****

**Ghid de bune practici de producție , în Industria Laptelui și Produselor lactate**

 *Prezentul Ghid este recomandat spre aplicare de către operatorii din sectorul alimentar pentru producerea primară și procesarea produselor lactate .*

*Acest Ghid a fost elaborat cu suportul Proiectului*  *„DEZVOLTAREA CAPACITĂȚILOR DE EXPORT PE MALURILE NISTRULUI” (AdTrade), care are drept scop informarea sectorului privat despre standardele de siguranță alimentara așa cum se aplică la nivel național. Cerințele de igienă prevăzute de legislația naționala trebuie implementată la toate etapele de producere ,transport, depozitare și plasare la raft. Operatorul din sectorul alimentar este responsabil pentru siguranța alimentară de-a lungul întregului lanț de producere*

*Siguranța alimentelor este unul din obiectivele prioritare pentru integrarea Republicii Moldova în Uniunea Europeană și diversificarea accesului la piețe de desfacere din alte regiuni. Alinierea la standardele europene din domeniul siguranței alimentelor presupune pregătirea corespunzătoare a operatorilor implicați în lanțul alimentar* ***”de la furcă la furculiță”****, asigurarea siguranței alimentare fiind responsabilitatea directă și o preocupare centrală a tuturor operatorilor din lanțul alimentar, inclusiv a producătorilor de lapte materie primă..*

*Implementarea Strategiei naționale în domeniul securității alimentare , are un impact deosebit nu numai asupra operatorilor din domeniul agro-alimentar, dar și asupra consumatorilor.*

*Scopul acestui ghid este implementarea legislației alimentare naționale în sectorul real de producție în industria laptelui și produselor lactate în conformitate cu cerințele Acordului de Asociere, prin aplicarea consecventă a normelor referitoare la:*

*-igiena , sănătatea și bunăstarea animalelor;*

*-igiena mulsului;*

*-siguranța produsului lapte materie primă,*

*Trasabilitatea și siguranța produselor lactate ;*

*Ghidul de bune practici de producție în industria laptelui și produselor lactate , prin recomandările expuse și prin instruirea operatorilor din sectorul alimentar va contribui la implementarea standardelor de calitate naționale armonizate cu cerințele Uniunii Europene, care, în rezultat, vor duce la stabilitatea unor preturi echitabile la poarta fermei, asigurând-le fermierilor un venit rezonabil iar consumatorilor produse lactate sigure și sănătoase .*

*Toți operatorii din sectorul de producere a laptelui trebuie sa cunoască și să respecte prevederile expuse în prezentul Ghid de bune practici și de producție în industria laptelui și produselor lactate !*

***Asociația Națională a Producătorilor de Lapte și Produse Lactate “LAPTE”***

***Director executiv Carolina LINTE***

CUPRINS

|  |  |
| --- | --- |
| Introducere | 1 |
| 1. Cerințe față de exploatațiile de producere a laptelui
 | 4- |
| Crotaliere bovinelor este obligatorie  | 5 |
| Sănătatea și bunăstarea animalelor  | 6 |
| 14 Reguli de bază pentru obținerea laptelui de calitate 9Diagrama procesului de obținere a laptelui materie primă prin mulsul mecanic  | 910 |
| Identificarea, analiza și evaluarea pericolelor  | 11 |
| Punctele de colectare lapte crud 12 |  |
| Reguli de igienizare 16 | 16 |
| 1. Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA)
 | 17 |
| Programe de condiții preliminare structurale  | 18 |
| Condiții preliminare care specifică procesul și metodele de activitate  | 22 |
| Metode de producere bazate pe (HACCP) 1. Referințe juridice în domeniu producerea laptelui materii prime, produse lactate
 | 3339 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |   |

Ghidul conține descrierea măsurilor necesare aplicate la fermă și în unități de procesare în scopul obținerii laptelui brut / produselor lactate care să corespundă normelor de igienă stipulate în cadrul normativ național, pentru a putea obține produse alimentare sigure și sănătoase.

***Domeniul de aplicare a ghidului*** *de bune practici și de producție în industria laptelui și produselor lactate*  ***include:***

1. Condițiile de igienă și microclimă la fermă;
2. Identificarea și înregistrarea animalelor;
3. Reguli pentru administrarea corectă a medicamentelor veterinare la nivelul fermelor.
4. Sănătatea animalelor;
5. Sănătatea ugerului;

5) Sanitația ;

7) Prelucrarea primară a laptelui la fermă, echipament și depozitare;

9) Cerințele față de transportarea laptelui;

10) SMSA (punerea în aplicare a sistemelor de management al siguranței alimentare cuprinzând bunele practici de igienă BPI, bunele practici de fabricație BPF și procedurile bazate pe principiile HACCP, (inclusiv facilitatea /flexibilitatea punerii în aplicare în anumite unități);

Utilizatorii acestui ghid sunt orice persoană fizică sau juridică implicată direct sau indirect în sectorul agroalimentar , care se ocupă de creșterea, îngrijirea vacilor de lapte, pregătirea furajelor, nutriția animalelor, mulsul, depozitarea și transportarea laptelui materie primă. Fermierii din sectorul de producere a laptelui materie primă sunt deosebit de vulnerabili la variația veniturilor și la riscurile din domeniu, cauzate de costurile de capital ridicate, preturile volatile la produsele lactate și de costurile de producție. Populația implicată în sectorul de producere a laptelui materie primă, se micșorează tot mai mult. Totodată, creșterea bovinelor de lapte rămâne singura activitate generatoare de venituri și de locuri de muncă pentru agricultorii de la sate anul împrejur .

Consolidându-se în Asociații agricole, fermierii pot obține mai multe cunoștințe în atragerea investițiilor , care vor permite modernizarea procesului de creștere a animalelor de lapte, dotarea cu utilaj de muls, depozitarea și testarea laptelui. Toate acestea vor permite obținerea laptelui de o calitate înaltă. Astfel, procesatorii vor oferi fermierilor un preț mai bun la achiziționarea laptelui materie primă.

Scopul prezentei orientări este de a facilita și armoniza punerea în aplicare a cerințelor naționale ajustate la aquis-ul UE referitoare la bunele practici de igienă (BPI) și la procedurile bazate pe principiile analizei riscurilor și punctele critice de control (proceduri bazate pe principiile HACCP) ca părți ale sistemelor de management al siguranței alimentare (SMSA), prin furnizarea de orientări practice privind:

|  |  |
| --- | --- |
| — | legislația relevantă, legătura dintre BPI, programele preliminare (PRP), PRP operaționale (PRPO) și procedurile bazate pe principiile HACCP în cadrul unui SMSA, relația cu standardele internaționale și formarea profesională și utilizarea ghidurilor de bune practici de igienă; |

|  |  |
| --- | --- |
| — | punerea în aplicare a BPI, inclusiv flexibilitatea oferită pentru anumite unități de procesare de legislația UE în legătură cu punerea lor în aplicare ; |

|  |  |
| --- | --- |
| — | punerea în aplicare a procedurilor bazate pe principiile HACCP, inclusiv flexibilitatea oferită pentru anumite unități alimentare de legislația UE în legătură cu punerea lor în aplicare; |

Cerințe față de exploatațiile de producere a laptelui

**Registrul Fermei (Exploatației )**

Ferma este autorizată și deține un număr de înregistrare ; https://eansa.gov.md/

1. *Ferma de animale trebuie sa fie autorizată și înregistrată în Sistemul Informațional Integrat pentru Siguranța Alimentelor ;*
2. *Toate animalele din exploatație trebuie să fie identificate și înregistrate în registrul de stat al animalelor după cum urmează ;* https://eansa.gov.md/

|  |  |
| --- | --- |
| Bovine  | * 2 crotalii auriculare aplicate la fiecare ureche sau un crotalie auricular și un identificator electronic ;
 |
| Bovine  | * Suplimentar conform legislației R. M este necesara eliberarea pașaportului individual pentru bovine ;
 |
| Bovine; | * Carnet de Sănătate pentru animale întreținute în exploatații nonprofesionale de la care se valorifica produse de origine animala
 |
| NOTA: | *In exploatație se ține registrul actualizat la zi unde sunt înregistrate toate mișcările animalelor , nașterea și decesul;*  |

Fiecare crescător de animale este obligat să țină un registru al fermei. Orice modificare apărută în efectiv trebuie înregistrată în baza centrală/oficială de date.

**Ce informații trebuie introduse în registrul fermei?**

* Fiecare animal din efectivul fermei/gospodăriei.
* Orice medicament prescris / tratament efectuat (tipul și cantitatea medicamentului, modul de administrare, data administrării, perioadă de așteptare pentru medicamentele cu remanență în lapte sau carne conform indicațiilor din prospect).
* Orice boală care afectează siguranța laptelui crud și a produselor procesate.
* Rezultatele analizelor și testelor (privind depistarea bolilor infectocontagioase, inclusiv a mamitelor, teste privind calitatea și salubritatea laptelui, etc.) care ar putea afecta sănătatea omului; utilizarea sistemul LIMS https://eansa.gov.md/#Workplace/Solicitare;

**CROTALIEREA BOVINELOR ESTE OBLIGATORIE**

**Ce reprezintă codurile și cifrele de pe crotaliile pentru bovine?**

**MD** – cod de țară

**ANSA** – acronimul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor

**0** – cod de specie pentru bovine

**11** cifre – numărul de ordine al animalului.

****

**Cine este responsabil de identificarea animalelor?**

Identificarea animalelor se inițiază de către deținătorul de animale, care are obligația să declare animalele, să se prezinte în termen de 15 zile de la naștere cu informația respectivă la oficiile teritoriale pentru identificarea și înregistrarea acestora în Registrul de Stat al Animalelor și sau sau sa utilizeze platforma guvernamentala (ghișeu unic) https://eansa.gov.md/#

****

**Cum se realizează identificarea animalelor?** 

Identificarea animalelor constă din următoarele proceduri obligatorii:

1. **Cererea de acces la SIA RSA**;

–cererea privind accesul la SIA RSA pentru implementarea principiului trasabilității animalelor în exploatație;

1. **Cererea de identificare** ;

-cererea depusă de catre deținătorul de animale la subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor ale ANSA pentru identificarea și înregistrarea animalelor sau a exploatațiilor în SIA RSA ;

1. **Cererea de mișcare ;**

-cerea depusă de către deținătorul de animale la STSA pentru înregistrarea in SIA RSA a mișcării animalului ;

d) **Cererea de declarare a evenimentului** ;

-cererea depusă de către deținătorul de animale la STSA pentru înregistrarea în SIA RSA a unor evenimente precum: sacrificarea tradiționala ; sacrificarea industriala ,moartea , dispariția animalelor pierderea crotaliilor pierderea pașaportului regăsirea animalului ,schimbarea proprietarului;

 **Important:** Identificarea animalelor de import: în cazul importului de animale din statele membre ale UE, se înregistrează animalul cu crotalia de origine, iar în cazul importului de animale din statele non-UE, se înregistrează cu crotalie MD.

1. **Solicitare duplicate pentru bovine ;**

**-**La pierderea unei crotalii de către animalele din specia bovine deținătorul de animale completează solicitarea de duplicate ,pe care o transmite la LTI(laboratorul Tehnologii Informaționale) în termenele stabilite ca dovada a pierderii si confirmare a comandării mijlocului de identificare pierdut ,care va avea același cod si se va deosebi doar prin data fabricării si numărul duplicatului

**Cum se realizează mișcarea animalelor?**

Deținătorul de animale, care are intenția să miște animalele de la o exploatație la alta, cu un anumit scop (comercializarea acestora, participarea la expoziții, sacrificarea animalelor la abator), este obligat să notifice medicul veterinar oficial din cadrul Subdiviziunilor raionale/municipale pentru siguranța alimentelor despre acest fapt, prin depunerea unei cereri de mișcare, care poate fi solicitată de la medicul veterinar de liberă practică împuternicit, operator teritorial sau accesată electronic. În baza acestei cereri, medicul veterinar oficial eliberează Formularul care autorizează mișcarea – certificatul veterinar de sănătate.

**SĂNĂTATEA ȘI BUNĂSTAREA ANIMALELOR**

Producția de lapte pentru consumul uman este permisă doar dacă vacile de la care se obține laptele crud îndeplinesc următoarele cerințe:

* nu prezintă nici un semn de boală infecțioasă transmisibilă la om prin consumul de lapte, cum ar fi:
* Bruceloza
* Tuberculoză
* Antraxul
* Salmonela
* Botulismul
* Pasteureloza
* Boli produse de virusuri

sunt într-o stare bună de sănătate și nu prezintă nici un semn ale unei boli care ar putea conduce la contaminarea laptelui, cum ar putea fi BRUCELOZĂ (bovine, rumegătoare de talie mică) și TUBERCULOZĂ( bovine ,caprine ,daca sunt ținute împreună cu bovinele) ;

* nu prezintă scurgeri cauzate de boli ale organelor genitale, nu suferă de boli infectocontagioase altele decât cele care afectează ugerul;
* nu prezintă modificări (de culoare, formă, temperatură, răni) ale ugerului, care pot afecta laptele în mod negativ;
* nu au fost administrate substanțe sau produse neautorizate sau nu au urmat un tratament ilegal;
* să fie respectate perioadele de așteptare prescrise în urma administrării medicamentelor autorizate și a tratamentelor efectuate;
* să fie tratate cu blândețe, să nu se strige la ele și să nu fie lovite, iar în grajd trebuie să fie liniște.



**Separarea animalelor**

* Scopul principal ale acestei acțiuni este separarea vacilor bolnave de cele care produc lapte pentru consum.
* În grajdurile cu stabulație liberă este necesar să existe boxe separate, unde animalele bolnave trebuie legate.
* În grajdurile cu stabulație fixă este suficientă o suprafață deschisă la capătul rândului de vaci.

**Important:** în rândul de animale trebuie să existe cel puțin un loc liber între vaca bolnavă separată și ultimul animal din rândul celor sănătoase.

Acțiunea de separare a animalelor bolnave, fie într-o boxă, fie într-un loc izolat în cadrul grajdului cu stabulație fixă, ajută la evitarea transmiterii de boli și a contaminării laptelui

***Notă: Menționăm, că separarea animalelor nu înseamnă carantină;***

**Atenție la următoarele boli*:***

**Febra Aftoasă.** Este o boală infecțioasă, foarte contagioasă. Virusul febrei Aftoase este eliminat și transmis prin lapte, înainte ca semnele tipice ale bolii să apară la vaci.

**Salmoneloza.** La infecția naturală sunt receptive taurinele de orice vârstă, însă, frecvența este mai mare la viței. Sursa primară de infecție este reprezentată adesea de animalele adulte purtătoare de bacterii, care excretă salmonele prin fecale contaminând obiectele din jur. Laptele se infectează atunci când nu sunt respectate condițiile de igienă în timpul mulsului sau când este adus în contact cu materiile fecale şi diareea de la animalele bolnave.

**Stafilococul și streptococul.** Ambele bacterii cauzează apariția mastitei. Aceștia pot fi de asemenea transmiși prin lapte și după ce au dispărut semnele clinice ale bolii. Stafilococul are capacitatea de a infecta laptele nu numai în interiorul ugerului, ci și prin contactul cu aerul. Se caracterizează clinic prin tulburări generale și tumefierea glandei mamare urmată de gangrenă sau indurare și atrofie.

Laptele provenit de la animale poate fi un vector de transmitere a unor boli infecțioase la oameni. Aceste boli sunt cauzate de bacterii, virusuri, paraziți sau toxine care pot contamina laptele, mai ales dacă acesta nu este tratat corespunzător (de exemplu, prin pasteurizare). Iată câteva dintre bolile transmisibile prin laptele provenit de la animale:

 \*\*Bruceloza\*\*: Este cauzată de bacteriile din genul \*Brucella\*, care pot fi transmise prin consumul de lapte nepasteurizat sau produse lactate contaminate. Bruceloza poate provoca febră, oboseală, dureri articulare și alte simptome.

 \*\*Tuberculoza\*\*: \*Mycobacterium bovis\*, o bacterie responsabilă de tuberculoza bovină, poate fi transmisă la oameni prin laptele nepasteurizat provenit de la vaci infectate. La oameni, boala poate afecta plămânii, dar și alte organe.

 \*\*Listerioza\*\*: Aceasta este cauzată de bacteriile \*Listeria monocytogenes\*. Consumul de lapte sau produse lactate contaminate poate duce la infecție, care este deosebit de periculoasă pentru femeile însărcinate, nou-născuți, vârstnici și persoanele cu un sistem imunitar slăbit.

\*\*Febra Q\*\*: Aceasta este cauzată de \*Coxiella burnetii\*, o bacterie care poate fi prezentă în laptele nepasteurizat al unor animale, precum vacile, oile sau caprele. Febra Q poate provoca simptome asemănătoare gripei și, în cazuri severe, poate duce la complicații respiratorii sau cardiace.

\*\*Campylobacterioza\*\*: \*Campylobacter\* este un gen de bacterii care pot fi prezente în lapte și pot cauza infecții gastrointestinale la oameni, manifestate prin diaree, crampe abdominale și febră.

 \*\*Escherichia coli (E. coli) O157:H7\*\*: Unele tulpini de \*E. coli\* pot contamina laptele și pot provoca infecții severe la oameni, cu simptome care includ diaree sângeroasă și, în cazuri grave, insuficiență renală.

\*\*Salmoneloza\*\*: Bacteriile \*Salmonella\* pot fi transmise prin consumul de lapte sau produse lactate contaminate, cauzând simptome gastrointestinale precum diaree, febră și crampe abdominale.

Pentru a reduce riscul de transmitere a acestor boli, este esențial să se consume lapte și produse lactate care au fost pasteurizate și să se respecte regulile de igienă în procesul de prelucrare și stocare a laptelui.

 **Alte boli infecțioase:**

Turbarea, Leptospiroza, Listerioza, Pasteureloza, Variola ugerului, Micobacteriozele, Botulismul, Febra Q (Coxielloza), Antraxul.



 Medicamente de uz veterinar si tratamentul animalelor bolnave

* Unitatea trebuie să dispună de serviciile unui medic veterinar ;
* Animalele bolnave trebuie sa fie ținute separat de restul animalelor sănătoase;
* Utilizăm doar medicamente de uz veterinar înregistrate în Registrul de stat al animalelor la doza recomandata în conformitate cu instrucțiunile de pe eticheta sau conform recomandărilor medicului veterinar ;
* Respectați perioada de retragere specificata pe medicamentul de uz veterinar ;
* Urmăriți toate evenimentele de sănătate și tratamentele medicale ;
* Asigurați depozitarea sigura și eliminarea responsabila a medicamentelor de uz veterinar;

***Nota: Produsul (medicament de uz veterinar )este înregistrat la https://registru.ansa.gov.md/ , Păstrați lista tuturor evenimentelor și tratamentelor de sănătate animala din ultimii 5 ani în ferma (Registru); certificatul sanitar veterinar ce confirma sănătatea si bunăstarea animalului disponibil pentru animal este eliberat cel puțin o data pe an );***

* *Tehnicile incorecte sau variabile de muls pot duce la un risc mai mare de mastita și la rânirea animalului . Numărul mare de celule somatice (NTS) din lapte crud este o indicație a mastitei clinice sau sub clinice la vacile de muls. Curățarea corespunzătoare a ugerului și a echipamentului de muls evită contaminarea laptelui de bacterii și rezidiri chimice . Numărul total ridicat de bacterii din laptele crud este un indiciu al IGIENEI necorespunzătoare a mulsului ,*
* **14.Reguli de bază pentru obținerea laptelui de calitate**

**Sănătatea ugerului se verifică permanent;**

* În mod sistematic recitiți toate informațiile referitoare la sănătatea ugerului și calitatea laptelui, care v-au fost transmise de către fabrica de procesare a laptelui. Dacă apar suspiciuni, efectuați și alte teste complementare.

**Mulsul vacilor se efectuează zilnic la aceleași ore**

* Formarea reflexului condiționat va conduce la o evacuare mai deplină a laptelui din uger.

**Ordinea mulsului se respectă întotdeauna**

* Se mulg mai întâi vacile aflate la prima fătare, apoi vacile care au fătat de curând şi după aceea restul efectivului. Ultimele se mulg vacile bolnave, după care se spală şi dezinfectează sistemul de muls.

**Efectuați faza pre mulgerii**

* Primele porțiuni de lapte (3-4 jeturi din fiecare mamelon) vor fi mulse aparte. În aceste porțiuni se conține un număr mare de microorganisme, care pot duce la înăcrirea laptelui. Nu se admite ca acest lapte să fie muls pe podea, întrucât, de asemenea, se vor dezvolta diverse microorganisme care vor fi sursa unor infecții.

**Mameloanele se curăță cu grijă**

* Fiecare mamelon se curată în parte doar cu materiale aprobate din punct de vedere sanitar-veterinar. Apoi fiecare mamelon se usucă cu prosoape de hârtie sau din material de unică folosinţă, câte unul la vacă. Prosoapele care se pot refolosi trebuie bine spălate, dezinfectate şi uscate înainte de a putea fi reutilizate.

**Controlați permanent presiunea în sistemul de muls**

* Controlați nivelul de presiune la începutul mulsului. De asemenea verificați și pulsațiile.

**Îndată după stimulare atașați echipamentul de muls**

* Echipamentul de muls trebuie atașat în decurs de cele 60-90 secunde a perioadei de pregătire a mameloanelor. Ajustați manșoanele astfel încât să existe un echilibru faţă-spate, stânga-dreapta, fără intercalări.

**Nu admiteți mulsul în gol**

* Robotul de muls trebuie îndepărtat de îndată ce ugerul a fost suficient golit.

**Asigurați îndepărtarea corectă a manșoanelor**

* Opriți presiunea. AŞTEPTAŢI ŞI NU ÎNDEPĂRTAŢI instalația de muls până când vacuumul nu s-a anclanșat total. Pătrunderea aerului pe la gura manșonului poate să ducă la apariția mastitei.

**Curățați mameloanele imediat după muls**

* Fiecare mamelon se dezinfectează imediat după muls cu o soluție sau un spray aprobate din punct de vedere sanitar-veterinar.

**Curățați instalația de muls imediat după folosire**

* După fiecare utilizare clătiți și curățați toate componentele sistemului, manual sau automat, folosind produse adecvate (Registrul produselor Biocide Tip 3) la o temperatură corespunzătoare. Permiteți sistemului să se usuce. https://ansp.md/produsele-biocide/

Răci **Diagrama procesului de obținere a laptelui materie primă prin mulsul mecanic**

**NOTA:**

1. Colostrul este produsul secretat de glanda mamară cu 2-3 zile înainte și 3-6 zile după fătare. Laptele colostral, cât și laptele de retenție, fac parte din categoria laptelui anormal fiziologic.
2. Colostrul poate fi obținut direct prin sugere de către vițel, prin mulsul manual sau mecanic cu recoltarea lui în vase separate.
3. Numai de la ziua a 7-ea după fătare, laptele colostral capătă însușirile laptelui de consum.
4. Este interzisă valorificarea pentru consum public a laptelui colostral, sau utilizarea lui în amestec cu laptele crud de consum obținut de la vacile sănătoase.
5. Vițelul trebuie să primească o cantitate de 3-4 litri de colostru în primele 2 ore, dar nu mai târziu de 4 ore de la naștere, direct de la vacă sau prin biberon. Colostrul poate fi păstrat în congelator (temperatura?) timp de 6 luni.
6. Colostrul trebuie răcit rapid până la temperaturi sub 6oC și menținut în această condiție până la procesare sau utilizare în hrana vițeilor.



**Identificarea , Analiza și Evaluarea Pericolelor**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Etapa procesului** | **Pericole potențiale pentru siguranța și calitatea laptelui** | **Este pericolul potențial semnificativ?** | **Măsuri de prevenire** |
| ***Colectarea laptelui*** | ***Biologice*** | Numărul total de germeni (NTG)Microorganisme patogeneContaminare de la personalul din ferme și de la centrele de colectareContaminare de la ustensile | Da – poate produce îmbolnăviri | - **Respingerea laptelui** conform Normele sanitar-veterinare privind producerea şi comercializarea laptelui crud;- Organizarea instruirilor cu personalul din exploatații , centrele de colectare privind spălarea şi dezinfectarea ustensilelor şi a rezervorului de răcire, folosirea materialelor de filtrare la colectare precum şi modul de păstrare a laptelui în exploatași si la centrele de colectare;- Efectuarea controalelor periodice în exploatații și la centrele de colectare;- Dotarea exploatațiilor centrelor de colectare cu instalații de răcire;- Dotarea producătorilor cu materiale pentru sanitație , și materiale de filtrare;- Verificarea carnetelor de sănătate ale animalelor de către medicul veterinar şi tratarea animalelor bolnave la timp;- Verificarea carnetelor medicale ale personalului:- Organizarea testelor medicale pentru personal;***Un program de Autocontrol , care trebuie să fie pus in aplicare de către OSA.*** |
| ***Chimice*** | PesticideAntibioticeSubstanțe neutralizanteMetale greleAciditate necorespunzătoare Conținutul de grăsime necorespunzător | .......Da – pot cauza defecte de fabricație |
| ***Fizice*** | Prezenta corpurilor străine (exemple...)Lapte cu aspect neomogen, cu sedimente, mucilaginos, provenit de la animale bolnave sau suspecte de boalăLapte colostral | .....Da- este interzisă prelucrarea laptelui necorespunzător |
| ***Transportarea laptelui*** | ***Biologice*** | Contaminare de la mijloacele de transportCreșterea acidității în timpul transportării | ....Da- poate cauza defecte de fabricație | -Respectarea măsurilor GMP şi instruirea personalului privind respectarea măsurilor GMP;-Folosirea pentru transportul laptelui numai camioane specializate autorizate sanitar veterinar, izoterme sau frigorifice;-Igienizarea corespunzătoare a cisternelor, echipamentelor de lucru; Proceduri -***Organizarea instruirilor cu personalul de pe mijloacele de transport privind durata si temperatura de transport a laptelui;***-Spălarea mecanizată corespunzătoare sistem (CIP ) ; cu Biocide autorizate ***Monitorizare și control;***  |

Punctele de colectare lapte crud



 Prezentele reguli se referă la laptele crud ,care este produs în condiții casnice și colectat prin intermediul punctelor de colectare, care sunt plasate în satele din Republica Moldova unde există un număr considerabil de vaci mulgătoare întreținute în gospodăriile private.

Punctele de colectarea laptelui încep prin recepționarea laptelui de la deținătorii de animale, lapte materie primă în jurul orei 630-830.Recepţionarea laptelui de la populația de la sate are loc în baza unor proceduri prevăzute în ordinul Ordin 57/2023 **in 8 februarie 2023**Cu privire la aprobarea Regulamentului de stabilire a normelor de certificare sanitară veterinară a mărfurilor supuse controlului sanitar veterinar de stat. Hg 1112/2010 și Normei sanitar –veterinare de organizare a controlului specific oficial al produselor alimentare de origine animala art. 54I.

**Reguli referitoare la colectarea laptelui.**

**1.1** Bidoanele în care este colectat laptele ,trebuie să fie curate, degresate, fără crăpături și găuri cu capac ermetic.

**1.**2Asiguraţivă că laptele este colectat de la animale sănătoase. În cazul suspecte de boală colectați laptele în bidoane aparte.

1.3 Asigurați-vă că laptele colectat corespunde parametrilor necesari ca: Imediat după muls este necesar ca laptele și colostrul să fie plasat într-un spațiu curat, proiectat și echipat astfel încât să se evite orice contaminare.

(a) Laptele trebuie de îndată adus la o temperatură care să nu fie mai mare de 8 °C, atunci când este colectat în fiecare zi, și 6 °C,atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi.

(b) Colostrul trebuie de îndată adus și depozitat separat la o temperatură care să nu fie mai mare de 8 °C, atunci când este colectatîn fiecare zi, și de 6 °C, atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi, sau congelat.

1.4. În timpul transportului este necesar ca răcirea să fie menținută, iar la sosirea în unitatea de destinație temperatura laptelui nu trebuie să fie mai mare de 10 °C.

1.5. Operatorii din sectorul alimentar nu sunt obligați să respecte cerințele privind temperatura menționate la punctele 2 și 3, în cazul în care laptele nu întrunește criteriile prevăzute în partea și în cazul în care: 1.3.(a),(b)și 1.4.

(a) laptele este tratat în două ore după muls sau în cazul în care

(b) este necesară o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de fabricarea anumitor produse lactate, și autoritatea competentă autorizează acest lucru.

1.6 Transportați imediat laptele la punctele de colectare, pentru a evita contaminarea fizica, chimică și microbiologice.

Se interzice:

**Important:** Predarea Laptelui provenit de la o vacă tratată cu antibiotice, asemenea lapte poate contamina un volum de 2-3 tone de lapte curat.

**Important:** Laptele, timp de 3 ore după mulgere, trebuie să ajungă prin răcire la temperatura de +2/+40C.

Laptele materie primă se recepționează după următoarele criterii: analiza calitativă și cantitativă a produsului. Laptele trebuie sa fie natural de culoare alba sau albă cu nuanță ușor gălbuie, fără sediment și fulgi. Laptele util pentru fabricarea produselor lactate cu grăsimea de 3,5 % se recepționează la prețul stabilit de comun acord cu ambele parți contractuale . În cazul când laptele nu corespunde cerințelor de mai jos , dar proaspăt și integral se recepționează în baza probei de control, ce confirmă integralitatea lui. La recepționarea laptelui se întocmește de către recepționist un act de strictă-evidentă numit în continuare „**Borderou de achiziția al laptelui „**pentru fiecare persoană in parte întocmit in doua exemplare unul pentru cumpărător și unul pentru persoana fizică ,care a predat laptele materie primă la punctul de colectare.

**Parametrii fizici si chimici:**

**-Aciditatea titrabila** 16-18, ° T- (Cu Biureta ) metoda clasica

**-Densitatea** nu mai mare 1,27kg/m3  ( lactodensimetru ) Marcajul CE (metrologic verificat HG 1042/2016

**-Grăsimea**-3,5% (Metoda Gerber) metoda clasica

-**Proteina**  de la 3,2-3,3% ( metoda Kjedahl)

**Cantitativ:**

**-Masa** în kg utilaj gradat Marcajul CE (metrologic verificat HG 1042/2016

Foos Analitical MilkoScan FT3; MilkoScan Mars –metoda analitică FTIR ,metodă analitica puternica FTIR la îndemâna producătorilor de lactate de dimensiuni mici si mijlocii, ajutându-i-i sa evite metodele tradiționale de testare lenta si intensa in munca si îmbunătățind capacitatea lor de a observa contaminarea deliberata sau accidentala a laptelui recepționat.(**Grăsimea, Proteina, Punct de îngheț, Substanță uscata degresata , Substanță uscata totala, Lactoza**)

Laptele este colectat în tancuri de răcire cu capacitatea de pana la 2 tone și răcit pană la **Temperatura** de 4-6 C, timp de 2 ore.

**Descrierea personalului.**

Personalul de la punctele de colectare angajate în câmpul muncii trebuie sa dețină cunoștințe în domeniu dat ,sau să fie instruit de angajator, să dețină cartela medicală. Îmbrăcămintea curată, halat alb, bonetă pentru a acoperi părul, încălțăminte specială. Pentru deservirea punctelor de colectare sunt angajate 2 persoane 1.Recepţioner- materie primă.2.Şofer- laborant.

**Descrierea încăperii.**

Încăperea trebui sa aibă nu mai puțin de 20 m2 care deține toate sursele de comunicații, apă ,canalizare,lumină380 KW şi corespunde cerințelor sanitar-veterinare dotat cu un mini laborator pentru testarea laptelui.

**Norme privind igiena încăperii.**

Încăperea trebui sa fie bine aerisită, curată cu pereții și podeaua din materiale uşor lavabile. Podul și pereții de culoare albă.

 Încăperea dotată cu: lavoar, masă și dulap pentru echipamentul de analiză, gură de scurgere.

O dată pe zi se va spăla podeau cu detergent și dezinfectant, cu scopul de evitare a contaminărilor microbiologice, chimice.

**Păstrarea laptelui la punctele de colectare**

Orice punct de colectare este dotat cu tanc de răcirea laptelui amplasat în interiorul punctului de colectare. Cu ajutorul dispozitivului gradat laptele este turnat în tanc pentru răcire.

**Reguli privind păstrarea laptelui în punctele de colectare.**

Laptele se colectează la punctele de colectare in bidoane specializate pentru transportarea laptelui, la punctul de colectare laptele se toarnă in bidon gradat si mai apoi se toarnă in tancul pentru răcire. Înainte de răcire laptele trebuie filtrat cel puțin odată înainte de intrarea acestuia in tancul de răcire. Prin filtrare sunt separate impuritățile si sedimentele înainte ca laptele sa fie supus răcirii. Prin filtrare se poate îmbunătăți calitatea laptelui din punct de vedere igienic. Filetarea îmbunătățește eficienta răcirii laptelui. In caz ca laptele nu este **răcit numărul total de germeni (NTG) se mărește considerabil.**

**Temperatura recomandata pentru răcirea laptelui la punctele de colectare este de 6-80C. In cazul transportării laptelui o data pe zi. In cazul transportării laptelui o data la doua zile temperatura laptelui răcit este de 2-40C.**

**Important:** Nu se permite transportarea laptelui la punctele de colectare in căldări de masa plastica sau altfel de ambalaj decât bidoane specializate.

Asigurați-va ca tancul de răcire este in stare buna de lucru, este curat, nu exista obiecte care ar impudica elicea la ventilator.

 In cazul când nu exista spațiu in tancul de răcire ,laptele poate fi păstrat prin rotație in bidoane prin înlocuirea laptelui cald cu cel rece.

 Capacul tancului de răcire trebuie sa fie tot timpul închis, cu paletele de omogenizare in mișcare.

Tancul de răcire a laptelui trebuie sa fie accesibil cu un furtun de maximum 6 mm. Furtunul pompei este conectat direct la tancul de răcire.

Sistemul intern de pompe plasat după punctul de concesiune cu furtunul pompei externe trebuie sa fie integrat in rutina zilnica de curățare si dezinfectare.

Dupa fiecare întrebuințare toate echipamentele si instalațiile de răcire se curata, se dezinfectează si se clătesc cu apa potabila.

 **Important:** In cazul când tancul de răcire lucrează cu capacul deschis, poate duce la contaminare, neomogenizarea uniforma a laptelui.

 Descrierea utilajului pentru transportarea laptelui

 Transportarea laptelui de la punctele de colectare la unități de procesare se face cu ajutorul unităților de transport automobil specializat - cisterna specializată dotate cu auto refrigeratoare, automobile izotermice sau automobile dotate cu instalații frigorifice pentru transportarea laptelui dotate cu rezervoare speciale din metal inox. Rezervorul este dotat cu mai multe camere cu capacitatea de doua tone. Fiecare rezervor este dotat cu capac care se închide ermetic. Laptele se pompează in camera din interiorul rezervorului cu ajutorul furtunului pentru pomparea laptelui din tancul de răcire. La transportarea laptelui si produselor lactate șoferul-laborant este obligat sa sigileze marfa. Automobilul pentru transportarea laptelui trebuie sa dețină autorizația sanitară eliberata de ANSA .

 După livrarea laptelui, imediat se va spală camerele si rezervorul cu soluții dezinfectanți si detergenți ,foarte bine clătit.

Tehnica de igienizare a tancului de răcire și a furtunului.

 Spălăm tancul cu sol. de sodă calcinată 2-2,5 % cu ajutorul unei perii, după care apa uzată se trece de 3-4 ori prin furtun după principiul unui circuit închis.

 Clătim bine cu apă curată resturile de soluție.

Dezinfectăm pereții tancului cu sol. de clor 1-1,5 % timp de 3-5 min. Cu ajutorul unei perii, după care procedăm la fel ca mai sus, se trece de 3-4 ori apa prin furtun.

**Reguli de igienizare**

**Important:** Nerespectarea acestei reguli simple de spălare ,va duce la contaminarea laptelui ,care respectiv va duce la respingerea lui de către unitate .

 Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul și/sau manipulează lapte crud și colostru să poarte haine curate și adaptate.

**** Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul să respecte un nivel ridicat de igienă personală. Este necesar ca în apropierea spațiilor de muls să fie amplasate instalații adaptate care să permită persoanelor care efectuează mulsul și manipulează laptele crud să se spele pe mâini și pe brațe.

Transportarea laptelui la unitatea de procesare:

Transportarea laptelui este însoțita de o persoana angajata șofer-laborant. Persoana angajata este instruita si deține carnetul medical.(foto) Persoana angajata duce responsabilitatea pentru laptele supus transportării.

**Reguli privind igiena echipament pentru analize.**

 Înainte de a începe lucrul în punctul de colectare, îmbrăcați halatul alb și respectați igiena personală.

**** După fiecare utilizare a instrumentarului destinat analizelor, se vor spăla bine cu apă călduță și detergent de vase pentru a nu se depune grăsimi, praf, și alte resturi pe pereții lor.

 Instrumentarul pentru analize se păstrează intr-un dulap specializat, după folosire este spălat ,uscat si păstrat in dulap specializat

 **Important: Un instrumentar murdar poate duce în eroare rezultatele analizelor.**

Calitatea laptelui la punctele de colectare

**Important** Se interzice colectarea laptelui contaminat cu antibiotice.

**Ce sunt antibioticele?**

Sunt substanțe chimice, care introduse in organism au rol de distrugere a bacteriilor atât negative cit si necesare corpului uman.

Cele mai importante grupe de antibiotice: AMPICILINA,TETRACICLINE,MACROLIDE,CLORAMFENICOL.

**Cum ajung antibiotice in lapte de vaca?**

Numai in urma tratamentelor efectuate la bovine boli ca: Mastita, Endometrite, Pneumonii.

Uneori cu hrana animalelor, care poate fi tratata sau contaminate cu antibiotice.

Apare antibioticorezistenta- adică, omul consumând permanent laptele contaminat cu antibiotice va fi rezistent la acestea si tratamentele cu antibiotice nu vor avea efect.

Dereglări in tehnologia si fermentarea cașcavalurilor.

****

**Cum evitam laptele contaminat cu antibiotici in consumul uman?**

Anunțați medical veterinar in caz de boli la vaci.

Din momentul tratării vacii, anunțați colectorul de lapte si puneți bidonul de lapte aparte- in acest caz laptele va fi plătit.

In nici-un caz, nu ascundeți faptul ca aveți vaci in curs de lecuire cu antibiotice, in caz contrar veți fi sancționat.

**Important :** În caz, că laptele a fost contaminat cu antibiotice nu se admite pentru colectare.

In cazul depistării antibioticilor până la recepționare de către colector laptele este returnat proprietarului.

În cazul depistării grupa de antibiotice laptele colectat este comercializat la fermele de creștere a animalilor și utilizat ca hrană pentru animale (porci, viței).

**Important**: Nu se permite distrugerea laptelui prin turnarea în canalizare.

 II Sistemul de gestionare al siguranței alimentare (SMSA)

*este un sistem integral care combină prevenirea, pregătirea pentru controlul intern, precum și procedurile de control intern menite să asigure siguranța alimentară și igiena în cadrul întreprinderii alimentare.*

* bune practici de igienă, cum ar fi curățare, spălarea si dezinfectare, igiena lucrătorilor, clădirile potrivite și echipamente, controlul dăunătorilor etc.;
* bune practici de fabricare, cum ar fi dozarea exactă a ingredientelor, temperatura corectă de procesare, depozitarea și transportul produselor etc.;
* proceduri bazate pe un sistem de analizei pericolelor și stabilirii punctelor critice de control - HACCP (engl. Hazard Analysis and Critical Control Points);
* alte principii de gestionare și schimb de informații bilaterale pentru a asigura un sistem de urmărire a produselor și retragerea acestora.

**Important :**Bunele practici de igienă și Bunele practici de producție, împreună constituie un program de condiții preliminare .

* Programul de condiții preliminare este împărțit în:
1. programul care stabilește structura întreprinderii și condițiile de construcție,
2. b)programul care stabilește procesul și metodele de activitate.

În centrul sistemului de gestionare al siguranței alimentare se află un program bine gândit și planificat pe condiții preliminare . Activitatea concretă în cadrul programului de condiții preliminare este indicată în planul de control intern.

**Important : Trebuie să verificați ,de asemenea furnizorii de materii prime !**

**Important : Planul de control intern trebuie revizuit periodic și daca este necesar completat.**

**Atenție! Nici un sistem nu este perfect !**

***La întreprinderile de lactate întotdeauna este necesar sistemul de spălare CIP centralizat sau decentralizat, în dependență de amplasarea utilajelor. Sistemele CIP centralizate ca regulă se folosesc în fabricile mici unde conductele de produs sunt relativ scurte.***

1. Program de condiții preliminare structurale și de construcție

*Este foarte important să se înceapă introducerea Bunelor practici de igienă si Bunele practici de fabricație ,fără de care aplicarea planurilor bazate pe HACCP ,este imposibilă .*

1.1 Locație

La alegerea locației, este important ca:

* teritoriul să nu fie supus inundațiilor, să nu existe contact cu substanțe chimice periculoase, praf, mirosuri, dăunători și animale;
* teritoriul să fie curat și întreținut în ordine, iarba să fie cosită;
* pe teritoriu să nu fie păstrate echipamente vechi și alte lucruri care nu au legătură cu producția;
* suprafața drumului să fie durabilă și să nu facă praf, să nu acumuleze apă;
* pereții exteriori și acoperișul clădirii de producție să fie într-o stare bună;
* ușile și ferestrele clădirii de producție să fie întregi și bine închise pentru a bloca accesul la animale, păsări și rozătoare;
* containerele de gunoi să fie instalate corect și într-un loc potrivit, acoperite cu un capac pentru a bloca accesul la animale, păsări și rozătoare.

1.2 Amenajarea spațiilor

La planificarea încăperilor este necesar să se urmeze după următoarele principii.

* Este necesar să se excludă posibilitatea de contaminare încrucișată, dacă este posibil, să se împartă în mod clar jumătatea curată și murdară, să se păstreze materialul de ambalare, precum și containerele provenite/restituite de magazine separat. De asemenea, trebuie să se izoleze camera de răcire a produselor și a echipamentelor de încălzire.
* Activitățile de lucru ar trebui să fie întotdeauna direcționate de la materii prime la produse finite. Produsele perisabile și produsele semifabricate trebuie transportate cât mai repede posibil într-un depozit rece sau transmise pentru prelucrarea ulterioară.
* Produsele de igienă a personalului, de spălare și dezinfectare a echipamentului trebuie să se afle în apropierea locurilor de muncă și a proceselor tehnologice.
* Este necesar să se creeze un sistem de înregistrare și control al temperaturii.
* După terminarea lucrului, trebuie să existe posibilitatea de curățare, spălare și dezinfectare a încăperile.
* Este necesar să se excludă posibilitatea ca insectele, rozătoarele și păsările să intre în incinta încăperilor.
* Personalul trebuie să aibă încăperi potrivite de depozitare pentru îmbrăcămintea deasupra și de protecție, încălțămintea de afară și cea de lucru. De asemenea, ar trebui să existe încăperi dotate pentru schimbarea hainelor de protecție și a încălțămintei de lucru.



Atenție! Este necesar să se excludă posibilitatea contaminării încrucișate la trecerea de la vestiar la zona de producție.

* Întreprinderea trebuie să aibă depozite frigorifice de dimensiuni și capacități suficiente pentru depozitarea alimentelor.
* Toată materia primă și alte ingrediente trebuie păstrate în condiții care să le evite deteriorarea și să fie protejate de poluare.
* În fiecare cameră de depozitare, pe baza cerințelor privind condițiile de depozitare a produselor și păstrare, trebuie să fie stabilite condițiile de depozitare (temperatura și umiditatea relativă a aerului).

Excepție *Într-o întreprindere mică (cu mai puțin 10 angajați și o cifră de afaceri sau un bilanțul de până la 50 milioane de lei ) pot fi utilizate:*

*ușă comună pentru intrarea și ieșirea personalului, recepționarea materiei prime și livrarea produselor finite, cu condiția ca acțiunile să fie separate în timp și contaminarea încrucișată să fie exclusă;*

*aceeași cameră pentru producție, ambalare și etichetare, cu condiția respectării cerințelor de igienă alimentară și siguranță, asigurând o curățare necesară și separarea etapelor de procesare în timp;*

*încăperi separate pentru anumite operațiuni (de exemplu, pentru depozitarea materialului de ambalare, fabricarea brânzei).*

1.3 Decorațiuni interioare și modele

În actele juridice sunt adesea folosite termenii „suficient”, „ușor de curățat” etc. De aceea, construcțiile și materialele pentru decorarea interiorului trebuie să fie rezistente ușor curățate, spălate și dezinfectate pentru a asigura un nivel necesar de igienă.

Plafoanele trebuie vopsite în culori deschise, să fie netede, rezistente la foc și ușor de curățat. Nu se recomandă utilizarea metalului pentru a evita acumularea condensului. Jgheaburile pentru cabluri electrice, partea fixă pentru corpuri de iluminat și alte tipuri de plafon trebuie să fie instalate astfel încât să poată fi curățate în mod regulat și confortabil.

Pereții trebuie vopsiți în culori deschise, să fie netezi, durabili și rezistenți la umiditate și curățare . Pentru a acoperi pereții, trebuie să fie ales un material care poate fi ușor de spălat și dezinfectat. Locurile de îmbinare a pereților și podelelor trebuie să fie rotunjite, făcându-le ușor de curățat.

* **Pardoselile** trebuie să fie rezistente, netede și ușor de spălat, acestea trebuie acoperite cu un material durabil, care nu absoarbe umezeala și material care nu permite alunecarea. La alegerea unei acoperitoare de podea, este necesar de urmărit următoarele criterii: frecvența utilizării; zona uscată sau umedă; ce metodă de spălat este folosită; dacă materialul este rezistent la substanțe chimice; materiale de podea.
* **Uși, ferestre, scări și platforme**. Ușile trebuie să fie netede, realizate din material neabsorbant și ușor de spălat. Trebui să se închidă strâns. Scările, scările laterale și platformele trebuie să fie realizate din materiale ușor de spălat care nu provoacă contaminarea alimentelor. În cazul în care ferestrele sunt deschise, acestea trebuie închise cu o plasă de insecte și, dacă este necesar, protejate de lumina directă a soarelui, deoarece duce la creșterea temperaturii în încăperi. Glafurile din încăpere ar trebui să fie cu o pantă mică, astfel încât acestea să nu poată fi folosite ca rafturi sau locuri de depozitare.

1.4 Alimentarea cu apă, canalizarea, ventilația, iluminația

* **Drenaj**. În încăperi trebuie să existe un sistem eficient de drenaj, care trebuie păstrat curat și în stare de funcționare. Sistemul trebuie să fie construit astfel încât, la sarcina maximă, să nu se întâmple inundarea podelei încăperilor de producție. Grilele de scurgere trebuie curățate, spălate în mod regulat.
* **Ventilație.** În încăperi trebuie să existe o ventilație naturală sau mecanică suficientă, care să reducă temperatura și concentrația de umiditate în aer, împiedicând astfel apariția condensului și creșterea bacteriilor și a mucegaiului. Aerul nu trebuie să treacă din zona murdară în cea curată. Prin sistemul de ventilație în spațiile de producție nu ar trebui să se producă praf, vapori, mirosuri și aer murdar. Pentru curățarea regulată a sistemului de ventilație, acesta trebuie să fie ușor accesibil.
* **Alimentare cu apă**. Numai apa care îndeplinește cerințele de apă potabilă este permisă la fabricarea produselor alimentare. Pentru a face acest lucru, întreprinderea trebuie să aibă suficiente rezerve de apă potabilă. Este necesar să se verifice în mod regulat conformitatea calității apei cu cerințele de apă potabilă. La întreprindere trebuie să fie elaborat un plan de control al calității apei. Furtunurile de apă utilizate în spațiile de producție trebuie așezate astfel încât să se excludă contaminarea vârfului furtunului. Furtunurile nu trebuie să fie stocate pe podea, ci în locuri special prevăzute pentru acest lucru.
* **Iluminația.** Toate încăperile ar trebui să aibă suficientă iluminare. Iluminarea poate fi atât naturală, cât și artificială. Corpurile de iluminat trebuie să fie ușor de curățat și, dacă este posibil, să aibă capace protectoare pentru a preveni contaminarea produselor prin fragmente de lampă defectă.

1.5 Locuri pentru spălarea mâinilor

Întreprinderea trebuie să aibă un număr suficient de chiuvete instalate în locurile potrivite pentru spălarea mâinilor.

Chiuvetele trebuie să fie furnizate cu apă caldă și rece, mijloace de spălare a mâinilor (de exemplu, dezinfectant), produse de igienă pentru uscarea mâinilor și, de preferință, robinete care pot fi utilizate fără ajutorul mâinilor.

Pentru spălarea echipamentului și a uneltelor mici, trebuie rezervate locuri separate.

De regulă, primul loc pentru spălarea mâinilor trebuie localizat imediat la ușă.

Excepție: *Într-o micro-întreprindere, aceeași chiuvetă poate fi utilizată pentru a spăla mâinile și produsele*.

* 1. Mijloace de curățare/spălare și dezinfectare
* Pentru spălarea și dezinfectarea pardoselilor, pereților și suprafeței exterioare a echipamentului, se recomandă utilizarea unor dispozitive speciale.
* Mașina de spălat sub presiune nu este recomandată în încăperi cu produse finite.
* Pentru curățare/spălare nu se pot utiliza unelte care lasă zgârieturi pe suprafața echipamentului, cum ar fi bureți abrazivi sau răzuitoarele. De asemenea, nu se permite de folosit bureți și cârpe, care, după utilizare, rămân umede și, prin urmare, este un mediu favorabil pentru creșterea microbilor.
* Mașinile speciale pot fi utilizate pentru spălarea dispozitivelor și instrumentelor mici. Pentru curățarea manuală a dispozitivelor mici, put fi utilizate perii cu mâner din plastic și scame de nailon sau răzuitoare.
* Detergenții și dezinfectanții pot fi depozitați într-o cameră separată sau într-un dulap din sala de producție. Substanțele chimice trebuie să fie clar etichetate.

Important: Detergenții trebuie depozitați în locuri special concepute. Se recomandă desemnarea detergenților conform destinației lor.

1.7 Echipamente și accesorii

* Suprafețele pe care se lucrează cu produsele alimentare, inclusiv suprafețele echipamentului, în special suprafețele care intră în contact cu produsele alimentare, trebuie să fie în stare bună, ușor de curățat/spălat și dezinfectat.
* Acestea trebuie să fie acoperite cu material neted, lavabil, rezistent la coroziune și material care nu este toxic sau alte materiale ale căror caracteristici corespund cu cerințele ale producătorului de alimente și sunt acceptate de instituțiile competente.
* În depozitele la rece și în alte locuri, unde este important să se asigure o temperatură constantă, ar trebui să fie posibilă monitorizarea temperaturii și înregistrarea acesteia.

1.8 Încăperi pentru schimbul de îmbrăcăminte (Vestiarele)

* Angajații întreprinderii trebuie să aibă posibilitatea de a păstra și schimba îmbrăcămintea venind de aflată și de protecție, precum și încălțămintea de afară și de lucru.
* Încăperile trebuie să fie prevăzute cu ventilație și iluminare necesară.
* Pentru a schimba îmbrăcămintea de protecție, trebuie să existe ușa, care să se deschidă direct în încăperea de producție.
* În încăperi ar trebui să fie posibilă spălarea mâinilor și, de preferință, dușul.

1.9 Camera de baie (Toalete)

* În încăperi trebuie să existe un număr suficient de toalete cu un sistem eficient de spălare.
* Ușa toaletei nu trebuie să se deschidă direct în sala unde se efectuează prelucrarea alimentelor.
* Nu se permite de a intra în toaletă în haine de protecție. Trebui să fie posibilitatea dea lăsa haina de protecție în spatele ușii toaletei.



Atenție! Este necesar să se excludă posibila contaminarea încăperii pentru prelucrarea produselor alimentare cu încălțămintea de lucru.

* Trebui să fie posibilă spălarea igienică și uscarea mâinilor. Nu se recomandă utilizarea prosoapelor textile.

Excepție !!! pentru întreprinderea de producere a produselor alimentare, în structura căreia lipsește toaleta.

Excepția este permisă dacă întreprinderea îndeplinește următoarele condiții:

* Structura unei întreprinderi mici situate pe teritoriul unei locuințe private nu poate include o toaletă dacă un angajat al întreprinderii poate folosi toaleta pe teritoriul unei locuințe private.
* În cazul în care spațiile de producție ale unei întreprinderi mici se află într-una din părțile unei clădiri mari de producție în care funcționează alte întreprinderi, iar toaletele sunt în general accesibile sau toaleta se află în apropiere de clădirea de producție.
* Programul de lucru al unei astfel de întreprinderi trebuie să includă instrucțiuni privind utilizarea toaletei situate în afara teritoriului întreprinderii.

2. Condiții preliminare care specifică procesul și metodele de activitate

2.1 Depozitarea și evacuarea deșeurilor

* Pentru a evita acumularea de alimente și alte deșeuri, acestea trebuie evacuate cât mai repede posibil din încăperile în care se lucrează cu produsele alimentare.
* Containerele pentru deșeuri, produse secundare și substanțe necomestibile sau periculoase trebuie să fie fabricate în mod corespunzător (dacă este necesar din material durabil) și să fie identificabile.
* Deșeurile alimentare trebuie depozitate în recipiente închise, care sunt ușor de curățat/spălat, sunt în stare bună și pot fi dezinfectate dacă este necesar.
* La producție trebuie prevăzut un loc de depozitare și eliminare a deșeurilor alimentare și a altor deșeuri.
* Deșeurile alimentare trebuie depozitate separat de deșeurile de ambalare.
* Trebuie exclus accesul animalelor și dăunătorilor la deșeuri.
* Deșeurile de ambalaje pot fi depozitate în pungi de plastic etichetate corespunzător și expediate pe o paletă potrivită.

Atenție !!! Pentru colectarea și evacuarea deșeurilor se constituie un plan care conține:

* O scurtă descriere a deșeurilor (ambalaje, produse alimentare defectuoase sau expirate, alte deșeuri alimentare);
* Organizarea colectării deșeurilor (desemnarea rezervoarelor de colectare, frecvența golirii acestora);
* Frecvența și locul evacuării deșeurilor (la depozitele de deșeuri, la pentru hrana animalelor etc.).

2.2.1. Curățarea /Spălarea Dezinfectarea

* Încăperile și echipamentele pentru lucrul cu produsele alimentare trebuie să fie curate/spălare și, dacă este necesar, să fie dezinfectate.
* Pentru a asigura o curățenie/spălare suficientă, este necesar să se elaboreze un plan de curățare/spălare și dezinfectare a încăperilor și echipamentelor.
* Planul de curățare/spălare și dezinfecție cuprinde:

- curățarea/spălarea și dezinfectarea echipamentelor și a încăperilor;

- spălarea îmbrăcămintei de protecție și de lucru;

- curățarea/spălarea ambalajelor reutilizabile;

- Curățarea vehiculelor.

* Planul de curățare și dezinfecție include:

- lista de încăperi, dispozitive și materialele, care urmează să fie curățate/spălate;

- lista de instrumente utilizate pentru curățare/spălare și dezinfectare;

- instrucțiuni de curățare/spălare și dezinfectare a dispozitivelor, instrumentelor, suprafețelor de lucru și a spațiilor sau scurte descrieri (denumirea obiectului, produsele de curățare/spălare utilizate, dacă este necesar, modalitățile de preparare a soluțiilor de spălare, o scurtă descriere a procesului de curățare/spălare, și, de asemenea, frecvența de curățare/spălare a obiectului);

- procedura de monitorizare;

- numele angajatului responsabil.

* Pentru curățarea/spălare și dezinfectarea teritoriul și încăperilor întreprinderii, precum și a echipamentelor și dispozitivelor este permisă numai astfel de mijloace și substanțe și numai astfel de metode de curățare/spălare și dezinfectare, care nu provoacă o poluare de produse alimentare, de a nu înrăutăți calitatea lor și să nu prezinte pericol pentru sănătatea omului.
* Echipamentul tehnologic este curățat/spălat și dezinfectat imediat după golire/utilizare. Echipamentele deschise sunt spălate și dezinfectate înainte de începerea procesului de producție.
* După curățare/spălare și dezinfectare, echipamentul trebuie clătit bine, astfel încât să nu existe reziduuri de detergent și dezinfectanți pe el.

Atenție!!! Principiile de curățare/spălare

Pentru organizarea cu succes a lucrărilor de curățare/spălare , trebuie de știut ce tipuri de poluare există în cadrul întreprinderii. A întreprindere se poate întâlni murdărie care nu s-a lipit, ca urmare care poate fi îndepărtată prin metode simple (praf, murdărie uscată și umedă), precum și murdărie care s-a lipit, îndepărtarea căreia, necesită mijloace speciale și substanțe chimice (pete, murdării lipite sau uscate la suprafață).

Pentru a evita pătrunderea murdăriei din mediul exterior în încăperile interioare, întreprinderea trebuie să planifice:

* vărsa cât mai larg posibil,
* covorașe de cauciuc,
* covorașe pentru murdărie,
* cuve dezinfectante și covorașe.

Murdăria care apare în timpul manipulării/ producerii alimentelor poate fi împărțită în grăsimi, proteine și minerale. Pe suprafața echipamentelor și a utilajului tehnologic pentru producerea produselor alimentare, se stabilește de obicei într-o anumită ordine. Cel mai apropiat de suprafață sunt straturile proteice și minerale. Stratul de grăsime se află deasupra lor. În consecință, spălarea trebuie de asemenea realizată într-o ordine specifică, începând cu îndepărtarea stratului de grăsime. În acest scop sunt utilizate diferite soluții de detergenți.

 Atenție !!!Detergenți

Detergenții sunt împărțiți în alcaline (pH 8...14), acide (pH 2...6) și neutre (pH 6...8). Pentru a obține un rezultat bun, trebuie de utilizat diferiți detergenți: alcalinele elimină grăsimile și proteinele, iar acizii – poluarea minerală. Detergenții tipici au următoarea compoziție.

Alcalinele (KOH, NaOH) îndepărtează murdăria de grăsimi și proteine. Se utilizează în compoziția detergenților alcalini.

Acizii (HNO3, HCl, H3PO4) elimină piatra de lapte, alte depuneri de sare și rugină. Este folosit în compoziția detergenților acizi.

Surfactanții (tensidele) îndepărtează murdăria și o mențin în apă pentru spălare, au proprietăți de umezire și emulsionare.

Fosfații înmoaie apa.

Compușii complex (EDTA, NTU, heptonați, gluconați) înmoaie apa, îndepărtează sărurile de rigiditate.

Atenție !!!Factorii care afectează rezultatul curățării/spălării

Apa este cea mai importantă componentă. Spălarea este posibilă numai cu o soluție apoasă. Funcția apei constă în umezirea suprafețelor, separarea murdăriei, reglarea temperaturii energiei termice, dizolvarea detergentului și îndepărtarea murdăriei de pe suprafață. Apa trebuie să fie de bună calitate și să nu fie dură. În cazul apei dure, trebuie să alegeți detergenți, care includ componente de micșorare a durității apei. Apa dedurizată dă cel mai bun rezultat.

Detergent și concentrația acestuia. Datorită tensiunii superficiale, apa curată nu spală și nici nu înmoaie murdăria. Pentru a reduce tensiunea superficială a apei, se adaugă un detergent, ale cărui particule sunt situate între moleculele de apă. O astfel de soluție pătrunde bine în stratul de murdărie și o dizolvă. Este important să fie utilizată cantitatea potrivită de detergent. Pentru a face acest lucru, trebuie de urmat instrucțiunile producătorului. Excesul de dozare a detergentului nu duce la un rezultat mai bun, ci, dimpotrivă, dăunează suprafeței și face dificilă îndepărtarea detergentului.

Acțiune mecanică. Pentru a spăla suprafețele de lucru, nu este suficientă apa și substanțele chimice. Suprafețele trebuie, de asemenea, prelucrate. Pentru a face acest lucru, trebuie de utilizat perii sau un jet de apă sub presiune.

Temperatura. Pentru a elimina murdăriile de diferite tipuri, trebuie de utilizat apă la temperatura optimă. Pentru a îndepărta grăsimea de pe suprafețe, temperatura soluției trebuie să fie de cel puțin 36 °C. În același timp, nu este recomandat de spălat cu o soluție cu o temperatură mai mare de 55 °C, deoarece proteinele se vor coagula. A îndepărta proteinele coagulate de pe suprafață este foarte dificil și uneori chiar imposibil.

Timpul. Pentru spălare, trebuie de avut suficient timp pentru ca detergentul să poată reacționa. În primul rând, murdăria trebuie să se ude, apoi să se dizolve sub acțiunea detergentului și, în cele din urmă, trebuie de lăsat ca murdăria să se ridice la suprafața stratului de soluție de curățare, adică să se separe de suprafață. Detergenții diferiți au momente diferite de acțiune și, prin urmare, trebuie de respectat instrucțiunile producătorului.

 Atenție !!!Principiile și frecvența dezinfecției

Dezinfecția înseamnă îndepărtarea microorganismelor sau reducerea numărului acestora la un nivel acceptabil. În producția de brânză, este preferabilă curățarea temeinică fără dezinfectare față de dezinfecția sistematică a echipamentelor și a uneltelor. În cazul altor produse lactate, se recomandă dezinfectarea cu regularitate.

Dezinfectantul distruge microorganismele găsite pe suprafețe după îndepărtarea murdăriei vizibile. Dezinfectanții trebuie să corespundă pentru aplicații în industria alimentară și să îndeplinească cerințele actuale. Unii detergenți au și un efect dezinfectant. În plus, efectul de dezinfectare se realizează prin echipamente de tratare termică.

Atenție!!! Substanțele chimice cu conținut de clor nu pot fi utilizate împreună cu produse acide, deoarece există compuși foarte toxici care sunt periculoși pentru sănătatea umană.

2.2.2.Documente privind curățarea /spălarea si dezinfectarea

Instrucțiuni de curățare/spălare și dezinfectare a echipamentelor de prelucrare a produselor alimentare care intră in contact cu produsele instrumentelor și suprafețele de lucru (pentru fiecare unitate de producție).

Lista încăperilor (de exemplu, vestiar, toaletă, cabină de duș, camera pentru fabricarea produselor, depozit etc.).

Programul de curățare a încăperilor în care se lucrează cu alimentele (pentru fiecare încăpere).

Atenție!!! Calitatea curățării/spălării și dezinfectării echipamentelor pentru prelucrarea produselor alimentare în contact cu produsele, uneltele, și suprafețele de lucru se verifică cel puțin o dată pe an prin utilizarea metodelor de laborator.

Atenție!!! Calitatea curățării/spălării încăperilor pentru prelucrarea produselor alimentare cerințele trebuie, de asemenea, evaluate vizual.

Exemplu 1. https://industrialapte.md/uborka-i-dezinfektsiya

Exemplu 2. <https://industrialapte.md/uborka-i-dezinfektsiya>

2.2.3.Deratizarea

* Întreprinderea trebuie să aibă un program de control al dăunătorilor. Este necesar să se procedeze din următoarele principii.
* Împrejurimile clădirii de producție trebuie să fie curate și uscate, dacă este necesar, trebuie de reparat drenajul solului.
* În jurul clădirii de producție trebuie de instalat capcane pentru rozătoare.
* Produsele chimice sau momelile otrăvitoare pentru controlul dăunătorilor pot fi utilizate în cazul în care celelalte măsuri s-au dovedit au fost ineficiente.
* Pentru a evita otrăvirea și contaminarea produselor, otrava de șobolan sau momeala otrăvitoare trebuie să fie plasată într-un sertar cu un capac, prin care numai rozătoarele pot ajunge la momeală. Aceste cutii trebuie sa fie instalate în spații auxiliare sau în coridor.
* Cutia este marcată cu o etichetă care indică produsul utilizat, simbolul momelii otrăvitoare și data la care momeala a fost plasată în cutie.
* Conținutul cutiei este verificat în mod regulat și, dacă este necesar, se adaugă otravă, marcând data adăugării acesteia.
* Cuiburile de păsări nu pot fi admise în orificiile de ventilație ale acoperișului.
* Trebuie să fie verificate vizual capcanele și orificiile de ventilație și de eliminat dăunătorii morți.
* Este necesar să se compacteze cu atenție locurile de conexiune a construcțiilor pentru a evita accesul insectelor.
* Dacă este necesar, trebuie de mărit numărul de capcane sau de adresat la serviciile unei întreprinderi angajate în combaterea rozătoarelor.
* Este necesar să se utilizeze mijloace necesare și premise în conformitate cu instrucțiunile și metodele care nu provoacă contaminarea alimentelor, nu afectează calitatea acestora și nu constituie un pericol pentru sănătatea umană.
* În încăpere, evitarea pericolelor cauzate de dăunători, se poate în felul următor.
* Încăperile trebuie controlate corespunzător.
* În zona de producție, în depozite și în încăperile auxiliare trebuie folosite capcane pentru insecte, care vor evita contaminarea încrucișată. O posibilitate sunt lămpile UV care ucid insectele. Lămpile sau alte dispozitive trebuie plasate astfel încât să se excludă căderea insectelor moarte în cazane, produse sau ambalaje. De asemenea, acestea trebuie curățate periodic sau schimbate.
* Pe ferestrele ce se deschid trebuie de instalat grile.
* Ușile din zona de producție trebuie ținute închise.
* Pe conductele de scurgere trebuie să se instaleze grile pentru a închide accesul rozătoarelor sau altor dăunători.
* Dacă în clădiri, pe produse sau pe ambalaje sunt detectate urme de activitate a dăunătorilor, se recomandă: să îndepărtați dăunătorii morți și otrava împrăștiată sau parțial mâncată;

-să scoateți din încăpere produsele și ambalajele cu deteriorări vizibile cauzate de dăunători;

-să curățați cu atenție și să dezinfectați încăperile;

Atenție!!! dacă este necesar, să revizuiți programul de combatere a dăunătorilor;

dacă este necesar, să solicitați ajutor de la o întreprindere care prestează servicii de deratizare.

Atenție!!! Dacă în clădiri, pe produse sau pe ambalaje sunt detectate urme de activitate a dăunătorilor, se recomandă:

-să îndepărtați dăunătorii morți și otrava împrăștiată sau parțial mâncată;

-să scoateți din încăpere produsele și ambalajele cu deteriorări vizibile cauzate de dăunători;

-să curățați cu atenție și să dezinfectați încăperile;

-dacă este necesar, să revizuiți programul de combatere a dăunătorilor;

-dacă este necesar, să solicitați ajutor de la o întreprindere care prestează servicii de deratizare.

Exemple: foaia de monitorizare: <https://industrialapte.md/kontrol-vrediteley>

* + 1. Ambalarea și etichetarea produselor alimentare
* Materialele utilizate trebuie să se potrivească cu materialele care intră în contact cu produsele alimentare, să nu fie toxice, să lase pe produse o urmă dăunătoare sau nedorită sau să o contamineze într-un alt mod.
* Materialele trebuie să protejeze bine produsele alimentare.
* Este necesar să se dozeze utilizarea cernelii tipărite pentru marcarea ambalajului pentru a evita absorbția substanțelor nocive din materialul de ambalare în produsele alimentare.
* Materialele care sunt în contact direct cu produsele alimentare trebuie să aibă o declarație de conformitate valabilă.
* Materialele ar trebui să fie depozitate într-o zonă curată și uscată, fără praf, dacă este posibil, nu în apropierea zonei de producție și protejate efectiv de dăunători.
* Ambalajele reutilizabile trebuie să fie curate și în stare bună, ușor de curățat și, dacă este necesar, să fie dezinfectate.
* Ar trebui să fie posibilă urmărirea tuturor ambalajelor după factura vânzătorului. Ambalajele trebuie să fie fabricată în condiții igienice.
* Mărfurile ambalate trebuie să fie etichetate în conformitate cu reglementările în vigoare.
* Materialele de ambalare trebuie procurate de la un furnizor de încredere. În cazul ambalajelor din plastic, vânzătorul trebuie să aibă declarații de conformitate. Este responsabilitatea întreprinderii emitente pentru cerințele declarației de conformitate. Producătorul verifică disponibilitatea unei declarații de conformitate pentru fiecare ambalaj pentru care este necesar.

 Atenție!!!Pentru a urmări originea materialelor de ambalaj pentru fiecare declarație de conformitate, este necesar să se menționeze pe care material de ambalaj această declarație a fost emisă.

* + 1. Transportul și mijloace de transport specializat
* Transportul specializat și/sau recipientele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie curate și în stare bună, astfel încât produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării. Dacă este necesar, acestea ar trebui proiectate și construite pentru a permite curățarea și/sau dezinfectarea.
* Transportul specializat și/sau în recipientele nu au voie să transporte altceva decât alimente, dacă acest lucru ar putea provoca contaminarea alimentelor.
* Dacă transportul specializat și/sau recipientele, pe lângă transportul produselor alimentare, sunt folosite pentru a transporta alte mărfuri sau pentru a transporta împreună cu acestea diferite produse alimentare, mărfurile și produsele alimentare ar trebui să fie separate efectiv unele de altele pentru a evita contaminarea încrucișată.
* Dacă transportul specializat și/sau recipientele, pe lângă transportul produselor alimentare, sunt folosite pentru a transporta alte bunuri sau pentru a le folosi pentru a transporta alimente diferite, pentru a evita riscul de contaminare între expedieri, trebuie să fie curățate cu atenție transport specializat și/sau recipientele.
* Alimentele într-un transport specializat și/sau recipiente trebuie plasate și protejate astfel încât riscul de contaminare să fie redus la minimum.
* La transport specializat și/sau recipientele utilizate pentru transportul produselor alimentare, dacă este necesar, trebuie să fie posibilă depozitarea alimentelor la o temperatură necesară și monitorizarea temperaturii.
* Transport specializat și recipientele pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie inspectate în mod constant pentru a se asigura că acestea coincid cu normele pentru utilizare.
* Transport specializat și recipientele trebuie să fie eficiente, curate și fără mirosuri străine.

 Atenție!!! În timpul transportului, lanțul rece trebuie menținut; la sosirea la uzina de procesare, temperatura laptelui nu trebuie să depășească 10 °C. Această cerință nu se aplică atunci când laptele este procesat în termen de două ore după muls.

* + 1. Controlul sănătății personalului
* Angajații trebuie să treacă în mod regulat controlul sănătății și să aibă un certificat medical.
* Angajații trebuie să fie sănătoși și fără simptome de boală, cum ar fi diareea și/sau vărsăturile **manifestate în ultimele 48 de ore**, o infecție a pielii sau să curgă ceva din ochi, nas sau urechi.
* Angajatul este obligat să raporteze imediat simptomele de mai sus angajatorului.
* Angajații nu trebuie să aibă răni infectate, boli de piele, inflamații și diaree.

Atenție!!!Departamentul de sănătate a întocmit Instrucțiunea privind controlul sănătății angajaților cu explicații privind actul juridic: Instrucțiunea privind trecerea controlului asupra prezenței bolilor infecțioase.

* + 1. Igiena personalului

Atenție!!!Spălarea eficientă a mâinilor cu apă și săpun este o măsură de bază a controlului infecțiilor la o întreprindere alimentară.

Unghiile trebuie să fie curate și fără bijuterii, purtarea unghiilor artificiale puse este interzisă.

* Angajatul trebuie să se spele pe mâini:

- înainte de a intra în zona de producție alimentară,

- înainte de a lucra cu alimente și ingrediente,

- după o vizită la toaletă,

- după utilizarea telefonului,

- după strănut,

- de fiecare dată când se murdăresc.

* Prin comportamentul și metodele sale de lucru, Angajații trebuie să încerce să evite contaminarea și contaminarea încrucișată a produselor.
* Rănile și abraziunile trebuie acoperite cu plasture Impermeabil și mănuși.

Atenție!!!Este interzisă purtarea de bijuterii.

* Îmbrăcămintea de lucru trebuie să fie confortabilă și să corespundă naturii muncii.
* Îmbrăcămintea trebuie să fie în stare bună – fără rupturi, scufe și butoane agățate.
* După ce ați intrat la întreprindere pentru a face munca necesară, trebuie să schimbați hainele.
	+ 1. Instruirea personalului
* Angajații trebuie să fie familiarizați cu igiena alimentară și principiile HACCP și să beneficieze de o pregătire corespunzătoare.
* Este necesar să se elaboreze un program de instruire a Angajații, în baza căruia pentru angajați se organizează instruirea periodică care corespunde sarcinilor de lucru și evaluează cunoștințele lucrătorilor în domeniul igienei alimentare.
* Programul de instruire trebuie elaborat și în cazul utilizării forței de muncă închiriate.
* Șoferii implicați în transportul laptelui și produselor trebuie, de asemenea, să cunoască principiile siguranței alimentare.
* La procurarea serviciilor de transport specializat al laptelui și produselor lactate, trebuie să vă asigurați că utilizarea încrucișată a transportului specializat care poate duce la contaminarea încrucișată este exclusă.

Atenție!!! De obicei instruirile sunt realizate de către Companii de consultanța sau experți independenți și/sau angajații ANSA contractați prin HG 90/2019 https://www.legis.md/cautare/getResults?doc\_id=141199&lang=ro

2.2.9Vizitatorii

* La intrarea în zona de producție alimentară, vizitatorii trebuie să poarte îmbrăcăminte sanitară, plase de păr (dacă este necesar și pentru barbă), încălțăminte de schimb sau bahile.
* Vizitatorii trebuie să fie însoțiți de cineva din personal pentru a asigura respectarea regulilor generale de igienă. Vizitatorilor care suferă de vărsături, diaree sau boli infecțioase le este interzis să intre în zona de producție alimentară.
* Vizitatorii trebuie să respecte regulile **prevăzute la punctul 7.**
	+ 1. Calitatea apei

Apa folosită la o întreprindere alimentară poate fi una dintre cauzele poluării produselor. Pentru a evita acest lucru, este permisă utilizarea numai a apei care îndeplinește cerințele de apă potabilă. Întreprinderea trebuie să elaboreze un program de control al calității apei și să analizeze conformitatea cu cerințele apei potabile.

Exemplu : Program de control al calității apei

|  |  |
| --- | --- |
| Apa potabilă ; | Hg 651/2023 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind supravegherea si monitorizarea apei potabile |
| Sursa apei Potabile ; |  |
| Cantitatea apei potabile utilizată pe zi; |  |
| Frecvența de apa potabilă utilizata pe zi ; |  |
| Frecvența analizei apei potabile;  |  |
| Indicatorii analizate;  |  |
| Denumirea laboratorului ; |  |
| Acțiuni în cazul in care apa potabila nu îndeplinește cerințele; |  |

2.2.11 Trasabilitatea

***Produsele alimentare și orice altă substanță destinată adăugării la produsele alimentare sau incorporarea cărora se presupune, trebuie să permită urmărirea la toate etapele de producție, prelucrare și livrarea pe piață.***

* Întreprinderile de prelucrare a alimentelor trebuie să aibă posibilitatea de a depista și urmări la orice etapă:

**un pas înapoi** – este originea tuturor ingredientelor utilizate în procesul de producție (de exemplu, lapte, zahăr, sare etc.);

**un pas înainte** – cui au fost livrate produsele (cu excepția cazului în care este vândut consumatorului final direct ).

* Întreprinderea de prelucrare trebuie să utilizeze sisteme și procese care să permită accesul autorităților de supraveghere la informațiile urmărite, dacă este necesar.
* Întreprinderea este obligată să țină evidența materie prime recepționate și a produselor alimentare eliberate/expediate.

**Simplicitatea de urmărire poate oferi:**

-păstrarea copiilor facturilor și conturilor;

evidența numărului lotului, cantitatea, clientul și data eliberării la eliberarea mărfii.

Atenție !!! În cazul mărfurilor perisabile destinate consumatorului final, datele trebuie păstrate timp de șase luni de la data livrării produselor alimentare.

 **Sistem de trasabilitate intern**

* Sistemul de urmărire internă ajută la retragerea produselor de pe piață și la eliminarea acestora cu o mai mare precizie și concentrare.

Atenție!!! Se recomandă stabilirea relației dintre produsele recepționate și livrate.

* Întreprinderea trebuie să creeze un sistem clar de formare a loturilor de produse.

Este necesar de strâns și de păstrat datele pe baza cărora este posibil de aflat fiecare livrare specificata.

2.2.12 Rechemarea și retragerea alimentelor periculoase

Rechemarea și retragerea alimentelor periculoase

**Retragerea** – este un proces în care produsele sunt scoase din lanțul de consum, cu excepția produselor aflate în posesia consumatorului.

**Rechemarea** – este un proces în care produsele sunt eliminate din lanțul de consum și informează consumatorii cu privire la măsurile necesare (de exemplu, returnarea produselor către întreprindere sau distrugerea acestora).

* Dacă apar suspiciuni că sănătatea și siguranța produselor a ieșit de sub controlul întreprinderii, atunci sistemul de urmărire trebuie să asigure producătorului posibilitatea de a urmări produsele pentru a le retrage sau rechema.
* Un instrument important este un sistem clar și corect de evidență a loturilor de produse.
* Întreprinderea trebuie să stabilească proceduri de siguranță care să permită retragerea rapidă și completă de pe piață a oricăror produse finite.

Atenție!!!Produsele retrase de pe piață, în funcție de soluție, trebuie să fie distruse, utilizate în alt scop, dar nu pentru alimentația oamenilor, returnate sau procesate într-un mod care îi asigură siguranța.

În ceea ce privește returnarea, distrugerea sau prelucrarea produselor, este necesar să se întocmească un document care rămâne în depozit.

Atenție!!!Pentru a retrage sau rechema un produs periculos, o întreprindere trebuie:

-să colecteze informații despre produs (denumirea și descrierea acestuia, numerele lotului, cantitatea produsului problema, o descriere a livrărilor pe piață, o posibilă modalitate de a ajunge la consumator);

-să notifice instituția competentă (ANSA) , astfel ca aceasta să poată instrui întreprinderea în elaborarea planului de acțiuni;

-retragerea sau rechemarea produsului în cazul în care prezintă un pericol grav pentru producător.

2.2.13. Alergeni

Introducerea exhaustivă a alergenilor la producerea produselor alimentare poate provoca un risc de contaminare. De aceea, alergenii (inclusiv cerealele, crustaceele, moluștele, ouăle, peștele, arahidele, nucile, soia, țelina, muștarul, susanul, lupina, dioxidul de cupru) nu pot fi aduse în zona de producție decât dacă sunt declarate ca ingrediente.

Atenție!!! Alergenii trebuie să figureze în fișa tehnologică a produsului și marcați , incluziv (urme de alergen ) pe ambalaj.

* + 1. Tehnica de lucru
* Angajații trebuie să respecte regulile și procedura standard de producere.
* Instrucțiunile tehnologice trebuie să fie simple și ușor de înțeles, trebuie să se afle într-un loc proeminent sau să fie disponibile gratuit.

Respectarea regulilor și ordinii de lucru asigură utilizarea corectă a aditivi alimentari și nu permite depășirea normelor limită aditivi alimentari.

**Condiții suplimentare / Aditivi alimentari**

La fabricarea produselor, angajații respectă rețetele, la elaborarea cărora, în cazul adăugării de suplimente alimentare, sunt luate în considerare normele limită de utilizare a aditivilor alimentari specificate de furnizor și legislație.

Atenție!!! Specificația materiei prime și instrucțiunea tehnologică este importantă.

Aveți încredere în furnizor, dar verificați-l!

3.Metode de producție bazate pe HACCP

3.1. Formarea Grupului HACCP

Crearea sistemului HACCP este o activitate colectivă. Grupul de lucru include angajații/specialiștii care lucrează la întreprindere, precum și proprietarul/managerul întreprinderii. Numai în condiții de cooperare strânsă se poate dezvolta un sistem HACCP cu adevărat eficient. Trebuie de desemnat persoanele responsabile de pregătirea sarcinilor individuale de control intern și datele de contact ale acestora. De asemenea, este necesar să fie numit conducătorul echipei HACCP.

Grupul de lucru ar trebui să ia în considerare toate informațiile despre produsele supuse cercetării, despre producerea lor (obținerea materiilor prime, fabricarea, stocarea, livrarea pe piață), consumul și posibile riscuri pertinente produselor. De asemenea, grupul de lucru ar trebui să ia în considerare toate schimbările în procesul de producere, să analizeze selectarea materialelor și a substanțelor chimice.

Exemplu: Tabelul3.1

|  |  |
| --- | --- |
| Membrii Grupului de lucru  | Zona de responsabilitate  |
|  |  |
|  |  |

3.2.Descrierea producției fabricate

Se prezintă caracteristicile materiilor prime și compoziția produselor, descrierea produsului finit sau a produsului semifabricat, instrucțiunile de consum și descrierea grupului de consumatori.

* Caracteristicile materiilor prime conțin următoarele date:

-producătorul/furnizorul de materii prime;

-transport;

-stocare/depozitare;

-proprietățile materiilor prime (indicatori organoleptici, fizico-chimici și microbiologici);

-marcare/etichetare;

-termenul de păstrare.

Datele privind controlul materiilor prime pot fi prezentate sub forma unui tabel.

Exemplu:

Tabel3.2 <https://industrialapte.md/opisanie-produktsii>

3.3.Elaborarea și aprobarea schemei tehnologice de proces

Atenție!!!Nu există reguli clare privind prezentarea schemei tehnologice de proces. În același timp, diagrama trebuie să fie simplă, clară și ușor de aplicat (Figura 1). https://industrialapte.md/sostavlenie-i-utverzhdenie-tekhnologicheskoy-skhemy-protsessa

* Schema tehnologică ar trebui să reflecte procesul de la primirea materiilor prime și prelucrarea acestora până la livrarea produselor pe piață. Pentru fiecare grup de produse (dacă este necesar – pentru fiecare produs în parte) trebuie să existe o schemă proprie. Schema tehnologică ar trebui să reflecte procesul real. Trebuie să se țină seama de faptul ca etapele procesului de producție să meargă într-o succesiune corectă. Pe diagramă se marchează parametrii importanți din punct de vedere al siguranței alimentare (de exemplu, timpul, temperatura, Aciditatea Titrabilă ), dacă este necesar, și numărul de instalații și dispozitive de stocare sau zone cu risc ridicat și scăzut.
* Schema tehnologică ar trebui să reflecte parametrii reali ai procesului de producție, deoarece o analiză fiabilă a riscurilor se bazează anume pe aceste date!

Atenție!!!Atunci când schema tehnologică este gata, adică revizuită în lumina producției actuale și corespunde situației reale, conducătorul grupului de control intern aprobă schema, aplicând semnătura și data. Mai târziu, pe schema tehnologică se indică punctele critice de control (PCC), importante din punct de vedere al siguranței alimentare. Acestea sunt stabilite în timpul analizei riscurilor (Anexa 1).

Atenție!!! Deoarece este dificil să se introducă toate datele sau parametrii în schema tehnologică, dacă este cazul, se anexează o scurtă descriere a procesului de producție.

* 1. Analiza riscurilor

În etapa următoare, grupul de lucru HACCP ar trebui să efectueze o analiză a riscurilor care să indice în planul HACCP riscurile care trebuie eliminate sau reduse la un nivel acceptabil pentru a asigura siguranța produsului.

* Riscul poate provoca daune consumatorului. Pe baza etapelor procesului tehnologic (inclusiv recepția și depozitarea materiilor prime și a ingredientelor, precum și reținerile în timpul producției), specificate în schema tehnologică, sunt identificate toate riscurile chimice, fizice și microbiologic (Anexa 1). Pentru fiecare etapă sunt evaluate toate posibilitățile de eroare, care pot provoca un pericol real. După aceea se evaluează relevanța/nerelevanța fiecărui pericol, analizând probabilitatea apariției acestuia, precum și gravitatea consecințelor acestora
* Pericolele sunt de trei feluri:
* **biologice** – macrobiologice (paraziți, dăunători – rozătoare și insecte dăunătoare) și microbiologice (diferiți agenți patogeni care pot provoca stricăciunea alimentelor și pot provoca boli). Pătrunderea în producție a agenților patogeni, ca urmare a nerespectării cerințelor de igienă (de exemplu, mâinile nespălate), reproducerea microorganismelor patogene în cazul păstrării în condiții necorespunzătoare sau în cazul unui tratament termic insuficient care poate pune în pericol sănătatea umană;
* **fizice** – bijuterii, păr, emplastru, părți metalice ale echipamentului, rozătoare, fragmente de sticlă etc. Sursa pericolelor fizice poate fi, de exemplu, cunoștințele insuficiente în domeniul igienei sau utilizarea incorectă a acestora, întreținerea precoce a echipamentelor, starea precară a instalațiilor de prelucrare a alimentelor;
* **chimice** – alergeni, reziduuri de produse de curățare, poluanți, agenți de combatere a dăunătorilor, aditivi (ca rezultat al supradozajului), lubrifianți, compuși care rezultă din prelucrarea produselor (de exemplu, acrilamidă, carbon poliaromatic etc.).
* Pericolul poate fi cauzat de:
* persoane – abilități, atitudini, formare etc.;
* metode – o metodă sau o acțiune de prelucrare aleasă incorect;
* echipamente – echipament învechit, spălare și dezinfectare necorespunzătoare;
* materii prime – materii prime potențial periculoase;
* mediul ambiant – aerul, poluat cu microorganisme.

Atenție!!!Este important să se asigure că cerințele de igienă sunt respectate pe tot parcursul procesului de producție.

Atenție!!! Când posibile pericole sunt stabilite pentru toate etapele, se determină acțiuni preventive care ajută la eliminarea pericolului sau la reducerea frecvenței manifestării acestuia la un nivel acceptabil.

* 1. Determinarea punctelor critice de control

In continuare, este necesar să se analizeze fiecare pericol și să se determine care dintre etapele procesului de producție sunt puncte critice de control (PCC), la care etapă și care pericol poate fi eliminat sau redus la un nivel sigur pentru persoane. Pentru aceasta, este bine să folosiți arborii de decizie PCC (Figura 3). Trecând de la o întrebare la alta și urmând schema, se poate găsi răspunsul la întrebarea dacă reprezintă sau nu această etapă PCC pentru actualul pericol.

Atenție!!! Arborele soluțiilor <https://industrialapte.md/opredelenie-kriticheskikh-kontrolnykh-tochek>

* 1. Determinarea limitelor critice în punctele critice de control

Atunci când vor fi definite punctele critice de control, va trebui de stabilit limite pentru ele, care vor separa acceptabilul de inacceptabil.

Limitele critice sunt specificate de parametrii observabili sau măsurabili, prin care se poate arăta că punctul critic se află sub control.

Acestea ar trebui să se bazeze pe dovezi confirmate că indicatorii selectați vor putea contribui la controlul procesului.

Astfel de indicatori pot fi, de exemplu: temperatura, timpul, Aciditatea Titrabila , umiditatea, conținutul de conservanți sau sare, proprietățile organoleptice, cum ar fi aspectul (supa fierbe, pe suprafața dispozitivului nu sunt particule de alimente) și textura etc.

Exemplu: Tabelul 3. PCC2-controlul temperatorii pe tot parcursul procesului este important ;



* Se stabilesc metodelor de monitorizare. Monitorizarea este urmărirea procesului prin intermediul anumitor proceduri. Monitorizarea arată dacă un punct critic este luat sub control.
* Se definesc metodele de monitorizare:

locale:

- temperatura,

-Aciditatea Titrabilă , evaluarea vizuală etc.

Aceste metode vă permit să preveniți abaterile dincolo de limitele critice;

de laborator:

 analize microbiologice.

Aceste metode nu permit ajustarea directă (tabelul 4).

Exemplu:Tabelul 4. Monitorizarea analizelor de laborator



Atenție!!!Determină frecvența monitorizării pe oră, tură, zi, lună.

* Definesc orarul acestuia: lot, la începutul și/sau la sfârșitul turei.

Atenție!!! Numiți persoana care efectuează monitorizarea și poartă responsabilitatea pentru aceasta, care, într-o situație extremă, ar trebui să poată lua rapid măsuri și să preia controlul asupra factorului de pericol la un punct critic.

Determină acțiunile în cazul în care există abateri în punctul critic: pe cine să anunțe, unde să anunțe, unde să documenteze.

3.7 Acțiunile de corectare

Atenție !!! Prin acțiuni corective se înțelege programul de ajustare, care este utilizat în cazul în care se dovedește că situația într-un punct critic iese de sub control sau nu mai poate fi preluată sub control. Se determină dacă produsul poate fi procesat în continuare, la fabricarea căruia punctul critic a ieșit de sub control când și cum.

De exemplu: tratamentul termic repetat, răcirea rapidă a produsului, direcționarea produsului pentru prelucrare etc.; cum se soluționează cauza situației apărute (de exemplu, este chemat un angajat pentru deservirea sistemelor de răcire).

De executarea în timp util a acțiunilor corective sunt responsabile persoanele desemnate, care trebuie, de asemenea, să documenteze toate acțiunile.

Acțiuni de confirmare a conformității planului de control intern cu cerințele

Pentru a confirma eficiența planului de control intern elaborat, este necesar ca periodic acesta să fie revizuit (cel puțin o dată pe an) și, dacă este necesar, să se facă schimbări. Scopul este de a afla dacă prevederile planului de control intern corespund situației reale din cadrul întreprinderii.

Atenție!!!Verificarea și validarea sunt, de asemenea, metode de confirmare a eficacității în plus față de revizuirea sistemului de control intern. Metodele de verificare includ audituri interne și externe, precum și audituri ale clienților.

Aceste audituri trebuie planificate și efectuate cu o anumită frecvență, precum și în cazul în care apar schimbări semnificative în activitatea întreprinderii.

Modificările în activitățile planificate ale întreprinderii pot fi următoarele:

-Schimbarea furnizorilor de materii prime sau a produselor, condițiilor de prelucrare (schema și mediul de producție, echipamentele folosite în procesul de producție, programul de curățare și dezinfectare);

-Schimbarea condițiilor de ambalare, depozitare sau livrare pe piață;

-Schimbarea modului în care consumatorii consumă produse;

-Obținerea de informații despre pericolele asociate noului produs.

Auditorii trebuie să aibă cunoștințe suficiente despre HACCP. Pentru a obține un rezultat obiectiv, Managerul sistemului nu poate să-și auditeze activitatea. O astfel de posibilitate lipsește doar la întreprinderea în care lucrează doar o singură persoană. Rezultatele auditului sunt documentate, iar informațiile colectate pe baza rezultatelor sale sunt utilizate pentru a efectua modificările necesare ale planului de control intern.

 Atenție!!!Pentru a efectua un audit, se completează un chestionar de control care acoperă toate programele condițiilor prealabile și principiile HACCP. Auditul nu este doar o verificare a documentelor. Dimpotrivă, conformitatea documentelor este verificată în procesul de control vizual (vizită) al (a) întreprinderii.

Atenție!!!În plus față de audit, conformitatea sistemului cu cadrul normativ național al legislației alimentare este confirmată de **testele de laborator** și de fișele completate ale **condițiilor prealabile** (adică documente justificative).

**Protocoalele privind efectuarea testelor de laborator trebuie să fie stocate împreună cu un plan de analize.**

REFERINȚE JURIDICE NAȚIONALE ÎN DOMENIUL PRODUCEREA LAPTELUI MATERII PRIME , PRODUSE LACTATE

Cadrul normativ aplicabil în sectorul producerii laptelui, colostru ,produse derivate din lapte- materii prime și produse lactate include următoarele acte:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Referința Juridică națională** **https://www.legis.md** | **Denumirea**  | Referințe juridice ale UE  |
| Legea 231/2006 | privind identificarea şi înregistrarea animalelorPublicat : 11-08-2006 în Monitorul Oficial Nr. 399-404 art. 806MODIFICATLP172 din 27.07.18 МО321-332 din 24.08.18 art. 529 | Nu este specificat ce act/norma (CE ) transcrie  |
| Legea 221/2007 | privind activitatea sanitară veterinară\*Publicat : 22-01-2021 în Monitorul Oficial Nr. 13-20 art. 10MODIFICATLP373 din 30.11.23, MO492-494/22.12.23 art.871; în vigoare 22.06.24 | Nu este specificat ce act/norma (CE ) transcrie |
| Legea 196/2024 | privind sănătatea animalăPublicat : 10-09-2024 în Monitorul Oficial Nr. 389-391 art. 600 | Reg .(CE)429/2016 |
| Legea 50/ 2013Lege incompleta  | cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare şi cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor. | Reg.(CE) 882/2004Transpus parțial  |
| Legea 131/2012 | Privind controlul de stat  |  |
| Legea 306/2018  | privind siguranța alimentelorPublicat : 22-02-2019 în Monitorul Oficial Nr. 59-65 art. 120MODIFICATLP221 din 31.07.24, MO355-357/15.08.24 art.553; în vigoare 15.08.24 | Reg.(CE)178/2002 |
| Legea nr. 296/2017  | privind cerințele generale de igienăa produselor alimentarePublicat : 12-01-2018 în Monitorul Oficial Nr. 7-17 art. 60MODIFICATLP134 din 16.07.20, MO199-204/07.08.20 art.408; în vigoare 07.09.20 | Reg.(CE) 852/2004 |
| Legea 279/2017 | privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Comunicate UE )privind informarea consumatoruluicu privire la produsele alimentarePublicat : 12-01-2018 în Monitorul Oficial Nr. 7-17 art. 54MODIFICATLP97 din 27.04.23, MO159-161/11.05.23 art.262; în vigoare 11.05.24**Comunicări 2018/C196/01** Notificarea Comisiei privind întrebări și răspunsuri legate de aplicarea Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare**(2018/C 196/01)**Comunicarea Comisiei privind aplicarea legislației UE în domeniul alimentelor și al protecției consumatorilor în cazul aspectelor legate de calitatea diferențiată a produselor – cazul **specific al produselor alimentare (2017/C 327/01**)**COMUNICAREA COMISIEI din 13 iulie 2017** privind furnizarea informațiilor referitoare la substanțe sau produse care cauzează alergii sau intoleranțe, astfel cum sunt enumerate în anexa II la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele **alimentare (2017/C 428/01)**COMUNICAREA COMISIEI privind aplicarea dispozițiilor articolului 26 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 (2020/C 32/01) | Reg.(CE) 1169/2011 |
| Legea 129/2019 | privind subprodusele de origine animală și produselederivate care nu sunt destinate consumului umanPublicat : 25-10-2019 în Monitorul Oficial Nr. 315-319 art. 459MODIFICATLP156 din 09.06.22, MO194-200/01.07.22 art.358; în vigoare 01.07.22 | Reg. (CE)1069/2009 |
| Legea 179/2016 | cu privire la întreprinderile mici şi mijlociiPublicat : 16-09-2016 în Monitorul Oficial Nr. 306-313 art. 651MODIFICATLP181 din 07.07.23, MO272-273/27.07.23 art.470; în vigoare 01.03.24 |  |
| Legea 209/2016deșeuri  | privind deşeurilePublicat : 20-06-2024 în Monitorul Oficial Nr. 260-263 art. 373 | Directiva 2008/98/CE a Parlamentului European şi a Consiliului din 19 noiembrie 2008 privind deşeurile |
| Legea 182/2019 | Legea nr.182/2019 privind calitatea apei potabile (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2020, nr.1-2, art.2), |  |
| Legea 272/2011 | Apelor apelorPublicat : 01-02-2024 în Monitorul Oficial Nr. 46-49 art. 70MODIFICATLP220 din 31.07.24, MO355-357/15.08.24 art.551; în vigoare 15.09.24 | directivele Consiliului: nr.91/271/CEE din 21 mai 1991 privind tratarea apelor urbane reziduale şi nr.91/676 CEE din 12 decembrie 1991 privind protecţia apelor împotriva poluării cu nitraţi proveniţi din surse agricole, cu directivele Parlamentului European şi ale Consiliului: nr.2000/60/CE din 23 octombrie 2000 privind stabilirea unui cadru de politică comunitară în domeniul resurselor de apă; nr.2006/7/CE din 15 februarie 2006 privind gestionarea calităţii apei pentru scăldat; nr.2007/60/CE din 23 octombrie 2007 privind evaluarea şi gestionarea riscurilor de inundaţii; nr.2008/105/CE din 16 decembrie 2008 privind standardele de calitate a mediului în domeniul apei, creează cadrul legal necesar gestionării, protecţiei şi folosinţei apelor. |
| Legea 162/2023 | privind supravegherea piețeiși conformitatea produselorPublicat : 27-07-2023 în Monitorul Oficial Nr. 272-273 art. 468 | Reg.(CE)2019/1020 |
| Nu este transpus integral Parțial se regăsește in Legea 50/2013 și HG 1112/2010Legea 82/2024  | de stabilire a normelor specifice de organizare a controaleloroficiale privind produsele de origine animală destinate consumuluiumanintra in vigoare 2026 | Reg. 854/2004Reg. 882/2004Înlocuit cu 625/2017  |
| Legea 1031/2000 |  |  |
| HG 435/2010 | privind aprobarea Regulilor specifice de igienăa produselor alimentare de origine animalPublicat : 01-06-2010 în Monitorul Oficial Nr. 85-86 art. 499MODIFICATHG13 din 27.01.21, MO51-56/19.02.21 art.47; în vigoare 19.03.21 | Reg.(CE)853/2004Reg.( CE)16/2012 |
| HG 828/2022 | pentru aprobarea Regulamentului privind procedurileși documentele aferente Registrului de stat al animalelorPublicat : 03-12-2022 în Monitorul Oficial Nr. 392 art. 933 | Nu este specificat ce act/norma (CE ) transcrie |
| HG 158/2019 | cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Publicat : 29-03-2019 în Monitorul Oficial Nr. 111-118 art. 218MODIFICATHG329 din 31.05.23, MO213-215/26.06.23 art. 525; în vigoare 26.06.23 | Reg.(CE) 1308/2013Parțial  |
| HG 229/2013**Ordin 127/2024MS**  | pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentariPublicat : 05-04-2013 în Monitorul Oficial Nr. 69-74 art. 283MODIFICATHG941 din 29.11.23, MO465-467/07.12.23 art.1134; în vigoare 07.03.24Lista aditivi alimentari <https://ms.gov.md/legislatie/ordine-dispozitii/> |  |
| HG520/2010 | Nr. 520din 22-06-2010cu privire la aprobareaRegulamentului sanitar privindcontaminanții din produsele alimentarePublicat : 29-06-2010 în Monitorul Oficial Nr. 108-109 art. 607 MODIFICATHG13 din 27.01.21, MO51-56/19.02.21 art.47; în vigoare 19.03.21 | Reg.(CE) 2023/915 in vigoare 07/2024Reg.(CEE)315/1993 |
| HG221 | cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriilemicrobiologice pentru produsele alimentarePublicat : 24-03-2009 în Monitorul Oficial Nr. 59-61 art. 272MODIFICATHG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22 | Reg. (CE)2073/2005  |
| HG 867/2023**Ordin MS nr.20/2024** | pentru aprobarea Regulamentului sanitarprivind limitele maxime de reziduuri de pesticidedin sau de pe produse alimentare și hrană de originevegetală și animală pentru animale<https://ms.gov.md/legislatie/ordine-dispozitii/> | Reg. (CE)396/2005 privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare șihrana de origine vegetală și animală pentru animale și de modificare a Directivei 91/414/CEE |
| HG 1112/2010 | pentru aprobarea Normei sanitar-veterinarede organizare a controlului specific oficialal produselor alimentare de origine animalăPublicat : 17-12-2010 în Monitorul Oficial Nr. 247-251 art. 1235MODIFICATHG13 din 27.01.21, MO51-56/19.02.21 art.47; în vigoare 19.03.21 | Reg.(CE)2074/2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 |
| HG 651/2023 | pentru aprobarea Regulamentului sanitarprivind supravegherea și monitorizareacalității apei potabilePublicat : 13-10-2023 în Monitorul Oficial Nr. 387-390 art. 928 | Directiva (UE) 2020/2184 a Parlamentului European și a Consiliului din 16 decembrie 2020 privind calitatea apei destinate consumului uman, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 435 din 23 decembrie 2020. |
| HG 11/2022 | HOTĂRÂRE Nr. 11din 12-01-2022cu privire la aprobarea Normeisanitar-veterinare privind subproduselede origine animală și produsele derivatecare nu sunt destinate consumului uman | Regulamentul (UE) nr. 142/2011 al Comisiei din 25 februarie 2011 de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr.1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman |
| HG 899/2017 | pentru aprobarea Regulamentului sanitar privindadaosul de vitamine și minerale, precum și deanumite substanțe de alt tip în produse alimentarePublicat : 10-11-2017 în Monitorul Oficial Nr. 390-395 art. 1008MODIFICATHG120 din 07.03.23, MO87-88/16.03.23 art.175; în vigoare 16.09.23 | Reg. (CE) 1925/2006 |
| HG561/2020 | pentru aprobarea Regulamentuluiprivind ambalajele și deșeurile de ambalajePublicat : 21-08-2020 în Monitorul Oficial Nr. 212-220 art. 743MODIFICATHG323 din 30.04.24, MO202-204/10.05.24 art.410; în vigoare 27.07.24 | Directiva 94/62/CE |
| HG 1042/2016 | cu privire la aprobareaListei oficiale a mijloacelor de măsurare şia măsurărilor supuse controlului metrologiclegalPublicat : 16-09-2016 în Monitorul Oficial Nr. 306-313 art. 1130MODIFICATHG145 din 28.02.24, MO83-85/29.02.24 art.196; în vigoare 29.05.24HG implementează prevederile Legii metrologiei. nr. 19-2016 | Legea transpune documentul OIML D19, Directiva 2008/34, Directiva 80/181, Directiva 76/211, Directiva 75/107 |
| HG 950/2013 | pentru aprobarea Regulamentului privind cerinţelede colectare, epurare şi deversare a apelor uzateîn sistemul de canalizare şi/sau în emisare pentrulocalităţile urbane şi rurale\* | Directiva 91/271/CCu din mai 1991 |
| HG  |  |  |
| Ordine ANSA  | <https://ansa.gov.md/ro/content/ordinele-ansa-2023> |  |
| Ordin 57 /2023 | https://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/2023/Ordin%20nr\_57.pdf Cu privire la арrоЬаrеа Regulamentului de stabilire а ' ....--. поrmеlоr de certificare sanitară veterinara а mărfurilor supuse controlului sanitar veterinar de stat |  |
| Ordin 445/2024Ordin 617/2023 | https://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/2024/Ordin%20nr\_%20445.pdf Cu privire la aprobarea formularelor aferenteRegistrului de stat al animalelor qi acordareaaccesului Ia Sistenr ul Informa{ional Automatizat,,Registrul cle Stat al Animalelor,, |  |
| Ordin 414/2024 | <https://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/2024/Ordin%20nr_%20414-1.pdf>Privind elaborarea, implementarea și verificarea planului de autocontrol al operatorilor din domeniul siguranței produselor alimentare |  |
| Ordin 366/2024 | <https://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/2024/Ordin%20366.PDF>Cu privire la aprobarea Procedurii specifice „Eliberarea autorizaţiei sanitare veterinare de funcţionare pentru activităţile agenţilor economici" |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Ordin 209/2024 | <https://ansa.gov.md/uploads/files/Informatii%20publice/2024/DSPAON/PS_SA-PV-01_02%20Inregistrarea%20%C3%AEn%20domeniul%20siguranta%20alimentelor%20Ordin%20nr_%20209_2024.pdf>Cu privire la aprobarea Procedurii specifice „înregistrarea în domeniul siguranţei alimentelor" |  |
| Ordin 117/2024 | <https://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/2024/Ordin%20nr_%20117.pdf> Cu privire la aprobarea procedurii Specifice ”Prelevarea eșantioanelor de apă pentru analiza microbiologică” |  |
| Ordin 61/2024 | Cu privire la implementarea Programului de monitorizare qi supraveghere in domeniul siguran{ei qi calitl{ii produselor alimentare in cazul aparifiei toxiinfecfiilor alimentare qi peti(iilor cetifenilor, pentru anul 2024https://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/2024/Ordin%20nr\_%2061(1).pdf |  |
| Ordin 57/2024  | <https://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/2024/Ordin%20nr_%2057.pdf>Cu privire la aprobarea Programului na{ional de monitorizare gi supraveghere in domeniul siguran{ei qi caliti{ii produselor alimentare de origine animal5 pentru anul 2024 |  |
| Ordin 50/2024 | <https://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/2024/Ordin%20nr_%2050.pdf>Cu privire Ia desemnarea laboratoarelor care vor efectua investiga{iile de laborator pentru probele prelevate in cadrul controlului oficial pentru anil2024 |  |
| Ordin 21/2024 | . Se abrog6 Ordinul directorului general al Siguran{a Alimentelor nr.284 din 30.08.2022 controlului sanitar-veterinar asupra loturilor producdtorul OOO ,,TIITAH,,, reg. Odesa, Ucraina<https://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/2024/Ordin%20nr_%2021.pdf> |  |
| Ordin 51/2023 | <https://ansa.gov.md/uploads/files/Ordinele%20ANSA/2023/Ordin%20nr_57.pdf>Cu privire la арrоЬаrеа Regulamentului de stabilire а ' ....--. поrmеlоr de certificare sапitаrй чеtеriпаrЙ а mйrfurilоr suрusе controlului sanitar чеtеriпаr de stat 1 |  |
|  | **Principalele acte legislative UE în domeniu pregătire export**  | <https://food.ec.europa.eu/safety/eu-agri-food-fraud-network_en> |
| REG. 178/2002 | **Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare** |  |
| REG.852/2004 | **Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare** |  |
| REG853/2004. | **Consolidated text: Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin** |  |
| REG.429/2016 | **Regulamentul (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 martie 2016 privind bolile transmisibile ale animalelor și de modificare și de abrogare a anumitor acte din domeniul sănătății animalelor (Legea privind sănătatea animală) (Text cu relevanță pentru SEE)Text cu relevanță pentru SEE** |  |
| REG.235/2019 | **Decizia de punere în aplicare (UE) 2019/235 a Comisiei din 24 ianuarie 2019 de modificare a Deciziei 2008/411/CE în ceea ce privește o actualizare a condițiilor tehnice relevante aplicabile benzii de frecvențe 3400-3800 MHz [notificată cu numărul C(2019) 262] (Text cu relevanță pentru SEE** |  |
| REG.220/2235 | **Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 al Comisiei din 16 decembrie 2020 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (UE) 2016/429 și (UE) 2017/625 ale Parlamentului European și ale Consiliului în ceea ce privește modelele de certificate de sănătate animală, modelele de certificate oficiale și modelele de certificate de sănătate animală/oficiale pentru intrarea în Uniune și circulația în interiorul Uniunii a transporturilor de anumite categorii de animale și mărfuri, certificarea oficială privind astfel de certificate și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 599/2004, a Regulamentelor de punere în aplicare (UE) nr. 636/2014 și (UE) 2019/628, a Directivei 98/68/CE și a Deciziilor 2000/572/CE, 2003/779/CE și 2007/240/CE (Text cu relevanță pentru SEE)** |  |
| REG.625/2017 | **Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale) (Text cu relevanță pentru SEE)** |  |
| REG.2074/2005 | **Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004Text cu relevanță pentru SEE.** |  |
| REG.692/2020 | **Regulamentul delegat (UE) 2020/692 al Comisiei din 30 ianuarie 2020 de completare a Regulamentului (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește normele privind intrarea în Uniune, precum și circulația și manipularea după intrare, a transporturilor de anumite animale, de materiale germinative și de produse de origine animală (Text cu relevanță pentru SEE) (Text cu relevanță pentru SEE)** |  |
| REG.627/2019 | **Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627 al Comisiei din 15 martie 2019 de stabilire a unor modalități practice uniforme pentru efectuarea controalelor oficiale asupra produselor de origine animală destinate consumului uman în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei în ceea ce privește controalele oficiale (Text cu relevanță pentru SEE)Text cu relevanță pentru SEE** |  |
| REG.1139/2019 | **Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019 privind modificarea Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 în ceea ce privește controalele oficiale vizând alimentele de origine animală în relație cu cerințele referitoare la informațiile privind lanțul alimentar și produsele pescărești și cu trimiterea la metode de testare recunoscute pentru biotoxinele marine și la metodele de testare pentru laptele crud și laptele de vacă tratat termic (Text cu relevanță pentru SEE.)** |  |
| REG.16/2012 | **Regulamentul (UE) nr. 16/2012 al Comisiei din 11 ianuarie 2012 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cerințele referitoare la alimentele congelate de origine animală destinate consumului uman Text cu relevanță pentru SEE** |  |
| REG.931/2011 | **Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 931/2011 al Comisiei din 19 septembrie 2011 privind cerințele în materie de trasabilitate a alimentelor de origine animală stabilite în Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului Text cu relevanță pentru SEE** |  |
| Decizia 765/2006 | **2006/765/EC: Commission Decision of 6 November 2006 repealing certain implementing acts concerning food hygiene and health conditions for the production and placing on the market of certain products of animal origin intended for human consumption (notified under document number C(2006) 5175) (Text with EEA relevance)** |  |
| REG.(CE)2073/2005 | **Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (Text cu relevanță pentru SEE)Text cu relevanță pentru SEE** |  |
| REG.(CE)396/2005 | **Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului din 23 februarie 2005 privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale și de modificare a Directivei 91/414/CEE Text cu relevanță pentru SEE.** |  |
| REG.(CE)915/2023 | **Regulamentul (UE) 2023/915 al Comisiei din 25 aprilie 2023 privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 (Text cu relevanță pentru SEE)** |  |
| REG.(CE)315/1993 | **Regulamentul (CEE) nr . 315/93 al Consiliului din 8 februarie 1993 de stabilire a procedurilor comunitare privind contaminanții din alimente** |  |
| REG.(CE)37/2010 | **Regulamentul (UE) nr. 37/2010 al Comisiei din 22 decembrie 2009 privind substanțele active din punct de vedere farmacologic și clasificarea lor în funcție de limitele reziduale maxime din produsele alimentare de origine animală** |  |
| REG.(CE)1169/2011 | **Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei Text cu relevanță pentru SEE** |  |
|  | Se recomanda: PENTRU CELE COMPANII CARE DORESC SA EXPORTE UTILIZAREA ACTELOR NORMATIVE UE; |  |

Director executiv Carolina LINTE

ANPLPL” LAPTE “