dezvoltarea programelor de susținere a întreprinderilor mici și mijlocii pentru extinderea afacerilor și creșterea competitivității produselor și serviciilor prestate

4) stimularea creării locurilor de muncă decente la sate

5) susținerea dezvoltării turismului în spațiul rural

Per general, în ceea ce privește politicile sectoriale, se urmărește atingerea următoarelor obiective generale consolidate:

-crearea oportunităților economice atractive pentru toți cetățenii Republicii Moldova prin îmbunătățirea mediului de afaceri și sporirea accesului la resurse financiare pentru întreprinderile mici și mijlocii, prin creșterea competitivității produselor și serviciilor autohtone, precum și prin atragerea investițiilor străine în economia națională;

-îmbunătățirea condițiilor de trai în fiecare comunitate.

Schimbarea orientării pieței naționale dinspre industrial către producătorii mici autohtoni reprezintă o măsură necesară și oportună pentru a asigura dezvoltarea durabilă a economiei naționale. Aceasta contribuie la susținerea mediului de afaceri autohton, la protecția mediului și la îmbunătățirea calității vieții cetățenilor.

Prin modificările propuse urmărim abordarea unora dintre deficiențele producătorilor mici. Unul din obiective generice fiind contribuirea la îmbunătățirea calității condițiilor de viață în mediul rural pentru dezvoltarea durabilă și incluzivă a Republicii Moldova cu finalitatea de a reduce disparitățile economice și sociale dintre zone geografice diferite creând condiții de ocupare a forței de muncă prin crearea condițiilor proprii pentru dezvoltarea întreprinderilor mici și în special în zonele rurale.

Tabel comparativ a prevederilor actuale și celor propuse de PHG

Cerințele existente	Derogările propuse
Procedura de autorizare sanitară veterinară (obligația de contractare a medicului veterinar)	Procedura de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor
Suprafață mare unității de producere separate prin încăperi	Suprafață mică a unității de producere separate prin secții/secțiuni

Costuri majorate la cerințele de construcție și dotare a unităților de producere	Costuri micșorate la cerințele de construcție și dotare a unităților de producere (<i>utilizarea de materiale de construcție și echipamente</i>)
Elaborarea și implementarea HACCP-ului	Implementarea Ghidului de bune practici de producție și a bunelor practici de igienă
Procesului de igienizare și de supraveghere a acestuia complex, cu completarea registrelor de evidență	Procesului de igienizare și de supraveghere a acestuia simplificat
Registre de evidență a măsurărilor zilnice a temperaturii la utilajul frigorific	Evidența măsurărilor doar în caz de neconformitate
Frecvența majorată a analizelor de laborator	Frecvența minimă a analizelor de laborator
Cerințe complexe de etichetare a alimentelor	Cerințe simplificate de etichetare a alimentelor (<i>fără declarație nutrițională</i>)
Număr mare inventar	Număr mic inventar
Comercializarea laptelui pasteurizat	Comercializarea laptelui crud prin automate
Cerințe de igienă complexe în procesul de producție în pensiunile turistice și agroturistice	Cerințe de igienă simplificate în procesul de producție în pensiunile turistice și agroturistice
Produse de origine animală furnizate de către alți operatori	Produse de origine animală obținute din sacrificarea animalelor din propria exploatare.

3.2. Opțiunile alternative analizate și motivele pentru care acestea nu au fost luate în considerare Prin omiterea subiectului și păstrarea situației actuale se ratează posibilitatea de a aduce condițiile de activitate a micilor producători din sectorul alimentar și celui de prestări servicii la standardele UE. În situația în care nu se întreprinde nimic micii producători vor fi lipsiți de posibilitatea de inițiere facilă a unei afaceri sau dezvoltare/practicare a afacerii fără investiții nejustificate în infrastructură și personal. Pandemia și alte crize recente au scos în evidență vulnerabilitatea lanțurilor de aprovizionare globalizate. Susținerea producătorilor locali poate reduce aceste vulnerabilități și poate oferi mai multă stabilitate și securitate alimentară.
4. Analiza impactului de reglementare
4.1. Impactul asupra sectorului public Impactul asupra sectorului public nu a fost analizat. Nu au fost identificate impacturile structurale și instituționale asupra sistemului administrației publice sau acțiuni de reformă structurală sau instituțională preconizate.

4.2. Impactul financiar și argumentarea costurilor estimative

Din punct de vedere constructiv pentru autorizare industrială suprafața de încăperilor auxiliare s-ar mări de trei ori. Dacă o unitate de procesare de tip box pentru o mini fermă de ovine, caprine cu capacitatea de 500 animale productive, pentru producerea a maximum trei produse (brânză, cașcaval, urdă) prin autorizare simplificată ar fi necesară suprafața aproximativ 18 -20 m², pe când pentru obținerea unei autorizații în condițiile actuale ar fi necesar 60-80 m², astfel, costul pentru suprafața unității de producere se majorează de trei ori. Ca urmare, inevitabil se majorează și sinecostul produsului finit, care acționează direct asupra prețului de achiziționare a produsului de către consumatorul final. Mai mult ca atât produsele de origine animală în mare parte sunt produse social necesare pentru două categorii de cetățeni (copii, bătrâni). În condițiile fermelor cu volumul de producție 3500 l. lapte pe zi, prin scurtarea lantului logistic de producere se exclude dezvoltarea bacteriilor în materie primă cea ce ar acționa direct asupra calității produsului finit.

Prin dezvoltarea și susținerea micilor producători se vor majora vânzările, și respectiv contribuțiile fiscale către bugetul de stat. Micii producători autohtoni contribuie la dezvoltarea regiunilor rurale și urbane prin crearea de locuri de muncă, diversificarea ofertei de produse și creșterea competitivității economice. Sprijinirea acestora poate reduce dependența de produsele importate și poate stimula consumul intern.

Conform calculului economice realizate de Ministerul Finanțelor, veniturile bugetare generate de micii producători vor crește cu aproximativ 8-10% pe an, în următorii cinci ani.

Costurile estimative actuale suportate de către operatorul din domeniul alimentar pentru activitatea unei unități de producere a pâinii pentru volumul de 2400 buc.pâine/24 ore

Serviciu/ obiectivul	Costul estimativ
Suprafața unității de producere (inclusiv depozit, vestiar, încăpere pentru echipamentele igienice)-180 m ²	8-15 euro/m ² (chirie lunară-1500 euro)
Conformare cu cerințele de construcție a : Pardoselii (epoxidice, antibacteriene)	30euro/m ²
Pereți (în teracotă)	250 lei/m ²
Dotare cu lavoar (inox)	9000-9500 lei/unitate
Masă pentru producere (inox)	7500 lei/unitate
Dotarea cu echipamentul de igienă (sistem de distribuire a concentratelor/substanțelor de igienizare și dezinfectare)	4000 lei
Elaborarea și implementarea sistemului HACCP (ISO 22 000)	3500 euro
Obținerea etichetei	1 leu eticheta
Obținerea mărcii comerciale	500 euro
Obținerea logotipului	3500 euro (500 euro pentru înregistrarea logotipului)
Obținerea codului de bare	200 euro
Efectuarea analizelor de laborator	8000 lei/anual

Studiu de caz:

Date inițiale	Costuri unitare, lei	Hală mare, lei	Hală mică, lei
Înălțimea hală, m		3	2,5

Lungimea hală, m		8	4,5
Lățimea, m		6	2,2
Lavoare		2	1
Mese inox de producere		3	1
Număr de etichete		10.000 lei	2.500 lei
Număr de angajați		4	1
Salariu mediu lunar, lei		10000	10000
Date de calcul			
Prețul arende, m.p.	250 lei	12.000 lei	2.475 lei
Pardoselii (epoxidice, antibacteriene), lei/m.p.	590 lei	28.320 lei	5.841 lei
Pereți (în teracotă), lei/m.p.	250 lei	21.000 lei	8.375 lei
Dotare cu lavoar (inox), lei/buc	9.250 lei	18.500 lei	9.250 lei
Masă pentru producere (inox), lei	7.500 lei	22.500 lei	7.500 lei
Dotarea cu echipamentul de igienă (sistem de distribuire a concentratelor/substanțelor de igienizare și dezinfectare), lei	4.000 lei	4.000 lei	4.000 lei
Elaborarea și implementarea sistemului HACCP (ISO 22 000), lei	67.850 lei	67.850 lei	
Obținerea etichetei, lei/unitate	1 lei	10.000 lei	2.500 lei
Obținerea mărcii comerciale, lei	96.945 lei	96.945 lei	
Obținerea logotipului, lei	67.850 lei	67.850 lei	67.850 lei
Înregistrarea logotipului, lei	9.694 lei	9.694 lei	9.694 lei
Obținerea codului de bare, lei	3.880 lei	3.880 lei	3.880 lei
Analize de laborator, lei	8.000 lei	8.000 lei	8.000 lei
Remunerarea muncii, lei		50.400 lei	3.150 lei
Costuri de energie, lei		8.500 lei	4.500 lei
Costuri de transport, lei		64.416 lei	20.552 lei
Cheltuieli neprevăzute, lei		24.693 lei	7.878 lei
		506.548 lei	
Total		1.025.095 lei	165.446 lei

4.3. Impactul asupra sectorului privat

Sprijinirea micilor producători promovează coeziunea socială, creșterea calității vieții în comunitățile locale.

Prevederile privind simplificarea cerințelor pentru micii producători reprezintă o măsură esențială pentru dezvoltarea durabilă a mediului rural din Republica Moldova. Simplificarea procedurilor va facilita accesul micilor producători pe piață, va stimula dezvoltarea economică și va contribui la creșterea nivelului de trai în zonele rurale.

Prin aprobarea prezentelor prevederi se vor micșora cheltuielile legate de dotarea și de întreținerea încăperilor pentru producere pentru micii producători din domeniul alimentar în funcție de tipul și volumul producției și anume:

- scutiri legate de micșorarea suprafeței unității de producere;
- scutiri față de cerințele de construcție și dotare a unităților de producere;
- scutiri față de dotarea cu multitudinea de echipamente și utilități;
- scutiri față de elaborarea și implementarea HACCP-ului;
- facilitarea procesului de igienizare și de supraveghere a acestuia;
- simplificarea procesului de autorizare oficială a unității de producere.

4.4. Impactul social

Prin aprobarea PHG se identifică un impact pozitiv major asupra sectorului social și anume:

Se va influența pozitiv prin creșterea demografică în mediul rural, ca urmare a înființării noilor întreprinderi mici din domeniul alimentar (diminuarea exodului a populației peste hotare).

În același context, menționăm și un impact evident pozitiv asupra gradului de ocupare a forței de muncă, asupra nivelului de salarizare, asupra nivelului sărăciei, asupra accesului la servicii sociale și dezvoltarea posibilităților de îmbunătățire a prestării de servicii în alimentația publică.

În ceea ce privește impactul social, implementarea măsurilor propuse comportă doar beneficii prin potențialul de creștere a activității antreprenoriale în zonele rurale ale țării, putând contribui implicit și la minimizarea fenomenului migrației, și a creșterii demografice.

Conform datelor statistice pentru 2019 (https://statistica.gov.md/ro/forta-de-munca-in-republica-moldova-ocuparea-si-somajul-in-9430_3207.html) populația ocupată în trimestrele I și II ale 2019 constituia circa 850,0 mii persoane dintre care în activități non-agricole erau antrenați circa 80% din populația ocupată (circa 60% servicii și 20% industrie). Respectiv în agricultură sunt antrenați doar 170,0 mii persoane, ceea ce nu poate fi considerat un indicator favorabil economic considerând Republica Moldova o țară preponderent agrară, având cea mai mare parte a populației antrenată în servicii. Totodată se estimează că vârsta de bază a persoanelor antrenate în agricultură este aproape de cea de pensionare (circa 60 de ani).

Este de menționat, în conformitate cu definiția nouă a populației ocupate aceasta cuprinde doar persoanele care desfășoară activități de producere a bunurilor sau de prestare a serviciilor pentru plată sau profit. În „ocupare” nu se includ „persoanele ocupate în gospodăria auxiliară (de pe lângă casă) cu producerea produselor agricole pentru consumul propriu al gospodăriei”. Până în 2018 inclusiv, persoanele ocupate cu producerea produselor agricole în gospodăria auxiliară proprie, în exclusivitate pentru consumul propriu, se includeau în ocupare, dacă lucrau pe săptămână 20 de ore și mai mult.

Din estimările FNFM (Federația Națională a Fermierilor din Moldova) se constată o lipsă acută a lucrătorilor în agricultură, iar către 2030 se va impune angajarea a circa 128,0 mii lucrători din afara țării (<https://fnfm.md/2022/06/forta-de-munca-in-agricultura-masuri-necesare-de-intreprins/>).

Curent, în domeniul producerii produselor de origine animală sunt înregistrate circa 430 de unități (<https://ansa.gov.md/ro/content/informa%C5%A3ii-publice>) de toate tipurile, admitând că circa 80% din ele sunt IMM, impactul măsurilor de facilitare propuse este unul considerabil. Mai mult, urmare finalizării comprehensive a modificărilor, prin adoptare de Guvern a cerințelor facilitare pe toate segmentele, este de așteptat reducerea numărului de producători aflați în zona sumbră a economiei, care poate fi în jurul a 40%.

De asemenea, se vor crea noi locuri de muncă în spațiul rural (de la două la patru locuri noi de muncă) la fiecare unitate înființată în spațiul rural. Crearea de noi locuri de muncă în spațiul rural este unul din obiectivele de dezvoltare strategică în politicile agricole și demografice ale Republicii Moldova.

De asemenea, din perspectiva socială, acest proiect va contribui la reducerea migrației din mediul rural. Conform unui studiu realizat de Organizația Internațională a Muncii (OIM) în 2021, **peste 20%** din migrația rurală este determinată de lipsa oportunităților economice și a accesului la resurse. Proiectul de Hotărâre de Guvern va facilita dezvoltarea economică a micilor producători, reducând astfel presiunea de migrare și promovând antreprenoriatul rural.

4.4.1. Impactul asupra datelor cu caracter personal

Impactul asupra datelor cu caracter personal nu a fost analizat, deoarece PHG nu are incidente normative asupra acestui subiect.

4.4.2. Impactul asupra echității și egalității de gen

Ca urmare a creșterii gradului de ocupare a forței de muncă, a nivelului de salarizare estimăm implicarea cât mai activă a femeilor în înființarea micilor întreprinderi, ceea ce reflectă un impact pozitiv asupra echității și egalității de gen.

Sprijinirea micilor producători promovează coeziunea socială și oferă oportunități pentru grupurile vulnerabile, cum ar fi femeile și tinerii, să se implice în activități economice.
4.5. Impactul asupra mediului
Reorientarea către producători locali reduce necesitatea transportului pe distanțe lungi și a ambalajelor excesive, scăzând astfel poluarea. Totodată, micii producători sunt mai înclinați să adopte practici ecologice care protejează biodiversitatea și resursele naturale.
4.6. Alte impacturi și informații relevante
Nu s-au identificat
5. Compatibilitatea proiectului actului normativ cu legislația UE
5.1. Măsuri normative necesare pentru transpunerea actelor juridice ale UE în legislația națională
Proiectul Hotărârii de Guvern pentru aprobarea Cerințelor simplificate privind activitatea micilor producători din domeniul alimentar nu transpune prevederi legislative ale UE.
5.2. Măsuri normative care urmăresc crearea cadrului juridic intern necesar pentru implementarea legislației UE
Proiectul Hotărârii de Guvern pentru aprobarea Cerințelor privind activitatea micilor producători din domeniul alimentar este elaborat în temeiul art.1 alin.(2) lit.c) și alin.(3) din Regulamentul UE nr.852/2004 privind igiena produselor alimentare și a art.1 alin.(3) lit.c), d), e), alin.(4) și (5) din Regulamentul UE nr.853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală și constituie cadrul normativ secundar întru implementarea prevederilor UE specificate.
6. Avizarea și consultarea publică a proiectului actului normativ
Întru respectarea articolului 9 al Legii nr.239/2008 privind transparența în procesul decizional Anunțul de inițiere a elaborării proiectului la data de 28 august 2024 a fost plasat pe pagina web a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare web: https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-elaborarii-proiectul-hotaririi-de-guvern-pentru-aprobarea-cerintelor-privind-activitatea-micilor-producatori-din-domeniul-alimentar/13077 la compartimentul Transparență decizională, la rubrica Anunțuri de inițiere a elaborării deciziilor.
La data de 24 august 2024 a fost plasat anunțul de consultare pe pagina web a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare: https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-consultarilor-publice-asupra-proiectului-hotaririi-de-guvern-privind-aprobarea-cerintelor-simplificate-pentru-activitatea-micilor-producatori-din-domeniul-alimentar-numar-unic-843maia2024/13242
7. Concluziile expertizelor
În conformitate cu art. 36 al Legii nr. 100/2017 cu privire la actele normative, proiectul a fost supus expertizei anticorupție de către Centrul Național Anticorupție. În raportul de expertiză (scrisoarea nr.06/2/18788 din 05.11.2024) se menționează: <i>În cadrul procesului de elaborare au fost respectate prevederile legale cu privire la transparența în procesul decizional și proiectul corespunde normelor de tehnică legislativă. Proiectul corespunde interesului public general, deoarece va contribui la stimularea creșterii economice, inovarea, ocuparea forței de muncă și îmbunătățirea mediului de operare al întreprinderilor mici din domeniul alimentar.</i>
În conformitate cu art. 37 al Legii nr. 100/2017 cu privire la actele normative proiectul a fost supus expertizei juridice de către Ministerul Justiției (scrisoarea nr.04/2-9945 din 07.11.2024). Ca urmare a obiecțiilor prezentate în expertiza juridică proiectul în cauză a fost redactat conform tehnicii legislative și a prevederilor Legii nr.100/2017.
În conformitate cu art. 32 alin.(2) al Legii nr. 100/2017 cu privire la actele normative proiectul a fost supus expertizei și susținut de către Grupul de lucru al Comisiei de Stat pentru Reglementarea Activității de Întreprinzător (scrisoarea nr. 38-78-11445 din 11.10.2024).

8. Modul de încorporare a actului în cadrul normativ existent

Ca urmare a aprobării proiectului Hotărîrii de Guvern pentru aprobarea Cerințelor simplificate privind activitatea micilor producători din domeniul alimentar vor fi elaborate și aprobate prin ordinul Agenției Naționale pentru siguranța Alimentelor:

- 1) Ghidurile de bună practică de igienă;
- 2) Recomandările privind elaborarea și implementarea a planului de autocontrol al operatorilor din domeniul alimentar;
- 3) Procedurile preliminare, având în vedere tipul unității, capacitatea de producție și specificul unității;
- 4) Aprobarea mărcilor de sănătate pentru alimentele de origine animală.

La fel, se va iniția modificarea Ordinului nr.57/2023 cu privire la aprobarea listelor de verificare pentru domeniile de control ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor cu completarea listei de verificare pentru controlul de stat și supravegherea producătorilor mici.

9. Măsurile necesare pentru implementarea prevederilor proiectului actului normativ

Ca urmare a aprobării proiectului schimbări instituționale nu se preconizează.

Monitorizarea implementării va fi realizată în baza legislației aplicabile.

Agenția Națională pentru Siguranța a Alimentelor în calitate de autoritate cu atribuții de control va asigura supravegherea practică a respectării cerințelor impuse de prezentul proiect, inclusiv a elaborării cadrului normativ de implementare suplimentar.

**Viceprim-ministru,
ministru agriculturii
și industriei alimentare**



Vladimir BOLEA

Sinteza obiecțiilor și propunerilor (recomandărilor)

*a proiectului Hotărîrii de Guvern privind aprobarea Cerințelor simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar și de completare a Hotărîrii 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
(număr unic 843/MAIA/2024)*

Participantul la avizare (expertizare)/consultare publică	Conținutul obiecției/propunerii (recomandării)	Argumentarea autorului proiectului
Ministerul Afacerilor Externe Nr. DI/3/041.1-10519 din 07.10.2024	În limita competențelor funcționale, comunică lipsa de obiecții și propuneri.	
Ministerul Finanțelor Nr. 07/5-03/478/1566 din 08.10.2024	În limita competențelor funcționale, comunică lipsa de obiecții și propuneri.	
Ministerul Sănătății Nr.09/3787 din 04.10.2024	La anexa nr. 2, punctul 16 va avea următorul cuprins: „ 16. Apa potabilă utilizată la producerea produselor alimentare trebuie să corespundă prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile”. 2. La anexa nr.3, punctul 9 textul: „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” se modifică cu textul: „conform prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile”.	Se acceptă punctul 16 s-a redactat conform obiecției. Pct.9 la modif HG 643/2003 s-a redactat conform obiecției GL (vezi avizul)
Centrul de Armonizare a Legislației Nr.31/02-69-10818 din 30.09.2024	Ca urmare a examinării proiectului național prin prisma actelor UE menționate supra, ținem să precizăm că, art. 1 (3) din Regulamentul UE nr. 852/2004, precum și art. 1 (4) din Regulamentul UE nr. 853/2004 oferă posibilitatea statelor membre să stabilească, în cadrul legislației naționale, dispoziții care să reglementeze activitățile și persoanele prevăzute la alineatul (3) literele (c) adică cele aferente “livrărilor directe, de către producător, a unor cantități mici de produse primare la consumatorii finali sau unitățile locale de desfacere cu amănuntul care le desfac direct la consumatorii finali”, precum și “aprovizionării directe de către producător a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează produsele direct consumatorului final, cu cantități mici de produse primare”.	

	În concluzie, apreciem că, proiectul național nu reprezintă un exercițiu de transpunere directă a legislației UE, dar vine să asigure implementarea și detalierea, prin prevederi cu specific național, a prevederilor europene referitoare la activitatea micilor producători din domeniul alimentar, comunicând astfel lipsa de obiecții și propuneri pe marginea acestuia.	
Agencia Națională pentru Siguranța Alimentelor <i>Nr.15-5357 din 09.10.2024</i>	Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, în limita competențelor funcționale, comunică următoarele ce succed. I. Anexa nr.1 Cerințele generale pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar: 1. La pct.1 alin.1), după sintagma „cerințe simplificate” se propune a se completa cu sintagma „bazate pe bunele practici”.	Se acceptă La pct.1 alin.1), după sintagma „cerințe simplificate” s-a completat cu sintagma „bazate pe bunele practici”.
	2. La pct.2: a) se recomandă aranjarea definițiilor în ordine alfabetică; b) se va completa cu textul „Legea nr.231/2010 cu privire la comerțul interior”; c) a se exclude noțiunile: „producție primară” (expusă în Legea nr. 306/2018) și „vânzare cu amănuntul” (se regăsește în Legea nr.231/2010); d) se completează cu noțiunea nouă cu următorul conținut ”autoritatea competentă - Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.”	Se acceptă Pct.9 s-a redactat cu următorul cuprins: ” 9. În cazul în care, la controalele efectuate, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare -autoritatea competentă) constată că nu sunt îndeplinite condițiile legale de funcționare cerințele legislației privind siguranța alimentelor și normele de sănătate și bunăstare a animalelor, poate dispune următoarele măsuri:”
	3. La pct.7 subpct.10) sintagma ”în cazul producătorilor agricoli, crescători de animale”, se exclude.	
	4. La pct. 10, sintagma „clienții săi cărora livrat produsele” se propune a se substitui cu sintagma „unităților de comerț cu amănuntul cărora le-au fost livrate produsele”.	Se acceptă
	5. Pct. 17 se va expune în următoarea redacție: „Proiectarea unității se va efectua astfel încât să se separe zonele contaminate de cele curate. În cazul în care acest lucru nu este posibil trebuie să fie o separare în timp a proceselor tehnologice și doar după o igienizare	Se acceptă

adecvată”, deoarece în redacția propusă în proiect, se creează o normă ambiguu în care, pe de o parte se indică necesitatea proiectării zonelor de producție „în mod strict” și pe de altă parte se dă posibilitatea operatorului să aleagă modul de organizare a proceselor. Totodată, se menționează că, cerințele simplificate privind contaminarea încrucișată sunt prevăzute la pct.81 din Anexa nr.1 la proiect.	
6. Pct.37 - se va exclude deoarece este similar pct.29.	Se acceptă
7. La pct.40 cuvintele „dacă este necesar” - se propune a fi excluse.	Se acceptă
8. Pct.48 se va avea următorul conținut „Ușile trebuie să fie ținute închise. Acestea pot fi deschise doar la necesitate. Spațiile dintre uși și podele trebuie să fie protejate împotriva dăunătorilor”.	Se acceptă
9. Pct. 53 cuvântul ”adecvat” se va substitui cu cuvântul ”permis”.	Se acceptă
10. La pct.65, după sintagma „produselor alimentare” cuvântul „trebuie”, se va exclude, iar sintagma „analizarea proprie” se va substitui cu sintagma „analiza”; la subpct.1), după cuvintele ”Enterococi intestinali” se va completa cu cuvântul „nu”.	Se acceptă
11. La pct.68 expresia „fiind în principal rezultatul unor condiții de ventilație insuficientă,”, se va exclude.	Se acceptă
II. La Anexa nr.2 Cerințele privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor de origine animală se propun următoarele modificări: 1) La pct.14, în tabelul trei textul „porcine, ovine sau caprine - 15 capete/săptămână;” se propune a se substitui cu textul „porcine - 15 capete/săptămână; ovine sau caprine - 20 capete/săptămână;”.	Se acceptă
2) Pct.25 va avea următorul conținut „Produsele din carne sunt fabricate în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și aprobate de către administratorul unității, 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.”	Se acceptă

3) La pct.26, textul „se recomandă” se substituie cu textul „trebuie”. 4) Pct.32, se va exclude. 5) La pct.33, textul „minime” se substituie cu textul „simplificate”. Aliniatul 3) se completează cu litera g) și h) cu următorul conținut: „g) Sacrificarea animalelor ungulate domestice se va efectua cu respectarea prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 828/2022 pentru aprobarea Regulamentului privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor; h) Înregistrarea evenimentelor privind sosirea animalelor, sacrificarea la abator va fi asigurată de medicul veterinar oficial sau a unui felcer veterinar sub supravegherea medicului veterinar oficial desemnat pentru efectuarea inspecției ante și post-mortem”.	Se acceptă
6) La pct.35, după textul „medicii veterinari” se va completa cu textul „sau felceri veterinari sub supravegherea medicului veterinar oficial desemnat”. 7) La pct.38, prima propoziție va avea următorul cuprins „Laptele trebuie să provină de la animale (vacii, oi sau capre) ținute în fermă autorizate sanitar-veterinar sau exploatații nonprofesionale și trebuie să fie însoțit de un certificat care demonstrează statutul de sănătate a efectivului cu mențiuni despre neinfestat cu tuberculoză, bruceloză și leucoză bovină enzootică, (Carnet de sănătate, declarația pe propria răspundere pentru laptele crud).”	Se acceptă
8) La pct.40 cuvântul „trimestru”, se exclude. 9) Pct.42 va avea următorul cuprins: „42. Laptele din cisterne se poate comercializa în fermă doar într-o încăpere special utilată, pentru aceasta în magazine amenajate în acest scop sau în secții separate de produse alimentare și în pavilioane speciale ale piețelor. Rezervorul trebuie dotat cu Robinet. Producătorul de lapte trebuie să creeze condiții adecvate pentru transportul laptelui, să asigure spălarea și dezinfectarea adecvată a rezervoarelor.”	Se acceptă
10) Pct.44 va avea următorul cuprins: „44. Un producător de lapte poate comercializa lapte crud produs în fermă numai în ambalat și etichetat sau din rezervoare (cisterne) marcate cu etichetă. Eticheta trebuie să cuprindă numele producătorului, prenumele/forma juridică și denumirea persoanei juridice, numărul de înregistrare, condițiile de păstrare a laptelui, data și ora producerii, indicațiile „lapte crud” și „utilizați numai fiert”.	Se acceptă

11) La pct.88, în litera a) textul „pentru vânzarea directă de produse de origine animală” se substituie cu textul “pentru exploatație de bovine”.	Se acceptă
III. La Anexa nr.3 Cerințe față de pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire a mesei se propun următoarele modificări: 1) Pct.8 va avea următorul conținut: „8. Trebuie să se aplice proceduri pentru controlul organismelor dăunătoare, pentru evitarea accesului animalelor domestice în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare”.	Se acceptă
2) La pct.14 după sintagma „produsele chimice” a se completa cu cuvântul „pentru”. 3) La pct.15 și pe tot parcursul textului, sintagma „manipulatorii de alimente” a se substitui cu sintagma „persoanele care manipulează cu produsele alimentare.”	Se acceptă
4) Pct.16 va avea următorul conținut: „16. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate din încăperile în care sânt prezente produsele alimentare. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie depozitate în containere care se pot închide. Aceste containere trebuie să fie construite și ținute în condiții care să le facă ușor de igienizat și, în caz de necesitate, de dezinfectat.”.	Se acceptă
5) La pct.22, se propune a se completa cu textul „sau procurate de la locuitorii din aceeași localitate sau învecinate”. 6) Pct.23 se propune a se exclude pentru a evita exprimarea repetată, deoarece această normă se cuprinde deja în pct. 3.	Se acceptă
7) Pct.38 va avea următorul cuprins: „38. Personalul antrenat în procesul de producție trebuie să respecte cerințele specificate în art. 16 din Legea nr. 296 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. ”	Se acceptă
8) La pct.39, textul „vărsături” se substituie cu textul „vomă”. 9) Pct.40 va avea următorul cuprins: „40. Carnea de suine, de ovine și de caprine obținută din sacrificarea tradițională a animalelor poate fi utilizată la obținerea preparatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor în următoarele condiții: 1. animalele au fost crescute în exploatația proprie, în exploatațiile localității sau a	Se acceptă

	localităților învecinate; 2. animalele sunt identificate și înregistrate conform Hotărârii Guvernului 828/2022; 3. exploatarea proprie deține cod de exploatare și înregistrarea evenimentelor privind sosirea animalelor, sacrificarea tradițională va fi asigurată de medicul veterinar sau felcerul veterinar oficial de circumscripție pentru efectuarea inspecției ante și post-mortem; 4. animalele au fost supuse unui examen clinic înainte de sacrificate de către medicul veterinar oficial desemnat sau felcerul veterinar din circumscripția sanitar veterinară, precum și al cărnii și al organelor, după tăiere; 5. medicul veterinar oficial desemnat sau felcerul veterinar desemnat înregistrează aceste examene într-un registru special, menținut de către proprietar pensiunii agro turistice.”	
	10) Pct.41 va avea următorul cuprins: „41. La prepararea bucatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor poate fi utilizată și carnea provenită de la păsări și lagomorfe sacrificate tradițional la pensiunea agro turistică. Păsările și lagomorfele sunt crescute în exploatarea proprie, sau în exploatarea localităților învecinate, și trebuie să fie însoțite de copia carnetului de sănătate a exploatarei nonprofesionale sau de certificatul sanitar-veterinar.”	Se acceptă Pct.41 s-a redactat cu următorul cuprins: „41. La prepararea bucatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor poate fi utilizată și carnea provenită de la păsări și lagomorfe sacrificate tradițional la pensiunea agro turistică. Păsările și lagomorfele sunt crescute în exploatarea proprie, sau în exploatarea localităților învecinate, și trebuie să fie însoțite de copia carnetului de sănătate a exploatarei nonprofesionale sau de certificatul sanitar-veterinar.”
Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării <i>Nr.03-3110 din 10.10.2024</i>	În limita competențelor funcționale, comunicăm următoarele. Pe parcursul textului se regăsesc norme cu caracter incert: - pct.25, subpct.5 „orice alte informații relevante”	Se acceptă parțial pct.25, subpct.5 s-a redactat cu următorul text: ”la necesitate, orice alte informații relevante”.
	- pct.41, subpct.4) și 5)	Nu se acceptă Sunt reglementate norme specifice pentru a exclude orice risc de contaminare sau răspândire a bolii.
	- pct.65, subpct.3 „orice părți ale clădirii”	Nu se acceptă Sunt reglementate norme specifice pentru a exclude orice risc de răspândire a bolii.
	- pct.209 subpct.4 „și alte probleme” - pct.244, subpct 5) „adoptarea oricărei alte măsuri”	Se acceptă parțial pct.209 subpct.4 textul „și alte probleme” s-a substituit cu textul ” și manifestările legate de boli” pct.244, subpct 5) textul „adoptarea oricărei alte măsuri” s-a substituit cu textul ”adoptarea măsurilor”

	- pct.251 „Agenția poate”; „alte activități”, etc. Normele prenotate contravin principiilor de reglementare a activității de întreprinzător, stabilite la art.4 din Legea nr.235/2006 cu privire la principiile de bază de reglementare a activității de întreprinzător și principiului predictibilității actelor normative, consacrat de art.3 al Legii nr.100/2017 cu privire la actele normative.	Se acceptă pct.251 „Agenția poate”; „alte activități”, s-a reformulat ”autoritatea competentă pune în aplicare măsuri”, cuvântul ”alte” s-a exclus.
Ministerul Finanțelor <i>Nr. 07/5-03/493/1595 din 10.10.2024</i>	în limita atribuțiilor funcționale, comunică următoarele. Conform art.30 din Legea nr.100/2017 cu privire la actele normative, cu modificările și completările ulterioare, Nota de fundamentare urmează a fi completată cu costurile necesare pentru punerea în aplicare a prevederilor hotărârii, însoțite de calcule argumentate divizate pe ani, precum și indicarea sursei de finanțare a cheltuielilor respective. Examinând Nota de fundamentare, anexată la proiect se constată că, sunt reflectate doar costurile suportate în acest scop pentru perioada 2021-2023, ceea ce nu oferă o informație suficientă pentru aprecierea unui eventual impact asupra bugetului de stat pentru anii următori. Prin urmare, de rând cu estimarea cheltuielilor conform Legii menționate, autorul urmează să aducă claritate dacă pentru implementarea măsurilor incluse în proiect sunt prevăzute resurse financiare în Cadrul Bugetar pe Termen Mediu (2025-2027), aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.561/2024, precum și în proiectul Legii bugetului de stat pentru anul 2025.	Se acceptă Nota de fundamentare a fost completată cu costurile prevăzute în Cadrul bugetar pe termen mediu (2025-2027), aprobat prin Hotărîrea de Guvern nr.561/2024.
Ministerul Culturii <i>Nr.004/3-09/3086</i>	La anexa nr. 1 „cerințele generale pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar” în Capitolul I: - pct. 2 noțiunea de „producție primară ” nu este redată întocmai conform prevederilor art. 2 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, care descrie spectru mai larg al activităților. Astfel, pentru a evita distorsionarea interpretării normei, dat fiind faptul că în textul proiectului de act normativ este menționată în context sintagma de „producție primară”	Se acceptă Noțiunea producție primară s-a exclus.

	exclusiv în cadrul definiției din pct. 2, se propune excluderea integrală a noțiunii și completarea noțiunii de „ produse primare de origine animală” din pct. 2, după cuvântul „primară” cu sintagma .. așa cum este definită la art. 2 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor”;	
	- completarea pct. 2 cu noțiunea de „trasabilitate”, astfel cum este prevăzut la pct. 15, art. 3 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare: „ trasabilitate ” - capacitatea de a depista și a urmări anumite produse alimentare, hrană pentru animale, un animal de la care se obțin produse alimentare sau o substanță destinată încorporării sau care este de așteptat să fie încorporată în anumite produse alimentare sau hrană pentru animale, pe parcursul tuturor etapelor de producție, prelucrare și distribuție”;	Nu se acceptă Noțiunea de trasabilitate este prevăzută în Legea nr.306/20108 iar pct.2 a anexe 1 prevede că se aplică noțiunile Legii nr.306/2018.
	în Capitolul II: - la pct. 8 sintagma „condițiile legale de funcționare”, nu sunt redată cerințele normative în complexitate, fapt care va crea interpretare subiectivă, astfel propunem detalierea acestora, pentru respectarea principiului fundamental al statului de drept, care asigură că normele și legile sunt clare, accesibile și previzibile pentru cetățeni, respectiv o persoană care acționează cu diligență, ar trebui să poată înțelege și anticipa consecințele legale ale acțiunilor sale pe baza legilor existente. Scopul predictibilității, în cazul dat, este de a garanta siguranța juridică și de a preveni arbitrariul în aplicarea legii.	Se acceptă sintagma „condițiile legale de funcționare” s-a substituit cu textul ”cerințele legislației privind siguranța alimentelor și normele de sănătate și bunăstare a animalelor”
	- la pct. 16 expresia „trebuie menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere” reprezintă normă imperativă, astfel obligativitatea necesită a fi stabilită concret, în raport cu cerința privind „buna funcționare și întreținere”.	Se acceptă Pct.16 s-a redactat cu următorul cuprins: ”16. Unitățile din domeniul alimentar trebuie menținute întreținute curate și în stare bună de funcționare”
	la pct. 30 propunem înlocuirea sintagmei „în stare bună de funcționare” cu sintagma „stare funcțională”, deoarece caracterul descriptiv funcțional prin calificarea de „bună”, poate crea	Se acceptă sintagma „în stare bună de funcționare” s-a substituit cu sintagma „stare funcțională”.

apreciere subiectivă în cadrul verificărilor. Mai mult, în reglementările internaționale și standardele tehnice, termenul „stare funcțională” este utilizat pentru a descrie faptul că un echipament sau utilaj este capabil să-și îndeplinească funcțiile, fără a sugera o evaluare calitativă subiectivă.	
- la pct. 37 expresia „trebuie să existe suficiente dispozitive” constituie o obligație care nu oferă claritate micilor producători din domeniul alimentar privind cantitatea necesară a dispozitivelor, astfel solicităm detalierea în acest sens;	Se acceptă expresia „trebuie să existe suficiente dispozitive” s-a exclus
la pct. 42 propunem specificarea „zonei de risc mare” și „zonei de risc mic”, noțiuni care sunt utilizate frecvent pe parcursul textului;	Se acceptă După sintagmele zonei de risc mare” și „zonei de risc mic” s-a completat cu cuvintele ”de contaminare”.
- la pct. 74 solicităm specificarea informației care se va conține în „Lista angajaților”, pentru claritatea obligațiilor întreprinderii din domeniul alimentar care produce în cantități mici, în calitate de angajator.	Se acceptă Pct.74 s-a exclus.
La anexa nr. 2 „Cerințele specifice privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor de origine animală”, se propun următoarele modificări și completări: în Capitolul 11: - la pct. 20, subpct. 3) se propune excluderea expresiei „cel puțin o dată pe an”, din considerentul irelevanței efectuării anuale a studiilor privind producerea „produselor din carne afumată și ale produselor pescărești pentru aromatice policiclice hidrocarburi”;	Se acceptă Pct.20 subpct.3) s-a redactat cu următorul cuprins: 3) analiza de laborator ale produselor din carne afumată și a produselor lactate pentru determinarea cantităților de hidrocarburi aromatice policiclice se efectuează cel puțin o dată pe an;
- la pct. 31 completarea Hotărârii Guvernului nr. 435/2010 cu denumirea completă a acesteia „privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală”, pentru respectarea cerințelor art. 55 alin. (5) din Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative.	Se acceptă pct. 31 s-a completat cu denumirea Hotărârii de Guvern.
La pct. 4 din proiect: a) pe tot parcursul textului, se va substitui sintagma „servire mesei” cu sintagma „servire a mesei” b) la subpct. 2, denumirea anexei nr. 3 va avea următorul cuprins: „Anexa nr.3 la Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 643 din 27 mai 2003”, pentru a corespunde cu textul similar din Hotărârea Guvernului nr. 643/2003 cu privire la aprobarea	Se acceptă sintagma „servire mesei” s-a substituit cu sintagma „servire a mesei”

Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistică cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei.	
La „Cerințe față de pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și servire a mesei” se propune: în Capitolul I: a) la pct. 5, specificarea sintagmei „toate documentele și informația necesară autorității de control”, or, lipsa clarității și detalierilor poate genera acțiuni abuzive față de producătorii supuși verificărilor;	Se acceptă Pct.5 s-a exclus
b) la pct. 6, în textul noțiunii „manipularea alimentelor” excluderea cuvântului „ depozitarea ”, deoarece acesta se dublează în context;	Se acceptă în textul noțiunii „manipularea alimentelor” s-a exclus cuvântul „ depozitarea ”
în Capitolul II: a) expunerea pct. 8 în următoarea redacție: „8. Pensiunile turistice, agroturistice și casele rurale aplică bunele practici de igienă, atunci când acestea sunt suficiente pentru controlul riscurilor sau proceduri simplificate, bazate pe principiile analizei riscurilor și stabilirii punctelor critice de control; b) la pct. 14, după cuvântul „chimice” se va adăuga cuvântul „pentru”; c) la pct. 16, sintagma „resturile de alimentele” se va substitui cu „resturile de alimente”, precum și sintagma „sunt manipulate alimente” se va substitui cu „sunt manipulate alimentele”, pentru corespunderea formei gramaticale.	Se acceptă parțial Pct.8 s-a redactat cu următorul cuprins: ”Trebuie să se aplice proceduri pentru controlul organismelor dăunătoare, pentru evitarea accesului animalelor domestice în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare.” Se acceptă Pct 16 s-a redactat cu următorul cuprins: 16.Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate cât mai curând posibil din spațiile în care sunt manipulate alimente. Containerele pentru deșeuri care se pot închide și care pot fi ușor curățate și dacă este necesar dezinfectate.
în Capitolul III: a) la pct. 24 înlocuirea sintagmei „art.23 alin.(7)” cu sintagma „ art. 21 alin. (1)”, pentru respectarea cerințelor art. 55 alin. (3) din Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative; b) la pct. 34, textul „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” se substituie cu „Se interzice utilizarea produselor alimentare și materiilor prime dacă se suspectează că	Se acceptă

acestea nu prezintă siguranță sau aparent au semne de alterare sau termenul de valabilitate expirat c) la pct. 35, cuvântul „alimentele” se substituie cu cuvântul „alimentelor”;	
în Capitolul IV: a) la pct. 38 se propune: - substituirea sintagmei „purtați haine ” cu sintagma „să poarte haine ”; - substituirea textului „evitați atingerea fața, ochii, nasul, gura etc. ” cu textul „să evite atingerea feței, ochilor, nasului, gurii etc. - excluderea expresiei „au fost supuși controlului medical la angajare”, deoarece obligația este expusă la cerința ulterioară; b) la pct. 40 subpct. 5, înlocuirea cuvântului „pensiunii ” cu cuvintele „pensiunilor turistice și agroturistice ”, pentru evitarea restricționării normei la o singură structură de primire turistică (pensiune); c) la pct. 41 autorul va specifica care sunt cerințele pentru utilizarea cărnii provenite de la păsări și lagomorfe crescute și sacrificate în exploatarea proprie, la prepararea alimentelor care sunt servite în hrana turiștilor.	Se acceptă Pct.38 s-a redactat cu următorul cuprins: ”38. 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.” Se acceptă Pct.41 s-a redactat cu următorul cuprins: La prepararea bucatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor poate fi utilizată și carnea provenită de la păsări și lagomorfe sacrificate tradițional la pensiunea turistică, agroturistică sau la casa rurală. Păsările și lagomorfele sunt crescute în exploatarea proprie, sau în exploatarea localităților învecinate, și trebuie să fie însoțite de copia carnetului de sănătate a exploatarea nonprofesionale sau de certificatul sanitar-veterinar
Subsecvent, menționăm că „casa rurală” este definită conform pct. 7 din Hotărârea Guvernului 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, ca fiind structură de cazare turistică și, după caz, de alimentare, organizată în baza unei sau a mai multe case și/sau construcții ce aparțin unei gospodării deținute în proprietate privată în aceeași localitate rurală, care se prezintă în stil arhitectural tradițional (regional, zonal sau local) și care ilustrează	Se acceptă Casele rurale au fost incluse ca obiectul de reglementare a proiectului în cauză.

	turiștilor viața rurală autentică. Alimentația turiștilor la casa rurală se asigură inclusiv cu produse din producția proprie, crescute în gospodăriile din localitate ori din localitățile din preajmă. Astfel, considerăm inherent determinarea cerințelor față de casele rurale, care activează cu servicii de pregătire și servire a mesei	
AP Alianța Întreprinderilor Mici și Mijlocii din Moldova <i>f/n din 09.10.2024</i>	ANEXA 1: CERINȚELE GENERALE PENTRU ACTIVITATEA MICILOR PRODUCĂTORI DIN DOMENIUL ALIMENTAR 1. Capitolul I. Dispoziții generale, secțiune noțiuni: - - - - se propune clarificarea definiției de „producător mic” întrucât, în forma actuală, sintagma „persoană juridică, reprezentată de producătorii agricoli, crescători de animale” sugerează că doar persoanele juridice pot fi incluse în această categorie. Această interpretare exclude persoanele fizice care desfășoară activități de întreprinzător, precum producătorii agricoli individuali sau crescătorii de animale, de la recunoașterea ca "producători mici," impunând astfel necesitatea unei asocieri într-o formă juridico-organizatorică pentru a se încadra în definiție.	Nu se acceptă Reglementarea formei juridico-organizatorică nu este obiectul acestui proiect, dar producătorul mic trebuie să dețină o anumită formă juridică, (SRL, ÎI), deoarece unii producători care vor avea exploatare de animale, care vor fi obligați să fie autorizați sanitar-veterinar. Prevederile PHG nu se aplică persoanelor fizice
	se propune completarea definiției de „producător mic” prin introducerea unor criterii obiective, cum ar fi rulajul anual maxim și numărul de angajați, pentru a reflecta realitatea sectorului agricol și nu numai și a evita excluderea unor întreprinzători individuali. Aceste criterii ar contribui la clarificarea și delimitarea acestei categorii față de alte tipuri de producători, asigurând astfel o aplicare echitabilă și nediscriminatorie a reglementărilor în domeniu.	Nu se acceptă Criteriu de definire a producătorului mic se realizează prin stabilirea cantităților mici de produse alimentare, astfel cum prevede Reg.852/2004 și Reg.853/2004, prin această abordare a cantităților mici se face derogarea de flexibilitate la cerințele de igienă pentru producătorii mici.
	se propune introducerea noțiunii de „Operator din Domeniul Alimentar”, întrucât aceasta este utilizată ulterior în document fără o definiție prealabilă. Definirea explicită a operatorului alimentar va permite aplicarea corectă și uniformă a reglementărilor, oferind transparență și predictibilitate în ceea ce privește obligațiile acestuia.	Nu se acceptă noțiunea de „operator din domeniul alimentar” se definește în Legea nr.306/2018, iar pct.2 a anexei 1 prevede că se aplică noțiunile Legii nr.306/2018, nu se admite dublarea noțiunilor în actele normative
	se propune includerea unei secțiuni distincte care să definească și să reglementeze „Producătorul Casnic” și „Producția Casnică”. Lipsa acestor noțiuni lasă un segment important de mici producători în afara cadrului legal, creând astfel nesiguranță	Nu se acceptă „Producătorul Casnic” și „Producția Casnică” este reglementată de art. 12 ¹ din Legea nr.231/2010 privind comerțul interior. Prevederile PHG nu se aplică

juridică și risc de sancțiuni pentru producția artizanală. Introducerea acestor noțiuni va permite armonizarea legislației și va oferi micilor producători artizanali posibilitatea de a-și desfășura activitatea în mod legal și previzibil.	”Producătorului Casnic” și „Producției Casnice”
Capitolul II. RESPONSABILITĂȚILE MICILOR PRODUCĂTORI DIN DOMENIUL ALIMENTAR: - La pct. 4, este necesară o definiție clară a conceptului de „sistem flexibil” în contextul analizei riscurilor pentru a evita confuziile și a asigura o aplicare uniformă a reglementărilor.	Se acceptă Pct.4 devenit pct.5 s-a redactat cu următorul cuprins: Producătorii mici din domeniul alimentar cărora li se aplică prezentele cerințe pot aplica procedurile preliminare de control a riscurilor bazate pe principiile HACCP care acoperă toate etapele fluxului tehnologic a producerii.
Din analiza punctelor 3 - 6, nu reiese în mod clar cine are responsabilitatea de a elabora ghidurile de bune practici, fiind menționat doar faptul că acestea trebuie să fie aprobate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (ANSA). Pentru a asigura o aplicare transparentă și eficientă a reglementărilor, considerăm necesară clarificarea acestei responsabilități în textul normativ. Propunem includerea unei mențiuni explicite care să stabilească în mod clar entitatea sau entitățile competente pentru elaborarea acestor ghiduri, fie că este vorba de ANSA, fie de altă instituție sau colaborare între diverse părți interesate din sector. O astfel de clarificare ar contribui la evitarea oricăror interpretări ambigue și ar asigura o coordonare eficientă în procesul de aprobare și implementare a ghidurilor de bune practici. se propune după cuvintele ”Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor” de completat cu cuvintele ”specifice domeniului lor de activitate”.	Se acceptă Pct. 6 s-a redactat cu următorul cuprins: ”6.Producătorii mici din domeniul alimentar informează Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor despre ghidurile de bune practici pe care le implementează în cadrul întreprinderii și se asigură că ghidurile de bune practici utilizate sunt elaborate și aprobate conform art. 4 alin.(1) din Legea nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”
La pct. 19 se propune înlocuirea sintagmei “separate” cu “delimitate”. Termenul „delimitate” sugerează o organizare mai clară și mai structurată a spațiilor, care poate fi mai ușor de implementat și monitorizat.	Se acceptă
La pct. 21 se propune completarea prevederii “Trebuie amenajate dulapuri” cu “și/sau sertare” pentru optimizarea spațiului micului producător întrucât unele unelte și ustensile pot fi păstrate în siguranță și în sertare.	Nu se acceptă Prin termenul ”dulap” se include și sertare ca parte componentă a acestuia.

La pct. 30 se propune înlocuirea sintagmei „în stare bună de funcționare” cu sintagma „stare funcțională”, deoarece caracterul descriptiv funcțional prin calificarea de „bună”, poate crea apreciere subiectivă în cadrul controlului de stat. Reglementările tehnice internaționale și standardele expun termenul „stare funcțională” drept o normă pentru a descrie faptul că un echipament sau utilaj este capabil să-și îndeplinească funcțiile, fără a sugera o evaluare calitativă subiectivă.	Se acceptă Obiecția acceptată (vezi ob. MC)
La pct. 31 se propune următoarea redacție “Instrumentele de cântărire, termometrele utilizate în procesul de preambalare și comercializare către consumator vor fi verificate metrologic”. Prevederea pct. 31 impune o prevedere abuzivă și întrucât Legea metrologiei nr. 19/2016 descrie modul de efectuare a controlului metrologic legal al mijloacelor de măsurare și măsurărilor din domeniile de interes public, al produselor preambalate și al sticlelor utilizate ca recipiente de măsură iar controlul metrologic legal se efectuează doar în următoarele domenii de interes public: a) sănătatea publică; b) ordinea și siguranța publică; c) protecția mediului; d) protecția consumatorilor; e) perceperea taxelor și impozitelor; f) corectitudinea tranzacțiilor comerciale. Adicional, instrumentele de cântărire și termometrele nu pot fi calibrate individual și, pe cale de consecință, nici păstrate înregistrările calibrării. Calibrarea cântarului nu poate fi făcută în condiții normale de utilizator întrucât acesta poartă sigilii iar pentru a calibra un cântar este nevoie de greutăți etalon care sunt disponibile doar la OEC acreditate/recunoscute.	Se acceptă Pct.31 devenit pct.32 s-a redactat cu următorul cuprins: ”32. Instrumentele de cântărire, termometrele, trebuie să fie verificate metrologic.”
la pct. 32, în lumina celor reliefate la pct. anterior, se propune următoarea redacție: „Verificarea preciziei mijloacelor de măsurare utilizate în procesul de producție se poate baza pe o simplă comparație cu un alt mijloc de măsurare verificat metrologic”.	Se acceptă Pct.32 devenit pct.32 s-a redactat cu următorul cuprins: ”33. Instrumentele de cântărire, termometrele, trebuie să fie verificate metrologic.”
la pct. 37 expresia „trebuie să existe suficiente dispozitive” constituie o obligație care nu oferă claritate micilor producători din domeniul alimentar privind cantitatea necesară a dispozitivelor, astfel solicităm detalierea în acest sens sau excluderea adjectivului suficient	Se acceptă

la pct. 39 odată ce este permisă utilizarea inventarului din lemn solicităm introducerea și mobilierului urmând a avea următoarea redacție: “Este permisă utilizarea inventarului și mobilierului 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).”	Se acceptă Pct.39 s-a redactat cu următorul cuprins: ”39. Este permisă utilizarea inventarului și mobilierului 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.”
Capitolul III. Secțiunea 3-a Curățarea și dezinfectarea - la pct. 40, se propune eliminarea sintagmei „dacă este necesar” și reformularea textului pentru a stabili obligația de a utiliza produsele biocide înregistrate de stat pentru dezinfectarea suprafețelor, echipamentelor, spațiilor interioare și a mâinilor. Această modificare va clarifica obligațiile producătorilor, asigurând astfel respectarea uniformă a normelor de igienă și siguranță alimentară, și va reduce riscul de nerespectare a standardelor de siguranță prin interpretări subiective.	Se acceptă
Secțiunea 8-a Controlul apei și a aerului: - la pct. 65.1, se propune excluderea obligației pentru micii producători de a efectua anual teste microbiologice ale apei potabile din rețeaua publică utilizată în procesul de producție. Această măsură este justificată de faptul că analizele apei din rețelele publice sunt realizate în mod regulat de operatorii de sursă a apelor (APL-uri), care sunt responsabili de asigurarea calității apei. Prin urmare, micii producători ar trebui să se bazeze pe rezultatele acestor analize oficiale, reducând astfel povara administrativă și evitând redundanța în monitorizare.	Nu se acceptă Analiza microbiologică a apei potabile din rețeaua publică este un criteriu de siguranță și totodată reprezintă un risc eminent de contaminare a produselor alimentare.
Capitolul IV BUNELE PRACTICI DE IGIENĂ APLICABILE PROCESULUI DE PRODUCȚIE. Secțiunea 2-a. Cerințe privind manipularea produselor în cadrul procesului de producere - la pct. 82, este necesară o clarificare a sintagmei „alte documente” utilizată în contextul cerințelor privind manipularea produselor în cadrul procesului de producție. Această formulare poate conduce la interpretări subiective.	Se acceptă

- la pct. 82, se propune înlocuirea termenului „produse” cu „pregătite”. Această modificare ar elimina obligația de a elabora fișe tehnologice pentru creșterea plantelor, simplificând astfel procesul de producție pentru micii producători.	Se acceptă parțial Pct.81 s-a redactat cu următorul cuprins: ”81. Produsele alimentare sunt prelucrate sau pregătite (eviscerate, tranșate, 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.”
La pct. 85 este necesară o clarificare a aspectului prin care produsele alimentare vor fi însoțite de o rețetă și descrierea tehnologică a metodei de producție prin excluderea fructelor și legumelor a căror producție proprie nu trebuie să aibă necesitatea elaborării de rețetă și descrierea tehnologică. Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor explică noțiunea de produs alimentar sau aliment ca orice substanță sau produs, indiferent dacă este prelucrat, parțial prelucrat sau neprelucrat, destinat sau prevăzut în mod rezonabil să fie ingerat de oameni. Produsele alimentare includ băuturile, guma de mestecat și orice substanță, inclusiv apa, încorporată în mod intenționat în produse alimentare în timpul producerii, preparării sau tratării lor. Plantele înainte de a fi recoltate sunt exceptate prin norma invocată. Astfel, prevederea pct. enunțat va avea următorul conținut: “ Fiecare produs alimentar, cu excepția fructelor și legumelor proaspete din producție proprie, trebuie să fie însoțit de o rețetă și descrierea tehnologică a metodei de producție care trebuie să enumere toate ingredientele produsului [...]”.	Nu se acceptă
Secțiunea 3-a Cerințe privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare - La pct. 93, se propune clarificarea procesului de stabilire a termenului de valabilitate al produselor alimentare. Deși este corect ca acest termen să fie determinat în funcție de tipul de produs, metoda de fabricație, compoziția, ambalajul și condițiile de depozitare, micii producători au nevoie de îndrumări clare. Recomandăm ca autoritățile competente să ofere criterii specifice și resurse utile, inclusiv referințe din literatura de specialitate, pentru a ajuta micii producători în stabilirea termenului de valabilitate, în special pentru conservele de casă, murăturile,	Nu se acceptă

produsele de patiserie, lactatele și cașcavalurile maturate.	
- La pct. 94, se propune clarificarea cerinței referitoare la transportul materiilor prime și al produselor alimentare. Este important să se definească ce înseamnă „special concepute” pentru a evita ambiguitățile. Recomandăm autorităților să elaboreze linii directe clare privind cerințele specifice pentru vehiculele utilizate, inclusiv procedurile de curățare și dezinfectare.	Nu se acceptă
ANEXA 2. CERINȚELE SPECIFICE PRIVIND PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA CU AMĂNUNTUL A PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ Secțiunea 1-a Cerințe specifice pentru carnea afumată și a produselor din carne afumată - La pct. 20, subpct. 3) se propune excluderea expresiei „cel puțin o dată pe an”, din considerentul irelevanței efectuării anuale a studiilor privind producerea „produselor din carne afumată și ale produselor pescărești pentru aromatice policiclice hidrocarburi”;	Se acceptă parțial Pct.20 subpct.3) s-a redactat cu următorul cuprins: 3) analiza de laborator ale produselor din carne afumată și a produselor lactate pentru determinarea cantităților de hidrocarburi aromatice policiclice se efectuează cel puțin o dată pe an;
ANEXA 3. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA CU AMĂNUNTUL A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE NONANIMALĂ ÎN CANTITĂȚI MICI Secțiunea 3-a Cerințe aplicabile produselor de panificație și cofetărie - La pct. 23, se propune reformularea sintagmei „semifabricatele congelate trebuie păstrate la temperaturi mai mici de minus 18 °C” în „semifabricatele congelate trebuie păstrate la temperatura de minus 18 grade Celsius sau mai mică”, pentru a asigura claritate și precizie.	Nu se acceptă
Secțiunea 4-a Cerințe aplicabile uleiurile vegetale presate la rece - La pct. 30-32, cerințele actuale referitoare la testarea uleiurilor pentru indicii de peroxid și aciditate sunt luate în considerare pentru producătorilor mari, ignorând realitățile și capacitățile micilor producători de uleiuri presate la rece, care, având cantități reduse și o diversitate de materii prime, nu dispun de resursele necesare pentru a respecta aceste standarde. Se propune:	Nu se acceptă

1. Regimul de testare: Implementarea unui sistem de testare care să reflecte capacitățile micilor producători, incluzând opțiuni de autoevaluare sau teste rapide acceptate pentru loturile mici de ulei. 2. Frecvența testării: Modificarea frecvenței testărilor la o dată la 6 luni, pentru a reduce povara financiară asupra micilor producători, fără a compromite siguranța produselor. 3. Excepții pentru produsele artisanale: Stabilirea unor standarde distincte pentru uleiurile presate la rece, recunoscând specificitatea procesului de producție artizanală și asigurând legalitatea acestora.	
Tabelul nr. 1 Cantitățile mici de produse primare de origine vegetală - Se propune înlocuirea cantității de 5000 kg pentru cartofi cu ”10 000 kg pentru cartofi”.	Nu se acceptă
ANEXA nr.3 la Hotărârea de Guvern nr.643/2003. CERINȚE FAȚĂ DE PENSIUNILE TURISTICE ȘI AGROTURISTICE CU SERVICII DE PREGĂTIRE ȘI SERVIRE A MESEI - A se completa titlul, inclusiv pe tot parcursul textului, “pensiunile turistice și agroturistice” cu “pensiunile turistice și agroturistice, vilele turistice, casele rurale și satele de vacanță”.	Se acceptă parțial Pe parcursul textului se va completa suplimentar și satele de vacanță, iar vila turistică conform noțiunii din pct.7 a HG nr.643/2003 este o structură de primire turistică cu funcțiuni doar de cazare și nu cu servicii de alimentare.
La pct. 5 se propune specificarea sintagmei „oferă toate documentele și informația necesară autorității de control în cadrul controlului de stat”, or, lipsa clarității și detalierilor poate genera acțiuni abuzive față de agenții economici supuși controlului de stat.	Se acceptă
La pct. 24 se propune înlocuirea sintagmei „art.23 alin.(7)” cu sintagma „ art. 21 alin. (1)” și completarea prevederii cu “și băuturile alcoolice tari,, pentru respectarea cerințelor art.55 alin. (3) din Legea nr. 100 din 22.12.2007 cu privire la actele normative.	Nu se acceptă Pentru comercializarea și consumul pentru turiști a băuturilor alcoolice tari se cer a fi respectate cerințe mult mai stricte și mai complexe decât în cazul vinului, care trebuie să asigure trasabilitatea și siguranța băuturii alcoolice.
Pentru celeritatea aplicării cerințelor de manipulare a alimentelor pentru pensiunile turistice și agroturistice, vilele turistice, casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și servire mesei se propune introducerea următoarelor prevederi, în continuarea prevederilor Capitolului III “CERINȚE PENTRU	Se acceptă

MANIPULAREA ALIMENTELOR”, după cum urmează: Pensiunile turistice și agroturistice, vilele turistice, casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și servire mesei pot utiliza la alimentația turiștilor produse din producția proprie, crescute în gospodăriile din localitate ori din localitățile din preajmă.	
Pensiunile turistice și agroturistice, vilele turistice, casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și servire mesei întocmesc meniul în conformitate cu sortimentul produselor care poate fi flexibil, în dependență de disponibilitatea produselor și “specialitățile casei”.	Se acceptă Pct.23 s-a redactat cu următorul cuprins: ”23. Pensiunile turistice și agroturistice, casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și servire mesei întocmesc meniul în dependență de sortimentul și de disponibilitatea produselor sezoniere.”
Se pot utiliza aceleași încăperi pentru producerea cantităților mici de produse alimentare de origine animală și/sau de origine nonanimală, inclusiv de produse care pot fi considerate artisanale sau tradiționale, dacă fluxul tehnologic nu se intersectează și dacă sunt suficiente bunele practici de igienă pentru controlul riscurilor.	Se acceptă Se pot utiliza aceleași încăperi, prin zone delimitate, pentru producerea cantităților mici de produse alimentare de origine animală și/sau de origine nonanimală, dacă fluxul tehnologic nu se intersectează și dacă sunt strict respectate bunele practici de igienă pentru controlul riscurilor.
Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi pot fi compostate în lăzi sau alte construcții special destinate.	Se acceptă Pct.17 s-a completat cu următorul enunț: ”Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi pot fi compostate în conformitate cu prevederile art.31 alin.(6), (7) din Legea nr.209/2016 privind deșeurile.”
Controlul de stat la pensiunile turistice și agroturistice, vilele turistice, casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și servire mesei se desfășoară doar în baza și în limitele listei de verificare aplicabile pentru domeniul, tipul și obiectul de control în cauză. Lista de verificare va fi elaborată în conformitate cu prezentele prevederi, conform rigorilor stabilite de Guvern și prevederile art.51 alin.(2) din Legea nr.131 din 08.06.2012 privind controlul de stat, prin actul normativ al autorității publice centrale cu competențe în domeniul de control, la propunerea organului de control corespunzător și în urma consultărilor publice.	Nota de fundamentare prevede la rubrica 8 modificarea Ordinului nr.57/2023 cu privire la aprobarea listelor de verificare pentru domeniile de control ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor cu completarea listei de verificare pentru controlul de stat și supravegherea producătorilor mici.

	La pct. 37, se propune introducerea unor excepții specifice care să permită continuarea manipulării alimentelor în condiții de accident sau defecțiuni, sub măsuri stricte de igienă, cum ar fi utilizarea apei îmbuteliate și echipamentelor alternative de refrigerare, asigurând astfel minimizarea pierderilor economice și menținerea siguranței alimentare.	Nu se acceptă
	Se propune la pct. 40 subpct. 5) înlocuirea cuvântului „pensiunii” cu cuvintele “pensiunile turistice și agroturistice, vilele turistice, casele rurale și satele de vacanță”, pentru evitarea restricționării normei la o singură structură de primire turistică (pensiune).	Nu se acceptă
	La pct. 41 se propune specificarea cerințelor pentru utilizarea cărnii provenite de la păsări și lagomorfe crescute și sacrificate în exploatarea proprie, la prepararea alimentelor care sunt servite în hrana turiștilor cu excluderea necesității deținerii certificatului sanitar-veterinar pentru materii prime de origine animală per unitate cu înlocuirea acestuia pentru o anumită perioadă și efectuarea selectivă.	Nu se acceptă
Grupul de lucru al Comisiei de Stat pentru Reglementarea Activității de Întreprinzător <i>Nr.38-78-11445 din 11.10.2024</i>	Prevederile p.6 din proiectul Cerințelor generale privind activitatea micilor producători din domeniul alimentar (proiectul Cerințelor) stabilesc, că 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. Deoarece prevederile respective stabilesc două cerințe, se recomandă de a diviza punctul în două puncte separate – unul referitor la ghiduri și altul referitor la acte permissive. Referitor la cerințele de a deține acte permissive, este necesar de a efectua trimiteri la Legea care reglementează eliberarea actului permisiv.	Se acceptă

	Prevederile p.8 din proiectul Cerințelor stabilesc, că 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. Prevederile respective ridică semne de întrebare - sunt prevăzute doar măsurile sancționatorii - și necesită a fi excluse. Legea nr. 50/2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor, conform art. 30, prevede măsuri concrete și exhaustive, inclusiv și sancționatorii, în caz de neconformare (a se vedea anexa). Legea nr. 50/2013 nu prevede aplicarea sancțiunilor contravenționale în calitate de măsură. Din cele expuse, se recomandă următoarea redacție a p. 8: „În cazul în care, la controalele efectuate, ANSA constată că nu sunt îndeplinite condițiile legale de funcționare, dispune aplicarea măsurilor în conformitate cu art. 30 din Legea nr.50/2013.”. Obiecție valabilă și pentru pp.9-13, p. 80, 86 din anexa nr. 2.	Se acceptă
	Prevederile p.14 din proiectul Cerințelor stabilesc, că 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. Prevederile referitor la cerințele legislației în vigoare sunt incerte, pot genera situații de interpretări discreționare și necesită a fi concretizate. Obiecție valabilă și pentru p. 15, care prevede că producătorii mici din domeniul alimentar sunt obligați să notifice autoritatea competentă cu privire la orice modificare survenită în activitățile desfășurate.	Se acceptă

	Prevederile p.40 din proiectul Cerințelor stabilesc, că 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. Prevederile respective pot crea dificultăți pentru producătorii mici, deoarece acestea vor fi nevoiți de fiecare dată la procurare să se informeze dacă produsele sunt incluse în Registrul Național al Produselor biocide. Obiecție valabilă și pentru p.50.	Se acceptă parțial
	Prevederile p.65 din proiectul Cerințelor stabilesc, că 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 analiza proprie microbiologică și chimică a apei aflate direct în contact cu produsele alimentare: mai departe după text. Prevederile respective ridică semne de întrebare referitor la stabilirea unor cerințe simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar și este necesar de argumentat în Nota de fundamentare abordarea respectivă. Obiecție valabilă și pentru p.67.	Obiecție acceptată și consultată cu asociațiile de profil
	Prevederile p.74 sunt expuse incert și necesită modificări redacționale. Prevederile p.75 din proiectul Cerințelor stabilesc, că 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. Prevederile respective stabilesc acte permissive și este necesar de a efectua trimiteri la Legea care reglementează actele permissive în cauză, deoarece Legea 160/2011 prevede principiul reglementării materiale și procedurale prin acte legislative a condițiilor și a procedurilor de reglementare prin autorizare a activității de întreprinzător (lit. d) al art. 5). În caz contrar, prevederile respective necesită a fi excluse. Obiecție valabilă și pentru p. 91, p.36, 38, 91 din anexa nr. 2, p. 40 al proiectului Cerințelor față de pensiunile turistice și agroturistice.	Se acceptă

	Prevederile lit. f), sub pct. 3) al p.33 din proiectul Cerințelor specifice privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor de origine animală (anexa nr. 2) stabilesc, că marcarea și etichetarea cărnii se fac în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare în vigoare. Prevederile respective sunt incerte și necesită fi concretizate. Obiecție valabilă și pentru lit. d) al sub pct. 5), p.2 din anexa nr. 3.	Se acceptă
	Prevederile p.1 din proiectul Cerințelor specifice privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor alimentare de origine nonanimală în cantități mici (anexa nr. 3) stabilesc, că 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 VI al Legi nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Pentru a evita dublare în reglementarea activității de întreprinzător, se recomandă de a specifica o sigură înregistrare.	Se acceptă
	Prevederile p.5 din proiectul Cerințelor față de pensiunile turistice și agroturistice (propunerea de completare cu anexa nr. 3 a Hotărârii de Guvern nr.643/2003) stabilesc, că 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. Prevederile respective sunt expus incert și necesită a fi concretizate sau excluse. Obiecție valabilă și pentru p. 9.	Se acceptă
	Prevederile p.20 din proiectul Cerințelor față de pensiunile turistice și agroturistice stabilesc, că 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. Prevederile respective necesită a fi concretizate, fiind prevăzute actele normative, alte documente/surse oficiale, care pot fi accesate.	Se acceptă
	Prevederile p.23 din proiectul Cerințelor față de pensiunile turistice și agroturistice stabilesc, că în condițiile pct.21 pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și	Se acceptă

	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. Prevederile respective vor stabili o dublă înregistrare și nu se acceptă.	
	Evaluarea Notei de fundamentare (analizei impactului de reglementare) • Obiectivele urmărite și soluțiile propuse La sub punctul 3.1 este prevăzut doar că proiectul reglementează următoarele aspecte: 1. Stabilirea unor condiții mai facilitare de conformare cerințelor de igienă pentru producătorii mici; 2. Facilitarea condițiilor pentru dotarea și construcția unităților de producere; 3. Stabilirea frecvenței minime pentru analiza microbiologică a produselor alimentare; 4. Reglementarea abatoarelor de capacitate mică și a unităților de prelucrare a laptelui. Se recomandă de a explica detaliat prevederile proiectului și elementele noi care se conțin în cuprinsul acestuia, astfel încât să fie posibilă identificarea sensului normei juridice și a voinței autorului. În acest sens, deoarece proiectul prevede cerințe simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar, este necesar de a elabora un tabel, fiind prevăzute prevederile cerințelor simplificate și prevederile actuale din cadrul normativ, astfel fiind posibilă comparația. Totodată, este necesar de a argumenta prevederile care stabilesc cerințe complementare față de cele existente sau mențin cerințele existente. De asemenea, este necesar de a expune obiectivele și rezultatele scontate în mod măsurabil, realist, cuantificat și fixat în timp. • Analiza impactului de reglementare La sub punctul 4.2 informația prezentată nu este relevantă și necesită a fi exclusă, deoarece la acest sub punct se descrie impactul financiar asupra bugetelor, cu indicarea costurilor necesare pentru punerea în aplicare a actului normativ. Totodată, informația prezentată la acest sub punct poate să se regăsească la sub punctul 4.3. La sub punctul 4.3 se recomandă	Se acceptă

	de prezentat costurile pentru toate cerințele simplificate în baza tabelului elaborat la sub punctul 3.1. Pentru moment Nota de fundamentare conține costurile în baza cerințelor simplificate doar pentru activitatea unei unități de producere a pâinii pentru volumul de 2400 buc. pâine / 24 ore.	
Centrul Național Anticorupție <i>Nr.06/2/18788 din 05.11.2024</i>	Proiectul hotărârii Guvernului privind aprobarea Cerințelor simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar și de completare a Hotărârii 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 a fost elaborat de către Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare, în scopul asigurării unor condiții de activitate corespunzătoare dimensiunii afacerii pentru micii producători din domeniul alimentar. În cadrul procesului de elaborare au fost respectate prevederile legale cu privire la transparența în procesul decizional și proiectul corespunde normelor de tehnică legislativă. Proiectul corespunde interesului public general, deoarece va contribui la stimularea creșterii economice, inovarea, ocuparea forței de muncă și îmbunătățirea mediului de operare al întreprinderilor mici din domeniul alimentar.	
Ministerul Justiției <i>Nr.04/2-9945 din 07.11.2024</i>	Potrivit notei de fundamentare, legislația națională în domeniul siguranței alimentelor nu reglementează activitatea producătorilor de cantități mici și nu prevede derogările necesare. Prin proiect se propune stabilirea unor condiții mai facilitare de conformare cerințelor de igienă pentru producătorii mici; facilitarea condițiilor pentru dotarea și construcția unităților de producere, etc.. La proiectul hotărârii Guvernului: 1. La denumirea proiectului hotărârii, cuvintele „de Guvern” se vor substitui cu cuvântul „Guvernului”.	Se acceptă
	Potrivit normelor de tehnică legislativă, trimiterile la prevederile care se propun spre modificare se indică în ordine descrescătoare: articol, alineat. Ținând cont de regula enunțată, în clauza de adoptare, textul „alin. (16), art. 3” se va substitui cu textul „art. 3 alin. (16)”. La sursa de publicare a legii, cuvintele din paranteze „publicat în” se vor exclude ca fiind excedente. Prevederile prin care se aprobă cerințele generale și specifice se vor indica la un singur punct la subpuncte diferite, după următorul exemplu: „1. Se aprobă: 1.1. Cerințele generale privind activitatea micilor producători din domeniul alimentar, conform anexei nr. 1;	Se acceptă
	Cerințele specifice privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor de origine animală în cantități mici, conform anexei nr. 2; Cerințele specifice privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor alimentare de origine nonanimală în	Se acceptă

cantități mici, conform anexei nr. 3.” Totodată, conținutul anexelor se va indica după toate punctele hotărârii. Astfel, punctul prin care se modifică Hotărârea Guvernului nr. 643/2003, se va indica ca punctul 2 al hotărârii, imediat după punctul 1, urmat de punctele privind controlul și intrarea în vigoare a hotărârii.	
La Anexa nr. 1: Anexa nr. 1 constituie element constitutiv al hotărârii Guvernului, prin urmare, în parafa de aprobare, cuvintele „la Cerințele simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar” se vor substitui cu cuvintele „la Hotărârea Guvernului nr. ____/2024” (obiecție valabilă și la Anexele nr. 2 și nr. 3). Dispoziția de la sbp. 1.2 „mici de produse de origine animală și vegetală livrate direct sau comercializate cu amănuntul consumatorilor finali sau unităților de comerț” se va revizui prin prisma Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare care operează cu expresia „cantități mici de produse primare pentru a fi livrate direct consumatorilor finali sau unităților de comerț cu amănuntul care le comercializează direct consumatorilor finali”.	Se acceptă
La pct. 2: 1) Propunem ca alineatul introductiv să fie formulat după cum urmează: „2. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează noțiunile definite în Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Noțiunile „produse din carne”, „preparate din carne” sunt utilizate în sensul în care acestea sunt definite în Cerințele de calitate pentru preparate și produse din carne, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 624/2020. Noțiunile „lapte crud”, „produse lactate” sunt utilizate în sensul în care acestea sunt definite în Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 158/2019. Totodată, se definesc următoarele noțiuni:”.	Se acceptă
2) La semnificația noțiunii „cantități mici de produse de origine nonanimală”, se face referință la două tabele, prin urmare, textul „conform tabelului nr. 1 și nr. 2” se va substitui cu textul „conform tabelelor nr. 1 și nr. 2”.	Se acceptă

3) La semnificația noțiunii „carmangerie”, cuvintele „provenite din” sunt indicate de două ori. Prin urmare, cuvintele indicate în mod repetat se vor exclude.	Se acceptă
4. La pct. 6, ținând cont că la pct. 6 se face referință la „autoritatea competentă”, considerăm oportun ca mențiunea de la pct. 9 „Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare - autoritatea competentă)” să fie indicată la prima utilizare în text, respectiv la pct. 6. La pct. 7, se face referință la actul permisiv indicat la poziția 14 din compartimentul II din anexa nr. 1 la Legea nr. 160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător. În acest sens, menționăm că la poziția 14 din compartimentul II din anexa nr. 1 la Legea nr. 160/2011 este utilizată noțiunea „autorizația sanitar-veterinară de funcționare”. Prin urmare, în scopul uniformizării terminologiei, la pct. 7, cuvintele „autorizarea sanitar-veterinară” vor fi succedate de cuvintele „de funcționare”. Adicional, textul „pct. 14” se va substitui cu textul „poziția 14”.	Se acceptă pct. 6 devenit pct.5 a fost redactat, astfel mențiunea de la pct. 9 „Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare - autoritatea competentă)” să fie indicată la prima utilizare în text. Se acceptă Pct. 7 devenit pct.6 a fost redactat autorizația sanitar-veterinară de funcționare a fost exclusă din pct. dat, respectiv și numerotarea referinței, , textul „pct. 14” s-a substituit cu textul „poziția 16”.
La sbp. 9.4, din sintagma „prevederile legale în vigoare” se vor exclude cuvintele „în vigoare” ca fiind inutile. Regula generală este că referințele la actele normative reprezintă referințe la legislația în vigoare și doar pentru excepțiile de la regulă se va specifica dacă este vorba despre legislația aplicabilă la un anumit moment (observație valabilă pentru toate cazurile similare din proiect).	Se acceptă La sbp. 9.4, renumerotat ca spb.8.4 cuvintele „în vigoare” s-a substituit cu textul ”Codului Contravențional nr.218/2008”.
La pct. 11 cuvântul „operatorului” va fi succedat de cuvintele „din domeniul alimentară”, astfel cum este indicat în Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și în restul punctelor din proiect. Cu titlu de recomandare, propunem revizuirea dispoziției de la pct. 54 și anume a cuvintelor „trebuie” și „disponibilă”, astfel încât normei să îi fie păstrat caracterul normativ. În acest sens, se va examina oportunitatea ca enunțul să înceapă cu cuvintele „În timpul procesului de producție urmează să fie acordată...”.	Se acceptă cuvântul „operatorului” s-a substituit cu cuvântul ”producătorului”, deoarece această constituie subiectul reglementării a proiectului respectiv.
La numerotarea subpunctelor de la pct. 59, s-a comis o greșală tehnică, astfel la ultimul subpunct, cifrele „57.3” se vor substitui cu cifrele „59.3”.	Se acceptă
La pct. 62 și 63, cuvintele „micii producători” se vor substitui cu cuvintele „producătorii de cantități mici”, astfel cum este indicat la art. 3 alin. (15) din Legea nr. 296/2017.	Pct.2 noțiunea de producător mic reglementează și înglobează cantitățile mici de produse alimentare

	Întru corectitudinea redactării, la pct. 67 textul „art. (15)” se va substitui cu textul „art. 15”. La pct. 76, cuvintele „certificat de sănătate pentru materii prime de origine animală” se vor substitui cu cuvintele „certificatul de sănătate animală” astfel cum este indicat la poziția 7 din Compartimentul III din Anexa nr. 1 la Legea nr. 160/2011. Totodată, textul „poz. 7” se va substitui cu textul „poziția 7”, iar textul „compartimentul III din” va fi succedat de textul „Anexa nr. 1 la”.	Se acceptă Se acceptă pct. 76 devenit pct.72 s-a redactat conform obiecției. Se acceptă
	Dispoziția de la pct. 84 nu are finalitate, motiv pentru care se va revizui. În acest sens, se va examina oportunitatea substituirii cuvintelor „a fi separate” cu cuvintele „au fost separate”.	Se acceptă pct. 84 devenit pct.79 s-a redactat
	La pct. 94, lipsește elementul de legătură între conținutul normei și elementele constitutive ale actului normativ la care se face referință. Totodată, elementele constitutive la care se face referință sunt indicate în Regulile specifice și nu în hotărârea Guvernului de aprobare a acestora. Se va reține că potrivit normelor de tehnică legislativă, dacă se face trimitere la mai mult de două elemente structurale consecutive, enumerarea se redă după următorul exemplu: „art. 2-4”. Ținând cont că în proiect se face referință la două elemente structurale consecutive, textul „16-17” se va substitui cu textul „pct. 16 și 17”. Având în vedere cele expuse, textul „marca de sănătate sau marca de identificare, pct. 15 lit. a), 16-17 din Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală” se va substitui cu textul „marca de sănătate sau marca de identificare în conformitate cu pct. 15 lit. a), pct. 16 și 17 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010” (observație similară și la sbp. 31.3.6).	Se acceptă pct. 94 devenit pct.89 s-a redactat
	La Anexa nr. 2: 1. Denumirea anexe se va completa cu cuvintele „în cantități mici” astfel cum este prevăzut în textul hotărârii. La pct. 15, partea a doua a enunțului „numai discrepanțe de temperatură stabilite....” nu asigură o continuitate a primei părți a enunțului, motiv pentru care se va revizui.	Se acceptă Se acceptă pct. 15 s-a redactat
	La pct. 17, referința la „Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare” se va substitui cu referința la	Se acceptă pct. 17 s-a redactat

	„Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010”, întrucât prevederile cărora trebuie să corespundă produsele alimentare de origine animală sunt indicate în Regulament și nu în hotărârea Guvernului de aprobare a acestuia (obiecție similară și la pct. 18, cu referire la Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari).	
	La sbp. 20.4, cuvintele „până când sunt necesare pentru depozitare temperatura” sunt ambigue, prin urmare se vor revizui.	Se acceptă sbp. 20.4 s-a redactat
	5. La pct. 22, cuvintele „descrierea si rețetele procesului tehnologic de producție” nu se integrează armonios în text, motiv pentru care se vor revizui.	Se acceptă pct. 22 s-a redactat
	La pct. 23, textul „Sect. 2, pct. 56 al Hotărârii Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală” se va substitui cu textul „pct. 56 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010” (obiecție similară și la pct. 24).	Se acceptă pct. 23 s-a redactat
	La pct. 24, se vor revizui cuvintele „cerințe pentru carne materie primă produsele nu pot fi fabricate din”, deoarece sunt ambigue.	Se acceptă pct. 24 s-a redactat
	8. La pct. 25, referința la „Hotărârea Guvernului nr. 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne” se va substitui cu referința la „Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 624/2020”, or, regulile de ambalare, etichetare, transportare, pentru preparate și produse din carne sunt indicate în Cerințele de calitate pentru preparate și produse din carne și nu în hotărârea Guvernului de aprobare a acestora.	Se acceptă pct. 25 s-a redactat
	9. La pct. 29, se face referință la două capitole, prin urmare, textul „Capitolul IV și V” se va substitui cu textul „Capitolele IV și V”.	Se acceptă pct. 29 s-a redactat
	10. La pct. 31: 1) La sbp. 31.3.5, textul „Hotărârii Guvernului nr. 221/2009 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare” se va substitui cu textul „Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009”, or, regulile în conformitate cu	Se acceptă pct. 31 s-a redactat

	care trebuie să se efectueze testele sunt indicate în Regulile enunțate și nu în hotărârea Guvernului de aprobare a acestora.	
	2) În aceeași ordine de idei, la sbp. 31.3.7, textul „Hotărârea Guvernului nr. 828/2022 pentru aprobarea Regulamentului privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor” se va substitui cu textul „Regulamentul privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 828/2022”, or, prevederile în conformitate cu care va avea loc sacrificarea animalelor ungulate domestice sunt indicate în Regulament și nu în hotărârea Guvernului de aprobare a Regulamentului.	Se acceptă
	11. La pct. 32, conjuncția „și”, care succedă cuvântul „mică”, se va exclude ca fiind excedentă.	Se acceptă
	12. La pct. 35, cu referire la „carnetul de sănătate” se va indica actul normativ în care acesta este prevăzut.	Se acceptă
	13. La pct. 46, referința la „limitele corespunzătoare stabilite în Hotărârea de Guvern nr. 221/2007” se va substitui cu referința la „limitele corespunzătoare stabilite în Anexa la Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin 6 Hotărârea Guvernului nr. 221/2009” or, limitele corespunzătoare sunt stabilite în Anexa la Regulile enunțate.	Se acceptă
	14. La pct. 47, textul „Tabelul 1” se va substitui cu textul „Tabelul nr. 1”, în scopul numerotării tabelului (obiecție valabilă pentru toate tabelele din proiect).	Se acceptă
	15. La pct. 76, textul „pct. 9 la Cerințe din anexa nr. 1” se va substitui cu textul „pct.9 din Anexa nr. 1 la Hotărârea Guvernului”, deoarece anexa nr. 1 este elementul constitutiv al hotărârii Guvernului (obiecție valabilă și la pct. 82).	Se acceptă
	La pct. 79, textul „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” se va substitui cu textul „Normei sanitar-veterinară privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 11/2022”, or, prevederile în conformitate	Se acceptă

	cu care poate fi utilizat laptele sunt indicate în Normele sanitar-veterinare.	
	La pct. 82, cuvântul „nerespectarea” va fi precedat de prepoziția „La”, în vederea redactării normei.	Se acceptă
	La pct. 87, textul „Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman” se va substitui cu textul „Norma sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008”.	Se acceptă
	Pentru a asigura o mai bună claritate normei de la pct. 89, cuvântul „ouă” se va substitui cu cuvântul „ouălor”, iar cuvântul „următoarele” va fi precedat de cuvântul „date”.	Se acceptă
	Tabelele nu sunt indicate în ordine consecutivă, or, două tabele sunt numerotate cu nr. 1. Prin urmare, tabelul de la sfârșitul anexei se va renumera. Totodată, se va indica un temei-cadru în textul anexei nr. 2.	Se acceptă Temeiul este prevăzut în noțiune
	La Anexa nr. 3: 1. La pct. 6, referința la „Hotărârea Guvernului nr. 929/2009 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” se va substitui cu referința la „Cerințele de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 929/2009”, or, pct. 6 de la care se face derogarea este indicat în Cerințele de calitate și nu în Hotărârea Guvernului de aprobare a acestora.	Se acceptă
	La pct. 15, textul „(coala albă este ideal)” nu corespunde limbajului normativ, prin urmare se va revizui.	Se acceptă La pct. 15, textul „(coala albă este ideal)” s-a exclus
	La pct. 30, se va revizui referința la „Hotărârea Guvernului nr. 15/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile”, deoarece actul normativ enunțat nu reglementează limitele la care se face referință în proiect.	Limitele indicelui de peroxid și a indicelui de aciditate este reglementat în anexa nr.3 a Hotărârii Guvernului nr. 15/2024
	Adițional, la Tabelul nr. 1 urmează a fi exclusă nota din subsol, deoarece nu este element constitutiv al actului normativ, conform art. 41 din Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative.	Se acceptă

Tabelele nr. 2 și nr. 3 nu au un temei-cadru în textul Anexei nr. 3, prin urmare se va înlătura omisiunea dată. Suplimentar, atragem atenția că, Tabelele nu sunt indicate în ordine consecutivă, or, tabelul nr. 2 urmează a fi succedat de tabelul nr. 3.	Se acceptă Temeiul este prevăzut în noțiune
La pct. 4 din proiectul hotărârii, prin care se modifică Hotărârea Guvernului nr. 643/2003: 1) Cuvintele „Hotărârea de Guvern” se vor substitui cu cuvintele „Hotărârea Guvernului”. 2) Potrivit normelor de tehnică legislativă, în cazul operațiunii de completare cu un element structural nou se va utiliza sintagma „... se completează cu „...” cu următorul cuprins:”. Prin urmare, la pct. 1, cuvântul „nou” se va exclude ca fiind excedent. 3) În conformitate cu art. 52 alin. (2) din Legea nr. 100/2017, punctele, de regulă, nu au denumire, sunt expuse fără utilizarea cuvântului „punct” și se însemnează consecutiv cu numere ordinare, exprimate prin cifre arabe, urmate de punct, începând cu primul și terminând cu ultimul, de la începutul și până la sfârșitul actului normativ. Pentru interpretare corectă și aplicare comodă, punctele pot fi divizate în subpuncte care se numerează prin adăugarea consecutivă a cifrelor arabe, până la gradul de detaliere necesar. Având în vedere regula enunțată, la pct. 4 subpunctele se vor renumera.	Se acceptă
La Anexa nr. 3 la Hotărârea Guvernului nr. 643/2003: 1) La pct. 3: a) Cuvintele „a prezentei hotărâri” se vor exclude pentru a asigura conformitatea cu art. 55 alin. (4) din Legea nr. 100/2017, ce prevede că „În cazul în care se face trimitere la o normă juridică care este stabilită în același act normativ sau element structural, pentru evitarea reproducerii acesteia, se face trimitere la norma juridică relevantă fără a se preciza că aceasta face parte din același act normativ sau element structural, cu excepția cazurilor în care această precizare este necesară pentru a exclude orice echivoc.”. b) Textul „Cap. V¹” se va substitui cu textul „Capitolul V¹”.	Se acceptă
La pct. 5, propunem ca alineatul introductiv să fie formulat după cum urmează: „5. În sensul prezentelor Cerințe, se utilizează noțiunile definite în Legea nr. 296/2017 8 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare și în Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, precum și următoarele noțiuni:”.	Se acceptă

La pct. 6, textul „Capitolului IV și V” se va substitui cu textul „Capitolelor IV și V”. 4)	Se acceptă
La pct. 9, textul „pct. 74 a Hotărârii de Guvern nr. 1466/2016” se va substitui cu textul „pct. 74 a Regulamentului sanitar privind sistemele mici de alimentare cu apă potabilă, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1466/2016”, or, pct. 74 este indicat în Regulament și nu în Hotărârea Guvernului de aprobare a acestuia.	Se acceptă
Dispoziția a doua de la pct. 16 nu constituie un enunț distinct, prin urmare, propunem următorul cuprins: „Containerele pentru deșeuri trebuie să se poată închidă și să poate fi ușor curățate și dacă este necesar să fie dezinfectate”.	Se acceptă
La pct. 39 indicat în mod repetat, cuvântul „persoanelor” se va substitui cu cuvintele „de persoanele”.	Se acceptă
Punctele nu sunt enumerate în ordine consecutivă, or, pct. 39 urmează a fi succedat de pct. 40.	Se acceptă
La sbp. 40.2, textul „Hotărârii Guvernului nr. 828/2022” se va substitui cu textul „Regulamentul privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 828/2022”, or, prevederile în conformitate cu care animalele sunt identificate și înregistrate sunt prevăzute în Regulamentul privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 828/2022.	Se acceptă
La pct. 41, reiterăm necesitatea indicării actului normativ care conține reglementări cu privire la carnetul de sănătate.	Se acceptă
La pct. 6 din proiectul hotărârii, cuvintele „Monitorul Oficial” vor fi succedate de cuvintele „al Republicii Moldova”.	Se acceptă