

PARLAMENTUL REPUBLICII MOLDOVA

LEGE

pentru modificarea Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare

Parlamentul adoptă prezenta lege organică.

Art. I. - 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, se modifică după cum urmează:

1. Clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Prezenta lege:

– transpune Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, CELEX: 02004R0852, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 2021/382 al Comisiei din 3 martie 2021;

– transpune art.7 din Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005, CELEX: 02005R2074, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr.2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019;

– transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 579/2014 al Comisiei din 28 mai 2014 de acordare a unei derogări de la anumite dispoziții ale anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 160 din 29 mai 2014, CELEX: 02014R0579, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/978 al Comisiei din 14 iunie 2019.”

2. Articolul 1 se completează cu alin. (4) cu următorul cuprins:

„(4) Guvernul, ținând cont de obiectivele prezentei legi și de factorii de risc relevanți, aprobă cerințe simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar, a pensiunilor turistice, agroturistice și caselor rurale.”

3. La Articolul 2

3.1 textul: „În scopul aplicării prezentei legi, se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni principale:” se substituie cu următorul text: „În scopul aplicării prezentei legi, noțiunile utilizate au semnificația prevăzută de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, iar noțiunea „*autoritatea competentă*” se utilizează în sensul în care aceasta este definită în Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. De asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni: ”

3.2 se completează cu două noțiuni noi cu următorul cuprins:

„*unitate*” - înseamnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar;

„*apă potabilă*” – se utilizează în sensul definit în Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.

4. Pe tot parcursul textului, cuvântul „Agenție”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „autoritate competentă”, la forma gramaticală corespunzătoare.

5. Articolul 3:

5.1 alin. (2) va avea următorul cuprins:

„ (2) Operatorii din domeniul alimentar care realizează producție primară și operațiuni asociate acestora enumerate în anexa nr.1 respectă cerințele generale de igienă pentru producția primară prevăzute în capitolul I din anexa nr.1, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.”

5.2 se completează cu un nou alineat (2¹) cu următorul cuprins:

„(2¹) Operatorii din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare ulterioare producției primare, respectă cerințele generale de igienă prevăzute în anexa nr. 2, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025”.

5.3 la alin. (3) cuvântul „măsuri” se substituie cu cuvântul „cerințe”.

5.4 alin. (4) va avea următorul cuprins:

„ (4) Cerințele specifice de igienă menționate la alin. (3) se stabilesc de către Guvern, iar metodele de prelevare de probe și de analiză se aprobă de către autoritatea competentă.”

5.5 alineatele (7) - (19) se abrogă;

6. se completează cu articolul 3¹ și 3² cu următorul cuprins:

„ **Articolul 3¹**. Analiza riscurilor și a punctelor critice de control

(1) Operatorii din domeniul alimentar implementează și mențin proceduri permanente, bazate pe principiile HACCP, care constau în următoarele:

a) identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;

b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni riscul sau a-l reduce la un nivel acceptabil;

c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate;

d) stabilirea și implementarea unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;

e) stabilirea unor acțiuni corective în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control;

f) stabilirea unor proceduri ce trebuie să fie efectuate cu regularitate pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit.a)–e) funcționează eficient;

g) întocmirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din domeniul alimentar pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit.a)–f).

(2) În cazul oricărei modificări a produsului, a procesului de producție sau a unei etape în procesul de producție, operatorii din domeniul alimentar reexaminează procedura HACCP și operează modificările ce se impun. Prevederile alin.(1) se aplică numai operatorilor din domeniul alimentar care realizează orice etapă de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile asociate acesteia, enumerate în anexa nr.1.

(3) Operatorii din domeniul alimentar asigură:

a) furnizarea către autoritatea competentă, la solicitarea acesteia, a documentelor specificate la alin. (1) lit.g), ce atestă îndeplinirea procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținându-se cont de natura și amploarea activității în domeniul alimentar;

b) actualizarea permanentă a documentelor ce descriu procedurile elaborate în conformitate cu prezentul articol;

c) păstrarea documentelor și a înregistrărilor care să asigure dovada inofensivității alimentelor produse.

(4) Autoritatea competentă aprobă proceduri sau recomandări pentru aplicarea prezentului articol, în vederea facilitării aplicării acestuia de către operatorii din domeniul alimentar, în special prin dispoziții privind utilizarea procedurilor prevăzute în ghidurile de aplicare a principiilor HACCP, pentru respectarea alin. (1). Aceste proceduri pot specifica, de asemenea, perioada de

păstrare a documentelor și evidențelor de către operatorii din domeniul alimentar, în conformitate cu alin. (3) lit. c).

(5) Se pot aplica proceduri simplificate, bazate pe principiile HACCP sau pe bunele practici de igienă, atunci când acestea sunt suficiente pentru controlul riscurilor, în cazul:

a) unităților de comerț ambulant menționate la art. 2 și în cazul unităților de comerț care nu prelucrează sau nu prepară alimentele, ci doar le comercializează, inclusiv alimentele preambalate;

b) unităților de alimentație publică care nu produc, nu prelucrează sau nu prepară alimente, ci doar servesc băuturi reci și/sau calde sau care reîncălzesc alimentele preambalate.

Articolul 3². Controalele oficiale, înregistrarea și autorizarea unităților

(1) Operatorii din domeniul alimentar cooperează cu autoritatea competentă în vederea efectuării controalelor oficiale privind produsele alimentare conform prevederilor Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, Legii nr. 196/2024 privind sănătatea animală.

(2) Operatorii din domeniul alimentar își exercită activitatea numai dacă sunt autorizați sau înregistrați de către autoritatea competentă conform prevederilor Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară și ale Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, de asemenea, că autoritatea competentă dispune de informații la zi cu privire la unități, inclusiv prin notificarea tuturor modificărilor semnificative a activităților, precum și a eventualei închideri a unor unități existente, în conformitate cu prevederile Legii nr.160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător.

(3) În vederea autorizării sau înregistrării de către autoritatea competentă, operatorii din domeniul alimentar se asigură că întreprinderile lor sunt supuse cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului conform art.10 al Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.”

7. Articolul 4:

7.1 alin. (2) lit. c) va avea următorul cuprins:

„c) în conformitate cu cerințele și recomandările prevăzute la capitolul II din anexa nr. 1 atunci când acestea se referă la producția primară și la operațiunile asociate acesteia.”

7.2 alin. (3) lit. c) va avea următorul cuprins:

„c) ghidurile respectă prevederile articolelor 3-3¹ pentru domeniile și produsele alimentare cărora li se aplică.”

7.3 alin. (7) se abrogă;

8. se completează cu articolul 4¹ cu următorul cuprins:

„Articolul 4¹. Importurile și exporturile

(1) În ceea ce privește igiena produselor alimentare importate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 21 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

(2) În ceea ce privește igiena produselor alimentare exportate sau reexportate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”

9. Capitolele III - V se abrogă.

10. Articolul 22:

10.1 alin. (2) lit. a) – e) vor avea următorul cuprins: „(2) Guvernul adoptă cerințe de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2 ale prezentei legi, ținând cont de:

a) experiența obținută prin implementarea sistemelor bazate pe principiile HACCP conform prevederilor art. 3;

b) progresele tehnologice și consecințele lor practice, precum și așteptările consumatorilor cu privire la compoziția produselor alimentare;

c) consiliere științifică, în special cu privire la evaluarea noilor riscuri;

d) criterii microbiologice și de temperatură aplicabile produselor alimentare.”

10.2 se completează cu alineatele (3) - (4) cu următorul cuprins:

„(3) Guvernul adoptă cerințe simplificate de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2, în vederea facilitării punerii în aplicare a art. 3¹ alin. (1), în cazul întreprinderilor mici, ținând cont de factorii de risc relevanți, cu condiția ca aceste cerințe să nu afecteze realizarea obiectivelor prezentei legi.

(4) Fără a aduce atingere realizării obiectivelor prezentei legi, Guvernul adoptă cerințe sau norme naționale de adaptare a prevederilor stabilite în anexa nr. 2, având ca obiectiv:

a) permisiunea utilizării în continuare a metodelor tradiționale, în orice etapă de producție, prelucrarea și distribuție a produselor alimentare; sau

b) asigurarea adaptării la nevoile întreprinderilor din domeniul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice.”

11. Articolul 25 se abrogă.

12. – se completează cu anexa nr.1 cu următorul cuprins:

„Anexa nr. 1

PRODUCȚIA PRIMARĂ

Capitolul I CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ PENTRU PRODUCȚIA PRIMARĂ

Secțiunea 1

Domeniu de aplicare

1. Prezenta anexă se aplică la producția primară și la următoarele activități conexe:

a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni să nu aibă ca rezultat modificarea substanțială a naturii lor;

b) transportul de animale vii, în cazul în care acest lucru este necesar în vederea atingerii obiectivelor prezentei legi;

c) în cazul produselor de origine vegetală, a produselor pescărești și a vânatului sălbatic, activitatea de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată în mod substanțial, de la locul de producție la o unitate.

Secțiunea 2

Dispoziții privind igiena

2. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, prin implementarea și respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare, că produsele primare sunt protejate de contaminare, având în vedere orice prelucrare pe care aceste produse o vor suporta ulterior.

3. Operatorii din domeniul alimentar se conformează prevederilor referitoare la controlul pericolelor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv:

a) măsurile privind controlul contaminării din aer, sol, apă, furaje, îngrășăminte, medicamente de uz veterinar, produse fitosanitare și biocide, precum și din depozitarea, manipularea și eliminarea deșeurilor;

b) măsurile privind sănătatea și bunăstarea animalelor și sănătatea plantelor care au consecințe asupra sănătății umane, inclusiv programe de monitorizare și combatere a zoonozelor și agenților zoonotici.

4. Operatorii din domeniul alimentar care cresc, colectează ori vânează animale sau care obțin produse primare de origine animală întreprind măsuri pentru:

a) menținerea în stare bună a instalațiilor utilizate pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv a instalațiilor utilizate la depozitarea și manipularea hranei pentru animale, curățarea și dezinfectarea acestora;

b) menținerea în stare curată a echipamentelor, lăzilor, recipientelor, containerelor, boxelor și vehiculelor;

c) asigurarea igienei animalelor care urmează să fie sacrificate și, după caz, a animalelor de reproducție;

d) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea;

e) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;

f) evitarea contaminării produselor alimentare, determinată de animale și paraziți;

g) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea;

h) prevenirea introducerii și răspândirii bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, inclusiv prin măsuri de precauție în cazul în care se introduc animale noi și raportarea la autoritatea competentă a suspiciunilor de focare de boli;

i) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe, ce au importanță pentru sănătatea omului;

j) utilizarea corectă a aditivilor furajeri și a medicamentelor de uz veterinar, conform instrucțiunilor de utilizare.

5. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale întreprind măsuri pentru:

a) menținerea în stare curată a instalațiilor, echipamentelor, lăzilor, recipientelor și vehiculelor;

b) asigurarea condițiilor igienice de producție, transport și depozitare, cât și curățenia produselor vegetale;

- c) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea;
- d) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;
- e) evitarea contaminării produsă de animale și dăunători;
- f) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea;
- g) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe, care sânt importante pentru sănătatea omului;
- h) utilizarea corectă a produselor de uz fitosanitar și a biocidelor, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare a produselor respective.

6. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru recoltarea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr. 1 a Legii 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru recoltarea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.

7. Operatorii din domeniul alimentar întreprind măsuri de remediere în cazul în care au fost informați despre problemele identificate în timpul controalelor oficiale.

Secțiunea 3

Evidența documentației

8. Operatorii din domeniul alimentar au obligația să întocmească și să țină evidența măsurilor luate pentru a controla riscurile, în mod corespunzător pe o perioadă de timp adecvată, proporțional cu caracterul și dimensiunea întreprinderii respective din domeniul alimentar. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să pună informațiile pertinente din aceste registre la dispoziția autorității competente și a operatorilor din domeniul alimentar, la cererea acestora.

9. Operatorii din domeniul alimentar care cresc animale sau produc produse primare de origine animală țin evidențe cu privire la:

- a) natura și originea furajelor cu care sunt hrănite animalele;

b) medicamentele de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, data administrării și perioadele de retragere din producție;

c) bolile care pot afecta siguranța produselor de origine animală;

d) rezultatele tuturor analizelor efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru stabilirea diagnosticului, care sunt importante pentru sănătatea umană;

e) orice rapoarte relevante ale verificărilor pe animale sau produse de origine animală.

10. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale țin evidențe cu privire la:

a) orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor;

b) orice apariție a dăunătorilor sau bolilor care pot afecta siguranța produselor de origine vegetală;

c) rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe, care sunt importante pentru sănătatea umană.

11. La întocmirea și păstrarea acestor evidențe, operatorii din domeniul alimentar pot beneficia de asistența altor persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli.

Capitolul II RECOMANDĂRI PENTRU GHIDURILE DE BUNĂ PRACTICĂ

12. Ghidurile naționale menționate la art. 4 trebuie să ofere îndrumări privind buna practică de combatere a riscurilor în producția primară și activitățile conexe.

13. Ghidurile naționale de bune practici includ informații privind riscurile ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acesteia, precum și măsuri pentru prevenirea și eliminarea acestor riscuri, inclusiv măsurile aferente corective. Astfel de măsuri includ:

a) controlul contaminării cu micotoxine, metale grele și substanțe radioactive;

b) utilizarea apei, a deșeurilor organice și a îngrășămintelor;

c) utilizarea corectă și corespunzătoare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor, cât și trasabilitatea acestora;

d) utilizarea corectă și corespunzătoare a medicamentelor de uz veterinar și a aditivilor furajeri, cât și trasabilitatea acestora;

e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea furajelor;

f) depozitarea corectă a animalelor moarte, a deșeurilor și a așternuturilor;

g) măsurile de protecție menite să prevină introducerea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, cât și obligația de a notifica autoritatea competentă;

h) procedurile, practicile și metodele care asigură faptul că produsele alimentare sunt produse, manipulate, ambalate, depozitate și transportate în condiții sanitare adecvate, inclusiv salubritatea eficientă și combaterea dăunătorilor;

i) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducție;

j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidențelor.”

13. – se completează cu anexa nr.2 cu următorul cuprins:

„Anexa nr. 2

CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ CARE NU SE APLICĂ PRODUCȚIEI PRIMARE

Capitolul I CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNTREPRINDERILE DIN DOMENIUL ALIMENTAR, CU EXCEPȚIA UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT

1. Întreprinderile din domeniul alimentar sunt menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere.

2. Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea întreprinderilor din domeniul alimentar trebuie:

a) să permită întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului și să asigure un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor;

b) să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mucegaiurilor nedorite pe suprafețe;

c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și combaterea dăunătorilor;

d) să asigure condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și înregistrate.

3. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu toalete conectate la un sistem de canalizare. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate produsele alimentare.

4. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu lavoare, amplasate și concepute pentru spălarea mâinilor. Lavoarele pentru spălarea mâinilor sunt prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor. Acționarea acestora se face pe principiul „mâinilor libere”. Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălarea mâinilor.

5. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică. Este interzis ca fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată să treacă către o zonă curată. Sistemele de ventilație sunt construite astfel încât să permită ca filtrele și alte componente ce necesită curățare sau înlocuire să fie ușor accesibile.

6. Grupurile sanitare trebuie să dețină ventilație naturală sau mecanică.

7. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de un sistem de iluminat natural și/sau artificial.

8. Instalațiile de scurgere trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite total sau parțial, acestea trebuie să fie concepute pentru a exclude scurgerea de deșeuri dintr-o zonă contaminată spre sau într-o zonă curată, în special în zona în care sunt manipulate produse alimentare ce pot să prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final.

9. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de vestiare pentru personal.

10. Se interzice depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante în zonele în care se manipulează produsele alimentare.

**Capitolul II CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNCĂPERILE
ÎNTEPRINDERILOR DIN DOMENIUL ALIMENTAR ÎN CARE SE
PRODUC, SE TRATEAZĂ SAU SE PRELUCREAZĂ PRODUSE
ALIMENTARE, CU EXCEPȚIA SPAȚIILOR PENTRU SERVIREA
MESEI ȘI A UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT**

11. În încăperile în care sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a unităților de comerț ambulant, dar incluzând spațiile mijloacelor de transport, configurația și proiectul trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă a produselor alimentare, inclusiv protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiunilor, în special:

a) podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice. După caz, podeaua va permite scurgerea adecvată a suprafețelor;

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

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

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

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

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

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

13. În încăperi trebuie să fie prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare. Fiecare cuvă sau orice astfel de dispozitiv destinat spălării produselor alimentare trebuie să fie dotat cu o sursă de apă fierbinte și/sau apă potabilă rece, în conformitate cu cerințele menționate la capitolul VII și trebuie menținut curat, iar în cazul în care este necesar, dezinfectat.

14. Prin derogare de la pct. 11 întreprinderile din domeniul alimentar care fabrică produse alimentare tradiționale pot avea ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune, ci ziduri, plafoane și soluri naturale, de origine geologică. Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor sunt adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică. Instrumentele și echipamentele pentru pregătirea, împachetarea și ambalarea produselor tradiționale sunt menținute în permanență într-o stare de igienă conformă cu cerințele stabilite de prezenta lege.

Capitolul III CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU UNITĂȚILE DE COMERȚ AMBULANT

15. Unitățile de comerț ambulant sunt amplasate, concepute, construite, menținute curate și în stare bună pentru a evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători.

16. În special, în caz de necesitate, sunt prevăzute:

a) instalații corespunzătoare pentru menținerea igienei personalului, inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, spații sanitare igienice și vestiare;

b) suprafețele aflate în contact cu produse alimentare, menținute în stare bună și ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat; pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice;

c) mijloace corespunzătoare pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru;

d) mijloace pentru curățarea igienică a produselor alimentare, în cazul în care această operațiune este parte a activităților din domeniul alimentar;

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

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

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

h) locuri și în condiții de amplasare a produselor alimentare, astfel încât se se evite riscul de contaminare.

Capitolul IV CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU TRANSPORT

17. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie menținute curate, conform cerințelor generale de igienă și să fie funcționale pentru ca produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării, de asemenea să fie concepute și construite astfel încât să permită igienizarea și/sau dezinfecția.

18. Recipientele din vehicule și/sau din containere nu vor fi utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare, în cazul în care această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea.

19. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele sunt utilizate, de asemenea, pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, va fi asigurată o separare a produselor.

20. Produsele alimentare în vrac sub formă lichidă, de granule sau pudră se transportă în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate transportului produselor alimentare. Aceste containere trebuie marcate, în mod obligatoriu și vizibil, cu litere ce nu pot fi șterse, în limba de stat a Republicii Moldova și în una sau mai multe limbi de circulație internațională, cu o mențiune privind utilizarea lor exclusivă în transportul produselor alimentare ori sunt marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”.

21. Prin derogare de la pct. 20, uleiurile și grăsimile lichide care sunt destinate consumului uman sau care pot fi utilizate în acest scop pot fi transportate pe nave maritime care nu sunt rezervate transportului produselor alimentare, sub rezerva respectării condițiilor prevăzute în anexă.

22. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul unor produse alimentare diferite, acestea trebuie supuse unei igienizări eficiente între încărcături pentru a se evita riscul de contaminare.

23. În mijloacele de transport și/sau containere, produsele alimentare trebuie aranjate și protejate astfel încât să excludă riscul de contaminare.

24. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să asigure menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare, care pot fi monitorizate.

Capitolul V CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ECHIPAMENTE

25. Toate articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare urmează:

a) să fie igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția trebuie efectuată cu o frecvență care să permită evitarea riscului de contaminare;

b) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite să fie menținute în condiții de întreținere și funcționare care să reducă la minimum orice risc de contaminare;

c) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite curățarea și dezinfecția lor, cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de împachetare;

d) să fie instalate astfel încât să se permită igienizarea echipamentului și a zonei înconjurătoare.

26. După caz, echipamentele se prevăd cu un dispozitiv de control adecvat pentru a asigura atingerea obiectivelor prezentului regulament.

27. În cazul în care este necesară utilizarea de aditivi chimici pentru a se preveni coroziunea echipamentului și a containerelor, aceștia trebuie utilizați în conformitate cu bunele practici.

Capitolul VI REDISTRIBUIREA PRODUSELOR ALIMENTARE

28. Operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produse alimentare în vederea donării, cu respectarea prevederilor Legii nr. 299/2022 privind prevenirea pierderii și risipei de alimente, precum și a următoarelor condiții:

29. Operatorii din domeniul alimentar verifică în mod regulat dacă produsele alimentare aflate sub responsabilitatea lor nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, în conformitate cu art. 7 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. În cazul în care, în urma verificării, se constată conformitatea acestora, operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produsele alimentare în conformitate cu pct. 30:

a) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată limită de consum în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea

consumatorului cu privire la produsele alimentare, înainte de expirarea datei respective;

b) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată a durabilității minimale în conformitate cu art. 2 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, până la și după data respectivă;

a) pentru produsele alimentare pentru care nu este necesară o dată a durabilității minimale, în conformitate cu punctul 1 litera d) din anexa nr. 9 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, în orice moment.

30. Operatorii din domeniul alimentar care manipulează produsele alimentare menționate la pct. 29 evaluează dacă produsele alimentare nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, luând în considerare următoarele elemente:

a) data durabilității minimale sau data limită de consum, asigurându-se că perioada de valabilitate rămasă este suficientă pentru a permite redistribuirea către și utilizarea de către consumatorul final în condiții de siguranță;

b) integritatea ambalajului;

c) condițiile adecvate de depozitare și transport, inclusiv cerințele aplicabile privind temperatura;

d) data congelării, astfel cum este menționat în pct. 31.2 în Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025;

e) condițiile organoleptice;

f) asigurarea trasabilității, în conformitate art. 11 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor în cazul produselor de origine animală.

Capitolul VII DEȘEURILE ALIMENTARE

31. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare.

32. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie depozitate în recipiente care se pot închide. Aceste recipiente trebuie să fie construite în mod corespunzător, menținute în bună stare, ușor de igienizat și, la necesitate, de dezinfectat.

33. Trebuie întreprinse măsuri pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor de origine animală și produselor derivate ce nu sunt destinate consumului uman, precum și a altor resturi, conform prevederilor legislației în vigoare. Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie să fie concepute și utilizate astfel încât să se permită menținerea curată a acestora, fără a fi posibilă pătrunderea animalelor și a dăunătorilor.

34. Toate deșeurile sunt 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.

Capitolul VIII APROVIZIONAREA CU APĂ

35. În cadrul întreprinderilor din domeniul alimentar este prevăzută o sursă de apă potabilă care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se exclude contaminarea produselor alimentare.

36. Apa curată se utilizează pentru produsele pescărești întregi. Apa de mare curată se va utiliza pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine și pentru spălarea exteriorului. Atunci când se utilizează apă curată, operatorii din domeniul alimentar trebuie să dispună de instalații adecvate de furnizare care să garanteze că utilizarea acesteia nu reprezintă o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.

37. În cazul în care este utilizată apă nepotabilă pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta va circula într-un sistem separat, bine identificat. Apa nepotabilă nu trebuie să aibă conexiuni cu sistemul de apă potabilă sau nu trebuie să se permită deversarea acesteia în sistemele de apă potabilă.

38. Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscuri de contaminare. Aceasta trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă.

39. Gheața care intră în contact cu produsele alimentare sau care le poate contamina trebuie să fie făcută din apă potabilă. Pentru refrigerarea produselor pescărești întregi, gheața trebuie să fie produsă din apă curată. Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții care previn riscul de contaminare.

40. Aburul utilizat în contact direct cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau care are potențialul să contamineze produsele alimentare.

41. În cazul în care produselor alimentare le este aplicat un tratament termic în recipiente închise ermetic, se asigură ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic nu constituie o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.

Capitolul IX IGIENA PERSONALULUI

42. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să dețină carnet medical, să fie supusă controlului medical la

angajare, să mențină un grad ridicat de curățenie personală și să poarte o vestimentație adecvată și curată și, după caz, echipament de protecție.

43. Niciunei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin produse alimentare ori care suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree, nu trebuie să i se permită manipularea cu produse alimentare sau intrarea în zona de manipulare a produselor alimentare.

44. Orice persoană care suferă de o afecțiune și care manipulează cu produse alimentare trebuie să comunice imediat operatorului din domeniul alimentar boala sau simptomele pe care le are și cauzele acestora.

Capitolul X DISPOZIȚII PRIVIND PRODUSELE ALIMENTARE

45. Operatorii din domeniul alimentar nu trebuie să accepte materii prime și ingrediente ce ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, descompuse sau străine, astfel încât chiar și după aplicarea de către aceștia, în mod igienic, a procedurilor normale de sortare, de preparare ori de prelucrare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.

46. Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din domeniul alimentar trebuie păstrate în condiții concepute să prevină degradarea și să evite contaminarea.

47. La toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție, produsele alimentare trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce ar putea face produsul alimentar impropriu pentru consumul uman, dăunător pentru sănătate sau contaminat.

48. Trebuie să se aplice proceduri pentru combaterea dăunătorilor, pentru evitarea accesului animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare.

49. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite care favorizează creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie păstrate la o temperatură care poate cauza un risc pentru sănătate. Lanțul criogenic nu trebuie întrerupt. Se permite retragerea lor, pe perioade limitate, din spațiile cu temperatură controlată pentru activitățile de preparare, transport, depozitare, expunere și servire a mesei, fără ca aceasta să creeze riscuri pentru sănătate. Întreprinderile din domeniul alimentar în care se produc, se manipulează și se împachetează produse alimentare prelucrate trebuie să dispună de spații pentru depozitarea separată a materiilor prime și a materialului prelucrat și de spații frigorifice de depozitare suficiente.

50. În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie răcite după etapa de prelucrare la cald sau etapa de preparare finală, dacă nu este aplicat niciun proces de tratare termică, la o temperatură specifică produsului alimentar astfel încât să nu prezinte un pericol pentru sănătate.

51. Decongelarea produselor alimentare se face astfel încât să se excludă riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în produsele alimentare. În timpul decongelării, produsele alimentare trebuie supuse la temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unui risc pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în procesul de decongelare prezintă un pericol pentru sănătate, acesta trebuie evacuat. După decongelare, produsele alimentare trebuie manipulate astfel încât să se reducă la minimum pericolul de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor.

52. Substanțele ce prezintă și/sau necomestibile, inclusiv furajele animalelor, trebuie să fie etichetate și depozitate în containere separate și sigure.

53. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale uneia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr.1 din Legea 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.

Capitolul XI CERINȚE DE IGIENĂ APLICABILE ÎMPACHETĂRII ȘI AMBALĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE

54. Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu trebuie să fie surse de contaminare.

55. Materialele utilizate pentru împachetare trebuie depozitate în astfel încât să nu fie expuse riscului de contaminare.

56. Operațiunile de împachetare și ambalare trebuie efectuate în astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare. În cazul recipientelor metalice și al celor din sticlă trebuie să se asigure integritatea și igiena acestora.

57. Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.

Capitolul XII CERINȚE DE IGIENĂ PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC AL PRODUSELOR ALIMENTARE

58. Cerințele prezentului capitol se aplică numai produselor alimentare plasate pe piață în recipiente închise ermetic:

59. Orice proces de tratare termică, utilizat pentru prelucrarea unui produs neprelucrat sau pentru prelucrarea în continuare a unui produs prelucrat, trebuie:

a) să asigure o temperatură corespunzătoare pentru toate părțile produsului tratat, pentru o anumită perioadă de timp;

b) să prevină contaminarea produsului în timpul procesului respectiv.

60. Pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, operatorii din domeniul alimentar trebuie să verifice cu regularitate principalii parametri (în special temperatura, presiunea, etanșeitatea și parametrii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate;

61. Procesul utilizat trebuie să fie conform unui standard recunoscut pe plan internațional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultraînaltă sau sterilizarea).

Capitolul XIII CULTURA SIGURANȚEI ALIMENTARE

62. Operatorii din sectorul alimentar stabilesc o cultură a siguranței alimentare, prin:

a) asigurarea producției și distribuției în condiții de siguranță a produselor alimentare;

b) capacitatea de a impulsiona producția de alimente sigure și implicarea tuturor angajaților în practicile din domeniul siguranței alimentare;

c) sensibilizarea tuturor angajaților întreprinderii din domeniul alimentar cu privire la riscurile legate de siguranța alimentară și la importanța siguranței și igienei alimentare;

d) comunicare deschisă și clară între toți angajații întreprinderii, în cadrul unei activități și între activități consecutive, inclusiv comunicarea abaterilor și a așteptărilor;

e) disponibilitatea unor resurse suficiente pentru a se asigura manipularea produselor alimentare în condiții de siguranță și igienă.

63. Angajamentul managementului superior include:

a) asigurarea comunicării clare a rolurilor și responsabilităților în cadrul fiecărei activități a întreprinderii din sectorul alimentar;

b) menținerea integrității sistemului de igienă alimentară atunci când sunt planificate și implementate modificări;

c) verificarea efectuării la timp și în mod eficient a controalelor, precum și actualizarea documentației;

d) asigurarea formării și supravegherii adecvate a personalului;

e) asigurarea conformității cu cerințele de reglementare aplicabile;

f) promovarea îmbunătățirii continue a sistemului de management al siguranței alimentare din cadrul întreprinderii, ținând cont, după caz, de evoluțiile științifice și tehnologice, precum și de cele mai bune practici.

64. Punerea în aplicare a culturii siguranței alimentare se realizează în funcție de natura și de dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar.

Capitolul XIV FORMAREA PROFESIONALĂ

65. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că persoanele care manipulează produse alimentare sunt supravegheate și instruite și/sau au primit o formare profesională în materie de igienă alimentară adaptată activităților lor;

66. Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente trebuie să aibă instruirea necesară privind aplicarea principiilor HACCP.

67. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure respectarea tuturor cerințelor referitoare la programele de instruire pentru persoanele care manipulează produse alimentare.

Transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide

Secțiunea 1

1. Mărfurile transportate înainte de uleiuri și grăsimi în aceleași instalații pe o navă maritimă (în continuare – *încărcătură anterioară*) cuprind o substanță sau un amestec de substanțe enumerate în lista încărcăturilor anterioare. Lista încărcăturilor anterioare este aprobată prin Ordinul directorului general al autorității competente și publicată pe pagina web oficială a instituției.

2. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor lichide care trebuie supuse prelucrării este efectuat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții:

a) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor din oțel inoxidabil sau într-un rezervor căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora, încărcătura anterioară transportată imediat în rezervorul respectiv trebuie să fie un produs alimentar sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct. 1; sau

b) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor fabricat din alte materiale decât cele menționate la lit. a), cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct.1.

3. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor care nu trebuie supuse unei prelucrări ulterioare este efectuat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții:

a) rezervorul este din oțel inoxidabil sau căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora;

b) cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare.

Secțiunea 2 Păstrarea evidenței

4. Căpitanul navei maritime care transportă în rezervoare uleiuri și grăsimi în vrac păstrează documentele justificative întocmite cu precizie referitoare la cele

trei încărcături anterioare transportate în rezervoarele în cauză, precum și la eficacitatea procesului de curățare aplicat între aceste încărcături.

5. Dacă încărcătura anterioară a fost transbordată, căpitanul navei maritime primitoare păstrează, în afara documentelor justificative menționate la pct. 1, documentele justificative întocmite cu precizie care atestă că transportul uleiurilor și grăsimilor în vrac a respectat în timpul expediției anterioare condițiile prevăzute la secțiunea 1, precum și eficiența procesului de curățare efectuat pe celălalt vas între încărcături.

6. La cerere, căpitanul navei maritime pune la dispoziția autorității competente documentele justificative prevăzute la pct. 4 și 5.”

Art. II. – (1) Prezenta lege intră în vigoare la data intrării în vigoare a Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.

(2) Guvernul, în termen de 12 luni de la data publicării prezentei legi în Monitorul Oficial al Republicii Moldova va aduce actele sale normative în conformitate cu prezenta lege.

PREȘEDINTELE PARLAMENTULUI

NOTA DE FUNDAMENTARE

la proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare

1. Denumirea sau numele autorului și, după caz, a/al participanților la elaborarea proiectului actului normativ

Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare a fost elaborat de către Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare.

2. Condițiile ce au impus elaborarea proiectului actului normativ

2.1. Temeiul legal sau, după caz, sursa proiectului actului normativ

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 și întru executarea acțiunii nr.46 din Clusterul 5, capitolul 12 al Programului național de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană pentru anii 2025-2029, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr. 306/2025.

2.2. Descrierea situației actuale și a problemelor care impun intervenția, inclusiv a cadrului normativ aplicabil și a deficiențelor/lacunelor normative

Legea nr. 296/2017 stabilește cerințele generale de igienă și constituie baza juridică pentru asigurarea unui nivel înalt de protecție a sănătății consumatorilor și garantarea dreptului acestora la produse alimentare sigure pentru consum prin responsabilizarea operatorilor din domeniul alimentar.

Prevederile legii menționate sunt aplicabile din anul 2018, însă, în procesul implementării acesteia, au fost identificate neconcordanțe cu legislația actualizată a Uniunii Europene, fapt ce a determinat elaborarea proiectului de lege pentru modificarea Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

Siguranța produselor alimentare este rezultatul a mai multor factori: actele legislative stabilesc cerințe minime de igienă; autoritatea competentă efectuează controale oficiale pentru a se vedea în ce măsură operatorii din domeniu alimentar respectă aceste cerințe, iar operatorii din domeniul alimentar trebuie să instituie și să aplice programe și proceduri de siguranță alimentară pe baza principiilor HACCP.

Riscurile alimentare existente în etapa de producție primară ar trebui identificate și controlate în mod corespunzător pentru a permite atingerea obiectivelor prezentei legi.

Sistemul HACCP este un instrument menit să ajute operatorii din domeniul alimentar să obțină un nivel înalt de siguranță alimentară.

Aplicarea cu succes a procedurilor bazate pe principiile HACCP necesită deplină colaborare și participare a angajaților din domeniul alimentar.

Cerințele HACCP trebuie să țină seama de principiile enunțate în *Codex Alimentarius*. Acestea trebuie să fie suficient de flexibile pentru a putea fi aplicate în orice situație, inclusiv la nivelul micilor întreprinderi. Este necesar, în special, să se recunoască

faptul că, în anumite întreprinderi din sectorul alimentar, identificarea punctelor critice nu este posibilă și că, în anumite cazuri, bunele practici de igienă pot înlocui monitorizarea punctelor critice.

În urma analizei **Raportului anului 2025 privind implementarea Planului Național Multianual de Control 2023-2026**, elaborat de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, în conformitate cu Planul controalelor pentru anul 2025, au fost realizate 59 audituri HACCP la unitățile de procesare a produselor de origine animală. Aceste audituri au vizat respectarea modificărilor legislative introduse de Uniunea Europeană.

Auditul sistemului HACCP a avut ca scop evaluarea elaborării, implementării și menținerii procedurilor permanente, bazate pe principiile analizei pericolelor și stabilirii punctelor critice de control, în concordanță cu aplicarea bunelor practici de igienă. Acest lucru a fost realizat de către operatorii din domeniul alimentar, conform prevederilor Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă și *Codex Alimentarius* CXC 1-1969 – Principii generale de igienă a alimentelor.

Printre neconformitățile depistate în cadrul auditurilor se enumeră:

- Planul HACCP nu a fost supus unei revizui și ajustări adecvate în situațiile în care s-a constatat că nu era suficient;
- Planul (planurile) HACCP scris(e) nu este (sunt) pus(e) în aplicare în mod eficace;
- Rezultatul analizei riscurilor și al stabilirii Punctele Critice de Control nu este satisfăcător;
- Nu au fost identificate și descrise corect toate riscurile biologice, chimice sau fizice, care pot apărea în mod rezonabil în fiecare etapă;
- Nu sunt utilizate resurse externe pentru a spori nivelul de cunoștințe în materie de competențe și/sau pentru a dezvolta competențele (instruiri externe);
- Diagrama flux (sau imaginea de ansamblu) nu este completă și corespunzătoare situației de la fața locului;
- Frecvența monitorizării nu este satisfăcătoare Procedurile nu permit punerea în aplicare a acestor acțiuni corective în timp util;
- Nu sunt evidențele de monitorizare păstrate și revizuite de persoana responsabilă/personalul responsabil;
- Personalul nu beneficiază de suficiente cursuri de formare pentru a efectua operațiunile de monitorizare;
- Nu au fost instituite proceduri de verificare pentru a demonstra eficacitatea programului HACCP;
- Nu au fost identificate în mod clar punctele critice de control (și, eventual, programele preliminare operaționale (PRPO) pentru fiecare risc semnificativ;
- Nu au fost validate limitele critice;
- Datele din evidență nu au fost autentificate prin semnătură și verificare;
- Evidența datelor nu este conformă cu valorile reale constatate de auditor în timpul auditului;
- Punctele critice de control (și, eventual, PRPO) nu sunt rezonabile și justificabile, pe baza unei analize a riscurilor;
- Nu au fost finalizate instrucțiuni de lucru pentru fiecare punct critic de control (și, eventual, PRPO);

- Procedurile de monitorizare nu specifică ce, când, cum, unde și cine este persoana responsabilă/personalul responsabil;
- Lipsesc programe de bune practici de igienă (BPI) care stă la baza planului.

Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare urmărește restructurarea și alinierea legislației naționale la acquis-ul Uniunii Europene, în vederea asigurării conformității cadrului normativ cu standardele europene aplicabile domeniului igienei produselor alimentare.

3. Obiectivele urmărite și soluțiile propuse

Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare este elaborat în scopul armonizării cadrului legislativ național cu prevederile stabilite la nivelul Uniunii Europene.

3.1. Principalele prevederi ale proiectului și evidențierea elementelor noi

În ceea ce privește sănătatea publică, prevederile acestui proiect se referă la responsabilitățile producătorilor și ale autorității competente, cerințe de structură, de organizare și de igienă pentru unități, cerințe de depozitare și de transport, dar și marcaje de igienă.

Aceste principii constituie o bază comună pentru producția în condiții de igienă a tuturor produselor alimentare, inclusiv a celor de origine animală enumerate în anexa nr. 1 a proiectului.

În plus față de această bază comună, pentru anumite produse alimentare sunt necesare cerințe speciale de igienă, acestea sunt stabilite în Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.

Principalul obiectiv al cerințelor generale și speciale de igienă este asigurarea unui nivel ridicat de protecție a consumatorului din punct de vedere al siguranței alimentare.

Proiectul de lege urmărește:

- ✓ armonizarea prevederilor Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare cu legislația Uniunii Europene în domeniul igienei produselor alimentare;
- ✓ consolidarea responsabilităților operatorilor privind implementarea procedurilor bazate pe principiile HACCP;
- ✓ corelarea cadrului normativ cu legislația privind efectuarea controalele oficiale;
- ✓ îmbunătățirea mecanismelor de supraveghere și conformare în domeniul siguranței alimentelor.

Elementele noi ale proiectului constau în:

- ajustarea normelor existente și restructurarea Legii nr. 296/2017 prin completarea cu 3 anexe noi;
- completarea cu două noțiuni noi care se regăsesc în textul actului legislativ („unitate” și „apă potabilă”);
- completarea prevederilor legii cu cerințe simplificate aplicabile operatorilor din domeniul alimentar.

<i>3.2. Opțiunile alternative analizate și motivele pentru care acestea nu au fost luate în considerare</i>
În procesul elaborării proiectului au fost analizate următoarele opțiuni: - Menținerea cadrului normativ existent — opțiune respinsă, deoarece nu ar permite realizarea angajamentelor de armonizare cu legislația UE. - Reglementarea prin acte normative subordonate legii — opțiune considerată insuficientă, întrucât modificările vizează aspecte de nivel legislativ. Modificarea Legii nr. 296/2017 — opțiunea selectată, fiind cea mai eficientă pentru asigurarea coerenței normative și a conformității cu acquis-ul UE.
<i>4. Analiza impactului de reglementare</i>
<i>4.1. Impactul asupra sectorului public</i>
Prevederile Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sunt aplicabile din anul 2018, astfel proiectul de lege nu implică cheltuieli suplimentare pentru bugetul public. Modificările propuse au caracter structural și vizează ajustarea și armonizarea cadrului normativ existent cu acquis-ul Uniunii Europene, fără instituirea unor atribuții noi care să genereze impact financiar asupra sectorului public
<i>4.2. Impactul financiar și argumentarea costurilor estimative</i>
Implementarea prevederilor proiectului de lege nu necesită alocarea unor resurse financiare suplimentare din bugetul de stat sau din bugetele autorităților publice implicate. Activitățile ce derivă din aplicarea modificărilor propuse vor fi realizate în cadrul limitelor resurselor financiare și instituționale existente.
<i>4.3. Impactul asupra sectorului privat</i>
Operatorii din sectorul alimentar vor beneficia de cerințe mai clare și previzibile, ceea ce va contribui la facilitarea conformării cu cerințele legale. Impactul economic asupra mediului de afaceri este nesemnificativ, întrucât majoritatea cerințelor prevăzute sunt deja aplicate în practică, iar modificările propuse au caracter de clarificare și armonizare legislativă.
<i>4.4. Impactul social</i>
Proiectul va contribui la sporirea nivelului de protecție a sănătății consumatorilor prin consolidarea cerințelor de igienă alimentară.
<i>4.4.1. Impactul asupra datelor cu caracter personal</i>
<i>4.4.2. Impactul asupra echității și egalității de gen</i>
Proiectul de lege nu reglementează prelucrarea datelor cu caracter personal și nu generează impact asupra acestora. Prevederile proiectului nu au impact diferențiat asupra femeilor și bărbaților și nu generează efecte asupra echității și egalității de gen.
<i>4.5. Impactul asupra mediului</i>
Nu sunt identificate impacturi negative asupra mediului.

4.6. Alte impacturi și informații relevante

Proiectul contribuie la facilitarea comerțului și la creșterea competitivității operatorilor din domeniul alimentar pe piața europeană.

5. Compatibilitatea proiectului actului normativ cu legislația UE

5.1. Măsuri normative necesare pentru transpunerea actelor juridice ale UE în legislația națională

Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare transpune prevederile:

- **Regulamentului (CE) nr. 852/2004** al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, CELEX: 02004R0852, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 2021/382 al Comisiei din 3 martie 2021;

- **transpune art. 3 alin. (2) și art. 6 din 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, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, CELEX: 02004R0853 așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 2025/1449 al Comisiei din 18 iulie 2025;

- **transpune art.7 din Regulamentul (CE) nr. 2074/2005** al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005, CELEX: 02005R2074, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr.2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019;

- **transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 579/2014** al Comisiei din 28 mai 2014 de acordare a unei derogări de la anumite dispoziții ale anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 160 din 29 mai 2014, CELEX: 02014R0579, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/978 al Comisiei din 14 iunie 2019.

Proiectul de Hotărâre de Guvern 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.

Gradul de compatibilitate a actelor UE cu proiectul în cauză este reflectat în tabelul de concordanță elaborat conform prevederilor Regulamentului privind armonizarea legislației Republicii Moldova cu legislația Uniunii Europene aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.1171/2018.

5.2. Măsurile normative care urmăresc crearea cadrului juridic intern necesar pentru implementarea legislației UE
Prin modificările propuse în proiect se creează cadrul juridic necesar aplicării uniforme a cerințelor legislației europene și desfășurării eficiente a controalelor oficiale.
6. Avizarea și consultarea publică a proiectului actului normativ
Întru respectarea articolului 9 al Legii nr.239/2008 privind transparența în procesul decizional a fost plasat pe data de 26 ianuarie 2026, pe pagina web a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare, anunțul de inițiere privind elaborarea proiectului: https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-elaborarii-proiectului-de-lege-pentru-modificarea-legii-nr-2792017-privind/15945
7. Concluziile expertizelor
În conformitate cu art. 35 al Legii nr. 100/2017 cu privire la actele normative, proiectul urmează să fie supus expertizei de compatibilitate cu legislația UE de către Centrul de Armonizare a Legislației. În conformitate cu art. 36 al Legii nr. 100/2017 cu privire la actele normative, proiectul urmează să fie supus expertizei anticorupție de către Centrul Național Anticorupție. În conformitate cu art. 37 al Legii nr. 100/2017 cu privire la actele normative proiectul urmează să fie supus expertizei juridice de către Ministerul Justiției.
8. Modul de încorporare a actului în cadrul normativ existent
Adoptarea proiectului nu necesită abrogarea sau modificarea altor acte normative, însă va asigura corelarea cu legislația privind siguranța alimentelor și controalele oficiale.
9. Măsurile necesare pentru implementarea prevederilor proiectului actului normativ
Implementarea legii va fi asigurată de autoritatea competentă - Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, prin: • actualizarea procedurilor interne; • instruirea personalului implicat în controalele oficiale; • informarea operatorilor din domeniul alimentar.

Secretar de stat

Tatiana NISTORICĂ

Tabelul comparativ

La proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare

Conținutul normei în vigoare	Modificarea propusă	Conținutul normei după modificare
Parlamentul adoptă prezenta lege organică. Prezenta lege: – transpune Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004; – transpune art. 3 alin. (2) și art. 6 din 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, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004; – transpune Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005, CELEX: 02005R2074, așa cum a	1.Clauza de armonizare va avea următorul cuprins: „Prezenta lege: – transpune Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, CELEX: 02004R0852, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 2021/382 al Comisiei din 3 martie 2021; – transpune art.7 din Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005, CELEX: 02005R2074, așa cum a	Parlamentul adoptă prezenta lege organică. Prezenta lege: – transpune Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, CELEX: 02004R0852, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 2021/382 al Comisiei din 3 martie 2021; – transpune art.7 din Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005, CELEX: 02005R2074, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul de

nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 , publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005; – transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 579/2014 al Comisiei din 28 mai 2014 de acordare a unei derogări de la anumite dispoziții ale anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 160 din 29 mai 2014, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/978 al Comisiei din 14 iunie 2019.	fost modificat ultima oară prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr.2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019; – transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 579/2014 al Comisiei din 28 mai 2014 de acordare a unei derogări de la anumite dispoziții ale anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 160 din 29 mai 2014, CELEX: 02014R0579, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/978 al Comisiei din 14 iunie 2019.”	punere în aplicare (UE) nr.2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019; – transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 579/2014 al Comisiei din 28 mai 2014 de acordare a unei derogări de la anumite dispoziții ale anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 160 din 29 mai 2014, CELEX: 02014R0579, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/978 al Comisiei din 14 iunie 2019.
Articolul 1. Scopul și domeniul de reglementare al prezentei legi (1) Prezenta lege stabilește cerințele generale de igienă a produselor alimentare pentru operatorii din domeniul alimentar, ținându-se cont de următoarele reglementări: a) asigurarea siguranței produselor alimentare pe tot lanțul alimentar; b) implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile analizei riscurilor și stabilirii punctelor critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Points, în continuare – HACCP), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă; c) elaborarea și respectarea ghidurilor naționale și internaționale de bune practici la toate etapele lanțului alimentar, în conformitate cu	2. Articolul 1 se completează cu alin. (4) cu următorul cuprins: „(4) Guvernul, ținând cont de obiectivele prezentei legi și de factorii de risc relevanți, aprobă cerințe simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar, a pensiunilor turistice, agroturistice și caselor rurale.”	Articolul 1. Scopul și domeniul de reglementare al prezentei legi (1) Prezenta lege stabilește cerințele generale de igienă a produselor alimentare pentru operatorii din domeniul alimentar, ținându-se cont de următoarele reglementări: a) asigurarea siguranței produselor alimentare pe tot lanțul alimentar; b) implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile analizei riscurilor și stabilirii punctelor critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Points, în continuare – HACCP), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă; c) elaborarea și respectarea ghidurilor naționale și internaționale de bune practici la toate etapele lanțului alimentar, în conformitate cu

cerințele de igienă a produselor alimentare și cu aplicarea principiilor HACCP; d) verificarea corespunderii produselor alimentare importate cu cerințele de igienă a produselor alimentare naționale, echivalente cu cele ale Uniunii Europene; e) responsabilizarea operatorilor din domeniul alimentar privind siguranța produselor alimentare. (2) Prevederile prezentei legi se aplică tuturor etapelor de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare, precum și activităților de export. (3) Prevederile prezentei legi nu se aplică: a) producției primare destinate consumului casnic privat; b) preparării casnice, manipulării și/sau depozitării produselor alimentare destinate consumului casnic privat; c) centrelor de colectare și tăbăcăriilor, ce cad sub incidența definiției activităților din domeniul alimentar, numai pentru faptul că acestea manipulează materia primă pentru producerea de gelatină sau colagen; d) livrărilor directe, de către producător, ale unor cantități mici de produse primare consumatorilor finali sau unităților de comerț cu amănuntul care le comercializează direct consumatorilor finali.		cerințele de igienă a produselor alimentare și cu aplicarea principiilor HACCP; d) verificarea corespunderii produselor alimentare importate cu cerințele de igienă a produselor alimentare naționale, echivalente cu cele ale Uniunii Europene; e) responsabilizarea operatorilor din domeniul alimentar privind siguranța produselor alimentare. (2) Prevederile prezentei legi se aplică tuturor etapelor de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare, precum și activităților de export. (3) Prevederile prezentei legi nu se aplică: a) producției primare destinate consumului casnic privat; b) preparării casnice, manipulării și/sau depozitării produselor alimentare destinate consumului casnic privat; c) centrelor de colectare și tăbăcăriilor, ce cad sub incidența definiției activităților din domeniul alimentar, numai pentru faptul că acestea manipulează materia primă pentru producerea de gelatină sau colagen; (4) Guvernul, ținând cont de obiectivele prezentei legi și de factorii de risc relevanți, aprobă cerințe simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar, a pensiunilor turistice, agroturistice și caselor rurale.
--	--	---

Articolul 2. Noțiuni de bază În scopul aplicării prezentei legi, se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni principale: <i>igiena produselor alimentare</i> – măsurile și condițiile necesare pentru combaterea pericolelor și asigurarea calității unui produs alimentar pentru consum uman, în conformitate cu destinația prestabilită a acestuia; <i>întreprindere din domeniul alimentar</i> – orice întreprindere, indiferent de forma de proprietate, ce desfășoară operațiuni de fabricare, prelucrare, depozitare, transport, comercializare sau de distribuție a produselor alimentare; <i>produse primare</i> – produsele rezultate din producția primară, incluzând produse de origine vegetală și animală, produse din vânat și pescuit; <i>unitate de comerț ambulant</i> – unitate de comerț cu amănuntul, asamblată din elemente ușor demontabile, care poate fi mutată din loc în loc și care, de regulă, nu dispune de spațiu pentru păstrarea produselor, în care se comercializează un sortiment redus de mărfuri și se oferă condiții minime de comoditate pentru consumatori. Unitățile de comerț ambulant sînt: - staționare provizorii (pavilion, gheretă); - mobile (standuri mobile, tonete, tarabe, tejghele, cărucioare, aparate-automat pentru vânzări, autoremorci, rulote mobile,	3. La Articolul 2 3.1 textul: „În scopul aplicării prezentei legi, se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni principale:” se substituie cu următorul text: „În scopul aplicării prezentei legi, noțiunile utilizate au semnificația prevăzută de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, iar noțiunea „autoritatea competentă” se utilizează în sensul în care aceasta este definită în Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. De asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni: ” 3.2 articolul 2 se completează cu două noțiuni noi cu următorul cuprins: „unitate” - înseamnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar; „apă potabilă” – se utilizează în sensul definit în Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.	Articolul 2. Noțiuni de bază În scopul aplicării prezentei legi, noțiunile utilizate au semnificația prevăzută de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, iar noțiunea „autoritatea competentă” se utilizează în sensul în care aceasta este definită în Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. De asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni: <i>igiena produselor alimentare</i> – măsurile și condițiile necesare pentru combaterea pericolelor și asigurarea calității unui produs alimentar pentru consum uman, în conformitate cu destinația prestabilită a acestuia; <i>întreprindere din domeniul alimentar</i> – orice întreprindere, indiferent de forma de proprietate, ce desfășoară operațiuni de fabricare, prelucrare, depozitare, transport, comercializare sau de distribuție a produselor alimentare; <i>produse primare</i> – produsele rezultate din producția primară, incluzând produse de origine vegetală și animală, produse din vânat și pescuit; <i>unitate de comerț ambulant</i> – unitate de comerț cu amănuntul, asamblată din elemente ușor demontabile, care poate fi mutată din loc în loc și care, de regulă, nu dispune de spațiu pentru păstrarea produselor, în care se comercializează un sortiment redus de mărfuri și se oferă condiții minime de comoditate pentru consumatori. Unitățile de comerț ambulant sînt: staționare provizorii (pavilion, gheretă);
--	--	--

vehicule/automagazine special amenajate ori alte utilaje mobile pentru comerț); <i>echivalent</i> – capacitatea diferitor sisteme de a îndeplini aceleași obiective; <i>contaminare</i> – prezența sau introducerea unui pericol; <i>apă curată</i> – apa de mare curată și apa proaspătă de o calitate similară; <i>împachetare</i> – plasarea unui produs alimentar într-un ambalaj sau recipient aflat în contact direct cu produsul alimentar și, respectiv, ambalajul sau recipientul însuși; <i>ambalare</i> – plasarea unuia sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient și, respectiv, chiar acesta din urmă; <i>recipient închis ermetic</i> – recipientul care este proiectat și destinat a fi sigur față de pătrunderea pericolelor; <i>prelucrare</i> – orice acțiune care modifică în mod semnificativ produsul inițial, inclusiv prin încălzire, afumare, sărare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau printr-o combinație a acestor procedee; <i>produse neprelucrate</i> – produsele alimentare care nu au fost prelucrate, incluzând produsele care au fost divizate, separate, tranșate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, fărâmițate, tăiate, curățate, decorticate, măcinate, răcite, înghețate, congelate sau decongelate;		mobile (standuri mobile, tonete, tarabe, teighele, cărucioare, aparate-automat pentru vânzări, autoremorci, rulote mobile, vehicule/automagazine special amenajate ori alte utilaje mobile pentru comerț); <i>echivalent</i> – capacitatea diferitor sisteme de a îndeplini aceleași obiective; <i>contaminare</i> – prezența sau introducerea unui pericol; <i>apă curată</i> – apa de mare curată și apa proaspătă de o calitate similară; <i>împachetare</i> – plasarea unui produs alimentar într-un ambalaj sau recipient aflat în contact direct cu produsul alimentar și, respectiv, ambalajul sau recipientul însuși; <i>ambalare</i> – plasarea unuia sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient și, respectiv, chiar acesta din urmă; <i>recipient închis ermetic</i> – recipientul care este proiectat și destinat a fi sigur față de pătrunderea pericolelor; <i>prelucrare</i> – orice acțiune care modifică în mod semnificativ produsul inițial, inclusiv prin încălzire, afumare, sărare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau printr-o combinație a acestor procedee; <i>produse neprelucrate</i> – produsele alimentare care nu au fost prelucrate, incluzând produsele care au fost divizate, separate, tranșate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, fărâmițate, tăiate, curățate, decorticate, măcinate, răcite, înghețate, congelate sau decongelate;
---	--	--

<i>produse prelucrate</i> – produsele alimentare ce rezultă din prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot să conțină ingredientele necesare fabricării lor sau care le conferă caracteristici specifice; <i>produse alimentare tradiționale</i> – produse alimentare fabricate în mod tradițional, ce sînt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau sînt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate ori înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau sînt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare internațională, națională, regională sau locală; <i>bune practici de igienă</i> – măsuri și condiții fundamentale igienice aplicate la toate etapele lanțului alimentar pentru a furniza produse alimentare sigure consumului uman.		<i>produse prelucrate</i> – produsele alimentare ce rezultă din prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot să conțină ingredientele necesare fabricării lor sau care le conferă caracteristici specifice; <i>produse alimentare tradiționale</i> – produse alimentare fabricate în mod tradițional, ce sînt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau sînt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate ori înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau sînt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare internațională, națională, regională sau locală; <i>bune practici de igienă</i> – măsuri și condiții fundamentale igienice aplicate la toate etapele lanțului alimentar pentru a furniza produse alimentare sigure consumului uman. unitate - înseamnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar; apă potabilă – se utilizează în sensul definit în Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.
Articolul 3. Responsabilitățile operatorilor din domeniul alimentar privind igiena produselor alimentare (1) Operatorii din domeniul alimentar se asigură că toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare aflate sub controlul lor corespund cerințelor de igienă prevăzute de prezenta lege.	5. Articolul 3: 5.1 alin. (2) va avea următorul cuprins: „ (2) Operatorii din domeniul alimentar care realizează producție primară și operațiuni asociate acesteia enumerate în anexa nr.1 respectă cerințele generale de igienă pentru producția primară prevăzute în capitolul I din anexa nr.1, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică	Articolul 3. Responsabilitățile operatorilor din domeniul alimentar privind igiena produselor alimentare (1) Operatorii din domeniul alimentar se asigură că toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare aflate sub controlul lor corespund cerințelor de igienă prevăzute de prezenta lege.

(2) Operatorii din domeniul alimentar care realizează producție primară și operațiuni asociate acesteia se conformează cerințelor de igienă prevăzute la capitolul III. (3) Operatorii din domeniul alimentar întreprind următoarele măsuri specifice de igienă: a) conformarea cu criteriile microbiologice pentru produsele alimentare; b) procedurile necesare pentru realizarea obiectivelor prevăzute de prezenta lege; c) conformarea cu cerințele privind controlul temperaturii pentru produsele alimentare; d) menținerea lanțului criogenic; e) prelevarea de probe și efectuarea încercărilor de laborator. (4) Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (denumită în continuare Agenție) elaborează și pune în aplicare măsuri specifice de igienă și metodele de prelevare a probelor și de analiză asociate, aprobate de Guvern. (5) Operatorii din domeniul alimentar utilizează metode speciale de prelevare a probelor și de analiză sau metode ce oferă rezultate echivalente cu cele obținute prin utilizarea metodei de referință doar în cazul în care acestea sînt validate sau recunoscute pe plan internațional. (6) Operatorii din domeniul alimentar utilizează ghidurile naționale și internaționale de bune practici ca suport pentru asigurarea conformității cu obligațiile ce le revin.	alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.” 5.2 se completează cu un nou alineat (2¹) cu următorul cuprins: „(2¹) Operatorii din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare ulterioare producției primare, respectă cerințele generale de igienă prevăzute în anexa nr. 2, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025”. 5.3 la alin. (3) cuvântul „măsuri” se substituie cu cuvântul „cerințe”. 5.4 alin. (4) va avea următorul cuprins: „ (4) Cerințele specifice de igienă menționate la alin. (3) se stabilesc de către Guvern, iar metodele de prelevare de probe și de analiză se aprobă de către autoritatea competentă.” 5.5 alineatele (7) - (19) se abrogă;	(2) Operatorii din domeniul alimentar care realizează producție primară și operațiuni asociate acesteia enumerate în anexa nr.1 respectă cerințele generale de igienă pentru producția primară prevăzute în capitolul I din anexa nr.1, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025. (2¹) Operatorii din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare ulterioare producției primare, respectă cerințele generale de igienă prevăzute în anexa nr. 2, precum și Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025. (3) Operatorii din domeniul alimentar întreprind următoarele cerințe specifice de igienă: a) conformarea cu criteriile microbiologice pentru produsele alimentare; b) procedurile necesare pentru realizarea obiectivelor prevăzute de prezenta lege; c) conformarea cu cerințele privind controlul temperaturii pentru produsele alimentare; d) menținerea lanțului criogenic; e) prelevarea de probe și efectuarea încercărilor de laborator. (4) Cerințele specifice de igienă menționate la alin. (3) se stabilesc de către Guvern, iar
--	--	---

(7) Operatorii din domeniul alimentar implementează și mențin proceduri permanente, bazate pe principiile HACCP, care constau în următoarele: a) identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil; b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni riscul sau a-l reduce la un nivel acceptabil; c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate; d) stabilirea și implementarea unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control; e) stabilirea unor acțiuni corective în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control; f) stabilirea unor proceduri ce trebuie să fie efectuate cu regularitate pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit. a)–e) funcționează eficient; g) întocmirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din domeniul alimentar pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit. a)–f). (7¹) La aplicarea principiilor HACCP menționate la alin.(7) lit. a)–g), operatorii din domeniul		metodele de prelevare de probe și de analiză se aprobă de către autoritatea competentă. (5) Operatorii din domeniul alimentar utilizează metode speciale de prelevare a probelor și de analiză sau metode ce oferă rezultate echivalente cu cele obținute prin utilizarea metodei de referință doar în cazul în care acestea sînt validate sau recunoscute pe plan internațional. (6) Operatorii din domeniul alimentar utilizează ghidurile naționale și internaționale de bune practici ca suport pentru asigurarea conformității cu obligațiile ce le revin.
--	--	---

alimentar vor ține cont de recomandările Codex Alimentarius. (7²) Agenția efectuează auditul HACCP la unitățile de producere/procesare a alimentelor destinate exportului prin prisma recomandărilor Codex Alimentarius. (8) În cazul oricărei modificări a produsului, a procesului de producție sau a unei etape în procesul de producție, operatorii din domeniul alimentar reexaminează procedura HACCP și operează modificările ce se impun. Prevederile alin. (7) se aplică numai operatorilor din domeniul alimentar care realizează orice etapă de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile asociate acesteia. (9) Operatorii din domeniul alimentar asigură: a) furnizarea către Agenție, la solicitarea acesteia, a documentelor specificate la alin. (7) lit. g), ce atestă îndeplinirea procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținându-se cont de natura și amploarea activității în domeniul alimentar; b) actualizarea permanentă a documentelor ce descriu procedurile elaborate în conformitate cu prezentul articol; c) păstrarea documentelor și a înregistrărilor conform prevederilor Legii nr. 880/1992 privind Fondul Arhivistic al Republicii Moldova. (10) Agenția recomandă măsuri detaliate pentru a facilita implementarea prezentului articol, în special a procedurilor de utilizare stabilite prin		
---	--	--

ghiduri privind aplicarea principiilor HACCP, în scopul conformării cu prevederile alin. (7). (11) Operatorii din domeniul alimentar cooperează cu Agenția în vederea efectuării controalelor oficiale privind produsele alimentare conform prevederilor Legii 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 și ale Legii nr.131/2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător. (12) Operatorii din domeniul alimentar își exercită activitatea numai dacă sînt autorizați sau înregistrați de către Agenție conform prevederilor Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară și ale Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. (13) În vederea autorizării sau înregistrării de către Agenție, operatorii din domeniul alimentar se asigură că întreprinderile lor sînt supuse cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului conform Legii 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. (14) La importul și exportul produselor alimentare, operatorii din domeniul alimentar respectă cerințele prevăzute de prezentul articol, precum și alte cerințe în vigoare privind produsele alimentare.		
--	--	--

(15) Se pot aplica proceduri simplificate, bazate pe principiile HACCP sau pe bunele practici de igienă, atunci când acestea sunt suficiente pentru controlul riscurilor, în cazul: a) producătorilor de cantități mici de produse alimentare de origine animală și/sau de origine nonanimală, inclusiv de produse care pot fi considerate artizanale sau tradiționale; b) livrărilor directe, de către producător, ale unor cantități mici de produse primare consumatorilor finali sau unităților de comerț cu amănuntul care le comercializează direct consumatorilor finali; c) pensiunilor turistice, agroturistice și caselor rurale; d) unităților de alimentație publică, astfel cum sunt definite la compartimentul F din anexa nr.5 la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, precum și spațiilor și încăperilor (secțiilor) unităților de comerț antrenate în prepararea și comercializarea produselor alimentare. (16) Guvernul, ținând cont de obiectivele prezentei legi și de factorii de risc relevanți, aprobă: a) cerințe simplificate bazate pe principiile HACCP și pe bunele practici de igienă pentru operatorii din domeniul alimentar menționați la alin. (15); b) criteriile de încadrare a întreprinderilor din domeniul alimentar în categoria producătorilor de cantități mici, în sensul alin. (15) lit. a);		
--	--	--

c) cantitățile mici de produse primare pentru a fi livrate direct consumatorilor finali sau unităților de comerț cu amănuntul care le comercializează direct consumatorilor finali, în sensul alin. (15) lit. b). (17) Cerințele și condițiile prevăzute la alin. (16) nu trebuie să afecteze siguranța alimentelor puse la dispoziția consumatorilor, asigurându-se totodată utilizarea în continuare a metodelor tradiționale/artizanale la toate etapele de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare. (18) Măsurile menționate la alin. (16) se aplică inclusiv construcției, structurii și dotării unităților din domeniul alimentar. (19) Prin derogare de la prevederile art.7 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și ale art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, implementarea sistemului HACCP nu este obligatorie în cazul: a) unităților de comerț ambulant menționate la art. 2 și în cazul unităților de comerț care nu prelucrează sau nu prepară alimentele, ci doar le comercializează, inclusiv alimentele preambalate; b) unităților de alimentație publică care nu produc, nu prelucrează sau nu prepară alimente, ci doar servesc băuturi reci și/sau calde sau care reîncălzesc alimentele preambalate.		
Conținut inexistent	6. Articolul 3 se completează cu articolul 3¹ și 3² cu următorul cuprins: „ Articolul 3¹. Analiza riscurilor și a punctelor critice de control	Articolul 3¹. Analiza riscurilor și a punctelor critice de control (1) Operatorii din domeniul alimentar implementează și mențin proceduri permanente,

	(1) Operatorii din domeniul alimentar implementează și mențin proceduri permanente, bazate pe principiile HACCP, care constau în următoarele: a) identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil; b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni riscul sau a-l reduce la un nivel acceptabil; c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate; d) stabilirea și implementarea unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control; e) stabilirea unor acțiuni corective în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control; f) stabilirea unor proceduri ce trebuie să fie efectuate cu regularitate pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit.a)–e) funcționează eficient; g) întocmirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din domeniul alimentar pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit.a)–f). (2) În cazul oricărei modificări a produsului, a procesului de producție sau a unei etape în procesul de producție, operatorii din domeniul	bazate pe principiile HACCP, care constau în următoarele: a) identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil; b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni riscul sau a-l reduce la un nivel acceptabil; c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate; d) stabilirea și implementarea unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control; e) stabilirea unor acțiuni corective în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control; f) stabilirea unor proceduri ce trebuie să fie efectuate cu regularitate pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit.a)–e) funcționează eficient; g) întocmirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din domeniul alimentar pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit.a)–f). (2) În cazul oricărei modificări a produsului, a procesului de producție sau a unei etape în procesul de producție, operatorii din domeniul alimentar reexaminează procedura
--	---	--

	alimentar reexaminează procedura HACCP și operează modificările ce se impun. Prevederile alin.(1) se aplică numai operatorilor din domeniul alimentar care realizează orice etapă de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile asociate acesteia, enumerate în anexa nr.1. (3) Operatorii din domeniul alimentar asigură: a) furnizarea către autoritatea competentă, la solicitarea acesteia, a documentelor specificate la alin. (1) lit.g), ce atestă îndeplinirea procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținându-se cont de natura și amploarea activității în domeniul alimentar; b) actualizarea permanentă a documentelor ce descriu procedurile elaborate în conformitate cu prezentul articol; c) păstrarea documentelor și a înregistrărilor care să asigure dovada inofensivității alimentelor produse. (4) Autoritatea competentă aprobă proceduri sau recomandări pentru aplicarea prezentului articol, în vederea facilitării aplicării acestuia de către operatorii din domeniul alimentar, în special prin dispoziții privind utilizarea procedurilor prevăzute în ghidurile de aplicare a principiilor HACCP, pentru respectarea alin. (1). Aceste proceduri pot specifica, de asemenea, perioada de păstrare a documentelor și evidențelor de către operatorii din domeniul alimentar, în conformitate cu alin. (3) lit. c).	HACCP și operează modificările ce se impun. Prevederile alin.(1) se aplică numai operatorilor din domeniul alimentar care realizează orice etapă de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile asociate acesteia, enumerate în anexa nr.1. (3) Operatorii din domeniul alimentar asigură: a) furnizarea către autoritatea competentă, la solicitarea acesteia, a documentelor specificate la alin. (1) lit.g), ce atestă îndeplinirea procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținându-se cont de natura și amploarea activității în domeniul alimentar; b) actualizarea permanentă a documentelor ce descriu procedurile elaborate în conformitate cu prezentul articol; c) păstrarea documentelor și a înregistrărilor care să asigure dovada inofensivității alimentelor produse. (4) Autoritatea competentă aprobă proceduri sau recomandări pentru aplicarea prezentului articol, în vederea facilitării aplicării acestuia de către operatorii din domeniul alimentar, în special prin dispoziții privind utilizarea procedurilor prevăzute în ghidurile de aplicare a principiilor HACCP, pentru respectarea alin. (1). Aceste proceduri pot specifica, de asemenea, perioada de păstrare a documentelor și evidențelor de către operatorii din domeniul alimentar, în conformitate cu alin. (3) lit. c).
--	---	--

	(5) Se pot aplica proceduri simplificate, bazate pe principiile HACCP sau pe bunele practici de igienă, atunci când acestea sunt suficiente pentru controlul riscurilor, în cazul: a) unităților de comerț ambulant menționate la art. 2 și în cazul unităților de comerț care nu prelucrează sau nu prepară alimentele, ci doar le comercializează, inclusiv alimentele preambalate; b) unităților de alimentație publică care nu produc, nu prelucrează sau nu prepară alimente, ci doar servesc băuturi reci și/sau calde sau care reîncălzesc alimentele preambalate. Articolul 3². Controalele oficiale, înregistrarea și autorizarea unităților (1) Operatorii din domeniul alimentar cooperează cu autoritatea competentă în vederea efectuării controalelor oficiale privind produsele alimentare conform prevederilor Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, Legii nr. 196/2024 privind sănătatea animală. (2) Operatorii din domeniul alimentar își exercită activitatea numai dacă sunt autorizați sau înregistrați de către autoritatea competentă conform prevederilor Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară și ale Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, de asemenea, că autoritatea competentă dispune de informații la zi cu privire la unități, inclusiv prin notificarea tuturor modificărilor semnificative a activităților, precum și a eventualei închideri a unor unități existente, în conformitate cu	(5) Se pot aplica proceduri simplificate, bazate pe principiile HACCP sau pe bunele practici de igienă, atunci când acestea sunt suficiente pentru controlul riscurilor, în cazul: a) unităților de comerț ambulant menționate la art. 2 și în cazul unităților de comerț care nu prelucrează sau nu prepară alimentele, ci doar le comercializează, inclusiv alimentele preambalate; b) unităților de alimentație publică care nu produc, nu prelucrează sau nu prepară alimente, ci doar servesc băuturi reci și/sau calde sau care reîncălzesc alimentele preambalate. Articolul 3². Controalele oficiale, înregistrarea și autorizarea unităților (1) Operatorii din domeniul alimentar cooperează cu autoritatea competentă în vederea efectuării controalelor oficiale privind produsele alimentare conform prevederilor Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, Legii nr. 196/2024 privind sănătatea animală. (2) Operatorii din domeniul alimentar își exercită activitatea numai dacă sunt autorizați sau înregistrați de către autoritatea competentă conform prevederilor Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară și ale Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, de asemenea, că autoritatea competentă dispune de informații la zi cu privire la unități, inclusiv prin notificarea tuturor modificărilor semnificative a
--	--	---

	prevederile Legii nr.160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător. (3) În vederea autorizării sau înregistrării de către autoritatea competentă, operatorii din domeniul alimentar se asigură că întreprinderile lor sunt supuse cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului conform art.10 al Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.”	activităților, precum și a eventualei închideri a unor unități existente, în conformitate cu prevederile Legii nr.160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător. (3) În vederea autorizării sau înregistrării de către autoritatea competentă, operatorii din domeniul alimentar se asigură că întreprinderile lor sunt supuse cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului conform art.10 al Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.
Articolul 4. Întocmirea și utilizarea ghidurilor naționale de bune practici (1) Agenția, asociațiile de profil cu activități în domeniul alimentar și alte părți interesate elaborează sau participă la elaborarea ghidurilor de bune practici de igienă și de aplicare a principiilor HACCP, în conformitate cu prevederile prezentului articol. Operatorii din domeniul alimentar utilizează aceste ghiduri în mod facultativ. (2) Ghidurile de bună practică se realizează și se distribuie de către asociațiile de profil cu activități în domeniul alimentar sau operatorii din domeniul alimentar: a) prin consultare și coordonare cu Agenția și cu reprezentanții părților ale căror interese pot fi serios afectate, cum ar fi asociațiile de consumatori; b) cu respectarea codurilor de practici ale <i>Codex Alimentarius</i>;	7. Articolul 4: 7.1 alin. (2) litera c) va avea următorul cuprins: „c) în conformitate cu cerințele și recomandările prevăzute la capitolul II din anexa nr. 1 atunci când acestea se referă la producția primară și la operațiunile asociate acesteia.” 7.2 alin. (3) litera c) va avea următorul cuprins: „c) ghidurile respectă prevederile articolelor 3-3¹ pentru domeniile și produsele alimentare cărora li se aplică.” 7.3 alin. (7) se abrogă;	Articolul 4. Întocmirea și utilizarea ghidurilor naționale de bune practici (1) Agenția, asociațiile de profil cu activități în domeniul alimentar și alte părți interesate elaborează sau participă la elaborarea ghidurilor de bune practici de igienă și de aplicare a principiilor HACCP, în conformitate cu prevederile prezentului articol. Operatorii din domeniul alimentar utilizează aceste ghiduri în mod facultativ. (2) Ghidurile de bună practică se realizează și se distribuie de către asociațiile de profil cu activități în domeniul alimentar sau operatorii din domeniul alimentar: a) prin consultare și coordonare cu Agenția și cu reprezentanții părților ale căror interese pot fi serios afectate, cum ar fi asociațiile de consumatori; b) cu respectarea codurilor de practici ale <i>Codex Alimentarius</i>;

c) în conformitate cu cerințele prevăzute în capitolul III, în cazul în care acestea se referă la producția primară și la operațiunile asociate acesteia. (3) Agenția evaluează ghidurile naționale de bune practici pentru a se asigura că: a) acestea au fost elaborate în conformitate cu prevederile alin. (2); b) conținutul acestora poate fi pus în practică în sectoarele din domeniul alimentar la care se referă; c) acestea sunt întocmite conform art. 3 pentru produsele alimentare la care se referă. (4) Agenția aprobă, prin ordinul directorului general, ghidurile naționale de bune practici în vederea asigurării corespunderii cerințelor alin. (3), iar după aprobarea acestora, asociațiile și instituțiile de profil din domeniul alimentar le distribuie operatorilor din domeniul alimentar. (5) Agenția face accesibile ghidurile de bune practici prin publicarea acestora pe pagină sa web oficială. (6) Agenția, împreună cu părțile interesate menționate la alin. (4), actualizează, periodic sau la necesitate, ghidurile naționale de bune practici. (7) Ghidurile naționale de bune practici includ informații privind riscurile ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acesteia, precum și măsuri pentru prevenirea și eliminarea acestor riscuri, inclusiv măsurile aferente corective. Astfel de măsuri includ:		c) în conformitate cu cerințele și recomandările prevăzute la capitolul II din anexa nr. 1 atunci când acestea se referă la producția primară și la operațiunile asociate acesteia. (3) Agenția evaluează ghidurile naționale de bune practici pentru a se asigura că: a) acestea au fost elaborate în conformitate cu prevederile alin. (2); b) conținutul acestora poate fi pus în practică în sectoarele din domeniul alimentar la care se referă; c) ghidurile respectă prevederile articolelor 3-3¹ pentru domeniile și produsele alimentare cărora li se aplică. (4) Agenția aprobă, prin ordinul directorului general, ghidurile naționale de bune practici în vederea asigurării corespunderii cerințelor alin. (3), iar după aprobarea acestora, asociațiile și instituțiile de profil din domeniul alimentar le distribuie operatorilor din domeniul alimentar. (5) Agenția face accesibile ghidurile de bune practici prin publicarea acestora pe pagină sa web oficială. (6) Agenția, împreună cu părțile interesate menționate la alin. (4), actualizează, periodic sau la necesitate, ghidurile naționale de bune practici.
---	--	--

a) controlul contaminării cu micotoxine, cu metale grele sau cu material radioactiv; b) utilizarea corespunzătoare a apei, a deșeurilor organice și a fertilizatorilor; c) utilizarea corectă a produselor pentru protecția plantelor și a biocidelor, precum și trasabilitatea acestora; d) utilizarea corectă a medicamentelor de uz veterinar și a aditivilor furajeri, precum și trasabilitatea acestora; e) pregătirea, depozitarea și utilizarea corectă a furajelor/hranei pentru animale, precum și trasabilitatea acesteia; f) ecarisarea animalelor moarte, înlăturarea deșeurilor și a gunoiului; g) măsurile de protecție pentru prevenirea introducerii bolilor contagioase transmisibile la oameni prin consumul de produse alimentare, precum și orice obligație de notificare a Agenției cu privire la acestea; h) proceduri, practici și metode pentru a se asigura că produsele alimentare sunt produse, manipulate, împachetate, depozitate și transportate în condiții de igienă, inclusive igienizarea eficientă și controlul asupra organismelor dăunătoare; i) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducere; j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidențelor.		
--	--	--

Conținut inexistent	8. se completează cu articolul 4¹ cu următorul cuprins: „Articolul 4¹. Importurile și exporturile (1) În ceea ce privește igiena produselor alimentare importate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 21 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța. (2) În ceea ce privește igiena produselor alimentare exportate sau reexportate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”	Articolul 4¹. Importurile și exporturile (1) În ceea ce privește igiena produselor alimentare importate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 21 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. (2) În ceea ce privește igiena produselor alimentare exportate sau reexportate, cerințele de igienă aplicabile produselor alimentare sunt stabilite în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.
Articolul 22. Autoritatea de control și supraveghere privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare (1) Supravegherea și controlul oficial al pieței privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare pe întregul lanț alimentar sînt asigurate de Agenție conform art.24 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. (2) La înaintarea propunerilor de modificare și completare a prezentei legi trebuie să se țină cont de: a) necesitatea revizuirii cerințelor prevăzute la art. 4 alin. (5); b) experiența obținută prin implementarea sistemelor bazate pe principiile HACCP conform prevederilor art. 3 alin. (7); c) evoluțiile tehnologice și consecințele practice ale acestora, precum și de așteptările	10. Articolul 22: 10.1 alin. (2) lit. a) – e) vor avea următorul cuprins: „(2) Guvernul adoptă cerințe de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2 ale prezentei legi, ținând cont de: a) experiența obținută prin implementarea sistemelor bazate pe principiile HACCP conform prevederilor art. 3; b) progresele tehnologice și consecințele lor practice, precum și așteptările consumatorilor cu privire la compoziția produselor alimentare; c) consiliere științifică, în special cu privire la evaluarea noilor riscuri; d) criterii microbiologice și de temperatură aplicabile produselor alimentare.” 10.2 se completează cu alineatele (3) - (4) cu următorul cuprins:”	Articolul 22. Autoritatea de control și supraveghere privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare (1) Supravegherea și controlul oficial al pieței privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare pe întregul lanț alimentar sînt asigurate de Agenție conform art.24 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. (2) Guvernul adoptă cerințe de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2 ale prezentei legi, ținând cont de: a) experiența obținută prin implementarea sistemelor bazate pe principiile HACCP conform prevederilor art. 3; b) progresele tehnologice și consecințele lor practice, precum și așteptările consumatorilor cu privire la compoziția produselor alimentare;

consumatorului cu privire la compoziția produselor alimentare; d) opiniile științifice, în special cele cu privire la evaluarea noilor pericole; e) criteriile microbiologice și de temperatură pentru produsele alimentare.	(3) Guvernul adoptă cerințe simplificate de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2, în vederea facilitării punerii în aplicare a art. 3¹ alin. (1), în cazul întreprinderilor mici, ținând cont de factorii de risc relevanți, cu condiția ca aceste cerințe să nu afecteze realizarea obiectivelor prezentei legi. (4) Fără a aduce atingere realizării obiectivelor prezentei legi, Guvernul adoptă cerințe sau norme naționale de adaptare a prevederilor stabilite în anexa nr. 2, având ca obiectiv: a) permisiunea utilizării în continuare a metodelor tradiționale, în orice etapă de producție, prelucrarea și distribuție a produselor alimentare; sau b) asigurarea adaptării la nevoile întreprinderilor din domeniul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice.”	c) consiliere științifică, în special cu privire la evaluarea noilor riscuri; d) criterii microbiologice și de temperatură aplicabile produselor alimentare. (3) Guvernul adoptă cerințe simplificate de punere în aplicare a prevederilor anexelor nr. 1 și 2, în vederea facilitării punerii în aplicare a art. 3¹ alin. (1), în cazul întreprinderilor mici, ținând cont de factorii de risc relevanți, cu condiția ca aceste cerințe să nu afecteze realizarea obiectivelor prezentei legi. (4) Fără a aduce atingere realizării obiectivelor prezentei legi, Guvernul adoptă cerințe sau norme naționale de adaptare a prevederilor stabilite în anexa nr. 2, având ca obiectiv: a) permisiunea utilizării în continuare a metodelor tradiționale, în orice etapă de producție, prelucrarea și distribuție a produselor alimentare; sau b) asigurarea adaptării la nevoile întreprinderilor din domeniul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice.
Conținut inexistent	12. – se completează cu anexa nr.1 cu următorul cuprins: „Anexa nr. 1 PRODUCȚIA PRIMARĂ Capitolul I CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ PENTRU PRODUCȚIA PRIMARĂ Secțiunea 1 Domeniu de aplicare	Anexa nr. 1 PRODUCȚIA PRIMARĂ Capitolul I CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ PENTRU PRODUCȚIA PRIMARĂ Secțiunea 1 Domeniu de aplicare 1. Prezenta anexă se aplică la producția primară și la următoarele activități conexe:

	1. Prezenta anexă se aplică la producția primară și la următoarele activități conexe: a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni să nu aibă ca rezultat modificarea substanțială a naturii lor; b) transportul de animale vii, în cazul în care acest lucru este necesar în vederea atingerii obiectivelor prezentei legi; c) în cazul produselor de origine vegetală, a produselor pescărești și a vânatului sălbatic, activitatea de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată în mod substanțial, de la locul de producție la o unitate. Secțiunea 2 Dispoziții privind igiena 2. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, prin implementarea și respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare, că produsele primare sunt protejate de contaminare, având în vedere orice prelucrare pe care aceste produse o vor suporta ulterior. 3. Operatorii din domeniul alimentar se conformează prevederilor referitoare la controlul pericolelor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv: a) măsurile privind controlul contaminării din aer, sol, apă, furaje, îngrășăminte, medicamente de uz veterinar, produse fitosanitare și biocide, precum și din depozitarea, manipularea și eliminarea deșeurilor;	a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni să nu aibă ca rezultat modificarea substanțială a naturii lor; b) transportul de animale vii, în cazul în care acest lucru este necesar în vederea atingerii obiectivelor prezentei legi; c) în cazul produselor de origine vegetală, a produselor pescărești și a vânatului sălbatic, activitatea de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată în mod substanțial, de la locul de producție la o unitate. Secțiunea 2 Dispoziții privind igiena 2. Operatorii din domeniul alimentar se asigură, prin implementarea și respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare, că produsele primare sunt protejate de contaminare, având în vedere orice prelucrare pe care aceste produse o vor suporta ulterior. 3. Operatorii din domeniul alimentar se conformează prevederilor referitoare la controlul pericolelor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv: a) măsurile privind controlul contaminării din aer, sol, apă, furaje, îngrășăminte, medicamente de uz veterinar, produse fitosanitare și biocide, precum și din depozitarea, manipularea și eliminarea deșeurilor; b) măsurile privind sănătatea și bunăstarea animalelor și sănătatea plantelor care au consecințe
--	---	--

	b) măsurile privind sănătatea și bunăstarea animalelor și sănătatea plantelor care au consecințe asupra sănătății umane, inclusiv programe de monitorizare și combatere a zoonozelor și agenților zoonotici. 4. Operatorii din domeniul alimentar care cresc, colectează ori vânează animale sau care obțin produse primare de origine animală întreprind măsuri pentru: a) menținerea în stare bună a instalațiilor utilizate pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv a instalațiilor utilizate la depozitarea și manipularea hranei pentru animale, curățarea și dezinfectarea acestora; b) menținerea în stare curată a echipamentelor, lăzilor, recipientelor, containerelor, boxelor și vehiculelor; c) asigurarea igienei animalelor care urmează să fie sacrificate și, după caz, a animalelor de reproducție; d) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea; e) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare; f) evitarea contaminării produselor alimentare, determinată de animale și paraziți; g) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea; h) prevenirea introducerii și răspândirii bolilor contagioase transmisibile la om prin produse	asupra sănătății umane, inclusiv programe de monitorizare și combatere a zoonozelor și agenților zoonotici. 4. Operatorii din domeniul alimentar care cresc, colectează ori vânează animale sau care obțin produse primare de origine animală întreprind măsuri pentru: a) menținerea în stare bună a instalațiilor utilizate pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, inclusiv a instalațiilor utilizate la depozitarea și manipularea hranei pentru animale, curățarea și dezinfectarea acestora; b) menținerea în stare curată a echipamentelor, lăzilor, recipientelor, containerelor, boxelor și vehiculelor; c) asigurarea igienei animalelor care urmează să fie sacrificate și, după caz, a animalelor de reproducție; d) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea; e) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare; f) evitarea contaminării produselor alimentare, determinată de animale și paraziți; g) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea; h) prevenirea introducerii și răspândirii bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, inclusiv prin măsuri de precauție în cazul în care se introduc animale noi și raportarea
--	--	--

	alimentare, inclusiv prin măsuri de precauție în cazul în care se introduc animale noi și raportarea la autoritatea competentă a suspiciunilor de focare de boli; i) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe, ce au importanță pentru sănătatea omului; j) utilizarea corectă a aditivilor furajeri și a medicamentele de uz veterinar, conform instrucțiunilor de utilizare. 5. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale întreprind măsuri pentru: a) menținerea în stare curată a instalațiilor, echipamentelor, lăzilor, recipientelor și vehiculelor; b) asigurarea condițiilor igienice de producție, transport și depozitare, cât și curățenia produselor vegetale; c) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea; d) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare; e) evitarea contaminării produsă de animale și dăunători; f) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea; g) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe, care sânt importante pentru sănătatea omului;	la autoritatea competentă a suspiciunilor de focare de boli; i) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe, ce au importanță pentru sănătatea omului; j) utilizarea corectă a aditivilor furajeri și a medicamentele de uz veterinar, conform instrucțiunilor de utilizare. 5. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale întreprind măsuri pentru: a) menținerea în stare curată a instalațiilor, echipamentelor, lăzilor, recipientelor și vehiculelor; b) asigurarea condițiilor igienice de producție, transport și depozitare, cât și curățenia produselor vegetale; c) utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea; d) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează furajele și instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare; e) evitarea contaminării produsă de animale și dăunători; f) depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea; g) monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe, care sânt importante pentru sănătatea omului;
--	--	---

	h) utilizarea corectă a produselor de uz fitosanitar și a biocidelor, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare a produselor respective. 6. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru recoltarea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr. 1 a Legii 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru recoltarea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză. 7. Operatorii din domeniul alimentar întreprind măsuri de remediere în cazul în care au fost informați despre problemele identificate în timpul controalelor oficiale. Secțiunea 3 Evidența documentației 8. Operatorii din domeniul alimentar au obligația să întocmească și să țină evidența măsurilor luate pentru a controla riscurile, în mod corespunzător pe o perioadă de timp adecvată, proporțional cu caracterul și dimensiunea întreprinderii respective din domeniul alimentar. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să pună informațiile pertinente din aceste registre la dispoziția autorității	h) utilizarea corectă a produselor de uz fitosanitar și a biocidelor, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare a produselor respective. 6. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru recoltarea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr. 1 a Legii 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru recoltarea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză. 7. Operatorii din domeniul alimentar întreprind măsuri de remediere în cazul în care au fost informați despre problemele identificate în timpul controalelor oficiale. Secțiunea 3 Evidența documentației 8. Operatorii din domeniul alimentar au obligația să întocmească și să țină evidența măsurilor luate pentru a controla riscurile, în mod corespunzător pe o perioadă de timp adecvată, proporțional cu caracterul și dimensiunea întreprinderii respective din domeniul alimentar. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să pună informațiile pertinente din aceste registre la dispoziția autorității
--	---	---

	competente și a operatorilor din domeniul alimentar, la cererea acestora. 9. Operatorii din domeniul alimentar care cresc animale sau produc produse primare de origine animală țin evidențe cu privire la: a) natura și originea furajelor cu care sunt hrănite animalele; b) medicamentele de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, data administrării și perioadele de retragere din producție; c) bolile care pot afecta siguranța produselor de origine animală; d) rezultatele tuturor analizelor efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru stabilirea diagnosticului, care sunt importante pentru sănătatea umană; e) orice rapoarte relevante ale verificărilor pe animale sau produse de origine animală. 10. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale țin evidențe cu privire la: a) orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor; b) orice apariție a dăunătorilor sau bolilor care pot afecta siguranța produselor de origine vegetală; c) rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe, care sunt importante pentru sănătatea umană. 11. La întocmirea și păstrarea acestor evidențe, operatorii din domeniul alimentar pot beneficia de	competente și a operatorilor din domeniul alimentar, la cererea acestora. 9. Operatorii din domeniul alimentar care cresc animale sau produc produse primare de origine animală țin evidențe cu privire la: a) natura și originea furajelor cu care sunt hrănite animalele; b) medicamentele de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, data administrării și perioadele de retragere din producție; c) bolile care pot afecta siguranța produselor de origine animală; d) rezultatele tuturor analizelor efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru stabilirea diagnosticului, care sunt importante pentru sănătatea umană; e) orice rapoarte relevante ale verificărilor pe animale sau produse de origine animală. 10. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale țin evidențe cu privire la: a) orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor; b) orice apariție a dăunătorilor sau bolilor care pot afecta siguranța produselor de origine vegetală; c) rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe, care sunt importante pentru sănătatea umană. 11. La întocmirea și păstrarea acestor evidențe, operatorii din domeniul alimentar pot beneficia de
--	---	---

	asistența altor persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli. Capitolul II RECOMANDĂRI PENTRU GHIDURILE DE BUNĂ PRACTICĂ 12. Ghidurile naționale menționate la art. 4 trebuie să ofere îndrumări privind buna practică de combatere a riscurilor în producția primară și activitățile conexe. 13. Ghidurile naționale de bune practici includ informații privind riscurile ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acesteia, precum și măsuri pentru prevenirea și eliminarea acestor riscuri, inclusiv măsurile aferente corective. Astfel de măsuri includ: a) controlul contaminării cu micotoxine, metale grele și substanțe radioactive; b) utilizarea apei, a deșeurilor organice și a îngrășămintelor; c) utilizarea corectă și corespunzătoare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor, cât și trasabilitatea acestora; d) utilizarea corectă și corespunzătoare a medicamentelor de uz veterinar și a aditivilor furajeri, cât și trasabilitatea acestora; e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea furajelor; f) depozitarea corectă a animalelor moarte, a deșeurilor și a așternuturilor; g) măsurile de protecție menite să prevină introducerea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, cât și obligația de a notifica autoritatea competentă;	asistența altor persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli. Capitolul II RECOMANDĂRI PENTRU GHIDURILE DE BUNĂ PRACTICĂ 12. Ghidurile naționale menționate la art. 4 trebuie să ofere îndrumări privind buna practică de combatere a riscurilor în producția primară și activitățile conexe. 13. Ghidurile naționale de bune practici includ informații privind riscurile ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acesteia, precum și măsuri pentru prevenirea și eliminarea acestor riscuri, inclusiv măsurile aferente corective. Astfel de măsuri includ: a) controlul contaminării cu micotoxine, metale grele și substanțe radioactive; b) utilizarea apei, a deșeurilor organice și a îngrășămintelor; c) utilizarea corectă și corespunzătoare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor, cât și trasabilitatea acestora; d) utilizarea corectă și corespunzătoare a medicamentelor de uz veterinar și a aditivilor furajeri, cât și trasabilitatea acestora; e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea furajelor; f) depozitarea corectă a animalelor moarte, a deșeurilor și a așternuturilor; g) măsurile de protecție menite să prevină introducerea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, cât și obligația de a notifica autoritatea competentă;
--	--	--

	h) procedurile, practicile și metodele care asigură faptul că produsele alimentare sunt produse, manipulate, ambalate, depozitate și transportate în condiții sanitare adecvate, inclusiv salubritatea eficientă și combaterea dăunătorilor; i) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducție; j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidențelor.”	h) procedurile, practicile și metodele care asigură faptul că produsele alimentare sunt produse, manipulate, ambalate, depozitate și transportate în condiții sanitare adecvate, inclusiv salubritatea eficientă și combaterea dăunătorilor; i) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducție; j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidențelor.
Conținut inexistent	13. – se completează cu anexa nr.2 cu următorul cuprins: „Anexa nr. 2 CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ CARE NU SE APLICĂ PRODUCȚIEI PRIMARE Capitolul I CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNTREPRINDERILE DIN DOMENIUL ALIMENTAR, CU EXCEPȚIA UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT 1. Întreprinderile din domeniul alimentar sunt menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere. 2. Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea întreprinderilor din domeniul alimentar trebuie: a) să permită întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului și să asigure un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor;	Anexa nr. 2 CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ CARE NU SE APLICĂ PRODUCȚIEI PRIMARE Capitolul I CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNTREPRINDERILE DIN DOMENIUL ALIMENTAR, CU EXCEPȚIA UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT 1. Întreprinderile din domeniul alimentar sunt menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere. 2. Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea întreprinderilor din domeniul alimentar trebuie: a) să permită întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului și să asigure un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor; b) să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea

	b) să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mucegaiurilor nedorite pe suprafețe; c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și combaterea dăunătorilor; d) să asigure condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și înregistrate. 3. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu toalete conectate la un sistem de canalizare. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate produsele alimentare. 4. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu lavoare, amplasate și concepute pentru spălarea mâinilor. Lavoarele pentru spălarea mâinilor sunt prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor. Acționarea acestora se face pe principiul „mâinilor libere”. Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălarea mâinilor. 5. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică. Este interzis ca fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată să treacă către o zonă	particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mucegaiurilor nedorite pe suprafețe; c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și combaterea dăunătorilor; d) să asigure condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și înregistrate. 3. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu toalete conectate la un sistem de canalizare. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate produsele alimentare. 4. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu lavoare, amplasate și concepute pentru spălarea mâinilor. Lavoarele pentru spălarea mâinilor sunt prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor. Acționarea acestora se face pe principiul „mâinilor libere”. Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălarea mâinilor. 5. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică. Este interzis ca fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată să treacă către o zonă
--	---	---

	curată. Sistemele de ventilație sunt construite astfel încât să permită ca filtrele și alte componente ce necesită curățare sau înlocuire să fie ușor accesibile. 6. Grupurile sanitare trebuie să dețină ventilație naturală sau mecanică. 7. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de un sistem de iluminat natural și/sau artificial. 8. Instalațiile de scurgere trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite total sau parțial, acestea trebuie să fie concepute pentru a exclude scurgerea de deșeuri dintr-o zonă contaminată spre sau într-o zonă curată, în special în zona în care sunt manipulate produse alimentare ce pot să prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final. 9. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de vestiare pentru personal. 10. Se interzice depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante în zonele în care se manipulează produsele alimentare. Capitolul II CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNCĂPERILE ÎNTREPRINDERILOR DIN DOMENIUL ALIMENTAR ÎN CARE SE PRODUC, SE TRATEAZĂ SAU SE PRELUCREAZĂ PRODUSE ALIMENTARE, CU EXCEPȚIA SPAȚIILOR PENTRU SERVIREA MESEI ȘI A UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT	necesită curățare sau înlocuire să fie ușor accesibile. 6. Grupurile sanitare trebuie să dețină ventilație naturală sau mecanică. 7. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de un sistem de iluminat natural și/sau artificial. 8. Instalațiile de scurgere trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite total sau parțial, acestea trebuie să fie concepute pentru a exclude scurgerea de deșeuri dintr-o zonă contaminată spre sau într-o zonă curată, în special în zona în care sunt manipulate produse alimentare ce pot să prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final. 9. Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie să dispună de vestiare pentru personal. 10. Se interzice depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante în zonele în care se manipulează produsele alimentare. Capitolul II CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ÎNCĂPERILE ÎNTREPRINDERILOR DIN DOMENIUL ALIMENTAR ÎN CARE SE PRODUC, SE TRATEAZĂ SAU SE PRELUCREAZĂ PRODUSE ALIMENTARE, CU EXCEPȚIA SPAȚIILOR PENTRU SERVIREA MESEI ȘI A UNITĂȚILOR DE COMERȚ AMBULANT 11. În încăperile în care sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a
--	--	--

	11. În încăperile în care sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a unităților de comerț ambulant, dar incluzând spațiile mijloacelor de transport, configurația și proiectul trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă a produselor alimentare, inclusiv protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiunilor, în special: a) podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice. După caz, podeaua va permite scurgerea adecvată a suprafețelor; b) suprafețele pereților trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice precum și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare pentru efectuarea diferitor operațiuni; c) plafoanele (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să se reducă condensul, creșterea de mucegaiuri și deversarea particulelor; d) ferestrele și celelalte deschideri trebuie să fie construite pentru a preveni acumularea murdăriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie să fie dotate cu plase de protecție	unităților de comerț ambulant, dar incluzând spațiile mijloacelor de transport, configurația și proiectul trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă a produselor alimentare, inclusiv protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiunilor, în special: a) podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice. După caz, podeaua va permite scurgerea adecvată a suprafețelor; b) suprafețele pereților trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice precum și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare pentru efectuarea diferitor operațiuni; c) plafoanele (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să se reducă condensul, creșterea de mucegaiuri și deversarea particulelor; d) ferestrele și celelalte deschideri trebuie să fie construite pentru a preveni acumularea murdăriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie să fie dotate cu plase de protecție împotriva insectelor, care să poată fi ușor demontate pentru a fi curățate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar putea avea ca rezultat
--	--	--

	împotriva insectelor, care să poată fi ușor demontate pentru a fi curățate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar putea avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producției; e) ușile trebuie să fie ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și neabsorbante; f) suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sunt manipulate produse alimentare, și în special suprafețele ce intră în contact cu produsele alimentare, trebuie să fie menținute în stare bună și să fie ușor de curățat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat. Pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice. 12. Încăperile trebuie să fie asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate cu apă fierbinte și rece. 13. În încăperi trebuie să fie prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare. Fiecare cuvă sau orice astfel de dispozitiv destinat spălării produselor alimentare trebuie să fie dotat cu o sursă de apă fierbinte și/sau apă potabilă rece, în conformitate cu cerințele menționate la capitolul VII și trebuie menținut curat, iar în cazul în care este necesar, dezinfectat.	contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producției; e) ușile trebuie să fie ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și neabsorbante; f) suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sunt manipulate produse alimentare, și în special suprafețele ce intră în contact cu produsele alimentare, trebuie să fie menținute în stare bună și să fie ușor de curățat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat. Pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice. 12. Încăperile trebuie să fie asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate cu apă fierbinte și rece. 13. În încăperi trebuie să fie prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare. Fiecare cuvă sau orice astfel de dispozitiv destinat spălării produselor alimentare trebuie să fie dotat cu o sursă de apă fierbinte și/sau apă potabilă rece, în conformitate cu cerințele menționate la capitolul VII și trebuie menținut curat, iar în cazul în care este necesar, dezinfectat. 14. Prin derogare de la pct. 11 întreprinderile din domeniul alimentar care fabrică produse alimentare tradiționale pot avea ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale
--	--	--

	14. Prin derogare de la pct. 11 întreprinderile din domeniul alimentar care fabrică produse alimentare tradiționale pot avea ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune, ci ziduri, plafoane și soluri naturale, de origine geologică. Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor sunt adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică. Instrumentele și echipamentele pentru pregătirea, împachetarea și ambalarea produselor tradiționale sunt menținute în permanență într-o stare de igienă conformă cu cerințele stabilite de prezenta lege. Capitolul III CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU UNITĂȚILE DE COMERȚ AMBULANT 15. Unitățile de comerț ambulant sunt amplasate, concepute, construite, menținute curate și în stare bună pentru a evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători. 16. În special, în caz de necesitate, sunt prevăzute: a) instalații corespunzătoare pentru menținerea igienei personalului, inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, spații sanitare igienice și vestiare; b) suprafețele aflate în contact cu produse alimentare, menținute în stare bună și ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de	netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune, ci ziduri, plafoane și soluri naturale, de origine geologică. Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor sunt adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică. Instrumentele și echipamentele pentru pregătirea, împachetarea și ambalarea produselor tradiționale sunt menținute în permanență într-o stare de igienă conformă cu cerințele stabilite de prezenta lege. Capitolul III CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU UNITĂȚILE DE COMERȚ AMBULANT 15. Unitățile de comerț ambulant sunt amplasate, concepute, construite, menținute curate și în stare bună pentru a evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători. 16. În special, în caz de necesitate, sunt prevăzute: a) instalații corespunzătoare pentru menținerea igienei personalului, inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, spații sanitare igienice și vestiare; b) suprafețele aflate în contact cu produse alimentare, menținute în stare bună și ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat; pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice;
--	--	---

	dezinfectat; pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice; c) mijloace corespunzătoare pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru; d) mijloace pentru curățarea igienică a produselor alimentare, în cazul în care această operațiune este parte a activităților din domeniul alimentar; e) o sursă de apă fierbinte și/sau de apă potabilă rece; f) mijloace și/sau spații pentru depozitarea igienică, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide); g) instalații și/sau dispozitive de menținere și monitorizare a temperaturii pentru produse alimentare; h) locuri și în condiții de amplasare a produselor alimentare, astfel încât se se evite riscul de contaminare. Capitolul IV CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU TRANSPORT 17. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie menținute curate, conform cerințelor generale de igienă și să fie funcționale pentru ca produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării, de asemenea să fie concepute și construite astfel încât să permită igienizarea și/sau dezinfecția.	c) mijloace corespunzătoare pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru; d) mijloace pentru curățarea igienică a produselor alimentare, în cazul în care această operațiune este parte a activităților din domeniul alimentar; e) o sursă de apă fierbinte și/sau de apă potabilă rece; f) mijloace și/sau spații pentru depozitarea igienică, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide); g) instalații și/sau dispozitive de menținere și monitorizare a temperaturii pentru produse alimentare; h) locuri și în condiții de amplasare a produselor alimentare, astfel încât se se evite riscul de contaminare. Capitolul IV CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU TRANSPORT 17. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie menținute curate, conform cerințelor generale de igienă și să fie funcționale pentru ca produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării, de asemenea să fie concepute și construite astfel încât să permită igienizarea și/sau dezinfecția. 18. Recipientele din vehicule și/sau din containere nu vor fi utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare, în
--	---	--

	18. Recipientele din vehicule și/sau din containere nu vor fi utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare, în cazul în care această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea. 19. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele sunt utilizate, de asemenea, pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, va fi asigurată o separare a produselor. 20. Produsele alimentare în vrac sub formă lichidă, de granule sau pudră se transportă în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate transportului produselor alimentare. Aceste containere trebuie marcate, în mod obligatoriu și vizibil, cu litere ce nu pot fi șterse, în limba de stat a Republicii Moldova și în una sau mai multe limbi de circulație internațională, cu o mențiune privind utilizarea lor exclusivă în transportul produselor alimentare ori sunt marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”. 21. Prin derogare de la pct. 20, uleiurile și grăsimile lichide care sunt destinate consumului uman sau care pot fi utilizate în acest scop pot fi transportate pe nave maritime care nu sunt rezervate transportului produselor alimentare, sub rezerva respectării condițiilor prevăzute în anexă. 22. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul unor produse	cazul în care această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea. 19. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele sunt utilizate, de asemenea, pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, va fi asigurată o separare a produselor. 20. Produsele alimentare în vrac sub formă lichidă, de granule sau pudră se transportă în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate transportului produselor alimentare. Aceste containere trebuie marcate, în mod obligatoriu și vizibil, cu litere ce nu pot fi șterse, în limba de stat a Republicii Moldova și în una sau mai multe limbi de circulație internațională, cu o mențiune privind utilizarea lor exclusivă în transportul produselor alimentare ori sunt marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”. 21. Prin derogare de la pct. 20, uleiurile și grăsimile lichide care sunt destinate consumului uman sau care pot fi utilizate în acest scop pot fi transportate pe nave maritime care nu sunt rezervate transportului produselor alimentare, sub rezerva respectării condițiilor prevăzute în anexă. 22. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul unor produse alimentare diferite, acestea trebuie supuse unei igienizări eficiente între încărcături pentru a se evita riscul de contaminare.
--	---	--

	alimentare diferite, acestea trebuie supuse unei igienizări eficiente între încărcături pentru a se evita riscul de contaminare. 23. În mijloacele de transport și/sau containere, produsele alimentare trebuie aranjate și protejate astfel încât să excludă riscul de contaminare. 24. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să asigure menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare, care pot fi monitorizate. Capitolul V CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ECHIPAMENTE 25. Toate articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare urmează: a) să fie igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția trebuie efectuată cu o frecvență care să permită evitarea riscului de contaminare; b) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite să fie menținute în condiții de întreținere și funcționare care să reducă la minimum orice risc de contaminare; c) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite curățarea și dezinfecția lor, cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de împachetare; d) să fie instalate astfel încât să se permită igienizarea echipamentului și a zonei înconjurătoare.	23. În mijloacele de transport și/sau containere, produsele alimentare trebuie aranjate și protejate astfel încât să excludă riscul de contaminare. 24. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să asigure menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare, care pot fi monitorizate. Capitolul V CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ECHIPAMENTE 25. Toate articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare urmează: a) să fie igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția trebuie efectuată cu o frecvență care să permită evitarea riscului de contaminare; b) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite să fie menținute în condiții de întreținere și funcționare care să reducă la minimum orice risc de contaminare; c) să fie construite și confecționate din materiale care ar permite curățarea și dezinfecția lor, cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de împachetare; d) să fie instalate astfel încât să se permită igienizarea echipamentului și a zonei înconjurătoare. 26. După caz, echipamentele se prevăd cu un dispozitiv de control adecvat pentru a asigura atingerea obiectivelor prezentului regulament.
--	---	--

	26. După caz, echipamentele se prevăd cu un dispozitiv de control adecvat pentru a asigura atingerea obiectivelor prezentului regulament. 27. În cazul în care este necesară utilizarea de aditivi chimici pentru a se preveni coroziunea echipamentului și a containerelor, aceștia trebuie utilizați în conformitate cu bunele practici. Capitolul VI REDISTRIBUIREA PRODUSELOR ALIMENTARE 28. Operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produse alimentare în vederea donării, cu respectarea prevederilor Legii nr. 299/2022 privind prevenirea pierderii și risipei de alimente, precum și a următoarelor condiții: 29. Operatorii din domeniul alimentar verifică în mod regulat dacă produsele alimentare aflate sub responsabilitatea lor nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, în conformitate cu art. 7 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. În cazul în care, în urma verificării, se constată conformitatea acestora, operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produsele alimentare în conformitate cu pct. 30: a) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată limită de consum în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, înainte de expirarea datei respective; b) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată a durabilității minimale în conformitate cu art. 2 din Legea nr. 279/2017	27. În cazul în care este necesară utilizarea de aditivi chimici pentru a se preveni coroziunea echipamentului și a containerelor, aceștia trebuie utilizați în conformitate cu bunele practici. Capitolul VI REDISTRIBUIREA PRODUSELOR ALIMENTARE 31. Operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produse alimentare în vederea donării, cu respectarea prevederilor Legii nr. 299/2022 privind prevenirea pierderii și risipei de alimente, precum și a următoarelor condiții: 32. Operatorii din domeniul alimentar verifică în mod regulat dacă produsele alimentare aflate sub responsabilitatea lor nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, în conformitate cu art. 7 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. În cazul în care, în urma verificării, se constată conformitatea acestora, operatorii din domeniul alimentar pot redistribui produsele alimentare în conformitate cu pct. 30: a) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată limită de consum în conformitate cu art. 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, înainte de expirarea datei respective; b) pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată a durabilității minimale în conformitate cu art. 2 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, până la și după data respectivă;
--	--	--

	privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, până la și după data respectivă; a) pentru produsele alimentare pentru care nu este necesară o dată a durabilității minimale, în conformitate cu punctul 1 litera d) din anexa nr. 9 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, în orice moment. 30. Operatorii din domeniul alimentar care manipulează produsele alimentare menționate la pct. 29 evaluează dacă produsele alimentare nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, luând în considerare următoarele elemente: a) data durabilității minimale sau data limită de consum, asigurându-se că perioada de valabilitate rămasă este suficientă pentru a permite redistribuirea către și utilizarea de către consumatorul final în condiții de siguranță; b) integritatea ambalajului; c) condițiile adecvate de depozitare și transport, inclusiv cerințele aplicabile privind temperatura; d) data congelării, astfel cum este menționat în pct. 31.2 în Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025; e) condițiile organoleptice; f) asigurarea trasabilității, în conformitate art. 11 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor în cazul produselor de origine animală.	b) pentru produsele alimentare pentru care nu este necesară o dată a durabilității minimale, în conformitate cu punctul 1 litera d) din anexa nr. 9 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, în orice moment. 33. Operatorii din domeniul alimentar care manipulează produsele alimentare menționate la pct. 29 evaluează dacă produsele alimentare nu dăunează sănătății și sunt proprii consumului uman, luând în considerare următoarele elemente: g) data durabilității minimale sau data limită de consum, asigurându-se că perioada de valabilitate rămasă este suficientă pentru a permite redistribuirea către și utilizarea de către consumatorul final în condiții de siguranță; h) integritatea ambalajului; i) condițiile adecvate de depozitare și transport, inclusiv cerințele aplicabile privind temperatura; j) data congelării, astfel cum este menționat în pct. 31.2 în Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025; k) condițiile organoleptice; l) asigurarea trasabilității, în conformitate art. 11 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor în cazul produselor de origine animală. Capitolul VII DEȘEURILE ALIMENTARE
--	--	--

Capitolul VII DEȘEURILE ALIMENTARE

31. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare.

32. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie depozitate în recipiente care se pot închide. Aceste recipiente trebuie să fie construite în mod corespunzător, menținute în bună stare, ușor de igienizat și, la necesitate, de dezinfectat.

33. Trebuie întreprinse măsuri pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor de origine animală și produselor derivate ce nu sunt destinate consumului uman, precum și a altor resturi, conform prevederilor legislației în vigoare. Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie să fie concepute și utilizate astfel încât să se permită menținerea curată a acestora, fără a fi posibilă pătrunderea animalelor și a dăunătorilor.

34. Toate deșeurile sunt 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.

Capitolul VIII APROVIZIONAREA CU APĂ

35. În cadrul întreprinderilor din domeniul alimentar este prevăzută o sursă de apă potabilă care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar

31. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare.

32. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie depozitate în recipiente care se pot închide. Aceste recipiente trebuie să fie construite în mod corespunzător, menținute în bună stare, ușor de igienizat și, la necesitate, de dezinfectat.

33. Trebuie întreprinse măsuri pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor de origine animală și produselor derivate ce nu sunt destinate consumului uman, precum și a altor resturi, conform prevederilor legislației în vigoare. Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie să fie concepute și utilizate astfel încât să se permită menținerea curată a acestora, fără a fi posibilă pătrunderea animalelor și a dăunătorilor.

34. Toate deșeurile sunt 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.

Capitolul VIII APROVIZIONAREA CU APĂ

35. În cadrul întreprinderilor din domeniul alimentar este prevăzută o sursă de apă potabilă care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se exclude contaminarea produselor alimentare.

	pentru a se exclude contaminarea produselor alimentare. 36. Apa curată se utilizează pentru produsele pescărești întregi. Apa de mare curată se va utiliza pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine și pentru spălarea exteriorului. Atunci când se utilizează apă curată, operatorii din domeniul alimentar trebuie să dispună de instalații adecvate de furnizare care să garanteze că utilizarea acesteia nu reprezintă o sursă de contaminare pentru produsele alimentare. 37. În cazul în care este utilizată apă nepotabilă pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta va circula într-un sistem separat, bine identificat. Apa nepotabilă nu trebuie să aibă conexiuni cu sistemul de apă potabilă sau nu trebuie să se permită deversarea acesteia în sistemele de apă potabilă. 38. Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscuri de contaminare. Aceasta trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă. 39. Gheața care intră în contact cu produsele alimentare sau care le poate contamina trebuie să fie făcută din apă potabilă. Pentru refrigerarea produselor pescărești întregi, gheața trebuie să fie produsă din apă curată. Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții care previn riscul de contaminare.	36. Apa curată se utilizează pentru produsele pescărești întregi. Apa de mare curată se va utiliza pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine și pentru spălarea exteriorului. Atunci când se utilizează apă curată, operatorii din domeniul alimentar trebuie să dispună de instalații adecvate de furnizare care să garanteze că utilizarea acesteia nu reprezintă o sursă de contaminare pentru produsele alimentare. 37. În cazul în care este utilizată apă nepotabilă pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta va circula într-un sistem separat, bine identificat. Apa nepotabilă nu trebuie să aibă conexiuni cu sistemul de apă potabilă sau nu trebuie să se permită deversarea acesteia în sistemele de apă potabilă. 38. Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscuri de contaminare. Aceasta trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă. 39. Gheața care intră în contact cu produsele alimentare sau care le poate contamina trebuie să fie făcută din apă potabilă. Pentru refrigerarea produselor pescărești întregi, gheața trebuie să fie produsă din apă curată. Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții care previn riscul de contaminare. 40. Aburul utilizat în contact direct cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau
--	--	---

	40. Aburul utilizat în contact direct cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau care are potențialul să contamineze produsele alimentare. 41. În cazul în care produselor alimentare le este aplicat un tratament termic în recipiente închise ermetic, se asigură ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic nu constituie o sursă de contaminare pentru produsele alimentare. Capitolul IX IGIENA PERSONALULUI 42. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să dețină carnet medical, să fie supusă controlului medical la angajare, să mențină un grad ridicat de curățenie personală și să poarte o vestimentație adecvată și curată și, după caz, echipament de protecție. 43. Niciunei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin produse alimentare ori care suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree, nu trebuie să i se permită manipularea cu produse alimentare sau intrarea în zona de manipulare a produselor alimentare. 44. Orice persoană care suferă de o afecțiune și care manipulează cu produse alimentare trebuie să comunice imediat	care are potențialul să contamineze produsele alimentare. 41. În cazul în care produselor alimentare le este aplicat un tratament termic în recipiente închise ermetic, se asigură ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic nu constituie o sursă de contaminare pentru produsele alimentare. Capitolul IX IGIENA PERSONALULUI 42. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să dețină carnet medical, să fie supusă controlului medical la angajare, să mențină un grad ridicat de curățenie personală și să poarte o vestimentație adecvată și curată și, după caz, echipament de protecție. 43. Niciunei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin produse alimentare ori care suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree, nu trebuie să i se permită manipularea cu produse alimentare sau intrarea în zona de manipulare a produselor alimentare. 44. Orice persoană care suferă de o afecțiune și care manipulează cu produse alimentare trebuie să comunice imediat operatorului din domeniul alimentar boala sau simptomele pe care le are și cauzele acestora. Capitolul X DISPOZIȚII PRIVIND PRODUSELE ALIMENTARE
--	--	--

	operatorului din domeniul alimentar boala sau simptomele pe care le are și cauzele acestora. Capitolul X DISPOZIȚII PRIVIND PRODUSELE ALIMENTARE 45. Operatorii din domeniul alimentar nu trebuie să accepte materii prime și ingrediente ce ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, descompuse sau străine, astfel încât chiar și după aplicarea de către aceștia, în mod igienic, a procedurilor normale de sortare, de preparare ori de prelucrare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman. 46. Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din domeniul alimentar trebuie păstrate în condiții concepute să prevină degradarea și să evite contaminarea. 47. La toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție, produsele alimentare trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce ar putea face produsul alimentar impropriu pentru consumul uman, dăunător pentru sănătate sau contaminat. 48. Trebuie să se aplice proceduri pentru combaterea dăunătorilor, pentru evitarea accesului animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare. 49. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite care favorizează creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie păstrate la o temperatură care	45. Operatorii din domeniul alimentar nu trebuie să accepte materii prime și ingrediente ce ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, descompuse sau străine, astfel încât chiar și după aplicarea de către aceștia, în mod igienic, a procedurilor normale de sortare, de preparare ori de prelucrare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman. 46. Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din domeniul alimentar trebuie păstrate în condiții concepute să prevină degradarea și să evite contaminarea. 47. La toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție, produsele alimentare trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce ar putea face produsul alimentar impropriu pentru consumul uman, dăunător pentru sănătate sau contaminat. 48. Trebuie să se aplice proceduri pentru combaterea dăunătorilor, pentru evitarea accesului animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare. 49. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite care favorizează creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie păstrate la o temperatură care poate cauza un risc pentru sănătate. Lanțul criogenic nu trebuie întrerupt. Se permite retragerea lor, pe perioade limitate, din spațiile cu temperatură controlată pentru activitățile de
--	---	--

	poate cauza un risc pentru sănătate. Lanțul criogenic nu trebuie întrerupt. Se permite retragerea lor, pe perioade limitate, din spațiile cu temperatură controlată pentru activitățile de preparare, transport, depozitare, expunere și servire a mesei, fără ca aceasta să creeze riscuri pentru sănătate. Întreprinderile din domeniul alimentar în care se produc, se manipulează și se împachetează produse alimentare prelucrate trebuie să dispună de spații pentru depozitarea separată a materiilor prime și a materialului prelucrat și de spații frigorifice de depozitare suficiente. 50. În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie răcite după etapa de prelucrare la cald sau etapa de preparare finală, dacă nu este aplicat niciun proces de tratare termică, la o temperatură specifică produsului alimentar astfel încât să nu prezinte un pericol pentru sănătate. 51. Decongelarea produselor alimentare se face astfel încât să se excludă riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în produsele alimentare. În timpul decongelării, produsele alimentare trebuie supuse la temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unui risc pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în procesul de decongelare prezintă un pericol pentru sănătate, acesta trebuie evacuat. După decongelare, produsele alimentare trebuie manipulate astfel încât să se reducă la minimum	preparare, transport, depozitare, expunere și servire a mesei, fără ca aceasta să creeze riscuri pentru sănătate. Întreprinderile din domeniul alimentar în care se produc, se manipulează și se împachetează produse alimentare prelucrate trebuie să dispună de spații pentru depozitarea separată a materiilor prime și a materialului prelucrat și de spații frigorifice de depozitare suficiente. 50. În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie răcite după etapa de prelucrare la cald sau etapa de preparare finală, dacă nu este aplicat niciun proces de tratare termică, la o temperatură specifică produsului alimentar astfel încât să nu prezinte un pericol pentru sănătate. 51. Decongelarea produselor alimentare se face astfel încât să se excludă riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în produsele alimentare. În timpul decongelării, produsele alimentare trebuie supuse la temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unui risc pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în procesul de decongelare prezintă un pericol pentru sănătate, acesta trebuie evacuat. După decongelare, produsele alimentare trebuie manipulate astfel încât să se reducă la minimum pericolul de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor. 52. Substanțele ce prezintă și/sau necomestibile, inclusiv furajele animalelor, trebuie
--	---	--

	pericolul de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor. 52. Substanțele ce prezintă și/sau necomestibile, inclusiv furajele animalelor, trebuie să fie etichetate și depozitate în containere separate și sigure. 53. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr.1 din Legea 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză. Capitolul XI CERINȚE DE IGIENĂ APLICABILE ÎMPACHETĂRII ȘI AMBALĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE 54. Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu trebuie să fie surse de contaminare. 55. Materialele utilizate pentru împachetare trebuie depozitate în astfel încât să nu fie expuse riscului de contaminare.	să fie etichetate și depozitate în containere separate și sigure. 53. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa nr.1 din Legea 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, nu se utilizează pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză. Capitolul XI CERINȚE DE IGIENĂ APLICABILE ÎMPACHETĂRII ȘI AMBALĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE 54. Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu trebuie să fie surse de contaminare. 55. Materialele utilizate pentru împachetare trebuie depozitate în astfel încât să nu fie expuse riscului de contaminare. 56. Operațiunile de împachetare și ambalare trebuie efectuate în astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare. În cazul recipientelor metalice și al celor din sticlă trebuie să se asigure integritatea și igiena acestora.
--	--	---

	56. Operațiunile de împachetare și ambalare trebuie efectuate în astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare. În cazul recipientelor metalice și al celor din sticlă trebuie să se asigure integritatea și igiena acestora. 57. Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Capitolul XII CERINȚE DE IGIENĂ PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC AL PRODUSELOR ALIMENTARE 58. Cerințele prezentului capitol se aplică numai produselor alimentare plasate pe piață în recipiente închise ermetic: 59. Orice proces de tratare termică, utilizat pentru prelucrarea unui produs neprelucrat sau pentru prelucrarea în continuare a unui produs prelucrat, trebuie: a) să asigure o temperatură corespunzătoare pentru toate părțile produsului tratat, pentru o anumită perioadă de timp; b) să prevină contaminarea produsului în timpul procesului respectiv. 60. Pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, operatorii din domeniul alimentar trebuie să verifice cu regularitate principalii parametri (în special temperatura, presiunea, etanșeitatea și parametrii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate;	57. Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Capitolul XII CERINȚE DE IGIENĂ PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC AL PRODUSELOR ALIMENTARE 58. Cerințele prezentului capitol se aplică numai produselor alimentare plasate pe piață în recipiente închise ermetic: 59. Orice proces de tratare termică, utilizat pentru prelucrarea unui produs neprelucrat sau pentru prelucrarea în continuare a unui produs prelucrat, trebuie: a) să asigure o temperatură corespunzătoare pentru toate părțile produsului tratat, pentru o anumită perioadă de timp; b) să prevină contaminarea produsului în timpul procesului respectiv. 60. Pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, operatorii din domeniul alimentar trebuie să verifice cu regularitate principalii parametri (în special temperatura, presiunea, etanșeitatea și parametrii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate; 61. Procesul utilizat trebuie să fie conform unui standard recunoscut pe plan internațional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultraînaltă sau sterilizarea). Capitolul XIII CULTURA SIGURANȚEI ALIMENTARE
--	--	---

	61. Procesul utilizat trebuie să fie conform unui standard recunoscut pe plan internațional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultraînaltă sau sterilizarea). Capitolul XIII CULTURA SIGURANȚEI ALIMENTARE 62. Operatorii din sectorul alimentar stabilesc o cultură a siguranței alimentare, prin: a) asigurarea producției și distribuției în condiții de siguranță a produselor alimentare; b) capacitatea de a impulsiona producția de alimente sigure și implicarea tuturor angajaților în practicile din domeniul siguranței alimentare; c) sensibilizarea tuturor angajaților întreprinderii din domeniul alimentar cu privire la riscurile legate de siguranța alimentară și la importanța siguranței și igienei alimentare; d) comunicare deschisă și clară între toți angajații întreprinderii, în cadrul unei activități și între activități consecutive, inclusiv comunicarea abaterilor și a așteptărilor; e) disponibilitatea unor resurse suficiente pentru a se asigura manipularea produselor alimentare în condiții de siguranță și igienă. 63. Angajamentul managementului superior include: a) asigurarea comunicării clare a rolurilor și responsabilităților în cadrul fiecărei activități a întreprinderii din sectorul alimentar;	62. Operatorii din sectorul alimentar stabilesc o cultură a siguranței alimentare, prin: a) asigurarea producției și distribuției în condiții de siguranță a produselor alimentare; b) capacitatea de a impulsiona producția de alimente sigure și implicarea tuturor angajaților în practicile din domeniul siguranței alimentare; c) sensibilizarea tuturor angajaților întreprinderii din domeniul alimentar cu privire la riscurile legate de siguranța alimentară și la importanța siguranței și igienei alimentare; d) comunicare deschisă și clară între toți angajații întreprinderii, în cadrul unei activități și între activități consecutive, inclusiv comunicarea abaterilor și a așteptărilor; e) disponibilitatea unor resurse suficiente pentru a se asigura manipularea produselor alimentare în condiții de siguranță și igienă. 63. Angajamentul managementului superior include: a) asigurarea comunicării clare a rolurilor și responsabilităților în cadrul fiecărei activități a întreprinderii din sectorul alimentar; b) menținerea integrității sistemului de igienă alimentară atunci când sunt planificate și implementate modificări; c) verificarea efectuării la timp și în mod eficient a controalelor, precum și actualizarea documentației; d) asigurarea formării și supravegherii adecvate a personalului;
--	--	---

	b) menținerea integrității sistemului de igienă alimentară atunci când sunt planificate și implementate modificări; c) verificarea efectuării la timp și în mod eficient a controalelor, precum și actualizarea documentației; d) asigurarea formării și supravegherii adecvate a personalului; e) asigurarea conformității cu cerințele de reglementare aplicabile; f) promovarea îmbunătățirii continue a sistemului de management al siguranței alimentare din cadrul întreprinderii, ținând cont, după caz, de evoluțiile științifice și tehnologice, precum și de cele mai bune practici. 64. Punerea în aplicare a culturii siguranței alimentare se realizează în funcție de natura și de dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar. Capitolul XIV FORMAREA PROFESIONALĂ 65. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că persoanele care manipulează produse alimentare sunt supravegheate și instruite și/sau au primit o formare profesională în materie de igienă alimentară adaptată activității lor; 66. Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente trebuie să aibă instruirea necesară privind aplicarea principiilor HACCP. 67. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure respectarea tuturor cerințelor	e) asigurarea conformității cu cerințele de reglementare aplicabile; f) promovarea îmbunătățirii continue a sistemului de management al siguranței alimentare din cadrul întreprinderii, ținând cont, după caz, de evoluțiile științifice și tehnologice, precum și de cele mai bune practici. 64. Punerea în aplicare a culturii siguranței alimentare se realizează în funcție de natura și de dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar. Capitolul XIV FORMAREA PROFESIONALĂ 65. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că persoanele care manipulează produse alimentare sunt supravegheate și instruite și/sau au primit o formare profesională în materie de igienă alimentară adaptată activității lor; 66. Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente trebuie să aibă instruirea necesară privind aplicarea principiilor HACCP. 67. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure respectarea tuturor cerințelor Anexă la Cerințe generale de igienă care nu se aplică producției primare Transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide Secțiunea 1
--	--	---

	referitoare la programele de instruire pentru persoanele care manipulează produse alimentare. Anexă la Cerințe generale de igienă care nu se aplică producției primare Transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide Secțiunea 1 1. Mărfurile transportate înainte de uleiuri și grăsimi în aceleași instalații pe o navă maritimă (în continuare – <i>încărcătură anterioară</i>) cuprind o substanță sau un amestec de substanțe enumerate în lista încărcăturilor anterioare. Lista încărcăturilor anterioare este aprobată prin Ordinul directorului general al autorității competente și publicată pe pagina web oficială a instituției. 2. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor lichide care trebuie supuse prelucrării este efectuat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții: a) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor din oțel inoxidabil sau într-un rezervor căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora, încărcătura anterioară transportată imediat în rezervorul respectiv trebuie să fie un produs alimentar sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct. 1; sau b) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor	1. Mărfurile transportate înainte de uleiuri și grăsimi în aceleași instalații pe o navă maritimă (în continuare – <i>încărcătură anterioară</i>) cuprind o substanță sau un amestec de substanțe enumerate în lista încărcăturilor anterioare. Lista încărcăturilor anterioare este aprobată prin Ordinul directorului general al autorității competente și publicată pe pagina web oficială a instituției. 2. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor lichide care trebuie supuse prelucrării este efectuat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții: a) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor din oțel inoxidabil sau într-un rezervor căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora, încărcătura anterioară transportată imediat în rezervorul respectiv trebuie să fie un produs alimentar sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct. 1; sau b) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor fabricat din alte materiale decât cele menționate la lit. a), cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct.1. 3. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor care nu trebuie supuse unei prelucrări ulterioare este efectuat în
--	--	--

	fabricat din alte materiale decât cele menționate la lit. a), cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct.1. 3. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor care nu trebuie supuse unei prelucrări ulterioare este efectuat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții: a) rezervorul este din oțel inoxidabil sau căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora; b) cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare. Secțiunea 2 Păstrarea evidenței 4. Căpitanul navei maritime care transportă în rezervoare uleiuri și grăsimi în vrac păstrează documentele justificative întocmite cu precizie referitoare la cele trei încărcături anterioare transportate în rezervoarele în cauză, precum și la eficacitatea procesului de curățare aplicat între aceste încărcături. 5. Dacă încărcătura anterioară a fost transbordată, căpitanul navei maritime primitoare păstrează, în afara documentelor justificative menționate la pct. 1, documentele justificative întocmite cu precizie care atestă că transportul uleiurilor și grăsimilor în vrac a respectat în timpul expediției anterioare condițiile prevăzute la	rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții: a) rezervorul este din oțel inoxidabil sau căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora; b) cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare. Secțiunea 2 Păstrarea evidenței 4. Căpitanul navei maritime care transportă în rezervoare uleiuri și grăsimi în vrac păstrează documentele justificative întocmite cu precizie referitoare la cele trei încărcături anterioare transportate în rezervoarele în cauză, precum și la eficacitatea procesului de curățare aplicat între aceste încărcături. 5. Dacă încărcătura anterioară a fost transbordată, căpitanul navei maritime primitoare păstrează, în afara documentelor justificative menționate la pct. 1, documentele justificative întocmite cu precizie care atestă că transportul uleiurilor și grăsimilor în vrac a respectat în timpul expediției anterioare condițiile prevăzute la secțiunea 1, precum și eficiența procesului de curățare efectuat pe celălalt vas între încărcături. 6. La cerere, căpitanul navei maritime pune la dispoziția autorității competente documentele justificative prevăzute la pct. 4 și 5.”
--	---	--

	secțiunea 1, precum și eficiența procesului de curățare efectuat pe celălalt vas între încărcături. 6. La cerere, căpitanul navei maritime pune la dispoziția autorității competente documentele justificative prevăzute la pct. 4 și 5.”	
--	---	--

TABEL DE CONCORDANȚĂ

1	Transpune art. 3 alin. (2) și art. 6 din 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, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, CELEX: 02004R0853 așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 2025/1449 al Comisiei din 18 iulie 2025;
2	Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare
3	Grad de compatibilitate - Compatibil
4	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
5	Data întocmirii: 26.02.2026

6 Actul Uniunii Europene Regulamentul (CE) nr. 853/2004	7 Act normativ național Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare	8 Gradul de compatibilitate	9 Observații
CAPITOLUL II OBLIGAȚIILE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR <i>Articolul 3</i> Obligații generale ▼M21 (2) Operatorii din sectorul alimentar nu utilizează nicio substanță în afara apei potabile sau a apei curate, în cazul în care Regulamentul (CE) nr. 852/2004 sau prezentul regulament permit acest lucru, pentru a elimina contaminarea suprafeței produselor de origine animală, cu excepția cazului în care utilizarea substanței respective a fost aprobată de către Comisie. În acest sens, Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 11a pentru completarea prezentului regulament. Operatorii din sectorul alimentar respectă, de asemenea, orice condiție privind utilizarea care ar putea fi adoptată prin intermediul aceleiași proceduri. Utilizarea unei substanțe autorizate nu scutește operatorul din sectorul alimentar de obligația de a respecta cerințele prezentului regulament.	Anexa nr. 2 a Legii 296/2017 36. Operatorii din domeniul alimentar vor utiliza apa potabilă pentru a elimina contaminarea suprafeței produselor alimentare de origine animală, cu excepția cazului în care se utilizează alte substanțe în conformitate cu instrucțiunea de utilizare a substanței respective.	Compatibil	

Articolul 6 Produse de origine animală care nu provin din Comunitate (1) Operatorii din sectorul alimentar care importă produse de origine animală din țări terțe asigură că aceste importuri au loc numai în cazul în care: (a) țara terță de expediere este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004, a țărilor terțe din care este autorizat importul respectivului produs; (b) (i) unitatea din care a fost expedit produsul și în care a fost obținut sau preparat produsul este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004, a unităților din care este autorizat importul respectivului produs, după caz; (ii) în cazul cărnii proaspete, al cărnii tocate, al preparatelor din carne, al produselor din carne și al cărnii separate mecanic, produsul a fost fabricat din carne obținută în abatoare și secții de tranșare menționate de liste stabilite și actualizate în conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 sau în unități comunitare autorizate și (iii) în cazul moluștelor bivalve, al echinodermelor, al tunicatelor și gasteropodelor marine vii, în cazul în care zona de producție este prevăzută de o listă stabilită în conformitate cu articolul 13 din regulamentul menționat, după caz; (c) produsul respectă: (i) cerințele prezentului regulament, în special cerințele prevăzute la articolul 5 privind marcajul de salubritate și de identificare; (ii) cerințele Regulamentului (CE) nr. 852/2004 și (iii) orice condiție privind importul, definită în conformitate cu legislația comunitară care reglementează controalele produselor de origine animală la import și	Anexa nr. 3 Cerințe de igienă privind importul produselor alimentare 1. Operatorii din domeniul alimentar care importă produse alimentare de origine animală efectuează activități de import numai dacă: a) țara de expediere este inclusă în lista țărilor din care sunt permise activități de import al acestui produs, întocmită conform art. 24 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară; b) unitatea de la care a fost expedit, în care a fost obținut sau prelucrat produsul este inclusă pe lista întreprinderilor de la care se permite importul, întocmită conform art. 24 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară; c) în cazul cărnii proaspete, al cărnii tocate, al preparatelor din carne, al produselor din carne și al cărnii separate mecanic, produsul a fost fabricat din carne obținută în abatoare și unități de tranșare incluse pe listele întocmite și actualizate conform art. 24 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară; d) în cazul moluștelor bivalve, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine vii, zona de producție este inclusă pe lista aprobată de către autoritatea competentă; e) produsul corespunde: – cerințelor generale de igienă a produselor alimentare stabilite de prezenta lege; – cerințelor sanitar-veterinare privind importul produselor, prevăzute de Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară. 2. Operatorii din domeniul alimentar care importă produse alimentare de origine animală se asigură că: a) produsele sunt disponibile pentru control la import conform prevederilor art. 30 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară; b) importul se efectuează conform prevederilor art. 34 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară;	Compatibil	
---	--	-------------------	--

(d) sunt respectate cerințele prevăzute la articolul 14 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 privind certificatele și alte documente, după caz. (2) Prin derogare de la alineatul (1), importul de produse pescărești poate să aibă, de asemenea, loc în conformitate cu dispozițiile speciale stabilite la articolul 15 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004. (3) Operatorii din sectorul alimentar care importă produse de origine animală se asigură că: (a) produsele sunt accesibile pentru un control la import în conformitate cu Directiva 97/78/CE (2); (b) importul este în conformitate cu cerințele Directivei 2002/99/CE (3) și (c) operațiunile care au loc după import pe care le controlează sunt efectuate în conformitate cu cerințele din anexa III. (4) Operatorii din sectorul alimentar care importă produse alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate, oferă garanția că produsele de origine animală prelucrate pe care le conțin produsele alimentare menționate anterior sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la alineatele (1), (2) și (3). Aceștia trebuie să fie în măsură să furnizeze dovada că s-au achitat de această obligație [de exemplu, cu ajutorul unor documente adecvate sau al autorizației, care nu trebuie să se prezinte, în mod absolut necesar, în forma prevăzută la alineatul (1) litera (d)].	c) operațiunile care au loc după import sunt efectuate în conformitate cu normele specifice de igienă a produselor alimentare. 3. Operatorii din domeniul alimentar care importă produse alimentare obținute din produse de origine vegetală și produse de origine animală prelucrate se asigură că produsele de origine animală prelucrate corespund cerințelor prevăzute la pct. 1 și 2.		
---	--	--	--

TABEL DE CONCORDANȚĂ

1	Regulamentul (UE) nr. 579/2014 al Comisiei din 28 mai 2014 de acordare a unei derogări de la anumite dispoziții ale anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 160 din 29 mai 2014, CELEX: 02014R0579, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/978 al Comisiei din 14 iunie 2019.
2	Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare
3	Grad de compatibilitate - Compatibil
4	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
5	Data întocmirii: 17.03.2026

6 Actul Uniunii Europene Regulamentul (CE) nr. 579/2014	7 Act normativ național Proiect de modificare a Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare	8 Gradul de compatibilitate	9 Observații
Articolul 1 Derogare Prin derogare de la punctul 4 al capitolului IV din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004, uleiurile și grăsimile lichide care sunt destinate consumului uman sau care pot fi utilizate în acest scop („uleiuri sau grăsimi”) pot fi transportate pe nave maritime care nu sunt rezervate transportului produselor alimentare, sub rezerva respectării condițiilor prevăzute la articolele 2 și 3 din prezentul regulament.	Anexa nr. 2 a Legii nr. 296/2017 21. Prin derogare de la pct. 20, uleiurile și grăsimile lichide care sunt destinate consumului uman sau care pot fi utilizate în acest scop pot fi transportate pe nave maritime care nu sunt rezervate transportului produselor alimentare, sub rezerva respectării condițiilor prevăzute în anexă.	Compatibil	
Articolul 2 Condiții ale derogării (1) Mărfurile transportate înainte de uleiuri și grăsimi în aceleași instalații pe o navă maritimă (denumite în continuare „încărcătura anterioară”) cuprind o substanță sau un amestec de substanțe enumerate în anexa la prezentul regulament. (2) Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor lichide care trebuie supuse prelucrării este autorizat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții: (a) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile se transportă într-un rezervor din oțel inoxidabil sau într-un rezervor căptușit cu rășini epoxidice sau cu un	Anexă la Cerințe generale de igienă care nu se aplică producției primare Transportul maritim al uleiurilor și al grăsimilor lichide Secțiunea 1 1. Mărfurile transportate înainte de uleiuri și grăsimi în aceleași instalații pe o navă maritimă (în continuare – <i>încărcătură anterioară</i>) cuprind o substanță sau un amestec de substanțe enumerate în lista încărcăturilor anterioare. Lista încărcăturilor anterioare este aprobată prin Ordinul directorului general al autorității competente și publicată pe pagina web oficială a instituției.	Compatibil	

material echivalent tehnic al acestora, încărcătura transportată imediat anterior în rezervorul respectiv trebuie să fi fost: (i) un produs alimentar; sau (ii) o încărcătură de pe lista încărcăturilor anterioare acceptabile care figurează în anexă; sau (b) în cazurile în care sunt transportate uleiuri sau grăsimi într-un rezervor fabricat din alte materiale decât cele menționate la litera (a), cele trei încărcături transportate anterior în rezervor trebuie să fi fost: (i) produse alimentare; sau (ii) o încărcătură de pe lista încărcăturilor anterioare acceptabile care figurează în anexă. (3) Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor care nu trebuie supuse unei prelucrări ulterioare este autorizat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții: (a) rezervorul este: (i) din oțel inoxidabil; sau (ii) căptușit cu rășini epoxidice sau cu un material echivalent tehnic al acestora; și (b) cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fi fost produse alimentare.	2. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor lichide care trebuie supuse prelucrării este efectuat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții: a) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor din oțel inoxidabil sau într-un rezervor căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora, încărcătura anterioară transportată imediat în rezervorul respectiv trebuie să fie un produs alimentar sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct. 1; sau b) în cazurile în care uleiurile sau grăsimile sunt transportate într-un rezervor fabricat din alte materiale decât cele menționate la lit. a), cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare sau o încărcătură din lista încărcăturilor anterioare menționată la pct.1. 3. Transportul în vrac pe nave maritime al uleiurilor sau grăsimilor care nu trebuie supuse unei prelucrări ulterioare este efectuat în rezervoare care nu sunt rezervate în exclusivitate transportului produselor alimentare, sub rezerva următoarelor condiții: a) rezervorul este din oțel inoxidabil sau căptușit cu rășini epoxidice ori cu un material echivalent tehnic al acestora; b) cele trei încărcături anterioare transportate în rezervor trebuie să fie produse alimentare.		
Articolul 3 Păstrarea evidenței (1) Căpitanul navei maritime care transportă, în rezervoare, uleiuri și grăsimi în vrac păstrează documente justificative întocmite cu precizie referitoare la cele trei încărcături anterioare transportate în rezervoarele în cauză, precum și la eficacitatea procesului de curățare aplicat între aceste încărcături. (2) Dacă încărcătura a fost transbordată, căpitanul navei maritime primitoare păstrează, în afara documentelor justificative menționate la alineatul (1), documente justificative întocmite cu precizie care atestă că transportul uleiurilor și grăsimilor în vrac a respectat în timpul expediției anterioare	Secțiunea 2 Păstrarea evidenței 4. Căpitanul navei maritime care transportă în rezervoare uleiuri și grăsimi în vrac păstrează documentele justificative întocmite cu precizie referitoare la cele trei încărcături anterioare transportate în rezervoarele în cauză, precum și la eficacitatea procesului de curățare aplicat între aceste încărcături. 5. Dacă încărcătura anterioară a fost transbordată, căpitanul navei maritime primitoare păstrează, în afara documentelor justificative menționate la pct. 1, documentele justificative	Compatibil	

condițiile prevăzute la articolul 2, precum și eficiența procesului de curățare efectuat pe celălalt vas între încărcături. (3) La cerere, căpitanul navei maritime pune la dispoziția autorității competente documentele justificative prevăzute la alineatele (1) și (2).	întocmite cu precizie care atestă că transportul uleiurilor și grăsimilor în vrac a respectat în timpul expediției anterioare condițiile prevăzute la secțiunea 1, precum și eficiența procesului de curățare efectuat pe celălalt vas între încărcături. 6. La cerere, căpitanul navei maritime pune la dispoziția autorității competente documentele justificative prevăzute la pct. 4 și 5.																												
Articolul 4 Abrogare <i>Directiva 96/3/CE se abrogă.</i> Articolul 5 <i>Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene.</i> <i>Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.</i>		Netranspus																											
ANEXĂ LISTA ÎNCĂRCĂTURILOR ANTERIOARE ACCEPTABILE <table><tr><th>Substanță (sinonime)</th><th>Nr. CAS</th></tr><tr><td>Acid acetic (acid etanoic; acid de oțet; acid metan-carboxilic)</td><td>64-19-7</td></tr><tr><td>Anhidridă acetică (anhidridă etanoică)</td><td>108-24-7</td></tr><tr><td>Acetonă (dimetilcetonă; 2-propanonă)</td><td>67-64-1</td></tr><tr><td>Uleiuri acide și distilați de acizi grași — proveniți din uleiuri și grăsimi vegetale și/sau amestecuri ale acestora și din uleiuri și grăsimi animale și marine</td><td>—</td></tr><tr><td>Hidroxid de amoniu (hidrat de amoniu; soluție de amoniac; apă amoniacală)</td><td>1336-21-6</td></tr><tr><td>Polifosfat de amoniu</td><td>68333-79-9 și 10124-31-9</td></tr><tr><td>Uleiuri și grăsimi animale, marine, vegetale și hidrogenate în conformitate cu MEPC.2/Circ al Organizației Maritime Internaționale (OMI)</td><td>—</td></tr><tr><td>Alcool benzilic (doar de calitate farmaceutică și de reactiv)</td><td>100-51-6</td></tr><tr><td>Acetat de N-butil</td><td>123-86-4</td></tr><tr><td>Acetat de Sec-butil</td><td>105-46-4</td></tr><tr><td>Terț-butil acetat</td><td>540-88-5</td></tr><tr><td>Soluție de nitrat de amoniu</td><td>6484-52-2 35054-52-5</td></tr></table>	Substanță (sinonime)	Nr. CAS	Acid acetic (acid etanoic; acid de oțet; acid metan-carboxilic)	64-19-7	Anhidridă acetică (anhidridă etanoică)	108-24-7	Acetonă (dimetilcetonă; 2-propanonă)	67-64-1	Uleiuri acide și distilați de acizi grași — proveniți din uleiuri și grăsimi vegetale și/sau amestecuri ale acestora și din uleiuri și grăsimi animale și marine	—	Hidroxid de amoniu (hidrat de amoniu; soluție de amoniac; apă amoniacală)	1336-21-6	Polifosfat de amoniu	68333-79-9 și 10124-31-9	Uleiuri și grăsimi animale, marine, vegetale și hidrogenate în conformitate cu MEPC.2/Circ al Organizației Maritime Internaționale (OMI)	—	Alcool benzilic (doar de calitate farmaceutică și de reactiv)	100-51-6	Acetat de N-butil	123-86-4	Acetat de Sec-butil	105-46-4	Terț-butil acetat	540-88-5	Soluție de nitrat de amoniu	6484-52-2 35054-52-5			Lista încărcăturilor anterioare este aprobată prin Ordinul directorului general al autorității competente și publicată pe pagina web oficială a instituției.
Substanță (sinonime)	Nr. CAS																												
Acid acetic (acid etanoic; acid de oțet; acid metan-carboxilic)	64-19-7																												
Anhidridă acetică (anhidridă etanoică)	108-24-7																												
Acetonă (dimetilcetonă; 2-propanonă)	67-64-1																												
Uleiuri acide și distilați de acizi grași — proveniți din uleiuri și grăsimi vegetale și/sau amestecuri ale acestora și din uleiuri și grăsimi animale și marine	—																												
Hidroxid de amoniu (hidrat de amoniu; soluție de amoniac; apă amoniacală)	1336-21-6																												
Polifosfat de amoniu	68333-79-9 și 10124-31-9																												
Uleiuri și grăsimi animale, marine, vegetale și hidrogenate în conformitate cu MEPC.2/Circ al Organizației Maritime Internaționale (OMI)	—																												
Alcool benzilic (doar de calitate farmaceutică și de reactiv)	100-51-6																												
Acetat de N-butil	123-86-4																												
Acetat de Sec-butil	105-46-4																												
Terț-butil acetat	540-88-5																												
Soluție de nitrat de amoniu	6484-52-2 35054-52-5																												

Soluție de azotat de calciu (CN-9) și sarea dublă a acestora $\text{NH}_4\text{NO}_3 \cdot 0.5\text{Ca}(\text{NO}_3)_2 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$, denumită „acid azotic, sare de amoniu și de calciu”			
Soluție de clorură de calciu	10043-52-4		
Ciclohexan (hexametenă; hexaftenă; hexahidrogenbenzen)	110-82-7		
Ulei de soia epoxidat (cu un conținut de oxigen oxiran de minimum 7 % — maximum 8 %)	8013-07-8		
Etanol (alcool etilic)	64-17-5		
Acetat de etil (eter acetic; ester acetic; nafta de oțet)	141-78-6		
2-etilhexanol (alcool de 2-etilhexil)	104-76-7		
Acizi grași			
Acid arahidic (acid eicosanoic)	506-30-9		
Acid behenic (acid docosanoic)	112-85-6		
Acid butiric (acid n-butiric; acid butanoic; acid etil acetic; acid propil formic)	107-92-6		
Acid capric (acid n-decanoic)	334-48-5		
Acid caproic (acid n-hexanoic)	142-62-1		
Acid caprilic (acid n-octanoic)	124-07-2		
Acid erucic (cis-13-acid docosenoic)	112-86-7		
Acid heptoic (acid n-heptanoic)	111-14-8		
Acid lauric (acid n-dodecanoic)	143-07-7		
Acid lauroleic (acid dedecenoic)	4998-71-4		
Acid linoleic (acid 9,12-octadecadienoic)	60-33-3		
Acid linolenic (acid 9,12,15-octadecatrienoic)	463-40-1		
Acid miristic (acid n-tetradecanoic)	544-63-8		
Acid miristoleic (acid n-tetradecenoic)	544-64-9		
Acid oleic (acid n-octadecenoic)	112-80-1		
Acid palmitic (acid n-hexadecanoic)	57-10-3		
Acid palmitoleic (acid cis-9-hexadecenoic)	373-49-9		
Acid pelargonic (acid n-nonanoic)	112-05-0		
Acid ricinoleic (acid cis-12-hidroxi octadec-9-enoic; acid din ulei de ricin)	141-22-0		
Acid stearic (acid n-octadecanoic)	57-11-4		
Acid valeric (acid n-pentanoic; acid valerianic)	109-52-4		
Esteri ai acizilor grași — orice ester obținut prin combinarea acizilor grași enumerați cu oricare dintre alcoolii grași enumerați, precum și cu metanol și etanol. De exemplu:			
Miristat de butil	110-36-1		
Stearat cetilic	110-63-2		
Palmitat oleilic	2906-55-0		
Laurat metilic (dodecanoat de metil)	111-82-0		

Oleat metilic (octadecenoat de metil)	112-62-9		
Palmitat metilic (hexadecanoat de metil)	112-39-0		
Stearat metilic (octadecanoat de metil)	112-61-8		
Alcoolii grași			
Alcool butilic (1-butanol; alcool butiric)	71-36-3		
Alcool caproilic (1-hexanol; alcool hexilic)	111-27-3		
Alcool caprilic (1-n-octanol; heptil carbinol)	111-87-5		
Alcool cetilic (alcool C-16; 1-hexadecanol; alcool cetilic; alcool palmitilic; alcool n-primar hexadecil)	36653-82-4		
Alcool decilic (1-decanol)	112-30-1		
Alcool enantilic (1-heptanol; alcool heptilic)	111-70-6		
Alcool laurilic (n-dodecanol; alcool dodecilic)	112-53-8		
Alcool miristilic (1-tetradecanol; tetradecanol)	112-72-1		
Alcool nonilic (1-nonanol; alcool pelargonic; carbinol octilic)	143-08-8		
Alcool oleilic (octadecanol)	143-28-2		
Alcool stearilic (1-octadecanol)	112-92-5		
Alcool tridecilic (1-tridecanol)	112-70-9		
Amestecuri de alcoolii grași			
Alcool laurilmiristilic (amestec C12 — C14)			
Alcool cetilstearyl (amestec C16 — C18)			
Acid formic (acid metanoic; acid carboxilic hidrogenat)	64-18-6		
Fructoză	57-48-7 și 30237-26-4		
Glicerol [glicerină (<i>glycerine</i>); glicerină (<i>glycerin</i>); propan-1,2,3-triol)	56-81-5		
Glicoli			
1,3-butanediol (1,3-butilenglicol)	107-88-0		
1,4-butanediol (1,4-butilenglicol)	110-63-4		
Heptan (de calitate comercială)	142-82-5		
Hexan (de calitate tehnică)	110-54-3 și 64742-49-0		
Peroxid de hidrogen	7722-84-1		
Izobutanol (2-metil-1-propanol)	78-83-1		
Acetat de izobutil (acetat de 2-metilpropil)	110-19-0		
Izodecanol (alcool izodecilic)	25339-17-7		
Izononanol (alcool izononilic)	27458-94-2		
Izoctanol (alcool izooctilic)	26952-21-6		
Izopropanol (propan-2-ol; alcool izopropilic; IPA)	67-63-0		
Suspensie de caolin	1332-58-7		
Limonen (dipenten)	138-86-3		

Soluție de clorură de magneziu	7786-30-3			
Metanol (alcool metilic)	67-56-1			
Metiletilcetonă (2-butanonă)	78-93-3			
Metilizobutylcetonă (4-metil-2-pentanonă)	108-10-1			
Metil terț butil eter (MTBE)	1634-04-4			
Melasă, care a fost produsă de industria de prelucrare convențională a zahărului utilizând trestie de zahăr, sfeclă de zahăr, citrice sau sorg	—			
Ceară de parafină (de calitate alimentară)	8002-74-2 și 63231-60-7			
Pentan	109-66-0			
Acid fosforic (acid ortofosforic)	7664-38-2			
Polipropilenglicol (masă moleculară mai mare de 400)	25322-69-4			
Apă potabilă	7732-18-5			
Soluție de hidroxid de potasiu (potasă caustică)	1310-58-3			
Acetat de n-propil	109-60-4			
Alcool propilic (propan-1-ol; 1-propanol)	71-23-8			
Propilenglicol [1,2-propilenglicol; propan-1,2-diol; 1,2-dihidroxipropan; monopropilen glicol (mpg); metilglicol]	57-55-6			
1,3-propandiol (1,3-propilenglicol; trimetilen glicol)	504-63-2			
Tetrapropilenă	6842-15-5			
Soluție de hidroxid de sodiu (sodă caustică, leșie)	1310-73-2			
Soluție de silicat de sodiu (sticlă lichidă)	1344-09-8			
Soluție de sorbitol (D-sorbitol; alcool hexahidric; D-sorbite)	50-70-4			
Acid sulfuric	7664-93-9			
Acizi grași nefracționați din uleiuri și grăsimi vegetale, marine și animale și/sau amestecuri ale acestora, cu condiția ca sursele acestora să fie tipuri de grăsimi sau uleiuri alimentare	—			
Alcooli grași nefracționați din uleiuri și grăsimi vegetale, marine și animale și/sau amestecuri ale acestora, cu condiția ca sursele acestora să fie tipuri de grăsimi sau uleiuri alimentare	—			
Esteri grași nefracționați din uleiuri și grăsimi vegetale, marine și animale și/sau amestecuri ale acestora, cu condiția ca sursele acestora să fie tipuri de grăsimi și uleiuri alimentare	—			
Soluție de nitrat de amoniu și de uree (UAN)	—			
Uleiuri minerale albe	8042-47-5			

TABEL DE CONCORDANȚĂ

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

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

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

(b) „produse primare” înseamnă produse rezultate din producția primară, inclusiv produse ale solului, creșterii animalelor, vânătorii și pescuitului; (c) „unitate” înseamnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar; (d) „autoritate competentă” înseamnă autoritatea centrală a unui stat membru care are competența de a asigura respectarea cerințelor din prezentul regulament sau oricare altă autoritate căreia autoritatea centrală i-a delegat această competență; această definiție include, după caz, autoritatea corespunzătoare a unei țări terțe; (e) „echivalent” înseamnă, cu privire la sisteme diferite, capabil de a atinge aceleași obiective; (f) „contaminare” înseamnă prezența sau crearea unui pericol; (g) „apă potabilă” înseamnă apă care este conformă cu cerințele minime prevăzute de Directiva 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman (1); (h) „apă de mare curată” înseamnă apă de mare naturală, artificială sau purificată ori apă sărată care nu conține microorganisme, substanțe dăunătoare sau plancton marin toxic în cantități capabile să afecteze în mod direct sau indirect calitatea sanitară a produselor alimentare; (i) „apă curată” înseamnă apă de mare curată și apă dulce de calitate similară; (j) „împachetare” înseamnă introducerea unui produs alimentar într-un pachet sau recipient aflat în contact direct cu produsul alimentar respectiv, cât și pachetul sau recipientul însuși; (k) „ambalare” înseamnă introducerea unui sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient, precum și recipientul în sine; (l) „recipient închis ermetic” înseamnă un recipient proiectat și realizat pentru a fi etanș la orice acțiuni vătămătoare; (m) „prelucrare” înseamnă orice acțiune care modifică în mod semnificativ produsul inițial, inclusiv prin		privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. De asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni: <i>igiena produselor alimentare</i> – măsurile și condițiile necesare pentru combaterea pericolelor și asigurarea calității unui produs alimentar pentru consum uman, în conformitate cu destinația prestabilită a acestuia; <i>întreprindere din domeniul alimentar</i> – orice întreprindere, indiferent de forma de proprietate, ce desfășoară operațiuni de fabricare, prelucrare, depozitare, transport, comercializare sau de distribuție a produselor alimentare; <i>produse primare</i> – produsele rezultate din producția primară, incluzând produse de origine vegetală și animală, produse din vânat și pescuit; <i>unitate de comerț ambulant</i> – unitate de comerț cu amănuntul, asamblată din elemente ușor demontabile, care poate fi mutată din loc în loc și care, de regulă, nu dispune de spațiu pentru păstrarea produselor, în care se comercializează un sortiment redus de mărfuri și se oferă condiții minime de comoditate pentru consumatori. Unitățile de comerț ambulant sînt: – staționare provizorii (pavilion, gheretă); – mobile (standuri mobile, tonete, tarabe, tejghele, cărucioare, aparate-automat pentru vânzări, autoremorci, rulote mobile, vehicule/automagazine special amenajate ori alte utilaje mobile pentru comerț); <i>echivalent</i> – capacitatea diferitor sisteme de a îndeplini aceleași obiective;
--	--	--

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CERINȚE SANITARE PENTRU ÎNCĂPERILE ÎN CARE SE PREPARĂ, SE TRATEAZĂ SAU SE PRELUCREAZĂ PRODUSE ALIMENTARE (CU EXCEPȚIA SĂLILOR DE MESE ȘI A INCINTELOR SPECIFICATE ÎN CAPITOLUL III) 1. În încăperile în care se prepară, se tratează sau se prelucreează produse alimentare (cu excepția sălilor de mese și a incintelor specificate în capitolul III, dar inclusiv spațiile din mijloacele de transport), concepția și structura trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă alimentară, inclusiv prevenirea contaminării între operațiuni și în timpul lor. Îndeosebi: (a) podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. După caz, podeaua trebuie să permită scurgerea adecvată a suprafețelor; (b) suprafețele murale trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice cât și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare; (c) plafoanele (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să diminueze condensul, apariția mușcăiurilor nedorite și deversarea particulelor; (d) ferestrele și celelalte deschideri trebuie construite în așa fel încât să împiedice acumularea murdăriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul	podeaua va permite scurgerea adecvată a suprafețelor; b) suprafețele pereților trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice precum și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare pentru efectuarea diferitor operațiuni; c) plafoanele (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să se reducă condensul, creșterea de mușcăiuri și deversarea particulelor; d) ferestrele și celelalte deschideri trebuie să fie construite pentru a preveni acumularea murdăriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie să fie dotate cu plase de protecție împotriva insectelor, care să poată fi ușor demontate pentru a fi curățate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar putea avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producției; e) ușile trebuie să fie ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și neabsorbante; f) suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sunt manipulate produse alimentare, și în special suprafețele ce intră în contact cu produsele alimentare, trebuie să fie menținute în stare bună și să fie ușor de curățat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat. Pentru aceasta se utilizează materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice. 12. Încăperile trebuie să fie asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate cu apă fierbinte și rece.		
---	---	--	--

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TABEL DE CONCORDANȚĂ

1	Transpune art.7 din Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005, CELEX: 02005R2074, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr.2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019;
2	Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare
3	Grad de compatibilitate - Compatibil
4	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
5	Data întocmirii: 17.03.2026

6 Actul Uniunii Europene Regulamentul (CE) nr. 2074/2005	7 Act normativ național Proiect de modificare a Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare	8 Gradul de compatibilitate	9 Observații Hotărârea Guvernului nr. 692/2025 pentru aprobarea Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală
▼M15 <i>Articolul 1</i> Cerințe vizând informațiile privind lanțul alimentar în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004 Cerințele vizând informațiile privind lanțul alimentar menționate în secțiunea III din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 sunt stabilite în anexa I la prezentul regulament.			
<i>Articolul 2</i> Cerințe vizând produse pescărești în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004 Cerințele privind produsele pescărești menționate la articolul 11 alineatul (9) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 sunt stabilite în anexa II la prezentul regulament.			

<i>Articolul 3</i> Metode de testare recunoscute pentru biotoxinele marine în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004 Metodele de testare recunoscute pentru detectarea biotoxinelor marine menționate la articolul 11 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 sunt stabilite în anexa V la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627.			
<i>Articolul 4</i> Conținutul de calciu al cărnii separate mecanic în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004 Conținutul de calciu al cărnii separate mecanic menționate la articolul 11 punctul 2 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 este precizat în anexa IV la prezentul regulament. <u>▼M13</u> _____ <u>▼M14</u> _____ <u>▼M15</u> _____			
<i>Articolul 6a</i> Metode de testare a laptelui crud și a laptelui de vacă tratat termic Operatorii din sectorul alimentar utilizează metodele de analiză stabilite în anexa III la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627 pentru a verifica respectarea limitelor stabilite în secțiunea IX capitolul I partea III din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și pentru a asigura aplicarea corespunzătoare a procesului de pasteurizare a produselor lactate, astfel cum se menționează în secțiunea IX capitolul II partea II din anexa III la regulamentul respectiv. <u>▼M13</u> _____ <u>▼B</u> _____			

Articolul 7 Derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 pentru produsele alimentare care prezintă caracteristici tradiționale (1) În sensul prezentului regulament, se înțelege prin „produse alimentare care prezintă caracteristici tradiționale” produsele alimentare care, în statele membre unde sunt fabricate în mod tradițional: (a) sunt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau (b) sunt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate sau înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau (c) sunt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare comunitară, națională, regională sau locală. (2) Statele membre pot acorda unităților care fabrică produse alimentare prezentând caracteristici tradiționale, cu titlu individual sau general, derogări de la cerințele menționate: (a) la anexa II capitolul II punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, pentru localurile în care aceste produse sunt expuse unui mediu care contribuie la dezvoltarea caracteristicilor lor. Aceste localuri pot avea în special ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune și care au ziduri, plafoane și soluri naturale de origine geologică; (b) la anexa II capitolul II punctul 1 litera (f) și capitolul V punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, în ceea ce privește natura materialelor care intră în compoziția instrumentelor și echipamentelor utilizate în mod specific pentru pregătirea, ambalarea și împachetarea acestor produse. Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor menționate la litera (a), precum și frecvența punerii în	Articolul 2. Noțiuni de bază <i>produse alimentare tradiționale</i> – produse alimentare fabricate în mod tradițional, ce sînt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau sînt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate ori înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau sînt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare internațională, națională, regională sau locală; Anexa nr.2 a Legii nr.296/2017 14. Prin derogare de la pct. 11 întreprinderile din domeniul alimentar care fabrică produse alimentare tradiționale pot avea ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune, ci ziduri, plafoane și soluri naturale, de origine geologică. Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor sunt adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică. Instrumentele și echipamentele pentru pregătirea, împachetarea și ambalarea produselor tradiționale sunt menținute în permanență într-o stare de igienă conformă cu cerințele stabilite de prezenta lege.	Compatibil	
--	--	-------------------	--

aplicare a acestora, sunt adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică. Instrumentele și echipamentele menționate la litera (b) sunt menținute în permanență într-o stare de igienă satisfăcătoare și sunt curățate și dezinfectate în mod regulat. (3) Statele membre care acordă derogările menționate la alineatul (2) le notifică Comisiei și celorlalte state membre în cel mult douăsprezece luni după acordarea, cu titlu individual sau general, a derogărilor menționate anterior. Fiecare notificare: (a) descrie pe scurt dispozițiile care au fost adaptate; (b) descrie produsele alimentare și unitățile în cauză și (c) furnizează orice altă informație pertinentă.			
<i>Articolul 8</i> Modificări ale Regulamentului (CE) nr. 853/2004 Anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică în conformitate cu anexa VII la prezentul regulament.			
<i>Articolul 9</i> Modificări ale Regulamentului (CE) nr. 854/2004 Anexele I, II și III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 se modifică în conformitate cu anexa VIII la prezentul regulament.			
<i>Articolul 10</i> Intrarea în vigoare și punerea în aplicare Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în <i>Jurnalul Oficial al Uniunii Europene</i>. Se aplică de la 1 ianuarie 2006, cu excepția capitolelor II și III din anexa V, care se aplică de la 1 ianuarie 2007. Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.			

<i>ANEXA I</i> INFORMAȚII PRIVIND LANȚUL PRODUCȚIEI ALIMENTARE SECȚIUNEA 1 OBLIGAȚII ALE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR Operatorii din sectorul alimentar care cresc animale destinate să fie trimise la abator se asigură că informațiile despre lanțul alimentar menționate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 figurează, ori de câte ori este necesar, pe documentele privind animalele expediate, astfel încât să fie accesibile operatorului de la abatorul respectiv. ▼M13 ————— ▼B			
<i>ANEXA II</i> PRODUSE PESCĂREȘTI SECȚIUNEA I OBLIGAȚII ALE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR Prezenta secțiune detaliază normele privind controalele vizuale care au scopul de a detecta paraziți la produsele pescărești. <i>CAPITOLUL I</i> <i>DEFINIȚII</i> 1. Prin „parazit vizibil” se înțelege orice parazit sau grup de paraziți având o dimensiune, o culoare sau o textură care permite să se identifice în mod clar parazitul în țesutul peștelui.			Capitolul III din Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.

2. Prin „control vizual” se înțelege un examen nedistructiv al peștilor sau al produselor pescărești, exercitat cu sau fără un mijloc optic de mărire și în bune condiții de iluminare pentru ochiul uman, inclusiv prin examinare la lumină, după caz. 3. Prin „examinare la lumină” se înțelege, în cazul peștilor plați sau al fileurilor de pește, observarea din sens opus luminii a peștelui iluminat de o sursă luminoasă într-o cameră întunecoasă pentru detectarea paraziților. <i>CAPITOLUL II</i> <i>CONTROL VIZUAL</i> 1. Controlul vizual trebuie să aibă în vedere un număr reprezentativ de eșantioane. Persoanele responsabile de unitățile terestre și personalul calificat de la bordul navelor fabrică determină numărul și frecvența controalelor în funcție de natura produselor pescărești, de originea geografică a acestora și de uzul căruia îi sunt destinate. În cursul producției, controlul vizual al peștilor eviscerați este realizat de către persoane calificate și are în vedere cavitatea abdominală, ficatul, icrele și lapții destinați consumului uman. În funcție de sistemul de eviscerare utilizat, controlul vizual trebuie realizat: (a) în mod continuu de către manipulator în timpul eviscerării și spălării, în caz de eviscerare manuală; (b) prin sondaj asupra unui număr reprezentativ de eșantioane, de cel puțin zece pești pe lot, în caz de eviscerare mecanică. 2. Controlul vizual al fileurilor sau al tranșelor de pești se realizează de către persoane calificate în timpul			
---	--	--	--

fasonării și după tranșarea fileului sau porționare. În cazul în care un examen individual este imposibil din cauza mărimii fileurilor sau operațiunilor de tranșare a fileurilor, trebuie stabilit și pus la dispoziția autorității competente un plan de eșantionare, în conformitate cu anexa III secțiunea VIII capitolul II punctul 4 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004. În cazul în care examinarea la lumină a fileurilor se dovedește necesară din punct de vedere tehnic, trebuie inclusă în planul de eșantionare. ▼M13 _____ ▼B			
<i>ANEXA IV</i> CONȚINUTUL DE CALCIU AL CĂRNII SEPARATE MECANIC Conținutul de calciu al CSM, menționat de Regulamentul (CE) nr. 853/2004, trebuie să fie: - mai mic sau egal cu 0,1 % (= 100 mg/100 g sau 1 000 ppm) de produs proaspăt; - determinat printr-o metodă standardizată la nivel internațional. ▼M13 _____ ▼M14 _____ ▼M13 _____ ▼B			Anexa nr. 4 la Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.

<i>ANEXA VII</i> MODIFICĂRI ALE REGULAMENTULUI (CE) NR. 853/2004 Anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică după cum urmează: 1. Anexa II secțiunea I titlul B se modifică după cum urmează: (a) la punctul 6, al doilea paragraf se înlocuiește cu următorul text: „BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE și UK”; (b) punctul 8 se înlocuiește cu următorul text: „8. Atunci când se aplică într-o unitate situată în Comunitate, marca trebuie să aibă formă ovală și să includă abrevierea CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB sau WE.” 2. Anexa III se modifică după cum urmează: (a) La secțiunea I capitolul IV, punctul 8 se înlocuiește cu următorul text: „8. Este necesar să se procedeze la o jupuire completă a carcaselor și a altor părți ale corpului animalului destinate consumului uman, cu excepția porcinelor, capetelor de ovine, de caprine și de viței, precum și a picioarelor de bovine, de ovine și de caprine. Capetele și picioarele trebuie să fie manipulate astfel încât să se evite orice contaminare.” (b) La secțiunea II se adaugă următorul capitol VII: „CAPITOLUL VII: AGENȚI DE RETENȚIE A APEI		Anexa nr. 2 din Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.
--	--	--

Operatorii din sectorul alimentar nu introduc pe piață carnea de pasăre tratată pentru a favoriza retenția de apă ca fiind carne proaspătă, ci ca preparat de carne, sau o utilizează în producția de produse prelucrate.” (c) La secțiunea VIII capitolul V litera E, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text: „1. Produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie introduse pe piață: <i>Tetraodontidae</i>, <i>Molidae</i>, <i>Diodontidae</i> și <i>Canthigasteridae</i>. Produsele pescărești proaspete, preparate și prelucrate din familia <i>Gempylidae</i>, în special <i>Ruvettus pretiosus</i> și <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, nu pot fi introduse pe piață decât ambalate sau împachetate și trebuie să fie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum și cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale. Pe etichetă trebuie să figureze, lângă denumirea comună, numele științific.” (d) Secțiunea X se modifică după cum urmează: (i) la capitolul I partea II titlul B punctul 1, litera (e) se înlocuiește cu următorul text: „(e) ca tratamentele prin imersiune sau prin pulverizare ale ugerelor să nu fie utilizate decât după ce au fost utilizate sau înregistrate, în conformitate cu Directiva 98/8/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 16 februarie privind introducerea pe piață a produselor biocide (*1). (ii) la capitolul II partea II, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:			
---	--	--	--

„1. Atunci când laptele crud sau produsele lactate fac obiectul unui tratament termic, operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure respectarea cerințelor prevăzute la anexa II capitolul XI din Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Atunci când au recurs la următoarele procedee, aceștia se asigură că procedeele se desfășoară în conformitate cu specificațiile enunțate: (a) Pasteurizarea se realizează printr-un tratament care implică: (i) o temperatură ridicată în timpul unei perioade scurte (cel puțin 72 °C timp de 15 secunde); (ii) o temperatură moderată în timpul unei perioade lungi (cel puțin 63 °C timp de 30 de minute) sau (iii) orice altă combinație timp-temperatură care permite să se obțină un efect echivalent, astfel încât produsele dau, după caz, un rezultat negativ la testul de fosfatază alcalină imediat după ce au suferit un asemenea tratament. (b) Tratamentul Temperatură ultraînaltă (UHT) se realizează printr-un tratament: (i) care necesită un flux termic continuu și o temperatură ridicată pentru o perioadă scurtă (cel puțin 135 °C în timpul unei perioade corespunzătoare) pentru a elimina orice microorganism sau spor viabil, capabil să se dezvolte în produsul tratat în cazul în care este menținut într-un recipient închis aseptice la temperatura mediului ambiant și (ii) care asigură stabilitatea microbiologică a produselor după o perioadă de incubare de 15 zile la 30 °C sau 7 zile la 55 °C într-un recipient închis sau după punerea în aplicare a oricărei alte metode care			
--	--	--	--

demonstrează că s-a aplicat tratamentul termic corespunzător.” (e) La secțiunea X, capitolul II se modifică după cum urmează: (i) la partea III, punctul 5 se înlocuiește cu următorul text: „5. După spargere, oul lichid trebuie să fie supus integral, cât mai repede posibil, unui tratament care urmărește eliminarea riscurilor microbiologice sau reducerea acestora la un nivel acceptabil. Un lot a cărui prelucrare este insuficientă poate face obiectul unei noi transformări în aceeași unitate, cu condiția ca prin această prelucrare să devină adecvat consumului uman. În cazul în care un lot se dovedește a fi necorespunzător pentru consumul uman, trebuie denaturat pentru a se asigura că nu se folosește pentru consumul uman.”; (ii) la partea V, punctul 2 se înlocuiește cu următorul text: „2. Pentru ouăle lichide, eticheta menționată la punctul 1 trebuie, de asemenea, să cuprindă mențiunea: «ou lichid nepasteurizat – se tratează la locul de destinație» și să indice data și ora spargerii ouălor.” (f) La secțiunea XIV se adaugă capitolul V, formulat după cum urmează: „CAPITOLUL V: ETICHETARE Ambalarea și împachetarea gelatinei trebuie să cuprindă termenii «gelatină adecvată pentru consumul uman» și să indice data preparării.”			
ANEXA VIII			

**MODIFICĂRI ALE REGULAMENTULUI
(CE) NR. 854/2004**

Anexele I, II și III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 se modifică după cum urmează:

1. Anexa I secțiunea I capitolul III punctul 3 se modifică după cum urmează:

(a) la litera (a), al doilea paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE și UK;”;

(b) litera (c) se înlocuiește cu următorul text:

„(c) atunci când se aplică într-un abator situat pe teritoriul Comunității, marca trebuie să cuprindă abrevierea CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB sau WE.”

2. La litera A din anexa II capitolul II, punctele 4 și 5 se înlocuiesc cu următorul text:

„4. Autoritatea competentă poate clasifica în zonele de clasă B zonele în care moluștele bivalve vii pot fi recoltate, dar nu pot fi introduse pe piață pentru consumul uman decât după ce au fost supuse un tratament într-un centru de purificare sau după relocare, pentru a respecta standardele de sănătate menționate la punctul 3. Moluștele bivalve vii care provin din aceste zone nu pot să depășească limita de 4 600 *E. coli* la 100 g de carne și lichid intravalvar. Metoda de referință pentru această analiză este testul numărului celui mai probabil (NCP) la cinci tuburi și trei diluări specificat de standardul ISO 16649-3. Alte metode pot fi utilizate

în cazul în care sunt validate în ceea ce privește metoda de referință, în conformitate cu criteriile stabilite prin standardul EN/ISO 16140. 5. Autoritatea competentă poate clasifica în zonele de clasă C zonele în care moluștele bivalve vii pot fi recoltate, dar nu pot fi introduse pe piață decât după o relocare de lungă durată pentru a respecta standardele de sănătate menționate la punctul 3. Moluștele bivalve vii care provin din aceste zone nu pot să depășească limita de 46 000 <i>E. coli</i> la 100 g de carne și lichid intravalvar. Metoda de referință pentru această analiză este testul NCP la cinci tuburi și trei diluări specificat de standardul ISO 16649-3. Alte metode pot fi utilizate în cazul în care sunt validate în ceea ce privește metoda de referință, în conformitate cu criteriile stabilite prin standardul EN/ISO 16140.” 3. La litera G din anexa III capitolul II, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text: „1. produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie introduse pe piață: <i>Tetraodontidae</i>, <i>Molidae</i>, <i>Diodontidae</i> și <i>Canthigasteridae</i>. Produsele pescărești proaspete, preparate și prelucrate din familia <i>Gempylidae</i>, în special <i>Ruvettus pretiosus</i> și <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, nu pot fi introduse pe piață decât ambalate sau împachetate și trebuie să fie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale. Pe etichetă, lângă denumirea comună trebuie să figureze numele științific.”			
--	--	--	--



MD-2004, Chisinau, 162 Stefan cel Mare si Sfânt Blvd
Tel. 204 512; e-mail: cancelaria@maia.gov.md

Nr.15-01/733 din 12.03.2026

CERERE
privind înregistrarea de către Cancelaria de Stat
a proiectelor de acte ale Guvernului

Nr. crt.	Criterii de înregistrare	Nota autorului
1.	Categoria și denumirea proiectului	Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare
2.	Autoritatea care a elaborat proiectul	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
3.	Justificarea depunerii cererii	Legea nr. 112/2014 pentru ratificarea 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
3 ¹ .	Referința la documentul de planificare care prevede elaborarea proiectului (<i>PNA, PND, PNR, alte documente de planificare sectoriale</i>)	Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare este elaborat întru executarea acțiunii nr.46 din Clusterul 5, capitolul 12 al Programului național de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană pentru anii 2025-2029, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr. 306/2025
4.	Lista autorităților și instituțiilor a căror avizare este necesară	Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării Ministerul Afacerilor Externe Ministerul Sănătății Ministerul Mediului Centrul de Armonizare a Legislației Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor

5.	Termenul-limită pentru depunerea avizelor/expertizelor	10 zile lucrătoare
6.	Persoana responsabilă de promovarea proiectului	Executor: Ana Țurcan, consultant superior al Direcției siguranța alimentelor; Tel.: 022-20-45-30; e-mail: ana.turcan@maia.gov.md
7.	Anexe	1. Nota de fundamentare; 2. Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare; 3. Tabel comparativ; 4. Tabele de concordanță.
8.	Data depunerii cererii	13.03.2026
9.	Semnătura	Țurcan Ana

Secretar de stat

Tatiana NISTORICĂ