AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR



SIGURANȚA ALIMENTELOR

Ghidul operatorului economic din domeniul comerțului produselor alimentare

CHIŞINĂU

2017

CUPRINS

**ÎNTRODUCERE …………………………………………………………………………. 2**

**INFORMAȚIA REZUMATĂ PRIVIND LEGISLAȚIA ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR APLICABILĂ COMERȚULUI PRODUSELOR ALIMENTARE …………………………………………………………………………………………… 4**

**CERINȚELE GENERALE ȘI PAȘII CARE TREBUIE PARCURȘI DE OPERATORUL ECONOMIC DIN DOMENIUL COMERȚULUI PRODUSELOR ALIMENTARE …… 5**

**CERINȚELE SPECIFICE (IGIENICE) PENTRU DESFĂȘURAREA ACTIVITĂȚII DE COMERȚ A PRODUSELOR ALIMENTARE………………………………………… 12**

**DESCRIEREA PERICOLELOR CARE POT AFECTA SIGURANȚA PRODUSELOR ALIMENTARE LA ETAPA DE COMERCIALIZARE………………………………… 20**

**PROCESUL DE MONITORIZARE ȘI CONTROL PRIVIND SIGURANȚA**

**ALIMENTELOR LA ETAPA DE COMERCIALIZARE……………………………… 22**

**PREVEDERILE LEGALE PRIVIND RESPONSABILITĂȚILE**

**OPERATORULUI ECONOMIC …………………………………………………… 4**

**ANEXE……………………………………………………………………………………. 25**

Anexa nr. 1. Sinteză privind legislația aplicabilă comerțului produselor alimentare…………………………………………………………………………. 25

Anexa nr. 2. Activităţile de comerţ cu produse alimentare care trebuie notificate

la autoritățile publice locale…………………………………………………….. 34

Anexa nr.3. Notificare privind iniţierea activităţii de comerţ……………….. .. 36

Anexa nr.4. Formularul cererii pentru înregistrarea oficială în domeniul

siguranţei alimentelor ………………………………………………………….. 38

Anexa nr.5. Lista de activităţi ale unităţilor comerciale supuse autorizării

sanitar- veterinare sau înregistrării de către ANSA… ……………………….. 40

Anexa nr. 6. Modelul cererii pentru eliberarea autorizației sanitare veterinare de funcţionare ………………………………………………………………………… 41

Anexa nr.7. Referatul tehnic pentru acordarea/neacordarea autorizaţiei sanitar-veterinare de funcţionare ……………………………………………………….. 42

Anexa nr .8. Modelul autorizaţiei sanitar-veterinară de funcţionare ……….. 44

**INTRODUCERE**

**Cui se adresează prezentul ghid?**

Ghidul se adresează operatorilor economici care decid să inițieze și să desfășoare activitate în domeniul comerțului produselor alimentare.

Scopul ghidului este sa ofere îndrumări operatorilor economici în vederea cunoașterii și respectării reglementărilor din domeniul comerțului produselor alimentare sub aspectul siguranței alimentelor. Prezentul Ghid se adresează operatorilor economici, indiferent de dimensiuni (operatorilor economici mari, IMM-uri etc.), forma de proprietate și forma organizatorico-juridică.

**Generalități**

Siguranţa alimentelor ca şi concept ocupă un loc important în directivele Uniunii Europene Politica UE privind siguranţa produselor alimentare are la bază conceptul “de la fermă pînă pe masa consumatorului”, o abordare holistică care integrează fiecare fază din procesul de aprovizionare a produsului pe o axă verticală începînd cu producţia furajelor, sănătatea plantelor şi bunăstarea animalelor, producţia şi prelucrarea primară, prelucrarea secundară, ambalarea, depozitarea şi livrarea până la vânzarea cu amănuntul.

Conform legislației Uniunii Europene si Organizaţiei Mondiale a Sănătăţii - siguranţa alimentelor este o responsabilitate a tuturor, începând de la originea produselor până în momentul în care acestea ajung la consumatorul final. Este important sa fie asigurată siguranţa produselor alimentare la etapa de comercializare luînd în considerare faptul că produsele alimentare necesită condiții de păstrare corespunzătoare pe toată perioada de valabilitate stabilită.

**Activitatea de comerț a produselor alimentare are următoarele aspecte:**

*Cerințele cadrului legislativ*

În Republica Moldova activitatea de comerț a produselor alimentare este reglementată de cîteva acte normative (legi, hotărîri de guvern, norme emise de autoritățile publice centrale și locale) care stabilesc regulile de comerț, cerințe igienice, cerințe de etichetare, condiții de păstrare și transport a produselor.

*Cerințe ale autorităților publice locale (APL)*

Este important ca operatorii economici din domeniul comerțului să cunoască că legislația prevede că APL are anumite atribuții în vederea organizării comerțului produselor alimentare în raza de administrare respectivă. Operatorul economic este obligat să notifice APL referitor la inițierea activității și să respecte cerințele din Regulamentul de desfășurare a activităților de comerț în localitatea respectivă, aprobat de către APL.

*Actele permisive*

În dependență de nivelul riscului asupra sănătății oamenilor, pe care poate să-l prezinte produsul alimentar, legislația prevede anumite documente permisive, care se emit în baza evaluărilor respective și atestă îndeplinirea de către operatorul economic a cerințelor stabilite (sanitare, sanitar-veterinare, igienice). Legislația națională prevede lista actelor permisive, pentru anumite tipuri de activitate a operatorilor economici din lanțul alimentar.

*Cerințele privind siguranța alimentelor*

Siguranța alimentelor reprezintă totalitatea masurilor întreprinse la nivel național si internațional pentru a sigura consumatorul ca nu va suferi consecințe care sa-l afecteze atunci când prepara sau consuma un produs alimentar.

Responsabilitatea pentru siguranța alimentelor conform legislației revine operatorului economic din lanțul alimentar

*Controale oficiale*

Conform legislației, controalele oficiale în vederea verificării respectării normelor stabilite privind siguranța alimentelor, au ca scop prevenirea, eliminarea sau reducerea la niveluri acceptabile a riscurilor care ar putea apărea pentru oameni, fie direct, fie prin mediu și garantarea practicilor loiale în comerțul cu produse alimentare cît și protejarea intereselor consumatorilor, inclusiv etichetarea produselor alimentare și orice alte forme de informații pentru consumator.

**INFORMAȚIA–SINTEZĂ PRIVIND LEGISLAȚIA ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR APLICABILĂ COMERȚULUI PRODUSELOR ALIMENTARE**

Legislația in domeniul alimentelor reprezintă legi, alte acte normative, precum si prevederi administrative ce reglementează alimentele, in general, si siguranța alimentelor, in special, inclusiv reziduurile si contaminanții prezenți in alimente și in hrana pentru animale, și se aplica in toate etapele de producere, prelucrare și distribuție a alimentelor, precum și a hranei pentru animale, produsă sau utilizată pentru animalele destinate producerii de alimente.

Dezvoltarea cadrului legislativ național în domeniul siguranței alimentelor a fost inițiată în anul 2004 prin transpunerea legislației UE. Dezvoltarea legilor și reglementărilor relevante și aplicabile pentru produsele alimentare este o componentă esențială a unui sistem modern de control al produselor alimentare.

Legislația alimentară consta în mod tradițional in definiții ale produselor alimentare nesigure, precum și descrierea de instrumente pentru eliminarea produselor alimentare nesigure din comerț și pedepsirea părților responsabile.

Legislația alimentară generală (orizontală) include reglementarea următoarelor aspecte:

* Stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare;
* Cerințele privind igiena produselor alimentare;
* Stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală;
* Cerințe privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor;
* Stabilirea normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animale destinate consumului uman.

Legislația trebuie să asigure un nivel ridicat de protecție a sănătății, să se bazeze pe transparență, precum și consultanță științifică independentă pentru evaluarea riscurilor, managementul riscurilor, precum și comunicarea riscului.

Legislația trebuie să includă obligația de a se asigura că numai în condiții de siguranță și în mod echitabil alimentele sunt introduse pe piață.

Sinteza legislației privind siguranța produselor alimentare aplicabilă în domeniul comerțului produselor alimentare este prezintată în anexa nr.1 la prezentul ghid.

**CERINȚELE GENERALE ȘI PAȘII CARE TREBUIE SĂ-I PARCURGĂ OPERATORUL ECONOMIC DIN DOMENIUL COMERȚULUI PRODUSELOR ALIMENTARE**

Cerințele generale se referă la toate tipurile de comerț și sunt stabilite în trei niveluri a cadrului normativ: legi, hotărîri de guvern, acte ale autorităților administrației publice centrale de specialitate, acte ale autorităților publice locale.

Legea [nr. 231/2010](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=336378) cu privire la comerțul interior prevede clasificarea tipurilor de comerț: *comerț cu ridicata, comerț cu amănuntul, comerț cash and cary, comerț ambulant.*

|  |
| --- |
| ***Prevederile legii*** [nr. 231/2010](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=336378)***:***  *comerţ cu ridicata – activitate desfăşurată de comercianţii care cumpără produse în scopul revînzării acestora către alţi comercianţi sau utilizatori profesionali (producători agricoli, industriaşi, prestatori de servicii, meşteşugari);     comerţ cu amănuntul – activitate desfăşurată de comercianţii care vînd produse direct consumatorilor pentru uzul personal al acestora (consumul final);     comerţ cash and carry – formă de comerţ cu autoservire pe baza legitimaţiei de acces; activitate desfăşurată de comercianţii care vînd mărfuri prin sistemul de autoservire către persoane juridice, către întreprinzători individuali, inclusiv gospodării ţărăneşti, deţinători de patentă, persoane care practică servicii profesionale conform legii şi către persoane fizice, înregistrate în baza de date a vînzătorului, în scop de revînzare şi/sau prelucrare, precum şi de utilizare a acestora ca produse consumabile, păstrînd regimul diferenţiat de preţ cu ridicata/cu amănuntul;     comerţ ambulant – activitate de comercializare cu amănuntul realizată prin trecere dintr-un loc în altul, prin intermediul unităţilor mobile* |

Care sunt pașii pe care trebuie să-i parcurgă operatorul economic din domeniul comerțului produselor alimentare*?*

**Pasul 1.** **Notificarea Autorității Publice Locale (APL) privind inițierea activității de comerț**

Notificarea APL referitor la inițierea activității de comerț a produselor alimentare este prevăzută de [Legea nr. 231/20](http://lex.justice.md/md/336378/)10 cu privire la comerțul interior și conține unele particularități ce țin de specificul comerțului produselor alimentare. Lista activităţilor de comerţ cu produse alimentare care trebuie notificate la APL este prezentată în anexa nr.2.

## Notificarea referitor la inițierea activității de comerț cu produse alimentare are ca scop luarea la evidență de către APL a operatorilor din domeniul comerțului care activează în raza teritorială respectivă*.*

|  |
| --- |
| ***Prevederile legii nr.*** [***231/2010***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=336378)  ***Articolul 14****Notificarea privind iniţierea activităţii  de comerţ         (2) În cazul activităţilor prevăzute în anexele nr 3 şi nr 4, precum şi în cazul comerţului ambulant, comerciantul este obligat să depună notificarea privind iniţierea activităţii de comerţ cu cel puţin 15 zile lucrătoare pînă la iniţierea activităţii     (3) Notificarea privind iniţierea activităţii de comerţ va corespunde modelului stabilit la anexa nr 2     (4) La notificarea privind iniţierea activităţii de comerţ se anexează, în anumite cazuri, următoarele acte:     a) actul care confirmă împuternicirile reprezentantului – în cazul în care notificarea este depusă prin intermediul unui reprezentant;     b) copia de pe regulamentul pieţei, adoptat de comerciant, şi copia de pe decizia consiliului local de creare a pieţei – în cazul pieţelor****Articolul 15****Cerinţe față de notificarea privind  inițierea activităţii de comerţ     (1) Datele incluse de comerciant în notificarea privind iniţierea activităţii de comerţ trebuie să corespundă interdicțiilor și cerinţelor stabilite de prezenta lege şi de regulamentul de desfăşurare a activităţilor de comerţ în localitatea respectivă, aprobat de consiliul local, conform art. 6 alin (5).* |

**Notă.** *În tot textul ghidului prevederile legilor citate sînt prezentate fără nici o modificare, evidenţiate prin chenar. Pentru consultarea legii respective integral folosiți linkul cu justice.md.*

## Specific pentru operatorii economici care intenționează să activeze în domeniul comerțului produselor alimentare este faptul că comerciantul este obligat să depună notificarea privind iniţierea activităţii de comerţ cu cel puţin 15 zile lucrătoare înainte de iniţierea activităţii.

## Modelul notificării este prezentat în anexa nr. 3 la prezentul ghid. La notificarea privind inițierea activității de comerț se anexează următoarele acte:

* *actul care confirmă împuternicirile reprezentantului – în cazul în care notificarea este depusă prin intermediul unui reprezentant;*
* *copia Regulamentului pieței, adoptat de comerciant, și copia deciziei consiliului municipal/orășenesc/local de creare a pieței – în cazul piețelor;*
* *copia actului care confirmă dreptul de proprietate sau folosință a terenului pe care este amplasată unitatea comercială (decizia privind atribuirea terenului pentru construcția și amenajarea pieței, titlul de autentificare a dreptului deținătorului de teren, contractul de locațiune/comodat sau, după caz, un alt act), în cazul piețelor, unității de comerț amplasate nemijlocit pe terenuri proprietate publică, teraselor de vară.*

**Întrebări frecvente:**

***Întrebare:*** *Cine, unde și cînd poate depune notificarea privind comercializarea produselor alimentare?*

***Răspuns:*** *Notificarea poate fi depusă de conducătorul unității comerciale sau reprezentantul împuternicit al acestuia, la sediul APL, fizic sau on-line respectiv, cu 15 zile înainte de începe activitatea.*

***Întrebare:*** *Prin ce document se confirmă primirea de către APL a notificării?*

***Răspuns:*** *După ce recepționează notificarea, APL eliberează comerciantului o înștiințare de recepționare a notificării, în formă scrisă.*

*De menționat că raporturile dintre operatorii economici care desfășoară activități de comerț și autoritățile publice locale reiese din Legea privind comerțul interior în care sunt stipulate  Atribuţiile autorităţilor administraţiei  publice locale în domeniul comerţului* ***(***[Legea nr. 231/2010](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=336378), art. 6*).*

**Pasul 2. Înregistrarea oficială în domeniul siguranţei alimentelor**

În care cazuri este necesară înregistrarea oficială?

|  |
| --- |
| ***Prevederile legii*** [*nr. 50/2013*](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=348113) *cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformităţii cu legislaţia privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate şi de bunăstare a animalelor,Capitolul VI, Înregistrarea oficială în domeniul siguranţei alimentelor și autorizarea unităţilor din domeniul alimentar și sanitar-veterinar,*  *Obligaţiile operatorilor din lanţul alimentar:*  *(3) Se supun înregistrării oficiale în domeniul siguranţei alimentelor următorii operatori ai lanţului alimentar: a) operatorii care produc, procesează, prelucrează, importă și exportă materie primă și produse alimentare de origine nonanimală; b) operatorii care depozitează, sortează, comercializează, distribuie, ambalează, preambalează și* *transportă produse alimentare de origine nonanimală* |

Înregistrarea oficială în domeniul siguranței alimentelor se efectuează conform procedurii publicate pe pagina web <http://www.ansa.gov.md/>.

Înregistrarea oficială și eliberarea certificatului de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor se efectuează gratis, pentru un termen nelimitat.

Pentru înregistrarea oficială se depune cererea la subdiviziunea teritorială ANSA în raza teritorial-administrativă în care este amplasat operatorul economic. Modelul cererii este prezentat în anexa nr. 4 la prezentul ghid.

La cerere se anexează:

* *copia de pe actul de proprietate sau de pe contractul de locaţiune a imobilului în care se va desfășura activitatea înregistrată;*
* *copia de pe documentul ce confirmă deținerea, cu drept de posesie şi/sau de folosință, a terenului (pentru producere);*
* *schema tehnică a unității, cu indicarea, după caz, a procesului tehnologic*

În rezultatul înregistrării se eliberează Certificat de înregistrare de forma stabilită.

|  |
| --- |
| **Important**. *Operatorii supravegheați de autoritatea competentă și înregistrați oficial, titulari ai certificatului de înregistrare, în cazul în care practică doar activitatea pasibilă de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor, nu sînt obligați să obțină autorizație sanitară de funcționare, precum și niciun alt act permisiv sau certificat pentru a atesta și confirma siguranța alimentară și inofensivitatea pentru mărfurile produse/procesate la unitatea înregistrată. Totodată, operatorii înregistrați sînt responsabili pentru inofensivitatea și conformitatea produsului lor și vor lua toate măsurile necesare, inclusiv prin examinări, testări și evaluări, după caz, pentru a se asigura că produsele obținute și comercializate către consumatorul final nu prezintă risc pentru sănătatea publică.* |

**Pasul 3. Autorizarea sanitar-veterinară**

Lista de activităţi ale unităţilor comerciale supuse autorizării sanitar-veterinare sau înregistrării de către Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor este prevăzută în legea [nr. 231/2010](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=366254), cu privire la comerțul interior. Lista este prezentată în anexa nr. 5 la prezentul ghid.

Cerințele privind autorizarea sanitar-veterinară sunt prevăzute în cîteva acte normative

|  |
| --- |
| ***Prevederile legii:***  [***Legea nr. 113/2012***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=344007) *cu privire la stabilirea principiilor şi a cerințelor generale ale legislaţiei privind siguranţa alimentelor prevede: art. 18 (3) Domeniile principale de activitate şi competenţele Agenţiei sînt „q) autorizarea şi/sau înregistrarea operatorilor din businessul alimentar;*  [***Legea nr. 221/2007***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=348201) *privind activitatea sanitar-veterinară ,art. 181 Eliberarea autorizaţiei sanitar-veterinare de funcţionare prevede:     (1) Pentru obţinerea autorizaţiei sanitar-veterinare de funcţionare, agenţii economici vor depune la subdiviziunile teritoriale pentru siguranţa alimentelor o cerere, al cărei model este prezentat în anexa nr 2, la care se anexează următoarele documente (în copii şi în original):     a) certificatul de înregistrare de stat a întreprinderii;     b) titlul de proprietate sau contractul pentru folosinţa spaţiului;     c) actul de angajare a medicului veterinar de liberă practică la unităţile care asigură asistenţă sanitar-veterinară, care produc, depozitează, comercializează produse farmaceutice şi alte produse de uz veterinar şi la unităţile de industrializare a cărnii şi a laptelui, unităţi specificate în anexa nr 6     (2) În cerere se indică fiecare activitate pentru care se solicită autorizaţie*  [***Legea nr. 231/20***](http://lex.justice.md/md/336378/)***10*** *cu privire la comerțul interior, prin anexa nr. 3, prevede Lista de activităţi ale unităţilor comerciale supuse autorizării sanitar-veterinare sau înregistrării de către Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor;*  ***Legea***[*nr. 50/2013*](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=348113) *cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformităţii cu legislaţia privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate şi de bunăstare a animalelor, „Capitolul VI. Prevede modul de înregistrare oficială în domeniul siguranţei alimentelor și autorizarea unităţilor din domeniul alimentar și sanitar-veterinar* |

Procedura propriu-zisă privind autorizarea sanitar-veterinară începe cu remiterea de către APL a notificării către ANSA.

În cazul în care comerciantul desfășoară activitățile prevăzute în anexa nr. 5 la prezentul ghid, notificarea acestuia se remite, de către autoritatea administraţiei publice locale, către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, care va efectua autorizarea sanitar-veterinară sau înregistrarea unității comerciale, sau va refuza eliberarea acesteia în termen de cel mult 15 zile lucrătoare de la data depunerii notificării.

Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor introduce în RI “e-Comerț interior”, după caz, informația privind autorizația sanitar-veterinară de funcționare sau refuzul de eliberare a acesteia, sau informația privind înregistrarea unității comerciale, în privința comercianților care au depus notificări, în termen de cel mult 15 zile lucrătoare de la data depunerii notificării.

De menționat că în scopul asigurării abordării unificate și a transparenței, ANSA a elaborat și a publicat pe pagina web Procedura privind autorizarea și listarea unităților din domeniul produselor de origine animală destinate consumului uman, aprobată prin [ordinul nr. 127 din 24.05. 2016](http://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/Order%20pro%20authorisation.pdf).

Etapele pentru obținerea autorizației sanitar-veterinară de funcționare:

* *Depunerea cererii*
* *Vizita inspectorului de la subdiviziunea teritorială ANSA la unitatea comercială în scop de inspecție conform fișei de evaluare, în urma căreia se perfectează Referatul Tehnic*
* *Primirea, în cazul deciziei favorabile, a autorizației sanitar-veterinare*

*Depunerea cererii*

Pentru a obține autorizația sanitar-veterinară de funcționare, solicitantul depune la subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor (ANSA) o cerere (modelul este prezentat în anexa nr. 6), la care se anexează următoarele documente (în copii și în original):

* Certificatul de înregistrare de stat a întreprinderii;
* Titlul de proprietate sau contractul pentru folosința spațiului;

În cerere se indică fiecare activitate pentru care se solicită autorizație.

Dacă nu au fost prezentate și anexate toate documentele menționate la cerere, reprezentatul ANSA va refuza primirea setului de documente imediat și nu va accepta cererea. Solicitarea altor documente decît cele prevăzute nu se admite.

În vederea eliberării autorizației sanitar-veterinare de funcționare, subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor, înregistrează cererea și examinează documentele depuse.

*Vizita inspectorului de la subdiviziunea teritorială ANSA la unitate, în scop de inspecție conform Fișei de evaluare, în urma căreia se perfectează Referatul Tehnic.*

Pentru evaluarea unității comerciale privind îndeplinirea cerințelor în domeniul specific și a celor prevăzute în legislația alimentară, la fața locului este delegat inspectorul/inspectorii din cadrul subdiviziunii teritoriale ANSA.

|  |
| --- |
| **Important.** *La depunerea cererii este recomandabil ca operatorul economic sa ia cunoștință de fișa de evaluare și compartimentele acesteia* |

Scopul vizitei este verificarea unității în ceea ce privește corespunderea acesteia condițiilor de autorizare, stabilite prin normele sanitar-veterinare în vigoare pentru tipul sau tipurile de activitate menționate de agentul economic.

Condițiile obligatorii sunt stabilite în Fișa de evaluare, aprobată prin Ordinul ANSA nr 86 din 16.07.2013, corespunzătoare pentru tipul de unitate vizat.

În rezultatul evaluării se perfectează referatul tehnic (Formularul referatului tehnic este prezintat în anexa nr. 7).

*Primirea, în cazul deciziei favorabile, a autorizației sanitar-veterinare*

Costul autorizației sanitar-veterinare de funcționare este stabilit prin legea nr.[160/ 2011](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=340497) privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător și constituie 150 lei.

La momentul ridicării autorizației de către agentul economic se solicită dovada efectuării plății pentru autorizație (copia dispoziției de plata cu ștampila băncii).

Documentul se eliberează reprezentantului agentului economic (administratorului, sau altui reprezentant împuternicit prin procură și cu prezentarea ștampilei agentului economic. Reprezentantul care ridică autorizația sanitar-veterinară semnează în registrul de evidența a autorizațiilor sanitar-veterinare ținut de subdiviziune.

Autorizația sanitar-veterinară se eliberează într-un termen ce nu va depăși 20 de zile din data depunerii cererii de către solicitant, în cazul în care obiectivul răspunde cerințelor sanitar-veterinare din domeniul respectiv.   Autorizația sanitară veterinară de funcționare a unităților supuse supravegherii sanitar-veterinare își păstrează valabilitatea atât timp cât sunt îndeplinite condițiile sanitar-veterinare și de siguranță a produselor de origine animală prevăzute de legislație.Modelul autorizației sanitar-veterinare este prezintat în anexa nr. 8.

|  |
| --- |
| **Important.** *În cazul neîndeplinirii condițiilor sanitare veterinare prevăzute de legislația sanitară veterinară și pentru siguranța produselor de origine animală în vigoare autorizația sanitar-veterinară poate fi suspendată sau retrasă* |

Concomitent cu autorizarea sanitar-veterinară operatorul economic din domeniul comerțului produselor alimentare este inclus în registrul respectiv, în dependență de genul și specificul activității acestuia, astfel devenind inclus în lista unităților autorizate. Astfel, concomitent cu autorizarea sanitar-veterinară se efectuează înregistrarea privind siguranța alimentelor. Listele actualizate se plasează pe pagina <http://www.ansa.gov.md>

**Întrebări frecvente:**

***Întrebare***: Care este termenul pentru care se eliberează autorizația sanitar-veterinară?

***Răspuns***: Autorizația sanitar-veterinară se eliberează pe termen nelimitat.

***Întrebare:*** Cît de frecvent se verifică îndeplinirea de către operatorul economic a condițiilor sanitar-veterinare?

***Răspuns:*** Controlul se efectuează nu mai des decît o dată în an, cu excepția cazurilor de control inopinat.

**Notă.** *Pașii descriși privind activitatea de comerț sunt aplicabili inclusiv în cazul desfășurării activității de comercializare a produselor alimentare în cadrul/pe teritoriul piețelor agricole.*

**Pasul 4. Autoevaluarea conform listei informațiilor necesare la inițierea activității**

|  |
| --- |
| **✹**  *Este recomandabil ca conducătorul agentului economic care intenționează să inițieze sau deja a lansat o activitate de comerț a produselor alimentare să verifice dacă dispune de informația necesară pentru a activa în domeniul comercializării produselor alimentare conform următoarei liste de întrebări:*   * *V-ați înregistrat la APL?* * *A-ți primit certificat de înregistrare și/sau autorizație sanitar-veterinară?* * *Designul și construcția spațiului dvs. corespunde cerințelor de igienă?* * *A-ți stabilit asortimentul produselor care vor fi comercializate?* * *Cunoașteți principalele cerințe privind legislația alimentară generală?* * *Cunoașteți principiile bunei igiene a alimentelor?* * *Mențineți înregistrări scrise ale tuturor furnizorilor care vă oferă produse alimentare sau ingrediente alimentare?* * *Cunoașteți principiile HACCP?* |

În cazul cînd la unele întrebări nu se cunoaște răspunsul este recomandabil de a se adresa la direcția teritorială ANSA și a consulta pagina web <http://www.ansa.gov.md>.

**CERINȚELE SPECIFICE (IGIENICE) PENTRU DESFĂȘURAREA ACTIVITĂȚII DE COMERȚ A PRODUSELOR ALIMENTARE**

Cerințele specifice privind comerțul produselor alimentare depind de tipul de produse comercializate și implicit de nivelul riscurilor asupra sănătății oamenilor pe care-l prezintă produsul. De regulă, cerințele specifice vin să completeze cerințele generale stipulate în legislație. La baza stabilirii cerințelor specifice pentru comercializarea produselor alimentare stă originea produselor: *Originea animală; Originea non-animală.*

O componentă importantă a cerințelor specifice în cadrul comerțului produselor alimentare o constituie Regulile de igienă a produselor alimentare.

|  |
| --- |
| ***Actele normative****:*  ***Hotărârea Guvernului*** [***nr. 412/2010***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334708)*pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare armonizată cu Regulamentului Parlamentului European şi Consiliului Europei nr 852/2004;*  ***Hotărârea Guvernului*** [***nr. 435/2010***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334753)*privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală armonizată cu Regulamentul Parlamentului European şi Consiliului Europei nr853/2004;*  ***Hotărîrea Guvernului***[***nr . 931/2011***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=341401) *Cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul* |

Documentele menționate stabilesc cerințele igienice de bază pentru toate aspectele ce țin de comercializarea produselor alimentare, începînd cu încăperile de producție și cele auxiliare pînă la igiena personală a angajaților.

Una dintre principalele cerințe este că operatorul din domeniul comerțului produselor alimentare trebuie să fie capabil să demonstreze ce face pentru ca produsele alimentare comercializate să fie sigure pentru consum, și să dețină dovezi în scris pentru aceasta.

**Cerințele igienice aplicabile operatorilor din domeniul comerțului produselor alimentare**

Conform noțiunii (HG 412/2010)**,** *igiena produselor alimentare* (în continuare – igienă) prezintă măsurile şi condiţiile necesare pentru combaterea pericolelor şi asigurarea calităţii unui produs alimentar pentru consum uman, în conformitate cu destinaţia prestabilită a acestuia.

**Notă.** *Majoritatea punctelor prevăzute în ghid sunt expuse exact conform HG nr.* [*412/2010*](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334708) *În cazul expunerii unor elemente de bună practică sau cu scop informativ, textul va fi marcat cu următorul simbol* **✹.**

**Cerințe pentru încăperile de comercializare a produselor alimentare, cu excepția instalațiilor mobile și/sau temporare**

**Proiectarea, designul, construcţia și localizarea**

Proiectarea, designul, construcţia și localizarea trebuie:

* să permită întreţinerea, igienizarea şi/sau dezinfecţia adecvată, pentru a se evita ori a reduce la minimum posibilităţile de contaminare pe calea aerului, şi să asigure spaţiu de lucru adecvat care să permită efectuarea igienică a tuturor operaţiunilor;
* să fie astfel încît să protejeze împotriva acumulării de murdărie, contactului cu materiale toxice, căderii de particule în alimente şi formării de condens sau de mucegaiuri pe suprafeţe;
* să permită aplicarea bunelor practici de igienă pentru alimente, inclusiv protecţia împotriva contaminării şi, în special, controlul dăunătorilor**;**
* să ofere, după caz, condiţii adecvate de manipulare şi depozitare a alimentelor, la o temperatură controlată, să fie de capacitate suficientă pentru menţinerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare şi să fie proiectate pentru a permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate şi, după caz, să fie înregistrate.

Spațiile interne de producție trebuie proiectate astfel încât să asigure o amplasare corectă a utilajelor, echipamentelor și materialelor pentru a preveni contaminarea încrucișată. În acest scop spațiile de lucru vor fi clar identificate și marcate fizic sau funcțional. Toate încăperile vor fi proiectate astfel încât să asigure destul spațiu pentru efectuarea tuturor operațiunilor tehnologice, de curățare și de mentenanță.

Recepția produselor trebuie să se efectueze pe un teritoriu izolat și curat. Zona de recepție a produselor trebuie proiectată astfel încât să corespundă cerințelor igienice pentru toate tipurile de produse recepționate.

Pentru prevenirea contaminării încrucișate, produsele gata pentru consum nu trebuie să contacteze cu materiile prime și semifabricatele. Produsele crude sau potențial periculoase trebuie procesate în spații separate sau zone delimitate prin bariere de la zona unde se află produsele finite.

**Cerințe privind încăperile în care se produc, tratează sau procesează produse alimentare**

Suprafeţele pavimentului trebuie să fie menţinute în bune condiţii de întreţinere şi să fie uşor de curăţat şi, după caz, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil şi netoxic, cu excepţia cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. După caz, pavimentul trebuie să permită drenajul adecvat al suprafeţelor.

Suprafeţele pereţilor trebuie să fie menţinute în condiţii bune de întreţinere şi să fie uşor de curăţat, iar atunci cînd este necesar, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unor materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile şi netoxice, precum şi o suprafaţă netedă pînă la o înălţime adecvată efectuării diferitelor operaţiuni, cu excepţia cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.

**Notă.** *Dovadă faptului că materialele folosite pentru paviment și tapetarea pereților corespund cerințelor igienice este avizul sanitar eliberat de Agenția Națională pentru Sănătate Publică sau declarația de conformitate a producătorului materialelor de construcție utilizate.*

Plafoanele sau, acolo unde nu există plafoane, suprafaţa interioară a acoperişului şi accesoriile suspendate trebuie să fie construite şi finisate astfel încît să se prevină acumularea de murdărie şi să se reducă condensul, creşterea de mucegaiuri şi împrăştierea de particule.

Ferestrele şi alte deschizături trebuie să fie construite pentru a se preveni acumularea de murdărie. Cele ce pot fi deschise către mediul exterior trebuie, după caz, să fie echipate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi uşor demontate pentru curăţare. Atunci cînd deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămînă închise şi fixate în timpul producţiei.

Uşile trebuie să fie uşor de curăţat, iar atunci cînd este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de suprafeţe netede şi nonabsorbante, cu excepţia cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.

Suprafeţele, incluzând suprafeţele echipamentelor, din spaţiile în care sunt manipulate alimente şi, în special, suprafeţele ce intră în contact cu alimentele trebuie să fie menţinute în stare bună de întreţinere şi trebuie să fie uşor de curăţat, iar atunci cînd este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune şi netoxice, cu excepţia cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.

Trebuie să fie prevăzut un sistem de drenaj a apelor, în special pentru zonele unde se efectuează un volum mare de operațiuni și are loc un flux mare de personal, precum și pentru spațiile unde sunt amplasate echipamentele specifice de spălare a veselei, ustensilelor. Tavanele și armăturile fixe pe tavane trebuie construite astfel încât să minimizeze acumularea de murdărie și condensate.

**Cerințele referitoare la încăperile de depozitare**

Depozitarea alimentelor trebuie să se facă în condiţii care să prevină modificarea proprietăţilor nutritive, organoleptice şi fizico-chimice, precum şi contaminarea microbiană.

Încăperile pentru depozitare trebuie să fie:

* protejate de insecte şi rozătoare;
* dotate cu instalaţiile pentru asigurarea mediului de păstrare a produselor;
* dotate cu mijloace de măsurare (verificate metrologic) a condițiilor de păstrare (temperatură, umiditate);
* dotate cu sisteme de ventilare.

Încăperile utilizate pentru depozitarea produselor alimentare vor avea uşi fără praguri, confecționate din materiale rezistente, impermeabile, termoizolate.

**Cerințe privind iluminarea și ventilarea**

Toate spațiile trebuie prevăzute cu un sistem adecvat de iluminare În spaţiile unităţii trebuie asigurată iluminarea naturală şi/sau artificială adecvată. Lumina nu trebuie să altereze culorile şi intensitatea ei nu trebuie să fie mai mică de:  
   a) 540 lux – în toate punctele de inspectare (sortare) a produselor alimentare;  
   b) 220 lux – în spaţiile de lucru, altele decît cele de inspectare (sortare) a produselor alimentare;  
   c) 110 lux – în alte spaţi.

Sistemul de iluminat va fi proiectat astfel încât să nu aibă acțiune negativă asupra produselor alimentare. Sistemul de iluminat trebuie dotat cu elemente de protecție care ar garanta că, în caz de deteriorare mecanică, nu se va produce contaminarea produselor, echipamentelor și spațiilor Intensitatea iluminării naturale și artificiale trebuie să asigure condițiile sanitar-igienice de lucru a personalului.

Sistemele de ventilare trebuie proiectate și construite pentru procesul și producția concretă și trebuie să asigure menținerea temperaturii și umidității condiționate de procesul și producția concretă. Trebuie să fie prevăzut un astfel sistem de ventilarea naturală și/sau mecanică încât aerul să circule din zonele curate în cele murdare. Toate deschizăturile trebuie să fie protejate prin echipamente sau sisteme ce previn contaminarea: flux direcționat de aer (flux laminar), perdele de aer sau uși duble. Un bun sistem de ventilare trebuie prevăzut pentru zonele de preparare a produselor pentru a elimina aburii și vaporii în exces, mirosurile, precum și a contribui la reducerea temperaturii. Trebuie să fie prevăzute hote ușor curățabile pentru a elimina toți vaporii produși în procesul de preparare a bucatelor.

**Cerințe privind instalațiile sanitare și toaletele pentru personal**

Instalațiile sanitare, preconizate pentru respectarea de către personal a cerințelor igienice, trebuie să corespundă nivelului cerințelor organizației privind siguranța alimentelor. Instalațiile sanitare trebuie să fie clar marcate și amplasate în apropierea zonelor asupra cărora se extind cerințele de igienă. În unitățile de comerț a produselor alimentare trebuie:

* Să fie puse la dispoziția personalului un număr suficient și în locuri adecvate mijloace igienice precum instalații de spălare, uscare și, dacă este necesar, de tratare igienică a mâinilor (inclusiv chiuvete, robinete cu apă caldă și rece, săpun și/sau soluții de dezinfecție);
* Să se asigure dotarea cu chiuvete destinate special pentru spălarea mâinilor cu robinete ce sunt puse în funcțiune fără utilizarea mâinilor și chiuvete destinate spălării produselor alimentare și punctelor de spălare a echipamentelor;
* Să se asigure un număr suficient de toalete cu construcție igienică, care să nu aibă ieșire directă în spațiul de producere și depozitare;
* Să se asigure un număr suficient de vestiare;
* Să se asigure o astfel de amplasare a vestiarelor, încât personalul antrenat în procesul de producere să poată intra în spațiul de producere cu un risc minim de contaminare a hainelor sale;
* Să se respecte criteriile microbiologice pentru apa folosită la spălarea mâinilor care să corespundă criteriilor pentru apa potabilă.

**Cerințe privind echipamentele și ustensile**

Echipamentele trebuie să fie:

* proiectate și construite astfel încât să asigure condiții generale igienice, iar suprafețele lor trebuie să fie ușor de curățat și dezinfectate;
* fabricate din materiale rezistente la apă și coroziune, care nu transferă substanțe toxice, arome și gusturi către alimente;
* supuse acțiunilor de mentenanță conform programelor;
* rezistente la operațiuni frecvente de curățare și dezinfectare și trebuie să dispună de o suprafață netedă fără găuri, crăpături sau fisuri.

**Notă.** *La selectarea echipamentului și a ustensilor care vor fi utilizate pentru procesarea și manipularea produselor alimentare trebuie să fie respectate cerințele prevăzute în regulamentul sanitar privind materialele și obiectele care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin* [HG nr. 308/2011](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=338407).

Mijloacele de măsurare utilizate în procesul de comercializare (termometre, balanțe etc.) trebuie supuse verificării metrologice conform cerințelor în vigoare. Trebuie să fie efectuate și păstrate înregistrări a controlului și identificării echipamentelor și ustensilelor, conform specificațiilor lor.

**Cerințe privind mijloacele de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare**

Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie menţinute curate şi în bună stare de întreţinere şi funcţionare pentru ca produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării şi, după caz, să fie concepute şi construite pentru a se permite igienizarea şi/sau dezinfecţia adecvată.

Recipientele din vehicule şi/sau containere nu trebuie să fie utilizate pentru transportul altor materii decît produsele alimentare, în cazul în care această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea.  În cazul în care mijloacele de transport şi/sau containerele sînt utilizate şi pentru transportul altor materiale decît produse alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, trebuie să existe, după caz, o separare eficientă a produselor. Vehiculele și containerele destinate transportării alimentelor trebuie să fie amenajate pentru a menține temperatura necesară (folosind material izotermic) și dotate cu termometre pentru măsurarea temperaturii.

|  |
| --- |
| **Important*.***[*Legea nr. 221/2007*](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=327196)*, art. 18, p(2) prevede autorizarea anuală a mijloacelor de transport care transportă produse supuse controlului sanitar-veterinar* |

**Cerințe privind gestionarea deșeurilor alimentare**

Deşeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile şi alte resturi trebuie să fie depozitate în containere ce se închid, cu excepţia cazurilor în care  agenţii economici cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorităţii competente respective că alte tipuri de containere sau sisteme de evacuare utilizate sînt corespunzătoare. Containerele trebuie să fie construite corespunzător, ţinute în condiţii care exclud contaminarea, să fie uşor de igienizat şi, în caz de necesitate, de dezinfecta.

Trebuie să fie luate măsurile necesare pentru depozitarea, colectarea şi distrugerea deşeurilor alimentare, a subproduselor alimentare necomestibile şi a altor resturi. Spaţiile de depozitare a deşeurilor trebuie să fie concepute şi utilizate astfel încît să se permită menţinerea curată a acestora şi, după caz, să fie libere de animale şi dăunători.

Deşeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile şi alte resturi trebuie să fie îndepărtate cît mai repede posibil din încăperile în care sînt prezente produse alimentare pentru a se evita acumularea acestora.

Toate deşeurile trebuie să fie eliminate în mod igienic, asigurîndu-se protecţia mediului şi nu trebuie să constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare.

Pentru eliminarea deșeurilor menajere unitatea comercială trebuie să contracteze întreprinderi de salubrizare.

Modul de înlăturare și distrugere a deșeurilor alimentare trebuie să corespundă instrucțiunii aprobate de ANSA în modul stabilit.

**Cerințe privind aprovizionarea cu apă**

Trebuie să se asigure alimentarea cu apă la presiunea și temperatura necesară, precum și instalații pentru păstrarea ei Instalațiile pentru păstrarea apei trebuie să fie curate și monitorizate periodic.

În cazul utilizării apei din alte surse decît cele publice (fântâni, sonde), pentru a produce apă potabilă, trebuie să fie instalate echipamente de dezinfectare și/sau de purificare a apei. Se va utiliza doar apă potabilă.

Înregistrările controalelor efectuate (rezultatele încercărilor de laborator a probelor de apă prelevate din sursele respective) trebuie să fie păstrate.

Aburul care întră în contact cu alimentele sau cu suprafețele ce întră în contact cu alimentele trebuie produs din apă potabilă.

**Cerințe privind igiena personalului**

Conducătorul unității trebuie să asigure o instruire adecvată, relevantă și continuă a personalului în domeniul igienei personale. Înregistrările acestor instruiri trebuie să fie păstrate.

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să aibă certificat medical, să fie supusă controlului medical la angajarea în cîmpul muncii şi, periodic, să menţină un grad ridicat de curăţenie personală şi să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată şi, după caz, echipament de protecţie.

|  |
| --- |
| **✹**  *Personalul trebuie să țină părul strîns și să aibă o acoperire adecvată a capului, de ex chipiul*  *Personalul nu trebuie să poarte ceasuri sau bijuterii atunci când pregătește alimente*  *Personalul nu trebuie să atingă fața și părul, să fumeze, să scuipe, să strănute,să mănânce sau să mestece guma atunci când manipulează alimente* |

**Condiţiile minime la care trebuie să corespundă magazine alimentare**

Magazinele alimentare trebuie să aibă din construcţie următoarele spaţii:

* sală de desfacere;
* Încăpere pentru depozitarea produselor;
* Încăpere separată pentru procesare și ambalare (după caz);
* grup social-sanitar (vestiar şi WC).

Magazinele alimentare trebuie să aibă asigurată în permanenţă apa caldă şi rece, în cantitate suficientă şi corespunzătoare calitativ condiţiilor înscrise în actele normative în vigoare.

Dotări minime obligatorii:

- rafturi şi spaţii frigorifice în sala de desfacere;

- rafturi şi grătare din lemn în magazii.

Pentru alimentele uşor alterabile, care se menţin la rece, nu sunt permise supraaglomerarea spaţiilor frigorifice de păstrare şi expunere, precum şi introducerea în acelaşi spaţiu a produselor crude şi semifabricate împreună cu cele care nu necesită tratare termică înainte de consum (se vor prevedea spaţii frigorifice separate pentru aceste categorii de alimente).

În magazinele alimentare cu o singură sală de desfacere (cu o suprafaţă de minimum 20 m2) se pot amenaja spații separate pentru preparate din carne şi lactate şi pentru carne crudă preambalată, care să fie prevăzute cu spaţii frigorifice de expunere şi depozitare, cîntare şi vînzători pentru fiecare spațiu separat.

În magazinele care tranşează şi desfac carne crudă se vor asigura circuite separate (sală de primire şi tranşare, spaţii frigorifice, spații separat de desfacere, cu cîntare şi vînzători).

Semipreparatele din carne crudă şi tocăturile din carne se expun în vitrine frigorifice, separat de alte semipreparate, şi se servesc cu ustensile adecvate, care nu se folosesc şi pentru alte produse.

Alimentele neambalate, care se consumă fără o prelucrare termică, vor fi servite numai cu ustensile adecvate (cleşti, linguri, furculiţe etc.).

În unităţile de desfacere a pâinii şi a produselor de panificaţie şi în alte asemenea unităţi care desfac produse neambalate se vor lua măsuri care să nu permită alegerea manuală a produselor de către cumpărători.

Aprovizionarea acestor magazine pe aceeaşi uşă cu cea de acces al cumpărătorilor se va face cu întreruperea activităţii în timpul efectuării acestei operaţiuni.

În magazinele alimentare este interzisă depozitarea ambalajelor în încăperile de vînzare, în spaţiile de circulaţie, vestiare sau pe trotuarele aferente.

În magazinele alimentare în care se autorizează şi desfacerea produselor nealimentare este interzisă vînzarea produselor cu risc de influenţare a proprietăţilor organoleptice ale alimentelor sau de contaminare cu substanţe nocive.

Vînzătorul va purta echipamentul de protecţie a alimentelor şi ecuson.

Produsele de patiserie şi de panificaţie neambalate se vor vinde din recipiente curate, fiind servite numai cu ustensile speciale. Este interzis a se permite consumatorilor să aleagă produsele cu mâna.

Toate persoanele care lucrează la manipularea, prepararea, transportul, servirea şi desfacerea alimentelor sunt obligate:

* să poarte în timpul lucrului, în raport cu specificul locului de muncă şi în conformitate cu actele normative în vigoare, echipamentul de protecţie sanitară a alimentelor, alb sau de culoare deschisă, curat, care să acopere îmbrăcămintea şi părul capului şi să fie impermeabil în părţile care vin în contact cu umezeala;  Persoanele care execută operaţiuni de curăţare vor purta vestimentaţie de protecţie sanitară diferită de vestimentaţia de protecţie a produselor alimentare;
* să nu intre în WC cu echipamentul sanitar de protecţie a alimentelor;
* să îşi spele mâinile cu apă şi cu săpun înainte de începerea lucrului şi ori de cîte ori este necesar în cursul activităţii, în special după folosirea WC.

|  |
| --- |
| **Important.** *În cazul în care unitatea comercială dispune de secția de preparare a produselor culinare și de patiserie aceasta trebuie să respecte cerințele igienice specifice pentru unitățile de alimentație publică.* |

**PERICOLELE CARE POT AFECTA SIGURANȚA PRODUSELOR ALIMENTARE LA ETAPA DE COMERCIALIZARE**

Noțiunile de pericol și risc, în contextul siguranței alimentelor sunt stipulate în legislație și în standardele internaționale ISO, care stabilesc sisteme de management pentru siguranța alimentelor.

|  |
| --- |
| **Prevederile legii** [nr. 78 din 18.03.2004](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=313238)  *pericol - agent biologic, chimic sau fizic prezent în produsul alimentar sau o stare a produsului alimentar, ce pot avea un efect nefast asupra sănătăţii omului;*  *risc - probabilitatea apariţiei unui efect nociv pentru sănătatea omului, precum şi gravitatea acestui efect în cazul expunerii la un pericol;* |

Important de menționat că probabilitatea și gravitatea efectului negativ al produsului asupra sănătății omului sunt determinate de pericolul prezent în produsul alimentar.

Pericolele legate de siguranța alimentară pot fi:

***microbiologice***- care implică bacterii dăunătoare, de ex când anumite alimente sunt ținute în afara frigiderului prea mult timp și bacteriile cresc în alimente;

***chimice*** - implicarea substanțelor chimice care pătrund în alimentație, ex produse de curățare sau chimicale contra dăunătorilor;

***fizice*** - implicarea obiectelor care intră în hrană, ex. sticla sparta sau bucăți de ambalaj.

**Gestionarea riscurilor**

Agenţii economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să implementeze procedurile bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza pericolului şi punctele critice de control), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă prevăzute de Hotărârea Guvernului nr 412 din 25.05. 2010 pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare.

|  |
| --- |
| ***Prevederile***[*HG nr. 412/2010*](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334708) *pct.8 Agenţii economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să pună în aplicare, să implementeze şi să menţină o procedură sau proceduri permanente, bazate pe principiile HACCP     1) Principiile HACCP la care se referă alineatul unu al prezentului punct constau în următoarele:     a) identificarea oricărui pericol ce poate fi prevenit, eliminat sau redus la niveluri acceptabile;     b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esenţial, pentru a se preveni ori elimina un pericol, sau pentru a-l reduce la niveluri acceptabile;     c) stabilirea limitelor critice în punctele critice de control ce separă acceptabilul de inacceptabil pentru prevenirea, eliminarea sau reducerea pericolelor identificate;     d) stabilirea şi implementarea unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;     e) stabilirea unor acţiuni corective, în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control;     f) stabilirea unor proceduri ce trebuie să fie efectuate cu regularitate pentru a se verifica dacă măsurile enunţate la lit. a)-e) ale prezentului alineat funcţionează eficient;     g) stabilirea unor documente şi înregistrări proporţional cu natura şi amploarea activităţii din domeniul alimentar, pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit. a)-f) ale prezentului alineat* |

Identificarea pericolelor, a punctelor critice de control, implementarea procedurilor și a înregistrărilor respective se efectuează de către operatorul economic din cadrul comerțului cu produse alimentare urmînd ghiduri de bună practică pentru domeniul respectiv.

|  |
| --- |
| **✹ Recomandări specifice privind HACCP**  **Ce este HACCP?**  HACCP este o modalitate de gestionare a siguranței alimentare Se bazează pe punerea în aplicare a procedurilor de control al pericolelor  **HACCP Implica**:   * Examinarea minuțioasă a lanțului de procese pe care le parcurge produsul în cadrul unității de comerț sub aspectul punctelor critice, unde ar putea să apară probleme * Identificarea "punctelor critice de control" - acestea sunt locurile la care trebuie să de concentrat atenția asupra pericolelor pentru a fi redusei la un nivel acceptabil * Punerea în aplicare a procedurilor pentru a se asigura că pericolele sunt controlate la punctele critice de control   ***Important:***  Decizia referitor la acțiunile care trebuie întreprinsei în cazul în care nu se asigură respectarea cerințelor  Asigurarea faptului că procedurile elaborate sunt implementate și sunt eficiente  Păstrarea înregistrărilor corespunzătoare pentru a demonstra că procedurile sunt eficiente  Stabilirea procedurilor de gestionare a siguranței care sunt adecvate pentru unitatea comercială concretă |

Stabilirea documentelor şi înregistrărilor se efectuează proporţional cu natura şi amploarea activităţii din domeniul alimentar, pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute în bunele practice de igienă.

Avînd în vedere că sistemul HACCP este flexibil iar numărul de proceduri, registre, acțiuni corective este specific fiecărui operator economic din domeniul comerțului produselor alimentare, se recomandă de a consulta îndrumările plasate pe pagina web. /<http://www.ansa.gov.md/>.

**PROCESUL DE MONITORIZARE ȘI CONTROL PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTELOR LA ETAPA DE COMERCIALIZARE**

## Cine efectuează controlul privind siguranța alimentelor la etapa de comercializare?

Agenția Națională privind Siguranța Alimentelor este abilitată prin lege cu funcția de control privind respectarea cerințelor de siguranță a alimentelor de către operatorii antrenaţi în producerea, procesarea, depozitarea, transportul, distribuţia şi comercializarea produselor alimentare, precum şi a hranei pentru animale. Controlul și monitorizarea se efectuează pe întregul lanţ alimentar. Funcțiile de control sunt exercitate de inspectorii din cadrul direcțiilor teritoriale ANSA.

## Baza legală pentru efectuarea controlului

|  |
| --- |
| ***Prevederile legii*** [nr. 113/2012](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=344007), art. 18, alin (3),  Domeniile principale de activitate şi competenţele Agenţiei:  c) controlul sanitar-veterinar;  m) supravegherea şi controlul producerii alimentelor, al igienei la întreprinderile din sectorul alimentar; |

## Tipurile de control

Clasificarea tipurilor de control este prevăzută de legea nr. 50 din 28.03.2013, conform căreia este prevăzut: *controlul oficial planificat și controlul oficial inopinat (ad-hoc).*

**Controlul oficial planificat** – se va efectua în baza:

* *Planurilor de control oficial aprobate anual de către șeful subdiviziunii*

*teritoriale de siguranță a alimentelor;*

* *Programului Național de monitorizare a reziduurilor în produsele alimentare de origine animală;*
* *Programului de monitorizare și supraveghere în domeniul siguranței alimentelor de origine animală*.

**Control oficial inopinat (Ad-hoc**) – se va efectua în următoarele cazuri:

* *La solicitarea unității supuse controlului (operatorului economic) (De ex: în cadrul procedurii de eliberare/neeliberare a unui act permisiv, Autorizației sanitar-veterinare de funcționare);*
* *În baza unor petiții, reclamații, sesizări,*
* *În baza auto-sesizării conform unor surse (presă, surse mass-media);*
* *În baza unor solicitări scrise ale AP al ANSA sau a altor organe competente;*
* *În cazul gestionării unor situații de criză prin punerea în aplicare a planurilor de contingență;*
* *În cazul unor consecințe de forță-majoră;*
* *Re-controlul / Re-inspecția, pentru verificarea îndeplinirilor recomandărilor prescripțiilor*

|  |
| --- |
| Important. *Controlul oficial se efectuează în baza Delegației de control, (Ordinul de deplasare pentru realizarea controlului oficial) Agentul economic este în drept la inițierea controlului sa ia act de legitimația și Delegația de control a inspectorului.* |

## Ce trebuie să cunoască operatorii economici despre controale?

## Controalele se efectuează conform planului anual al controalelor oficiale care se aprobă prin ordin și se publică pe pagina oficială ANSA <http://www.ansa.gov.md/>

|  |
| --- |
| Important. *În conformitate cu legislația națională controalele oficiale se efectuează fără avertisment prealabil, cu excepția cazurilor precum auditul și inspecțiile la solicitarea operatorului economic în cazul eliberării unor acte permisive, care necesită notificarea prealabilă a operatorilor economici* |

Pentru eficientizarea activității de control oficial al operatorilor economici, inspectorii din cadrul ANSA aplică procedura generală (PG-13/01, aprobată prin ordinul nr 407 din 27.12.2016, publicată pe pagina <http://ansa.gov.md>), și procedurile specifice care prevăd toate aspectele legate de desfășurarea controlului. Procedurele conțin formularele fișelor de evaluare a unităților de producere, de preambalareși prelucrare a produselor.

**Ce documente și înregistrări trebuie să prezinte operatorul economic inspectorului în cadrul controlului?**

Operatorul economic, în dependență de specificul activității, prezintă inspectorului în cadrul controlului (după caz):

* Schema de amplasare a întreprinderii cu descrierea schematică separată a tuturor construcțiilor aflate în cadrul întreprinderii;
* Schemele circuitelor tehnologice (a materiilor prime și produselor finite) pentru a se elimina riscurile de contaminare încrucișată a produselor;
* Schemele de aprovizionare cu apă potabilă, marcajul și circuitului acesteia în cadrul unității Evidența și marcajul apei tehnice utilizate (după caz);
* Schemele rețelei de canalizare și evacuarea a apelor pluviale cu amplasarea fîntînilor de acumulare, stațiilor proprii de epurare;
* Schemele sistemelor de ventilare;
* Documentele tehnologice de producere (standardelor/fișelor tehnologice),
* Informații privind implementarea sistemului HACCP, a standardului

ISO 22000;

* Contractele privind evacuarea gunoiului menajer, contracte cu întreprinderi specializate privind utilizarea subproduselor necomestibile sau a produselor neconforme, contracte cu întreprinderi de pofil pentru lupta și combaterea dăunătorilor (insecte/rozătoare) și/sau efectuarea măsurilor de dezinfecție sanitară;
* Alte informații relevante ce țin de domeniul siguranței alimentelor.

**PREVEDERILE LEGALE PRIVIND RESPONSABILITĂȚILE OPERATORULUI ECONOMIC**

Conform prevederilor legislației referitor la produsele alimentare, responsabili pentru siguranța alimentelor sunt operatorii din lanțul alimentar.

|  |
| --- |
| ***Prevederile legii*** [nr. 113/2012](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=344007) cu privire la stabilirea principiilor şi a cerinţelor generale ale legislaţiei privind siguranţa alimentelor  art. 14, alin *1)*  *Operatorii din businessul alimentar şi operatorii din domeniul hranei pentru animale sînt responsabili, pe întregul lanţ alimentar, în cadrul întreprinderilor de sub controlul lor, ca produsele alimentare sau hrana pentru animale să întrunească cerinţele legislaţiei privind siguranţa alimentelor care sînt relevante pentru activităţile lor şi sînt obligaţi să verifice îndeplinirea acestor cerinţe* |

În cazul depistării neconformităților operatorul economic poate (după caz) concomitent cu actul de control să primească PRESCRIPȚIA, PROCES-VERBAL cu privire la contravenția administrativă din domeniul sanitar veterinar, ORDONANȚĂ de suspendare a autorizației sanitar-veterinare de funcționare.

Pentru încălcările care constituie contravenție și cad sub incidența Codului Contravențional de către inspectorul ANSA se întocmește PROCES-VERBAL cu privire la contravenția administrativă din domeniul sanitar veterinar.

Contravențiile care se constată și se examinează de ANSA sunt prevăzute la art.414 a Codului Contravențional. Procesele verbale se întocmesc de inspectorii din cadrul ANSA.

|  |
| --- |
| Prevederile [**Codului nr 218 din 24.10.2008**](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=369412)**, Contravențional al Republicii Moldova**  **Articolul 414.** Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor  „  (1) Contravenţiile prevăzute la art. 553, art. 80 alin (2), (3) şi (5), art. 801, 81, art. 821, 83, 84, art. 98 alin (1), art. 114 alin (3), art. 131, art. 155 alin (2), art. 157 alin (1)–(3) şi alin (5), art. 158, 1581, art. 183–1961, 269–271, art. 273 pct. 1), 4), 6), 10), 12), 13), art. 274 alin (3), (4) şi (7), art. 275, 276, art. 278 alin (1)–(3) şi (5), art. 279–281, 284, 285, art. 286 alin (1), (2) şi (5), art. 344, art. 349 alin (1) şi art. 364 alin (7) şi (8) se constată și se examinează de către Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor (2) Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor constată şi examinează contravenţiile prevăzute la art. 553, art. 80 alin (3), art. 84, art. 273 pct. 1), 4), 6), 10), 12), 13), art. 274 alin (3), (4) şi (7), art. 275, art. 278 alin (1)–(3) şi (5), art. 279 și 344, săvîrşite în domeniile de activitate ce țin de competenţa sa (3) Sînt în drept să constate contravenții şi să încheie procese-verbale inspectorii din cadrul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor (4) Sînt în drept să examineze cauzele contravenționale şi să aplice sancțiuni directorul general, directorii generali adjuncți și şefii subdiviziunilor teritoriale ai Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor” |

Anexa nr.1

**SINTEZĂ PRIVIND LEGISLAȚIA APLICABILĂ COMERȚULUI PRODUSELOR ALIMENTARE**

|  |
| --- |
| ***Legea Nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare armonizată cu*** [***Regulamentul (CE) nr. 178/2002***](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/AUTO/?uri=celex:32002R0178) |

**SINTEZĂ**

Legea este menită să garanteze calitatea produselor alimentare destinate consumului uman.

**CARE ESTE ROLUL ACESTEI LEGI?**

Legea consolidează normele aplicabile în domeniul siguranței produselor alimentare. Legea nu se aplică producției primare pentru utilizarea privată casnică sau manipulării casnice a produselor alimentare.

**ASPECTE-CHEIE**

* Legea stabileşte cadrul juridic privind producerea, prelucrarea şi distribuirea produselor alimentare, precum şi reglementează condiţiile de bază privind circuitul acestor produse, inclusiv asigurarea inofensivităţii lui, în scopul ocrotirii sănătăţii omului, protecţiei intereselor consumatorilor în ceea ce priveşte produsele alimentare, promovării unor practici echitabile în comerţul cu produse alimentare;
* Legea se aplică tuturor produselor alimentare, inclusiv celor fortificate, cu destinaţie nutriţională specială, suplimentelor alimentare şi altor feluri de produse alimentare destinate plasării pe piaţa internă;
* Legea nu se aplică materiei prime alimentare destinate utilizării în condiţii casnice sau preparării, manipulării sau depozitării produselor alimentare la domiciliu în scopul consumului casnic privat, precum şi produselor alimentare aflate în tranzit sau depozitate temporar ca bunuri ce tranzitează ţara, în cazul în care acestea nu prezintă pericol pentru sănătatea omului sau pentru mediu;
* Agenţii economici din sectorul alimentar vor asigura trasabilitatea produselor alimentare şi a materialelor în contact cu produsele alimentare;
* Niciun produs alimentar periculos pentru sănătate sau impropriu consumului uman nu poate fi comercializat;
* Legea se aplică tuturor etapelor lanțului alimentar, de la producție, prelucrare, transport și distribuție până la furnizare.
* Întreprinderile cu profil alimentar trebuie să:

1. garanteze trasabilitatea produselor alimentare la toate etapele de producție și distribuție;
2. să retragă imediat de pe piață produsele alimentare în cazul cînd acestea sunt dăunătoare pentru sănătate;
3. să informeze autoritățile competente și consumatorii dacă este necesar.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | **DE CÂND SE APLICĂ LEGEA ?**  Legea a intrat în vigoare la 28.05.2005 |
|  | |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| ***Legea nr.113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor şi a cerinţelor******generale ale legislaţiei privind siguranţa alimentelor armonizată cu*** [***Regulamentul (CE) nr. 178/2002***](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/AUTO/?uri=celex:32002R0178) |

**SINTEZĂ**

Legea stabilește principiile fundamentale privind siguranța alimentelor

**CARE ESTE ROLUL ACESTEI LEGI?**

Stabilirea cadrului juridic privind responsabilitățile operatorilor economici privind siguranța alimentelor.

Stabilirea competențelor și responsabilităților autorităților privind siguranța alimentelor.

**ASPECTE-CHEIE**

* Stabileşte principii generale faţă de legislaţia care reglementează domeniile privind produsele alimentare, precum şi hrana pentru animale, în general, siguranţa acestora, în special;
* Instituie Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor, stabileşte şi defineşte domeniile de competenţă ale acesteia privind siguranţa produselor alimentare şi a hranei pentru animale;
* Consolidează cadrul juridic şi instituţional privind siguranţa alimentelor şi a hranei pentru animale;.
* Stabilește termenii și noțiunile aplicabile în legislația referitoare la produsele alimentare în general și siguranța alimentelor în special;
* *S*e aplică la toate etapele lanţului alimentar.

**DE CÂND SE APLICĂ LEGEA ?**

Legea a intrat în vigoare la 13.01.2013

|  |
| --- |
| [***Legea nr.221 din 19.10.2010***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=327196) ***privind activitatea sanitar-veterinară*** |

**SINTEZĂ**

Stabileşte principalele norme şi cerinţe sanitar-veterinare în Republica Moldova, drepturile şi obligaţiile statului, ale persoanelor fizice şi juridice în procesul producerii, prelucrării, depozitării, transportului şi comercializării animalelor vii şi a produselor de origine animală.

**CARE ESTE ROLUL ACESTEI LEGI?**

Stabilirea cadrului juridic privind: asigurarea sănătăţii animalelor, prevenirea transmiterii de boli de la animale la om, realizarea siguranţei produselor de origine animală destinate consumului uman, salubritatea şi calitatea furajelor, testarea şi autorizarea produselor medicinale de uz veterinar şi a substanţelor utilizate în activităţile de diagnostic veterinar, protecţia teritoriului ţării faţă de bolile infecţioase prin organizarea activităţii sanitar-veterinare.

**ASPECTE-CHEIE**

* Stabilește cerințe privind organizarea şi funcţionarea serviciilor sanitar-veterinare;
* Stabilește termenii și noțiunile în domeniul sanitar-veterinar;
* Constituie baza legală pentru activitatea sanitar-veterinară;
* Prevede cerinţele sanitar-veterinare privind circulaţia produselor şi subproduselor de origine animală;
* Prevede modul de autorizare sanitar-veterinară  a obiectivelor agenţilor economici;
* Stabilește lista unităţilor supuse controlului sanitar-veterinar şi supravegherii sanitar-veterinare de stat pentru care se eliberează autorizaţii sanitar-veterinare de funcţionare;
* Prevede cerințe privind Importul, tranzitul şi exportul mărfurilor supuse  
  controlului sanitar-veterinar de stat.

**CND SE APLICĂ LEGEA ?**

Data intrării in vigoare : 19.03.2008

|  |
| --- |
| [***Legea nr.231 din 23.09.2010***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=336378) ***cu privire la comerţul  interior*** |

**SINTEZĂ**

Legea stabileşte principiile generale de desfăşurare a activităţilor de comerţ pe teritoriul Republicii Moldova

**CARE ESTE ROLUL ACESTEI LEGI?**

* Consolidarea cadrului legal privind comerțul produselor pe piața internă;
* Perfecţionarea cadrului instituţional de reglementare a activităţilor în comerţ;
* Crearea mecanismului de interacţiune între administraţia publică centrală şi cea locală în domeniul comerţului;
* Simplificarea procedurilor de lansare a activităţilor de comerţ.

**ASPECTE-CHEIE**

* Reglementează activităţile în domeniul comerţului interior;
* Stabilește regulile generale de comercializare a produselor şi prestare a serviciilor;
* Stabilește termenii și noțiunile aplicabile în legislația referitoare la comerț;
* Prevede cerințele specific eprivind notificarea autorităților administrației publice locale privind iniţierea activităţii de comerţ;
* Stabileşte cerinţele de bază pentru desfăşurarea activității de comerț;
* Prevede formele de desfăşurare a comerţului:comerţ cu ridicata     comerţ cu amănuntul; comerţ ambulant; loc de vînzare;
* Stabilește competenţele organelor centrale de specialitate ale administraţiei publice şi ale autorităţilor administraţiei publice locale în domeniul comerţului.

**CÎND SE APLICĂ LEGEA ?**

Data intrării in vigoare: 22.04.2011

|  |
| --- |
| [***Legea nr. 50 din 28.03.2013***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=348113) ***cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformităţii cu legislaţia privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate şi de bunăstare a animalelor,*** armonizate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European şi Consiliului Europei nr. 882/2004 |

**SINTEZĂ**

 Legea stabileşte regulile generale privind modul de efectuare a controalelor oficiale în vederea verificării conformităţii cu normele referitoare la:

a)prevenirea, eliminarea sau reducerea pînă la niveluri admisibile a riscurilor pentru sănătatea umană şi cea animală, fie direct, fie prin intermediul condiţiilor de mediu;

b)garantarea unor practici corecte în comerţul cu hrană pentru animale şi cu produse alimentare şi protejarea intereselor consumatorilor, inclusiv etichetarea hranei pentru animale şi a produselor alimentare şi alte forme de informare a consumatorilor.

**CARE ESTE ROLUL ACESTEI LEGI?**

Consolidarea cadrului legal privind controalele oficiale privind respectarea prevederilor legislației privind siguranța alimentelor

**ASPECTE-CHEIE**

Stabilește termenii și definițiile privind controalele oficiale: control al identităţii; control fizic; controlul documentelor; inspecţie; monitorizare; supraveghere.

* Stabilește cerințe referitoare la obligaţiile şi competenţele privind efectuarea controalelor oficiale care includ:
* Obligaţii generale cu privire la organizarea controalelor oficiale;
* Criteriile operaţionale privind efectuarea controalelor oficiale;
* Cerințe către personalul care efectuează controalele oficiale;
* Cerințe privind procedurile de control şi verificare;
* Cerințe privind raportarea;
* Metode şi tehnici de control.
* Stabilește prevederi referitoare la delimitarea funcţiilor la efectuarea controlului oficial;
* Reglementează modul de prelevare a probelor, inclusiv metode de prelevare a probelor şi analiză;
* Stabilește cerințe privind desemnarea laboratorul de referinţă naţional şi laboratoarele oficiale care pot efectua analiza probelor prelevate pe parcursul controalelor oficiale;
* Stabilește cerințe privind gestionarea crizelor, întocmirea planurilor de contingenţă;
* Prevede modul de înregistrare oficială în domeniul siguranţei alimentelor și autorizarea unităţilor din domeniul alimentar și sanitar-veterinar.

**CÎND SE APLICĂ LEGEA ?** A intrat în vigoare la 07.06.2013

|  |
| --- |
| [***Legea nr. 160 din  22.07.2011***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=340497) ***privind reglementarea prin autorizare a activităţii de întreprinzător*** |

**SINTEZĂ**

Stabileşte cadrul juridic de reglementare prin autorizare a activităţii de întreprinzător.

**CARE ESTE ROLUL ACESTEI LEGI?**

Stabilește cadrul legal privind procedura de reglementare prin autorizare a activităţii de întreprinzător, care va fi aplicată de autorităţile emitente persoanelor fizice şi persoanelor juridice pentru practicarea activităţii de întreprinzător sau a unei alte activităţi prevăzute de lege, conexă cu activitatea de întreprinzător şi indispensabilă ei.

**ASPECTE-CHEIE**

* Stabilește noțiunea de „act permisiv – document sau înscris constatator prin care autoritatea emitentă constată unele fapte juridice și întrunirea condițiilor stabilite de lege, atestînd învestirea solicitantului cu o serie de drepturi și de obligații pentru inițierea, desfășurarea și/sau încetarea activității de întreprinzător sau a unor acțiuni aferente și indispensabile acestei activități.
* Stabilește lista actelor permisive pentru activitatea de antreprenoriat și autoritățile responsabile de emiterea actelor permisive

**CÎND SE APLICĂ LEGEA ?**

A intrat în vigoare la 14.10.2011

|  |
| --- |
| [***Legea nr.131 din 08.06.2012***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=344613) ***privind controlul de stat asupra activităţii de întreprinzător*** |

**SINTEZĂ**

Consolidarea cadrului juridic şi instituţional în domeniul efectuării controlului de stat asupra activităţii de întreprinzător

**CARE ESTE ROLUL ACESTEI LEGI?**

Reglementează:

a) organizarea şi desfăşurarea controlului;

b) stabilirea principiilor fundamentale ale controlului;

c) stabilirea procedurii de efectuare a controlului.

**ASPECTE-CHEIE**

* Prevede noţiuni și definiții principale referitoare la controlul de stat*:*act de control, autoritate cu funcţii de supraveghere, condică de înregistrare a  controalelor, control, control comun, control planificat, control inopinat, decizie de control, delegaţie de control, mandat de control, monitorizare, organ abilitat cu funcţii de control (organ de control), registru al controalelor, registrul de stat al controalelor, risc.
* Stabilește Principiile fundamentale ale controlului care sînt:

a) prevenirea încălcării legislaţiei prin aspectul consultativ al controlului

b) obiectivitate şi imparţialitate

c) efectuarea controlului în baza evaluării riscurilor

d) prezumţia respectării legislaţiei de către persoana supusă controlului

e) transparenţa actelor  individuale şi de reglementare emise de organul de control

f) legalitatea şi respectarea competenţei stipulate expres de lege

g) proporţionalitate a controlului şi oportunitate la iniţierea lui – recurgerea la control doar în cazul cînd acesta este absolut necesar pentru realizarea funcţiilor autorităţii de control şi doar în cazul cînd au fost epuizate alte modalităţi de verificare a respectării legislaţiei de către persoanele supuse controlului

h) proporţionalitate şi oportunitate în ce priveşte durata controlului – exercitarea controlului în cel mai scurt termen posibil, în funcţie de temeiul invocat de organul de control

i) evidenţa tuturor acţiunilor şi actelor de control

j) dreptul de a contesta orice fapt sau orice act al controlorului şi de a repara prejudiciul cauzat

k) neadmiterea  interesului patrimonial al controlorului prin excluderea defalcării directe în bugetul organului de control respectiv a resurselor financiare provenite din sancţiunile pecuniare

l) neadmiterea afectării şi/sau suspendării activităţii persoanei supuse controlului

**CÎND SE APLICĂ LEGEA ?**

A intrat în vigoare la 31.01.2012

|  |
| --- |
| .***[Hotărîrea Guvernului nr. 412 din 25.05.2010](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=344613) pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare,*** armonizate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European şi Consiliului Europei nr. 852/2004 |

**SINTEZĂ**

* Stabilește norme generale de igienă a produselor alimentare pentru  agenţii economici cu activitate în domeniul alimentar, ţinîndu-se cont, în mod special, de următoarele principii:  
      a) responsabilitatea principală pentru siguranţa produselor alimentare revine agentului economic cu activitate în domeniul alimentar;  
      b) asigurarea siguranţei produselor alimentare pe tot circuitul alimentar, începînd cu producţia primară;  
      c) menţinerea lanţului criogenic pentru produsele alimentare ce nu pot fi depozitate în siguranţă la temperaturi ale mediului ambiant, în special pentru produsele alimentare congelate;  
      d) implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza pericolului şi punctele critice de control), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă;  
      e) elaborarea şi respectarea ghidurilor de bune practici – instrumente valoroase pentru  ajutorarea agenţilor economici cu activitate în domeniul alimentar, la toate nivelurile circuitului alimentar, în conformitate cu regulile de igienă a produselor alimentare şi aplicarea principiilor HACCP;  
      f) stabilirea criteriilor microbiologici şi cerinţelor de control al temperaturii, bazate pe o evaluare ştiinţifică a pericolului;  
      g) verificarea corespunderii produselor alimentare importate regulilor de igienă a  produselor alimentare naţionale echivalente celor comunitare.
* Se aplică tuturor etapelor de producţie, de procesare şi de distribuţie a produselor alimentare, precum şi activităţilor de export, fără a se aduce atingere unor cerinţe specifice de  igienă a produselor alimentare.

**CARE ESTE ROLUL ACESTUI ACT NORMATIV?**

Consolidarea cadrului normativ privind cerințele de igienă a produselor alimentare stabilite în scopul asigurării siguranței alimentelor care nu vor prezenta risc pentru sănătatea consumatorilor.

**ASPECTE-CHEIE**

* Stabilește obligaţiile agenţilor economici cu activitate în domeniul alimentar;
* Stabilește cerinţe generale de igienă pentru producţia primară şi operaţiunile asociate acesteia;
* Prevede cerinţe generale de igienă pentru unitățile din domeniul alimentar;
* Prevede cerinţe pentru încăperile în care se produc, tratează sau procesează   
  produse alimentare;
* Prevede cerințe față de echipament, ustensii și mijloacele de transport pentru produsele alimentare;
* Stabilește cerințele privind aprovizionarea cu apă și gestiunea deșeurilor;
* Stabilește cerințe față de personalul din unitățile alimentare și cerințe privind instruirea acestuia.

**CÎND SE APLICĂ PREVEDERILE HG?** Data intrării in vigoare: 28.11.2011

|  |
| --- |
| [***Hotărîrea Guvernului nr. 435 din 28.05.2010***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334753) ***privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală,*** armonizate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European şi Consiliului Europei nr.853/2004 |

**SINTEZĂ**

Stabilește pentru  agenţii economici cu activitate în domeniul alimentar norme specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală procesate sau neprocesate care completează Regulile generale de igienă a produselor alimentare.

**CARE ESTE ROLUL ACESTUI ACT NORMATIV?**

Specificarea cerințelor igienice suplimentare celor generale pentru produsele alimentare și completarea acestora cu cerințe specifice produselor de origine animală.

**ASPECTE-CHEIE**

Regulile se aplică în comerţul cu amănuntul, în cazul operaţiunilor efectuate în vederea vînzării produselor alimentare de origine animală unei alte întreprinderi, cu excepţia cazurilor în care:  
a) operaţiunile se limitează la depozitare sau transport, însă în acest caz trebuie respectate cerinţele specifice de temperatură;

b)vînzarea produselor alimentare de origine animală, care provin de la întreprinderea de vînzare cu amănuntul, este destinată altor întreprinderi de vînzare cu amănuntul şi în cazul unei activităţi localizate şi restrînse.

**CÎND SE APLICĂ REGULAMENTUL?**

Data intrării in vigoare: 01.12.2011

Anexa nr.2.

***Activităţile de comerţ cu produse alimentare care trebuie notificate APL (extras din* LISTA**

**activităţilor de comerţ cu produse alimentare, nealimentare**

**şi de prestări de servicii conform Clasificatorului Activităţilor**

**din Economia Moldovei (CAEM Rev. 2)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Secţiunea** | **Diviziunea** | **Grupa** | **Clasa** | **Denumirea activităţii** |
|  | **46** |  |  | **Comerţul cu ridicata, cu excepţia comerţului cu autovehicule şi motociclete** |
|  |  | **46.1** |  | **Activităţi de intermediere în comerţul cu ridicata** |
|  |  |  | 46.11 | Intermedieri în comerţul cu materii prime agricole, animale vii, materii prime textile şi cu semifabricate |
|  |  | **46.2** |  | **Comerţul cu ridicata al produselor agricole brute şi al animalelor vii** |
|  |  |  | 46.21 | Comerţul cu ridicata al cerealelor, seminţelor, furajelor şi tutunului neprelucrat |
|  |  |  | 46.22 | Comerţul cu ridicata al florilor şi al plantelor |
|  |  |  | 46.23 | Comerţul cu ridicata al animalelor vii |
|  |  |  | 46.24 | Comerţul cu ridicata al blănurilor, pieilor brute şi al pieilor prelucrate |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **46.3** |  | **Comerţul cu ridicata al produselor alimentare, al băuturilor şi al tutunului** |
|  |  |  | 46.31 | Comerţul cu ridicata al fructelor şi legumelor |
|  |  |  | 46.32 | Comerţul cu ridicata al cărnii şi produselor din carne |
|  |  |  | 46.33 | Comerţul cu ridicata al produselor lactate, ouălor, uleiurilor şi grăsimilor comestibile |
|  |  |  | 46.34 | Comerţul cu ridicata al băuturilor |
|  |  |  | 46.35 | Comerţul cu ridicata al produselor din tutun |
|  |  |  | 46.36 | Comerţul cu ridicata al zahărului, ciocolatei şi produselor zaharoase |
|  |  |  | 46.37 | Comerţul cu ridicata cu cafea, ceai, cacao şi condimente |
|  |  |  | 46.38 | Comerţul cu ridicata specializat al altor alimente, inclusiv peşte, crustacee şi moluşte |
|  |  |  | 46.39 | Comerţul cu ridicata nespecializat de produse alimentare, băuturi şi tutun |
|  | **47** |  |  | **Comerţul cu amănuntul, cu excepţia autovehiculelor şi motocicletelor** |
|  |  | **47.1** |  | **Comerţul cu amănuntul în magazine nespecializate** |
|  |  |  | 47.11 | Comerţul cu amănuntul în magazine nespecializate, cu vînzare predominantă de produse alimentare, băuturi şi tutun |
|  |  | **47.2** |  | **Comerţul cu amănuntul al produselor alimentare, băuturilor şi al produselor din tutun, în magazine specializate** |
|  |  |  | 47.21 | Comerţul cu amănuntul al fructelor şi legumelor proaspete în magazine specializate |
|  |  |  | 47.22 | Comerţul cu amănuntul al cărnii şi al produselor din carne în magazine specializate |
|  |  |  | 47.23 | Comerţul cu amănuntul al peştelui, crustaceelor şi moluştelor în magazine specializate |
|  |  |  | 47.24 | Comerţul cu amănuntul al pîinii, produselor de patiserie şi produselor zaharoase în magazine specializate |
|  |  |  | 47.25 | Comerţul cu amănuntul al băuturilor în magazine specializate |
|  |  |  | 47.26 | Comerţul cu amănuntul al produselor din tutun în magazine specializate |
|  |  |  | 47.29 | Comerţul cu amănuntul al altor produse alimentare în magazine specializate |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **47.8** |  | **Comerţul cu amănuntul efectuat prin standuri, chioşcuri şi pieţe** |
|  |  |  | 47.81 | Comerţul cu amănuntul al produselor alimentare, băuturilor şi produselor din tutun efectuat prin standuri, chioşcuri şi pieţe |
|  |  | **47.9** |  | **Comerţul cu amănuntul care nu se efectuează prin magazine, standuri, chioşcuri şi pieţe** |
|  |  |  | 47.91 | Comerţul cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin Internet |
|  |  |  | 47.99 | Comerţul cu amănuntul efectuat în afara magazinelor, standurilor, chioşcurilor şi pieţelor |

Anexa nr.3

(*Anexa nr. 2, legea nr.231 din 23.09.10*)

**NOTIFICARE PRIVIND INIŢIEREA ACTIVITĂŢII DE COMERŢ**

**CĂTRE** [Primăria localităţii] **DATA**

**DE LA COMERCIANTUL**

Denumirea/numele\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_IDNO/IDNP\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sediul/domiciliul\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Reprezentat de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_în calitate de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tel.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Fax\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_E-mail\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Notificăm privind iniţierea activităţii de comerţ în următoarele condiţii:**

*Pentru unitate comercială Pentru loc de vînzare*

Adresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Adresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Denumirea\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Amplasare\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tipul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tipul\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Suprafaţa comercială (m2)\_\_\_\_ Suprafaţa comercială (m2)\_\_\_\_\_\_\_\_

*Activităţi de comerţ desfăşurate:*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Codul CAEM\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Codul CAEM\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Codul CAEM\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Pentru unităţile de alimentaţie publică:*

capacitatea unităţii comerciale (numărul de locuri/persoane)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

inclusiv la terasă (numărul de locuri/persoane)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Comercializarea producţiei alcoolice DA/NU

Comercializarea berii DA/NU

Comercializarea produselor din tutun DA/NU

Desfăşurarea comerţului ambulant DA/NU

Comercializarea prin intermediul unităţii mobile DA/NU

*Date privind unitatea mobilă*

*(la desfăşurarea activităţii de comerţ prin intermediul unităţii mobile):*

Tipul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Lungimea\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Lăţimea\_\_\_\_\_\_\_\_ Înălţimea \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Comercializarea prin aparat comercial DA/NU

*Date privind aparatul comercial*

*(la desfăşurarea activităţii de comerţ prin aparat comercial):*

Numărul de aparate \_\_\_\_\_\_\_\_

Lungimea\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Lăţimea\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Înălţimea \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Anexe:*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Declar pe propria răspundere că:**

1) datele indicate în prezenta notificare şi în anexe sînt veridice şi corecte;

2) întrunesc condițiile legislaţiei în domeniul activităţii de comerţ.

**Îmi asum obligaţia:**

1) să respect legislaţia în vigoare;

2) să compensez, în conformitate cu legislaţia în vigoare, orice prejudiciu cauzat ca urmare a nerespectării legislaţiei sau a prezentării, în cadrul prezentei notificări şi al anexelor, a unor date eronate.

Numele \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Semnătura \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ L.Ş.

**Anexa nr. 4**   
Agentul economic\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Sediul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
IDNO/IDNP\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Nr. tel./fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Data, luna, anul depunerii cererii \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  
Cerere  
pentru înregistrare oficială în domeniul siguranţei alimentelor  
  
Subdiviziunea teritorială ANSA  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Subsemnatul, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  
în calitate de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, rog   
                        (funcția)  
să mi se elibereze certificat de înregistrare oficială în domeniul siguranței alimentelor  
pentru \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, situat   
(denumirea obiectului)   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ str. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,   
                            (adresa unității)   
cu următoarele activităţi: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  
Prin prezenta cerere:  
– declar pe propria răspundere că am luat toate măsurile și îndeplinesc cerințele stabilite de legislație ca produsele obținute la unitatea pentru care solicit înregistrarea să nu prezinte risc pentru sănătatea publică și să fie conforme cu cerințele prevăzute de legislație;  
– solicit, după caz și necesitate, efectuarea unei vizite de control din partea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, pentru a atesta îndeplinirea cerințelor și obligațiilor declarate mai sus, în decursul a 15 zile lucrătoare de la data depunerii prezentei cereri;  
– înștiințez despre începerea activității peste 15 zile lucrătoare de la data depunerii cererii în cauză dacă Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor nu îmi va acorda un răspuns oficial la prezenta cerere într-un termen mai scurt sau dacă, în urma controlului solicitat, nu vor fi înaintate prescripții pentru aducerea în conformitate cu cerințele și obligațiile declarate mai sus.  
Anexez:  
a) copia de pe actul de proprietate sau de pe contractul de locaţiune a imobilului în care se va desfăşura activitatea înregistrată;  
b) copia de pe documentul ce confirmă deţinerea, cu drept de posesie şi/sau de folosinţă, a terenului (pentru producere);  
c) schema tehnică a unităţii, cu indicarea, după caz, a procesului tehnologic.  
  
           Reprezentantul legal   
        al agentului economic   
          \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                         \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
         (numele, prenumele)                           (semnătura)  
L.Ş.

**Anexa nr. 5 (*anexa nr. 3, legea nr. 231 din 23.09.10*)**

**LISTA**

**de activităţi ale unităţilor comerciale supuse autorizării sanitar-veterinare sau înregistrării de către Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor**

|  |  |
| --- | --- |
| **Clasa CAEM**  **Rev. 2** | **Denumirea activităţii** |
| 46.23 | Comerţul cu ridicata al animalelor vii |
| 46.24 | Comerţul cu ridicata al blănurilor, pieilor brute şi al pieilor prelucrate |
| 46.32 | Comerţul cu ridicata al cărnii şi produselor din carne |
| 46.33 | Comerţul cu ridicata al produselor lactate, ouălor, uleiurilor şi al grăsimilor comestibile |
| 46.38 | Comerţul cu ridicata specializat al altor alimente, inclusiv al peştelui, crustaceelor şi al moluştelor |
| - | Comerţul cu ridicata al mierii şi al produselor apicole |
| - | Comerţul cu ridicata al subproduselor de origine animală nedestinate consumului uman |
| - | Comerţul cu ridicata al produselor farmaceutice de uz veterinar |
| - | Comerţul cu ridicata al hranei pentru animale |
| - | Comerţul cu amănuntul al animalelor vii |
| - | Comerţul cu amănuntul al pieilor brute şi al pieilor prelucrate |
| - | Comerţul cu amănuntul al cărnii şi al produselor din carne |
| - | Comerţul cu amănuntul al laptelui şi al produselor lactate, ouălor, uleiurilor şi grăsimilor comestibile |
| - | Comerţul cu amănuntul al peştelui şi produselor din pește |
| - | Comerţul cu amănuntul al mierii şi produselor apicole |
| - | Comerţul cu amănuntul al altor produse alimentare de origine animală şi vegetală |
| - | Comerţul cu amănuntul al produselor farmaceutice de uz veterinar |
| - | Comerţul cu amănuntul al hranei pentru animale |
| - | Serviciile unităţilor de alimentaţie publică |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Anexanr. nr. 6**  ( Anexa nr.2 legea nr. 221 din 19.10.2017)    Agentul economic\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Sediul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Telefon/fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Data, luna, anul depunerii cererii \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_      CERERE  subdiviziunii teritoriale pentru siguranţa alimentelor  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Subsemnatul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, în calitate de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, domiciliat în localitatea \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ str.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nr.\_\_\_\_\_\_\_, rog să mi se elibereze autorizaţie sanitar-veterinară de funcţionare pentru unitatea \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ cu următoarele activităţi:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Anexez:  a) copia de pe certificatul de înregistrare de stat a întreprinderii;  b) copia de pe titlul de proprietate/contractul încheiat pentru arenda spaţiului;  c) copia de pe actul de angajare a medicului veterinar (în cazul unităţilor care asigură asistenţa veterinară, care produc, depozitează, comercializează produse farmaceutice şi alte produse de uz veterinar şi în cazul unităţilor de industrializare a cărnii şi a laptelui, specificate în anexa nr.6 la Legea nr.221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară);  d) schema tehnică a unităţii, cu indicarea, după caz, a procesului tehnologic. | | |
| Reprezentantul legal al agentului economic    L.Ş. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (semnătura) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (numele, prenumele) |

**Anexa nr.7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (Anexa nr.3 legea nr. 221 din 19.10.2017)    AGENŢIA NAŢIONALĂ PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR  Subdiviziunea teritorială pentru siguranţa alimentelor    REFERATUL TEHNIC  pentru acordarea/neacordarea autorizaţiei sanitar-veterinare de funcţionare  nr.\_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Subsemnatul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, medic veterinar oficial al subdiviziunii teritoriale pentru siguranţa alimentelor \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, examinînd documentaţia, înregistrată cu nr.\_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ şi transmisă medicului veterinar oficial delegat \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, cu nr.\_\_\_\_\_\_, privind solicitarea eliberării autorizaţiei sanitar-veterinare de funcţionare pentru unitatea \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ din  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (localitatea, strada, numărul)  am verificat unitatea, constatînd următoarele:  **1.** Clădiri şi încăperi în funcţiune:  numărul de clădiri \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  numărul de încăperi cu suprafaţa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **2.** Caracteristici ale construcţiilor:  materiale de construcţie: pavimente, pereţi, plafoane\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  sisteme de aprovizionare cu apă rece şi caldă \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  canalizare \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  staţii de epurare \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **3.** Condiţii de microclimă:  ventilaţie \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  temperatură \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  umiditate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  luminozitate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  dotarea cu aparatură de măsură şi control, sisteme de înregistrare a temperaturii, umidităţii \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **4.** Condiţii de depozitare şi de transport, care să asigure conservarea produselor biologice de uz veterinar \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **5.** Proces tehnologic:  dotarea cu utilaje \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  dotarea cu ustensile \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  circulaţia materiilor prime şi a produselor finite \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ambalaje, circuitul acestora \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  sisteme de evacuare din incintă a produselor sechestrate, a deşeurilor \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **6.** Capacităţi în funcţiune:  de producţie (unitatea de măsură/timp: tone/zi, litri/zi, doze/zi etc.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  de depozitare (unitatea de măsură/timp: tone/zi, litri/zi, doze/zi etc.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  pentru semifabricate (unitatea de măsură/timp: tone/zi, litri/zi, doze/zi etc.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  pentru produse finite (unitatea de măsură/timp: tone/zi, litri/zi, doze/zi etc.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  pentru materii prime, produse sechestrate (unitatea de măsură/timp: tone/zi, litri/zi, doze/zi etc.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  pentru deşeuri tehnologice (dotarea cu platforme de gunoi şi containere) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **7.** Dotarea cu materiale şi mijloace pentru dezinfecţie, dezinsecţie, deratizare \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **8.** Dotarea cu ustensile şi materiale pentru igiena personalului:  spălătoare pentru mîini \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  sterilizatoare pentru cuţite \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  săpun lichid, substanţe dezinfectante, ştergare jetabile etc. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **9.** Grupuri sanitare:  numărul de cabine \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  dotare \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **10.** Vestiare:  numărul de vestiare \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  numărul de încăperi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  dotare \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **11.** Personalul muncitor încadrat:  numărul total de muncitori \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  numărul total de muncitori/schimb \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  echipa de igienizare/numărul de muncitori \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **12.** Organizarea, funcţionarea şi încadrarea laboratorului în structura întreprinderii:  numărul de spaţii \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  numărul de secţii (profil) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  dotare/secţie \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  numărul de personal \_\_\_\_\_\_\_\_\_specialitatea \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **13.** Elaborarea şi aplicarea programelor în conformitate cu procedurile operaţionale standard de sanitaţie şi de analiză a riscurilor în punctele critice de control în cadrul unităţilor şi elaborarea Regulilor de Bune Practici de Producţie, în cazul producătorilor de produse farmaceutice şi alte produse de uz veterinar:  programul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  responsabil de aplicare \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **14.** Asistenţa sanitar-veterinară:  abilitată \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ numărul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pregătire \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  oficială \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ numărul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pregătire \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **15.** Amplasare:  distanţe faţă de perimetrele locative \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  surse poluante în vecinătate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **16.** Autorizaţii de funcţionare emise de alte organe abilitate:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **17.** Alte aspecte:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **18.** Concluzii:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **19.** În legătură cu cele constatate, se propune:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |
| Medic veterinar oficial    L.Ş. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (semnătura) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (numele, prenumele) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Anexa nr 8**  (Anexa nr.4 legea nr. 221 din 19.10.2017)  AGENŢIA NAŢIONALĂ PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR  Subdiviziunea teritorială pentru siguranţa alimentelor  **AUTORIZAŢIE**  SANITAR-VETERINARĂ DE FUNCŢIONARE   “\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_  nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Valabilă pînă la “\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_   1. Eliberată \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   (denumirea agentului economic, adresa, telefonul)  pentru funcţionarea \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (denumirea obiectului, adresa, telefonul)    **2.** Profilul activităţii (abataj, achiziţionare, păstrare, prelucrare, fabricare, distribuire, transportare, comercializare a animalelor vii, a materiei prime, a produselor alimentare de origine animală, a furajelor şi a produselor care conţin componenţi de origine animală, alte specificări de activitate)    **3.** Baza emiterii autorizaţiei \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Agentul economic, titular al prezentei autorizaţii, este obligat:  a) să respecte necondiţionat prescripţiile referatului tehnic pentru acordarea prezentei autorizaţii;  b) la expirarea valabilităţii autorizaţiei, să organizeze înnoirea acesteia în modul stabilit, să asigure respectarea cerinţelor sanitar-veterinare prin prisma actelor legislative şi a altor acte normative în vigoare.    Nerespectarea condiţiilor în a căror bază a fost emisă prezenta autorizaţie, schimbarea profilului ori efectuarea altor activităţi atrage, după caz, suspendarea autorizaţiei. | | |
| .)Şeful subdiviziunii teritoriale  pentru siguranţa alimentelor   L.Ş. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (semnătura) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (numele, prenumele) |
| Falsificarea autorizaţiei se pedepseşte conform legislaţiei în vigoare.  Reclamaţii şi sugestii la telefonul: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |

**Adrese de pagini web ale autorităților pentru siguranța alimentelor**

https://[www.vmvt.lt-](http://www.vmvt.lt-) Autoritatea pentru siguranta alimentelor din Lituania

[https://www.food.gov.uk/](https://www.food.gov.uk/%20%20)  -Autoritatea pentru siguranța alimentelor din Marea Britanie

[http://www.ansvsa.ro/#](%20http:/www.ansvsa.ro/%23) - Autoritatea pentru siguranța alimentelor din România

<https://www.livsmedelsverket.se/en> -Autoritatea pentru siguranta alimentelor din Suedia