

Procedura de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor a operatorilor cu activități de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală

În temeiul Legii RM nr. 113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentară, Legii RM nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare, Legii nr. 228 din 23.09.2010 cu privire la protecția plantelor și la carantina fitosanitară, Legii nr. 50 din 28.03.2013 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, a Hotărîrilor Guvernului nr. 412 din 25.05.2010 privind Regulile generale de igienă a produselor alimentare, și Hotărîrii Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 privind Regulile specifice de igiena a produselor alimentare de origine animală, precum și a Hotărîrii Guvernului nr. 51 din 16.01.2013 privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor,

ORDON:

1. Se aprobă Procedura de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor a operatorilor cu activități de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.
2. Procedura prevăzută la art. 1 nu se aplică produselor primare obținute de către micii producători și care sunt destinate consumului propriu.
3. Direcțiile raionale/municipale pentru siguranța alimentelor vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin, termen pentru implementarea deplină până la 31.12. 2013.
4. Prezentul ordin se va publica în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
5. Controlul asupra executării prezentului ordin îl exercit personal.

ANEXĂ:

Procedura de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor a operatorilor cu activități de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală

CAPITOLUL I: Înregistrarea operatorilor din sectorul alimentar cu activități de vânzare directă a produselor primare de origine animală

SECȚIUNEA 1: Definiții

Art. 1

Prezentul capitol stabilește procedura de înregistrare a operatorilor cu activități de vânzare directă de produse primare de origine animală.

Art. 2

În sensul prezentului capitol, termenii și expresiile următoare se definesc astfel:

a) Înregistrare operatorilor din sectorul alimentar - înscrierea altor unitati care produc alimente de origine animala decît cele autorizate sanitar veterinar, în baza unei solicitari scrise din partea beneficiarului;

b) activități supuse înregistrării - activitatile de vânzare directă a produselor primare de origine animală obținute din producția primară, care sunt supuse înregistrării și controlului oficial;

c) certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor - documentul emis de directia municipală/raională pentru siguranta alimentelor, pentru activitățile din unitățile supuse înregistrării;

d) producție primară - producerea, creșterea animalelor domestice sau obținerea produselor primare, incluzînd animalele crescute pînă la momentul sacrificării, producția de lapte, precum și vîntoarea sau pescuitul. Producția primară cuprinde următoarele activități:

1. activitatile de la locul de creștere a animalelor domestice, inclusiv transportul acestora către o anumită destinație;

2. creșterea de animale pentru obținerea de alimente, transportul animalelor la abator sau transportul animalelor între ferme;

3. transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la fermă sau la locul obținerii acestora, cu condiția să nu modifice natura lor;

4. producția, creșterea și recoltarea de melci la ferma, transportul la o unitate de procesare sau la un loc de comercializare;

5. în cazul produselor din pește și vînat, transportul pentru livrarea produselor primare de la locul de obținere la o altă locație, incluzînd transportul de la locul de obținere pînă la o unitate de procesare;

6. mulsul și depozitarea laptelui crud la nivelul exploatației de producție a laptelui;

7. producția și colectarea de ouă la ferma proprie, excluzînd operațiunile de ambalare a ouălor;

8. pescuitul, manipularea produselor din pește la bordul vaselor, cu excepția vaselor-fabrică și a celor cu răcitoare, și transportul acestora la prima unitate terestră, inclusiv hala de licitație;

9. pescuitul, manipularea și transportul peștelui prins în ape dulci, râuri și lacuri;

10. producția, creșterea și recoltarea peștilor în crescătorii piscicole și transportul acestora către o destinație stabilită;

11. vîntoarea, uciderea și eviscerarea vînatului la fața locului și transportul acestuia spre o unitate autorizată sanitar veterinar pentru manipularea vînatului sălbatic;

12. toate activitățile legate de extracția și păstrarea mierii de albine, recoltarea altor produse apicole, inclusiv păstrarea produselor melifere, chiar dacă această activitate permite ca stupii să fie la distanță față de locul de păstrare al micului producător, cu excepția mierii de colectură, și/sau ambalarea la o unitate de procesare;

☐**e)** produse primare de origine animală - produsele rezultate din producția primară, incluzând produsele obținute din creșterea animalelor, din vînat sau pescuit. Din categoria produselor primare de origine animală destinate vînzării directe fac parte:

1. carnea de pasăre sau lagomorfe care provine de la animale tăiate în fermă;
2. vînatul în blană sau pene, obținut de către vînători, eviscerat sau neeviscerat, cu excepția cărnii de vînat;
3. peștele și produsele provenite din pescuit, inclusiv moluștele bivalve vii provenite din pescuit sau acvacultură, care pot fi prelucrate sumar, răcite, desolzite, cu aripioarele îndepărtate;
4. laptele crud;
5. ouăle obținute în ferme proprii, fără activitățile de marcare sau ambalare a acestora;
6. mierea de albine extrasă și alte produse apicole recoltate, depozitarea acestora excluzînd tratamentele de încălzire sau ambalare a mierii de albine;

☐**f)** vînzare directă de produse primare de origine animală - furnizarea directă de la locul de producere a produselor primare către consumatorul final sau furnizarea acestora în cantități mici către unități de vînzare cu amănuntul din localitate sau/și dintr-o localitate învecinată, inclusiv depozitarea și manipularea acestora la locul de obținere. Vînzarea directă de produse primare de origine animală:

(i) include și furnizarea de către producători direct către consumatorul final a produselor primare de origine animală în cantități mici, în piețele agroalimentare, precum și cu ocazia târgurilor, expozițiilor, organizării unor manifestări în perioada sărbătorilor religioase sau a altor asemenea evenimente publice, organizate periodic de către autoritățile locale pe întreg teritoriul național;

(ii) nu include activitățile de livrare de la locul de producere a produselor primare în vederea procesării ulterioare în unitățile autorizate sanitar veterinar, care se pot desfășura fără a fi limitate din punctul de vedere al cantităților și al ariei de distribuție;

☐**g)** cantități mici - următoarele cantități de produse primare de origine animală:

1. lapte crud - conform cotei de lapte detinute;
2. pește proaspăt - pînă la 300 kg/transport pentru peștele capturat în ape dulci;
3. vînat salbatic în blană sau pene - pînă la o unitate vînat mare și 10 unități vînat mic din cota de vînătoare alocată;
4. producție anuală de păsări sau lagomorfe - pînă la 500 de capete de păsări și 200 de iepuri pe an;
5. ouă - provenind de la cel mult 50 de găini ouătoare

h) producător - persoana fizică sau juridică, inclusiv producătorii agricoli crescători de animale, care desfășoară activitate de vînzare directă a produselor primare de origine animală.

☐ **SECȚIUNEA 2: Înregistrarea operatorilor din sectorul alimentar cu activități de vînzare directă a produselor primare de origine animală**

☐ **Art. 3**

(1) Micii producători care desfășoară activități de vînzare directă trebuie să fie înregistrați pentru desfășurarea acestei activități conform prevederilor legale în vigoare.

(2) Micii producători care desfășoară activități de vînzare directă a produselor primare de origine animală menționate la art. 2 lit. e) trebuie să se înregistreze la direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor, în vederea obținerii Certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor.

☐ **(3)** Înregistrarea operatorului din sectorul alimentar cu activități de vînzare directă a produselor primare de origine animală se efectuează de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, în baza solicitării scrise din partea micilor producători, care trebuie să cuprindă:

- a) denumirea și adresa operatorului din sectorul alimentar, atestate prin anexarea copiei documentului de identitate;
- b) activitatea desfășurată;
- c) tipurile și cantitățile de produse supuse vînzării directe;
- d) locurile de vînzare directă a produselor primare.

▣Art. 4

(1) Direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor înregistrează solicitarea depusă și verifică, prin medicii veterinari oficiali, îndeplinirea condițiilor pentru siguranța alimentelor prevăzute în legislația națională referitoare la producția primară și la vânzarea directă a produselor primare de origine animală.

(2) Pentru unitățile de vânzare cu amănuntul care îndeplinesc cerințele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor conform legislației specifice, direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor emite, într-un termen de maximum 30 de zile calendaristice de la data depunerii documentației complete, certificatul de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor, conform modelului prevăzut în anexa nr. 3. Certificatul va fi eliberat pentru o perioadă de 5 ani cu viza anuală aplicată pe partea posterioară al certificatului de către Direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor în urma inspecției anuale cu privire la corespunderea unității cerințelor din domeniul siguranței alimentelor.

(3) Activitățile de vânzare directă a produselor primare de origine animală vor fi înregistrate într-un registru special de către Subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor, acestea acordând pentru fiecare producător un număr de înregistrare, precedat de literele "VD", care semnifică "vânzarea directă", precum și un certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor, conform modelului prevăzut la anexa nr. 2.

(4) Micii producători înregistrați oficial la Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor nu să livreze produse primare de origine animală direct de la locul de producere către unități de procesare a produselor primare autorizate sanitar veterinar, indiferent de cantitatea de produse primare livrate și de distanța la care se află unitatea.

▣SECTIUNEA 3: Obligațiile micilor producători care obțin și expun la vânzare produse primare de origine animală

▣Art. 5

Producătorii sunt obligați să respecte condițiile privind igiena produselor primare de origine animală destinate consumului uman, prevăzute în Hotărârea Guvernului nr. 412 din 25.05.2010 privind regulile generale de igienă a produselor alimentare, incluzând ghidurile de bune practici și igienă elaborate de asociațiile profesionale și avizate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

▣Art. 6

Micii producători care expun la vânzare produse primare de origine animală obținute de la animalele din gospodăria proprie trebuie să dețină asupra lor o fișă de sănătate pentru animalele de la care se valorifică produsele, conform modelului din anexa nr. 15, eliberată de medicul veterinar oficial din cadrul Direcției pentru siguranța alimentelor zonale și vizată trimestrial de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit, în raza căruia își are domiciliul micul producător și sunt crescute animalele.

▣Art. 7

Vânzarea produselor primare de origine animală obținute de micii producători este permisă în piețe, târguri, expoziții, cu ocazia manifestărilor organizate în perioada sărbătorilor religioase sau a altor asemenea evenimente publice, organizate periodic de către autoritățile locale pe întreg teritoriul național.

▣Art. 8

Micii producători trebuie să aplice toate măsurile necesare pentru evitarea oricărui risc de contaminare a produselor primare de origine animală în timpul obținerii și expunerii la vânzare și trebuie să informeze Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, atunci când constată că produsele obținute și destinate vânzării constituie un risc pentru sănătatea publică.

▣Art. 9

Produsele primare de origine animală obținute și expuse la vânzare de către micii producători trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

a) să provină de la animale, păsări sau familii de albine sănătoase și să fie manipulate numai de către persoane sănătoase;

b) să nu fie falsificate sau să prezinte modificări anormale ale aspectului/culorii, mirosului, gustului ori consistenței;

c) să nu fie contaminate cu diferite impurități, să nu fie transportate sau prezentate în ambalaje murdare, ruginite ori improprii pentru produsele respective;

d) să fie identificate prin etichete pe care sunt înscrise mențiuni referitoare la producător, denumirea produsului, originea acestuia, data obținerii, condiții de păstrare și, după caz, orice alte date necesare informării consumatorului;

e) pentru laptele crud, să respecte cerințele de sănătate animală și igienă stabilite în Capitolul X al Hotărârii Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, respectiv laptele să provină de la animale libere de boli transmisibile la om prin lapte, din exploatații care respectă condițiile de igienă a mulsului, a spațiilor de depozitare a laptelui și cu asigurarea trasabilității produsului, incluzând ghidurile de bune practici și igienă elaborate de asociațiile profesionale și avizate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

Art. 10

În locurile publice amenajate de autoritățile locale, unde sunt expuse la vânzare produsele primare de origine animală, micii producători trebuie să aibă o stare de igienă corespunzătoare, să poarte echipamente de protecție alimentară (halate, sorturi, bonete și mănuși curate) și să dețină asupra lor un document din care să rezulte că nu suferă de boli care pot fi transmise prin intermediul alimentelor.

Art. 11

(1) În cazul în care, în urma verificării efectuate de către medicii veterinari oficiali din direcția pentru siguranța alimentelor, la locul producerii sau vânzării directe a produselor primare, se constată neîndeplinirea condițiilor pentru siguranța alimentelor prevăzute în legislația națională referitoare la producția primară și la vânzarea directă a produselor primare de origine animală, se va întocmi o notă de constatare, conform modelului prevăzut în anexa nr. 3 la prezenta Procedură, în care vor fi înscrise toate deficiențele constatate, măsurile dispuse, precum și termenele de remediere a deficiențelor, sub semnătura micului producător.

(2) Direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor monitorizează activitățile de vânzare directă a produselor primare de origine animală și transmite, după caz, lunar/trimestrial/semestrial la Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor lista actualizată cuprinzând denumirea micului producător și activitățile înregistrate.

(3) În cazul în care micii producători care desfășoară activități de vânzare directă a produselor primare de origine animală nu respectă condițiile sanitare veterinare stabilite de legislația în vigoare, direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor va interzice desfășurarea activităților.

(4) Vânzarea directă a produselor primare de origine animală către consumatorul final în piețele agroalimentare, precum și cu ocazia târgurilor, expozițiilor, manifestărilor organizate în perioada sărbătorilor religioase sau a altor asemenea evenimente publice, organizate periodic de autoritățile locale/municipale pe întreg teritoriul național, se realizează numai de producător sau de membrii familiei, rude de gradul I și II ale acestuia, în baza

a) certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor eliberat de direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor, în care se înscriu aceste activități, conform modelului din anexa nr. 2;

b) actului de identitate al producătorului sau a actelor de identitate ale membrilor familiei acestuia;

c) documentului din care să rezulte starea de sănătate a producătorului sau a membrilor familiei acestuia;

d) fișei de sanatare a animalelor de la care au fost obținute produsele primare de origine animală, din care să rezulte starea de sănătate a animalelor, eliberată de medicul veterinar oficial zonal și vizată trimestrial de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit în raza căruia își are domiciliul micul producător și sunt crescute animalele, conform modelului din anexa nr. 15;

e) certificatului de înregistrare.

(5) În baza analizei riscului pe care îl pot prezenta produsele primare de origine animală destinate vânzării directe, Subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor pot impune măsuri de reducere a cantităților de produse primare de origine animală supuse vânzării directe față de cele stabilite la art. 2 lit. g) și pot restricționa aria de distribuție a acestora.

▣ **SECȚIUNEA 4: Controale și măsuri**

▣ **Art. 12**

(1) Toate activitățile de vânzare directă a produselor primare de origine animală sunt supuse controlului oficial efectuat de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, după caz.

(2) Activitățile de vânzare directă a produselor primare de origine animală vor fi supuse ori de câte ori este necesar controlului la locul de obținere sau de vânzare directă a acestora, de către medicii veterinari oficiali.

▣ (3) În cazul în care, în urma a două controale consecutive efectuate de către medicii veterinari oficiali, sau în urma sesizării consumatorilor, se constată neîndeplinirea de către micii producători a condițiilor stabilite de legislația în vigoare, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, poate dispune următoarele măsuri:

a) sancționarea contravențională în conformitate cu prevederile legale în vigoare;

b) interzicerea desfășurării activității de vânzare directă a produselor primare de origine animală pînă la remediarea deficiențelor.

(4) Micii producători trebuie să aplice toate măsurile pentru corectarea deficiențelor constatate și să informeze Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, atunci cînd aceștea au fost corectate.

(5) În cazul în care unui mic producător i-a fost interzisă vânzarea directă a produselor primare de origine animală, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor va comunica, după caz, aceasta decizie și altor autorități locale.

(6) Ori de câte ori se constată că există motive suficiente pentru a considera că un produs primar de origine animală implică un risc pentru sănătatea publică, direcția va dispune măsuri pentru retragerea din consumul uman a alimentului și notificarea situației prin Sistemul rapid de alertă, în conformitate cu prevederile legislației naționale în vigoare.

▣ **SECȚIUNEA 5: Dispoziții finale**

▣ **Art. 13**

Pentru eliberarea certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor a operatorului din sectorul alimentar, tarifele se vor achita de către micul producător, la ridicarea certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor, de la Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor.

▣ **Art. 14**

(1) Activitățile de vânzare directă a produselor primare de origine animală se pot derula atît timp cît sunt îndeplinite condițiile sanitare veterinare conform cerințelor legislației în vigoare.

(2) Micii producători au obligația să informeze în timpul cel mai scurt Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, ori de câte ori se constată că un produs primar de origine animală prezintă un risc pentru sănătatea publică.

(3) Certificatele de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor eliberate de Subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor, anterior datei intrării în vigoare a prezentelor Proceduri, necesită reînregistrarea operatorilor din sectorul alimentar conform procedurilor stabilite.

(4) Orice modificări ulterioare, solicitate de micul producător, în certificatul de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor, se efectuează de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, care a eliberat certificatul de înregistrare a operatorului din sectorul alimentar.

(5) Certificatele de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor care nu au fost ridicate de la direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor, de către solicitanți în termen de 30 de zile de la data eliberării vor fi anulate.

▣ **Art. 15**

Autoritățile publice locale nu vor permite vânzarea directă de produse primare de origine animală provenite de la micii producători care nu sunt înregistrați oficial de către Subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor.

▣ **CAPITOLUL II: Înregistrarea operatorilor din sectorul alimentar cu activități de vânzare cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală și nonanimală**

▣ **SECȚIUNEA 1: Definiții**

Art. 16

Prezentul capitol stabilește procedura de înregistrare oficială a activităților de vânzare cu amănuntul a produselor de origine animală și nonanimală.

Art. 17

În sensul prezentului capitol, termenii și expresiile următoare se definesc astfel:

a) vânzare cu amănuntul* - furnizarea sau operare a unui punct de depozitare, comercializare sau livrare a alimentelor, care include și distribuția prin terminale, operațiuni de catering, cantine de pe lângă instituții, catering internațional, restaurante și alte operațiuni similare în domeniul serviciilor alimentare, magazine, centre de distribuție și puncte de comercializare angro, supermarketuri și unități cash & carry și care sunt comercializate către:

1. consumatorul final la locul producerii;
2. alte unități de vânzare cu amănuntul înregistrate oficial, pe întreg teritoriul național;
3. unități de alimentație publică înregistrate oficial pentru siguranța alimentelor;
4. consumatorul final în piețele agroalimentare, precum și cu ocazia târgurilor, expozițiilor, manifestărilor organizate în perioada sărbătorilor religioase sau a altor asemenea evenimente publice, organizate periodic de autoritățile locale sau pe întreg teritoriul național, cu excepția cărnii proaspete de porc;

b) activitatea de vânzare cu amănuntul - valorificarea produselor de origine animală și nonanimală direct către consumatorul final, precum și valorificarea numai în cantități mici a produselor de origine animală și nonanimală obținute în unitate și destinate comercializării către consumatorul final prin alte unități de vânzare cu amănuntul;

c) înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor - înscrierea unităților în listele celor cu vânzare cu amănuntul de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, în baza unei solicitări scrise din partea beneficiarului;

d) furnizare restrânsă - valorificarea în cantități mici a produselor alimentare de origine animală și nonanimală către consumatorul final prin alte unități de vânzare cu amănuntul;

e) furnizare localizată - valorificarea produselor alimentare de origine animală și nonanimală pe întreg teritoriul național, cu respectarea condițiilor de transport, lanț frigorific și trasabilitate;

f) furnizare limitată - obținerea la locul de vânzare a unor categorii restrânse de produse alimentare de origine animală și nonanimală destinate valorificării către consumatorul final prin alte unități de vânzare cu amănuntul;

g) unități de vânzare cu amănuntul - unitățile supuse înregistrării și controlului oficial, cuprinse în anexa nr. 1, care funcționează în baza certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor eliberat de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, conform modelului din anexa nr. 3;

h) cantități mici - următoarele cantități de produse de origine animală și nonanimală obținute în unitatea de vânzare cu amănuntul și care sunt destinate vânzării către alte unități cu vânzare cu amănuntul, în scopul vânzării către consumatorul final, și anume:

1. carne tranșată, carne tocată, carne preparată și/sau produse din carne, într-o gamă sortiment restrânsă, cumulate, în cantitate de până la 500 kg/săptămână medie anuală;

2. brânzeturi - până la 100 kg/săptămână, medie anuală;

21. lapte pasteurizat și alte produse lactate lichide - până la 300 kg/săptămână;

3. produse din pescuit - până la 300 kg/săptămână;

4. vînat sălbatic - până la 100 kg/lună;

5. carne de pasăre, lagomorfe și produse provenite de la acestea - până la 250 kg/lună;

6. ouă de consum - până la 500 ouă/lună;

7. produse de panificație - până la 300 kg/lună;

8. legume și fructe - până la 600 kg/lună;

SECȚIUNEA 2: Înregistrarea oficială pentru siguranța alimentelor a activităților de vânzare cu amănuntul a produselor de origine animală și/sau nonanimală

Art. 18

(1) Activitățile din unitățile cu vânzare cu amănuntul prevăzute în anexa nr. 1 se desfășoară în baza certificatului de înregistrare sau, după caz, a certificatului de clasificare pe categorii eliberat de Direcția generală comerț, alimentație publică și prestări servicii a consiliului

municipal/raional/ local în a cărei rază teritorială își desfășoară activitatea și în baza certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor emis de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor prevăzut în anexa nr. 3.

(2) Înregistrarea oficială pentru siguranța alimentelor a activităților din unitățile cu vânzare cu amănuntul prevăzute în anexa nr. 1 se efectuează de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, prin inspectorii/ medici veterinari, după caz (pentru produse de origine non-animală), alți specialiști din cadrul Subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor.

(3) Cererea solicitantului se soluționează de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, în cel mai scurt timp, dar nu mai mult de 30 de zile calendaristice de la data depunerii documentației complete.

Art. 19

(1) În vederea obținerii certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul prevăzute în anexa nr. 1, operatorii din sectorul alimentar sau reprezentanții legali ai acestora trebuie să depună la Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor un dosar cuprinzând următoarele documente:

a) o cerere scrisă în care sunt precizate:

(i) denumirea și adresa unității;

(ii) activitatea desfășurată;

(iii) tipurile și cantitățile de produse supuse vânzării cu amănuntul;

(iv) locurile de vânzare cu amănuntul a produselor obținute în unitatea proprie;

(v) numărul personalului lucrător, precum și detalii cu privire la pregătirea acestuia, cu excepția stînelor;

b) schița obiectivului unde se desfășoară activitățile de producție, cu excepția stînelor;

d) copia certificatului de înregistrare eliberat de autoritatea locală în a cărei rază teritorială își desfășoară activitatea.

e) prin derogare de la prevederile lit. d), în cazul producătorilor agricoli crescători de animale, copia certificatului de producător eliberat de primărie, vizată de asociațiile profesionale și/sau de medicul veterinar oficial zonal.

(2) În vederea eliberării certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor înregistrează cererea depusă și, prin inspectorii/ medicii veterinari, după caz (pentru produse de origine non-animală), alți specialiști din cadrul Subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor, verifică atît documentația depusă, cît și, la fața locului, îndeplinirea cerințelor în domeniul specific și a celor prevăzute în Hătărîrea Guvernului nr. 412 din 25.05.2010 privind Regulile generale de igienă a produselor alimentare.

(3) Inspectorii / medicii veterinari, după caz (pentru produse de origine non-animală), alți specialiști din cadrul Subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor Agenției Naționale pentru siguranța alimentelor întocmesc la fața locului o notă de constatare, conform modelului prevăzut în anexa nr. 3, un proces-verbal de constatare, conform modelului prevăzut la anexa nr. 7, cuprinzînd concluzia evaluării.

Art. 20

(1) Pentru unitățile de vânzare cu amănuntul care îndeplinesc cerințele pentru siguranța alimentelor conform legislației specifice, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor emite certificatul de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor, conform modelului prevăzut în anexa nr. 3.

(2) Unitățile de vânzare cu amănuntul vor fi înregistrate într-un registru special de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, acestea acordînd pentru fiecare unitate un număr de înregistrare, precedat de literele "VA", care semnifică "vînzarea cu amănuntul".

(3) În cazul în care, în urma verificării unității de către inspectorii din cadrul Subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor, se constată neîndeplinirea condițiilor pentru siguranța alimentelor conform actelor normative în vigoare, în nota de constatare/procesul-verbal de constatare vor fi înscrise deficiențele constatate, măsurile dispuse, precum și termenele de remediere a deficiențelor, sub semnătura operatorului din sectorul alimentar.

(4) La expirarea termenului de remediere a deficiențelor stabilite în nota de constatare/procesul-verbal de constatare, operatorul din sectorul alimentar solicită, printr-o cerere scrisă, Subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor, reverificarea unității.

Art. 21

(1) Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor monitorizează activitățile de vânzare cu amănuntul și informează, după caz, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

(2) Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor va radia din lista celor înregistrați operatorii din sectorul alimentar care desfășoară activități de vânzare cu amănuntul atunci când se constată că aceștia nu respectă condițiile pentru siguranța alimentelor stabilite de legislația în vigoare.

Art. 22

(1) Produsele alimentare obținute în unități cu vânzare cu amănuntul, destinate comercializării, trebuie să poarte inscripționat pe etichetă "produs în unitatea.....", unde se înscrie tipul unității conform prevederilor anexei nr. 1, urmat de literele "VA", care semnifică "vânzarea cu amănuntul", indicativul localității și numărul de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor al unității.

(2) Operatorii din sectorul alimentar din unitățile de vânzare cu amănuntul de produse de origine animală și nonanimală trebuie să se asigure că produsele obținute și comercializate către consumatorul final nu prezintă risc pentru sănătatea publică și că sunt îndeplinite toate condițiile stabilite de legislația în vigoare referitoare la:

- a) etichetare;
- b) asigurarea trasabilității;
- c) parametrii de calitate și siguranță ai materiilor prime și ai produselor finite;
- d) controlul potabilității apei;
- e) instruirea personalului;
- f) controlul stării de sănătate;
- g) eliminarea dăunătorilor (insecte, rozătoare, păsări etc.);
- h) monitorizarea și eliminarea deșeurilor;
- i) întreținerea și igiena spațiilor și a echipamentelor;
- j) aplicarea procedurilor de bune practici de igienă, bazate pe principiile siguranței alimentului stabilite prin ghidurile de bune practici sau, după caz, a principiilor sistemului Analizei hazardului și punctelor critice de control (HACCP), având în vedere tipul unității, capacitatea de producție și specificul unității.

Art. 23

Unitățile care obțin produse tradiționale și care sunt înregistrate la Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare trebuie să funcționeze în baza autorizației/înregistrării oficiale și/sau pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare pentru siguranța alimentelor.

SECȚIUNEA 3: Controale, măsuri și sancțiuni

Art. 24

(1) Activitățile din unitățile prevăzute în anexa nr. 1 sunt supuse controlului oficial pentru siguranța alimentelor de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor.

(2) În cazul în care, la controalele efectuate, direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor constată că nu sunt îndeplinite condițiile legale de funcționare, notifică în scris acest fapt operatorului din sectorul alimentar și poate dispune următoarele măsuri:

- a) sancționarea contravențională în conformitate cu prevederile legale în vigoare;
- b) suspendarea activității pînă la remedierea deficiențelor constatate;
- c) interzicerea desfășurării activității pentru care nu sunt îndeplinite condițiile pentru siguranța alimentelor prevăzute în legislația națională în vigoare;
- d) reținerea oficială a produselor alimentare de origine animală și nonanimală.

Art. 25

(1) În cazul suspendării activității, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, prin inspectorii inspectorii/ medici veterinari, după caz (pentru produse de origine non-animală), alți specialiști din cadrul Subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor, consemnează în nota de constatare/procesul-verbal de constatare întocmită/întocmit la

unitate motivul suspendării activității și emite decizie privind suspendarea activității, conform modelului stabilit în anexa nr. 4.

(2) Termenul de remediere a deficiențelor curge de la data notificării către operatorul din sectorul alimentar și poate fi stabilit, după caz, împreună cu operatorul din sectorul alimentar.

(3) Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor retrage certificatul de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor și emite decizia privind interzicerea desfășurării activității, conform modelului prevăzut în anexa nr. 5, atunci când în cadrul acțiunilor de control efectuate de inspectorii din cadrul Subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor se constată nerespectarea prevederilor legale în baza cărora acestea au fost înregistrate;

(4) În cazul unităților de vânzare cu amănuntul a caror activitate a fost interzisă, reluarea activității se realizează prin parcurgerea procedurii de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor, conform prevederilor legale, după corectarea neconformităților.

(5) Operatorii din sectorul alimentar trebuie să aplice toate măsurile pentru corectarea deficiențelor constatate și să solicite, printr-o cerere scrisă, reverificarea unității de către direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor, atunci când deficiențele au fost corectate.

Art. 26

(1) În cazul în care se constată că activitățile cuprinse în anexa nr. 1 se desfășoară fără respectarea condițiilor pentru siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor emite decizia privind interzicerea desfășurării activității, conform modelului prevăzut la anexa nr. 5, și o va comunica Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

(2) Activitățile de vânzare cu amănuntul vor fi supuse ori de câte ori este necesar controlului oficial la locul de obținere sau de vânzare de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor.

SECȚIUNEA 4: Dispoziții finale

Art. 27

Pentru eliberarea certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul, tarifele vor fi achitate de către operatorul din sectorul alimentar la ridicarea certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor de la Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor.

Art. 28

(1) Activitățile de vânzare cu amănuntul a produselor de origine animală și nonanimală se pot derula atît timp cît sunt îndeplinite condițiile pentru siguranța alimentelor conform cerințelor legislației în vigoare.

(2) Operatorii din sectorul alimentar sunt obligați să notifice Subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor, cu privire la orice modificare survenită în activitățile desfășurate.

(3) Orice modificări ulterioare solicitate, printr-o cerere scrisă, de operatorul din sectorul alimentar în certificatul de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor se efectuează de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, care a eliberat certificatul de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor.

Art. 29

(1) Certificatele de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor eliberate de Subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor, anterior datei intrării în vigoare a prezentelor Proceduri, necesită reînregistrarea operatorilor din sectorul alimentar conform procedurilor stabilite.

(2) Certificatele de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor care nu au fost ridicate de la Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, de către solicitanți în termen de 30 de zile de la data eliberării vor fi anulate.

CAPITOLUL III: Fabricarea produselor alimentare de origine nonanimală

SECȚIUNEA 1: Definiții

Art. 30

Prezentele prevederi stabilesc definițiile referitoare la fabricarea produselor alimentare de origine nonanimală și procedura de înregistrare pentru siguranța alimentelor a unităților

care produc, procesează, depozitează, transportă și comercializează produse alimentare de origine nonanimală.

Art. 31

În sensul prezentului capitol, următorii termeni se definesc astfel:

a) Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor - autoritatea centrală pentru siguranța alimentelor, ce are atribuții în domeniile de competență ale serviciilor pentru siguranța alimentelor, sau orice altă autoritate din domeniul siguranței alimentelor, căreia i s-au delegat puteri și competențe;

b) Înregistrare pentru siguranța alimentelor - înscrierea unităților care produc alimente de origine nonanimală prevăzute în anexa nr. 8 de către Subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor, în baza unei cereri scrise din partea reprezentantului legal al unității;

c) activități supuse înregistrării pentru siguranța alimentelor - activitățile de prelucrare și/sau fabricare a produselor de origine nonanimală, precum și alte activități conexe desfășurate de unitățile prevăzute în anexa nr. 8, care sunt supuse înregistrării și controlului oficial privind siguranța alimentelor;

d) certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor - documentul de înregistrare a operatorului din sectorul alimentar emis de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, pentru activitățile din unitățile supuse înregistrării pentru siguranța alimentelor;

e) Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor - serviciile publice descentralizate pentru siguranța alimentelor, subordonate tehnic și administrativ Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, având autoritatea și responsabilitatea aplicării actelor normative care privesc domeniul siguranței alimentelor pe teritoriul raionului/municipiului respectiv, realizării și monitorizării controlului activității publice pentru siguranța alimentelor la acest nivel, precum și alte competențe delegate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor;

f) proces-verbal de constatare - documentul care se completează cu ocazia controlului oficial privind respectarea condițiilor pentru siguranța alimentelor, efectuat în fiecare unitate din domeniul alimentar;

g) reținere oficială - procedura prin care autoritatea pentru siguranța alimentelor dispune ca produsele de origine nonanimală să nu fie deplasate ori falsificate până la luarea unei decizii cu privire la destinația acestora; aceasta include depozitarea de către operatorii cu activitate în domeniul produselor de origine nonanimală, în conformitate cu instrucțiunile Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor;

h) punere pe piață - deținerea de alimente în vederea vânzării, inclusiv oferirea spre vânzare sau orice alte forme de transfer, gratuit ori nu, precum și vânzarea, distribuția și alte forme de transfer propriu-zise;

i) document de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor privind mijloacele de transport ale produselor alimentare de origine nonanimală - documentul emis de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor;

j) control oficial - orice formă de control organizat de autoritatea competentă în vederea verificării conformității cu legislația a întregului lanț alimentar;

k) certificare oficială - procedură prin care autoritatea competentă și/sau organele de control atestă conformitatea prin eliberarea documentelor corespunzătoare.

SECȚIUNEA 2: Înregistrarea pentru siguranța alimentelor a unităților care procesează, produc, depozitează, transportă și comercializează produse alimentare de origine nonanimală

Art. 32

(1) Activitățile din domeniul alimentar desfășurate de unitățile cuprinse în anexa nr. 8 se desfășoară în baza autorizației/contractului de acțiune, pe raza căruia este înregistrat sediul social și în baza certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor emis de direcția pentru siguranța alimentelor raională/municipală, conform modelului din anexa nr. 9.

(2) Înregistrarea activităților din domeniul alimentar desfășurate de unitățile cuprinse în anexa nr. 8 se efectuează de către direcția pentru siguranța alimentelor raională/municipală.

(3) Documentul prevăzut la alin. (1) poate fi ridicat de reprezentantul legal al unității sau de o altă persoană, împuternicită printr-o delegație emisă numai pentru acest scop, înregistrată, semnată și ștampilată de reprezentantul legal al unității.

(4) La ridicarea documentului prevăzut la alin. (1), reprezentantul legal al unității sau persoana delegată în acest scop semnează, ștampilează, datează documentul prevăzut în anexa nr. 9 și achită tarifele aferente.

Art. 33

În vederea obținerii certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din domeniul alimentar desfășurate de unitățile cuprinse în anexa nr. 8, solicitanții depun la Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, documentul, care atestă proprietatea sau contractul de locațiune în care sînt precizate:

- a) Denumirea și adresa unității;
- b) Activitatea desfășurată;
- c) Tipurile și cantitățile de produse obținute ca urmare a procesării;
- d) Numărul de personal lucrător.

Art. 34

(1) În vederea eliberării certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, înregistrează cererea depusă și verifică documentația și, la fața locului, prin inspectorii autorității pentru siguranța alimentelor, îndeplinirea cerințelor în domeniul specific și a celor prevăzute în Hotărîrea Guvernului nr. 412 din 25.05.2010 privind regulile generale de igienă a produselor alimentare.

(2) Inspectorii autorității pentru siguranța alimentelor întocmesc la fața locului un proces-verbal de constatare, conform modelului prevăzut în anexa nr. 7, care cuprinde concluzia evaluării.

(3) Pentru unitățile care îndeplinesc condițiile pentru siguranța alimentelor conform legislației specifice, direcția pentru siguranța alimentelor raională/municipală, emite, în termen de cel mult 30 de zile calendaristice de la data depunerii documentației complete de către solicitant, certificatul de înregistrare oficială a operatorului din sectorul alimentar, conform modelului cuprins în anexa nr. 9. Certificatul va fi eliberat pentru o perioadă de 5 ani cu viza anuală aplicată pe partea posterioară al certificatului de către Direcția municipală/raională pentru siguranța alimentelor în urma inspectării anuale cu privire la corespunderea unității cerințelor din domeniul siguranței alimentelor.

(4) Unitățile prevăzute în anexa nr. 8 sunt înregistrate de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor într-un registru special.

(5) În cazul în care în urma verificării unității efectuate de inspectorii din cadrul Subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor se constată neîndeplinirea condițiilor pentru siguranța alimentelor prevăzute în legislația specifică, se întocmește procesul-verbal de constatare, conform modelului prevăzut în anexa nr. 7, în care sunt înscrise deficiențele constatate, măsurile dispuse, precum și termenele de remediere a deficiențelor, sub semnătura reprezentantului legal al unității.

(6) La expirarea termenului de remediere a deficiențelor, reprezentantul legal al unității solicită, printr-o cerere scrisă, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, reverificarea unității, în cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în cadrul unității, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, emite decizia de suspendare a activității sau de interzicere a acesteia, după caz.

(7) Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, monitorizează activitățile din domeniul alimentar desfășurate de unitățile prevăzute în anexa nr. 8 și informează Autoritatea pentru Siguranța Alimentelor, la solicitarea acesteia.

(8) Unitățile care desfășoară activitățile din domeniul alimentar, prevăzute în anexa nr. 8, pot fi radiate din lista celor înregistrate pentru siguranța alimentelor atunci cînd se constată, că nu se respectă condițiile privind siguranța alimentelor stabilite de legislația în vigoare.

(9) Transportul produselor alimentare de origine nonanimală se realizează prin intermediul mijloacelor de transport înregistrate conform documentului prevăzut în anexa nr. 13.

(10) În vederea înregistrării pentru siguranța alimentelor, mijloacele de transport al cerealelor și semințelor de consum, al produselor de morărit, al pîinii, precum și al celorlalte produse de brutărie și produse făinoase trebuie să aibă inscripționale în lateral și spate – cu caractere cu o înălțime de minimum 20 cm – următoarele mențiuni: pîine și produse de panificație.

☐ **SECȚIUNEA 3: Controale, măsuri și sancțiuni**

☐ **Art. 35**

(1) Toate activitățile din unitățile prevăzute în anexa nr. 8 sunt supuse controlului oficial privind siguranța alimentelor de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor.

☐ **(2)** În cazul în care, la controalele efectuate, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, constată că nu sunt îndeplinite condițiile legale de funcționare, notifică acest fapt reprezentantului legal al unității și poate dispune următoarele măsuri:

a) sancționarea contravențională în conformitate cu prevederile legale în vigoare;

b) suspendarea activității pentru care nu sunt îndeplinite condițiile;

c) interzicerea desfășurării activității pentru care nu sunt îndeplinite condițiile privind siguranța alimentelor prevăzute în legislația națională în vigoare;

d) reținerea oficială a produselor alimentare, care se va efectua în baza documentului de sechestr/reținere oficială, document emis de subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale, conform modelului prevăzut în anexa nr. 6; această măsură este menținută până la luarea deciziei cu privire la destinația produselor alimentare, respectiv ridicarea reținerii oficiale sau distrugerea produselor alimentare;

e) ridicarea reținerii oficiale a produselor alimentare, care constituie procedura prin care autoritatea pentru siguranța alimentelor dispune ca produsele de origine nonanimală reținute oficial să fie scoase de sub reținerea oficială, în vederea punerii pe piață sau denaturării/distrugerii, în conformitate cu instrucțiunile autorității pentru siguranța alimentelor. Ridicarea reținerii oficiale a produselor alimentare se va efectua în baza documentului de ridicare a sechestrului/reținerii oficiale, conform modelului prevăzut în anexa nr. 10;

f) distrugerea produselor alimentare, conform măsurilor dispuse de Autoritatea pentru Siguranța Alimentelor. În cazurile în care este necesară dispunerea acestei măsuri, subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale, emit documentul de însoțire a produselor alimentare de origine nonanimală în vederea distrugerii, conform modelului prevăzut în anexa nr. 11. Dovada distrugerii o constituie procesul-verbal de distrugere, document emis de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, conform modelului prevăzut în anexa nr. 12.

(3) În cazul suspendării activității, direcția pentru siguranța alimentelor raională/municipală, prin inspectorii autorității pentru siguranța alimentelor, consemnează în procesul-verbal de constatare întocmit la unitate motivele suspendării activității și emite ordonanța privind suspendarea activității, conform modelului stabilit în anexa nr. 4.

(4) Termenul de remediere a deficiențelor curge de la data notificării reprezentantului legal al unității de către direcția pentru siguranța alimentelor raională/municipală, și poate fi prelungit la cererea expresă a acestuia.

(5) Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, anulează certificatul de înregistrare oficială a operatorului din sectorul alimentar și emite ordonanța privind interzicerea activității, conform modelului prevăzut în anexa nr. 5, atunci când în cadrul acțiunilor de control efectuate de inspectorii autorității pentru siguranța alimentelor se constată nerespectarea prevederilor legale pentru care acestea au fost înregistrate.

(6) În cazul unităților prevăzute în anexa nr. 8, a căror activitate a fost interzisă, reluarea activității se realizează prin parcurgerea procedurii de înregistrare conform prevederilor legale, dar numai după corectarea neconformităților.

(7) În cazul în care, în urma controalelor efectuate de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, se constată neîndeplinirea condițiilor privind siguranța alimentelor stabilite de legislația în vigoare, reprezentanții legali ai unităților implicate în activitățile din domeniul alimentar, desfășurate de unitățile prevăzute în anexa nr. 8, trebuie să aplice măsurile pentru corectarea deficiențelor constatate și să informeze în scris direcția pentru siguranța alimentelor raională/municipală, atunci când deficiențele au fost corectate.

(8) Reprezentanții legali ai unității trebuie să aplice măsurile pentru corectarea deficiențelor constatate și să solicite, printr-o cerere scrisă, reverificarea acesteia de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, atunci când deficiențele au fost corectate.

(9) În cazul în care se constată că activitățile desfășurate de unitățile prevăzute în anexa nr. 8 se desfășoară fără înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor conform prezenței norme pentru siguranța alimentelor, Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, notifică în scris operatorului faptul că nu are dreptul să își desfășoare activitatea în domeniul

de competență pentru care este necesară înregistrarea pentru siguranța alimentelor și notifică Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

(10) Unitățile nou-înființate se vor înregistra, conform prezentei norme pentru siguranța alimentelor, în termen de 30 de zile de la înființare.

Art. 36

Activitățile supuse controlului oficial privind siguranța alimentelor se derulează pe perioada îndeplinirii condițiilor pentru siguranța alimentelor, conform cerințelor legislației în domeniu.

Art. 37

Autoritățile publice locale nu vor permite procesarea produselor de origine nonanimală de către alte unități și în alte condiții decât cele prevăzute în prezenta normă care nu sunt înregistrați oficial de către Subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor.

Art. 38

Reprezentanții legali ai unităților supuse înregistrării sunt obligați să notifice imediat Subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor, orice modificare survenită în activitățile desfășurate.

Art. 39

CertIFICATELE de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor care nu au fost ridicate de la Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, de către solicitanți în termen de 30 de zile de la data eliberării vor fi anulate.

Art. 40

CertIFICATELE de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor eliberate de Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, anterior datei intrării în vigoare a prezentelor Proceduri, necesită reînregistrarea operatorilor din sectorul alimentar conform procedurilor stabilite.

Art. 41

Anexele nr. 1-14 fac parte integrantă din prezenta normă pentru siguranța alimentelor.

..****..

ANEXA Nr. 1:

CAPITOLUL I: Unități de vânzare cu amănuntul supuse înregistrării și controlului sanitar veterinar

1. Carne:

a) Carmangerie - unitate cu spații și dotări corespunzătoare în care se desfășoară activități pentru recepția cărnii provenite din unități autorizate sanitar-veterinar, depozitarea, tranșarea acesteia, producerea de carne tocată, carne preparată și/sau produse din carne într-o gamă sortimentală restrânsă, vânzarea cu amănuntul, în conformitate cu prevederile normelor sanitar-veterinare.

b) Măcelărie - unitate cu spații și dotări adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția cărnii provenite din unități autorizate sanitar-veterinar, depozitarea, dezosarea, porționarea și/sau tocarea acesteia la cererea consumatorului și vânzarea cu amănuntul către consumatorul final.

c) Centru sacrificare păsări și/sau lagomorfe la nivelul fermei sau exploatației - unitate cu spații și dotări corespunzătoare de la nivelul fermei în care se desfășoară activități pentru sacrificarea animalelor provenite numai din ferma proprie și vânzarea cu amănuntul, în conformitate cu prevederile normei sanitar-veterinare.

d) Centru colectare vînat sălbatic - unitate cu spații și dotări adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, identificarea, sortarea, răcirea vînatului sălbatic provenit direct din fondurile de vînatore și livrarea acestuia către unități autorizate pentru activitatea de manipulare a vînatului, precum și vânzarea cu amănuntul în conformitate cu prevederile normei sanitar-veterinare, cu respectarea legislației pentru siguranța alimentelor în vigoare.

2. Lapte și produse din lapte:

a) Centru de prelucrare laptelui integrat în cadrul exploatației - unitate dotată cu spații și echipamente adecvate desfășurării activității de prelucrare a laptelui crud provenit de la animalele proprii în produse lactate, într-o gamă sortimentală restrânsă, în acestea categorii sunt incluse spațiile și facilitățile de la nivelul stînelor sau exploatațiilor agricole unde laptele crud provenit de la animalele din exploatația proprie este prelucrat în brînzeturi și

comercializat direct către consumatorul final în spații special amenajate în pițele agroalimentare, cu ocazia târgurilor, expozițiilor, manifestărilor organizate în perioada sărbătorilor religioase sau a altor asemenea evenimente publice, organizate periodic de autoritățile locale/raionale/municipale peîntreg teritoriul național, în conformitate cu prevederile legale pentru siguranța alimentelor;

b) Centrul de prelucrare a laptelui independent – unitate dotată cu spații și echipamente adecvate pentru recepția laptelui crud de la producători locali, prelucrarea acestuia în produse lactate într-o gamă sortimentală restrînsă și vînzarea cu amănuntul, în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

▣**3.**Pește și produse din pescuit:

a)Centru de colectare pește - unitate cu spații și dotări corespunzătoare, în care se desfășoară activități pentru recepția, sortarea, curățarea, depozitarea, răcirea și prelucrarea primară a peștelui provenit direct din pescuit, prin desolzire, eviscerare, tăierea aripioarelor, ambalare, răcire, și livrarea în cantități mici a produselor din pescuit către unități autorizate/înregistrate de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, precum și livrarea fără limita cantitativă a peștelui proaspăt provenit direct din pescuit către unități autorizate/înregistrate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor,

b)Ambarcațiune de pescuit - nava sau ambarcațiune dotată cu echipamente pentru capturarea și depozitarea peștelui sălbatic sau de acvacultură pentru o perioadă scurtă de timp, destinat unei unități autorizate/înregistrate de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor sau vînzării directe către consumatorul final, la punctul de debarcare.

c)Punct de debarcare - loc cu deschidere la apă, care dispune de facilități pentru acostarea ambarcațiunilor de pescuit în vederea efectuării recepției, sortării, răcirii și depozitării peștelui proaspăt provenit din pescuit, destinat unor unități autorizate/înregistrate de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, precum și vînzarea cu amănuntul, în conformitate cu prevederile legale în vigoare pentru siguranța alimentelor,

d)Magazin de desfacere pește, pescărie - unitate cu spații și dotări corespunzătoare în care se desfășoară activități pentru recepția și depozitarea peștelui și a produselor din pescuit provenite din unități autorizate/înregistrate de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor sau direct din pescuit, precum și vînzarea cu amănuntul către consumatorul final.

e)Centru de colectare a batracienilor, gasteropodelor, crustaceelor - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, răcirea, depozitarea și livrarea acestora către o unitate de procesare autorizate/înregistrate de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor sau către alte unități de vînzare cu amănuntul.

▣**4.**Miere și alte produse din miere:

a)Centru extracție, colectare miere și alte produse apicole - unitate fixă sau mobilă cu dotări adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, extracția, depozitarea și livrarea mierii de albine și a altor produse apicole către unități autorizate/înregistrate de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor pentru procesare, precum și vînzarea cu amănuntul, în conformitate cu prevederile legale în vigoare pentru siguranța alimentelor.

b)Stupina - unitate fixă sau mobilă în care se desfășoară activități în domeniul apiculturii, în special obținerea mierii de albine și a altor produse apicole și livrarea acestora către unități autorizate/înregistrate de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor pentru procesare, precum și vînzarea cu amănuntul, în conformitate cu prevederile normei pentru siguranța alimentelor.

c)Magazin de desfacere a mierii de albine și a altor produse apicole - unitate în care se desfășoară activități pentru păstrarea mierii de albine și a altor produse apicole provenite din unități autorizate/înregistrate de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, prezentarea și vînzarea acestora consumatorului final.

▣**5.**Ouă pentru consum:

- Centru colectare ouă - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, sortarea, depozitarea și livrarea acestora către o unitate de ambalare/procesare autorizate/înregistrate de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor sau vînzarea cu amănuntul, în conformitate cu prevederile legale pentru siguranța alimentelor.

▣ **CAPITOLUL II: Unități de vânzare cu amănuntul supuse înregistrării oficiale, controlului sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor**

▣ **1. Unități de alimentație publică și unități de comercializare a alimentelor:**

a) Restaurant, indiferent de specific - local de alimentație publică care include spații și dotări corespunzătoare în care se desfășoară activități specifice pentru recepția produselor de origine animală provenite din unități autorizate și/sau înregistrate pentru siguranța alimentelor și a produselor de origine nonanimală, depozitarea, prepararea și servirea în incinta localului a preparatelor și semipreparatelor culinare sau livrarea la comandă a preparatelor și semipreparatelor culinare, a produselor de patiserie/cofetărie și a altor produse similare. Această categorie include și restaurante cu autoservire, vagoane-restaurant, rulote, fast-fooduri, baruri, precum și alte unități în care se prepară și se servesc alimente.

b) Pizzerie - unitate cu spații și dotări adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția și depozitarea materiilor prime de origine animală din unități autorizate și/sau înregistrate oficial pentru siguranța alimentelor și a produselor de origine nonanimală, prepararea, ambalarea, după caz, și vânzarea, inclusiv la comandă, a diferitelor sortimente de pizza și a altor alimente preparate.

c) Cantină - unitate cu spații amenajate în care se desfășoară activități pentru recepția și depozitarea materiilor prime de origine animală și nonanimală provenite din unități autorizate și/sau înregistrate pentru siguranța alimentelor, prepararea de meniuri și servirea mesei către consumatorul final.

d) Laborator de cofetărie și/sau patiserie - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția de materii prime de origine animală și nonanimală, depozitarea și prelucrarea acestora în produse de cofetărie/patiserie, depozitarea și livrarea acestora către alte unități de vânzare cu amănuntul sau prin magazinul propriu.

e) Cofetărie/Patiserie - unitate în care se desfășoară activități pentru păstrarea, prezentarea și vânzarea de produse de cofetărie/patiserie.

f) Pensiuni turistice - unitate cu spații și dotări corespunzătoare în care se desfășoară activități pentru obținerea, recepția și depozitarea materiilor prime de origine animală și nonanimală provenite din unități autorizate și/sau înregistrate pentru siguranța alimentelor, prepararea și servirea alimentelor gătite în incinta proprie.

g) Magazin alimentar - unitate în care se desfășoară activități pentru păstrarea, prezentarea și vânzarea separată de produse de origine animală și nonanimală provenite din unități autorizate și/sau înregistrate pentru siguranța alimentelor, ambalate și/sau preambalate de producător.

h) Hipermarket/Supermarket - unitate cu spații și capacități de depozitare și vânzare distincte în care se desfășoară activități pentru recepția, depozitarea distinctă și vânzarea în raioane separate a produselor de origine animală și nonanimală provenite din unități autorizate și/sau înregistrate oficial pentru siguranța alimentelor, incluzând activități de tip macelărie sau carmangerie, desfășurate în spații separate înregistrate oficial pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legale pentru siguranța alimentelor, în această categorie sunt incluse și unitățile de tip cash & carry, care vând alimente către comercianții înregistrați pe baza de cartela proprie în vederea comercializării directe către consumatorul final prin alte unități de vânzare cu amănuntul.

i) Unități de vânzare prin internet - unitate cu spații și dotări fixe sau mobile pentru depozitarea, transportul către consumatorul final și vânzarea numai prin comandă prin internet de alimente de origine animală și nonanimală ambalate și/sau preambalate de producător,

▣ **2. Unități care desfășoară alte activități supuse înregistrării oficiale pentru siguranța alimentelor și controlului oficial;**

a) Depozit alimentar - unitate cu spații și dotări adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția produselor de origine animală și nonanimală cu sau fără regim termic, provenite din unități autorizate/înregistrate oficial pentru siguranța alimentelor de pe teritoriul național, depozitarea și livrarea acestora către alte unități de vânzare cu amănuntul sau direct consumatorului final.

b) Catering - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția de materii prime de origine animală și nonanimală provenite din unități autorizate și/sau înregistrate oficial pentru siguranța alimentelor, depozitarea și prelucrarea

acestora în produse destinate valorificării către alte unități de vânzare cu amănuntul și/sau către consumatorul final.

c) Stație de spălare și dezinfecție mijloace de transport - unitate cu spații și echipamente corespunzătoare în care se desfășoară activități de curățare, spălare și dezinfecție a mijloacelor de transport al produselor de origine animală.

ANEXA Nr. 2:

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

CERERE de înregistrare oficială pentru activitățile din unitățile cu vânzare directă de produse primare de origine animală

Nr. _____ din _____

I. Pentru unitatea/operator din sectorul alimentar crescător de animale:

_____, reprezentant legal/propietar _____, din localitatea _____, str. _____ nr. _____, codul poștal _____, raionul/municipiul _____, pentru următoarele activități:

1. _____;
2. _____;
3. _____;
4. _____.

II. Produsele destinate vânzării directe a produselor primare de origine animală vor fi obținute în cantitate maximă de: _____

III. Produsele primare de origine animală vor fi comercializate direct către consumatorul final:

- 1.** direct de la locul de obținere: _____;
- 2.** către alte unități de vânzare cu amănuntul _____;
- 3.** valorificare cu ocazia piețelor, târgurilor, expozițiilor, organizării unor manifestări în perioada sărbătorilor religioase sau altor asemenea evenimente publice, organizate periodic de către autoritățile locale/raionale/municipale pe întreg teritoriul național _____ (denumirea și localizarea acestora);
- 4.** livrare către unități de procesare autorizate/înregistrate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor _____ (denumirea și localizarea acestora)

IV. Produsele primare provin din _____ (ferme, gospodării proprii, fond de vânatore, lacuri etc.)

în număr de _____, aflate în localitatea _____
Nerespectarea condițiilor care au stat la baza emiterii prezentului document atrage, după caz, suspendarea sau interzicerea activității, precum și sancționarea contravențională sau penală, conform legislației în vigoare.

După eliberarea prezentului document, reprezentantul legal/propietarul trebuie să notifice direcției pentru siguranța alimentelor emitente orice modificare a condițiilor intervenite ulterior.

Șef Subdiviziunea teritorială,

L.S.*

Reprezentantul legal al unității,

(semnătura, ștampila și data ridicării documentului)

(semnătură și ștampilă)

L.S.

ANEXA Nr. 3:

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

CERTIFICAT
de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor
pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul

Nr. ____ din _____

I. Pentru unitatea denumită: _____, adresa unității _____, reprezentant legal al unității _____, din localitatea _____, str. _____, nr. _____, codul poștal _____, raion/municipiul _____, telefon _____, e-mail _____, pentru obiectivul _____ în care se desfășoară următoarele activități:

- 1.** _____;
- 2.** _____;
- 3.** _____;

II. Numărul vehiculelor utilizate în activitățile desfășurate:

- mai puțin de 5 _____, între 6 și 10 _____, între 11 și 50 _____, peste 50 _____

III. Sursa de apă utilizată este: din rețeaua publică _____, sursa proprie _____

IV. Perioada din timpul anului în care se desfășoară activitatea: _____

V. Numărul persoanelor angajate în cadrul unității: _____

VI. Produsele care vor fi comercializate către alte unități cu vânzare cu amănuntul vor fi obținute în cantitate maximă de _____/saptămână.

VII. Produsele vor fi comercializate către consumatorul final prin:

- 1.** valorificare la locul de producere: _____;
- 2.** unități cu amănuntul în număr de _____, cea mai departată aflată la _____ km de locul de producere;
- 3.** valorificare prin comandă pe internet: _____;
- 4.** valorificare către unități de alimentație publică: _____;
- 5.** livrare către unități de procesare autorizate oficial pentru siguranța alimentelor, în număr de: _____

VIII. Materiile prime provin din:

1. gospodăriile proprii, în număr de _____, aflate în localitatea _____;

2. unități înregistrate/autorizate oficial _____;

3. gospodăriile proprii și unități înregistrate oficial pentru siguranța alimentelor

Nerespectarea condițiilor care au stat la baza emiterii prezentului document atrage, după caz, suspendarea sau interzicerea activității, precum și sancționarea contravențională sau penală, conform legislației în vigoare.

După eliberarea prezentului document, reprezentantul legal al unității trebuie să notifice subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor emitente orice modificare a condițiilor din unitate intervenită ulterior.

Șef Subdiviziunea teritorială,

L.S.*

Reprezentantul legal al unității,

(semnătura, ștampila și data ridicării documentului)

(semnătură și ștampilă)

L.S.

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

DECIZIE privind suspendarea activității din unitățile supuse înregistrării oficiale pentru siguranța alimentelor

Nr. ____ din _____

Directorul subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor _____, avînd în vedere prevederile Hotărîrea Guvernului nr. 51 din 16.01.2013 privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor ȘI A Legii nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstarea animalelor, cu Nota de constatare/Procesul-verbal de constatare înregistrată/înregistrat la subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor _____ sub nr. _____ din data de _____, întocmită/întocmit de _____, inspector al autorității pentru siguranța alimentelor în cadrul _____, în baza verificării efectuate la unitatea _____ din _____ (adresa completa), reprezentant legal al unității _____, dispune suspendarea, începînd cu data de _____, pînă la data de _____, a activității de _____, desfășurată în baza înregistrării oficiale pentru siguranța alimentelor nr. _____ din data de _____ de către unitatea _____, reprezentant legal al unității _____.

Reluarea activității se efectuează la solicitarea, printr-o cerere scrisă, a reprezentantului legal al unității, numai după remedierea deficiențelor și verificarea unității privind asigurarea condițiilor pentru siguranța alimentelor de funcționare, conform prevederilor legale.

Neaplicarea de către operatorul din domeniul alimentar a măsurilor prevăzute în nota de constatare/procesul-verbal de constatare la termenul stabilit atrage, după caz, interzicerea desfășurării activității, sancționarea contravențională sau penala, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Șef Subdiviziunea teritorială,

L.S.*

Reprezentantul legal al unității, _____
(semnătura, ștampila și data ridicării documentului)

(semnătură și ștampilă)

L.S.

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

DECIZIE

privind interzicerea desfășurării activității
din unitățile supuse înregistrării oficiale pentru siguranța alimentelor

Nr. ____ din _____

Directorul subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor _____, avînd în vedere prevederile Hotărîrea Guvernului nr. 51 din 16.01.2013 privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor ȘI A Legii nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstarea animalelor, cu Nota de constatare/Procesul-verbal de constatare înregistrată/înregistrat la subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor sub nr. din data de, întocmit/întocmita de _____, inspector al autoritatii pentru siguranța alimentelor, în baza controlului oficial efectuate la unitatea _____, din _____ (adresa completa) reprezentant legal al unității _____ dispune, începînd cu data de _____, interzicerea desfășurării activității de _____, desfășurată în baza înregistrării oficiale pentru siguranța alimentelor nr. * _____ din data de _____* de către unitatea _____, reprezentant legal al unității _____.

* Se barează în cazul în care operatorul din sectorul alimentar funcționează fără înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor emisă de subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor.

Acordarea înregistrării oficiale pentru siguranța alimentelor și reluarea activității se efectuează la solicitarea, printr-o cerere scrisă, a reprezentantului legal al unității, după remedierea deficiențelor și asigurarea condițiilor pentru siguranța alimentelor de funcționare, conform prevederilor legale.

Nerespectarea măsurilor dispuse atrage, după caz, sancționarea contravențională sau penală, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Șef Subdiviziunea teritorială,

L.S.*

Reprezentantul legal al unității, _____
(semnătura, ștampila și data ridicării documentului)

(semnătură și ștampilă)

L.S.

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

Subdiviziunea teritorială pentru Siguranța Alimentelor _____
DECIZIE DE SECHESTRU/REȚINERE OFICIALĂ

Nr. ____ din _____

Subsemnatul, _____, inspector al autoritatii pentru siguranța alimentelor, avînd în vedere prevederile Hotărîrii Guvernului nr. 51 din 16.01.2013 privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și a Legii nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstarea animalelor, cu Nota de constatare/Procesul-verbal de constatare înregistrată/înregistrat la subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor nr. _____ din data de _____, întocmită/întocmit la _____, dispun sechestrarea/reținerea oficială pentru produsul (ele): _____, în cantitate de (kg) _____, pentru o perioada de (pînă la data de) _____.

Proprietarul produselor: _____

Adresa proprietarului: _____

Locul unde s-a dispus măsura sechestrării/reținerii oficiale: _____

Data și ora (minute) cînd s-a dispus măsura: _____

Motivul sechestrului/reținerii oficiale: _____

Nr. proces-verbal recoltare probe și analize solicitate (dacă este cazul): _____

Rezultatul expertizei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor (nr. buletin analiza, dacă este cazul): _____

Restricții impuse: _____

Nerespectarea măsurilor dispuse atrage, după caz, sancționarea contravențională sau penală, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Șef Subdiviziune teritorială ANSA

Inspector al autorității pentru siguranța alimentelor,

L.S.

(semnătura și parafa, după caz)

Luat la cunoștință
Reprezentantul legal al unității,

L.S.

(semnătura și stampila)

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR

PROCES-VERBAL DE CONSTATARE

Nr. ____ din _____

Subsemnații _____ și _____, inspectori ai autorității pentru siguranța alimentelor, în urma controlului efectuat la unitatea _____ situată în _____, str. _____ nr. _____, bl. _____, cod unic de înregistrare (CUI) _____, aparținând _____ de S.C. _____, cu sediul social în _____, str. _____, nr. _____, bl. _____, sc. _____, ap. _____, în prezenta domnului/doamnei _____, în calitate de _____, am constatat următoarele: _____

În urma celor constatate și în conformitate cu legislația specifică în vigoare se aplică următoarele măsuri, recomandări și termene (se vor specifica prevederile actelor normative care nu au fost respectate): _____

Prezentul proces-verbal de constatare conține _____ pagini și a fost întocmit în doua exemplare, dintre care unul rămîne la _____.

Inspectori ai autoritatii pentru siguranța alimentelor,

(semnătura si parafa, după caz)

Reprezentantul legal al unității,

(semnătura și ștampilă)
L.S. - Loc pentru ștampila.

ANEXA Nr. 8: ACTIVITĂȚI supuse înregistrării și controlului pentru siguranța alimentelor

I. Activități de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor

1. Unități de prelucrare a cartofilor preparați sau congelați - unitate cu spații și dotări adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea și prelucrarea cartofilor preparați sau prevăzuta cu spații frigorifice pentru prelucrarea cartofilor congelați, precum și alte spații de depozitare, livrare a produselor vegetale,

2. Unități de producție a piureului de cartofi deshidratați - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, prelucrarea de cartofi deshidratați, în vederea obținerii piureului de cartofi.

3. Unități de producție de gustări din cartofi - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea, prelucrarea cartofilor, în vederea obținerii producției de gustări și servirea acestora.

4. Unități de producție pentru fabricarea cartofilor crocanți - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea și prelucrarea cartofilor, în vederea obținerii producției de cartofi crocanți, precum și pentru ambalarea și livrarea acestora.

5. Unități de producție pentru fabricarea făinei de cartofi - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea și prelucrarea cartofilor, în vederea obținerii făinei de cartofi, precum și ambalarea, depozitarea, păstrarea și livrarea acesteia.

6. Unități de fabricare a sucurilor de fructe și legume - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea și prelucrarea fructelor și legumelor, în vederea obținerii sucurilor din acestea, precum și cu spații și dotări necesare îmbutelierii, ambalării, depozitării, păstrării și livrării acestora.

7. Unități de fabricare a concentratelor din fructe și legume - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea și prelucrarea fructelor și legumelor, în vederea obținerii concentratelor din acestea, precum și cu spații și dotări necesare îmbutelierii, ambalării, depozitării, păstrării și livrării acestora.

8. Unități de conservare a fructelor, nucilor sau a legumelor - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea și prelucrarea (congelarea, uscarea, conservarea în ulei sau în oțet, fabricarea conservelor etc.) în vederea conservării fructelor și legumelor, precum și cu spații, inclusiv spații de frig, și dotări necesare îmbutelierii, ambalării, depozitării, păstrării și livrării acestora.

9. Unități de fabricare a produselor alimentare din fructe și legume - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea și prelucrarea fructelor și legumelor în vederea obținerii produselor alimentare, precum și cu spații necesare depozitării și livrării acestora.

10. Unități de fabricare a gemurilor, marmeladelor și jeleurilor - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea și prelucrarea fructelor și legumelor în vederea obținerii gemurilor, marmeladelor și jeleurilor, precum și pentru ambalarea, depozitarea și livrarea acestora.

II. Activități de fabricare a uleiurilor și a grăsimilor vegetale și animale

1. Unități pentru producția de uleiuri vegetale brute (ulei de masline, floarea-soarelui, soia, rapița, in, semințe de dovleac, porumb etc.) - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea, prelucrarea materiilor prime în vederea obținerii de uleiuri și grăsimi brute, precum și cu spații pentru depozitarea și livrarea acestora.

2. Unități pentru producția făinei oleaginoase nedegresate - unitate cu spații, dotări, instalații adecvate pentru recepția, depozitarea, condiționarea, prelucrarea materiei prime, în vederea obținerii, depozitării și livrării făinei oleaginoase nedegresate.

3. Unități pentru producția uleiurilor vegetale rafinate (ulei de masline, ulei de soia etc.) - unitate cu spații, dotări, instalații pentru recepția, depozitarea și prelucrarea materiilor prime în vederea obținerii produselor finite, precum și cu spații pentru îmbutelierea, depozitarea și livrarea acestora.

4. Unități pentru prelucrarea uleiurilor vegetale - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru depozitarea și prelucrarea uleiurilor vegetale (prin suflare, fierbere, oxidare, polimerizare, deshidratare, hidrogenare etc.), precum și cu spații pentru îmbutelierea, depozitarea și livrarea acestora.

5. Unități pentru fabricarea margarinei - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția, depozitarea și prelucrarea materiilor prime pentru fabricarea margarinei, precum și cu spații pentru depozitarea și livrarea acesteia.

6. Unități pentru fabricarea amestecurilor pentru tartine - unitate cu spații, dotări și instalații amenajate pentru recepția și depozitarea separată a materiilor prime de origine vegetală și animală, în vederea fabricării amestecurilor pentru tartine, precum și pentru depozitarea și livrarea acestora.

7. Unități pentru fabricarea grăsimilor de gătit combinate - unitate cu spații, dotări și instalații amenajate pentru recepția și depozitarea materiilor prime, în vederea fabricării grăsimilor de gătit combinate, precum și pentru depozitarea și livrarea acestora.

III. Activități de fabricare a produselor de morărit, amidonului și produselor din amidon

1. Unități de morărit - unitate specializată prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția, depozitarea, prelucrarea boabelor de cereale și prelucrarea lor în materie primă pentru unitățile de panificație (producție de făină, arpacas, crupe sau pelete din grâu, secară, ovăz, porumb sau alte cereale), precum și cu spații pentru depozitarea, păstrarea și livrarea produsului finit.

2. Unități pentru măcinarea orezului - unitate specializată prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția, depozitarea, prelucrarea boabelor de orez în vederea obținerii de orez măcinat, glazurat, semifiert sau producție de făină de orez, precum și cu spații pentru depozitarea, păstrarea și livrarea produsului finit.

3. Unități pentru măcinarea legumelor - unitate specializată prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția, depozitarea, sortarea, prelucrarea și măcinarea legumelor în vederea obținerii de făină sau pudră de legume uscate ori fructe comestibile, precum și cu spații pentru depozitarea, păstrarea și livrarea produsului finit.

4. Unități pentru fabricarea cerealelor pentru micul dejun - unitate specializată prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția, depozitarea, prelucrarea prin tratare termică a cerealelor prin expandare, în vederea obținerii de cereale pentru micul dejun, precum și cu spații pentru depozitarea, păstrarea și livrarea produsului finit.

5. Unități pentru fabricarea premixurilor - unitate specializată prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția, depozitarea, omogenizarea făinii în vederea obținerii de făină în amestec pentru pâine, prajituri, biscuiți sau clătite, precum și cu spații pentru depozitarea, păstrarea și livrarea produsului finit.

6. Unități pentru fabricarea amidonului - unitate prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția materiei prime (orez, cartofi, porumb, grâu etc.), depozitarea, prelucrarea prin măcinare, germinare, extracție, purificare-rafinare, deshidratare, uscare, în vederea obținerii de amidon, precum și cu spații pentru ambalarea, depozitarea, păstrarea și livrarea produsului finit.

7. Unități pentru fabricarea glucozei, siropului de glucoză, maltozei - unitate specializată prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția materiei prime (suspensie de amidon), depozitarea, prelucrarea prin hidroliză în vederea obținerii de sirop de glucoză, zahăr total, dextroza cristalizată anhidră, izosirope, dextroză cristalizată monohidrat, fructoză, maltoză, precum și cu spații pentru ambalarea, depozitarea, păstrarea și livrarea produsului finit.

8. Unități pentru fabricarea glutenului - unitate prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția materiei prime, depozitarea, prelucrarea prin extracție, separare, concentrare, deshidratare, uscare, în vederea obținerii de gluten, precum și cu spații pentru ambalarea, depozitarea, păstrarea și livrarea produsului finit.

IV. Activități de fabricare a altor produse alimentare

1. Unități pentru fabricarea pâinii, produselor proaspete de patiserie, plăcintelor, specialităților de panificație, checurilor, tartelor etc. - unitate prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice, inclusiv spații de frig, pentru recepția materiei prime, depozitarea, prelucrarea făinei și a ingredientelor de origine vegetală și animală, în vederea obținerii produselor proaspete de patiserie, plăcintelor, specialităților de panificație, checurilor, tartelor etc., precum și cu spații de depozitare și livrare corespunzătoare.

2. Unități pentru fabricarea biscuiților, pișcoturilor, a produselor uscate de panificație, a produselor de patiserie și prăjiturilor conservate, precum și pentru fabricarea produselor pentru gustări dulci sau sărate - unitate prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice, inclusiv spații de frig, pentru recepția materiei prime, depozitarea, prelucrarea materiilor prime de origine animală și vegetală, în vederea fabricării biscuiților, pișcoturilor, a produselor uscate de panificație, a produselor de patiserie și prăjiturilor conservate, precum și pentru fabricarea produselor pentru gustări dulci sau sărate, precum și cu spații de depozitare, păstrare și livrare corespunzătoare.

3. Unități pentru fabricarea sau rafinarea zaharului și a înlocuitorilor din sfecla de zahăr, suc de trestie de zahăr, arțar și palmier - unitate prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice adecvate pentru recepția materiei prime, depozitarea, prelucrarea acesteia, în vederea obținerii, depozitării și livrării zaharului.

4. Unități pentru fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei, a produselor zaharoase, inclusiv unt de cacao, grăsimi și ulei de cacao, a gumei de mestecat, conservarea în zahăr a fructelor, simburilor de fructe și a altor părți ale plantelor, fabricarea pastilelor, tabletelor, dropsurilor, drajeurilor mentolate și/sau cu alte arome - unitate prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția materiei prime (cacao, ciocolata, zahăr, fructe), depozitarea, prelucrarea materiilor prime de origine vegetală și animală, în vederea obținerii produselor din cacao, a ciocolatei, a produselor zaharoase, inclusiv unt de cacao, grăsimi și ulei de cacao, a gumei de mestecat, conservarea în zahăr a fructelor, simburilor de fructe și a altor părți ale plantelor, fabricarea pastilelor, tabletelor, dropsurilor, drajeurilor mentolate și/sau cu alte arome, precum și cu spații de depozitare și livrare corespunzătoare.

5. Unități pentru fabricarea macaroanelor, tăițelilor, cuscusului, pastelor făinoase și altor produse făinoase similare - unitate prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția, depozitarea, prelucrarea materiilor prime și a ingredientelor de origine vegetală și animală, în vederea obținerii macaroanelor, tăițelilor, cuscusului, pastelor făinoase și altor produse făinoase similare, precum și cu spații de depozitare și livrare corespunzătoare.

6. Unități pentru prelucrarea cafelei - unitate prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția materiei prime, depozitarea, cu spații pentru prelucrarea cafelei prin decafeinizare și prăjire, în vederea obținerii de cafea măcinată, cafea solubilă, extracte și concentrate din cafea, fabricarea înlocuitorilor de cafea, precum și cu spații de ambalare, depozitare și livrare corespunzătoare.

7. Unități pentru prelucrarea ceaiului - unitate prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru recepția și depozitarea materiei prime, cu spații pentru prelucrarea ceaiului și a frunzelor de plante, ambalarea ceaiului, inclusiv în doze (pliculețe), fabricarea infuziilor din plante (mentă, mușetel, verbina etc.), precum și cu spații de ambalare, depozitare și livrare corespunzătoare.

8. Unități pentru fabricarea condimentelor - unitate specializată cu spații pentru recepția și depozitarea materiilor prime, cu spații și instalații pentru fabricarea mirodeniilor, ketchupului, sosurilor picante, condimentelor, maionezei, făinei de muștar, muștarului și oțetului, precum și cu spații pentru ambalarea, depozitarea și livrarea produselor finite.

9. Unități pentru fabricarea preparatelor alimentare omogenizate și alimentelor dietetice - unitate cu spații, dotări și instalații pentru recepția, depozitarea și fabricarea produselor alimentare pentru utilizări nutriționale speciale, a laptelui praf pentru sugari, laptelui și altor alimente pentru copii mici, alimentelor pentru sugari, alimentelor cu conținut redus de calorii, alimentelor dietetice pentru scopuri medicale speciale, alimentelor cu conținut redus de sodiu, inclusiv sare fără sodiu, alimentelor fără gluten, alimentelor recomandate în efortul muscular intens, în special pentru sportivi, alimentelor pentru persoanele care suferă de dereglări ale metabolismului carbohidraților (diabet), precum și cu spații adecvate pentru ambalarea, depozitarea și livrarea produselor finite.

10. Unități pentru fabricarea altor produse neclasificate în altă parte - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția materiei prime, depozitarea și fabricarea de supe, ciorbe, fabricarea drojdiei de bere, a produselor alimentare îmbogățite cu oligoelemente, vitamine, proteine, a suplimentelor alimentare și nutritive, precum și cu spații adecvate pentru ambalarea, depozitarea și livrarea produselor finite.

11. Unități de fabricare a produselor alimentare congelate - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția materiei prime, depozitarea și fabricarea produselor congelate, precum și cu spații de ambalare, depozitare și livrare corespunzătoare, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

12. Unități de fabricare a produselor alimentare confiate/deshidratate (legume, fructe, coji de fructe și alte părți de plante, confiate - uscate, glasate sau cristalizate) - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția materiei prime, depozitarea și fabricarea produselor confiate/deshidratate, precum și cu spații de ambalare, depozitare și livrare corespunzătoare, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

13. Unități pentru producția, procesarea și comercializarea ciupercilor - unitate prevăzută cu spații, amenajări, dotări și instalații specifice pentru producția, ambalarea, depozitarea și livrarea produsului finit.

V. Activități de fabricare a băuturilor

1. Unități pentru fabricarea băuturilor alcoolice distilate - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția, depozitarea materiilor prime și semifabricatelor și fabricarea de băuturi alcoolice distilate: whisky, coniac, gin, lichioruri, precum și cu spații adecvate pentru îmbutelierea, depozitarea și livrarea acestora, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

2. Unități pentru fabricarea alcoolului etilic de fermentație - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția, depozitarea materiilor prime, semifabricatelor și prelucrarea acestora în vederea obținerii de alcool etilic de fermentație și a alcoolurilor neutre, precum și cu spații adecvate pentru îmbutelierea, depozitarea și livrarea acestora, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

3. Unități pentru fabricarea vinului - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția și depozitarea materiei prime, semifabricatelor și prelucrarea acestora în vederea obținerii vinului, a vinului de masă, vinului de calitate produs în anumite regiuni, vinului spumant, vinului din must de struguri concentrat și vinului slab alcoolizat sau fără alcool, precum și cu spații adecvate pentru îmbutelierea, depozitarea și livrarea acestora, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

4. Unități pentru fabricarea cidrului și a altor vinuri din fructe - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția materiei prime, depozitarea și fabricarea cidrului, cidrului de pere, miedului și a altor vinuri din fructe, precum și a băuturilor mixte ce conțin alcool, precum și cu spații adecvate pentru depozitarea, îmbutelierea și livrarea acestora, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

5. Unități pentru fabricarea altor băuturi nedistilate obținute prin fermentare - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția și depozitarea materiei prime, semifabricatelor și prelucrarea acestora în vederea obținerii vermutului și a altor băuturi similare, precum și cu spații adecvate pentru îmbutelierea, depozitarea și livrarea acestora, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

6. Unități pentru fabricarea berii - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția și depozitarea materiilor prime și ingredientelor pentru obținerea berii, precum și cu spații pentru îmbutelierea, depozitarea și livrarea acesteia, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

7. Malțaria - secția din cadrul fabricii de bere în care se face germinarea orzului și a altor cereale în vederea obținerii malțului.

8. Unități pentru fabricarea de ape minerale și băuturi răcoritoare nealcoolice - unitate cu spații, dotări și instalații pentru captarea, carbogazeificarea, îmbutelierea apei minerale, fabricarea băuturilor răcoritoare nealcoolice, băuturilor nealcoolice aromatizate și/sau îndulcite: limonada, oranjada, cola, băuturi energizante, băuturi din fructe, ape tonice, precum și cu spații adecvate pentru îmbutelierea, depozitarea și livrarea acestora, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

VI. Alte activități

1. Unități de ambalare și/sau îmbuteliere a produselor alimentare de origine nonanimală - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, depozitarea, ambalarea și livrarea produselor alimentare de origine nonanimală.

2. Depozit pentru semințe de consum - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, depozitarea și livrarea de semințe de consum.

3. Depozit alimentar pentru produse de origine nonanimală - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, depozitarea și livrarea de produse proaspete și/sau preambalate de origine nonanimală, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

4. Depozit frigorific pentru produse alimentare de origine nonanimală - unitate cu spații și instalații de frig adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, depozitarea și livrarea produselor de origine nonanimală congelate și/sau refrigerate ori care necesită temperaturi scăzute de depozitare, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

5. Unități de comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală congelate - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția materiei prime, depozitarea și/sau prelucrarea produselor congelate, precum și cu spații de ambalare, depozitare și livrare corespunzătoare, atât pentru alte unități, cât și pentru consumatorul final.

6. Unități de producere a ambalajelor pentru produsele alimentare ce vin în contact cu alimentele - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate pentru fabricarea în condiții corespunzătoare a ambalajelor pentru produsele alimentare ce vin în contact cu alimentele, precum și cu spații de ambalare, depozitare și livrare corespunzătoare a acestora pentru unitățile care le utilizează.

7. Mijloc de transport produse de origine nonanimală - orice nave, aeronave, mijloace auto etc. înregistrate pentru siguranța alimentelor ca mijloace de transport dotate corespunzător pentru ca produsele de origine nonanimală să nu își modifice caracteristicile pe timpul transportului, caracteristici prevăzute în documentele însoțitoare conform legislației în vigoare.

8. Unitate de fabricare a înghețatei - unitate cu spații și echipamente adecvate pentru recepția materiei prime de origine animală și nonanimală, fabricarea și depozitarea înghețatei.

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

CERTIFICAT de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor

Nr. ____ din _____

Pentru unitatea: _____, localitatea _____, cu sediul social în str. _____ nr. ____, bl. ____, sc. _____, ap. _____, codul _____, raionul/municipiul _____, telefon _____, cod unic de înregistrare (CUI) _____, reprezentantul legal al unității _____, din localitatea _____, str. _____ nr. ____, codul postal _____, raionul/municipiul _____, telefon _____, e-mail _____, pentru punctul de lucru _____ din localitatea _____, str. _____ nr. ____, codul _____, raionul/municipiul _____, telefon _____, în care se desfășoară următoarele activități:

1. _____ (activitate _____);
2. _____ (activitate _____);
3. _____ (activitate _____).

După eliberarea prezentului certificat, reprezentantul unității trebuie să notifice subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor, orice modificare a condițiilor din unitate intervenită ulterior emiterii documentului.

Nerespectarea condițiilor care au stat la baza emiterii prezentului document atrage, după caz, suspendarea sau interzicerea activității, precum și sancționarea contravențională sau penală, conform legislației în vigoare.

Șef subdiviziunea teritorială,

(semnătura și stampila)

L.S.

Reprezentantul legal al unității, _____
(numele în clar, semnatura, data ridicării documentului, stampila unității)

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

Subdiviziunea teritorială pentru Siguranța Alimentelor _____

DECIZIE de ridicare a sechestrului/a reținerii oficiale

Nr. ____ din _____

Subsemnatul, _____, inspector al autoritatii pentru siguranța alimentelor, avînd în vedere prevederile Hotărîrii Guvernului nr. 51 din 16.01.2013 privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și a Legii nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstarea animalelor, în baza Notei de control/Procesului-verbal de constatare nr. ____ din data de _____, întocmita/întocmit la _____, dispun ridicarea sechestrului/reținerea oficială pentru produsul (ele):

Proprietarul produselor: _____

Adresa proprietarului: _____

Locul unde s-a dispus măsura sechestrării/reținerii oficiale: _____

Data și ora (minute) cînd s-a dispus măsura: _____

Motivul reținerii oficiale: _____

Cantitatea reținută: _____

Nr. sigiliului: _____

Rezultatul expertizei privind siguranța alimentelor (nr. buletin analiza, etc.): _____

Observații: _____

Nerespectarea măsurilor dispuse atrage, după caz, sancționarea contravențională sau penală, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Șef Subdiviziune teritorială ANSA

Inspector al autorității pentru siguranța alimentelor,

(semnatura si parafa, dupa caz)

Luat la cunostinta
Reprezentantul legal al unității,

(semnatura si stampila)

L.S.

ANEXA Nr. 11:

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

Subdiviziunea teritorială pentru Siguranța Alimentelor _____

DOCUMENT de însoțire a produselor alimentare de origine animală / nonanimală în vederea distrugerii

Subsemnatul, _____, inspector al autorității pentru siguranța alimentelor, însoțește transportul următoarelor produse alimentare de origine nonanimală în vederea distrugerii:

Produsele: _____

Lotul: _____

Motivul reținerii oficiale: _____

Cantitatea reținută: _____

Nr. sigiliului: _____

Rezultatul expertizei privind siguranța produselor (nr. buletin analiza, etc.): _____

Proprietarul produselor: _____

Adresa proprietarului: _____

Nerespectarea măsurilor dispuse atrage, după caz, sancționarea contravențională sau penală, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Inspector al autorității pentru siguranța alimentelor,

(semnatura si parafa, dupa caz)

Luat la cunostinta
Reprezentantul legal al unității,

(numele si prenumele, semnatura si stampila)

L.S.

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

Subdiviziunea teritorială pentru Siguranța Alimentelor _____
PROCES-VERBAL DE DISTRUGERE

Încheiat astăzi _____

Denumirea unității unde se efectuează distrugerea _____, avînd codul unic de înregistrare _____,
adresa punctului de lucru unde se desfășoară distrugerea _____
autorizată cu Autorizația nr. _____

Produsul _____

Producătorul _____

Proprietarul _____

Data fabricației _____

Lotul _____

Cantitatea produsă _____

Cantitatea sechestrată/reținută oficial _____

Nr. buletinului de analiză _____

Cauza distrugerii _____

Modul de distrugere _____

Observații (dacă este cazul) _____

Nerespectarea măsurilor dispuse atrage, după caz, sancționarea contravențională sau penală, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

1. Proprietarul produselor*: _____

2. Inspectorul autorității pentru siguranța alimentelor*: _____

3. Reprezentantul legal al unității unde se efectuează distrugerea*: _____

* Se va completa cu numele, prenumele, seria și numărul actului de identitate, semnătura.

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

CERTIFICAT

de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor
privind mijloacele de transport al produselor alimentare de origine animală / nonanimală

Nr. ____ din _____

Mijlocul de transport _____ seria _____, nr. de înmatriculare, proprietatea _____, din localitatea _____, str. _____ nr. _____, cod postal _____, telefon _____, e-mail _____.

I. Condiții de temperatura:

- 1.** fără regim termic
- 2.** temperatura de refrigerare
- 3.** temperatura de congelare
- 4.** alt regim termic

II. Condiții de transport:

- 1.** preambalat/ambalat
- 2.** vrac

Capacitatea de transport: _____

Mijlocul de transport se înregistrează pentru transportul _____ *.

* Se vor preciza produsele transportate.

Dupa eliberarea prezentului document, reprezentantul legal al unității trebuie să notifice direcției raionale/municipale pentru siguranța alimentelor, orice modificare a condițiilor de transport intervenită ulterior.

Nerespectarea condițiilor, care au stat la baza emiterii prezentului document atrage, după caz, sancționarea contravențională sau penală, conform legislației în vigoare.

Șef Subdiviziunea teritorială,

(semnătura și ștampila)

L.S.**

(1)(pagina 1)

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
COMPARTIMENT SIGURANȚA ALIMENTELOR**

Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor _____
FIȘA DE SĂNĂTATE pentru animalele de la care se valorifică produse de origine animală
Nr. ___ data _____

PRODUCĂTORUL: _____
Cod numeric personal: _____
Domiciliul _____
Actul de identitate (buletin de identitate/carte de identitate) seria ___ nr. _____, eliberat de _____
Codul exploatației _____

(2)(verso pagina 1)

Obligațiile micilor producători

1. Micii producători care valorifică produse de origine animală obținute de la animalele din gospodăria proprie vor avea asupra lor prezenta fișă de sănătate, vizată trimestrial de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit, în raza căruia domiciliază. Valorificarea acestor produse este admisă numai în locuri publice (piețe, târguri, expoziții, cu ocazia manifestărilor organizate în perioada sărbătorilor religioase sau altor asemenea evenimente publice, organizate periodic de către autoritățile locale/raionale/municipale pe întreg teritoriul național).

2. Micii producători trebuie să aplice toate măsurile pentru a evita riscul contaminării acestora și trebuie să informeze direcția pentru siguranța alimentelor raională/municipală, atunci când constată că produsele destinate vânzării prezintă un risc pentru sănătatea umană.

3. Produsele de origine animală trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- a)** să provină de la animale, păsări sau colonii de albine sănătoase și să fie manipulate numai de către persoane sănătoase;
- b)** să nu fie falsificate sau cu mirosuri, gusturi ori culori străine, cu o consistență anormală;
- c)** să nu fie murdărite sau să conțină impurități, să nu fie transportate ori prezentate în ambalaje murdare, ruginite sau improprii pentru produsul respectiv;
- d)** să fie însoțite de precizări scrise din partea persoanei care le valorifică, referitoare la tipul produsului, originea acestuia, data recoltării, condiții de păstrare, precum și orice altă informație considerată necesară;
- e)** pentru laptele crud, să respecte cerințele de sănătate animală și igienă stabilite în Capitolul X al Hotărârii Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, și cu asigurarea trasabilității produsului.

4.În locurile publice de valorificare a produselor de origine animală, micii producători vor avea o stare de igienă corespunzătoare (halate, șorțuri, bonete curate) și vor avea asupra lor un document din care să reiasă că nu sufera de boli care pot fi transmise prin intermediul alimentelor.

(3)(pagina 2)

Animale existente în gospodăria producătorului

Specia și categoria	Anul _____				Anul _____			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV
Bovine								
din carne vaci								
din carne vaci mulgătoare								
Ovine - caprine								
din carne mulgătoare								
Porcine								
Păsări								
din care ouătoare								
Familii de albine								

Produsele care se valorifică: _____

(4)(pagina 3)

Starea sănătății animalelor

Examenе sanitare veterinare efectuate	Data	Rezultatul	Semnătura și parafa medicului veterinar de liberă practică împuternicit
Tuberculinarea bovinelor			
Controlul serologic pentru bruceloză bovină			
Controlul pentru depistarea mastitelor la vaci			
Examenul clinic al animalelor, păsărilor și familiilor de albine din gospodărie			

Observații și restricții sanitare veterinare: _____

Medic veterinar oficial,

L.S. _____

(semnătura și parafa)

