



ORDIN

mun. Chișinău

„07” iunie 2016

Nr. 844

**Pentru aprobarea
Recomandărilor-cadru pentru
definirea calității produselor
alimentare admise pentru
achiziții publice de produse în
scopul organizării alimentației în
instituțiile educaționale**

În temeiul Dispoziției Guvernului Republicii Moldova nr. 56-d din 26.04.2016, Regulamentului privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 51 din 16.01.2013 și

în scopul executării Planului de Acțiuni pe anul 2016 pentru soluționarea unor probleme identificate în domeniul educației, conform anexei,

ORDON:

1. Se aprobă „Recomandările-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile educaționale”, prevăzute în anexă, care face parte integrantă din prezentul ordin.
2. Subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor vor lua act de acțiunile trasate în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, conform problemei și soluțiilor prevăzute în pct. 1.3. din Planul de Acțiuni pentru anul 2016, aprobat prin Dispoziția Guvernului Republicii Moldova nr. 56-d din 26.04.2016, pentru soluționarea unor probleme identificate în domeniul educației.
3. Subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor, vor aduce la cunoștință Consiliilor municipale/raionale prevederile prezentului Ordin și vor asigura implementarea acestuia.
4. Prezentul Ordin se va publica pe pagina web: www.asna.gov.md
5. Controlul asupra executării prezentului Ordin îl exercită personal.

Director general

Gheorghe GABERI



APROBAT:
Gheorghe GABERI

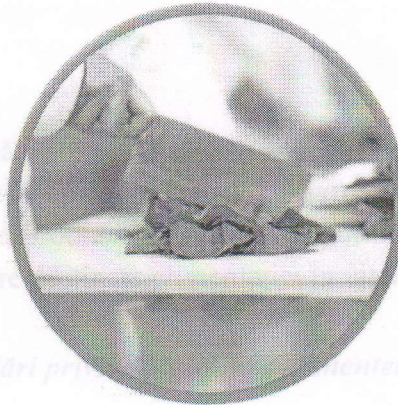
(semnătura)

Director general ANSA
Anexa la Ordinul ANSA nr. 149 din 09.06.2016

1. Documente de referință

Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile educaționale

2. Scop



3. Acțiuni și recomandări privind siguranța alimentelor

CHIȘINĂU 2016



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile educaționale

1. Documente de referință

Prezentele recomandări s-au întocmit în conformitate cu prevederile legale:

- a) Legea Nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare;
- b) Legea Nr. 113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor;
- c) Legea Nr. 211 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
- d) Hotărârea Guvernului Nr. 412 din 25.05.2010 pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare;
- e) Hotărârea Guvernului Nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică.
- f) Hotărârea Guvernului Nr. 996 din 20.08.2003 despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj.
- g) Ordinul Ministerului Sănătății nr. 904 din 17.09.2012 privind aprobarea listei produselor alimentare nerecomandate preșcolarilor și elevilor.

2. Scop

Prezentele recomandări sunt realizate în scopul atingerii unui înalt nivel de protecție a sănătății și a intereselor preșcolarilor și elevilor privind siguranța alimentelor, ținând cont de diversitatea aprovizionării cu produse alimentare, asigurând funcționarea eficientă a achizițiilor publice de produse alimentare destinate alimentației în instituțiile educaționale .

3. Acțiuni și recomandări privind siguranța alimentelor

Principiul de bază al politicii privind siguranța alimentelor constă în aplicarea unei abordări integrate de tipul „de la furcă la furculiță” care să includă toate sectoarele lanțului alimentar.

Operatorii care activează în diferite segmente din lanțul alimentar, dar și consumatorii, trebuie să fie informați și să cunoască că alimentele (materile prime sau produsele finite) au capacitatea și riscul cumulării de factori de contaminare, care se împart în:

- contaminare biologică — reprezentată de bacterii, fungii, viruși sau paraziți,
- contaminare chimică — prin substanțe poluante din mediu (contaminare întâmplătoare) prin aportul suplimentar de compuși chimici proveniți din tehnologia agricolă sau alimentară (contaminare deliberată) prin reziduuri de medicamente de uz veterinar, metale grele sau alte reziduuri.
- Contaminare fizică - prin particule de lemn, metal, sticlă, praf, ierburi, corpuri străine de origine organică sau neorganică.



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile educaționale

- intenția ilicită de falsificare a alimentelor prin:
 - a) substituirea totală sau parțială a uneia sau a mai multor componente ale materiei prime;
 - b) adaosul de substanțe naturale sau sintetice în vederea mascării unor defecte;
 - c) utilizarea de ingrediente și aditivi alimentari neadmiși sau în doze mai mari decât cele recomandate;
 - d) punerea pe piață a unui produs de imitație în locul produsului original.

Din acest motiv este absolut necesar ca siguranța produselor alimentare să poată fi realizată și controlată prin metode care să asigure identificarea și înlăturarea pericolelor potențiale de contaminare, înainte de consumul produsului finit.

În acest context, pentru a asigura piața de desfacere națională cu produse alimentare de calitate și sigure, specialiștii din cadrul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor implementează an de an diverse proceduri și mecanisme de control, care să asigure că alimentele care ajung pe masa consumatorului sunt comestibile și că riscul contaminării este redus la minim, prin:

- Realizarea unei baze de date cât mai complete prin identificarea și autorizarea tuturor agenților economici din țară care au activitate de producere, procesare, de transport, de depozitare și comercializare produse alimentare de origine animală și vegetală.
- Asigurarea asistenței de specialitate în funcție de cerințele legislative, la nivel teritorial, la unitățile agenților economici din domeniul alimentației publice și în unitățile de procesare și desfacere cu produse alimentare.
- Implementarea legislației privind clasificarea obiectivelor identificate, în conformitate cu activitățile lor specifice, prin evaluări anuale, încadrarea în categoria de risc și monitorizarea progreselor acestora.
- Monitorizarea implementării principiilor H.A.C.C.P (Analiza Riscurilor și Punctelor Critice de Control).

Efectuarea de controale și inspecții oficiale, corelate cu gradul de risc a unităților, stabilit în urma evaluării și luarea de măsuri corective, urmărindu-se:

- respectarea normelor legale care reglementează producția, procesarea, depozitarea și distribuția produselor de origine animală și non animală destinate consumului uman;
- condițiile generale de funcționare și de igienă a unităților de profil;
- condițiile optime la recepție, la procesare, depozitare, expunere și desfacere a materiilor prime și a produselor finite;
- existența documentelor care atestă originea (trasabilitatea), cantitatea, calitatea produselor și efectuarea acțiunilor D.D.D;
- etichetarea produselor, cu informarea corectă privind producătorul, denumirea corectă, componentele acestora, modul de păstrare și data expirării.
- supravegherea calității și siguranței alimentelor, prin prelevări de probe la materii prime, semifabricate, produse finite, pentru examen microbiologic, fizico-chimic, a



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile educaționale

contaminanților, pesticide și alte reziduuri, teste de sanitație pentru supravegherea stării de igienă a unităților.

Atenționarea agenților economici că unitățile care nu vor aplica cerințele de igienă impuse de legislația U.E. armonizată la legislația națională nu vor fi capabile să realizeze produse alimentare sigure și vor fi eliminate de pe piață.

4. *Caracteristicile principale ale produselor alimentare*

1. Se referă la conținutul lor ridicat în principii nutritivi, conținutul echilibrat în grăsimi de calitate superioară, proteine și vitamine, precum și calitățile organoleptice (aspect, miros, gust) și procedeele de preparare.
2. Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează conform prevederilor legale în vigoare.
3. Ambalajele, trebuie să fie rezistente la șoc, uscate, curate și în stare bună și să fie făcute din materiale care să protejeze alimentele de mirosuri străine și de riscul deteriorării calității.
4. Pentru asigurarea **trasabilității produselor** și a identificării producătorului și agentului economic care comercializează produsele alimentare, legislația prevede reglementări foarte severe privind marcarea produselor și ambalajelor.

În acest sens art. 8 din Legea nr. 78 din 18.03.2004 „Privind produsele alimentare”, menționează că trasabilitatea produselor alimentare și a oricărei alte substanțe destinată sau prevăzută a fi încorporată într-un produs alimentar se stabilește pentru toate etapele producției, prelucrării și distribuției. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să poată identifica orice persoană de la care au fost aprovizionați cu un produs alimentar și orice substanță destinată sau prevăzută să fie încorporată într-un produs alimentar.

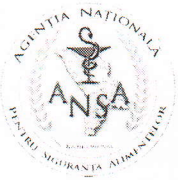
În acest scop, operatorii trebuie să dispună de sisteme și proceduri care permit ca aceste informații să fie puse la dispoziția autorităților competente, la cerere.

5. Produsele alimentare trebuie să fie etichetate sau identificate în mod corespunzător pentru facilitarea trasabilității lor.
6. Scopul etichetării este de a da consumatorilor informațiile necesare, suficiente, verificabile și ușor de comparat, astfel încât să permită acestora să aleagă acel produs care corespunde exigențelor lor din punct de vedere al nevoilor și posibilităților lor financiare, precum și de a cunoaște eventualele riscuri la care ar putea fi supuși.

5. *Acte necesare la achiziția alimentelor*

Achiziția materiei prime și a produselor alimentare, destinate organizării alimentației în instituțiile educaționale, se realizează doar de la **agenții economici din domeniu alimentar autorizați sanitar-veterinar**.

Conform reglementărilor naționale privind siguranța alimentelor, operatorul economic furnizor de produse alimentare este responsabil pentru calitatea și siguranța acestora și certifică



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile educaționale

acest lucru prin documentele de însoțire, emise pentru fiecare sortiment și lot de marfă prevăzut pentru comercializare/ livrare, precum și prin etichetă cu date informative privind sortimentul, compoziția rețetei de fabricație, valabilitatea, modul de păstrare, etc.

Produsele alimentare ce urmează a fi livrate în instituțiile educaționale, trebuie să fie însoțite de următoarele documente:

- **certificat de conformitate** sau declarație de conformitate;
- **certificat de calitate** – eliberat de către producător;
- **certificat de inofensivitate** – pentru produsele alimentare de origine non-animală;
- **certificat sanitar-veterinar** - pentru produsele alimentare de origine animală;
- **ultimul buletin a încercărilor de laborator** pentru produsul dat;

Aceste certificate au la bază buletine de analiză emise de laboratoare de referință, în urma analizelor efectuate din probe de materii prime și produse finite recoltate în cadrul programului de autocontrol a operatorului respectiv.

6. Cerințe generale cu privire la transport

Transportul produselor alimentare se realizează cu mijloace de transport care îndeplinesc cerințele legislației în vigoare conform Legii nr. 221 din 19.10.2007 „Cu privire la activitatea sanitar-veterinară”.

Transportul produselor alimentare se va efectua în funcție de perisabilitatea acestora, care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva contaminării (cu praf, dăunători și alți poluanți).

Mijloacele de transport a produselor alimentare vor fi amenajate și dotate în funcție de natura produsului transportat.

Astfel, agenții economici participanți la licitațiile privind achizițiile produselor alimentare pentru instituțiile educaționale sunt obligați să aplice cerințele de igienă cu privire la transport și la personalul care asigură transportarea și manipularea produselor alimentare, impuse de legislația națională, fapt ce va fi demonstrat prin următoarele documente:

- **Autorizația sanitar-veterinară**, obținută în modul stabilit, pentru transportul produselor alimentare;
- **Fișa medicală și certificatul de instruire igienică** a persoanelor ce asigură transportarea și manipularea produselor alimentare;

Produsele alimentare perisabile vor fi transportate cu mijloace de transport frigorifice, prevăzute și dotate cu mijloace de răcire, ventilație, și echipamente de monitorizare a temperaturii și umidității.

- La transportare produsele alimentare vor fi însoțite de documente care certifică proveniența și calitatea acestora, conform actelor normative în vigoare.



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile educaționale

- **Personalul care asigură transportarea și manipularea produselor alimentare**, va purta vestimentație specială de protecție sanitară (păstrat în vehiculul respectiv, în condiții de igienă), la fiecare acces în compartimentul „Produse alimentare” și în timpul tuturor operațiunilor în care acesta vine în contact direct cu produsele alimentare, de asemenea, personalul va avea **fișa medicală cu mențiunile respective despre controlul medical și instruirea igienică**.

7. Cerințe generale cu privire la preambalarea, ambalarea și etichetarea produselor alimentare

În conformitate cu art. 14 din Legea nr. 78 din 18.03.2004 „Privind produsele alimentare” și Hotărîrea Guvernului nr. 996 din 20.08.2003 „despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj, **etichetele alimentelor trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:**

- a) denumirea sub care este comercializat alimentul;
- b) lista cu ingrediente și cantitatea lor;
- c) cantitatea netă pentru alimentele preambalate;
- d) data durabilității minimale sau, în cazul alimentelor care din punct de vedere microbiologic au un grad înalt de perisabilitate, data limită de consum, condiții de păstrare;
- e) condițiile de depozitare, atunci când acestea necesită indicații speciale;
- f) instrucțiuni de folosire;
- g) denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului;
În cazul produselor din import se înscriu numele și sediul importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în Republica Moldova;
- h) țara de origine sau de proveniență a alimentului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură să creeze confuzii în gândirea consumatorilor cu privire la originea sau proveniența reală a alimentului;
- i) o mențiune care să permită identificarea lotului;
- j) mențiuni suplimentare de etichetare pe grupe de produse.

Aceste informații trebuie să fie complete, corecte și precise, pentru a evita utilizarea greșită a produsului și deci, riscul îmbolnăvirii ce pot fi produse de consumul acestuia.

Ambalajul va proteja fizic produsul și, de asemenea, va acționa ca o barieră împotriva contaminării microbiologice sau chimice.



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile educaționale

8. Produse alimentare nerecomandate preșcolărilor și elevilor

În scopul asigurării sănătății nutriționale, promovării cunoștințelor și formării deprinderilor de alimentație rațională, reducerii consumului de produse alimentare cu valoare energetică ridicată, condiționată de grăsimi și zahăr, dar sărace în nutrimente și pentru asigurarea accesului copiilor la produse alimentare sănătoase, în conformitate cu art. 15, alin. (6) a Legii Nr. 78 din 18.03.2004 „privind produsele alimentare”, precum și a Ordinului Ministerului Sănătății nr. 904 din 17.09.2012, se interzice:

Prepararea, comercializarea și distribuirea produselor alimentare (inclusiv a băuturilor răcoritoare și energizante) nerecomandate preșcolărilor și elevilor în instituțiile de învățământ preșcolar și preuniversitare, indiferent de tipul de proprietate și de forma juridică de organizare a lor, și pe o rază de pînă la 100 de metri de la acestea, care se va determina de la intrarea în punctul comercial și pînă la cel mai apropiat colț al instituției de învățământ.

Lista produselor alimentare nerecomandate preșcolărilor și elevilor cuprinde:

1. Produse alimentare cu conținut de zaharuri de 15g și mai mult la 100 g produs (caramele, ciocolată, bezele, conuri de zahăr, rulouri din fructe, prăjituri cu ciocolată și cremă, brînzică glazurată în ciocolată, caramel din porumb, alte produse similare).
2. Produse alimentare cu conținut de grăsimi de 20 g și mai mult la 100 g produs (chipsuri, hamburgeri, gogoși, sandwich, pizza, produse prăjite în friteuză, inclusiv pateuri, cartofi prăjiți în ulei, alte alimente preparate prin prăjire, maioneză, brînză topită, brînzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20%, mezeluri, slănină de porc și de oaie, arahide și toate tipurile de nuci și alte produse similare).
3. Produse alimentare care conțin grăsimi hidrogenizate (margarina și alte produse similare preparate pe bază de grăsimi hidrogenizate).
4. Produse alimentare cu conținut de sare de 1.5 g și mai mult la 100 g produs (biscuiți sărați, covrigei sărați, sticksuri sărate, snacksuri, alune sărate, semințe sărate, brînzeturi sărate, alte produse similare).
5. Produse alimentare cu valoarea energetică de 300 kcal și mai mult la 100 g produs.
6. Produse alimentare cu adaos de aditivi alimentari (băuturi nealcoolice cu adaos de aditivi alimentari, băuturi pentru sportivi, produse de preparare rapidă, gume de mestecat).
7. Băuturi energizante (cafea sau alte produse similare).
8. Condimente: oțet, muștar, piper, hrean, ketchup, ardei iuți și alte produse similare.