



Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor

# GHID

de bune practici de igienă  
pentru micii producători de  
produse alimentare



Chișinău 2026

# CUPRINS

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| INTRODUCERE.....                                                      | 2  |
| 1. SCOP ȘI DOMENIU DE APLICARE.....                                   | 3  |
| 2. CERINTE NORMATIVE GENERALE SI BUNE PRACTICI DE IGIENA.....         | 4  |
| 3. SPAȚII, INFRASTRUCTURA ȘI FLUXURI.....                             | 6  |
| 4. APROVIZIONAREA CU APĂ ȘI CONTROLUL POTABILITII APEI.....           | 11 |
| 5. ECHIPAMENTE ȘI SUPRAFEȚE. ÎNTREȚINEREA.....                        | 13 |
| 6. CURĂȚENIE ȘI DEZINFECȚIE.....                                      | 18 |
| 7. COMBATEREA DAUNATORILOR.....                                       | 23 |
| 8. GESTIONAREA DESEURILOR SI SUBPRODUSELOR.....                       | 29 |
| 9. CONTROLUL MATERIIILOR PRIME (RECEPȚIE ȘI DEPOZITARE).....          | 34 |
| 10. DEPOZITARE ȘI CONTROLUL TEMPERATURILOR.....                       | 38 |
| 11. AMBALARE, ETICHETARE ȘI INFORMAREA CONSUMATORILOR....             | 41 |
| 12. TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE.....                                     | 45 |
| 13. TRASABILITATE, RETRAGERE/RECHEMARE ȘI RECLAMAȚII.....             | 48 |
| 14. IGIENA ȘI SĂNĂTATEA PERSONALULUI.....                             | 51 |
| 15. INSTRUIREA PERSONALULUI.....                                      | 57 |
| 16. DOCUMENTE ȘI ÎNREGISTRĂRI MINIME ÎN UNITĂȚILE DE<br>PRODUȚIE..... | 60 |
| ANEXE.....                                                            | 62 |
| BAZA LEGALĂ.....                                                      | 64 |



## INTRODUCERE

În Republica Moldova, activitățile de producere, prelucrare și comercializare a produselor alimentare sunt reglementate de un cadru legal armonizat cu normele Uniunii Europene privind siguranța și igiena alimentelor. Legislația stabilește reguli de bază care trebuie respectate de toate unitățile din lanțul alimentar și permite o aplicare proporțională cu capacitatea și resursele fiecărei unități, fără a elimina însă respectarea cerințelor minime obligatorii.

Gospodăriile țărănești, pensiunile agroturistice și unitățile de producere la scară redusă (denumite în continuare micii producători) au un rol important în asigurarea ofertei locale de alimente, adesea cu specific tradițional. În același timp, prin natura activității lor, micii producători fac parte dintr-un lanț alimentar în care consumatorul se bazează pe fiecare participant „de la punctul de origine până la farfurie” pentru a lua decizii corecte și a primi produse inofensive.

Siguranța alimentară într-o unitate pornește de la existența și funcționarea corectă a programelor preliminare (PRP-uri). Acestea includ condițiile de bază fără de care nu se poate vorbi despre produse sigure: igiena spațiilor și a echipamentelor, igiena personală, utilizarea apei potabile, gestionarea deșeurilor și a subproduselor, controlul dăunătorilor, controlul temperaturilor, întreținerea infrastructurii etc. PRP-urile reprezintă fundamentul pe care se construiesc ulterior procedurile bazate pe principiile HACCP sau forme simplificate de autocontrol, adaptate micilor producători.

Aplicarea consecventă a cerințelor de igienă ține nu doar de „reguli scrise”, ci și de modul în care unitatea își organizează responsabilitățile, comunicarea, instruirea și documentarea, astfel încât practicile corecte să fie aplicate zilnic. În literatura de specialitate, această abordare este descrisă și prin conceptul de cultură a siguranței alimentelor, care pune accent pe responsabilități clar definite, comunicare eficientă, instruire și documentație ca elemente-cheie pentru rezultate stabile.

În unitățile mai mari, documentația necesară pentru elaborarea procedurilor și identificarea riscurilor este de obicei dezvoltată de o echipă internă. La micii producători, aceste roluri pot fi preluate de operator și persoanele implicate direct în activitate, iar atunci când este necesar, pot fi susținute prin colaborare cu un consultant/expert extern. În acest sens, pentru aprofundarea subiectului (în special partea legată de cultura siguranței alimentelor, rolul oamenilor și organizarea responsabilităților), pot fi consultate și materiale de specialitate recomandate la finalul ghidului.

## 1. SCOP ȘI DOMENIU DE APLICARE

Prezentul ghid descrie cerințele generale de igienă și bune practici aplicabile micilor producători și are ca scop să îi ajute să își organizeze condițiile de lucru astfel încât alimentele produse și comercializate să fie sigure pentru consumatori, iar activitatea să fie desfășurată legal, clar și verificabil.

Ghidul se adresează gospodăriilor țărănești, întreprinderilor individuale, pensiunilor agroturistice și unităților mici de procesare și/sau comercializare a alimentelor, atât de origine animală, cât și nonanimală, care desfășoară activități precum: recepția materiilor prime, depozitarea, prelucrarea, ambalarea, vânzarea și/sau livrarea produselor alimentare.

Ghidul este scris într-un limbaj accesibil și conține exemple practice, astfel încât să poată fi utilizat direct în activitatea de zi cu zi a micului producător.

Totodată, prezentul ghid nu descrie în detaliu procesele tehnologice specifice (de exemplu: fabricarea cărnii și preparatelor, lactatelor, produselor de panificație/patiserie, uscarea/deshidratarea etc.) și nici riscurile specifice fiecărui sector. Pentru aceste activități se recomandă utilizarea ghidurilor sectoriale dedicate, care explică modul concret în care cerințele generale de igienă și PRP-urile se aplică fiecărui tip de producție. Aceste ghiduri sectoriale se utilizează împreună cu prezentul document.

**Ghidul poate fi utilizat de micii producători:**



**Figura nr.1.1.**

*Cum poate fi utilizat ghidul de bune practici*

## 2. CERINTE NORMATIVE GENERALE SI BUNE PRACTICI DE IGIENA

Activitățile de producere, prelucrare și comercializare a produselor alimentare în Republica Moldova sunt reglementate printr-un cadru legal care stabilește cerințe minime de igienă și siguranță pentru toate unitățile din lanțul alimentar. Scopul acestui cadru este simplu: **alimente sigure pentru consumator**, obținute în condiții de igienă și control, astfel încât produsele să fie trasabile și să nu prezinte risc pentru sănătatea publică.

Actele normative de bază utilizate în prezentul ghid (în funcție de activitate, pot fi aplicabile și alte acte) sunt:

**Legea nr.182/2019** privind calitatea apei potabile;

**Legea nr. 306/2018** privind siguranța alimentelor;

**Legea nr. 296/2017** privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;

**Legea nr. 279/2017** privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

**Legea nr. 209/2016** privind deșeurile;

**Hotărârea Guvernului nr. 6/2025** (Anexa nr. 1 – cerințe generale privind activitatea micilor producători);

**Legea nr. 279/2017** privind informarea consumatorilor (etichetare/informare);

**Hotărârea Guvernului nr. 308/2011** privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;

**Hotărârea Guvernului nr. 344/2020** privind produsele biocide.

Pentru micii producători, cerințele de igienă și bune practici sunt descrise în Anexa nr. 1 la HG nr. 6/2025, care stabilește condiții generale adaptate unităților de capacitate mică. Iar prezentul ghid traduce aceste cerințe în recomandări practice și PRP-uri aplicabile în activitatea de zi cu zi.

Conform HG nr. 6/2025 (cap. II), responsabilitatea micului producător este să introducă pe piață numai produse alimentare sigure și să poată demonstra că activitatea este organizată în condiții care previn contaminarea și mențin controlul asupra proceselor (HG 6/2025, cap. II, pct. 3). În mod practic, aceasta înseamnă că micul producător:

- desfășoară activitatea în unități înregistrate în domeniul siguranței alimentelor și aplică bunele practici de igienă pe etapele aflate sub controlul său;
- asigură trasabilitatea și poate acționa în cazul neconformităților, inclusiv prin retragere/rechemare atunci când este necesar;
- respectă cerințele de etichetare și informare a consumatorului și utilizează ambalaje/materiale adecvate contactului cu alimentele;
- menține condiții de lucru care asigură siguranța materiilor prime și a produselor finite: apă potabilă, igienă personală, control dăunători, gestionarea deșeurilor, curățenie și dezinfecție, întreținerea spațiilor și echipamentelor (HG 6/2025, cap. II, pct. 7.1–7.10; pct. 10–12).

*Un produs alimentar este sigur pentru consum atunci când nu prezintă risc pentru sănătatea consumatorilor, inclusiv prin contaminanți fizici, chimici sau microbiologici.*

Pentru a menține controlul asupra produselor fabricate, activitatea se organizează în baza unor **documente interne simple și aplicabile**, precum: rețete aprobate de producător și descrieri ale procesului (instrucțiuni/fișe tehnologice), adaptate produsului sau grupei de produse. Pentru fiecare produs este recomandat să existe cel puțin o descriere tehnologică minimă care să includă: ingredientele și cantitățile relevante, etapele procesului (inclusiv timp/temperatură la tratament termic, acolo unde se aplică), parametri relevanți pentru produs (de exemplu pH, unde este cazul), tipul de ambalaj și condițiile de păstrare.

Procese de producție, ambalare, depozitare și transport se desfășoară în condiții care reduc la minimum riscul de contaminare (inclusiv contaminare încrucișată și contaminare secundară, mai ales după tratament termic), precum și riscul de alterare a produsului (modificări de gust, miros, aspect) sau formarea toxinelor. În același timp, micul producător asigură trasabilitatea materiilor prime și a produselor fabricate, astfel încât să poată demonstra proveniența și destinația produselor și să acționeze prompt în cazul unei neconformități.

Aplicarea cerințelor legale începe, în primul rând, cu implementarea PRP-urilor și a bunelor practici de igienă, adaptate unității. În practică, aceasta înseamnă că micul producător:

- stabilește și aplică PRP-urile relevante pentru activitatea sa;
- completează, acolo unde este necesar, cu monitorizări simple (fișe/checklisturi) pentru etapele sensibile;
- aplică măsuri corective atunci când apar abateri.

*Micul producător începe prin a descrie și aplica PRP-urile adaptate unității sale. Abia după ce aceste măsuri de bază sunt funcționale, identifică — acolo unde este necesar — etapele sensibile ale procesului (adică punctele cu risc mai mare) care nu sunt acoperite suficient de PRP-uri și stabilește pentru ele monitorizări simple (de ex. fișe/checklisturi).*

În practică, micii producători își pot organiza activitatea aplicând cerințele și bunele practici din prezentul ghid, iar atunci când desfășoară activități cu cerințe tehnologice specifice, pot completa acest ghid cu ghidurile sectoriale relevante domeniului lor.

Următoare capitole ale prezentului ghid detaliază fiecare PRP pe înțelesul micului producător, cu recomandări și exemple aplicabile în activitatea de zi cu zi.

*Aplicarea cerințelor de igienă prevăzute în Anexa nr. 1 la HG nr. 6/2025 se realizează prin PRP-uri și bune practici de igienă adaptate unității.*

### 3. SPAȚII, INFRASTRUCTURA ȘI FLUXURI

*Ideea principală:*

*Ține „zona murdară” departe de „zona curată”*

**Scopul** acestui program preliminar este prevenirea contaminării produselor alimentare prin organizarea corectă a spațiilor, infrastructurii și fluxurilor tehnologice. Spațiile în care se produc, se manipulează, se ambalează și se depozitează produse alimentare trebuie menținute curate, bine întreținute și funcționale, astfel încât să nu devină surse de contaminare.

*Contaminarea încrucișată este una dintre cele mai frecvente cauze ale toxiinfecțiilor alimentare. Se întâmplă atunci când bacteriile, virusurile sau alergenii se răspândesc pe alimente de pe alte alimente, suprafețe, mâini sau echipamente.*

**Contaminarea încrucișată** se previne prin separarea zonelor „murdare” de zonele „curate”. Dacă separarea fizică nu este posibilă, separarea se poate realiza în timp, prin planificarea etapelor și igienizarea completă a spațiilor, echipamentelor și ustensilelor între etape (HG nr. 6/2025, Anexa nr. 1).

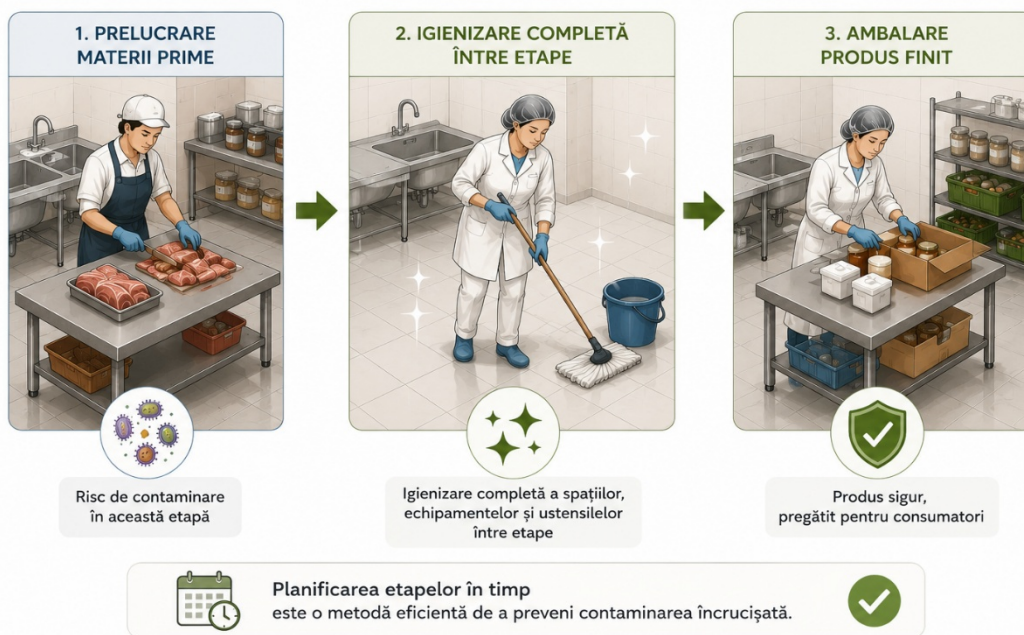


**Figura nr.3.1.**

Reprezentarea separării fizice a zonelor

## SEPARARE ÎN TIMP

Dacă separarea fizică nu este posibilă

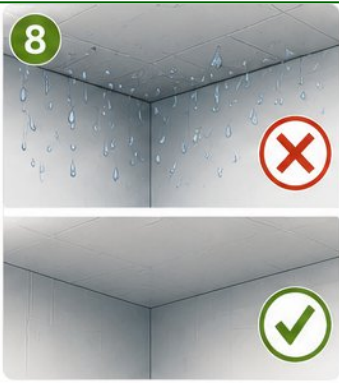


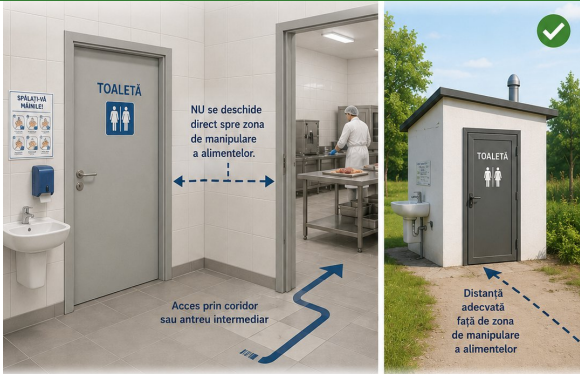
**Figura nr.3.2.**

Reprezentarea separării în timp a zonelor

Conform cerințelor minime prevăzute de legislație, micul producător se asigură că (HG 6/2025, Anexa nr. 1):

|                                                                                                                                     |                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1</b></p>                                                                                                                     | <p><b>2</b></p>                                                                                                   |
| <p><b>există zone/locuri delimitate pentru:</b> materii prime și ambalaje, procesul de producție, depozitarea produselor finite</p> | <p><b>aditivii și aromele alimentare se păstrează separat, în spații/dulapuri marcate și cu acces limitat</b></p> |
| <p><b>3</b></p>                                                                                                                     | <p><b>4</b></p>                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>există spații/dulapuri separate</b>, marcate corespunzător, pentru: ustensile și echipamente care vin în contact cu alimentele și inventar destinat igienizării (perii, mopuri etc.)</p> | <p><b>pardoselile sunt lavabile</b>, neabsorbante, fără fisuri, iar acumulările de apă sunt prevenite</p>                          |
| <p>5</p>                                                                                                      | <p>6</p>                                        |
| <p><b>pereții și ușile</b> sunt din materiale netede, neabsorbante, ușor de curățat, cel puțin în zonele de lucru</p>                                                                          | <p><b>iluminatul este suficient</b>, iar corpurile de iluminat sunt protejate pentru a preveni contaminarea în caz de spargere</p> |
| <p>7</p>                                                                                                     | <p>8</p>                                       |
| <p><b>spațiile sunt ventilate corespunzător</b>; sistemele de ventilare se mențin curate și funcționale, astfel încât să nu devină surse de contaminare;</p>                                   | <p><b>condensul este prevenit</b>, în special în zonele unde produsele sunt manipulate sau depozitate neambalate.</p>              |
| <p>9</p>                                                                                                    | <p>10</p>                                     |
| <p><b>ferestrele/deschiderile sunt protejate</b> (plase/paravane), pentru a preveni accesul insectelor și rozătoarelor</p>                                                                     | <p><b>există vestiar/dulap vestiar, cu separarea</b> îmbrăcămintei exterioare de echipamentul de lucru;</p>                        |

|                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                          | <p><b>12</b></p>                                                                                         |
| <p><b>toaleta</b> este conectată la canalizare sau amplasată în exterior la o distanță adecvată și nu se deschide direct spre zona de manipulare a alimentelor; se recomandă afișarea regulilor de igienă (de ex. spălarea mâinilor).</p> | <p><b>există lavoar pentru spălarea mâinilor</b>, conectat la apă curentă caldă și/sau rece și dotat cu săpun, dezinfectant și prosoape de unică folosință (sau dispozitive de uscare);</p> |
| <p><b>13</b></p>                                                                                                                                        | <p><b>chiuveta pentru spălarea produselor alimentare este separată</b> de lavoarul destinat spălării mâinilor.</p>                                                                          |

### Particularitate pentru unități mici (o singură încăpere)

Toate etapele procesului pot fi realizate într-o singură încăpere, dacă se previne contaminarea încrucișată și etapele sunt organizate separat în timp și/sau pe zone, cu igienizare completă între etape (HG nr. 6/2025, Anexa nr. 1).

#### Exemple de aplicare (unitate cu o singură încăpere)

##### 1) Separare în timp (în aceeași zi):

materii prime → igienizare completă → ambalare produs finit.

##### 2) Separare pe zile:

zi de prelucrare materii prime → igienizare completă → zi de ambalare/etichetare/livrare.

##### 3) Separare prin organizare:

ustensile dedicate (sau igienizate între utilizări) și depozitare separată a produsului finit față de materii prime.

#### Dovezi minime recomandate (pentru autocontrol)

- schiță simplă a zonelor/fluxului tehnologic;
- program de curățenie între etape;
- listă de verificare periodică a infrastructurii (pardoseală/perete/ventilare/plase/iluminat).

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr. | Cerință verificată                                                                   | Răspuns<br>(bifează)                                       | Măsuri întreprinse / acțiuni<br>(dacă e bifat NU) |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1   | Materiile prime sunt separate de produsul finit (spațiu/raft/zonă diferită)          | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 2   | Ambalarea se face după igienizarea spațiului/ ustensilelor (dacă e aceeași încăpere) | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 3   | Aditivii/aromele sunt păstrate separat, etichetat și cu acces limitat                | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 4   | Inventarul de igienizare este separat de zona alimentară și identificat              | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 5   | Lavoarul pentru mâini este dotat complet (apă, săpun, dezinfectant, prosoape)        | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 6   | Chiuveta pentru alimente este separată de lavoarul pentru mâini                      | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 7   | Există protecții anti-insecte la deschideri (plase/ paravane)                        | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 8   | Nu există condens în zonele de lucru/depozitare                                      | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |

## 4. APROVIZIONAREA CU APĂ ȘI CONTROLUL POTABILITII APEI

### *Ideea principală*

*Apa utilizată în procesul tehnologic trebuie să fie potabilă*

### Scopul

Asigurarea utilizării **apei potabile** în toate activitățile în care apa poate influența siguranța alimentelor (spălare, preparare, igienizare, gheață, abur etc.), astfel încât să fie prevenită contaminarea produselor.

### Cerințe minime obligatorii

Micul producător se asigură că:

- **Apa utilizată este potabilă**, indiferent dacă provine din rețeaua publică sau din sursă proprie (fântână/foraj) și nu prezintă risc de contaminare a produselor alimentare;
- Sunt respectate cerințele privind apa prevăzute de legislație, inclusiv prevederile aplicabile pentru unitățile alimentare (Legea nr. 296/2017, art. 15 și art.4 din Legea nr.182/2019);
- Pentru apa care intră **în contact direct** cu produsele alimentare se efectuează periodic analize de laborator, după cum urmează:
  - ❖ **apă din rețeaua publică:** cel puțin **anual** analiză microbiologică pentru verificarea absenței **E. coli și enterococilor intestinali**;
  - ❖ **apă din surse proprii:** cel puțin **anual** analiză microbiologică pentru **E. coli și enterococi intestinali**, iar **la fiecare 3 ani** investigații pentru indicatori **chimici**.
- Dacă rezultatele analizelor indică neconformități privind potabilitatea, apa nu se utilizează în procesul de producere până la remedierea situației.

### Dovezi minime recomandate (pentru autocontrol)

- buletinele de analiză se păstrează de către micul producător și se prezintă la solicitarea inspectorilor Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor (în continuare- ANSA).

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr. | Cerință verificată                                                                | Răspuns<br>(bifează)                                       | Măsuri întreprinse / acțiuni<br>(dacă e bifat NU) |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1   | Apa folosită în unitate este potabilă (rețea publică sau sursă proprie)           | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 2   | Există buletin de analiză microbiologică anuală (E. coli, enterococi intestinali) | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 3   | Dacă sursa este proprie: există și analiză chimică o dată la 3 ani                | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 4   | În caz de neconformitate, apa nu este utilizată până la remediere                 | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 5   | Buletinele sunt păstrate și pot fi prezentate la control                          | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____         |

## 5. ECHIPAMENTE ȘI SUPRAFEȚE. ÎNTREȚINEREA

*Ideea principală:*

*Echipamentele și suprafețele care intră în contact cu alimentele trebuie să fie sigure, curate, ușor de igienizat și menținute în stare bună, astfel încât să nu contamineze produsul.*

### Scop

Prevenirea contaminării produselor alimentare (inclusiv contaminare încrucișată) prin utilizarea corectă, curățarea, dezinfectarea și întreținerea echipamentelor, ustensilelor și suprafețelor de lucru.

### Cerințe minime obligatorii (cerințe de bază)

#### 1) Condiția echipamentelor și ustensilelor (contact cu alimentele)

Aparatele/dispozitivele care vin în contact cu alimentele trebuie să fie:

- **curate**, în stare bună, fără coroziune și din materiale care nu contaminează alimentele;
- instalate astfel încât să permită curățarea/spălarea (și dezinfectarea, dacă este necesar) atât a echipamentului, cât și a zonelor libere din jur;
- se permite folosirea aceluiași echipament/lavoar pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor, uneltelor și recipientelor **doar dacă se previne contaminarea** (igienizare între utilizări, ordine corectă a operațiilor, fără amestec).
- trebuie asigurat **flux de apă reglabil** (practic: presiune/debit adecvat pentru spălare eficientă).

#### 2) Manipulare și curățare corectă a inventarului

Inventarul (echipamente/ustensile) trebuie:

- folosit și întreținut **conform instrucțiunilor** și normelor de igienă;
- destinat pentru scopul pentru care este folosit (nu improvizații care cresc riscul de contaminare);
- este permis inventarul/mobilierul din **lemn** și produsele **textile**, cu condiția să fie **întreținute** și **înnoite** la timp;
- textilele trebuie spălate și fierte după fiecare utilizare și păstrate într-un loc uscat.



**Figura nr.5.1.**  
*Echipamente curate*



**Figura nr.5.2.**  
*Echipamente bine întreținute*

### **3) Cerințe generale pentru unități cu produse de origine animală**

În cazul unităților care produc, prelucrează sau comercializează produse de origine animală, echipamentele și modul de organizare a spațiului trebuie să asigure igienizarea eficientă, prevenirea contaminării și posibilitatea curățării zonei din jurul utilajelor, conform cerințelor legale privind echipamentele (Legea nr. 296/2017, art. 13). Cerințele se completează cu prevederile și recomandările din Ghidul sectorial aplicabil tipului de activitate (ex.: carne, lapte, ouă), unde sunt descrise exemple și măsuri specifice fluxurilor și utilajelor utilizate.

**Este important sa se asigure mentenanța utilajelor mari** (mixere, cuptoare, mașini de tocat, etc) si sa fie urmate instrucțiunile fiselor tehnice cu care vin echipamentele, care țin de înlocuirea ustensilelor deteriorate.

Personalul trebuie instruit in utilizarea, curățarea si depozitarea corecta a echipamentelor/ustensilelor. Greșeli frecvente, cum ar fi folosirea unui cuțit murdar pentru alimente diferite sunt importante surse de contaminare.

#### **Cum aplici în practică**

##### **A) Curățare vs. dezinfectare (regulă simplă)**

1. **Curățare** = îndepărtezi resturile vizibile + speli cu detergent.
2. **Dezinfectare** = aplici biocid conform instrucțiunii (concentrație/timp contact).  
Fără curățare corectă, dezinfectarea nu e eficientă.
3. **Clătire cu apă curată**



Figura nr.5.3.

Reprezentarea procesului de curățate- dezinfectare

### B) Frecvențe clare (exemplu orientativ)

- după fiecare schimbare de activitate (materie primă → produs finit);
- la final de zi (curățare generală);
- săptămânal/lunar: zone greu accesibile, demontări, verificări tehnice.

### C) Echipamente complexe (mașină de tocat, mixer, malaxor etc.)

- trebuie să permită demontarea pieselor care intră în contact cu alimentele și igienizarea lor;
- piesele uzate (garnituri, site, cuțite, palete) se înlocuiesc la timp;
- urmezi instrucțiunile din fișa tehnică (mentenanță, lubrifianți acceptați, piese).

### D) Greșeli frecvente (pe care inspectorul le observă imediat)

- același cuțit/ustensilă pentru materie primă și produs finit fără igienizare;
- tocătoare crăpate, suprafețe poroase/zgâriate;
- rugină, depuneri, resturi vechi în zone greu accesibile;
- cârpe textile umede păstrate în zona de lucru (devin sursă de microbi).



**Figura nr.5.4.**

Reprezentarea greșelilor frecvente

### Mijloace de măsurare (cântare, termometre) – recomandare importantă

Instrumentele de cântărire și termometrele folosite pentru controlul procesului trebuie să fie corecte și verificate periodic.

Verificarea preciziei se poate face și prin comparare cu un instrument verificat/etalon (de exemplu, termometru de referință).

*Notă: dacă unitatea folosește cântare în tranzacții comerciale, se aplică cerințele legislației metrologice.*

### Dovezi minime recomandate (autocontrol)

- **Plan de curățare și dezinfectare pentru echipamente** (ce/ când/ cu ce/ cine);
- **Fișă mentenanță** pentru utilaje mari (service, piese schimbate, observații);
- **Listă inventar** (ustensile/echipamente) + criterii de înlocuire (crăpături, rugină, uzură);
- **Evidențe de verificare a termometrelor/cântarelor** (simplu: dată – rezultat – acțiune).

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr. | Cerință verificată                                                                                     | Răspuns<br>(bifează)                                       | Măsuri întreprinse / acțiuni<br>(dacă e bifat NU) |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1   | Suprafețele/ustensilele sunt curate, fără rugină, fără fisuri, ușor de igienizat                       | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 2   | Echipamentele sunt instalate astfel încât se poate curăța și în jurul lor                              | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 3   | Există frecvențe clare pentru curățare/dezinfectare (și se respectă)                                   | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 4   | Piese uzate/deteriorate sunt înlocuite la timp                                                         | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 5   | Textilele (dacă se folosesc) sunt spălate/fierse după utilizare și păstrate uscat                      | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 6   | Termometrul/cântarul este verificat periodic (și știu că îmi arată corect)                             | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 7   | Personalul este instruit în utilizarea, curățarea și depozitarea corectă a echipamentelor/ustensilelor | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |

## 6. CURĂȚENIE ȘI DEZINFECȚIE

*Ideea principală:*

*Curățarea îndepărtează murdăria. Dezinfectarea reduce microorganismele. Ambele sunt necesare pentru a preveni contaminarea produselor și toxiinfecțiile alimentare.*

### Scop

Asigurarea unui mediu igienic de producere prin:

- îndepărtarea murdăriei, grăsimilor și resturilor alimentare;
- reducerea microorganismelor la un nivel sigur;
- prevenirea contaminării încrucișate între materii prime și produse gata pentru consum.

### De ce sunt importante curățenia și dezinfecția

Curățenia și dezinfecția corectă ajută la:



Figura nr.6.1.

Reprezentarea scopului curățeniei și dezinfecției

### Cerințe minime obligatorii

- Este obligatoriu să existe instrucțiuni clare privind igienizarea, care să precizeze **ce se curăță, când, cum și cine** execută. În practică, acest lucru se realizează printr-un **program de igienizare** și o **procedură generală** (vezi cap. 4 și Anexe).
- Se igienizează, în funcție de risc:
  - ❖ **suprafețe și echipamente în contact direct cu alimentele:** blaturi, mese de lucru, ustensile, vase, recipiente, rafturi, echipamente de porționare/ambalare;
  - ❖ **suprafețe care pot contamina indirect:** pereți stropiți, polițe, zone de depozitare deschise;
  - ❖ **puncte atinse frecvent („puncte critice”):** mânere frigider/congelator, robinete, întrerupătoare, cântare, butoane, telefoane, clanțe. Acestea sunt surse frecvente de contaminare încrucișată și necesită o frecvență mai mare de igienizare;

- ❖ Igienizarea se începe din zonele **mai curate către cele mai murdare**, de sus în jos (tavan → podea), pentru a evita recontaminarea;
- Echipamentele/ustensilele și suprafețele **dezinfectate** se protejează de stropire/reziduuri rezultate din clătirea altor zone;
- Se utilizează apă potabilă și produse de curățare/dezinfectare în cantitatea necesară pentru efectul dorit;
- Detergenții și biocidele se păstrează în ambalajul original, într-un spațiu/dulap dedicat, separat de alimente, și se folosesc doar conform destinației și instrucțiunilor producătorului;
- Pentru dezinfectarea suprafețelor, echipamentelor, spațiilor sau mâinilor se utilizează **numai produse biocide înregistrate** și incluse în Registrul național al produselor biocide (HG nr. 344/2020) ;
- Controlul igienizării se face minim prin verificare vizuală (curat vizibil, fără depuneri) și, după caz, prin teste de sanitație / eșantionări pentru analiză (acolo unde unitatea consideră necesar sau la solicitare în contexte specifice).

### Recomandări și bune practici (pentru rezultate stabile)

Igienizați regulat punctele atinse frecvent (mânere, întrerupătoare, cântare, robinete);



Înainte de curățenie, mutați sau acoperiți alimentele pentru a preveni contaminarea cu praf/murdărie/soluții;



Curățați echipamentele cu piese mobile conform instrucțiunilor producătorului (de obicei necesită demontare);



Curățați periodic containerele pentru resturi alimentare și zonele de depozitare a deșeurilor;



Podelele și pereții, de regulă, necesită curățare temeinică și degresare; dezinfectarea acestora se aplică doar dacă există risc real de contaminare (stropire, scurgeri, produs expus etc.).



### Etapele recomandate pentru curățare și dezinfecție (logică simplă)

Înainte de începere: îndepărtați alimentele din zonă sau acoperiți-le.

#### Etapa 1 – Curățare

1. îndepărtați murdăria vizibilă/resturile;
2. spălați cu detergent/degresant;
3. clătiți, pentru îndepărtarea completă a reziduurilor.

#### Etapa 2 – Dezinfectare

4. aplicați dezinfectantul conform etichetei (diluție + timp de contact);

#### Etapa 3 – Clătire cu apă curată

5. clătiți, dacă produsul necesită clătire. (Unele produse „no-rinse” nu necesită clătire.)



Figura nr.6.2.

Reprezentarea procesului de curățare-dezinfectare

**Important:** dezinfectarea este eficientă doar pe suprafețe **curate**.

**Substanțe chimice – reguli esențiale (pentru a evita contaminarea chimică)**

### Rata de diluție

Respectați cantitatea de apă recomandată de producător:

- prea multă apă → produs inefficient;
- prea puțină apă → risc de contaminare chimică.

### Timpul de contact

Dezinfectantul trebuie lăsat să acționeze exact cât este prevăzut pe etichetă.

**Recomandare utilă:** o listă actualizată a substanțelor utilizate (produs, scop, diluție, timp contact).

### Ustensile și materiale de curățenie (separare pe zone)

Ustensile uzuale: perii, măști, fâșe, mopuri, bureți etc.

**Regula de bază:** seturi separate pentru zone diferite, de exemplu:

- set pentru WC/grup sanitar;
- set pentru zona de producție;
- set pentru zone „murdare” (recepție/depozitare materii prime);  
Lavetele sunt o sursă frecventă de contaminare încrucișată.
- preferabil: lavete de unică folosință;
- dacă se folosesc lavete reutilizabile: se spală la temperatură ridicată, se dezinfectează și se usucă complet; se păstrează separat cele curate vs. murdare.

*Materialele și instalațiile pentru echipamentul de curățare trebuie să fie diferite între zonele cu risc mic și zonele cu risc mare și, în orice caz, să nu fie niciodată mutate dintr-o zonă puternic contaminată într-o zonă slab contaminată.*

### Ordinea spălării ustensilelor (pentru a preveni recontaminarea):

- 1) ustensilele pentru alimente gata de consum se spală/dezinfectează primele și se transferă în zona curată;

- 2) apoi se spală/dezinfectează cele folosite pentru alimente crude;
- 3) mesele și suprafețele se igienizează temeinic între utilizări.

*Asigurați-vă că suprafețele sunt curate de grăsime, murdărie și resturi alimentare înainte de a aplica dezinfectantul*

### **Igienizarea elementelor construcției și a zonelor auxiliare**

- curățenia generală se face la finalul activității sau conform programului;
- toaletele și platformele/zonile de colectare a deșeurilor se igienizează zilnic și ori de câte ori este necesar;
- dezinfecția spațiilor se aplică după finalizarea curățeniei (curățare → clătire → dezinfectare → clătire dacă e cazul).

*Operațiunile de igienizare se încep întotdeauna dinspre locurile mai curate către cele mai murdare, dinspre tavan spre podea, dinspre încăperile de lucru către anexele sanitare.*

✦ **Atenție organizațională:** dacă aceeași persoană face curățenie la WC și manipulează alimente, operațiile trebuie planificate astfel încât să se prevină contaminarea (ideal: curățenie WC după producție; dacă nu e posibil, atunci înainte de producție, cu schimbarea echipamentului și spălare riguroasă a mâinilor).

Igienizarea se realizează în baza unei **proceduri generale**, a unui **program de igienizare** (locații, metode, frecvență, responsabil) și a unei **fișe de înregistrare** (data, locația/echipamentul, produs utilizat, responsabil, observații).

Modele de fișe pot fi incluse în Anexe (ex.: Fișa de monitorizare igienizare spații, Fișa igienizare echipamente/ustensile).

## 7. COMBATEREA DAUNATORILOR

*Prevenirea este baza:  
nu lăsăm dăunătorii să intre, să se adăpostească și să găsească hrană.*

### Scop

Prevenirea contaminării produselor alimentare și a spațiilor de lucru cu microorganisme, corpuri străine sau substanțe chimice rezultate din combatere, prin aplicarea unor măsuri eficiente de prevenire, monitorizare și control al dăunătorilor.

Dăunătorii (rozătoare, insecte, păsări etc.) pot contamina alimentele direct sau indirect prin păr/pene, excremente, urină, corpuri de insecte, ouă/larve. Contaminarea poate duce la alterarea produselor și toxiiinfecții alimentare.

În același timp, utilizarea neglijentă a substanțelor de combatere poate genera risc de **contaminare chimică**.

### Dăunători frecvenți și semne de prezență

|                                                                                     |                                                                                                                                           |                                                                                      |                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Rozătoare (șoareci/șobolani):</b><br>excremente, urme de urină, urme de grăsime/pete pe trasee, ambalaje roase, găuri/fisuri, cuiburi. |   | <b>Furnici:</b> trasee, grămezi mici de pământ/nisip, furnici zburătoare în perioade calde.                     |
|  | <b>Insecte zburătoare (muște etc.):</b> insecte vii/moarte, larve, zumzet, cuiburi.                                                       |  | <b>Dăunători în produse uscate (molie, viermi/larve):</b> insecte/larve în făină, cereale, nuci, fructe uscate. |
|  | <b>Gândaci de bucătărie:</b> excremente, capsule de ouă, „piele” năpârlită, miros specific, insecte observate noaptea.                    |  | <b>Păsări:</b> pene, excremente, cuiburi, zgomote, acces în zona de depozitare/rampe                            |

### Cerințe minime obligatorii

Micul producător aplică măsuri eficiente de prevenire și combatere a dăunătorilor în spațiile de pregătire, manipulare și depozitare a alimentelor, cu accent pe prevenire.

## Protejarea clădirii / prevenirea accesului

- ❖ pereții exteriori se mențin fără fisuri/crăpături;
- ❖ împrejurimile sunt curate și fără deșeuri care pot deveni adăpost;
- ❖ zonele de curățat trebuie să fie accesibile;
- ❖ accesul animalelor de companie și al animalelor sălbatice este împiedicat;
- ❖ ferestrele (unde este necesar) se protejează cu plase împotriva insectelor;
- ❖ ușile se țin închise și se deschid doar la necesitate; se protejează spațiile dintre ușă și podea.



Figura nr. 7.1.

Măsuri de prevenire a accesului dăunătorilor

### ✂ Recomandări:

- Folosiți plase de sârmă pentru protejarea gurilor de aerisire împotriva dăunătorilor;
- Astupați găurile și alte locuri prin care dăunătorii pot pătrunde;
- Mențineți podelele, pereții, acoperișul, ușile și ferestrele în stare bună, fără goluri sau spații pentru a preveni intrarea dăunătorilor;
- Montați capace la scurgeri pentru a împiedica accesul dăunătorilor.

## Dispozitive anti-insecte (unde se folosesc)

- ❖ Se recomandă ca ferestrele care se deschid direct în zonele de producție a alimentelor să fie dotate cu plase capabile să reziste insectelor zburătoare comune (ideal dimensiunea ochiurilor să fie de 2 mm<sup>2</sup> sau mai mici). Plasele să fie detașabile pentru a permite curățarea;

- ❖ Dispozitivele electrice anti-insecte se utilizează conform instrucțiunilor, iar capcanele/aparatele nu se amplasează direct deasupra zonelor unde se procesează sau se depozitează alimente.

### Organizare și igienă ca măsură de prevenire

- ❖ Încăperile/echipamentele neutilizate se păstrează curate;
- ❖ se aplică un program de combatere a dăunătorilor stabilit în procedura generală (cap. 4);
- ❖ substanțele chimice utilizate pentru combatere trebuie să fie biocide înregistrate și incluse în Registrul național (HG 344/2020).

### Recomandări / bune practici (ușor de aplicat)

- ❖ Verificați atent produsele recepționate; inspectați stocul la primire pentru a vă asigura că nu există semne vizibile de dăunători; nu acceptați produse dacă prezintă semne de dăunători, cum ar fi ambalaje roase sau insecte (de exemplu gândaci);
- ❖ Gestionați spațiile și depozitele de deșeuri încât să fie păstrate curate și protejate împotriva accesului dăunătorilor;
- ❖ Mențineți acoperite corespunzător alimentele care așteaptă să fie preparate sau răcite;
- ❖ Îndepărtați regulat deșeurile alimentare din zonele în care se produc alimente sau puneți-le în recipiente cu capac;
- ❖ Depozitați alimentele deasupra podelei și departe de pereți;



**Figura nr. 7.2.**

*Depozitarea corectă a produselor alimentare*

- ❖ Evitați stagnarea apei pe pardoseli sau pe traseele exterioare;
- ❖ Controlați împrăștierea pulberilor de făină, lapte praf, cacao sau de praf în spațiile de producție;
- ❖ Îndepărtați din spațiile de producție și depozitare orice materiale care pot constitui adăpost pentru rozătoare sau pot atrage prin natura lor diverși dăunători (muște, furnici, gândaci etc.);
- ❖ Mențineți zonele exterioare ordonate și fără buruieni;
- ❖ Asigurați-vă că tomberoanele au capace bine fixate și sunt ușor de curățat.

*Animalele domestice nu trebuie să intre în spațiile de producție  
(câini, pisici, etc.).*

### Cum combateți dăunătorii (metode permise)

**Metode mecanice:** capcane/curse, verificate periodic; eliminarea sigură a dăunătorilor prinși.

**Metode chimice:** utilizarea de produse biocide autorizate (rodenticide/insecticide), conform instrucțiunilor. Substanțele se depozitează și se utilizează controlat, astfel încât să nu contamineze alimentele, suprafețele sau ambalajele.

*Se recomandă să se apeleze la un serviciu specializat de combatere a dăunătorilor, dar acest lucru nu este obligatoriu, cu condiția ca personalul să-și poată demonstra competența. (cursuri de instruire ar putea fi efectuate de firme autorizate)*

✖ **Notă practică importantă (pentru formulare sigură):** momelile/stațiile pentru rozătoare se amplasează în zone controlate, astfel încât să nu existe acces pentru copii/animale și să nu fie în contact cu alimentele; în interior se folosesc doar soluții care nu prezintă risc de contaminare, iar amplasarea se face conform indicațiilor firmei/etichetării produsului.

### Dacă descoperiți dăunători – măsuri corective

- ❖ izolați zona afectată și îndepărtați alimentele expuse;
- ❖ dacă există suspiciune de contaminare, **eliminați produsele** afectate;
- ❖ spălați, dezinfecțați și uscați suprafețele/ustensilele posibil contaminate;
- ❖ identificați cauza (fisură, ușă neetanșă, deșeuri, stocuri vechi) și remediați;
- ❖ creșteți frecvența verificărilor;
- ❖ dacă problema persistă, apelați la o firmă specializată.

### Ce faceți dacă descoperiți o problemă cu dăunătorii în unitatea dumneavoastră?

- ❖ dacă credeți că echipamentele, suprafețele sau ustensilele au fost atinse de dăunători, acestea trebuie spălate, dezinfectate și uscate pentru a preveni răspândirea bacteriilor care provoacă toxiinfecții alimentare;
- ❖ dacă suspectați că alimentele au fost contaminate de dăunători în orice mod, aruncați-le;
- ❖ faceți verificările pentru dăunători mai frecvente.

**Îmbunătățiți instruirea personalului / să raporteze imediat orice problemă.**

**Dacă aveți probleme persistente cu dăunătorii, utilizați serviciile unei firme de control al dăunătorilor.**

### **Dovezi minime recomandate (pentru autocontrol)**

- ❖ plan simplu de amplasare a capcanelor/dispozitivelor (dacă se folosesc);
- ❖ registru de verificare: dată – zonă – semne – acțiuni;
- ❖ fișe/contracte (dacă există firmă), rapoarte de intervenție;
- ❖ listă biocide utilizate (produs, scop, instrucțiuni de utilizare).

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr . | Cerință verificată                                                                    | Răspuns (bifează)                                          | Măsuri întreprinse / acțiuni (dacă e bifat NU) |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1    | Uși/ferestre protejate; fisuri/zona de acces remediate                                | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 2    | Alimente depozitate acoperit, deasupra podelei, departe de pereți                     | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 3    | Deșeurile sunt în recipiente cu capac și evacuate regulat                             | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 4    | Există verificări periodice pentru semne de dăunători                                 | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 5    | Capcanele/dispozitivele (dacă există) nu sunt deasupra alimentelor și sunt verificate | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 6    | Biocidele sunt autorizate și utilizate conform instrucțiunilor                        | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 7    | Există măsuri corective clare dacă apare infestare                                    | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |

## 8. GESTIONAREA DESEURILOR SI SUBPRODUSELOR

*Ideea principală:*

*Deșeurile și subprodusele trebuie gestionate astfel încât să nu atingă alimentele și să nu atragă dăunători.*

### Scop

Prevenirea contaminării produselor alimentare și menținerea igienei în unitate prin colectarea, separarea, depozitarea temporară și eliminarea deșeurilor/subproduselor în mod controlat, igienic și conform legislației.

### De ce este important controlul deșeurilor

Deșeurile pot genera:

- ❖ **contaminare fizică** (resturi, ambalaje, corpuri străine);
- ❖ **contaminare microbiologică** (resturi alimentare alterabile, produse expirate/alterate);
- ❖ **atragerea dăunătorilor** (miros, resturi, umiditate);
- ❖ risc de **contaminare încrucișată** dacă sunt păstrate în zonele de producție sau lângă materii prime/produse finite.

### Ce înseamnă „deșeuri” și „subproduse” (pe înțeles)

În unitate pot apărea, de regulă, trei categorii:

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Deșeuri alimentare (resturi din proces)</b>                                                  | Ex.: coji, cotoare, resturi de aluat, margini de produse, semipreparate rebutate, resturi din curățare/prelucrare.<br><b>Regulă:</b> se colectează pe parcursul zilei ori de câte ori este nevoie și se scot din zona de lucru cât mai repede |
| <b>Deșeuri menajere/ ambalaje</b>                                                               | Ex.: hârtie, carton, folii, pungi, ambalaje, gunoi rezultat din măturare/curățenie.<br><b>Regulă:</b> se colectează separat, se reciclează                                                                                                    |
| <b>Subproduse de origine animală și produse derivate nedestinate consumului uman (SOA/SNCU)</b> | Ex.: resturi de origine animală care nu se utilizează pentru consum uman.<br><i>Acestea se gestionează conform regimului specific (Legea nr. 129/2019) și cerințelor aplicabile din HOTĂRÂREA GUVERNULUI NR. 6/2025.</i>                      |

### Cerințe minime obligatorii

Micul producător trebuie să asigure că:

- ❖ Deșeurile alimentare și subprodusele necomestibile se scot cât mai repede posibil din încăperile în care sunt prezente produse alimentare, pentru a preveni contaminarea.
- ❖ Colectarea se face în recipiente închise și ușor de curățat:
  - ❖ deșeurile se colectează în recipiente/containere **etanșe**, ușor de curățat;

- ❖ containerele sunt amplasate astfel încât să împiedice accesul animalelor și al dăunătorilor;
- ❖ containerele se curăță și se dezinfectează, dacă este necesar.
- ❖ Toate deșeurile se elimină igienic astfel încât să nu fie sursă directă sau indirectă de contaminare, cu respectarea cerințelor Legii nr. 209/2016 privind deșeurile.
- ❖ Deșeurile se separă, iar evacuarea se face cel puțin zilnic (de regulă, la finalul programului), evitând suprapunerea cu recepția materiei prime sau perioada intensă de lucru, pentru a reduce riscurile de contaminare în flux).

### **Subproduse de origine animală (SOA) – cerințe specifice**

Subprodusele de origine animală și produsele derivate nedestinate consumului uman se colectează și se transportă fără întârzieri nejustificate către unități/instalații specializate, astfel încât să se prevină riscurile pentru sănătatea publică și sănătatea animală.

Atunci când eliminarea/transportul se face prin terți, producătorul trebuie să aibă contract cu operatori autorizați, conform cerințelor aplicabile.

*Deșeurile alimentare, subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman – să fie îndepărtate cât mai repede posibil din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare -*

### **Compostarea (opțiune permisă, în condiții legale)**

Deșeurile alimentare și subprodusele alimentare necomestibile pot fi compostate conform art. 31 alin. (6) și (7) din Legea nr. 209/2016, dacă sunt respectate condițiile legale și nu se creează risc sanitar sau de atragere a dăunătorilor (Legea nr. 209/2016).

### **Recomandări / bune practici (ușor de aplicat)**

- folosiți recipiente cu capac în zona de producție; nu lăsați resturi pe mese/pardoseli;
- deșeurile se scot din zona de lucru ori de câte ori se acumulează (mai ales resturi alterabile);
- recipientele reutilizabile se spală și se dezinfectează înainte de a fi readuse în spațiile unde se manipulează alimente;
- zonele de depozitare a deșeurilor (platformă/boxă/gheenă) se mențin curate și accesibile pentru curățare;
- dacă există produse alterate/expirate: se izolează imediat și se elimină controlat, ca să nu contamineze alte produse.

*Containerele de deșuri trebuie să fie etanșe și instalate astfel încât să împiedice intrarea animalelor și a organismelor dăunătoare. Containerele trebuie curățate și dezinfectate, dacă este necesar.*

### **Dovezi minime recomandate (pentru autocontrol)**

- procedură/program de gestionare a deșeurilor (cine, unde, cât de des, cum);
- fișă simplă de evacuare/curățare containere (dată – responsabil – observații);
- (după caz) contract/acte de predare pentru SOA către operator autorizat;
- (după caz) descrierea modului de compostare conform Legii 209/2016.

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr. | Cerință verificată                                                         | Răspuns<br>(bifează)                                                  | Măsuri întreprinse / acțiuni<br>(dacă e bifat NU) |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1   | Deșeurile sunt colectate în recipiente închise, ușor de curățat            | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU            | _____<br>_____<br>_____                           |
| 2   | Deșeurile/subprodusele sunt scoase rapid din zona cu alimente              | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU            | _____<br>_____<br>_____                           |
| 3   | Există separare (alimentare / menajere / ambalaje / SOA, după caz)         | <input type="checkbox"/> DA<br><input checked="" type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 4   | Containerele sunt protejate contra dăunătorilor și sunt igienizate regulat | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU            | _____<br>_____<br>_____                           |
| 5   | Eliminarea se face igienic și conform Legii 209/2016                       | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU            | _____<br>_____<br>_____                           |
| 6   | Pentru SOA există predare către unitate autorizată / contract (după caz)   | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU            | _____<br>_____<br>_____                           |
| 7   | Evacuarea zilnică este organizată fără a perturba recepția/producția       |                                                                       | _____<br>_____<br>_____                           |



# SEPARĂM CORECT, PĂSTRĂM CURAT!

Fiecare deșeu la locul lui!



## DEȘEURI ALIMENTARE (resturi din proces)



**Exemple:**  
coji, cotoare, resturi de aluat,  
marginii de produse, semipreparate  
rebutate, resturi din  
curățare/prelucrare.



## DEȘEURI MENAJERE / AMBALAJE DIN HÂRTIE ȘI CARTON



**Exemple:**  
hârtie, carton, cutii de carton,  
ambalaje din carton, pungi de hârtie,  
ambalaje din hârtie.



## DEȘEURI PLASTIC / METAL



**Exemple:**  
sticle și recipiente din plastic,  
doze, folii, pungi, capace metalice,  
ambalaje din plastic, ambalaje  
metalice.



## SUBPRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ NEDESTINATE CONSUMULUI UMAN



**Exemple:**  
resturi de origine animală care  
nu se utilizează pentru consum uman.



## DEȘEURI REZIDUALE (MENAJERE)



**Exemple:**  
măturături, șervețele murdare,  
ambalaje foarte murdare,  
deșeuri mixte care nu pot fi  
reciclate.



### REGULI DE BAZĂ



- Depozitează deșeurile în recipientul potrivit.
- Nu amesteca tipurile de deșeuri.
- Păstrează zona curată.



Colectează regulat  
și scoate deșeurile  
din zona de lucru  
cât mai repede.



Păstrează igiena  
și protejează  
mediul înconjurător!



Nu amesteca  
tipurile  
de deșeuri.



Figura nr. 8.1.

Separare corectă a deșeurilor pe categorii

## 9. CONTROLUL MATERIILOR PRIME (RECEPȚIE ȘI DEPOZITARE)

*Ideea principală:*

*Materiile prime sigure + recepție atentă = jumătate din siguranța produsului finit.*

### Scop

Asigurarea că materiile prime și ingredientele utilizate sunt conforme, trasabile și depozitate în condiții care previn alterarea și contaminarea.

### Cerințe minime obligatorii (ce trebuie să facă micul producător)

#### Recepția – verificare la primire (fără laborator, dar cu atenție)

La recepție, micul producător verifică:

- dacă materia primă este însoțită de documentele necesare (după caz, în funcție de tipul produsului și furnizor);
- corespunderea cu documentele de însoțire (denumire, cantitate, lot/serie, data);
- integritatea ambalajului și condiția generală a produsului;
- etichetarea corespunzătoare (unde există etichetă).

Nu este necesară prelevarea probelor pentru laborator în mod curent, dacă nu există suspiciuni.

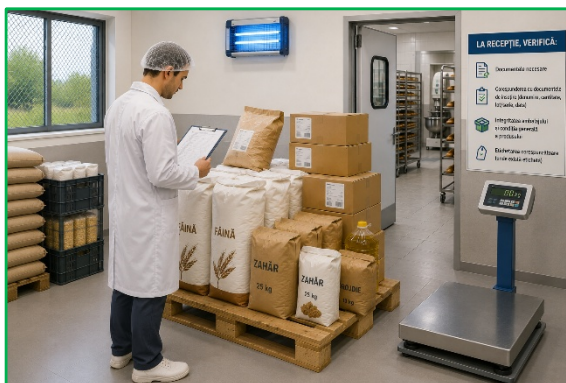


Figura nr. 9.1.

*Verificarea materiilor prime la recepție*

#### Materii prime de origine animală – documente (după caz)

Pentru materii prime de origine animală recepționate la unitate, se asigură documente de însoțire conform cadrului legal aplicabil (de exemplu, certificat de calitate al producătorului și/sau certificat sanitar-veterinar / sănătate animală, în funcție de produs și canalul de aprovizionare).

✦ **Notă:** *dacă nu e sigur ce document se cere pentru un anumit tip de materie primă, producătorul solicită furnizorului setul de documente de însoțire și păstrează copiile ca dovadă de trasabilitate.*

#### Interdicție: nu folosiți materii prime suspecte sau neconforme

Înainte de a intra în producție, materiile prime se verifică și **nu se utilizează** dacă se cunoaște sau se suspectează că:

- nu sunt potrivite pentru consum;
- prezintă semne de alterare (miros, culoare, mucegai, consistență, scurgeri, ambalaj umflat);
- au termen expirat / depășit data limită;
- sunt contaminate (microorganisme, paraziți, corpuri străine) sau există suspiciune de contaminare chimică/toxică.

### Depozitare – în ambalaj și condiții adecvate

- Materiile prime se depozitează, pe cât posibil, în ambalajul original și în condiții de temperatură și umiditate care mențin calitatea și previn contaminare.
- Dacă ambalajul a fost deschis: se marchează **data deschiderii** și produsul se protejează contra contaminării (închidere etanșă / recipiente curate cu capac, etichetare internă).
- Se asigură separare practică: materii prime vs. produs finit, alergeni separați unde este posibil, chimicale separat (legătură cu PRP „depozitare” și „substanțe chimice”).



Figura nr. 9.2.

Depozitarea materiilor prime în condiții adecvate

### Depozite frigorifice – fără supraîncărcare

Spațiile frigorifice nu trebuie supraîncărcate, pentru a permite circulația aerului rece și menținerea temperaturii uniforme.

### Recomandări / bune practici (ce ajută mult la control)

#### Control rapid la recepție (checklist simplu)

- transport curat, fără mirosuri străine;
- ambalaj intact, fără scurgeri;
- produsul la temperatura corectă (mai ales refrigerat/congelat);
- lot/serie și termen de valabilitate vizibile;
- lipsa semnelor de dăunători (în special la făină, cereale, nuci, fructe uscate).

## **FIFO / FEFO**

- folosiți mai întâi materiile prime cu termen mai scurt (FEFO) și țineți stocurile rotite ca să evitați expirări.

### **Trasabilitate minimă (foarte simplu, dar suficient)**

- Pentru fiecare lot recepționat, păstrați minim:
- furnizor, data recepției;
- produs + cantitate;
- lot/serie (dacă există) și termen;
- documente de însoțire (factură/aviz/certificat – după caz).

### **Măsurile corective (ce faceți dacă găsiți neconformități)**

- respingeți lotul sau izolați materia primă „în carantină”;
- informați furnizorul și notați motivul;
- dacă a ajuns deja în producție, evaluați impactul asupra produsului și aplicați procedura de retragere/rechemare, dacă este cazul (legătură cu cap. 3.11).

### **Dovezi minime recomandate (autocontrol)**

- fișă recepție materii prime (sau registru simplu);
- copii documente de însoțire (aviz/factură/certificate – după caz);
- etichete interne cu data deschiderii (pentru produse desigilate);
- listă temperaturi depozitare (dacă ai frigidere/congelatoare).

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr. | Cerință verificată                                                                   | Răspuns<br>(bifează)                                       | Măsuri întreprinse / acțiuni<br>(dacă e bifat NU) |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1   | Materiile prime sunt verificate la recepție (aspect, ambalaj, etichetă, documente)   | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 2   | Nu folosesc materii prime suspecte/ alterate/expirate                                | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 3   | Depozitare în ambalaj original sau recipiente curate, etichetate cu data deschiderii | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 4   | Separare practică între materii prime și produs finit                                | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 5   | Frigiderele nu sunt supraîncărcate                                                   | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 6   | Documentele de trasabilitate sunt păstrate                                           | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |

## 10. DEPOZITARE ȘI CONTROLUL TEMPERATURILOR

*Ideea principală:*

*Ține alimentele la temperatura potrivită și evită fluctuațiile — asta reduce riscul de alterare și dezvoltare a microorganismelor.*

### Scop

Menținerea siguranței și calității alimentelor prin depozitare corectă (uscat / refrigerat / congelat) și prin monitorizarea temperaturilor (și, unde este cazul, a umidității), astfel încât să se prevină contaminarea și alterarea.

### Cerințe minime obligatorii

#### Echipamente de măsurare

Spațiile de depozitare și, după caz, cele de producere trebuie dotate cu termometre pentru monitorizarea temperaturii (și, unde este relevant, a umidității relative a aerului).

#### Monitorizarea temperaturilor de depozitare și transport

- Se monitorizează temperatura din spațiile frigorifice/congelatoare și, după caz, temperatura produsului în timpul depozitării și transportului.
- Monitorizarea se poate face regulat (de exemplu, zilnic), iar **înregistrările** pot fi efectuate **doar în cazul abaterilor**, cu menționarea acțiunilor corective întreprinse.

✦ **Notă:** Verificăm temperatura regulat. Notăm în fișă când apare abatere și ce am făcut ca să o corectăm.

#### Reducerea fluctuațiilor de temperatură

Fluctuațiile de temperatură trebuie reduse la minimum (de exemplu, prin utilizarea unui spațiu/congelator separat pentru congelarea produselor față de cel utilizat pentru păstrarea produselor deja congelate).

### Recomandări / bune practici (ușor de aplicat)

- **Separarea pe tipuri de depozitare**
- **Depozitare uscată:** produse uscate, ambalaje, ingrediente sensibile la umiditate – în spațiu curat, aerisit, protejat de dăunători.
- **Refrigerare:** produse perisabile care necesită temperatură scăzută.
- **Congelare:** produse congelate și materii prime congelate.

#### Organizare în frigider/congelator

- nu supraîncărcați echipamentele (aerul rece trebuie să circule);
- depozitați produsele acoperit/închise;
- separați practic: materii prime vs. produs finit (și alergenii unde e cazul);
- evitați ușa deschisă mult timp; planificați manipulările.

Chiar dacă înregistrările sunt cerute în special la abateri, este util să existe o fișă simplă (mai ales la produse cu risc): data/ora, echipament (frigider 1 / congelator 1), temperatura citită, observații (doar dacă e abatere).

### Ce faceți în caz de abatere (măsuri corective)

Dacă temperatura depășește limitele stabilite pentru produs/echipament:

- **Verificați cauza imediat:** ușa neînchisă bine, supraîncărcare, curent întrerupt, setare greșită, defecțiune.
- **Protejați produsul:** separați produsele suspecte; nu le folosiți până nu evaluați siguranța.
- **Evaluați dacă alimentele mai sunt sigure:**
  - ❖ dacă abaterea a fost scurtă și produsul a rămas rece/înghețat corespunzător, poate fi acceptabil;
  - ❖ dacă produsele s-au încălzit semnificativ / s-au decongelat (unde nu este permis), se poate impune eliminarea sau utilizarea controlată, în funcție de tipul produsului și condițiile concrete.
- **Remediați și notați**
  - ❖ ajustați setarea, reduceți încărcarea, reparați echipamentul;
  - ❖ înregistrați abaterea și acțiunile corective în fișă.

### Dovezi minime recomandate (pentru autocontrol)

- existența termometrelor funcționale;
- fișă/registru de temperaturi (cel puțin pentru abateri);
- notări de intervenții/mentenanță (dacă a fost cazul);
- reguli interne simple (ex. „cum depozităm”, „ce facem la abatere”).

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr. | Cerință verificată                                                                                | Răspuns<br>(bifează)                                       | Măsuri întreprinse / acțiuni<br>(dacă e bifat NU) |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1   | Avem termometre în frigider/congelator și (după caz) în depozit/zonă de lucru                     | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 2   | Verificăm temperatura regulat; notăm abaterile și acțiunile corective                             | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 3   | Frigiderele/congelatoarele nu sunt supraîncărcate                                                 | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 4   | Reducem fluctuațiile (congelare separat de păstrare, dacă e posibil)                              | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |
| 5   | Produsele sunt protejate (acoperite/închise) și separate practic (materii prime vs. produs finit) | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____         |
| 6   | Știm ce facem dacă apare abatere                                                                  | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                           |

## 11. AMBALARE, ETICHETARE ȘI INFORMAREA CONSUMATORILOR

*Ambalajul protejează produsul, iar eticheta informează consumatorul.  
Ambele trebuie să fie corecte și verificabile.*

### Scop

Asigurarea utilizării materialelor de ambalare conforme pentru contact alimentar și furnizarea informațiilor obligatorii către consumator, inclusiv pentru produsele vândute nepreambalat.

*Simbolul materialelor și  
obiectelor destinate să vină în  
contact cu alimentele*

### A) AMBALARE (materiale în contact cu alimentele)

#### Cerințe minime obligatorii

**Ambalaje conforme pentru contact alimentar.** Se folosesc doar materiale și obiecte destinate contactului cu produsele alimentare, conforme normelor aplicabile (HG nr. 308/2011).



**1) Declarația de conformitate și documentația de suport.** Materialele/obiectele pentru contact alimentar trebuie să fie însoțite de **o declarație scrisă de conformitate** din partea furnizorului/producătorului, iar la cererea autorității competente trebuie să poată fi prezentată documentația care demonstrează conformitatea.

**Ambalaje curate și depozitate corect.** Materialele de ambalare se păstrează curate, protejate de praf, umezeală, dăunători și substanțe chimice, astfel încât să nu devină sursă de contaminare.

✦ **Notă:** la recepția ambalajelor, producătorul solicită și păstrează declarația de conformitate (electronic sau pe hârtie).

#### Recomandări / bune practici

- ❖ utilizați ambalaje potrivite tipului de produs (grăsimi, acide, calde, congelate etc.);
- ❖ nu folosiți ambalaje deteriorate, murdare, cu miros străin;
- ❖ păstrați ambalajele în cutii/rafturi închise, deasupra pardoselii, separat de chimicale și deșeuri.

✦ **Notă:** pentru anumite materiale/produse, autoritatea poate solicita informații suplimentare privind migrația; de aceea este importantă declarația de conformitate și trasabilitatea ambalajelor.

### B) ETICHETARE ȘI INFORMAREA CONSUMATORILOR

Eticheta este principalul mod de comunicare cu consumatorul și trebuie să fie **clară, corectă și completă** (Legea nr. 279/2017). Informarea

consumatorilor include informațiile **scrise, verbale și vizuale** puse la dispoziție atât pe etichetă, cât și la punctul de vânzare (Legea nr. 279/2017).

✚ **Notă:** Pentru vânzare directă (vrac/ambalat la cerere), e suficient un afiș/meniu cu mențiunile cerute + posibilitatea de a arăta ingredientele/alergenii la solicitare.

### ALERGENII – PUNCT CRITIC ÎN ETICHETARE

- alergenii trebuie evidențiați clar în lista ingredientelor;
- riscul de contaminare încrucișată se comunică doar dacă este justificat și gestionat corect (de tip „poate conține urme de...”);
- personalul trebuie să știe să răspundă corect la întrebări despre ingrediente și alergeni, mai ales în vânzarea directă.



### MARCA DE SĂNĂTATE / MARCA DE IDENTIFICARE (UNDE SE APLICĂ)

Pentru produsele de origine animală, marcarea cu marca de sănătate sau marca de identificare se aplică conform cerințelor specifice, acolo unde este relevant pentru tipul de activitate și produs (HG nr. 435/2010 – după caz, Ghid specific privind abatoarele).

### DECLARAȚIA NUTRIȚIONALĂ

Pentru produsele preambalate fabricate în cantități mici și livrate direct către consumatori sau către unități de vânzare/alimentație publică, nu este obligatorie includerea declarației nutriționale.

### STABILIREA TERMENULUI DE VALABILITATE

Termenul de valabilitate se stabilește ținând cont de tipul produsului, rețetă/compoziție, proces, ambalaj și condițiile de păstrare declarate pe etichetă (Legea nr. 279/2017 – principii privind informarea corectă).

**Minim obligatoriu:**

- Denumirea produsului;
- Ingrediente (lista completă) + ALERGENI evidențiați;
- Cantitatea netă (g/kg sau ml/l);
- Data: data fabricării + termen de valabilitate sau data-limită de consum (după caz);
- Condiții de păstrare / utilizare (ex. „A se păstra la 0–4°C”, „A se consuma în 48h după deschidere”);
- Numele/denumirea și adresa producătorului;
- Lotul (codul producției/lotului).

Informațiile se pot prezenta prin afiș/anunț/meniu/registru de produse, cu acces ușor pentru consumator.

**Recomandare practică:** utilizați un model standard de etichetă și verificați periodic să fie actualizat (denumire, ingrediente, alergeni, termen, condiții de păstrare etc.).

**Dovezi minime recomandate (pentru autocontrol)**

- ❖ declarații de conformitate pentru ambalaje/materiale în contact cu alimentele (HG 308/2011);
- ❖ exemple de etichete / modele de afiș pentru produse nepreambalate;
- ❖ listă de produse cu ingrediente și alergeni (utilă pentru vânzare directă);
- ❖ instruire personal (minim: să poată explica ingredientele/alergenii și condițiile de păstrare).

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr. | Cerință verificată                                                                                                    | Răspuns (bifează)                                          | Măsurile întreprinse / acțiuni (dacă e bifat NU) |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1   | Folosim doar ambalaje/materiale destinate contactului alimentar.                                                      | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                          |
| 2   | Avem documente/confirmări de la furnizor pentru ambalaje (la nevoie, pot fi prezentate).                              | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                          |
| 3   | Ambalajele sunt păstrate curate, protejate și separat de substanțe chimice/deșeuri.                                   | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                          |
| 4   | Pentru produse vrac/ambalate la locul vânzării există afiș vizibil cu: denumire, ingrediente, alergeni, valabilitate. | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                          |
| 5   | Alergenii sunt indicați clar (și personalul știe să răspundă corect la întrebări).                                    | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                          |
| 6   | Produsele de origine animală sunt marcate conform cerințelor (unde este aplicabil).                                   | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                          |
| 7   | Valabilitatea produselor este stabilită realist (în funcție de produs, proces, ambalaj, depozitare).                  | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                          |

## 12. TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

*Ideea principală:*

*Transportul trebuie să păstreze produsul curat, protejat și la temperatura potrivită.*

### Scop

Prevenirea contaminării și a alterării în timpul transportului și distribuției, prin menținerea igienei mijlocului de transport, separarea produselor și respectarea condițiilor de temperatură.

### Cerințe minime obligatorii

#### 1) Mijloace de transport curate și adecvate

Materiile prime și produsele alimentare se transportă în mijloace de transport curate și întreținute, astfel încât să nu devină surse de contaminare. După necesitate, vehiculele/containerele se curăță și se dezinfectează.

#### 2) Protecția produselor (împotriva contaminării fizice și chimice)

Produsele se transportă acoperite/ambalate, protejate de praf, umezeală, dăunători și substanțe chimice. Nu se transportă împreună cu bunuri care pot contamina (detergenți, biocide, combustibili etc.).

#### 3) Separarea corectă în transport

Se previne contaminarea încrucișată prin separarea:

- ❖ materiilor prime de produsul finit;
- ❖ produselor crude de cele gata pentru consum;
- ❖ alergenilor (unde e relevant) de alte produse (prin ambalare și poziționare).

#### 2) Controlul temperaturii (unde este cazul)

Pentru produse perisabile, se asigură menținerea condițiilor de temperatură pe durata transportului, astfel încât să nu crească riscul de alterare sau dezvoltare microbiană.

### Recomandări / bune practici (care ajută mult la conformare)

- ❖ **Containere curate dedicate:** lăzi/boxe alimentare ușor de spălat, nu cutii improvizate murdare.
- ❖ **Rute scurte și timp minim:** planificați livrarea ca produsul să stea cât mai puțin pe drum.
- ❖ **Lanț frigorific** (dacă e cazul): folosiți geantă termoizolantă + elemente reci / auto frigorific, în funcție de volum.
- ❖ **Manipulare corectă la încărcare/descărcare:** nu așezați produsele direct pe podeaua mașinii; folosiți raft/folie curată/palet.
- ❖ **Produse calde:** dacă livrați calde, evitați „condensul” în ambalaj (care poate afecta calitatea) și separați de produse reci.

### **Măsuri corective (când apare o problemă)**

Dacă în transport apare risc (murdărie, scurgere, temperatură neconformă):

- ❖ izolați produsele suspecte și nu le livrați;
- ❖ evaluați dacă mai sunt sigure (în funcție de produs și timp);
- ❖ curățați/dezinfectați mijlocul sau containerele înainte de următoarea utilizare;
- ❖ notați abaterea și acțiunea corectivă (mai ales dacă afectează siguranța).

### **Dovezi minime recomandate (pentru autocontrol)**

- reguli simple de transport (1 pagină): ce transportăm, cu ce, cum separăm, cum protejăm;
- evidență curățare vehicul/containere (periodic sau la nevoie);
- dacă transportul e cu temperatură controlată: notare doar la abateri sau, dacă preferi, o fișă simplă de verificare.

## Checklist rapid

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr . | Cerință verificată                                                             | Răspuns (bifează)                                          | Măsuri întreprinse / acțiuni (dacă e bifat NU) |
|------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1    | Mașina/containerele sunt curate și potrivite pentru alimente                   | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____ :                      |
| 2    | Produsele sunt protejate (ambalate/acoperite), nu stau direct pe podea         | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____ :                      |
| 3    | Separ materii prime de produs finit / crude de gata pentru consum              | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____ :                      |
| 4    | Nu transport alimente împreună cu chimicale/mirosuri/alte surse de contaminare | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____ :                      |
| 5    | Mențin temperatura necesară pentru produse perisabile                          | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____ :                      |
| 6    | Dacă apare abatere, izolez produsul și notez acțiunea corectivă                | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____ :                      |

### 13. TRASABILITATE, RETRAGERE/RECHEMARE ȘI RECLAMAȚII

*Dacă apare o problemă, trebuie să poți răspunde rapid la două întrebări:  
„Din ce a fost făcut produsul?” și „Unde a ajuns produsul?”.*

#### A) TRASABILITATE (URMĂRIREA PRODUSULUI „ÎNAINTE ȘI ÎNAPOI”)

Pentru un mic producător, trasabilitatea înseamnă un sistem simplu, dar organizat, prin care se poate urmări:

- **de la materii prime → la produsul finit**, și
- **de la produsul vândut → înapoi la ingredientele folosite**.

În practică, asta înseamnă să poți demonstra rapid:

1. **Ce ai recepționat:** furnizorul; data recepției; lotul (dacă există); cantitatea; documente de însoțire (după caz).
2. **Ce ai produs:** ce loturi/ingredientele au intrat în ce produs (legătura „ingredient → produs”).
3. **Cum identifici produsul finit:** fiecare producție/lot are un cod și un termen/condiții de păstrare.
4. **Unde a ajuns produsul:** cui ai livrat (magazin / punct de vânzare / client); data; cantitatea.

**Exemplu simplu:** dacă există o problemă la ouă lot 1245, poți identifica imediat ce produse au fost făcute cu acel lot, unde au fost livrate și ce mai ai pe stoc.

✚ **Operatorul din domeniul alimentar are obligația să asigure trasabilitatea produselor și a materiilor prime și să păstreze înregistrările prevăzute de lege (Legea nr. 306/2018, art. 11).**

**Evidențe minime recomandate (modele):**

- Registru recepție (Anexa 4)
- Registru producție (Anexa 5)
- Registru livrări (Anexa 6)

#### B) RETRAGERE / RECHEMARE (CÂND PRODUSUL NU MAI ESTE SIGUR)

Dacă se depistează un produs neconform care a ieșit de sub controlul imediat al producătorului, producătorul inițiază **retragerea în maximum 24 de ore**.

Pentru ca retragerea să fie posibilă, producătorul trebuie să dețină informații despre unitățile/clientii către care au fost livrate produsele.

Produsele retrase se **izolează** de celelalte produse, în condiții care limitează accesul la ele.

**Pași practici (plan simplu)**

1. oprești livrarea / vânzarea produsului suspect;
2. identifici lotul afectat (din registrul de producție);
3. identifici destinatarii (din registrul de livrări) și îi anunți;
4. separi/izolezi produsul rămas pe stoc;
5. notezi acțiunile făcute (ce lot, cine a fost informat, ce cantități au fost retrase).

Data: 26.09.2025  
Afișare până la data de: 11.10.2025

## ATENȚIE! RECHEMARE PRODUS

**Nume produs pe etichetă:**  
Salată cu icre de crap cu ceapă  
și Salată de icre Doripesco cu ceapă  
**Producător:** SC Doripesco Prod SRL

**Gramaj:** 130g; 100g

**Nr. lot/cod bare:** Salată cu icre  
de crap cu ceapă 130 g  
05.09.2025/6422497001119

**Nr. lot/ cod bare:** Salată de  
icre Doripesco cu ceapă 100 g  
05.09.2025/6422497002208



Figura nr. 13.1.

Anunț privind rechemarea unui produs alimentar

### C) RECLAMAȚII (FEEDBACK CARE POATE SEMNALA UN RISC)

Se recomandă menținerea unui registru de reclamații (de la clienți persoane fizice sau juridice), în care se notează:

- data; produsul/lotul; natura reclamației; evaluarea (calitate/siguranță);
- acțiunea întreprinsă (înlocuire, retragere, verificare internă etc.).

#### **Dovezi minime recomandate (pentru autocontrol)**

- registrele de recepție / producție / livrări (Anexe 4–6);
- o procedură scurtă de retragere/rechemare (1 pagină) cu pași și responsabil;
- registru reclamații + acțiuni.

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr . | Cerință verificată                                                        | Răspuns (bifează)                                           | Măsuri întreprinse / acțiuni (dacă e bifat NU) |
|------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1    | Pot identifica rapid ce materii prime au intrat într-un lot de produs     | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU  | _____<br>_____<br>_____                        |
| 2    | Pot spune cui am livrat un lot (și cantitatea)                            | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU  | _____<br>_____<br>_____                        |
| 3    | Am cod/identificare pentru loturile produse                               | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU: | _____<br>_____<br>_____                        |
| 4    | Dacă apare neconformitate, pot iniția retragerea în 24h și izola produsul | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU  | _____<br>_____<br>_____<br>_____               |
| 5    | Țin evidența reclamațiilor și a acțiunilor întreprinse                    | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU  | _____<br>_____<br>_____                        |

## 14. IGIENA ȘI SĂNĂTATEA PERSONALULUI

*Ideea principală:*

*Oamenii pot contamina produsul – igiena personală și starea de sănătate trebuie controlate.*

Personalul care lucrează în zonele de manipulare a alimentelor respectă reguli stricte de igienă personală, pentru a preveni contaminarea produselor și răspândirea microorganismelor. Cerințele privind igiena personală și starea de sănătate se aplică și unităților mici, fără excepții față de alte unități alimentare.

### **Cerințe minime (ce trebuie să existe și să se aplice)**

#### **1) Ținută de lucru și comportament igienic**

- se poartă îmbrăcăminte de lucru curată (și, unde e necesar, echipament de protecție);
- îmbrăcămintea de lucru se schimbă când se murdărește și nu se folosește în afara activității;
- hainele de lucru ar trebui să fie de culoare deschisă (pentru a se vedea orice murdărie), fără buzunare exterioare; aceasta ajută la prevenirea pătrunderii firelor de păr și a conținutului din buzunare în alimente;
- în special atunci când lucrează cu produse nepreparate este bine să purtați șorturi curate sau de unică folosință peste hainele de lucru; șorturile ajută la prevenirea pătrunderii murdăriei și bacteriilor pe hainele de lucru și pot fi îndepărtate cu ușurință pentru spălare sau aruncate dacă sunt de unică folosință.
- părul este acoperit/legat, astfel încât să nu cadă în produs;
- este interzis fumatul, mâncatul, băutul și mestecatul gumei în zonele de lucru; se evită atingerea feței în timpul manipulării alimentelor.



**Figura nr. 14.1.**

*Operator în sectorul alimentar respectând cerințele de igienă*

Este bine să existe **o zonă separată** unde personalul își poate schimba și depozita hainele de exterior; hainele ar putea fi o sursă de bacterii. Orice îmbrăcăminte de protecție contaminată purtată în timpul manipulării alimentelor crude (șorțuri și salopete) trebuie schimbată înainte de manipularea alimentelor gata de consum sau de intrarea într-o zonă curată.

## 2) Spălarea mâinilor – obligatoriu, la momente cheie

Mâinile se spală corect și frecvent, în special:

- la intrarea în zona de lucru / după pauză;
- înainte de manipularea alimentelor;
- după toaleta;
- după deșeuri / curățenie;
- după manipularea materiilor prime crude;
- după tuse/strănut/suflatul nasului;
- după folosirea telefonului.



Figura nr. 14.2.

Respectarea igienei mâinilor

✦ **Dotări minime la lavoar:** apă, săpun, posibil dezinfectant, prosoape de unică folosință / sistem de uscare.

✦ **Recomandare practică:** afiș cu „Când te speli pe mâini” lângă lavoar.

Asigurați-vă că tot personalul care lucrează cu alimente utilizează tehnica eficientă de spălare a mâinilor, pentru a ști cum să se spele corect pe mâini

## 3) Bijuterii, unghii, obiecte personale

- ❖ nu se poartă bijuterii/ceasuri în timpul lucrului (acceptabil: verighetă simplă, dacă nu creează risc);
- ❖ unghiile sunt scurte și curate; se evită unghii false/gel în zonele cu manipulare directă (bună practică).

## 4) Vizitatori / persoane din afară

Orice persoană care intră în zonele de producție respectă reguli minime (halat/șorț curat, păr acoperit, igienă a mâinilor), pentru a nu aduce contaminare în spațiul de lucru (bună practică).

## TEHNICA EFICIENTĂ DE SPĂLARE A MÂINILOR

|                                                                                     |                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Pasul 1</b> Umeziți bine mâinile sub jet de apă caldă și puneți săpun lichid în palmă.</p>                                                                          |
|    | <p><b>Pasul 2</b> Frecați mâinile, palmă de palmă pentru a face spumă.</p>                                                                                                |
|   | <p><b>Pasul 3</b> Frecați palma unei mâini pe dosul celeilalte și în lungul degetelor. Repetați cu cealaltă mână.</p>                                                     |
|  | <p><b>Pasul 4</b> Alăturați palmele, încrucișați degetele, și frecați bine între degete.</p>                                                                              |
|  | <p><b>Pasul 5</b> Frecați în jurul degetelor mari de pe fiecare mână, apoi frecați vârful degetelor fiecărei mâini.</p>                                                   |
|  | <p><b>Pasul 6</b> Clătiți săpunul cu apă curată și uscați-vă bine mâinile cu un prosop de unică folosință. Închideți robinetul cu prosopul și apoi aruncați prosopul.</p> |

## Mănuși și dezinfectant pentru mâini (clarificări importante)

Mănușile nu înlocuiesc spălarea pe mâini.

Dacă se folosesc mănuși de unică folosință:

- mâinile se spală înainte de a le pune și după ce sunt scoase;
- se schimbă mănușile între activități (crud → gata pentru consum, după deșeuri, după curățenie etc.);
- mănușile se aruncă după utilizare (bună practică).



Figura nr. 14.3.

*Utilizarea corectă a mănușilor de protecție*

**Soluțiile și gelurile igienice** pentru dezinfectarea mâinilor pot fi utilizate suplimentar pentru protecție după spălarea mâinilor, dar nu trebuie utilizate ca înlocuitor pentru spălarea eficientă a mâinilor.

Atunci când se utilizează soluții și geluri igienice pentru dezinfectarea mâinilor, trebuie respectate instrucțiunile furnizate pe eticheta produsului sau care pot fi obținute de la furnizor sau producător.

## Starea de sănătate a personalului (când nu ai voie să lucrezi)

Este interzisă manipularea alimentelor de către persoanele cu simptome care pot contamina alimentele, precum: diaree/vomă, febră, dureri în gât, secreții, infecții cutanate, plăgi infectate sau boli transmisibile prin alimente.

Personalul cu contact direct/indirect cu alimentele efectuează **control medical preventiv periodic** (de regulă anual) și ori de câte ori apar motive clinice/epidemiologice, conform cerințelor aplicabile.

## Ce facem când apare o problemă (măsuri corective)

- Simptome de boală: persoana se retrage din activitate și nu manipulează alimente.
- Tăieturi/ răni: se oprește lucrul, rana se spală/dezinfectează și se acoperă cu pansament impermeabil, vizibil; dacă e necesar, se utilizează mănușă peste pansament.

- Contaminare posibilă: dacă există suspiciune că produsul finit a fost contaminat, acesta se izolează și se decide eliminarea/retragerea.



**Figura nr. 14.4.**

*Bandajarea și protejarea unei tăieturi/răni*

Unitatea trebuie să aibă minim un set de prim ajutor (dezinfectant, pansamente sterile etc.) (bună practică).

#### **Dovezi minime recomandate (pentru autocontrol)**

- registru/fișă monitorizare: stare sănătate + echipament de protecție (Anexa nr. 7);
- dovada instruirii personalului privind igiena mâinilor și reguli de lucru;
- afiș „Spălați-vă pe mâini” în zona lavoarului.

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr . | Cerință verificată                                 | Răspuns (bifează)                                          | Măsuri întreprinse / acțiuni (dacă e bifat NU) |
|------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1    | Ținută de lucru curată; păr acoperit/legat         | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 2    | Interzis fumat/mâncat în zona de lucru             | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 3    | Lavoar dotat complet; afiș cu momentele de spălare | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 4    | Fără bijuterii/ceasuri; unghii curate              | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 5    | Persoane cu simptome nu lucrează cu alimente       | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 6    | Rănila sunt protejate corect; există trusă minimă  | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |

## 15. INSTRUIREA PERSONALULUI

*Ideea principală:*

*oamenii aplică zilnic regulile de igienă – instruirea îi face consecvenți și reduce greșelile.*

Personalul care manipulează alimente trebuie să fie instruit astfel încât să cunoască și să aplice corect regulile de igienă și comportament în spațiile de lucru. Instruirea se face **la angajare (înainte de începerea activității)** și se repetă **periodic**, în funcție de riscurile activității și de schimbările apărute (produse noi, echipamente noi, neconformități, modificări de proces).

**Instruirea inițială – ce trebuie să știe fiecare angajat înainte de prima zi de lucru**

Operatorul se asigură că noul angajat înțelege și aplică minimum următoarele reguli:

### **Igiena personală și sănătatea**

- ❖ să vină la lucru curat și să poarte îmbrăcăminte de lucru curată;
- ❖ să nu manipuleze alimente dacă are simptome compatibile cu boală transmisibilă prin alimente (diaree/vomă, febră, infecții cutanate, secreții etc.) și să anunțe responsabilul;
- ❖ tăieturile/rănila se acoperă cu pansament impermeabil, vizibil; dacă e necesar – mănușă peste pansament;
- ❖ să înțeleagă că **dezinfectantul/gelul nu înlocuiește spălarea mâinilor**, iar mănușile se pot contamina la fel ca mâinile.

### **Spălarea mâinilor – obligatorie la momente cheie**

- ❖ înainte de lucru și după pauze;
- ❖ după toaletă;
- ❖ după manipularea materiilor prime crude, deșeurilor sau după curățenie;
- ❖ după suflatul nasului, tuse/strănut, atingerea feței sau folosirea telefonului.

### **Prevenirea contaminării încrucișate**

- ❖ separarea alimentelor crude de cele gata de consum (în spațiu sau în timp);
- ❖ folosirea corectă a ustensilelor și suprafețelor (curățare/dezinfectare între activități);
- ❖ evitarea manipulării inutile a alimentelor.

### **Temperaturi și păstrare**

- ❖ păstrarea produselor perisabile la temperaturile recomandate (frig/îngheț sau menținere la cald, după caz);

- ❖ reîncălzirea se face astfel încât produsul să fie încălzit uniform (unde se aplică procesului).

### **Curățenie în timpul lucrului**

- ❖ “curăță pe măsură ce lucrezi”: suprafețe, echipamente, mânere, zone critice – conform programului stabilit.

### **Raportare**

- ❖ orice situație neobișnuită (echipament defect, temperaturi neconforme, infestare dăunători, produs suspect) se raportează imediat responsabilului.

**Recomandare practică:** această listă se poate transforma într-un **afiș A4** (“Reguli de bază pentru manipularea alimentelor”) și se plasează vizibil.

### **Instruirea periodică pentru micii producători**

Se recomandă instruire:

- ❖ **la intervale regulate** (de exemplu, trimestrial/semestrial – în funcție de activitate);
- ❖ **ori de câte ori apare o schimbare:** produs nou, flux nou, echipament nou, neconformitate repetată, reclamații;
- ❖ **imediat după abateri** constatate intern sau în urma controlului (reinstruire țintită).

Teme minime de reluat:

- ❖ igiena personală și spălarea mâinilor;
- ❖ prevenirea contaminării încrucișate;
- ❖ curățenie și dezinfecție (ce, când, cum);
- ❖ depozitare și temperaturi (ce monitorizăm);
- ❖ trasabilitate, reclamații, retragere/rechemare (pe înțelesul echipei).

### **Forme acceptabile de instruire (simple și aplicabile)**

- ❖ instruire internă scurtă (15–30 min) + demonstrație practică (spălare mâini, curățenie, separare crud/gata);
- ❖ instruire de la specialist extern (după necesitate);
- ❖ materiale suport: afișe, fișe scurte, broșuri, instrucțiuni lângă posturile de lucru.

Se poate recomanda participarea la instruiți tematice organizate de instituții competente (ex. ANSP), acolo unde este relevant pentru activitatea unității.

### **Dovezi minime recomandate (pentru autocontrol și control oficial)**

- ❖ registru/fișă de instruire: data, tema, durata, nume participanți, semnături;
- ❖ lista “Reguli de bază” afișată în spațiul de lucru;
- ❖ reinstruiri notate după abateri/neconformități.

## Checklist de verificare rapidă

Data verificării: \_\_\_\_\_

Spațiul verificat: \_\_\_\_\_

Verificat de: \_\_\_\_\_ Semnătură: \_\_\_\_\_

| Nr . | Cerință verificată                                                                                         | Răspuns (bifează)                                          | Măsuri întreprinse / acțiuni (dacă e bifat NU) |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1    | Angajații noi sunt instruiți înainte de prima zi de lucru                                                  | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 2    | Există listă de reguli de bază (afiș A4) plasată vizibil în spațiul de lucru                               | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 3    | Personalul cunoaște momentele cheie când spălarea mâinilor este obligatorie                                | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 4    | Personalul știe când nu are voie să manipuleze alimente (simptome/boală) și cum raportează                 | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____<br>_____               |
| 5    | Sunt explicate și aplicate reguli de prevenire a contaminării încrucișate (crud și gata de consum)         | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |
| 6    | Se face instruire periodică (ex. trimestrial/semestrial) sau când apar schimbări (produs/flux/echipament ) | <input type="checkbox"/> DA<br><input type="checkbox"/> NU | _____<br>_____<br>_____                        |

## 16. DOCUMENTE ȘI ÎNREGISTRĂRI MINIME ÎN UNITĂȚILE DE PRODUCȚIE

Pentru aplicarea cerințelor de igienă și a programelor preliminare (PRP) descrise în acest ghid, micul producător trebuie să aibă **o formă minimă de documentare**, adaptată dimensiunii și tipului de activitate.

Documentarea poate fi realizată:

- ❖ fie prin **proceduri/instrucțiuni generale scurte** (care includ elementele din Anexa nr. 1),
- ❖ fie prin **tabele/registre simple**, ușor de completat, care arată că regulile sunt aplicate în practică.

### Proceduri/programe preliminare minime (documente de bază)

Se recomandă ca micul producător să stabilească proceduri generale (scrise simplu, 1–2 pagini fiecare sau în format tabelar), care să descrie cel puțin:

- ❖ cum este organizată igiena spațiilor și a echipamentelor;
- ❖ cum se controlează apa, dăunătorii, deșeurile;
- ❖ cum se gestionează recepția și depozitarea materiilor prime;
- ❖ cum se monitorizează temperaturile (unde este cazul);
- ❖ cum se asigură trasabilitatea și ce se face la neconformități;
- ❖ cum se asigură igiena și instruirea personalului.

(Anexa nr. 1)

### Înregistrări minime recomandate (dovezi de autocontrol)

Pentru a demonstra că măsurile stabilite sunt aplicate, se recomandă următoarele înregistrări (în funcție de activitate):

- ❖ **Fișe/registre de temperatură** (frigider, congelator, depozit, transport – unde este cazul)
- ❖ **Registre de recepție materii prime și ambalaje** (furnizor, data, lot, cantitate)
- ❖ **Registre de producție / loturi** (ce s-a produs, când, din ce loturi de materii prime)
- ❖ **Registre de livrare/vânzare** (către cine/unde au plecat produsele, lot, cantitate)
- ❖ **Registru de trasabilitate** (poate fi acoperit prin cele trei registre: recepție–producție–livrare)
- ❖ **Fișe de instruire personal** (instruire inițială și periodică)
- ❖ **Fișe de monitorizare a stării de sănătate** (conform cerințelor aplicabile)
- ❖ (după caz) **Fișe de curățenie/dezinfectare, verificări dăunători, evidență deșeur/subproduse, reclamații și măsuri corective.**

**Notă:** pentru micii producători, registrele pot fi **foarte simple**, importante sunt: consecvența, lizibilitatea și legătura cu activitatea reală.

## Legătura cu ghidurile sectoriale

Prezentul ghid stabilește cerințele generale de igienă și PRP-urile de bază. Dacă activitatea include procese tehnologice specifice (ex.: carne, lapte, produse de panificație/cofetărie etc.), documentele și înregistrările de mai sus se completează cu cele cerute de **ghidurile sectoriale relevante activității**.

### Păstrarea documentelor

Se cere:

- ❖ documentele de trasabilitate (recepție–producție–livrare) să fie păstrate **cel puțin 6 luni după expirarea termenului de valabilitate al produselor**;
- ❖ celelalte documente/înregistrări (igienă, instruire, sănătate, mentenanță, abateri) să fie păstrate **cel puțin 3 ani de la ultima înregistrare**, dacă legislația aplicabilă activității nu prevede alt termen.

## ANEXE

### Anexa nr. 1 Modele privind procedura/program preliminar

| Domeniu / PRP | Ce se monitorizează | Cum se monitorizează (metodă) | Frecvență minimă recomandată | Cine răspunde | Unde se înregistrează |
|---------------|---------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------|-----------------------|
|               |                     |                               |                              |               |                       |
|               |                     |                               |                              |               |                       |

### Anexa nr. 2 – Fișa de monitorizare a acțiunilor de igienizare

| Data | Oră | Spațiu/ echipament/ ustensile | Acțiunea | Materiale utilizate | Cantitate/ concentrație | Responsabil (nume / semnătura) | Observații (ex. teste sanitare) |
|------|-----|-------------------------------|----------|---------------------|-------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
|      |     |                               |          |                     |                         |                                |                                 |
|      |     |                               |          |                     |                         |                                |                                 |
|      |     |                               |          |                     |                         |                                |                                 |
|      |     |                               |          |                     |                         |                                |                                 |

### Anexa nr. 3 - Fișa de verificare igiena utilaje și ustensile

| Data  | Spațiu   |            |   | Echipamente /Ustensile |            |   | Teste<br>sanitație |    | Acțiune<br>corectivă/<br>corecție | Executan<br>t |
|-------|----------|------------|---|------------------------|------------|---|--------------------|----|-----------------------------------|---------------|
|       | Denumire | Observații |   | Denumire               | Observații |   | DA                 | NU |                                   |               |
|       |          | C          | N |                        |            | C |                    |    |                                   |               |
| ..... |          |            |   |                        |            |   |                    |    |                                   |               |
|       |          |            |   |                        |            |   |                    |    |                                   |               |
|       |          |            |   |                        |            |   |                    |    |                                   |               |

Unde:

C – corespunzător;

N – necorespunzător;

### Anexa nr. 4 Model – Registru de recepție produse

| Nr. crt. | Data recepției | Furnizor | Nr. document însoțire (factură / aviz / bon) | Tip produs | Cantitate (kg) | Temperatura la recepție (°C) | Cod lot intern | Observații |
|----------|----------------|----------|----------------------------------------------|------------|----------------|------------------------------|----------------|------------|
|          |                |          |                                              |            |                |                              |                |            |
|          |                |          |                                              |            |                |                              |                |            |

### Anexa nr. 5 Model - Registre de producție

| Nr. crt | Data producție | Denumire produs | Cod lot materie primă (din fisa de recepție) | Cant. materie primă (kg) | Cant. produs obținut (kg) | Tratament aplicat | Cod lot produs finit | Obs. (abateri, respingeri, retur etc.) |
|---------|----------------|-----------------|----------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------|----------------------|----------------------------------------|
|         |                |                 |                                              |                          |                           |                   |                      |                                        |
|         |                |                 |                                              |                          |                           |                   |                      |                                        |

### Anexa nr. 6 Model – Fisa de livrări / vânzări pe loturi

| Nr. crt. | Data vânzării / livrării | Destinatar (consumator / magazin / HORECA / piață etc.) | Denumirea produsului | Cod lot produs | Cantitate (kg / buc) | Tip vânzare (în unitate / piață / livrare) | Document de livrare (bon / factură etc.) | Observații |
|----------|--------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|----------------|----------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|------------|
|          |                          |                                                         |                      |                |                      |                                            |                                          |            |
|          |                          |                                                         |                      |                |                      |                                            |                                          |            |

### Anexa nr. 7 - Fisa monitorizare stare de sănătate personal si echipament de protecție

| Nr. Crt . | Nume Prenume Angajat | Stare de sănătate |   |          |   | Stare echipament complet/incomplet/murdar | Acțiuni corective/corecții |      | Verificat  |  |
|-----------|----------------------|-------------------|---|----------|---|-------------------------------------------|----------------------------|------|------------|--|
|           |                      | Generala          |   | Infecții |   |                                           |                            |      |            |  |
|           |                      | C                 | N | C        | N | Personal                                  | Echipament                 | Data | Semna tura |  |
|           |                      |                   |   |          |   |                                           |                            |      |            |  |
|           |                      |                   |   |          |   |                                           |                            |      |            |  |
|           |                      |                   |   |          |   |                                           |                            |      |            |  |
|           |                      |                   |   |          |   |                                           |                            |      |            |  |
|           |                      |                   |   |          |   |                                           |                            |      |            |  |

Unde: C – conform; N – neconform;

## BAZA LEGALĂ

### Acte normative Republica Moldova

1. **Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.**
2. **Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.**
3. **Hotărârea Guvernului nr. 6/2025**, Anexa nr. 1 – cerințe generale privind activitatea micilor producători.
4. **Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.**
5. **Hotărârea Guvernului nr. 308/2011** privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.
6. **Hotărârea Guvernului nr. 344/2020** privind produsele biocide (Registrul național al produselor biocide).
7. **Legea nr. 209/2016 privind deșeurile.**
8. **Legea nr. 129/2019** (subproduse de origine animală / produse derivate nedestinate consumului uman) – după caz, în funcție de activitate.
9. **Hotărârea Guvernului nr. 435/2010** (reguli specifice de igienă pentru produsele alimentare de origine animală; marcă de sănătate / identificare).

### Surse și materiale de specialitate

10. **Codex Alimentarius** – Principii generale de igienă alimentară (ghid internațional de bune practici).
11. **ISO 22000** (Sistem de management al siguranței alimentelor) și **ISO 22002-1** (PRP pentru producția alimentară).