



## CANCELARIA DE STAT A REPUBLICII MOLDOVA

Nr. 31-06 - 7408

Chișinău

„02” 10. 2017

### Biroul Permanent al Parlamentului

În temeiul art.73 din Constituția Republicii Moldova, se prezintă spre examinare proiectul de lege privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 767 din 29 septembrie 2017.

Responsabil de prezentarea în Parlament a proiectului de lege nominalizat este Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului.

#### Anexe:

1. Hotărârea Guvernului pentru aprobarea proiectului de lege (în limba română – 1 filă și în limba rusă – 1 filă);
2. Proiectul de lege (în limba română – 17 file și în limba rusă – 20 file);
3. Nota informativă la proiectul de lege (3 file);
4. Raportul de expertiză al Centrului Național Anticorupție (13 file);
5. Avizul Ministerului Justiției (3 file).

Secretar general al Guvernului

Lilia PALII

Ex.: Silvia Muntean  
Tel.:022250201

SECRETARIATUL PARLAMENTULUI REPUBLICII MOLDOVA	
D.D.P. Nr.	<u>294</u>
Ora	<u>02</u> <u>10</u> 20 <u>17</u>

Casa Guvernului,  
MD-2033, Chișinău,  
Republica Moldova

Telefon:  
+ 373-22-250104

Fax:  
+ 373-22-242696



# GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

**HOTĂRÎRE nr.767**

**din 29 septembrie 2017**

**Chișinău**

**Pentru aprobarea proiectului de lege privind Cerințele  
generale de igienă a produselor alimentare**

---

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Se aprobă și se prezintă Parlamentului spre examinare proiectul de lege privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

**Prim-ministru**

**Contrasemnează:**

Viceprim-ministru,  
ministrul economiei  
și infrastructurii

Viceprim-ministru,  
ministrul afacerilor externe  
și integrării europene

Ministrul agriculturii,  
dezvoltării regionale  
și mediului

Ministrul sănătății, muncii și  
protecției sociale

Ministrul justiției

**PAVEL FILIP**

**Octavian CALMÎC**

**Andrei GALBUR**

**Vasile Bîtca**

**Stela Grigoraș**

**Vladimir Cebotari**



**PARLAMENTUL REPUBLICII MOLDOVA****LEGE****privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare**

Parlamentul adoptă prezenta lege organică.

Prezenta lege transpune Regulamentul (CE) nr.852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, articolul 6 din Regulamentul (CE) nr.853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, cu excepția articolului 1 alineatul (2) litera c) și alineatul (3), articolului 6 alineatul (3) litera c), articolului 8 alineatul (2), articolului 9 alineatele (1) și (5), articolelor 13-17. De asemenea, transpune articolul 7 din Regulamentul (CE) nr.2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr.852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr.853/2004 și (CE) nr.854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 decembrie 2005, cu excepția alineatelor (2) și (3).

**Capitolul I****Dispoziții generale**

**Articolul 1.** Scopul și domeniul de reglementare al prezentei legi

(1) Cerințele generale de igienă a produselor alimentare (în continuare – *Cerințe*) stabilesc normele 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 punctelor critice de control – *Hazard Analysis and Critical Control Point* (în continuare HACCP), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă;
- c) elaborarea și respectarea ghidurilor de bune practici la toate etapele lanțului alimentar, în conformitate cu cerințele de igienă a produselor alimentare și aplicarea principiilor HACCP;
- d) verificarea corespunderii produselor alimentare importate la cerințele de igienă a produselor alimentare naționale echivalente celor din Uniunea Europeană.

e) responsabilizarea operatorilor din businessul alimentar privind siguranța produselor alimentare.

(2) Prezentele Cerințe se aplică tuturor etapelor de producție, de procesare și de distribuție a produselor alimentare, precum și activităților de export.

(3) Prezentele Cerințe 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 definirii activităților în domeniul alimentar numai pentru faptul că acestea manipulează materia primă pentru producerea de gelatină sau colagen.

## Articolul 2. Noțiuni de bază

(1) În scopul aplicării prezentei legi se utilizează noțiunile din Legea nr.113 din 18 mai 2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor și, adițional, se definesc următoarele noțiuni principale:

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

b) *produse primare* – produse rezultate din producția primară, incluzând produse de origine vegetală și animală, din vînat și pescuit;

c) *unitate* – orice persoană fizică sau juridică cu activitate în domeniul alimentar;

d) *echivalent* – capacitatea diferitor sisteme de a îndeplini aceleași obiective;

e) *contaminare* – prezența sau introducerea unui pericol;

f) *apă curată* – apă de mare curată și apă proaspătă de o calitate similară;

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

h) *ambalare* – plasarea unuia sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient;

i) *recipient închis ermetic* – recipient proiectat și destinat a fi sigur față de pătrunderea pericolelor;

j) *procesare* – orice proces ce modifică substanțial produsul inițial, incluzând încălzirea, afumarea, sărarea, coacerea, uscarea, marinarea, extracția, extrudarea sau o combinație a acestor procese;

k) *produse neprocesate* – produse alimentare ce nu au fost supuse procesării, dar au fost divizate, porționate, tăiate, decapitate, feliate, dezosate, tocate, jupuite, mărunțite, tranșate, curățate, fasonate, răcite, congelate, congelate profund sau decongelate;

l) *produse procesate* – produse alimentare ce rezultă din procesarea produselor neprocesate. Acestea pot conține ingrediente necesare pentru prelucrarea lor sau pentru a li se induce caracteristici specifice;

m) *produse alimentare tradiționale* – produse alimentare fabricate în mod tradițional, recunoscute istoric ca produse tradiționale sau fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate sau înregistrate ori 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 asigură ca toate etapele de producție, de procesare și de distribuție a produselor alimentare ce se află sub controlul lor să corespundă prevederilor prezentei legi.

(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 la criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- b) efectuarea procedurilor necesare pentru realizarea normelor de igienă a produselor alimentare prevăzute de prezenta lege;
- c) conformarea la cerințele privind controlul temperaturii pentru produse alimentare;
- d) menținerea lanțului criogenic;
- e) prelevarea probelor și efectuarea încercărilor de laborator.

(4) Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare *Agenție*) elaborează și pune în aplicare măsurile specifice de igienă, 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, dacă acestea sînt validate sau recunoscute de laboratoarele internaționale.

(6) Operatorii din businessul alimentar utilizează ghidurile de bune practici ca suport pentru asigurarea conformării la obligațiile ce le revin.

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

- a) depistarea oricărui pericol ce poate fi prevenit, redus sau eliminat;
- b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa(ele) în care controlul este esențial în scopul de a preveni, a reduce ori a elimina un pericol;
- c) stabilirea limitelor critice în punctele critice de control ce separă acceptabilul de inacceptabil pentru prevenirea, eliminarea sau reducerea 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 menționate la literele 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 literele a)-f).

(8) În cazul oricărei modificări a produsului, procesului de producție sau a unei etape a procesului de producție, operatorii din businessul alimentar reexaminează procedura HACCP și operează modificările ce se impun. Prevederile alineatului (7) se aplică numai operatorilor din businessul alimentar care realizează orice etapă de producție, de procesare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile asociate acesteia.

(9) Operatorii din businessul alimentar asigură:

a) prezentarea Agenției, la solicitarea acesteia, a documentelor specificate la alineatul (7) litera g) ce atestă îndeplinirea procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținând 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 înregistrărilor conform prevederilor Legii privind Fondul Arhivistic al Republicii Moldova.

(10) Agenția recomandă măsuri detaliate pentru a facilita implementarea prezentului articol, în special a procedurilor de utilizare ce sînt stabilite prin ghiduri privind aplicarea principiilor HACCP, în scopul conformării la prevederile alineatului (7).

(11) Operatorii din businessul alimentar cooperează cu Agenția în vederea efectuării controalelor oficiale privind produsele alimentare conform prevederilor Legii nr. 50 din 28 martie 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 din 8 iunie 2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător.

Operatorii din businessul alimentar își exercită activitatea numai dacă sînt autorizați sau înregistrați de către Agenție în temeiul Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară sau altor acte legislative.

În cazul autorizării sau înregistrării de către Agenție, operatorii din businessul alimentar asigură ca întreprinderile lor să fie supuse cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului, conform articolului 4 din Legea nr.50 din 28 martie 2013.

(12) La importul și exportul produselor alimentare, operatorii din businessul alimentar respectă cerințele în vigoare față de produsele alimentare, precum și cerințele prevăzute de prezentul articol.

## **Capitolul II**

### **Ghiduri de bune practici**

#### **Articolul 4. Întocmirea și utilizarea ghidurilor de bune practici**

(1) Agenția, de comun 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 prezentul capitol. Operatorii din businessul alimentar utilizează aceste ghiduri în mod facultativ.

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

a) au fost elaborate în conformitate cu prevederile alineatului (1) al prezentului articol și ale articolului 5 alineatul (1);

b) conținutul lor se utilizează în sectoarele din domeniul alimentar la care se referă acestea;

c) sînt întocmite în conformitate cu prevederile articolului 3 pentru produsele alimentare la care se referă.

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

(4) Ghidurile naționale conțin îndrumări cu privire la bunele practici de igienă pentru controlul pericolelor și operațiunile asociate producției primare.

(5) Ghidurile de bune practici de igienă conțin informațiile cu privire la pericolele ce pot apărea în producția primară și la efectuarea operațiunilor asociate acestora, precum și măsurile de control al pericolelor, inclusiv măsurile aferente corective. Astfel de măsuri includ:

a) controlul contaminării, inclusiv cu micotoxine, metale grele și material radioactiv;

b) utilizarea apei, deșeurilor organice și fertilizatorilor;

c) utilizarea corectă a produselor pentru protecția plantelor și a biocidelor și trasabilitatea acestora;

d) folosirea corectă a produselor medicinale de uz veterinar și a aditivilor furajeri și trasabilitatea acestora;

e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea hranei pentru animale;

f) ecarisarea animalelor moarte, înlăturarea deșeurilor și a gunoii;

g) măsuri de protecție pentru prevenirea introducerii bolilor contagioase transmisibile la oameni prin consum de produse alimentare și obligația de a notifica Agenției despre 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 reproducție;

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

**Articolul 5. Distribuția ghidurilor de bune practici**

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

- a) prin consultare, coordonare cu Agenția și cu grupurile de consumatori;
- b) cu respectarea codurilor de practici ale *Codex Alimentarius*;
- c) în conformitate cu cerințele prevăzute la articolul 4, 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 conforme cerințelor menționate la articolul 4 alineatul (2), făcându-le accesibile prin publicarea acestora pe pagina web a Agenției după aprobare.

**Capitolul III****Cerințe generale de igienă pentru producția primară****Articolul 6. Operațiunile asociate producției primare**

Producției primare îi sînt asociate următoarele operațiuni:

- a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare de origine animală la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni să nu modifice substanțial natura acestora;
- b) transportul de animale vii, în cazul în care este necesar să se îndeplinească normele de igienă prevăzute de prezenta lege;
- c) în cazul produselor vegetale, de pescuit și ale vînatului 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 asigură protejarea produselor primare de contaminare prin implementarea și respectarea prezentelor Cerințe, avînd în vedere orice procesare pe care produsele primare 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, hrană pentru animale, fertilizanți, produse medicinale de uz veterinar, produse pentru protecția plantelor, biocide și din depozitarea, manipularea, colectarea și prelucrarea deșeurilor;
- b) măsuri referitoare la sănătatea și bunăstarea animalelor și la sănătatea plantelor și 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 sau vînează animale ori care obțin produse primare de origine animală întreprind măsuri pentru:

a) menținerea în stare bună a instalațiilor utilizate pentru producția primară și a operațiunilor conexe, inclusiv instalațiile utilizate pentru depozitarea și manipularea hranei pentru animale, cu dezinfectarea lor după curățare;

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

c) asigurarea curățeniei animalelor ce urmează a fi sacrificate și a animalelor de reproducție;

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 organismele dăunătoare;

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

h) prevenirea introducerii și 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 aferente efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe ce au importanță pentru sănătatea omului;

j) folosirea corectă a aditivilor furajeri și 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 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 contaminării produselor alimentare determinată de animale și de organismele dăunătoare;

f) depozitarea și manipularea deșeurilor și substanțelor periculoase, astfel încât să se prevină contaminarea;

g) luarea în considerare a rezultatelor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe care sînt importante pentru sănătatea omului;

h) utilizarea corectă a produse de uz fitosanitar și 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.

(6) Operatorii din businessul alimentar poartă răspundere pentru încălcarea prezentelor Cerințe conform legislației naționale.

### **Articolul 8. Evidența documentației**

(1) Operatorii din businessul alimentar au obligația:

- a) să păstreze documentele de punere în aplicare a HACCP conform prevederilor Legii privind Fondul Arhivistic al Republicii Moldova;
- b) să facă 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 întocmesc și păstrează documente cu privire la:

- a) orice utilizare a produselor pentru protecția plantelor, în special natura și originea hranei pentru animale;
- b) produsele medicinale de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, datele de administrare și perioadele de așteptare;
- c) apariția bolilor sau agenților biologici care afectează inofensivitatea produselor alimentare de origine animală;
- d) rezultatele oricăror analize 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 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) Operatorii din businessul alimentar sînt asistați la întocmirea și păstrarea documentelor de alte persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli.

## **Capitolul IV**

### **Cerințe generale de igienă care nu se aplică față de producția primară**

**Articolul 9.** Cerințe generale de igienă pentru unitățile din domeniul alimentar, cu excepția celor mobile și/sau temporare (tonete, standuri de comercializare, punctele mobile de vânzare pe vehicule), precum și a automatelor pentru vânzare

(1) Unitățile din domeniul alimentar sînt menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere.

(2) Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea unităților din domeniul alimentar trebuie:

a) să permită întreținerea, igienizarea și/sau dezinfectia necesară, pentru evitarea sau reducerea la minimum a posibilităților de contaminare pe calea aerului și să asigure spațiu de lucru în care să fie posibilă efectuarea igienică a tuturor operațiunilor;

b) să prevină acumularea murdăriei, contactul cu materiale toxice, căderi de particule în produse alimentare și formarea de condens sau de mucegaiuri 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 depozitare a produselor alimentare la o temperatură controlată, să fie de capacitate pentru menținerea produselor alimentare la temperaturile corespunzătoare și să fie proiectate pentru a permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate și să fie înregistrate.

(3) Unitățile 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) Unitățile 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) Unitățile 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 spre o zonă curată. Sistemele de ventilație sînt construite astfel încît 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) Unitățile din domeniul alimentar trebuie să dispună de iluminare naturală și/sau artificială.

(8) Instalațiile pentru drenaj trebuie să fie concepute și construite astfel încît să se evite pericolul de contaminare. În cazul în care canalele de drenaj 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) Unitățile din domeniul alimentar trebuie să dispună de vestiare pentru personal.

(10) Se interzice depozitarea agenților de curățare și substanțelor dezinfectante în zonele unde se manipulează produse alimentare.

**Articolul 10.** Cerințe de igienă pentru încăperile în care se produc, tratează sau procesează produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și

a unităților mobile și/sau temporare (tonete, standuri de comercializare, punctele mobile de vânzare pe vehicule), precum și a automatelor pentru vânzare

(1) În încăperile în care sînt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a unităților prevăzute în prezentul articol, inclusiv spațiile mijloacelor de transport, configurația și proiectul permit aplicarea bunelor practici de igienă a produselor alimentare, incluzînd protecția împotriva contaminării între/și în timpul operațiunilor. În special trebuie să se respecte următoarele cerințe:

a) suprafețele pavimentului 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 permite drenajul adecvat al suprafețelor;

b) suprafețele pereților 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, cu excepția cazurilor în care operatorii din businessul alimentar demonstrează Agenției că alte materiale utilizate sînt conforme cerințelor;

c) plafoanele sau, acolo unde nu există plafoane, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate 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 să fie construite pentru a se preveni acumularea de murdărie. Cele ce pot fi deschise în afară 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 rămîna închise și fixate în timpul producției;

e) ușile să fie ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și nonabsorbante, cu excepția cazurilor în care operatorii din businessul alimentar demonstrează Agenției că alte materiale utilizate sînt conforme cerințelor;

f) suprafețele, inclusiv suprafețele echipamentelor din spațiile în care sînt manipulate produse alimentare și, în special suprafețele ce intră în contact cu produsele alimentare, sînt 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, cu excepția cazurilor în care operatorii din businessul alimentar demonstrează Agenției că alte materiale utilizate sînt conforme cerințelor.

(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 sînt prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare. Fiecare cuvă sau orice astfel de dispozitiv destinat spălării produselor alimentare este dotat(ă) cu o sursă de apă fierbinte și/sau apă potabilă rece, în

conformitate cu prevederile articolului 14, fiind menținută curată, iar în cazul în care este necesar, dezinfectată.

(4) Unitățile din domeniul alimentar care fabrică produsele alimentare tradiționale pot avea ziduri, plafoane și uși care nu sînt compuse din materiale netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune și care au 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, ambalarea și împachetarea produselor tradiționale sînt menținute în permanență într-o stare de igienă conform cerințelor stabilite de prezenta lege.

**Articolul 11.** Cerințe de igienă pentru unitățile mobile și/sau temporare (tonete, standuri de comercializare, punctele mobile de vânzare pe vehicule), precum și pentru automate de vânzare

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

(2) În caz de necesitate, sînt prevăzute:

a) instalații pentru menținerea igienei personalului conform cerințelor stabilite de prezenta lege, incluzînd instalații automate pentru spălarea și uscarea igienică a mîinilor, spații sanitare igienice;

b) suprafețe în contact cu produsele alimentare în stare bună 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, cu excepția cazurilor în care operatorii din businessul alimentar demonstrează Agenției că alte materiale utilizate sînt conforme cerințelor;

c) instrucțiuni pentru curățarea și, după caz, dezinfecția ustensilelor și a echipamentului de lucru;

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

e) 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 pentru menținerea și monitorizarea temperaturii pentru produse alimentare, plasate astfel încît să se evite pericolul contaminărilor alimentare.

**Articolul 12.** Cerințe de igienă pentru transport

(1) Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare sînt menținute curate conform cerințelor generale de igienă și funcționale pentru ca produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării și trebuie să fie concepute și construite astfel ca să permită igienizarea și/sau dezinfectarea.

(2) Recipientele din vehicule și/sau containere nu se utilizează pentru transportul altor materii 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 materiale decât produse alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, va fi asigurată o separare a produselor.

(3) Produsele alimentare de formă lichidă, de granule sau de pudră, în vrac sînt transportate în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate exclusiv transportului de produse alimentare. Astfel de containere sînt 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, pentru a se scoate în evidență că acestea sînt utilizate exclusiv pentru transportul produselor alimentare, sau marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”.

(4) În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor bunuri decât produsele alimentare diferite sau pentru transportul de produse alimentare diferite, acestea sînt supuse igienizării eficiente între încărcări pentru a se evita pericolul contaminării.

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

(6) Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport trebuie să mențină produsele alimentare la temperaturi corespunzătoare care pot 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 aibă loc la o frecvență care să permită evitarea oricărui pericol de contaminare;

b) să fie construite și confecționate din materiale care să permită menținerea în condiții de întreținere și funcționare ce reduc la minimum orice pericol de contaminare;

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

d) să fie instalate astfel încît să fie posibilă igienizarea echipamentului și a zonei înconjurătoare.

(2) Echipamentul trebuie să fie dotat cu dispozitiv de control necesar pentru a se garanta îndeplinirea prezentelor Cerințe.

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

**Articolul 14. Deșeuri alimentare**

(1) Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sînt îndepărtate din încăperile în care sînt prezente produse alimentare.

(2) Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sînt depozitate în containere ce se închid. Aceste containere sînt construite și ținute în condiții ce permit să fie ușor de igienizat și, în caz de necesitate, de dezinfectat.

(3) Sînt întreprinse măsuri pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor alimentare necomestibile și a altor resturi. Spațiile de depozitare a deșeurilor sînt concepute și utilizate astfel încît 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.

**Articolul 15. Aprovizionarea cu apă**

(1) Se prevede alimentarea cu o sursă de apă potabilă, utilizată oricînd este necesar, pentru a exclude contaminarea produselor alimentare.

(2) Operatorii din businessul alimentar utilizează apa potabilă pentru a exclude 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 întregi de pescuit se utilizează apa curată. Atunci cînd se folosește apa curată se utilizează instalații pentru furnizarea acesteia. Pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine se utilizează apă de mare curată sau apă curată.

(4) În cazul în care este utilizată apă 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 va avea conexiuni la sistemul de apă potabilă sau să permită refluxul în sistemele de apă potabilă.

(5) Apa reciclată, utilizată în prelucrare sau ca ingredient, nu va prezenta niciun pericol de contaminare. Aceasta va corespunde aceluiași standard ca apa potabilă.

(6) Gheața ce vine în contact cu produsele alimentare este produsă din apă potabilă. Pentru răcirea produselor din pescuit întregi, gheața este produsă din apă curată. Gheața este 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 pericol pentru sănătate sau care 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.

#### **Articolul 16. Igiena personalului**

(1) Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare deține carnetul medical, este supusă controlului medical la angajarea în câmpul muncii, menține un grad ridicat de curățenie personală, poartă vestimentație de protecție sanitară a produselor alimentare, curată și 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 i se permite să manipuleze produse alimentare, să intre în zona de manipulare a produselor alimentare.

(3) Orice persoană angajată într-o unitate din domeniul alimentar care suferă de o afecțiune și care manipulează cu produsele alimentare comunică imediat operatorului din businessul alimentar boala sau simptomele și cauzele acestora.

### **Capitolul V Dispoziții privind produsele alimentare**

#### **Articolul 17. Cerințe de igienă aplicabile produselor alimentare**

(1) Operatorii din businessul alimentar nu acceptă materii prime și ingrediente care ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, de descompunere sau străine și, cu toate că s-au aplicat în mod igienic proceduri normale de sortare, de preparare ori de procesare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.

(2) Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o unitate din domeniul alimentar sînt întreținute în condiții concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării.

(3) La toate etapele de producție, de procesare și de distribuție produsele alimentare sînt protejate împotriva oricărei contaminări ce ar face produsul alimentar impropriu pentru consum uman, dăunător pentru sănătate sau contaminat.

(4) Se aplică 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 sînt păstrate la temperaturi care nu ar prezenta pericol pentru sănătate. Lanțul criogenic nu trebuie să fie întrerupt. Sînt permise perioade limitate fără controlul temperaturii pentru activitățile de preparare, transportare, depozitare, expunere și servire a mesei, fără ca acestea să creeze pericol pentru sănătate. Unitățile din domeniul alimentar în care se produc, se

manipulează și se ambalează produsele alimentare procesate dispun de spații pentru depozitarea separată a materiilor prime de materialul procesat și de spații separate de depozitare în condiții de refrigerare.

(6) În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea sînt răcite după faza de procesare la cald sau faza de preparare finală, dacă nu este aplicat niciun proces de tratare termică, la o temperatură specifică produsului alimentar, fără ca acesta să prezinte pericol pentru sănătate.

(7) Decongelarea produselor alimentare se realizează astfel încît să excludă pericolul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în produsele alimentare. În timpul decongelării, produsele alimentare sînt supuse la temperaturi care să nu prezinte pericol pentru sănătate. În cazul în care lichidul ce se scurge în procesul de decongelare prezintă un pericol pentru sănătate, acesta este evacuat. După decongelare produsele alimentare sînt manipulate astfel încît să se reducă la minimum pericolul dezvoltării de microorganisme patogene sau formarea de toxine.

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

(9) La plasarea pe piață produsele alimentare trebuie să fie conforme cu reglementările din domeniul alimentar și să fie însoțite de documente ce atestă calitatea, siguranța și inofensivitatea lor, conform Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007.

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

(1) Materialul utilizat pentru ambalare și împachetare nu va prezenta o sursă de contaminare.

(2) Materialele de ambalare sînt depozitate astfel încît acestea să nu fie expuse unui pericol de contaminare.

(3) Operațiunile de ambalare și împachetare sînt efectuate astfel încît să se evite contaminarea produselor. În cazul recipientelor metalice și din sticlă, se asigură integritatea și igiena acestora.

(4) Materialele de ambalare și împachetare reutilizabile trebuie să fie ușor de igienizat, iar în cazul în care este necesar, 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:

1) țara de expediere este inclusă în lista țărilor din care sînt permise activități de import al acestui produs, conform prevederilor articolului 24 alineatul (6) din Legea nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007;

2) întreprinderea din care a fost expedit, obținut și procesat produsul este inclusă în lista întreprinderilor din care se permite importul, întocmită în conformitate cu articolul 24 alineatul (6) din Legea nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007;

3) produsul a fost fabricat din carne obținută în abatoare și unități de tranșare incluse în listele întocmite și actualizate în conformitate cu articolul 24 alineatul (6) din Legea nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007, în cazul cărnii proaspete, cărnii tocate, cărnii preparate, produselor din carne și cărnii separate mecanic;

4) în cazul moluștelor bivalve, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine vii, zona de producție este inclusă în lista întocmită de către Agenție.

5) produsul corespunde:

a) Cerințelor generale de igienă a produselor alimentare stabilite de prezenta lege;

b) Cerințelor privind importul conform prevederilor Legii nr.221-XVI din 19 octombrie 2007;

(2) Operatorii din businessul alimentar care importă produse alimentare de origine animală asigură ca:

a) produsele să fie disponibile pentru control la import conform prevederilor articolului 30 din Legea nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007;

b) importul se efectuează conform prevederilor articolului 34 din Legea nr.221-XVI din 19 octombrie 2007;

c) operațiunile care au loc după import sînt efectuate în conformitate cu regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală aprobate de Guvern.

(3) Operatorii din businessul alimentar care importă produse alimentare obținute din produse de origine vegetală, precum și produse de origine animală procesate se asigură că produsele de origine animală procesate corespund cerințelor prevăzute la alineatele (1) și (2).

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

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

(2) Orice proces de tratare termică utilizat pentru prelucrarea unui produs neprocesat sau pentru prelucrarea în continuare a unui produs procesat trebuie:

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

b) să prevină contaminarea produsului în timpul procesului.

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

(4) Procesul utilizat este conform unui standard recunoscut internațional (de exemplu, pasteurizare, temperatură ultraînaltă – UHT sau sterilizare).

**Articolul 21. Formarea profesională**

(1) Operatorii din businessul alimentar asigură ca persoanele care manipulează produse alimentare să fie instruite în probleme de igienă a produselor alimentare.

(2) Responsabilii pentru elaborarea și menținerea procedurii sau pentru punerea în aplicare a ghidurilor aferente dețin instruirea necesară în aplicarea principiilor HACCP.

(3) Operatorii din businessul alimentar asigură conformitatea cu toate cerințele referitoare la programele de instruire pentru persoanele care manipulează produse alimentare.

**Capitolul VI  
Dispoziții finale și tranzitorii****Articolul 22. Organizarea executării prezentei legi**

(1) Guvernul, în termen de 6 luni de la data publicării prezentei legi, va aduce acte sale normative în concordanță cu aceasta.

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

**Articolul 23. Autoritatea de control și supraveghere privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare**

(1) La înaintarea propunerilor de modificare și completare a prezentelor Cerințe, trebuie să se țină cont de:

- a) necesitatea revizuirii cerințelor prevăzute la articolul 3 alineatul (6);
- b) experiența obținută prin implementarea sistemelor bazate pe HACCP în aplicarea prevederilor articolului 3 alineatul (7);
- c) evoluțiile tehnologice și consecințele practice ale acestora și așteptările consumatorului cu privire la compoziția produselor alimentare;
- d) opiniile științifice, în special cele obținute ca urmare a unor noi evaluări de pericol;
- e) criteriile microbiologice și de temperatură pentru produsele alimentare.

(2) Supravegherea și controlul oficial al pieței privind respectarea cerințelor de igienă a produselor alimentare pe întregul lanț alimentar se asigură de Agenție conform articolului 18 din Legea nr.113 din 18 mai 2012.

**PREȘEDINTELE PARLAMENTULUI**

**Notă informativă**  
**la proiectul de Lege privind cerințele generale de igienă**  
**a produselor alimentare**

***Condiții ce au impus elaborarea proiectului:***

Întru atingerea unui nivel ridicat de protecție a vieții și a sănătății umane conform prevederilor Legii nr.113 din 18 mai 2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor, proiectul de lege privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare stabilește principii suplimentare pentru legislația națională în domeniul alimentar întru asigurarea consumatorilor cu produse alimentare inofensive și calitative.

Proiectul de lege privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare este elaborat și propus spre aprobare întru realizarea obiectivelor Hotărârii de Guvern nr.1472 din 30.12.2016 cu privire la aprobarea Planului național de acțiuni pentru implementarea Acordului de Asociere Republica Moldova–Uniunea Europeană în perioada 2017–2019, articolul 181, a capitolului 4 ”Măsuri sanitare și fitosanitare”.

Scopul proiectului menționat este realizarea obiectivelor fundamentale ale legislației în domeniul alimentar, inclusiv libera circulație a produselor alimentare, asigurarea siguranței alimentare și facilitarea comerțului produselor alimentare.

***Principalele prevederi și elemente noi ale proiectului:***

Prezentul proiect de Lege stabilește cerințele generale de igienă a produselor alimentare pentru toți operatorii din businessul alimentar, la toate etapele de producere, procesare, păstrare, transportare și comercializare, precum și de export.

Prezentul proiect determină prevederi referitoare la cerințele de structură, de organizare și de igienă pentru unități, proceduri de autorizare și/sau înregistrare a acestor unități, cerințe de depozitare și de transport, cât și cerințele privind marcajele de igienă.

La fel, reglementările proiectului de lege menționat disting principalele responsabilități ale operatorilor din businessul alimentar, necesitatea asigurării siguranței produselor alimentare pe tot circuitul alimentar, începând cu producția primară, implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă, elaborarea și implementarea ghidurilor de bune practici la toate nivelurile circuitului alimentar, în conformitate cu regulile de igienă a produselor alimentare și la aplicarea principiilor HACCP; necesitatea stabilirii criteriilor microbiologice și cerințelor de control al temperaturii, bazate pe o evaluare științifică a pericolului.

Având la bază Legea nr.113 din 18 mai 2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor, proiectul în cauză urmărește ca riscurile alimentare existente în etapa de producție primară să fie identificate și controlate în mod corespunzător.

Obiectivul principal al noilor cerințe generale de igienă este asigurarea unui nivel ridicat de protecție a consumatorului din punct de vedere al siguranței alimentare. Fiecare operator din businessul alimentar de-a lungul lanțului trebuie să asigure respectarea cerințelor privind siguranța alimentară.

Actul legislativ nominalizat prevede înregistrarea și, după caz, autorizarea unităților, ținerea evidenței și păstrarea documentelor, în funcție de mărimea întreprinderilor, ce ar permite trasabilitatea produselor de-a lungul circuitului alimentar pentru asigurarea siguranței alimentare în diverse sectoare specifice, precum și colaborarea operatorilor din businessul alimentar pentru a permite autorităților competente să efectueze controale eficiente.

***Argumentarea și gradul compatibilității proiectului de act normativ:***

Proiectul dat se află în concordanță cu legislația privind domeniul siguranței alimentelor și protecției consumatorilor.

Proiectul prenotat transpune prevederile Regulamentului Parlamentului European și Consiliului nr. 852/2004 din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene din 30.4.2004, nr. L 139, pag. 1), astfel cum a fost modificat prin Regulamentul Comisiei Europene nr. 1019/2008 din 17 octombrie 2008 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene din 18.10.2008, nr. L 277 pag. 7), precum și ale Regulamentului Comisiei Europene nr. 2074/2005 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 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene din 22.12.2005, nr. L 338, pag. 27).

Anterior prevederile prezentului proiect de lege au fost stipulate în Hotărârea de Guvern nr.412 din 25.05.2010 pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare, dar deoarece proiectul în cauză stabilește responsabilități pentru operatorii din businessul alimentar în vederea respectării cerințelor de igienă a produselor alimentare, aceste norme și cerințe sunt definite prin prezentul act legislativ.

***Referințele la reglementările corespondente ale legislației:***

Proiectul de Lege privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare face referință la prevederile Legii nr.113 din 18 mai 2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor, Legii nr.78 din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, Legii nr.105 din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor, Legii nr.10 din 03 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice, Hotărârii de Guvern nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, Hotărârii de Guvern nr.1112 din 06.12.2010 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare de organizare a controlului specific oficial al produselor alimentare de origine animală.

Prezentul proiect vine în executarea poziției 27 din Planul Național de Armonizare a Legislației pentru anul 2016, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.38 din 01 februarie 2016.

***Fundamentarea economico-financiară:***

Sub aspect financiar și economic implementarea proiectului de lege nu va necesita finanțare din buget.

În conformitate cu Legea nr.235-XVI din 20.07.2006 cu privire la principiile de bază de reglementare a activității de întreprinzător, a fost elaborată ***Analiza preliminară ale efectelor de reglementare*** al proiectului de Lege privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

Proiectul a fost elaborat de către Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului.

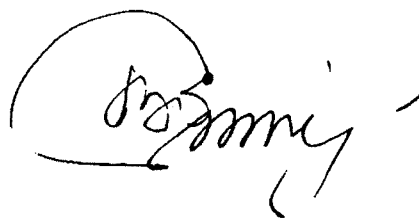
***Rezultatele scontate:***

Prin implementarea prezentelor Cerințe vor fi înlăturate un șir de discrepante existente în domeniul siguranței alimentare, vor fi implementate principiile de analiză a pericolelor și a punctelor critice de control pe parcursul întregului flux tehnologic după principiul „de la furcă la furculiță” și/sau a ghidurilor de bune practici.

De asemenea, obiectivele urmărite de prezentul proiect constau în crearea unui cadru legislativ univoc și coerent, asigurarea unui înalt nivel de protecție a consumatorului și responsabilizarea agenților economici cu activitate în domeniul businessului alimentar privind siguranța produselor alimentare, conform practicilor stabilite în Uniunea Europeană.

În contextul celor expuse, considerăm oportun și necesar examinarea și aprobarea proiectului emis spre avizare.

Ministru



Vasile BÎTCA