

L E G E

privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare

Parlamentul adoptă prezenta lege organică.

Prezenta lege transpune prevederile Regulamentului (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, de asemenea prevederile Regulamentului (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 și ale Regulamentului (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.

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 businessul 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 pericolelor 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 businessul 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.

Articolul 2. Noțiuni de bază

În scopul aplicării prezentei legi, se utilizează noțiunile din Legea nr. 113/2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor, de asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni principale:

igiena produselor alimentare – măsurile și condițiile necesare pentru combaterea pericolelor și asigurarea calității unui produs alimentar pentru consum uman, în conformitate cu destinația prestabilită a acestuia;

întreprindere din domeniul alimentar – orice întreprindere, indiferent de forma de proprietate, ce desfășoară operațiuni de fabricare, prelucrare, depozitare, transport, comercializare sau de distribuție a produselor alimentare;

produse primare – produsele rezultate din producția primară, incluzând produse de origine vegetală și animală, produse din vânat și pescuit;

unitate de comerț ambulant – 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);

echivalent – capacitatea diferitor sisteme de a îndeplini aceleași obiective;

contaminare – prezența sau introducerea unui pericol;

apă curată – apa de mare curată și apa proaspătă de o calitate similară;

împachetare – plasarea unui produs alimentar într-un ambalaj sau recipient aflat în contact direct cu produsul alimentar și, respectiv, ambalajul sau recipientul însuși;

ambalare – plasarea unui sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient și, respectiv, chiar acesta din urmă;

recipient închis ermetic – recipientul care este proiectat și destinat a fi sigur față de pătrunderea pericolelor;

prelucrare – 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;

produse neprelucrate – produsele alimentare care nu au fost prelucrate, incluzînd produsele care au fost divizate, separate, tranșate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, fărîmițate, tăiate, curățate, decorticate, măcinate, răcite, înghețate, congelate sau decongelate;

produse prelucrate – produsele alimentare ce rezultă din prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot să conțină ingredientele necesare fabricării lor sau care le conferă caracteristici specifice;

produse alimentare tradiționale – 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.

Articolul 3. Responsabilitățile operatorilor din businessul alimentar privind igiena produselor alimentare

(1) Operatorii din businessul 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 businessul alimentar care realizează producție primară și operațiuni asociate acesteia se conformează cerințelor de igienă prevăzute la capitolul III.

(3) Operatorii din businessul 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 businessul 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 businessul alimentar utilizează ghidurile naționale și internaționale de bune practici ca suport pentru asigurarea conformității cu obligațiile ce le revin.

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

- a) identificarea oricărui pericol ce poate fi prevenit, redus sau eliminat;
- b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni, reduce ori elimina un pericol;
- c) stabilirea limitelor critice în punctele critice de control ce separă acceptabilul de inacceptabil pentru prevenirea, reducerea sau eliminarea pericolelor 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 documentelor pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare și înregistrare pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit. a)–f).

(8) În cazul oricărei modificări a produsului, a procesului de producție sau a unei etape în procesul de producție, operatorii din businessul alimentar reexaminează procedura HACCP și operează modificările ce se impun. Prevederile alin. (7) se aplică numai operatorilor din businessul 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 businessul 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 businessul 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 întreținător.

(12) Operatorii din businessul 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. 231/2010 cu privire la comerțul interior.

(13) În vederea autorizării sau înregistrării de către Agenție, operatorii din businessul 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 businessul alimentar respectă cerințele prevăzute de prezentul articol, precum și alte cerințe în vigoare privind produsele alimentare.

Capitolul II

GHIDURILE NAȚIONALE DE BUNE PRACTICI

Articolul 4. Întocmirea și utilizarea ghidurilor naționale de bune practici

(1) Agenția, împreună cu asociațiile și instituțiile de profil din sectoarele cu activități în domeniul alimentar, participă la elaborarea ghidurilor naționale de bune practici pentru igienă și pentru aplicarea principiilor HACCP, în conformitate cu prezenta lege. Operatorii din businessul alimentar utilizează aceste ghiduri în mod facultativ.

(2) Agenția evaluează ghidurile naționale de bune practici pentru a se asigura că:

a) acestea au fost elaborate în conformitate cu prevederile alin. (1) din prezentul articol și alin. (1) al art. 5;

b) conținutul acestora este utilizat în sectoarele din domeniul alimentar la care se referă;

c) acestea sînt întocmite conform art. 3 pentru produsele alimentare la care se referă.

(3) Luînd în considerare progresul tehnico-științific, Agenția, împreună cu părțile interesate, actualizează, o dată la 3 ani, ghidurile întocmite în scopul păstrării caracterului lor practic.

(4) Ghidurile naționale de bune practici conțin îndrumări cu privire la bunele practici de igienă pentru controlul pericolelor în producția primară și în operațiunile asociate acesteia.

(5) Ghidurile naționale de bune practici includ informații privind pericolele ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acestora, precum și măsuri pentru controlul acestor pericole, inclusiv măsurile aferente corective. Astfel de măsuri includ, spre exemplu:

- a) controlul contaminării, inclusiv cu micotoxine, cu metale grele sau cu material radioactiv;
- b) utilizarea corectă a apei, a deșeurilor organice și a fertilizatorilor;
- c) utilizarea corectă a produselor pentru protecția plantelor și a biocidelor și trasabilitatea acestora;
- d) utilizarea corectă a produselor medicinale de uz veterinar și a aditivilor furajeri și trasabilitatea acestora;
- e) pregătirea, depozitarea și utilizarea corectă a 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 și orice obligație de notificare a Agenției cu privire la acestea;
- h) proceduri, practici și metode pentru a se asigura că produsele alimentare sînt produse, manipulate, împachetate, depozitate și transportate în condiții de igienă, inclusiv igienizarea eficientă și controlul asupra organismelor dăunătoare;
- i) măsuri privind starea de curățenie a animalelor pentru tăiere și reproducere;
- j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidențelor.

Articolul 5. Distribuția ghidurilor naționale și internaționale de bune practici

(1) Asociațiile și instituțiile de profil din sectoarele cu activități în domeniul alimentar participă la elaborarea și distribuirea ghidurilor naționale și a celor internaționale de bune practici:

- a) prin consultare și coordonare cu Agenția și cu grupurile de consumatori;
- b) cu respectarea codurilor de practici ale Codex Alimentarius;
- c) în conformitate cu cerințele prevăzute în capitolul III, în cazul în care acestea se referă la producția primară și la operațiunile asociate acesteia.

(2) Agenția instituie și operează sistemul de înregistrare a ghidurilor naționale de bune practici, conforme cu cerințele art. 4 alin. (2), iar după aprobarea acestora le face accesibile prin publicarea pe propria pagină web oficială.

Capitolul III

CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ PENTRU PRODUCȚIA PRIMARĂ

Articolul 6. Operațiunile producției primare

Producției primare îi sînt asociate următoarele operațiuni:

- a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni să nu modifice substanțial natura acestor produse;
- b) transportul de animale vii, în cazul în care este necesar să se îndeplinească obiectivele prezentei legi;
- c) în cazul produselor de origine vegetală, a produselor de pescărie și a produselor din vînatul sălbatic – operațiuni de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată substanțial, de la locul de producție pînă la o unitate.

Articolul 7. Responsabilitățile operatorilor din businessul alimentar față de cerințele generale de igienă pentru producția primară

(1) Operatorii din businessul alimentar se asigură, prin implementarea și respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare, că produsele primare sînt protejate de contaminare, avînd în vedere orice prelucrare pe care aceste produse o vor suporta ulterior.

(2) Operatorii din businessul alimentar se conformează prevederilor referitoare la controlul pericolelor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, incluzînd:

a) măsuri pentru controlarea contaminării ce provine din aer, sol, apă, din hrana pentru animale, din fertilizanți, din produsele medicinale de uz veterinar, din produsele pentru protecția plantelor, din biocide și din depozitarea, manipularea, colectarea și prelucrarea deșeurilor;

b) măsuri referitoare la sănătatea și bunăstarea animalelor și la sănătatea plantelor, care au implicații asupra sănătății omului, incluzînd programe pentru monitorizarea și combaterea zoonozelor și a agenților acestora.

(3) Operatorii din businessul alimentar care cresc, colectează ori vînează 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 echipamentului, containerelor, boxelor și vehiculelor;

c) asigurarea curățeniei animalelor ce urmează a fi sacrificate și a animalelor pentru reproducere;

d) utilizarea apei potabile sau a apei curate pentru prevenirea contaminării;

e) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează hrana pentru animale și instruirea cu privire la pericolele pentru sănătate;

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

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

h) prevenirea introducerii și a răspîndirii bolilor contagioase transmisibile la oameni prin produse alimentare, inclusiv luarea măsurilor de precauție în cazul în care se introduc animale noi și raportarea la Agenție a suspiciunii despre existența unor astfel 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 produselor medicinale de uz veterinar, conform instrucțiunilor de utilizare.

(4) Operatorii din businessul alimentar care produc sau colectează produse vegetale întreprind măsuri pentru:

a) menținerea în stare curată a echipamentului, containerelor, boxelor, vehiculelor și vaselor;

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

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

d) asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează hrana pentru animale și instruirea cu privire la pericolele pentru sănătate;

e) evitarea situațiilor în care animalele și organisme dăunătoare pot cauza contaminarea produselor alimentare;

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 sînt importante pentru sănătatea omului;

h) utilizarea corectă a produselor de uz fitosanitar și a biocidelor, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare a produselor respective.

(5) Operatorii din businessul alimentar întreprind măsuri de remediere în cazul în care au fost informați despre problemele identificate în timpul controalelor oficiale.

Articolul 8. Evidența documentației

(1) Operatorii din businessul alimentar au obligația:

- a) de a păstra documentele de punere în aplicare a HACCP conform prevederilor Legii nr. 880/1992 privind Fondul Arhivistic al Republicii Moldova;
- b) de a face disponibile, la solicitarea Agenției, documentele de punere în aplicare a HACCP.

(2) Operatorii din businessul alimentar care cresc animale sau care obțin produse primare de origine animală țin evidențe cu privire la:

- a) natura și originea hranei pentru animale, inclusiv privind orice utilizare a produselor pentru protecția plantelor;
- b) produsele medicinale de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, datele de administrare și perioadele de așteptare;
- c) apariția bolilor sau a agenților biologici care afectează inofensivitatea produselor alimentare de origine animală;
- d) rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe prelevate în scop de diagnostic, ce au importanță pentru sănătatea omului;
- e) orice rapoarte aferente verificărilor efectuate asupra animalelor sau produselor de origine animală.

(3) Operatorii din businessul alimentar care produc sau colectează produse vegetale țin evidențe cu privire la:

- a) orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor;
- b) orice apariție a organismelor dăunătoare sau a bolilor care pot afecta siguranța produselor de origine vegetală;
- c) rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe, care sînt importante pentru sănătatea omului.

(4) La întocmirea și păstrarea evidențelor, operatorii din businessul alimentar sînt asistați de alte persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli.

Capitolul IV

CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ CARE NU SE APLICĂ PRODUCȚIEI PRIMARE

Articolul 9. Cerințe de igienă pentru întreprinderile din domeniul alimentar, cu excepția unităților de comerț ambulant

(1) Întreprinderile din domeniul alimentar sînt 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, igienizarea și/sau dezinfectia necesară pentru a evita sau reduce la minimum contaminarea pe calea aerului și să asigure spațiu de lucru care ar permite efectuarea igienică a tuturor operațiunilor;

b) să prevină acumularea murdăriei, contactul cu materiale toxice, căderile de particule în produse alimentare și formarea de condens sau de mușegaiuri nedorite pe suprafețe;

c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă pentru produsele alimentare, inclusiv protecția împotriva contaminării și controlul asupra organismelor dăunătoare;

d) să ofere condiții de manipulare și de depozitare a produselor alimentare la o temperatură controlată, cu capacitate suficientă pentru menținerea produselor la temperaturi adecvate, și să fie proiectate astfel încât aceste temperaturi 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 sînt manipulate produsele alimentare.

(4) Întreprinderile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu lavoare, amplasate și concepute pentru spălarea mâinilor. Lavoarele pentru spălarea mâinilor sînt 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 sînt 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 sînt 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 iluminare naturală și/sau artificială.

(8) Instalațiile de scurgere trebuie să fie concepute și construite astfel încât să se evite pericolul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sînt deschise 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 sînt manipulate produse alimentare ce pot să prezinte un pericol 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.

Articolul 10. 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

(1) În încăperile în care sînt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a unităților de comerț ambulant, dar incluzînd 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) suprafețele pavimentului trebuie să fie menținute în stare bună și să fie ușor de curățat și de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic. După caz, pavimentul va permite drenajul adecvat al suprafețelor;

b) suprafețele pereților trebuie să fie menținute în stare bună și să fie ușor de curățat, iar atunci cînd este necesar, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unor materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile și netoxice, precum și o suprafață netedă pînă la o înălțime adecvată efectuării diferitor operațiuni;

c) plafoanele sau, acolo unde nu există plafoane, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate trebuie să fie construite și finisate astfel încît să se prevină acumularea de murdărie și să se reducă condensul, creșterea de mucegaiuri și împrăștierea de particule;

d) ferestrele și alte deschizături trebuie să fie construite pentru a se preveni acumularea de murdărie. Cele ce pot fi deschise în afară trebuie să fie echipate cu plase împotriva insectelor, care să poată fi ușor demontate pentru curățare. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar putea avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămîină închise și fixate în timpul producției;

e) ușile trebuie să fie ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și nonabsorbante;

f) suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sînt 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.

(2) Încăperile trebuie să fie asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfectia 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.

(3) 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 prevederile art. 15, și trebuie menținut curat, iar în cazul în care este necesar, dezinfectat.

(4) Întreprinderile din domeniul alimentar care fabrică produse alimentare tradiționale pot avea ziduri, plafoane și uși care nu sînt 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 sînt 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 sînt menținute în permanență într-o stare de igienă conformă cu cerințele stabilite de prezenta lege.

Articolul 11. Cerințe de igienă pentru unitățile de comerț ambulant

(1) Unitățile de comerț ambulant sînt astfel amplasate, concepute, construite, menținute curate și în stare bună încît să se evite pericolul contaminării, în special de către animale și de către organismele dăunătoare.

(2) În special, în caz de necesitate, sînt prevăzute:

a) instalații corespunzătoare pentru menținerea igienei personalului, inclusiv instalații automate pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor, spații sanitare igienice;

b) suprafețele în contact cu produse alimentare în bună stare de întreținere 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 pentru curățarea și, după caz, dezinfectia ustensilelor și a echipamentului 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 condiții de amplasare a produselor alimentare astfel încât să se evite pericolul contaminărilor.

Articolul 12. Cerințe de igienă pentru transport

(1) Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie 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.

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

(3) Produsele alimentare sub formă lichidă, sub formă de granule ori de pudră sau în vrac trebuie să fie transportate în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate exclusiv transportului de produse alimentare. Astfel de 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 sînt marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”.

(4) 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 să fie supuse unei igienizări eficiente între încărcări pentru a se evita pericolul contaminării.

(5) În mijloacele de transport și/sau în containere, produsele alimentare trebuie aranjate și protejate astfel încât să excludă pericolul de contaminare.

(6) Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să mențină aceste produse la temperaturi corespunzătoare, care să poată fi monitorizate.

Articolul 13. Cerințe de igienă pentru echipamente

(1) Toate materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare urmează:

a) să fie igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția trebuie să se facă cu o frecvență care să permită evitarea oricărui pericol 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 pericol 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.

(2) Echipamentul trebuie să fie dotat cu un dispozitiv de control necesar pentru a se garanta îndeplinirea obiectivelor prezentei legi.

(3) 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.

Articolul 14. Deșeuri alimentare

(1) Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate din încăperile în care sînt prezente produsele alimentare.

(2) Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie depozitate în containere care se pot închide. Aceste containere trebuie să fie construite și ținute în condiții care să le facă ușor de igienizat și, în caz de necesitate, de dezinfectat.

(3) Trebuie întreprinse măsuri pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor de origine animală și produselor derivate ce nu sînt 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 organismelor dăunătoare.

(4) Toate deșeurile sînt eliminate în mod igienic, asigurîndu-se protecția mediului, astfel încît acestea să nu constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare, în conformitate cu prevederile Legii nr. 209/2016 privind deșeurile.

Articolul 15. Aprovizionarea cu apă și canalizare

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

(2) Operatorii din businessul 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.

(3) Pentru spălarea externă și pentru produsele de pescărie întregi se va utiliza apa curată. Atunci cînd se folosește apa curată, trebuie să se utilizeze instalații pentru furnizarea acesteia. Pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine se va utiliza apa de mare curată sau apa curată.

(4) În cazul în care este utilizată apa nepotabilă pentru controlul incendiilor, pentru producerea de aburi, pentru refrigerare și pentru alte scopuri similare, aceasta va circula printr-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.

(5) Apa reciclată, utilizată la prelucrare sau ca ingredient, nu trebuie să prezinte niciun pericol de contaminare. Aceasta trebuie să corespundă aceluiași standard ca și apa potabilă.

(6) Gheața ce vine în contact cu produsele alimentare trebuie să fie făcută din apă potabilă. Pentru răcirea produselor de pescărie întregi gheața trebuie să fie produsă din apă curată. Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții care să o protejeze de contaminare.

(7) Aburul utilizat în contact direct cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nicio substanță ce prezintă vreun pericol pentru sănătate sau ce are potențialul să contamineze produsele alimentare.

(8) 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 să nu constituie o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.

(9) Operatorii din businessul alimentar sînt obligați să respecte normele de exploatare a sistemelor de alimentare cu apă și de canalizare conform prevederilor legislației în vigoare.

Articolul 16. Igiena personalului

(1) 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.

(2) 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.

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

Capitolul V

DISPOZIȚII PRIVIND PRODUSELE ALIMENTARE

Articolul 17. Cerințe de igienă aplicabile produselor alimentare

(1) Operatorii din businessul 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 încît 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.

(2) Materiile prime și toate ingredientele depozitate trebuie să fie întreținute în condiții concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării.

(3) 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.

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

(5) Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite care favorizează creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor patogene și formarea de toxine nu trebuie păstrate la temperaturi ce ar putea genera un pericol pentru sănătate. Lanțul criogenic nu trebuie să fie 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.

(6) În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie răcite după faza de prelucrare la cald sau faza 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.

(7) Decongelarea produselor alimentare se face astfel încât să se excludă pericolul 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 pericol pentru sănătate. În cazul în care lichidul ce 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.

(8) Substanțele ce prezintă pericol și/sau cele necomestibile, inclusiv hrana pentru animale, trebuie să fie etichetate și depozitate în containere separate și sigure.

(9) Atunci când sînt plasate pe piață, produsele alimentare trebuie să fie conforme cu reglementările din domeniul alimentar și să fie însoțite de documente ce le atestă calitatea, siguranța și inofensivitatea, conform Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

Articolul 18. Cerințe de igienă aplicabile împachetării și ambalării produselor alimentare

(1) Materialul utilizat pentru împachetare și ambalare nu trebuie să fie o sursă de contaminare.

(2) Materialele pentru împachetare trebuie să fie depozitate astfel încât să nu fie expuse pericolului de contaminare.

(3) Operațiunile de împachetare și ambalare trebuie efectuate 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.

(4) Materialele pentru împachetare și ambalare reutilizabile trebuie să fie ușor de igienizat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat.

Articolul 19. Cerințe de igienă privind importul produselor alimentare

(1) Operatorii din businessul alimentar care importă produse alimentare de origine animală efectuează activități de import numai dacă:

a) țara de expediție este inclusă în lista țărilor din care sînt permise activități de import al acestui produs, întocmită conform art. 24 alin. (6) din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară;

b) întreprinderea 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 alin. (6) din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară;

c) în cazul cărnii proaspete, al cărnii tocate, al cărnii preparate, al produselor din carne și al cărnii separate mecanic, produsul a fost fabricat din carne obținută în abatoarele și unitățile de tranșare incluse pe listele întocmite și actualizate conform art. 24 alin. (6) 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 Agenție;

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 businessul alimentar care importă produse alimentare de origine animală se asigură că:

- a) produsele sînt 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;
- c) operațiunile care au loc după import sînt efectuate în conformitate cu normele specifice de igienă a produselor alimentare.

(3) Operatorii din businessul 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 alin. (1) și (2).

Articolul 20. Cerințe de igienă privind tratamentul termic al produselor alimentare

(1) Cerințele prezentului articol se aplică numai produselor alimentare plasate pe piață în recipiente închise ermetic.

(2) 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.

(3) Pentru a se asigura că prin procesul utilizat se îndeplinesc obiectivele dorite, operatorii din businessul alimentar trebuie să controleze cu regularitate parametrii principali (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea și parametrii microbiologici).

(4) Procesul utilizat trebuie să fie conform unui standard recunoscut pe plan internațional (de exemplu, pasteurizare, temperatură ultraînaltă sau sterilizare).

Articolul 21. Formarea profesională

(1) Operatorii din businessul alimentar trebuie să se asigure că persoanele care manipulează produse alimentare sînt instruite în probleme de igienă a produselor alimentare.

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

(3) Operatorii din businessul alimentar trebuie să asigure respectarea tuturor cerințelor referitoare la programele de instruire pentru persoanele care manipulează produse alimentare.

Capitolul VI

DISPOZIȚII FINALE ȘI TRANZITORII

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. 18 din Legea nr. 113/2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației 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 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.

Articolul 23. Răspunderea pentru încălcarea prevederilor prezentei legi

Operatorii din businessul alimentar poartă răspundere juridică pentru încălcarea cerințelor generale de igienă a produselor alimentare, conform legislației în vigoare.

Articolul 24. Organizarea executării prezentei legi

(1) Prezenta lege intră în vigoare la 6 luni de la data publicării acesteia în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

(2) Guvernul, în termen de 6 luni de la data publicării prezentei legi, va pune în concordanță actele sale normative cu prezenta lege.

Articolul 25. Compatibilitatea cu legislația comunitară

Prezenta lege 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, cu excepția art. 1 alin. (2) lit. c) și alin. (3), art. 6 alin. (3) lit. c), art. 8 alin. (2), art. 9 alin. (1) și (5), art. 13 alin. (2) și (6) și art. 14–17, de asemenea transpune prevederile art. 6 alin. (1), (3) și (4) 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, precum și prevederile art. 7 alin. (1) și (2) 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 decembrie 2005.

PREȘEDINTELE PARLAMENTULUI

ANDRIAN CANDU

Chișinău, 21 decembrie 2017.
Nr. 296.