



**Republica Moldova**  
**GUVERNUL HOTĂRÎRE Nr. 412**  
**din 25.05.2010**  
**pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a**  
**produselor alimentare**

Publicat : 28.05.2010 în Monitorul Oficial Nr. 83-84 art Nr : 484 Data intrării în vigoare : 28.11.2011

În conformitate cu prevederile Legii nr. 10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 67, art. 183 ), Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 51-54, art. 153), cu modificările și completările ulterioare, și Legii nr. 78-XV din

18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 83-87, art. 431), precum și în vederea asigurării consumatorilor cu produse alimentare salubre, inofensive și calitative, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulile generale de igienă a produselor alimentare (se anexează).
2. Controlul asupra executării prezentei Hotărâri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare și Ministerului Sănătății, conform limitelor de competență legală.
3. Prezenta Hotărâre intră în vigoare după 18 luni din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

**PRIM-MINISTRU**

**Vladimir FILAT**

**Contrasemnează:**  
**Viceprim-ministru,**  
**ministrul economiei**  
**Ministrul agriculturii**  
**și industriei alimentare**  
**Ministrul sănătății**

**Valeriu Lazar**

**Valeriu Cosarciuc**  
**Vladimir Hotineanu**

**Nr. 412. Chișinău, 25 mai 2010.**

**Aprobate**  
**prin Hotărârea Guvernului nr.412**  
**din 25 mai 2010**

**REGULI GENERALE**  
**DE IGIENĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE**

Prezentele Regulii sînt armonizate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și Consiliului Europei nr. 852/2004 din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene din 30 aprilie 2004, nr. L 139, pag. 1), modificat prin Regulamentul Comisiei Europene nr. 1019/2008 din 17 octombrie 2008 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene din 18 octombrie 2008, nr. L 277 pag. 7), precum și cu prevederile Regulamentului Comisiei Europene nr. 2074/2005 din 5 decembrie 2005 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene din 22 decembrie 2005, nr. L 338, pag. 27).

## **Capitolul I**

### **Dispoziții generale**

1. Regulile generale de igienă a produselor alimentare (în continuare – Reguli) stabilesc norme generale de igienă a produselor alimentare pentru agenții economici cu activitate în domeniul alimentar, ținându-se cont, în mod special, de următoarele principii:

a) responsabilitatea principală pentru siguranța produselor alimentare revine agentului economic cu activitate în domeniul alimentar;

b) asigurarea siguranței produselor alimentare pe tot circuitul alimentar, începând cu producția primară;

c) menținerea lanțului criogenic pentru produsele alimentare ce nu pot fi depozitate în siguranță la temperaturi ale mediului ambiant, în special pentru produsele alimentare congelate;

d) implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza pericolului și punctele critice de control), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă;

e) elaborarea și respectarea ghidurilor de bune practici – instrumente valoroase pentru ajutorarea agenților economici cu activitate în domeniul alimentar, la toate nivelurile circuitului alimentar, în conformitate cu regulile de igienă a produselor alimentare și aplicarea principiilor HACCP;

f) stabilirea criteriilor microbiologice și cerințelor de control al temperaturii, bazate pe o evaluare științifică a pericolului;

g) verificarea corespunderii produselor alimentare importate regulilor de igienă a produselor alimentare naționale echivalente celor comunitare.

2. Prezentele Reguli se aplică tuturor etapelor de producție, de procesare și de distribuție a produselor alimentare, precum și activităților de export, fără a se aduce atingere unor cerințe specifice de igienă a produselor alimentare.

3. Prezentele Reguli nu se aplică:

a) producției primare pentru consum casnic privat;

b) preparării casnice, manipulării sau depozitării produselor alimentare pentru consum casnic privat;

c) livrării directe, de către producător, a unor cantități mici de produse primare către consumatorul final sau către întreprinderile locale de vânzare cu amănuntul, ce aprovizionează direct consumatorul final cu produse primare;

d) 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.

4. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare, în comun cu Ministerul Sănătății, va stabili modul de realizare a livrărilor directe prevăzute la lit. c) pct. 3 al prezentelor Reguli.

5. În sensul prezentelor Reguli, noțiunile utilizate au următoarea semnificație:

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 vânat și pescuit;

c) unitate – orice unitate cu activitate în domeniul alimentar;

d) autoritate competentă – Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare și Ministerul Sănătății, în limitele competenței, au atribuții să organizeze controale oficiale, să asigure implementarea și coordonarea implementării în vederea realizării conformității cu cerințele prezentelor Reguli;

e) echivalent – capacitatea diferitelor sisteme de a îndeplini aceleași obiective;

f) contaminare – prezența sau introducerea unui pericol;

g) apă potabilă – apă care întrunește cerințele de potabilitate privind apa potabilă;

h) apă de mare curată – apă de mare naturală, artificială sau purificată ori apă sărată ce nu conține microorganisme, substanțe dăunătoare sau plancton marin toxic în cantități capabile să afecteze direct ori indirect salubritatea produselor alimentare;

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

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

k) ambalare – plasarea unui sau mai multor produse alimentare ambalate într-un al doilea recipient și chiar acesta din urmă;

l) recipient închis ermetic – un recipient ce este proiectat și destinat a fi sigur față de pătrunderea pericolelor;

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

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

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

p) produse alimentare tradiționale – produse alimentare fabricate într-un stat, în mod tradițional, recunoscute istoric ca produse tradiționale sau fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate sau înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare internațională, națională, regională sau locală.

## **Capitolul II**

### **Obligațiile agenților economici cu activitate în domeniul alimentar**

6. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că toate etapele de producție, de procesare și de distribuție a produselor alimentare ce se află sub controlul acestora, corespund cerințelor de igienă, prevăzute de prezentele Reguli.

7. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar, care realizează producție primară și operațiuni asociate acesteia trebuie să se conformeze prevederilor generale de igienă prevăzute la pct. 15–21 și pct. 22–78 ale prezentelor Reguli, precum și cerințelor specifice prevăzute de Regulile specifice de igienă pentru produsele alimentare de origine animală.

Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să ia, după caz, următoarele măsuri specifice de igienă:

a) conformarea cu criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

b) proceduri necesare pentru realizarea obiectivelor prevăzute de prezentele Reguli;

c) conformarea cu cerințele privind controlul temperaturii pentru produse alimentare;

d) menținerea lanțului criogenic;

e) prelevarea de probe și efectuarea încercărilor de laborator.

Autoritatea competentă elaborează și pune în aplicare criteriile, cerințele și obiectivele la care se referă alineatul doi al prezentului punct, precum și metodele de prelevare a probelor și de analiză asociate.

În cazul în care prezentele Reguli nu specifică metodele de prelevare a probelor și de analiză, agenții economici cu activitate în domeniul alimentar pot utiliza metode corespunzătoare prevăzute de alte acte normative naționale ce reglementează domeniul veterinar și inofensivitatea produselor alimentare sau metode ce oferă rezultate echivalente cu cele obținute prin utilizarea metodei de referință, dacă acestea sînt validate științific sau recunoscute internațional.

Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar pot utiliza ghidurile prevăzute de prezentele Reguli ca ajutor pentru asigurarea conformității cu obligațiile ce le revin.

8. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente, bazate pe principiile HACCP.

1) Principiile HACCP la care se referă alineatul unu al prezentului punct constau în următoarele:

- a) identificarea oricărui pericol ce poate fi prevenit, eliminat sau redus la niveluri acceptabile;
- b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni ori elimina un pericol, sau pentru a-l reduce la niveluri acceptabile;
- 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 enunțate la lit. a)-e) ale prezentului alineat funcționează eficient;
- g) stabilirea unor documente și înregistrări proporțional cu natura și amploarea activității din domeniul alimentar, pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit. a)-f) ale prezentului alineat.

În cazul oricărei modificări a produsului, procesului de producție sau unei etape a procesului de producție, agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să revizuiască procedura și să opereze modificările ce se impun.

Prevederile alineatului unu al prezentului punct se aplică numai agenților economici cu activitate în domeniul alimentar care realizează orice etapă de producție, de procesare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile asociate acestora.

2) Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie:

a) să furnizeze autorității competente raionale sau municipale respectiv documente ce atestă îndeplinirea prevederilor alineatului unu al prezentului punct, la solicitarea acestora, ținând cont de natura și amploarea activității în domeniul alimentar;

b) să se asigure că orice documente ce descriu procedurile elaborate în conformitate cu prezentul punct sînt actualizate permanent;

c) să rețină și să păstreze, pentru o perioadă corespunzătoare, orice alte documente și înregistrări.

Autoritatea competentă poate recomanda măsuri detaliate pentru a facilita implementarea prezentului punct, în special, a procedurilor de utilizare ce sînt stabilite prin ghiduri privind aplicarea principiilor HACCP, în scopul conformării cu alineatul unu al prezentului punct, precum și să specifice perioada în care agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să rețină și să păstreze documente și înregistrări, în conformitate cu lit. c) al prezentului punct.

9. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să coopereze cu autoritatea competentă raională sau municipală respectivă la efectuarea controalelor oficiale, înregistrărilor și aprobărilor.

Fiecare agent economic cu activitate în domeniul alimentar trebuie să notifice autorității competente, la solicitare, fiecare unitate aflată sub controlul său, care efectuează oricare dintre etapele de producție, de procesare și de distribuție a produselor alimentare, în scopul înregistrării fiecărei astfel de întreprinderi. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure, de asemenea, că autoritatea competentă raională sau municipală respectivă deține informații actualizate cu privire la aceste întreprinderi, inclusiv notificarea oricărei schimbări semnificative în activitatea acestora și închiderea oricărei întreprinderi existente.

În cazul în care este necesară autorizarea, pentru obținerea acesteia, agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că întreprinderile lor au fost supuse a cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului de către autoritatea competentă raională sau municipală respectivă.

10. La importul și exportul produselor alimentare trebuie să se respecte cerințele în vigoare față de produsele alimentare, precum și cerințele prevăzute de pct. 6–9 ale prezentelor Reguli.

### **Capitolul III Ghiduri de bune practice**

11. Autoritatea competentă trebuie să elaboreze ghidurile naționale de bune practici pentru igienă și pentru aplicarea principiilor HACCP, în conformitate cu prezentele Reguli, precum și să difuzeze atât ghidurile naționale, cât și cele internaționale.

Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar pot utiliza aceste ghiduri în mod facultativ.

12. 1) Asociațiile și instituțiile de profil din sectoarele cu activități în domeniul alimentar pot elabora și difuza ghiduri naționale de bune practici:

- a) prin consultare, coordonare cu reprezentanții părților ale căror interese pot fi afectate substanțial, ca autoritățile competente și grupurile de consumatori;
- b) având în vedere codurile aferente de practici ale Codex Alimentarius;
- c) în conformitate cu cerințele prevăzute la pct. 6–10 ale prezentelor Reguli, în cazul în care acestea se referă la producția primară și la operațiunile asociate acesteia.

2) În acest caz autoritatea competentă trebuie să evalueze ghidurile naționale, pentru a se asigura că:

- a) au fost elaborate în conformitate cu prevederile alineatului unu al prezentului punct;
- b) conținutul lor se poate utiliza în sectoarele din domeniul alimentar la care se referă acestea;
- c) sînt adecvate în calitate de ghiduri pentru conformarea cu pct. 6, 7 și 8 ale prezentelor Reguli, pentru sectoarele și pentru produsele alimentare la care se referă.

Autoritatea competentă trebuie să instituie și opereze cu un sistem de înregistrare a ghidurilor naționale conforme cu cerințele alineatului doi al prezentului punct, făcându-le accesibile.

Ghidurile de bune practici întocmite anterior continuă să se aplice după intrarea în vigoare a prezentelor Reguli, cu condiția ca ele să fie compatibile cu obiectivele acestora.

Autoritatea competentă trebuie, în comun cu părțile interesate, să analizeze periodic ghidurile întocmite, în scopul păstrării caracterului practic al ghidurilor și luării în considerare a progresului tehnico-științific.

13. Ghidurile naționale trebuie să conțină îndrumări cu privire la bunele practici de igienă pentru controlul pericolelor și operațiunile asociate producției primare.

14. Ghidurile de bune practici de igienă trebuie să includă informații corespunzătoare cu privire la pericolele ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acesteia, precum și măsuri pentru a controla pericolele, inclusiv măsurile aferente corective. Exemplele de astfel de pericole și măsuri pot include:

- a) controlul contaminării, inclusiv cu micotoxine, metale grele și material radioactiv;
- b) utilizarea apei, deșeurilor organice și fertilizatorilor;
- c) utilizarea corectă și adecvată a produselor pentru protecția plantelor și a biocidelor și trasabilitatea acestora;
- d) utilizarea corectă și adecvată a produselor medicinale de uz veterinar și a aditivilor furajeri și trasabilitatea acestora;
- e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea hranei pentru animale;
- f) ecarisarea corespunzătoare a animalelor moarte, înlăturarea corespunzătoare a deșeurilor și a gunoiului;

g) măsuri de protecție pentru prevenirea introducerii bolilor contagioase transmisibile la oameni prin consum de produse alimentare și orice obligație de notificare autorității competente despre acestea;

h) proceduri, practici și metode pentru a se asigura că produsele alimentare sînt produse, manipulate, împachetate, depozitate și transportate în condiții corespunzătoare de igienă, inclusiv igienizarea eficientă și controlul dăunătorilor;

i) măsuri privind starea de curățenie a animalelor pentru tăiere și reproducție;

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

#### **Capitolul IV**

### **Cerințe generale de igienă pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia**

15. 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 obiectivele prezentelor Reguli;

c) în cazul produselor vegetale, de pescuit și ale vînatului sălbatic - operațiunile de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată substanțial, de la locul de producție pînă la o unitate.

16. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure, prin implementarea și respectarea regulilor de igienă, că produsele primare sînt protejate de contaminare, avînd în vedere orice procesare pe care produsele primare o vor suporta ulterior.

17. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se conformeze prevederilor referitoare la controlul pericolelor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, incluzînd:

a) măsuri pentru controlarea contaminării ce provine din aer, sol, apă, hrana pentru animale, fertilizatori, 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.

18. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar:

1) care cresc, colectează sau vîneză animale ori care obțin produse primare de origine animală trebuie să ia măsuri adecvate pentru:

a) menținerea în bună stare a oricăror instalații utilizate în legătură cu producția primară și cu operațiunile asociate acesteia, inclusiv instalațiile utilizate pentru depozitarea și manipularea hranei pentru animale, pentru a le curăța și, unde este necesar după curățare, a le dezinfecta într-un mod corespunzător;

b) menținerea în stare curată și, unde este necesar după curățare, dezinfectarea într-un mod corespunzător a echipamentului, containerelor, boxelor, vehiculelor și vaselor;

c) asigurarea, pe cît este posibil, a curățeniei animalelor ce urmează a fi sacrificate și, după caz, a animalelor de reproducție;

d) utilizarea apei potabile sau a apei curate oricînd este necesar 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, pe cît este posibil, a contaminării produselor alimentare determinată de animale și dăunători;

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

h) prevenirea introducerii și răspândirii bolilor contagioase transmisibile la oameni prin produse alimentare, inclusiv luarea măsurilor de precauție în cazul în care se introduc animale noi și raportarea suspiciunii existenței unor focare de astfel de boli autorității competente sau municipale respective;

i) luarea în considerare a rezultatelor oricăror analize aferente efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe ce au importanță pentru sănătatea omului;

j) utilizarea corectă a aditivilor furajeri și produselor medicinale de uz veterinar, conform instrucțiunilor de utilizare;

2) care produc sau recoltează produse vegetale trebuie să ia măsuri adecvate pentru:

a) menținerea în stare curată și, unde este necesar după curățare, dezinfectarea corespunzătoare a echipamentului, containerelor, boxelor, vehiculelor și vaselor;

b) asigurarea, după caz, a condițiilor igienice de producție, transport și depozitare, precum și curățenia produselor vegetale;

c) utilizarea apei potabile sau apei curate ori de câte ori este necesar de 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, pe cât este posibil, ca animalele și dăunătorii să cauzeze contaminarea produselor alimentare;

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

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

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

19. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să ia măsurile corespunzătoare de remediere în cazul în care au fost informați despre problemele identificate în timpul controalelor oficiale.

20. 1) Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie:

a) să întocmească și să păstreze documentele referitoare la măsurile puse în aplicare în scopul controlului pericolelor într-o manieră și perioadă corespunzătoare, proporțional cu natura și amploarea activităților din domeniul alimentar;

b) să facă disponibile informațiile relevante conținute de aceste înregistrări autorității competente raionale sau municipale, la solicitarea acestora.

2) Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar care cresc animale sau care obțin produse primare de origine animală trebuie să întocmească și să păstreze 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 ce pot afecta 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) Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale trebuie să țină evidențe cu privire la:

a) orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor;

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

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

21. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar pot fi asistați, pentru întocmirea și păstrarea documentelor, de alte persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli.

## **Capitolul V**

### **Cerințe generale de igienă pentru agenții economici cu activitate în domeniul alimentar care nu aplică cerințe față de producția primară**

#### **Secțiunea 1**

#### **Cerințe generale de igienă pentru obiectivele din domeniul alimentar, cu excepția instalațiilor mobile și/sau temporare (marchize, standuri de comercializare, vehicule mobile pentru vînzare), precum și a automatelor pentru vînzare**

22. Obiectivele din domeniul alimentar trebuie să fie menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere.

23. Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea obiectivelor din domeniul alimentar trebuie:

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

b) să fie astfel încît 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, în special, controlul dăunătorilor;

d) să ofere, după caz, condiții adecvate de manipulare și depozitare a produselor alimentare la o temperatură controlată, să fie de capacitate suficientă pentru menținerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare și să fie proiectate pentru a permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate și, după caz, să fie înregistrate.

24. Trebuie să dispună de un număr adecvat de toalete conectate la un sistem eficient de canalizare. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sînt manipulate produsele alimentare.

25. Trebuie să dispună de un număr corespunzător de lavoare, amplasate și concepute în mod adecvat pentru spălarea mîinilor. Trebuie să se asigure cu lavoare automate pentru spălarea mîinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mîinilor. În cazul în care este necesar, dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare trebuie să fie separate de cele pentru spălarea mîinilor.

26. Trebuie să se asigure cu mijloace potrivite și suficiente de ventilație naturală sau mecanică. Trebuie să fie evitat fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată către o zonă curată. Sistemele de ventilație trebuie să fie construite astfel încît să permită ca filtrele și alte componente ce necesită curățare sau înlocuire să fie ușor accesibile.

27. Grupurile sanitare trebuie să aibă ventilație naturală sau mecanică corespunzătoare.

28. Obiectivele din domeniul alimentar trebuie să aibă iluminare naturală și/sau artificială adecvată.

29. Instalațiile pentru drenaj trebuie să fie adecvate destinației de utilizare. Acestea 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.

30. După caz, trebuie să fie asigurate vestiare pentru personal.

31. Agenții de curățare și substanțele dezinfectante nu trebuie să fie depozitate în zone unde se manipulează produse alimentare.

## **Secțiunea 2**

### **Cerințe pentru încăperile în care se produc, tratează sau procesează produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a instalațiilor mobile și/sau temporare (marchize, standuri de comercializare, vehicule mobile pentru vânzare), precum și a automatelor pentru vânzare**

32. 1) În încăperile în care sînt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a obiectivelor prevăzute în pct. 35-36 ale prezentelor Reguli, inclusiv spațiile mijloacelor de transport, configurația și proiectul trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă a produselor alimentare, incluzînd 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, după caz, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, cu excepția cazurilor în care agenții economici cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorității competente respective că alte materiale utilizate sînt corespunzătoare. După caz, pavimentul trebuie să permită 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 diferitelor operațiuni, cu excepția cazurilor în care agenții economici cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorității competente respective că alte materiale utilizate sînt corespunzătoare;

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, după caz, 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 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, cu excepția cazurilor în care agenții economici cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorității competente respective că alte materiale utilizate sînt corespunzătoare;

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 trebuie să fie ușor de curățat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazurilor în care agenții economici cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorității competente respective că alte materiale utilizate sînt corespunzătoare.

2) Autoritatea competentă respectivă poate acorda unităților care fabrică produse alimentare tradiționale, cu titlu individual sau general, derogări de la cerințele menționate:

a) în alineatul unu al prezentului punct pentru localurile în care aceste produse sînt expuse unui mediu care contribuie la dezvoltarea caracteristicilor lor. Aceste localuri pot avea în special 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;

b) la lit. f) alineatul unu al prezentului punct în ceea ce privește natura materialelor care intră în compoziția instrumentelor și echipamentelor utilizate în mod specific pentru pregătirea, ambalarea și împachetarea acestor produse.

Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor menționate la lit. a) a prezentului alineat, precum și frecvența punerii în aplicare a acestora, trebuie adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică.

Instrumentele și echipamentele menționate la lit. b) a prezentului alineat trebuie menținute în permanență într-o stare de igienă satisfăcătoare și curățate și dezinfectate în mod regulat.

3) În cazul acordării derogărilor menționate la alineatul doi al prezentului punct, autoritatea competentă respectivă trebuie să:

- a) descrie pe scurt dispozițiile care au fost adaptate;
- b) descrie produsele alimentare și unitățile în cauză; și
- c) furnizeze orice altă informație pertinentă.

33. Trebuie să fie asigurate dispozitive adecvate, după caz, pentru curățarea, dezinfectia și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru. Aceste facilități trebuie să fie construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate în mod adecvat cu apă fierbinte și rece.

34. Trebuie să se elaboreze, după caz, instrucțiuni pentru spălarea produselor alimentare. Fiecare cuvă sau orice astfel de dispozitiv destinat spălării produselor alimentare trebuie să aibă o sursă adecvată de apă fierbinte și/sau apă potabilă rece, în conformitate cu prevederile pct. 50 – 56 ale prezentelor Reguli, și să fie menținută curată, iar în cazul în care este necesar, dezinfectată.

### **Secțiunea 3**

#### **Cerințe pentru instalații mobile și/sau temporare (marchize, standuri de comercializare, vehicule mobile pentru vânzare), precum și pentru automate de vânzare**

35. Instalațiile și automatele pentru vânzare, în măsura în care este practicabil în mod rezonabil, trebuie să fie astfel amplasate, concepute, construite, menținute curate și în stare bună, încât să se evite pericolul contaminării, în special, de către animale și dăunători.

36. În special, în caz de necesitate, trebuie să fie:

a) disponibile instalații respective pentru menținerea igienei corespunzătoare a personalului, incluzând facilități automate pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor, spații sanitare igienice și vestiare;

b) suprafețe 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 este necesară utilizarea unor materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazurilor în care agenții economici cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorității competente respective că alte materiale utilizate sînt corespunzătoare;

c) elaborate instrucțiuni adecvate pentru curățarea și, după caz, dezinfectia ustensilelor și a echipamentului de lucru;

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

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

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

g) disponibile instalații adecvate și/sau dispozitive pentru menținerea și monitorizarea condițiilor adecvate de temperatură pentru produse alimentare;

h) plasate astfel încât să se evite, pe cît este, practic, posibil, pericolul contaminărilor alimentare.

Secțiunea 4

## Transportul

37. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie menținute curate și în bună stare de întreținere și funcționare pentru ca produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării și, după caz, să fie concepute și construite pentru a se permite igienizarea și/sau dezinfectia adecvată.

38. Recipientele din vehicule și/sau containere nu trebuie să fie utilizate 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, trebuie să existe, după caz, o separare eficientă a produselor.

39. Produsele alimentare de formă lichidă, de granule sau de pudră, în vrac, trebuie să fie transportate în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate exclusiv transportului de produse alimentare. Astfel de containere trebuie să fie marcate, în mod vizibil, cu litere ce nu pot fi șterse, 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 trebuie să fie marcate cu inscripția “numai pentru produse alimentare”.

40. 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 trebuie supuse igienizării eficiente între încărcări, pentru a se evita pericolul contaminării.

41. În mijloacele de transport și/sau containere produsele alimentare trebuie aranjate și protejate astfel încît să se reducă la minimum pericolul de contaminare.

42. După caz, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport de produse alimentare trebuie să permită menținerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

## **Secțiunea 5 Cerințe pentru echipamente**

43. Toate articolele, instalațiile și echipamentele cu care produsele alimentare vin în contact trebuie:

a) să fie igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfectia trebuie să aibă loc cu o frecvență suficientă pentru a se evita orice pericol de contaminare;

b) să fie astfel construite, confecționate din astfel de materiale și să fie menținute în bună ordine, stare de funcționare și condiții de întreținere, încît să se reducă la minimum orice pericol de contaminare;

c) cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de împachetare, să fie astfel construite, confecționate din astfel de materiale și să fie menținute în bună ordine, stare de funcționare și condiții de întreținere, încît să permită să fie păstrate curate și, în caz de necesitate, dezinfectate;

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

44. După caz, echipamentul trebuie să fie dotat cu orice dispozitiv corespunzător de control necesar pentru a se garanta îndeplinirea obiectivelor prezentelor Reguli.

45. 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.

## **Secțiunea 6**

### **Deșeuri alimentare**

46. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate cât mai repede posibil din încăperile în care sînt prezente produse alimentare pentru a se evita acumularea acestora.

47. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie depozitate în containere ce se închid, cu excepția cazurilor în care agenții economici cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorității competente respective că alte tipuri de containere sau sisteme de evacuare utilizate sînt corespunzătoare. Aceste containere trebuie să fie construite corespunzător, ținute în condiții adecvate, să fie ușor de igienizat și, în caz de necesitate, de dezinfectat.

48. Trebuie să fie luate măsurile necesare pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor alimentare necomestibile și a altor resturi. Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie să fie concepute și utilizate astfel încît să se permită menținerea curată a acestora și, după caz, să fie libere de animale și dăunători.

49. Toate deșeurile trebuie să fie eliminate în mod igienic, asigurîndu-se protecția mediului și nu trebuie să constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare.

## **Secțiunea 7**

### **Aprovizionarea cu apă**

50. Trebuie să existe o sursă adecvată de apă potabilă, utilizată oricînd este necesar să se asigure condiții pentru evitarea contaminării produselor alimentare.

51. Apa curată poate fi utilizată pentru produse din pescuit întregi. Poate fi utilizată apă de mare curată pentru moluște bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine. Apa curată poate fi utilizată, de asemenea, pentru spălare externă. În cazul utilizării apei curate trebuie să fie asigurate instalații adecvate pentru furnizarea acesteia și evitarea contaminării produselor alimentare.

52. În cazul în care este utilizată apă nepotabilă, de exemplu pentru controlul incendiilor, pentru producerea de aburi, pentru refrigerare și pentru alte scopuri similare, aceasta trebuie circulată printr-un sistem separat, bine identificat. Apa nepotabilă nu trebuie să aibă conexiuni la sistemul de apă potabilă sau să permită refluxul în sistemele de apă potabilă.

53. Apa reciclată, utilizată pentru prelucrare sau ca ingredient, nu trebuie să prezinte nici un pericol de contaminare. Aceasta trebuie să fie de același standard ca apa potabilă, cu excepția cazurilor în care se poate demonstra autorității competente că, de facto, calitatea apei nu poate afecta salubritatea produsului alimentar în forma finită a acestuia.

54. Gheața ce vine în contact cu produsele alimentare sau care poate contamina produsele alimentare trebuie să fie produsă din apă potabilă sau, atunci cînd este utilizată pentru răcirea produselor din pescuit întregi – din apă curată. Aceasta trebuie să fie produsă, manipulată și depozitată în condiții care să o protejeze de contaminare.

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

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

## **Secțiunea 8**

### **Igiena personalului**

57. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să aibă permis medical, să fie supusă controlului medical la angajarea în câmpul muncii și, periodic, să mențină un grad ridicat de curățenie personală și să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată și, după caz, echipament de protecție.

58. Nici unei 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 să manipuleze produse alimentare ori să intre în vreo zonă de manipulare a produselor alimentare, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

59. Orice persoană astfel afectată și angajată într-o unitate din domeniul alimentar și care este posibil să intre în contact cu produsele alimentare trebuie să raporteze imediat agentului economic cu activitate în domeniul alimentar boala sau simptomele, iar dacă este posibil, cauzele acestora.

## **Secțiunea 9**

### **Cerințe aplicabile produselor alimentare**

60. Agentul economic cu activitate în domeniul alimentar nu trebuie să accepte materii prime ori ingrediente, altele decât animale vii sau orice alt material utilizat la procesarea produselor, dacă acestea sînt cunoscute a fi sau se apreciază, în mod rezonabil, că ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, de descompunere sau străine, în așa măsură încît, chiar după ce agentul economic cu activitate în domeniul alimentar a aplicat în mod igienic proceduri normale de sortare și/sau de preparare ori de procesare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.

61. Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o unitate din domeniul alimentar trebuie să fie ținute în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării.

62. La toate etapele de producție, de procesare și de distribuție produsele alimentare trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce poate face produsul alimentar impropriu pentru consum uman, dăunător pentru sănătate sau contaminat în așa măsură încît ar fi nerezonabil să fie consumat în acea stare.

63. Trebuie să se aplice proceduri adecvate pentru controlul dăunătorilor. Trebuie, de asemenea, să se aplice proceduri adecvate pentru evitarea accesului animalelor domestice în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare. În cazuri speciale în care autoritatea competentă raională sau municipală respectivă permite un astfel de acces, trebuie luate măsuri pentru ca acesta să nu conducă la contaminare.

64. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite capabile să susțină creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor patogene sau formarea de toxine nu trebuie să fie păstrate la temperaturi ce ar putea avea ca rezultat un pericol pentru sănătate. Lanțul de frig nu trebuie să fie întrerupt. Sînt permise perioade limitate fără controlul temperaturii pentru a se permite derularea practică a activităților de preparare, transportare, depozitare, expunere și servire a mesei, cu condiția ca aceasta să nu aibă drept rezultat un pericol pentru sănătate. Întreprinderile din domeniul alimentar în care se produc, se manipulează și se ambalează produsele alimentare procesate trebuie să dispună de spații adecvate, suficient de mari pentru depozitarea separată a materiilor prime de materialul procesat, și de spații separate de depozitare în condiții de refrigerare și suficient de mari.

65. În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie să fie răcite cît mai repede posibil după faza de procesare la cald sau faza

de preparare finală, dacă nu este aplicat nici un proces de tratare termică, la o temperatură ce nu trebuie să aibă ca rezultat un pericol pentru sănătate.

66. Decongelarea produselor alimentare trebuie să fie realizată astfel încât să se reducă la minimum pericolul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în produsele alimentare. În timpul decongelării produsele alimentare trebuie să fie supuse la temperaturi care să nu aibă ca rezultat un pericol pentru sănătate. În cazul în care lichidul ce se scurge în procesul de decongelare poate prezenta un pericol pentru sănătate, acesta trebuie să fie evacuat în mod adecvat. După decongelare produsele alimentare trebuie să fie manipulate astfel încât să se reducă la minimum pericolul dezvoltării de microorganisme patogene sau formarea de toxine.

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

## **Secțiunea 10**

### **Cerințe aplicabile ambalării și împachetării produselor alimentare**

68. Materialul utilizat pentru ambalare și împachetare nu trebuie să prezinte o sursă de contaminare.

69. Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate astfel încât acestea să nu fie expuse unui pericol de contaminare.

70. Operațiunile de ambalare și împachetare trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor. După caz și, în special, în cazul recipientelor metalice și din sticlă, trebuie să fie asigurată integritatea și igiena acestora.

71. Materialele pentru ambalare și împachetare reutilizabile pentru produse alimentare trebuie să fie ușor de igienizat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat.

## **Secțiunea 11**

### **Tratamentul termic**

72. Cerințele prezentei secțiuni se aplică numai pentru produsele alimentare puse pe piață în recipiente închise ermetic.

73. Orice proces de tratare termică utilizat pentru procesarea unui produs neprocesat sau pentru procesarea 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.

74. Pentru a se asigura că prin procesul utilizat se îndeplinesc obiectivele dorite, agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să controleze cu regularitate parametrii principali relevanți (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea și parametrii microbiologici), inclusiv prin utilizarea unor dispozitive automate;

75. Procesul utilizat trebuie să fie conform unui standard recunoscut internațional (de exemplu, pasteurizare, temperatură ultraînaltă – UHT sau sterilizare).

## **Secțiunea 12**

### **Instruire**

76. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că persoanele care manipulează produse alimentare sînt instruite în probleme de igienă a produselor alimentare, proporțional cu activitatea desfășurată.

77. Responsabilii pentru elaborarea și menținerea procedurii sau pentru punerea în aplicare a ghidurilor aferente trebuie să aibă o instruire corespunzătoare în aplicarea principiilor HACCP.

78. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure de conformitatea cu toate cerințele referitoare la programele de instruire pentru persoanele care lucrează în anumite sectoare alimentare.

## **Capitolul VI** **Cerințe suplimentare**

79. Autoritatea competentă poate elabora recomandări pentru implementarea prevederilor prezentelor Reguli.

80. La înaintarea propunerilor de modificare și completare a prezentelor Reguli, autoritatea competentă trebuie să țină cont de:

- a) necesitatea revizuirii cerințelor prevăzute la pct. 14 al prezentelor Reguli;
- b) experiența obținută prin implementarea sistemelor bazate pe HACCP în aplicarea prevederilor pct. 8 al prezentelor Reguli;
- 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.

81. Prevederile pct. 37–42 și pct. 43–45 ale prezentelor Reguli pot face excepție pentru întreprinderile cu capacitate mică care aplica regulile de bună practică, cu condiția că factorii de pericol aferenți nu afectează realizarea obiectivelor prezentelor Reguli.

82. Autoritatea competentă poate adopta, în vederea îndeplinirii obiectivelor prezentelor Reguli, măsuri adaptate la cerințele prevăzute în pct. 43–45 ale prezentelor Reguli.

83. Măsurile prevăzute la pct. 77 al prezentelor Reguli trebuie să aibă ca obiectiv:

- a) permiterea utilizării în continuare a metodelor tradiționale, la oricare dintre etapele de producție, procesare sau distribuție a produselor alimentare;
- b) acomodarea la necesitățile activităților din domeniul alimentar ce se desfășoară în zone ce sînt supuse unor constrîngerii geografice speciale.

În alte cazuri măsurile trebuie să se aplice numai la proiectarea, construirea și echiparea întreprinderilor.

84. Agenții economici cu activitate în domeniul alimentar vor prezenta autorității competente planurile de modernizare a întreprinderilor.