



ПРАВИТЕЛЬСТВО РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ №767

от 29 сентября 2017 г.

Кишинэу

О проекте закона об Общих требованиях гигиены пищевых продуктов

Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

Одобрить и представить Парламенту на рассмотрение проект закона
об Общих требованиях гигиены пищевых продуктов.

Премьер-министр

ПАВЕЛ ФИЛИП

Контрасигнуют:

Зам. Премьер-министра,
министр экономики и
инфраструктуры

Октавиан КАЛМЫК

Зам. Премьер-министра,
министр иностранных дел и
европейской интеграции

Андрей ГАЛБУР

Министр сельского хозяйства,
регионального развития и
окружающей среды

Василе Бытка

Министр здравоохранения,
труда и социальной защиты

Стеля Григораш

Министр юстиции

Владимир Чеботарь

ПАРЛАМЕНТ РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА**ЗАКОН****об Общих требованиях гигиены пищевых продуктов**

Парламент принимает настоящий органический закон.

Настоящий закон перелагает Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года о гигиене пищевых продуктов, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 139 от 30 апреля 2004 года, статью 6 Регламента (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года об установлении специфических норм гигиены, применяющихся в отношении пищевых продуктов животного происхождения, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 139 от 30 апреля 2004 года, за исключением пункта с) части (2) и части (3) статьи 1, пункта с) части (3) статьи 6, части (2) статьи 8, части (1) и (5) статьи 9, статей 13-17. Также перелагает статью 7 Регламента (ЕС) № 2074/2005 Комиссии от 5 декабря 2005 года об установлении мер применения относительно определенных продуктов, регламентированных Регламентом (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета, и об организации официальных проверок, предусмотренных Регламентами (ЕС) № 854/2004 Европейского Парламента и Совета и (ЕС) № 882/2004 Европейского Парламента и Совета, в отступление от Регламента (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета и о внесении изменений в Регламенты (ЕС) № 853/2004 и (ЕС) № 854/2004, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 338 от 22 декабря 2005 года, за исключением части (2) и (3).

Глава I**Общие положения****Статья 1. Цель и область регламентирования настоящего закона**

(1) Общие требования гигиены пищевых продуктов (в дальнейшем – требования) устанавливают общие нормы гигиены пищевых продуктов для предпринимателей продовольственного сектора, учитывая следующие принципы:

а) обеспечение безопасности пищевых продуктов по всей продовольственной цепи;

b) повсеместное внедрение процедур, основанных на принципах Анализа угроз и критических точек контроля – Hazard Analysis and Critical Control Point (далее НАССР), наряду с применением добросовестных практик гигиены;

с) разработка и соблюдение инструкций по добросовестному производству на всех этапах продовольственной цепи, в соответствии с требованиями гигиены пищевых продуктов, с применением принципов НАССР;

d) проверка соответствия импортируемых пищевых продуктов национальным требованиям гигиены пищевых продуктов, эквивалентным требованиям ЕС;

е) возложение ответственности за безопасность пищевых продуктов на предпринимателей продовольственного сектора.

(2) Настоящие требования применяются ко всем этапам производства, переработки и распределения пищевых продуктов, а также к экспорту.

(3) Настоящие требования не применяются к:

a) первичному производству для личного домашнего потребления;

b) домашнему приготовлению, обработке и хранению пищевых продуктов для личного домашнего потребления;

с) заготовительным центрам и ларькам, деятельность которых подпадает под действие определения деятельности в области продовольствия, только потому, что они перерабатывают первичное сырье для производства желатина или коллагена.

Статья 2. Основные понятия

(1) С целью применения настоящего закона используются понятия Закона № 113 от 18 мая 2012 года об установлении общих принципов и предписаний законодательства о безопасности пищевых продуктов и дополнительно определяются следующие основанные понятия:

a) *гигиена пищевых продуктов* (в дальнейшем – гигиена) – необходимые меры и условия для контроля угроз и обеспечения качества определенного продукта, потребляемого человеком, в соответствии с его установленным назначением;

b) *первичные продукты* – продукты, полученные от первичного производства, включая продукты растениеводства и животноводства, охоты и рыболовства;

с) *предприятие* – любое физическое или юридическое лицо, осуществляющее деятельность в пищевой отрасли;

d) *эквивалент* – способность различных систем выполнять те же задачи;

е) *заражение* – наличие или внесение какой-либо одной угрозы;

f) *чистая вода* – чистая морская или пресная вода аналогичного качества;

g) *упаковывание* – помещение одного пищевого продукта в оберточный материал или емкость, находящуюся в непосредственном контакте с пищевым продуктом, соответственно сам оберточный материал или емкость;

h) *обертывание* – помещение одного или нескольких упакованных пищевых продуктов во вторую емкость;

i) *герметически закрытая емкость* – емкость, спроектированная и предназначенная для обеспечения безопасности относительно проникновения угроз;

j) *переработка* – любой процесс, существенно изменяющий первоначальный продукт, включая нагревание, копчение, соление, печение, сушку, маринование, экстракцию, выдавливание или сочетание этих процессов;

k) *непереработанные продукты* – пищевые продукты, не подвергшиеся обработке, но разделенные, разделанные на части, разрезанные, обезглавленные, нарезанные, отделенные от костей, перемолотые, очищенные от шкуры, измельченные, отделенные, очищенные, фасованные, охлажденные, замороженные, глубокомороженые или размороженные;

l) *переработанные продукты* – пищевые продукты, полученные в результате переработки непереработанных продуктов. Эти продукты могут содержать добавки, необходимые для их переработки или для придания им специфических характеристик;

m) *традиционные пищевые продукты* – пищевые продукты, произведенные традиционным способом, исторически признанные как традиционные продукты или приготовленные по техническим рекомендациям традиционного способа, кодифицированные или зарегистрированные, или защищенные как традиционные пищевые продукты международным, национальным, региональным или местным регламентом.

Статья 3. Ответственность предпринимателей продовольственного сектора относительно гигиены пищевых продуктов

(1) Предприниматели продовольственного сектора обеспечивают, чтобы все этапы производства, переработки и распределения пищевых продуктов, находящиеся под их контролем, соответствовали надлежащим требованиям гигиены, предусмотренным настоящим законом.

(2) Предприниматели продовольственного сектора, занимающиеся первичным производством и действиями, связанными с этим, должны соблюдать требования гигиены, предусмотренные в главе II.

(3) Предприниматели продовольственного сектора предпринимают следующие меры специальной гигиены:

- a) соответствие микробиологическим показателям для пищевых продуктов;
- b) выполнение необходимых процедур для соответствия нормам гигиены пищевых продуктов, предусмотренных настоящим законом;
- c) выполнение требований относительно контроля температуры для пищевых продуктов;
- d) поддержание криогенной цепочки;
- e) отбор проб и выполнение лабораторных испытаний.

(4) Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов (далее Агентство) разрабатывает и внедряет специальные меры гигиены, методы отбора проб и их анализа, утвержденные Правительством.

(5) Предприниматели продовольственного сектора используют специальные методы отбора проб и анализа или методы, позволяющие получить результаты, эквивалентные результатам, полученным ориентировочным методом, если они подтверждены и признаны международными лабораториями.

(6) Предприниматели продовольственного сектора используют инструкции по добросовестному производству в качестве руководства для обеспечения соблюдения принятых обязанностей.

(7) Предприниматели продовольственного сектора внедряют и поддерживают постоянные процедуры, основанные на принципах НАССР, состоящие в следующем:

- a) идентификация любого риска, который может быть предупрежден, снижен или исключен;
- b) определение критических точек контроля на каждом этапе или этапах, где контроль необходим для предупреждения, снижения или исключения риска;
- c) установление критических пределов в критических точках контроля, отделяющих допустимое от недопустимого, для предупреждения, исключения или снижения идентифицированных рисков;
- d) установление и внедрение эффективных процедур мониторинга в критических точках контроля;
- e) установление корректирующих мер в случае, когда мониторинг указывает на отсутствие контроля одной из критических точек контроля;
- f) установление процедур, которые должны выполняться регулярно в целях проверки эффективности функционирования мер, перечисленных в пунктах a) -e);
- g) составление документов по подготовке, исполнению, организации, отчету и регистрации с целью доказательства эффективности применения мер, предусмотренных в пунктах a)-f).

(8) При любом изменении продукта, производственного процесса или этапа производственного процесса предприниматели продовольственного сектора пересматривают процедуру НАССР и вносят необходимые изменения. Положения части (7) применяются только к предпринимателям

продовольственного сектора, которые выполняют любой этап производства, переработки и распределения пищевых продуктов после первичного производства, а также действия, связанные с ним.

(9) Предприниматели продовольственного сектора обеспечивают:

а) предоставление Агентству, по его требованию, документов, указанных в пункте g) части (7), удостоверяющих выполнение процедур, основанных на принципах НАССР, с учетом характера и масштаба деятельности в области продовольствия;

б) постоянное обновление документов, описывающих разработанные в соответствии с настоящей статьей процедуры;

с) хранение документов и записей в соответствии с положениями Закона об Архивном фонде Республики Молдова.

(10) Агентство рекомендует подробные меры, способствующие внедрению настоящей статьи, в частности, касающиеся используемых процедур, установленных в инструкциях по применению принципов НАССР, в целях соответствия положениям части (7).

(11) Предприниматели продовольственного сектора сотрудничают с Агентством с целью проведения официальных проверок пищевых продуктов согласно положениям Закона № 50 от 28 марта 2013 года об официальном контроле с целью проверки соответствия кормовому и пищевому законодательству и правилам, касающимся здоровья и благополучия животных и Закона № 131 от 8 июня 2012 года о государственном контроле предпринимательской деятельности.

Предприниматели продовольственного сектора осуществляют деятельность, только если авторизованы или зарегистрированы Агентством в соответствии с положениями Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 года о ветеринарно-санитарной деятельности или других законодательных актов.

В случае авторизации или регистрации Агентством, предприниматели продовольственного сектора обеспечивают, чтобы их предприятия подверглись минимум одной проверке на месте, в соответствии со статьей 4 Закона № 50 от 28 марта 2013 года.

(12) При импорте и экспорте пищевых продуктов предприниматели продовольственного сектора должны соблюдать требования, действующие в отношении пищевых продуктов, а также требования, предусмотренные в настоящей статье.

Глава II

Инструкции по добросовестному производству

Статья 4. Составление и использование инструкций по добросовестному производству

(1) Агентство вместе с профильными объединениями и учреждениями, осуществляющими свою деятельность в пищевом секторе, участвуют в разработке национальных инструкций по добросовестному

производству для гигиены и применения принципов НАССР, в соответствии с положениями настоящей главы. Предприниматели продовольственного сектора используют данные инструкции выборочно.

(2) Агентство оценивает национальные инструкции, чтобы убедиться, что:

a) они разработаны в соответствии с положениями части (1) настоящей статьи и части (1) статьи 5;

b) их содержание используется секторами пищевой области, к которым они относятся;

c) они составлены в соответствии с положениями статьи (3) для пищевых продуктов, к которым они относятся.

(3) С учетом научно-технического прогресса, Агентство совместно с заинтересованными сторонами актуализирует один раз в 3 года составленные инструкции в целях поддержания их практического характера.

(4) Национальные инструкции содержат указания по гигиене добросовестного производства для контроля рисков и по операциям, связанным с первичным производством.

(5) Инструкции по гигиене добросовестного производства включают информацию относительно рисков, которые могут появляться при первичном производстве и во время операций, связанных с ним, а также меры по контролю рисков, в том числе необходимые меры по корректированию. Подобные меры включают:

a) проверку на зараженность, в том числе микотоксинами, тяжелыми металлами и радиоактивным материалом;

b) использование воды, органических отходов и удобрений;

c) правильное использование препаратов для защиты растений, биоцидов, а также их прослеживаемость;

d) правильное использование лечебных препаратов ветеринарного назначения, кормовых добавок, их прослеживаемость;

e) приготовление, хранение, использование и прослеживаемость кормов для животных;

f) сбор трупов павших животных, соответствующее удаление отходов и мусора;

g) защитные меры по предупреждению инфекционных заболеваний, передающихся человеку путем употребления пищевых продуктов животного происхождения, и обязанности по уведомлению о них Агентства;

h) процедуры, технику и методы для того, чтобы убедиться, что пищевые продукты произведены, переработаны, упакованы, хранятся и перевозятся в соответствующих гигиенических условиях, включая эффективную санацию и контроль вредителей;

i) меры по содержанию в чистоте животных для убоя и репродуктивных животных;

g) меры, связанные с составлением и хранением документов и отчетов.

Статья 5. Распространение инструкций добросовестного производства

(1) Профильные объединения и учреждения, действующие в области продовольствия, принимают участие в разработке и распространении национальных и международных инструкций добросовестного производства:

а) путем консультирования, согласования с Агентством и группами потребителей;

б) с соблюдением кодов производства *Кодекс Алиментариус*;

с) в соответствии с требованиями, предусмотренными в статье 4, в случае, когда они относятся к первичному производству и связанным с ним операциями.

(2) Агентство создает и оперирует системой регистрации национальных инструкций, соответствующих требованиям части (2) статьи 4, обеспечивает их доступность путем их опубликования на веб-сайте Агентства после утверждения.

Глава III

Общие требования гигиены к первичному производству

Статья 6. Операции первичного производства

С первичным производством связаны следующие операции:

а) перевозка, хранение и переработка первичных продуктов животного происхождения на месте производства, при условии, что эти операции не изменяют существенно их характер;

б) перевозка живых животных при необходимости выполнения гигиенических требований, предусмотренных настоящим законом;

с) для продуктов растительного происхождения, продукции рыболовства и охоты – транспортные операции по поставке первичных продуктов, которые не претерпели существенных изменений, с места производства до предприятия.

Статья 7. Ответственность предпринимателя продовольственного сектора в отношении Общих требований гигиены для первичного производства

(1) Предприниматели продовольственного сектора обеспечивают путем внедрения и соблюдения настоящих требований защиту первичных продуктов от заражения, с учетом любой последующей переработки первичных продуктов.

(2) Предприниматели продовольственного сектора должны соответствовать действующим требованиям к контролю угроз для первичного производства и операций, связанных с ним, включая:

а) меры по контролю заражения, исходящего из воздуха, почвы, воды, кормов для животных, средств, повышающих плодородие почв, медицинских препаратов ветеринарного назначения, препаратов для защиты растений, биоцидов, и в результате хранения, манипулирования, сбора и переработки отходов;

б) меры, касающиеся здоровья и благополучия животных и растений, которые влияют на здоровье человека, включая программы по мониторингу и контролю зоонозов и их агентов.

(3) Предприниматели продовольственного сектора, выращивающие и собирающие или отстреливающие животных, либо получающие первичные продукты животного происхождения, принимают меры для:

а) поддержания в хорошем состоянии приспособлений, используемых для первичного производства и операций, связанных с ним, в том числе приспособлений, используемых для хранения и обработки кормов для животных, для их чистки и дезинфекции;

б) поддержания в хорошем состоянии снаряжения, контейнеров, боксов, машин и суден;

с) поддержания чистоты животных, предназначенных для уоя и для репродукции;

д) использования питьевой воды или чистой воды для предотвращения заражения;

е) поддержания хорошего состояния здоровья персонала, перерабатывающего корма для животных, и инструктирования относительно угроз для здоровья;

ф) предупреждения заражения пищевых продуктов, вызванного животными и вредителями;

г) хранения и переработки отходов и вредных веществ таким образом, чтобы предупредить заражение;

h) предупреждения заноса и распространения инфекционных заболеваний, передающихся человеку посредством пищевых продуктов, в том числе принятие защитных мер в случае завоза новых животных и сообщение Агентству о наличии подозрения на существование некоторых таких очагов заболеваний;

i) мониторинга анализов, выполненных на пробах, взятых у животных, или на других пробах, имеющих значение для здоровья человека;

j) правильного использования кормовых добавок и лечебных препаратов ветеринарного назначения, согласно инструкциям по использованию.

(4) Предприниматели продовольственного сектора, производящие или собирающие продукты растениеводства принимают меры для:

- а) поддержания в чистом виде снаряжения, контейнеров, боксов, машин и сосудов;
- б) обеспечения гигиенических условий производства, перевозки и хранения, и чистоты продуктов растениеводства;
- с) использования питьевой воды или чистой воды для предупреждения заражения;
- д) поддержания хорошего состояния здоровья персонала, обрабатывающего корма для животных, и инструктирования относительно угроз для здоровья;
- е) предупреждения заражения пищевых продуктов, вызванного животными или вредителями;
- ф) хранения и переработки отходов и вредных веществ таким образом, чтобы предупредить заражение;
- г) учета результатов релевантных анализов, выполненных на пробах, взятых у растений, и на других пробах, имеющих значение для здоровья человека;
- h) правильного использования средств фитосанитарного назначения и биоцидов, согласно инструкциям по их использованию.

(5) Предприниматели продовольственного сектора принимают корректирующие меры в случае, если они были проинформированы о выявленных во время официальных проверок недостатках.

(6) Предприниматели продовольственного сектора несут ответственность в соответствии с национальным законодательством за нарушение настоящих требований.

Статья 8. Учет документации

(1) Предприниматели продовольственного сектора обязаны:

- а) хранить документы о внедрении НАССР согласно положениям Закона об Архивном фонде Республики Молдова;
- б) обеспечить доступность, по требованию Агентства, документов о внедрении НАССР.

(2) Предприниматели продовольственного сектора, выращивающие животных или получающие первичные продукты животного происхождения, должны заполнять и хранить документы, касающиеся:

- а) любого использования препаратов для защиты растений, в частности, характера и происхождения корма для животных;
- б) медицинских препаратов ветеринарного назначения или другого лечения, прописанного животным, даты введения и периода вывода из организма;
- с) появления болезней или биологических веществ, которые влияют на безопасность пищевых продуктов животного происхождения;
- д) результатов любых анализов, выполненных на пробах, взятых у животных, или на других пробах, взятых в целях диагностики, имеющих значение для здоровья людей;

е) любых отчетов, касающихся выполненных проверок животных или продуктов животного происхождения.

(3) Предприниматели продовольственного сектора, производящие или собирающие продукты растениеводства, ведут учет относительно:

а) любого использования препаратов для защиты растений и биоцидов;

б) любого появления вредителей или болезней, которые могут влиять на безопасность пищевых продуктов растительного происхождения;

с) результатов любых релевантных анализов, выполненных на пробах, взятых у растений или на других пробах, имеющих значение для здоровья людей.

(4) Предпринимателям продовольственного сектора при заполнении и хранении документов могут помогать другие лица, такие как ветеринарные врачи, агрономы и агротехники.

Глава IV

Общие требования по гигиене, не применяемые к первичному производству

Статья 9. Общие требования к предприятиям продовольственного сектора, кроме подвижных и/или временных помещений (лотки, коммерческие стенды, передвижные транспортные средства для торговли), а также к торговым автоматам

(1) Предприятия продовольственного сектора должны поддерживаться в чистоте и в исправном функциональном состоянии.

(2) Проектирование, дизайн, строительство, размещение и размеры предприятий продовольственного сектора должны:

а) позволять содержание, необходимую очистку и /или дезинфекцию во избежание или снижение до минимума возможности заражения воздушным путем и обеспечить рабочими площадями, позволяющими гигиеническое выполнение всех операций;

б) предохранять от накопления грязи, контактов с токсическими материалами, попадания частиц в пищевые продукты и от формирования конденсата или плесени на поверхностях;

с) предоставлять возможность для осуществления добросовестных операций по гигиене пищевых продуктов, включая защиту от заражения и контроль за вредителями;

д) обеспечивать условия для обработки и хранения пищевых продуктов при контролируемой температуре, иметь достаточную мощность для поддержания соответствующих температур пищевых продуктов и быть сконструированными таким образом, чтобы позволять вести мониторинг и регистрацию при этих температурах.

(3) Предприятия продовольственного сектора должны быть обеспечены туалетами, соединенными с действующей системой

канализации. Туалеты не должны прямо сообщаться с помещениями, в которых производятся манипуляции с пищевыми продуктами.

(4) Предприятия продовольственного сектора должны быть оснащены умывальниками, размещенными и запланированными для мытья рук. Умывальники для мытья рук должны быть с теплой и холодной проточной водой, веществами для мытья и гигиенической сушки рук. Их функционирование осуществляется по принципу «свободных рук». Приспособления для мытья пищевых продуктов должны быть отделены от приспособлений для мытья рук.

(5) Предприятия продовольственного сектора должны быть обеспечены средствами для естественной и механической вентиляции. Запрещено поступление потока воздуха через механическую вентиляцию из зараженной зоны в чистую зону. Системы вентиляции сконструированы таким образом, чтобы был обеспечен легкий доступ к фильтрам и другим составляющим, нуждающимся в чистке или замене.

(6) Санитарные узлы должны иметь естественную и механическую вентиляцию.

(7) Предприятия продовольственного сектора должны иметь естественное и/или искусственное освещение.

(8) Дренажные приспособления должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы исключать риск заражения. В случае, если дренажные каналы частично или полностью открыты, они должны быть спроектированы таким образом, чтобы исключить вытекание отходов из зараженной зоны в сторону чистой зоны/в чистую зону, в частности в зону, в которой производятся манипуляции с пищевыми продуктами, которые могут представлять повышенную угрозу для конечного потребителя.

(9) Предприятия продовольственного сектора должны иметь раздевалки для персонала.

(10) Запрещается хранение моющих средств и дезинфицирующих веществ в зонах, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами.

Статья 10. Гигиенические требования к помещениям, в которых готовятся, обрабатываются и перерабатываются пищевые продукты, за исключением помещений для приема пищи и передвижных и/или временных помещений (лотки, коммерческие стенды, передвижные транспортные средства для торговли), а также к торговым автоматам

(1) В помещениях, в которых готовятся, обрабатываются или перерабатываются пищевые продукты, за исключением помещений для приема пищи и предприятий, предусмотренных в настоящей статье, включая площади транспортных средств, конфигурация и проект позволяют применение добросовестных практик по гигиене пищевых продуктов, включая защиту от заражения между/и во время операций. В частности, должны быть соблюдены следующие требования:

а) поверхности полов должны поддерживаться в хорошем состоянии и легко очищаться и дезинфицироваться. Это требует использования водонепроницаемого, неабсорбирующего, моющегося и нетоксичного материала. В случае необходимости, пол должен позволять надлежащий дренаж поверхности;

б) поверхности стен должны поддерживаться в хорошем состоянии и легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться. Это требует использования водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, с гладкой поверхностью соответствующей высоты, необходимой для выполнения различных операций, за исключением случаев, когда предприниматели продовольственного сектора могут доказать Агентству, что другие используемые материалы соответствуют требованиям;

с) потолки, а там, где потолки отсутствуют, внутренняя поверхность и подвешенные аксессуары должны быть сконструированы и отделаны таким образом, чтобы предотвращать скопление грязи и уменьшать конденсат, рост плесени и рассыпание частиц;

д) окна и другие проемы должны быть сконструированы таким образом, чтобы не допускать скопления грязи. Те которые могут открываться наружу, должны быть оборудованы сетками против насекомых, которые можно легко снимать и чистить. В случае, когда открытие окон может привести к заражению, окна должны оставаться закрытыми и запертыми во время производственного процесса;

е) двери должны легко чиститься, а при необходимости, дезинфицироваться. Для этого необходимо использовать ровные и водонепроницаемые поверхности, за исключением случаев, когда предприниматели продовольственного сектора могут доказать Агентству, что другие используемые материалы соответствуют требованиям;

ф) поверхности, включая поверхности оборудования в помещениях, в которых производятся манипуляции с пищевыми продуктами и, в частности, поверхности, входящие в контакт с пищевыми продуктами, должны поддерживаться в хорошем состоянии и легко чиститься, а при необходимости, дезинфицироваться. Для этого необходимо использовать ровные, моющиеся, устойчивые к коррозии и нетоксичные материалы, за исключением случаев, когда предприниматели продовольственного сектора могут доказать Агентству, что другие используемые материалы соответствуют требованиям.

(2) Помещения должны быть оснащены установками для чистки, дезинфекции и хранения инвентаря и рабочего снаряжения, построенного из устойчивых к коррозии материалов, должны легко чиститься и снабжаться горячей и холодной водой.

(3) В помещениях должны быть предусмотрены условия для мытья пищевых продуктов. Каждая раковина или любое подобное устройство, предназначенное для мытья пищевых продуктов, должно иметь источник

горячей и/или холодной питьевой воды, в соответствии с положениями статьи 14, и содержаться в чистоте и, при необходимости, дезинфицироваться.

(4) Предприятия продовольственного сектора, производящие традиционные пищевые продукты, могут иметь стены, потолки и двери, не состоящие из гладких, закрытых, неабсорбирующих или устойчивых к коррозии материалов, и которые имеют стены, потолки и природные почвы геологического происхождения. Меры по очистке и дезинфекции помещений должны быть адаптированы к данному виду деятельности, с учетом характерной для них окружающей микрофлоры. Инструменты и снаряжение для приготовления, фасовки и упаковки традиционных продуктов должны поддерживаться в хорошем с точки зрения гигиены состоянии, согласно требованиям, установленным настоящим законом.

Статья 11. Требования к подвижным и/или временным приспособлениям (лотки, коммерческие стенды, передвижные транспортные средства для торговли), а также к торговым автоматам

(1) Предприятия и торговые автоматы должны размещаться, проектироваться, конструироваться и содержаться в хорошем состоянии, с тем, чтобы исключать угрозу заражения, в частности, со стороны животных и вредителей.

(2) В случае необходимости предусмотрены:

a) оборудование для поддержания гигиены персонала согласно требованиям, установленным настоящим законом, включая автоматические приспособления для мытья и гигиенической сушки рук, санитарно-гигиенические помещения;

b) площади, входящие в контакт с пищевыми продуктами, должны быть в хорошем состоянии и легко чиститься, а при необходимости, дезинфицироваться. Для этого необходимо использовать гладкие, моющиеся, устойчивые к коррозии и нетоксичные материалы, за исключением случаев, когда предприниматели продовольственного сектора могут доказать Агентству, что другие используемые материалы соответствуют требованиям;

c) инструкции по чистке, и при необходимости, по дезинфекции инструментов и рабочего снаряжения;

d) инструкции по гигиенической очистке пищевых продуктов в случае, если эти операции являются частью деятельности в продовольственном секторе;

e) источник горячей и/или холодной питьевой воды;

f) устройства и/или площади для гигиеничного хранения, сбора и выделения вредных и/или несъедобных веществ и отходов (жидких и твердых);

g) устройства и/или оборудование для поддержания и мониторинга адекватной температуры для пищевых продуктов,

размещенные таким образом, чтобы исключить угрозу пищевого заражения.

Статья 12. Требования гигиены к транспорту

(1) Транспортные средства и/или контейнеры, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны содержаться в чистоте согласно Общим требованиям гигиены и в функциональном состоянии, для того чтобы защитить пищевые продукты от заражения, и должны проектироваться и конструироваться таким образом, чтобы давать возможность проводить чистку и/или дезинфекцию.

(2) Грузовые отделения транспортных средств и/или контейнеров не должны использоваться для перевозки других материалов, кроме пищевых продуктов, если в результате этого использования может произойти заражение. В случае использования транспортных средств и/или контейнеров для перевозки других материалов, кроме пищевых продуктов, или для одновременной перевозки различных пищевых продуктов, обеспечивается отделение продуктов.

(3) Пищевые продукты в жидком виде, в виде гранул или порошка, насыпью перевозятся в емкостях и/или контейнерах/бункерах, предназначенных исключительно для перевозки пищевых продуктов. Такие контейнеры должны иметь ясно видимую обязательную нестираемую маркировку на государственном языке Республики Молдова или на одном или нескольких языках международного общения для выделения того, что они используются исключительно для перевозки пищевых продуктов, или должны быть обозначены надписью «Только для пищевых продуктов».

(4) В случаях, если транспортные средства и/или контейнеры были использованы для перевозки других продуктов, кроме пищевых, или для перевозки разных пищевых продуктов, необходимо проводить эффективную уборку между погрузками для исключения угрозы заражения.

(5) В транспортных средствах и/или контейнерах пищевые продукты должны быть размещены и защищены таким образом, чтобы исключить угрозу заражения.

(6) Транспортные средства и/или контейнеры, используемые для перевозки, должны поддерживать соответствующие температуры пищевых продуктов, а также давать возможность вести мониторинг этих температур.

Статья 13. Требования гигиены к снаряжению

(1) Весь материал, оснащение и оборудование, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть:

а) тщательно очищены, а при необходимости, дезинфицированы. Уборка и дезинфекция должны производиться с частотой, которая обеспечивает исключение любого риска заражения;

б) сконструированы и изготовлены из материалов, которые обеспечивают условия для содержания и функционирования, сводящие до минимума любую угрозу заражения;

с) сконструированы и изготовлены из материалов, позволяющих их чистку и дезинфекцию, за исключением контейнеров, не подлежащих возврату, и упаковочного материала;

д) установлены таким образом, чтобы давать возможность производить чистку оборудования и окружающих зон.

(2) Оборудование должно быть оснащено необходимым контрольным устройством для обеспечения выполнения настоящих требований.

(3) При необходимости использования химических добавок, для предупреждения коррозии снаряжения и контейнеров, они должны быть использованы в соответствии с добросовестными практиками.

Статья 14. Пищевые отходы

(1) Пищевые отходы, несъедобные субпродукты и другие отходы должны быть удалены из помещений, в которых находятся пищевые продукты.

(2) Пищевые отходы, несъедобные субпродукты и другие отходы должны храниться в закрывающихся контейнерах. Эти контейнеры должны быть сконструированы и содержаться в условиях, позволяющих легко их очищать и, при необходимости, дезинфицировать.

(3) Должны быть приняты меры для хранения, сбора и уничтожения пищевых отходов, несъедобных субпродуктов и других отходов. Площади для хранения отходов должны быть спроектированы и использоваться таким образом, чтобы позволять их содержание в чистоте, не допуская проникновения животных и вредителей.

(4) Все отходы должны удаляться гигиеничным способом, с обеспечением защиты окружающей среды, и не должны являться прямым и косвенным источником заражения.

Статья 15. Снабжение водой

(1) Предусматривается снабжение источником питьевой воды, которая может использоваться при любой необходимости, для исключения заражения пищевых продуктов.

(2) Предприниматели продовольственного сектора используют питьевую воду для исключения заражения поверхности пищевых продуктов животного происхождения, за исключением случаев использования других веществ в соответствии с инструкцией по использованию соответствующего вещества.

(3) Для мытья поверхности и для цельных рыбных продуктов используется чистая вода. Когда используется чистая вода, используется оборудование для ее поставки. Для живых двустворчатых моллюсков,

иглокожих, оболочников и морских гастроподов используется чистая морская вода или чистая вода.

(4) При использовании непитьевой воды в целях контроля за пожарами, для производства пара, охлаждения и других подобных целей, она должна циркулировать по отдельной, хорошо идентифицированной системе. Непитьевая вода не должна быть соединена с системами питьевой воды или иметь возможность попадания в системы питьевой воды.

(5) Восстановленная вода, используемая для переработки или как ингредиент, не должна представлять никакой угрозы заражения. Она должна быть того же стандарта, что и питьевая вода.

(6) Лед, входящий в контакт с пищевыми продуктами, должен производиться из питьевой воды. Для охлаждения цельной рыбной продукции лед изготавливается из чистой воды. Он должен производиться, перемещаться и храниться в условиях, защищающих его от заражения.

(7) Пар, использующийся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами, не должен содержать ни одного вещества, представляющего опасность для здоровья или способного заражать пищевые продукты.

(8) В случае если к пищевым продуктам применяется термическая обработка в герметически закрытых контейнерах, необходимо обеспечить, чтобы вода, используемая для охлаждения контейнеров после тепловой обработки, не являлась источником заражения для пищевых продуктов.

Статья 16. Гигиена персонала

(1) Каждое лицо, работающее в зоне обработки пищевых продуктов, должно иметь медицинскую карточку, проходить медицинский контроль при приеме на работу, поддерживать высокий уровень личной гигиены, носить чистую одежду санитарной защиты пищевых продуктов и спецодежду.

(2) Лица, страдающие заболеванием или являющиеся носителем болезни, которая может передаваться через пищевые продукты, или страдающие другим недугом, таким как инфицированные раны, кожные инфекции, абсцессы или диарея, не допускаются к работе с пищевыми продуктами или к нахождению в зоне обращения с пищевыми продуктами.

(3) Любое лицо, работающее на предприятии продовольственного сектора, страдающее недугом и имеющее дело с пищевыми продуктами, незамедлительно сообщает предпринимателю продовольственного сектора о болезни или симптомах и об их причинах.

Глава V

Положения о пищевых продуктах

Статья 17. Требования гигиены, применяемые к пищевым продуктам

(1) Операторы продовольственного сектора не принимают сырье или ингредиенты, которые могут быть заражены паразитами, патогенными микроорганизмами либо токсичными, разлагающимися или инородными веществами, и которые даже при применении обычных гигиенических процедур сортировки, производства или обработки, привели бы к непригодности для потребления людьми конечного продукта.

(2) Сырье и все ингредиенты, которые хранятся на предприятии продовольственного сектора, должны содержаться в условиях, созданных для предотвращения их повреждения и защиты от заражения.

(3) На всех этапах производства, обработки и поставки пищевые продукты защищаются от любого заражения, которое может привести к непригодности пищевого продукта для употребления людьми, опасным для здоровья или зараженным.

(4) Должны применяться процедуры для контроля вредителей, по недопущению доступа домашних животных к местам приготовления, обработки или хранения пищевых продуктов.

(5) Сырье, ингредиенты, промежуточные и конечные продукты, благоприятствующие быстрому и прогрессирующему размножению патогенных микроорганизмов или образованию токсинов, хранятся при температурах, которые не представляют риска для здоровья. Цепь холодильного хранения не должна прерываться. Допускаются ограниченные периоды без проверки температуры для деятельности по производству, транспортировке, хранению, выставлению для обозрения и подачи на стол, без создания риска для здоровья. Предприятия продовольственного сектора, на которых производятся, обрабатываются и упаковываются переработанные пищевые продукты, должны иметь помещения для раздельного хранения сырья и переработанных материалов, и раздельными помещениями для холодильного хранения.

(6) Когда пищевые продукты должны храниться или потребляться при низких температурах, они должны быть охлаждены после их термической обработки или заключительного этапа приготовления, а если не применен ни один процесс термической обработки, то при температуре, характерной пищевому продукту, без создания угрозы для здоровья.

(7) Размораживание пищевых продуктов должно производиться таким образом, чтобы исключить опасность развития патогенных микроорганизмов или образования токсинов в пищевых продуктах. Во время размораживания пищевые продукты должны быть подвергнуты воздействию температур, не ведущих к угрозе для здоровья. В случае если стекающая во время размораживания жидкость может представлять угрозу для здоровья, она должна быть удалена. После размораживания пищевые

продукты подлежат обработке таким образом, чтобы свести к минимуму опасность роста патогенных микроорганизмов и образования токсинов.

(8) Опасные и/или несъедобные вещества, включая корма для животных, должны быть этикетированы и храниться в отдельных и надежных контейнерах.

(9) При размещении на рынке пищевые продукты должны соответствовать регламентам продовольственного сектора и сопровождаться документами, подтверждающими их качество, безопасность и безвредность, согласно Закону № 221-XVI от 19 октября 2007 года.

Статья 18. Требования гигиены, применимые к обертыванию и упаковыванию пищевых продуктов

(1) Материал, используемый для обертывания и упаковывания, не должен являться источником заражения.

(2) Оберточные материалы должны храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску заражения.

(3) Операции по упаковке и обертыванию должны выполняться таким образом, чтобы исключить заражение продуктов. При использовании жестяных и стеклянных сосудов должна быть обеспечена целостность контейнера и его гигиена.

(4) Материал для упаковки и обертывания, повторно используемый для пищевых продуктов, должен поддаваться легкой чистке и, при необходимости, дезинфекции.

Статья 19. Требования гигиены к импорту пищевых продуктов

(1) Предприниматели продовольственного сектора, импортирующие пищевые продукты животного происхождения, осуществляют деятельности по импорту только если:

1) отправляющая страна включена в перечень стран, из которых разрешается импорт данного продукта, согласно положениям части (6) статьи 24 Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 года;

2) предприятие, из которого был отправлен, получен или обработан продукт, включено в перечень предприятий, из которых разрешается импорт, составленный в соответствии с частью (6) статьи 24 Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 года;

3) продукт был изготовлен из мяса, полученного на бойнях и предприятиях по разделке мяса, включенных в перечни, составленные и обновленные в соответствии с частью (6) статьи 24 Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 года, в случае свежего мяса, рубленного мяса, обработанного мяса, изделий из мяса и механически разделенного мяса;

4) в случае живых двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и морских гастроподов, зона производства включена в перечень, составленный Агентством;

5) продукт соответствует:

а) Общим требованиям гигиены пищевых продуктов, установленным настоящим законом;

б) требованиям об импорте, согласно положениям Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 года;

(2) Предприниматели продовольственного сектора, импортирующие пищевые продукты животного происхождения, обеспечивают:

а) доступность продуктов для контроля при импорте согласно положениям статьи 30 Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 года;

б) осуществление импорта согласно положениям статьи 34 Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 года;

с) осуществление операций, имеющих место после импорта, в соответствии со специальными правилами гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Правительством.

(3) Предприниматели продовольственного сектора, импортирующие пищевые продукты, полученные из продуктов растительного происхождения, а также обработанные продукты животного происхождения, обеспечивают, чтобы обработанные продукты животного происхождения соответствовали требованиям, предусмотренным в частях (1)-(2).

Статья 20. Требования гигиены к тепловой обработке пищевых продуктов

(1) Требования настоящей статьи применяются только к пищевым продуктам, размещенным на рынке в герметически закрытых контейнерах.

(2) Любой процесс тепловой обработки, используемый для обработки переработанного продукта или для обработки в дальнейшем обработанного продукта, должен:

а) доводить каждую часть обрабатываемого продукта до нужной температуры на определенный период;

б) предотвращать заражение продукта во время переработки.

(3) Для гарантирования того, что применяемый процесс приводит к достижению желаемых целей, предприниматели продовольственного сектора регулярно контролируют основные параметры (особенно температуру, давление, герметичность и микробиологические параметры).

(4) Используемый процесс должен соответствовать признанному международному стандарту (например, пастеризация, ультравысокая температура – УНТ или стерилизация).

Статья 21. Профессиональное обучение

(1) Предприниматели продовольственного сектора должны обеспечить обучение лиц, которые занимаются обработкой пищевых продуктов, относительно гигиены пищевых продуктов.

(2) Лица, ответственные за разработку и выполнение процедуры или за применение соответствующих инструкций, должны иметь необходимую для применения принципов НАССР подготовку.

(3) Предприниматели продовольственного сектора должны обеспечивать соответствие всем требованиям, касающимся программ подготовки лиц, работающих с пищевыми продуктами.

Глава VI

Заключительные и переходные положения

Статья 22. Обеспечение исполнения настоящего закона

(1) Правительству в течение 6 месяцев со дня опубликования настоящего закона привести в соответствие свои нормативные акты.

(2) Настоящий закон вступает в силу через 6 месяцев после его опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова.

Статья 23. Орган по контролю и надзору за соблюдением требований гигиены пищевых продуктов

(1) При выдвижении предложений по внесению изменений и дополнений в настоящие требования нужно учитывать:

- а) необходимость пересмотра требований, предусмотренных в части (6) статьи 3;
- б) опыт, полученный при внедрении систем, основанных на принципах НАССР, по использованию положений части (7) статьи 3;
- с) развитие технологий и их практические последствия, а также требования потребителей к составу пищевых продуктов;
- д) научное мнение, в частности, полученное в результате новой оценки риска;
- е) микробиологические и температурные показатели для пищевых продуктов.

(2) Официальный надзор и контроль рынка за соблюдением требований гигиены пищевых продуктов на протяжении всей продовольственной цепи обеспечивается Агентством согласно статье 18 Закона 113 от 18 мая 2012 года.

Председатель Парламента