

HGC931/2011  
ID intern unic: 341401  
[Версия на русском](#)

[Fișa actului juridic](#)



**Republica Moldova**

**GUVERNUL**

**HOTĂRÎRE Nr. 931**  
din 08.12.2011

**cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul**

Publicat : 16.12.2011 în Monitorul Oficial Nr. 222-226 art Nr : 1017

În scopul executării prevederilor art. 9 și art. 26 din Legea nr. 231 din 23 septembrie 2010 cu privire la comerțul interior (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 206-209, art.681), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă:

- 1) Regulile specifice de desfășurare a comerțului cu amănuntul, conform anexei nr.1;
- 2) Nomenclatorul unităților comerciale care desfășoară comerț cu amănuntul, conform anexei nr. 2;
- 3) Regulamentul sanitar pentru unitățile comerciale cu profil alimentar, conform anexei nr. 3.

2. Se abrogă unele hotărâri de Guvern, conform anexei nr.4.

3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Economiei.

**PRIM-MINISTRU**

**Vladimir FILAT**

**Contrasemnează:**

**Vice prim-ministru,  
ministrul economiei  
Ministrul sănătății**

**Valeriu Lazăr  
Andrei Usatfi**

**Nr. 931. Chișinău, 8 decembrie 2011.**

Anexa nr. 1  
la Hotărârea Guvernului nr.931  
din 8 decembrie 2011

**REGULI**  
**specifice de desfășurare a comerțului cu amănuntul**  
**I. DISPOZIȚII GENERALE**

1. Regulile specifice de desfășurare a comerțului cu amănuntul (în continuare – Reguli) reglementează activitățile în comerțul cu amănuntul practicat pe teritoriul Republicii Moldova de persoanele fizice și juridice (în continuare – comercianți), indiferent de forma lor juridică de organizare și tipul de proprietate, stabilesc cerințe față de acești comercianți și definesc tipologia unităților de comerț.

2. Identificarea tipului, clasificarea unităților comerciale cu amănuntul și revendicările față de acestea se efectuează conform anexelor nr. 2 și 3 la prezenta hotărâre.

3. Programul de lucru al unităților se stabilește de către comerciant de comun acord cu autoritatea administrației publice locale, se indică în autorizația de funcționare și se afișează la intrarea în unitate, la un loc vizibil din exterior.

4. Unitățile comerciale sînt amenajate în conformitate cu prevederile legilor și actelor normative privind protecția muncii, ocrotirea sănătății și a mediului ambiant, securitatea antiincendiară, păstrarea, prelucrarea și comercializarea produselor.

5. La intrarea în unitatea comercială se amplasează în mod obligatoriu panoul de identificare a unității, pe care se indică în limba de stat denumirea completă și tipul, conform autorizației de funcționare, apartenența (agentul economic), adresa unității. Nu se admite utilizarea altor denumiri ce nu sînt caracteristice tipurilor de unități comerciale specificate în prezentele Reguli.

6. Pe un panou informativ, amplasat într-un loc vizibil, în sala de comerț, se expun extrasul din prezentele Reguli, precum și Registrul de reclamații. Sesizările și reclamațiile consumatorilor se înscriu în Registrul de reclamații, care este eliberat de către organele de statistică teritoriale, șnuruit și autentificat prin aplicarea ștampilei și semnăturii reprezentantului autorității administrației publice locale.

7. Cumpărătorii sînt serviți de către unitățile comerciale în orele de program. Suspendarea accesului cumpărătorilor în sala comercială în legătură cu apropierea pauzei pentru prînz sau a orei de închidere a unității este interzisă. Cu 10 minute înainte de închidere lucrătorii unității comerciale previn cumpărătorii că timpul de lucru expiră și servirea clienților se suspendă. Unitatea comercială se închide în strictă corespundere cu orele de program, însă toți cumpărătorii, prezenți în sala comercială, se deservesc în modul stabilit.

8. Închiderea unității comerciale pentru reparații (reutilare) se face cu informarea prealabilă, printr-o scrisoare, a autorității administrației publice locale responsabilă de eliberarea autorizației de funcționare. În cazul în care unitățile comerciale își desfășoară activitatea de comerț la întreprinderi industriale, instituții și organizații, închiderea lor se coordonează și cu administrația acestor întreprinderi și instituții.

Despre închiderea unității comerciale pentru reparații (reutilare) sau despre funcționarea acesteia după un program special în zilele de sărbători legale sau în zilele următoare după sărbătorile legale, cumpărătorii sînt înștiințați printr-un aviz, afișat la un loc vizibil cu cel puțin 5 zile înainte de data preconizată.

Unitățile comerciale cu amănuntul din sectorul alimentar nu pot fi închise mai mult de două zile consecutive, cu excepția unor cauze obiective de nefuncționare.

9. În vitrinele unităților comerciale se expun numai mostre de mărfuri care sînt în vânzare. La solicitarea cumpărătorilor, mostrele de mărfuri din vitrine se vînd în condiția epuizării stocurilor, cu excepția articolelor decorative, articolelor asupra cărora este prevăzut expres mențiunea „Nu se comercializează”.

## **II. RECEPȚIONAREA, DEPOZITAREA ȘI PREGĂTIREA MĂRFURILOR PENTRU VÎNZARE**

10. Unitățile comerciale efectuează recepționarea mărfurilor sub aspectul cantității și calității, conform prevederilor contractelor de livrare a mărfurilor și ale Hotărîrii Guvernului nr. 1068 din 20 octombrie 2000 „Despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2000, nr. 137-138, art. 1174).

11. Mărfurile se recepționează în ziua sosirii acestora la unitatea comercială. În cazul apariției unor divergențe la recepționarea produselor aferente cantității, calității sau prețului acestora, precum și a necesității convocării expertului, produsele se înregistrează provizoriu cu o mențiune specială în care se indică divergența apărută („păstrare temporară”), inclusiv cu mențiunea specială în capitolul 21 al facturii fiscale. Termenul aflării provizorii a produselor în depozitul unității comerciale nu trebuie să depășească 10 zile calendaristice din momentul recepționării acestora, iar pentru mărfurile primite din alte orașe – 20 de zile calendaristice.

Mărfurile recepționate se transmit spre vânzare în următoarele termene: producția pomilegumicolă – în decursul unei zile din ziua intrării ei; mărfurile alimentare ușor alterabile – cel târziu peste 1-2 zile din momentul intrării. Transmiterea spre vânzare a mărfurilor se efectuează în funcție de capacitatea unității comerciale. Ca excepție, se permite depozitarea pe o perioadă mai mare decât cea menționată supra a mărfii utilizate în activități promoționale și a mărfii care urmează a fi restituită furnizorului. Unitățile comerciale sînt obligate să expună spre vânzare tot asortimentul de marfă existent la depozit.

12. Calitatea, marcajul și regimul de păstrare a mărfurilor (temperatura, umiditatea, iluminarea, termenele de păstrare) trebuie să corespundă prevederilor reglementărilor tehnice aprobate de Guvern pentru diferite categorii de produse aparte, în conformitate cu Legea nr. 420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.36-38, art.141). În cazul în care la recepționare producția este neconformă cerințelor actelor normative în vigoare, unitatea comercială este în drept să o refuze și să nu o achite. Cu consimțămîntul furnizorului mărfurile nealimentare care nu corespund calității și nu prezintă un pericol pentru consumatori pot fi reevaluate și comercializate.

13. Recepționarea cantitativă a produselor și vânzarea acestora se efectuează cu mijloace de măsurare legalizate, adecvate și verificate metrologic periodic, în conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 647-XIII din 17 noiembrie 1995 (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, ediție specială).

### **III. VÎNZAREA ȘI ACHITAREA MĂRFURILOR**

14. La comercializarea mărfurilor, comercianții se călăuzesc de regulile generale de comercializare, în conformitate cu prevederile Legii nr. 231 din 23 septembrie 2010 cu privire la comerțul interior (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.206-209, art. 681), precum și de regulile specifice prevăzute în Hotărîrea Guvernului nr. 65 din 26 ianuarie 2001 „Cu privire la aprobarea Regulilor de comercializare cu amănuntul a unor tipuri de mărfuri alimentare și nealimentare” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2001, nr.11-13, art.101).

15. Pregătirea pentru procesul comercial, inclusiv plasarea mărfurilor pe rafturi și în vitrine potrivit sortimentului lor disponibil, se face în afara orelor de deservire a cumpărătorilor.

16. Vânzătorul este obligat să respecte drepturile cumpărătorilor privind accesul la informația despre mărfuri, în conformitate cu prevederile Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 126-131, art. 507).

17. Mărfurile expuse spre vânzare dispun de indicatoare de prețuri vizibile și clar completate, cuprinzînd denumirea mărfii, unitatea de măsură, prețul, după caz, și prețul pe o unitate de măsură. Pe versoul indicatorului de preț se indică în mod obligatoriu data completării și semnătura gestionarului responsabil. În cazul lipsei semnăturii gestionarului responsabil, la solicitarea organelor de control, este obligatorie prezentarea ordinului prin care a fost numită persoana responsabilă de completarea corectă a indicatorului de preț. Prețurile se indică conform prevederilor Hotărîrii Guvernului nr. 966 din 18 octombrie 2010 „Pentru aprobarea Regulamentului privind modul de indicare a prețurilor produselor oferite consumatorilor spre comercializare” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 206-209, art. 1076).

18. La intrarea în sala comercială a unităților cu sistem de autoservire se amplasează mobilierul necesar pentru păstrarea lucrurilor personale ale cumpărătorilor.

19. Decizia privind deservirea invalizilor și altor categorii de persoane care nu pot sau întâmpină

dificultăți la efectuarea cumpărăturilor se adoptă în comun cu autoritățile administrației publice locale. Lista categoriilor de persoane care necesită suport în deservire, precum și modul de deservire a acestora se stabilește prin decizia autorităților administrației publice locale.

20. În unitățile cu autoservire cumpărătorii își depun mărfurile alese în coșuri sau cărucioare speciale. Se recomandă intrarea cumpărătorilor în sala comercială cu autoservire cu inventarul nominalizat (cu excepția magazinelor de articole tehnice complexe).

21. Unitățile comerciale cu autoservire se asigură cu un număr suficient de inventar necesar pentru alegerea mărfurilor de către cumpărători.

22. Se interzice personalului să păstreze în sala comercială lucruri personale și produse care nu aparțin unității comerciale. Mărfurile care nu aparțin unității comerciale pot fi păstrate în depozitele și încăperile auxiliare ale acestora numai în baza contractelor de magazinaj sau depozit, după caz. Îmbrăcămintea și obiectele personale ale lucrătorilor se păstrează într-o încăpere separată sau în locurile rezervate special în acest scop.

23. În cazul comercializării mărfurilor nealimentare (îmbrăcăminte, încălțăminte, articole tricotate etc.), unitatea creează condiții pentru măsurarea lor, iar a articolelor tehnice complexe și de altă natură care necesită verificare – condiții pentru verificarea tehnică.

24. Se interzice, conform prevederilor Legii nr. 1100-XIV din 30 iunie 2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 98-99, art. 293) și Legii nr. 278-XVI din 14 decembrie 2007 cu privire la tutun și la articolele de tutun (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 47-48, art. 139) vânzarea către minorii sub 18 ani a băuturilor alcoolice și a articolelor din tutun, cu afișarea la un loc vizibil a unui avertisment în acest sens. În cazul apariției dubiilor referitor la vîrstă, casierul sau vînzătorul este în drept să solicite un act ce demonstrează vîrsta legală a cumpărătorului.

25. Se interzice vânzarea mărfurilor din depozite, din încăperile auxiliare și de serviciu, precum și în afara orelor stabilite de program.

26. Anumite tipuri ale comerțului cu amănuntul (comerțul contra valută străină, comerțul de consignație – conform Hotărîrii Guvernului nr. 1010 din 31 octombrie 1997 „Cu privire la aprobarea Regulilor comerțului de consignație” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 1997, nr. 79-80, art. 814), vânzarea mărfurilor în credit etc.) sînt reglementate prin reguli speciale.

27. La un loc accesibil se amplasează, la latitudinea unității comerciale, cîntarul de control care oferă posibilitate cumpărătorilor să verifice corectitudinea greutății produsului.

28. Achitarea mărfurilor se efectuează în numerar prin intermediul mașinii de casă și control cu memorie fiscală, prin transfer bancar sau cu utilizarea cardului bancar. În cazul apariției dubiilor referitor la apartenența cardului bancar, casierul sau vînzătorul este în drept să solicite un act de identitate.

29. Casierul sau vînzătorul care recepționează bani pentru marfă este obligat să efectueze operațiunea de achitare cu cumpărătorul precum urmează: să rostească distinct suma primită de la cumpărător și să pună acești bani deoparte, într-un loc vizibil pentru cumpărător, să extragă cecul din aparatul de casă și control, să anunțe cumpărătorului restul ce i se cuvine și să i-l înmîneze împreună cu cecul. Cumpărătorul verifică corectitudinea calculului. Bani primiiți de la cumpărător se depun în sertarul aparatului de casă numai după ce au fost efectuate operațiunile de vânzare

30. Vînzătorii (casierii) care au dreptul de a încasa de la cumpărători banii pentru marfa vîndută sînt obligați să primească de la cumpărători bancnotele degradate, care ulterior nu vor fi admise în circulație conform prevederilor capitolului IV din Regulamentul cu privire la operațiunile cu numerar în băncile Republicii Moldova, aprobat prin Hotărîrea nr.200 din 27 iulie 2006 a Consiliului de administrare al Băncii Naționale a Moldovei (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr. 120-123).

31. Se interzice păstrarea în casa unității sau în safeu a banilor în numerar care nu aparțin unității comerciale, precum și a obiectelor personale ale casierului sau ale altor salariați ai unității.

32. Vînzătorii și alți gestionari din cadrul unității comerciale dispun de contract de răspundere

materiale încheiate cu angajatorul, în modul stabilit de prevederile Codului civil.

33. Unitățile care comercializează mărfuri contra numerar sînt obligate să recepționeze și să țină evidența mijloacelor bănești în baza dispozițiilor de încasare și chitanțelor (bonurilor) detașabile prin intermediul mașinilor de casă și control cu memorie fiscală, conform regulilor de efectuare a operațiunilor de casă în economia Republicii Moldova. Dispozițiile de încasare, chitanțele (bonurile) și conturile se înregistrează în calitate de formulare contabile de strictă evidență. Se interzice folosirea dispozițiilor de încasare ce nu corespund cerințelor stabilite prin Legea contabilității nr. 113-XVI din 27 aprilie 2007 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 90-93, art.399). Întreprinderile sînt obligate să țină evidența contabilă și evidența statistică și să o prezinte organelor împuternicite în termenele și pe formularele tip aprobate prin același cadru legislativ, precum și prin Hotărîrea Guvernului nr. 474 din 28 aprilie 1998 „Cu privire la aplicarea mașinilor de casă și control cu memorie fiscală pentru efectuarea decontărilor în numerar” (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, ediție specială).

34. Cumpărătorului i se eliberează un bon de casă sau alt tip de formular tipizat de document primar cu regim special care confirmă că marfa în cauză a fost cumpărată la unitatea respectivă. În cazul în care marfa are un anumit termen de garanție, vânzătorul aplică ștampila unității cu indicarea zilei de vânzare și a termenului de garanție în pașaportul articolului.

35. Mărfurile nealimentare cumpărate pot fi preschimbate. Condițiile, ordinea și modul preschimbării mărfurilor nealimentare sînt prevăzute de prevederile Hotărîrii Guvernului nr. 1465 din 8 decembrie 2003 „Cu privire la aprobarea Regulilor de înlocuire a produselor nealimentare și a termenelor de garanție” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 248-253, art. 1530).

36. Mărfurile nealimentare, alese de cumpărător, pot fi rezervate în unitatea comercială spre achitare timp de pînă la 2 ore. Pînă la 2 ore pot fi păstrate și mărfurile cu gabarite mici achitate, iar cele cu gabarite mari pot fi păstrate pînă la 24 ore. De comun acord cu administrația, termenul de păstrare a mărfurilor poate fi prelungit, în schimbul unei anumite plăți. La cumpărătura lăsată spre păstrare se anexează copia bonului de plată sau chitanța de păstrare, în care este indicat termenul de păstrare, precum și tăblița „Vîndut”. Pe durata termenului de păstrare indicat vânzătorul poartă răspundere pentru integritatea și calitatea mărfii. Mărfurile alese spre a fi cumpărate în credit pot fi păstrate la unitatea comercială timp de 24 ore. După expirarea termenului stabilit, marfa neachitată se repune în vânzare.

37. Intrarea în incinta unității de comerț cu autoservire a copiilor cu vîrsta de pînă la 6 ani se permite doar cu însoțirea unui matur.

#### **IV. SERVICIILE COMPLEMENTARE PRESTATE DE CĂTRE UNITĂȚILE COMERCIALE CONSUMATORILOR**

38. Unitățile comerciale pot presta consumatorilor următoarele servicii complementare aferente comercializării mărfurilor:

- vînzarea mărfurilor în credit;
- ambalarea artistică a cadourilor;
- primirea comenzilor;
- livrarea mărfurilor la domiciliu;
- organizarea locurilor de parcare;
- păstrarea lucrurilor personale ale consumatorilor;
- transport de persoane;
- reparația hainelor, încălțăminte, altor articole;
- organizarea jocurilor pentru copii;
- instalarea mărfurilor la domiciliul clienților;
- servicii foto (developare, imprimare) etc.

Tarifele pentru serviciile prestate se afișează la un loc vizibil.

#### **V. CONTROLUL ȘI RĂSPUNDEREA PENTRU NERESPECTAREA PREZENTELOR REGULI**

39. Controlul asupra respectării prezentelor Reguli este exercitat de organele de stat abilitate cu acest drept, în conformitate cu prevederile Legii nr. 231 din 23 septembrie 2010 cu privire la comerțul interior (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 206-209, art. 681).

Anexa nr. 2  
la Hotărîrea Guvernului nr.931  
din 8 decembrie 2011

## **NOMENCLATORUL unităților comerciale care desfășoară comerț cu amănuntul**

### **I. DISPOZIȚII GENERALE**

În sensul prezentei hotărîri, termenii utilizați se definesc după cum urmează:

*suprafață totală a unității comerciale* – suprafața tuturor încăperilor unității comerciale, măsurată în limita suprafeței intrados a pereților, inclusiv a rampelor, depozitelor, încăperilor auxiliare și trecerilor în alte clădiri;

*suprafață comercială a unității comerciale* – suprafața ce include: sala comercială, sala unității de alimentație publică, spațiile pentru prestarea serviciilor, inclusiv spațiul destinat expunerii mărfurilor;

*unitate comercială cu suprafață mică* – unitate comercială avînd o suprafață de vânzare de pînă la 250 mp inclusiv;

*unitate comercială cu suprafață medie* – unitate comercială avînd o suprafață de vânzare cuprinsă între 250 – 1000 mp inclusiv;

*unitate comercială cu suprafață mare* – unitate comercială avînd o suprafață de vânzare mai mare de 1000 mp;

*unitate comercială staționară* – unitate comercială special utilată și amplasată în clădiri și construcții destinate pentru desfășurarea activității comerciale. Aceasta reprezintă un sistem de construcții avînd circuit închis, legat rigid prin fundament cu terenul aferent și conectat la rețelele ingineresti staționare;

*magazin* – unitate comercială staționară cu suprafața comercială mai mare de 20 mp destinat comercializării mărfurilor cu amănuntul, care dispune de încăperi pentru recepționarea, depozitarea, pregătirea prealabilă a mărfurilor spre vânzare și vânzarea acestora, precum și de încăperi auxiliare, administrative și de uz social;

*unitate de comerț ambulant* – unitate de comerț cu amănuntul, ridicată din construcții ușor demontabile, care poate fi mutată din loc în loc și care, de regulă, nu dispune de spațiu pentru păstrarea produselor. Comercializează un sortiment redus de mărfuri cu oferirea condițiilor minime de comoditate pentru consumatori.

Unități de comerț ambulant sînt:

*staționare provizorii* – pavilion, gheretă;

*mobile* – automagazin, rulotă, tonetă, tarabă, stand, cărucior, automat pentru vânzări.

### **II. CLASIFICAREA UNITĂȚILOR COMERCIALE CU AMĂNUNTUL**

În prezentul Nomenclator sînt clasificate unitățile comerciale cu amănuntul (magazinele), conform specializării lor, divizîndu-se în funcție de mărimea suprafeței comerciale, tipurile de mărfuri comercializate și serviciile prestate, precum și tipurile suplimentare de unități comerciale destinate spre utilizare în cazul reconstrucției sau utilizării spațiilor comerciale în acțiune, unitățile comerciale cu specific în activitate, unitățile comerciale mobile.

1) **CASĂ DE COMERȚ:** unitate de comerț care realizează operațiuni de import-export, producere, marketing și comercializare a unui produs sau a unui grup de produse și prestare de servicii.

**CENTRU COMERCIAL:** unitate comercială, cu suprafață medie sau mare în care se desfășoară activități de comercializare cu amănuntul a produselor și serviciilor, utilizîndu-se o infrastructură comună și adecvată. Suprafața de vânzare a unui centru comercial este formată din suma suprafețelor de vânzare

cu amănuntul a tuturor produselor și serviciilor cuprinse în acesta. Centrul comercial trebuie să dispună de parcare auto.

**SUPERMAGAZIN:** unitate comercială cu amănuntul, cu suprafața de la 250 mp până la 2000 mp, reprezentativă pentru comerțul cu mărfuri alimentare, avînd următoarele caracteristici: autoservirea, plata mărfurilor la casele de marcat amplasate la ieșire, construcția, de obicei, pe un singur nivel, amplasarea, de regulă, în zonele de locuit (de cartier).

**HIPERMAGAZIN:** unitate comercială cu amănuntul, cu suprafața de peste 2000 mp., care comercializează un mare sortiment de mărfuri alimentare și nealimentare, preponderent prin autoservire, cu case de marcat amplasate la ieșirea din fluxul de autoservire, sector de alimentație publică reprezentat prin mai multe săli de consum, unități de prestări servicii comerciale, construit, de obicei, pe un singur nivel, amplasat în zonele periferice ale orașului, dispunînd de un mare număr de locuri de parcare.

**MAGAZIN UNIVERSAL:** unitate comercială cu un sortiment vast de mărfuri nealimentare, dispunînd de o suprafață comercială de cel puțin 250 m<sup>2</sup>, cu utilizarea unei părți din suprafața comercială pentru desfășurarea unor mărfuri alimentare de primă necesitate.

**MAGAZIN „Produse alimentare” sau „Alimentara”:** magazine cu vînzare predominantă de produse alimentare, băuturi și tutun, care sînt, în principal, magazine generale alimentare ce vînd preponderent mărfuri alimentare din toate grupele de produse, precum și unele articole nealimentare de uz curent, cum ar fi: detergenți, cosmetice, articole de uz casnic și altele asemenea (recomandat: suprafețele comerciale pentru produsele nealimentare 20-30%) din suprafața comercială totală.

**MAGAZIN „Mărfuri industriale”:** magazine cu vînzare predominantă de mărfuri nealimentare, care sînt, în principal, magazine universale ce vînd preponderent mărfuri nealimentare din toate grupele de produse, precum și unele mărfuri alimentare de uz curent, cum ar fi: pîine, dulciuri, răcoritoare și altele asemenea. (recomandat: suprafețele comerciale pentru mărfuri alimentare 10-15%) din suprafața comercială totală.

**MAGAZIN MIXT:** unitate comercială cu amănuntul, cu o suprafață comercială cuprinsă între 20 și 250 mp, amplasată, de regulă, în zonele rurale, care comercializează produse alimentare și nealimentare.

**MAGAZIN-DEPOZIT** – unitate de comerț care desfășoară activitatea de depozitare și comerț cu materiale de construcție (cherestea, articole de fier, cărămidă etc.) și care dispune de suprafețe funcționale (terenuri, șuri, depozite) pentru păstrarea mărfurilor și încăperi spre expunerea acestora și efectuarea operațiunilor de casă la vînzarea mărfurilor.

**MAGAZIN SPECIALIZAT:** unitate comercială cu amănuntul care comercializează mărfuri dintr-o singură grupă de mărfuri cu un sortiment larg sau a unei părți a acesteia (strict specializat). Exemple:

- 1.7.1. „Stație PECO”;
- 1.7.2. „Farmacie”;
- 1.7.3. „Librărie”;
- 1.7.4. „Pîine”;
- 1.7.5. „Lapte și produse lactate”;
- 1.7.6. „Carne și produse din carne”;
- 1.7.7. „Pește și produse din pește”;
- 1.7.8. „Legume-fructe”;
- 1.7.9. „Produse de cofetărie”;
- 1.7.10. „Mărfuri electronice și electrocasnice”
- 1.7.11. „Mobilă”;
- 1.7.12. „Covoare” etc.

**HALĂ** – unitate comercială, de regulă pe teritoriul (incinta) pieței, unde sînt asigurate condiții tehnice, prevăzute de actele normative în vigoare, pentru comercianții ce vînd produse agroalimentare și agricole.

2) **MAGAZIN DE CONSIGNAȚIE** – magazin ce comercializează mărfuri recepționate conform contractului de consignație.

**MAGAZIN DUTY FREE** – magazin amplasat în aeroporturile internaționale, la bordul aeronavelor sau la punctele internaționale de trecere a frontierei de stat, precum și în locurile specificate la art.97 alin.(1) din Codul vamal, în care mărfurile se comercializează sub supraveghere vamală, fără aplicarea măsurilor de politică economică.

**MAGAZIN DISCOUNT** – magazin cu un sortiment restrâns de mărfuri nealimentare de cerere curentă, care comercializează produse la prețuri reduse (din contul circulației rapide și reducerii cheltuielilor operaționale).

**MAGAZIN DE FABRICĂ** – magazin care comercializează produse fabricate de un producător concret și care aparține acestui producător. Magazinele respective sînt amplasate, de regulă, pe teritoriul fabricii sau în afara acesteia.

**MAGAZIN-SALON** – magazin destinat comercializării mobilei, covoarelor, uneori mărfurilor electrocasnice, care expune mostre de produse și cataloage în sala comercială, iar comercializarea mărfurilor se efectuează pe bază de comenzi recepționate de la consumatori.

**MAGAZIN ON-LINE (VIRTUAL)** – pagină-web, prin intermediul căreia se efectuează publicitatea unui produs sau serviciu, se acceptă comenzile de cumpărare și care oferă utilizatorului posibilitatea de a alege modalitatea de achitare, precum și metoda de primire a mărfii.

**CASĂ DE LICITAȚIE** – agent economic din domeniul comerțului care are ca scop oferirea publică de bunuri, valori mobiliare, proprietăți private, opere de artă și alte obiecte, bazîndu-se pe norme stabilite în prealabil de licitație.

3) **PAVILION** – unitate comercială din construcție ușor demontabilă, cu o suprafață totală de peste 12 mp și care dispune de spațiu pentru depozitarea mărfurilor.

**CHIOȘC (gheretă)** – construcție de fabrică, utilată, cu o suprafață totală de pînă la 12 mp, fără a dispune de spațiu pentru păstrarea mărfurilor.

**TONETĂ** – construcție ușor demontabilă, ce deține un stoc de mărfuri pentru o zi, fără a dispune de sală comercială și spațiu pentru păstrarea mărfurilor.

**TARABĂ** – masă pliantă de 2 mp. Este interzisă instalarea tarabei fără suporturi pliante, direct pe caldarîm, pămînt sau trotuar.

**AUTOMAT PENTRU VÎNZĂRI** – unitate comercială cu amănuntul, care are forma unui dispozitiv (utilaj) pentru eliberarea produselor (băuturi nealcoolice, articole de tutungerie, ziare etc.), după recepționarea monedelor sau a altor forme de plată de la cumpărător.

**SECȚIE COMERCIALĂ (boutique)** – varietate a unității comerciale cu suprafață de pînă la 30 mp, care funcționează în baza contractelor de locațiune a spațiilor comerciale din centre comerciale, magazine, încăperi, inclusiv adaptate, ce corespund cerințelor și normelor sanitare. Vânzarea se efectuează prin intermediul vânzătorului. Se comercializează un sortiment redus de produse alimentare sau mărfuri industriale.

Anexa nr.3  
la Hotărîrea Guvernului nr.931  
din 8 decembrie 2011

## **REGULAMENT sanitar pentru unitățile comerciale cu profil alimentar**

### **I. Dispoziții generale**

1. Regulamentul sanitar pentru unitățile comerciale cu profil alimentar (în continuare – Regulament) stabilește cerințe sanitare și de igienă specifice pentru unitățile comerciale din sectorul alimentar, inclusiv de comerț cu ridicata și cu amănuntul, cu produse alimentare în piețe (în continuare – unități), în scopul asigurării unui nivel mai înalt de protecție a sănătății publice.

2. Aplicarea prezentului Regulament nu aduce atingere prevederilor actelor normative în vigoare și



anume: Regulilor generale de igienă a produselor alimentare, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr.412 din 25 mai 2010 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.83-84, art.484), Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr.435 din 28 mai 2010 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.85-86, art.499), și Normelor sanitar-veterinare de organizare a controlului specific oficial al produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr.1112 din 6 decembrie 2010 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.247-251, art.1235).

3. În sensul prezentului Regulament, termenii utilizați se definesc după cum urmează:

*unități comerciale cu profil alimentar* – unități comerciale de toate tipurile a căror activitate este vânzarea produselor alimentare;

*produs alimentar perisabil* – orice produs alimentar care poate deveni periculos, în special din cauza instabilității sale microbiologice, atunci cînd temperatura de conservare nu este controlată;

*contaminare* – prezența sau pătrunderea substanțelor indezirabile în produsul alimentar;

*manipulare a produselor alimentare* – orice operațiune de procesare (porționare), împachetare, depozitare, transportare, distribuire și comercializare a produselor alimentare;

*manipulator al produselor alimentare* – orice persoană care manipulează sau vine în contact cu produsele alimentare ori cu echipamentul sau ustensilele folosite la manipularea produselor alimentare;

*produs alimentar congelat* – produs alimentar menținut la temperatura egală cu sau sub minus 18°C în orice parte a produsului;

*preambalare* – operațiune de porționare (cîntărirea în mici cantități sau numărarea bucăților) cantitativă a produselor alimentare, de sortare, după caz, și de plasare a produsului alimentar în material de împachetare în vederea facilitării comercializării acestora.

În sensul prezentului Regulament, termenul „produs alimentar” este echivalent cu termenul „produs culinar”, folosit în anexa nr.4 la Hotărîrea Guvernului nr.1209 din 8 noiembrie 2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.180-183, art.1281).

## **II. Cerințe privind amplasarea, proiectarea și amenajarea unităților**

4. Amplasarea, construcția și reamenajarea unităților de orice fel se efectuează cu avizul pozitiv al organelor Serviciului de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice.

5. Amplasarea unităților în blocurile locative poate fi efectuată numai la parter, demisol și doar în spațiile destinate prin proiect sau pentru care s-a obținut schimbarea destinației prin decizia comisiei de urbanism a autorităților administrației publice locale. Amplasarea unităților în spațiile de locuit nu se admite.

6. Descărcarea-încărcarea produselor alimentare se efectuează în condiții care să nu creeze disconfort locatarilor din zonă.

7. Activitatea unităților comerciale nu trebuie să influențeze negativ condițiile de trai, de odihnă, de tratament și de muncă ale oamenilor.

8. Amplasarea unităților comerciale în zone industriale sau ale altor întreprinderi se face astfel încît aceste întreprinderi să nu influențeze negativ organizarea și desfășurarea comerțului.

9. Amplasarea în spațiile unității comerciale a unităților de alimentație publică, a secțiilor de preparare a semipreparatelor culinare sau desfășurarea altor activități nelegate de comercializarea produselor alimentare se va face în condițiile respectării regulamentelor sanitare prevăzute pentru respectivele tipuri de unități sau servicii.

10. Drumurile și suprafețele folosite pentru circulația transportului auto în vederea deservirii unităților în perimetrul și în vecinătatea imediată a acestora vor avea suprafața dură pavată corespunzător pentru circulația traficului și vor dispune de un drenaj corespunzător, precum și de acces pentru curățare.

11. Utilizarea surselor de zgomot și vibrație în unități se va face în condiții de asigurare a protecției fonice vis-a-vis de încăperile de locuit din vecinătate. Nivelul zgomotului și al vibrației în afara spațiilor

unității nu vor depăși limitele maxime admise, respectiv, 45 dBA (decibele) pentru zgomot și 57 dB (decibele) pentru viteza vibrației (Lv) și nu vor crea disconfort locatarilor din zonă.

12. La proiectarea unităților se va ține cont de volumul estimat al activității. Numărul, mărimea și destinația încăperilor se vor stabili în funcție de volumul estimat al activității unității.

13. Unitățile vor fi amplasate, proiectate, construite și dimensionate astfel încât:

1) să asigure suprafețe de lucru adecvate pentru desfășurarea igienică a tuturor operațiunilor;  
2) să se asigure circuite funcționale salubre și să se evite încrucișările materiei prime cu produsele gata pentru consum, a produselor alimentare și nealimentare, a angajaților și a vizitatorilor. Proiectarea și amplasarea instalațiilor se va face astfel încât să asigure temperatura corespunzătoare a procesului tehnologic și a produselor;

3) accesul în ele să poată fi controlat, să permită curățarea ușoară și adecvată și să faciliteze supravegherea corectă a igienei produselor alimentare; să prevină pătrunderea și adăpostirea dăunătorilor și pătrunderea contaminanților de mediu, cum ar fi fumul, praful sau altele;

4) să asigure protecția contra căderii particulelor în produsele alimentare și formarea condensatului sau a mușgaiului pe suprafețe;

5) să asigure, după caz, manipularea corespunzătoare în regim de temperatură controlată și condiții de depozitare de capacitate suficientă pentru păstrarea produselor alimentare la temperaturile corespunzătoare, să fie proiectate astfel încât să permită monitorizarea acestor temperaturi și, după caz, înregistrarea.

14. Preambalarea (inclusiv sortarea) produselor alimentare în vederea comercializării urmează a fi efectuată în încăperi special amenajate și dotate, în condiții care să excludă contaminarea produselor alimentare, să le protejeze de alterare și care să asigure menținerea valorii nutritive și a calității lor.

15. Încăperile de păstrare și preambalare a produselor alimentare în vederea comercializării nu vor fi trecătoare. Încăperile de preambalare a produselor alimentare perisabile vor fi dotate cu frigidere pentru păstrarea produselor, iar operațiunile de preambalare se vor efectua în regim controlat de temperatură.

Încăperile de preambalare vor fi dotate cu chiuvete cu apă rece și caldă cu amestecător pentru spălarea mâinilor personalului.

16. Unitățile care folosesc containere trebuie să dispună de încăperi pentru păstrarea containerelor și tratarea lor sanitară.

17. În unitățile comerciale cu profil alimentar pot fi comercializate mărfuri industriale nealimentare în ambalajul original (cel al producătorului). Depozitarea produselor alimentare și a mărfurilor nealimentare se va efectua în depozite separate sau în zone separate, care să excludă posibilitatea contaminării produselor alimentare și/sau transmiterea mirosurilor către produsele alimentare. În sălile de comerț trebuie să existe zone separate pentru comercializarea produselor alimentare și a celor nealimentare. Comercializarea produselor nealimentare nu se va efectua în imediata apropiere de secțiunile în care se vând produse alimentare. Preambalarea produselor nealimentare în unitățile de comerț cu produse alimentare nu se permite.

18. În vederea asigurării condițiilor de igienă adecvate pentru păstrarea și comercializarea produselor alimentare, unitățile vor dispune de spațiile necesare pentru circuite funcționale salubre:

- a) spații de păstrare a produselor alimentare;
- b) spații de preambalare a produselor alimentare, după caz;
- c) spații de comercializare a produselor alimentare;
- d) anexe social-sanitare.

19. Încăperile și instalațiile vor fi de construcție sigură și menținute în stare bună de funcționare. Toate materialele de construcție trebuie confecționate din materiale sigure care să nu poată transmite produselor alimentare substanțe indezirabile, inclusiv toxice, și să fie autorizate sanitar de Ministerul Sănătății.

20. Spațiile de lucru vor fi adecvate pentru îndeplinirea corectă a tuturor operațiunilor. Procesul de

comercializare a produselor alimentare trebuie organizat astfel încât să asigure desfășurarea fluxului într-un singur sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre.

21. În spațiile de manipulare a produselor alimentare toate structurile superioare (fixate de plafon) și armatura vor fi instalate astfel încât să excludă contaminarea directă sau indirectă a produselor alimentare prin condensare și picurare (prelingere) și să nu împiedice operațiunile de curățare. Structurile superioare și armatura trebuie izolate corespunzător, proiectate și finisate astfel încât să fie ușor de curățat, să prevină acumularea murdăriei și să minimalizeze condensarea, dezvoltarea mușgaiurilor și căderea lor în fulgi.

22. Toaletele trebuie să fie complet separate de produsele alimentare și să nu se deschidă direct în spațiile de manipulare a produselor în cauză.

23. Utilizarea în spațiile de manipulare a produselor alimentare, a materialelor care nu pot fi adecvat curățate și dezinfectate nu se permite.

24. Unitățile trebuie dotate cu spații suficiente de depozitare și comercializare a produselor alimentare, precum și de depozitare a ambalajelor, pentru a nu permite degradarea, impurificarea sau contaminarea produselor alimentare.

25. Spațiile de păstrare a produselor alimentare vor fi reprezentate de: depozite, magazii, beciuri și spații frigorifice.

### **III. Cerințe privind asigurarea cu apă și canalizarea**

26. Asigurarea cu apă și canalizarea se efectuează în conformitate cu prevederile Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice privind unitățile de alimentație publică.

### **IV. Cerințe privind iluminarea și ventilarea**

27. În spațiile unității trebuie asigurată iluminarea naturală și/sau artificială adecvată. Lumina nu trebuie să altereze culorile și intensitatea ei nu trebuie să fie mai mică de:

- a) 540 lux – în toate punctele de inspectare (sortare) a produselor alimentare;
- b) 220 lux – în spațiile de lucru, altele decât cele de inspectare (sortare) a produselor alimentare;
- c) 110 lux – în alte spații.

28. Lămpile de iluminare și accesoriile suspendate deasupra produselor alimentare vor fi sigure și protejate pentru a preveni contaminarea produselor alimentare în caz de sfărâmare.

29. Încăperile de manipulare a produselor alimentare și anexele social-sanitare vor fi dotate cu sisteme eficiente de ventilare naturală sau mecanică. Sistemul de ventilare va fi adecvat pentru a preveni acumularea căldurii, condensarea prafului și eliminarea aerului contaminat. Nu se permite ca direcția fluxului de aer în interiorul unității să fie din zona murdară în cea curată. Gurile de ventilare trebuie asigurate cu ecrane sau alte închideri de protecție confecționate din materiale necorozive. Ecranele vor fi ușor detașabile pentru curățare.

30. Sistemul de ventilare a unităților, amplasate în blocuri locative și de altă destinație, va fi separat de sistemul de ventilare a acestora din urmă. Sistemele de ventilare în depozitele de produse alimentare și nealimentare vor fi construite și vor funcționa astfel încât să se evite fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată către o zonă curată.

### **V. Cerințe privind utilajul, mobilierul tehnologic, echipamentele și ustensilele**

31. Utilajele și mobilierul tehnologic, articolele, echipamentele și ustensilele care vin în contact cu produsele alimentare trebuie confecționate din materiale autorizate de Ministerul Sănătății pentru utilizare în asemenea scopuri, rezistente la lovituri și coroziune, curățări repetate și dezinfecție, neferoase, neabsorbante, ușor de curățat, care să nu transmită substanțe toxice produsului alimentar și să nu afecteze proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice ale acestuia, care nu favorizează contaminarea microbiană a produselor alimentare cu care vin în contact. Ele vor fi întreținute în permanentă stare de funcționare și vor fi amplasate astfel încât să fie accesibile operațiunilor de inspecție și igienizare.

32. Utilajele și mobilierul tehnologic, articolele, echipamentele și ustensilele vor avea suprafața netedă, fără crăpături și alte locuri de reținere a reziduurilor alimentare sau greu accesibile, astfel încât să poată fi demontate și curățate cu ușurință. Utilizarea materialelor care nu pot fi adecvat curățate și dezinfectate va fi exclusă.

33. Pentru manipularea materiilor prime și a produselor alimentare gata pentru consum vor fi utilizate utilaje, mobilier tehnologic și ustensile separate.

34. Materialul de împachetare va fi confecționat din materiale autorizate de Ministerul Sănătății, care nu transmit substanțe toxice produsului alimentar și nu afectează proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice ale acestuia, care nu favorizează contaminarea microbiană a produselor alimentare cu care vin în contact.

35. Dotarea cu utilaje, mobilier, articole, echipamente și ustensile se va face în funcție de natura, volumul și profilul unității. Capacitatea acestora trebuie să fie adecvată pentru a permite manipularea igienică a produselor alimentare. Nu se vor folosi echipamente și ustensile degradate.

36. Recipientele pentru materialele necomestibile și reziduuri vor fi rezistente la scurgeri, construite din metal sau din alte materiale impenetrabile, care pot fi ușor curățate și care se închid sigur.

37. Instalațiile și ustensilele utilizate pentru materiale necomestibile și reziduuri vor fi identificate și nu vor fi utilizate pentru produse alimentare.

38. Toate instalațiile frigorifice vor fi dotate cu termometre în vederea controlului temperaturii de păstrare a produselor alimentare sau cu termometre și/sau cu sisteme automate de reglare și înregistrare a regimului de temperatură și umiditate. Folosirea termometrelor cu mercur pentru controlul temperaturii în instalațiile frigorifice este interzisă.

39. Controlul regimului de temperatură și umiditate în depozite, inclusiv în cele pentru legume și fructe, se va efectua zilnic cu ajutorul psihrometrelor, instalate în locuri vizibile, îndepărtate de uși și vaporizatoare.

40. Toate utilajele, articolele, mobilierul, echipamentele și ustensilele care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să fie bine spălate și, după caz, dezinfectate. Spălarea și dezinfectarea se vor efectua cu o frecvență care să excludă riscul de contaminare.

## **VI. Cerințe privind recepționarea produselor alimentare**

41. Unitățile comerciale vor recepționa spre depozitare și comercializare numai produse alimentare inofensive, care să corespundă actelor normative în vigoare și să fie însoțite de documente care să ateste proveniența lor legală, calitatea și inofensivitatea (siguranța).

42. Nici un produs alimentar cunoscut sau suspectat că ar fi contaminat cu substanțe toxice, cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, descompus sau care conține substanțe străine nu va fi acceptat în unitate.

43. Recepționarea produselor alimentare în unitate se va face în condiții în care să se asigure trasabilitatea.

44. Produsele alimentare vor fi inspectate și sortate anterior procesului de comercializare și, în caz de necesitate, vor fi supuse analizelor de laborator.

45. Cantitatea produselor alimentare perisabile, refrigerate sau congelate, va corespunde volumelor instalațiilor frigorifice în funcțiune din dotarea unității de comerț. Păstrarea produselor alimentare se va face la temperaturile specificate de producător sau în actele normative în vigoare, după caz.

46. Produsele alimentare se vor recepționa în ambalaje intacte, curate, uscate, fără mirosuri străine. Transferul produselor alimentare din ambalajul furnizorului în alt ambalaj mai mic pe parcursul recepționării produselor nu se permite.

47. Produsele de patiserie cu cremă vor fi recepționate spre comercializare preambalate în ambalaje care asigură respectarea cerințelor de igienă și exclud posibilitatea contaminării secundare sau încrucișate.

48. În unitățile de comerț incorporate în sau incorporate-anexate la edificiile locative sau de o altă

destinație aprovizionarea cu produse alimentare nu se va face pe timp de noapte (între orele 23.00 și 7.00).

## **VII. Cerințe privind depozitarea și transportul produselor alimentare**

49. Depozitarea și transportul produselor alimentare se vor efectua în conformitate cu prevederile Legii nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art.431), Regulilor generale de igienă a produselor alimentare, Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat privind unitățile de alimentație publică, cu următoarele completări:

1) preambalarea sării alimentare iodată în vederea comercializării, precum și comercializarea ei în vrac nu se permite;

2) în scopul profilaxiei iersiniozei și a pseudotuberculozei legumele pe parcursul păstrării vor fi periodic verificate și sortate;

3) recipientele în vehicule și/sau containerele nu vor fi utilizate pentru transportarea altor mărfuri decât a produselor alimentare și vor fi utilizate astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare;

4) în cazul în care în vehicul sau în container se transportă concomitent mai multe tipuri de produse alimentare, acestea vor fi separate eficient unul de altul, pentru a exclude contaminarea;

5) produsele alimentare în vrac, precum lichidele granulate sau produsele sub formă de praf, vor fi transportate în recipiente și/sau în containere/cisterne destinate exclusiv transportării produselor alimentare. Aceste containere vor fi marcate într-un mod clar, vizibil și nelavabil, care să indice clar că el este utilizat pentru transportarea produselor alimentare sau să fie marcat „Exclusiv pentru produse alimentare”;

6) în cazul în care recipientele și/sau containerele sînt utilizate pentru transportarea diferitelor produse alimentare, înainte de încărcare acestea vor fi spălate și curățate bine, pentru a evita riscul de contaminare;

7) produsele alimentare vor fi plasate în recipiente și/sau în containere astfel încât să se evite orice risc de contaminare.

## **VIII. Cerințe privind comercializarea produselor alimentare**

50. Produsele alimentare comercializate trebuie să corespundă cerințelor de calitate și inofensivitate stabilite în actele normative în vigoare.

51. Produsele alimentare trebuie să fie etichetate în conformitate cu prevederile Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare.

52. Preambalarea produselor alimentare se va efectua în condiții stricte de igienă.

53. Personalul auxiliar și cel responsabil de curățare nu va fi implicat în preambalarea produselor alimentare în vederea comercializării.

54. Porționarea, cîntărirea și preambalarea materiilor prime și a produselor gata pentru consum se va efectua separat. Comercializarea produselor crude (cărni, cărnii de pasăre, peștelui, fructelor de mare, ouălor, legumelor ș.a.) și a semipreparatelor din ele se va efectua în secții speciale, separat de comercializarea produselor gata pentru consum.

55. La eliberarea produselor alimentare nepreambalate cumpărătorilor, vânzătorul va folosi ustensile, precum clești, lopățele, linguri, căușe sau altele, după caz. Pentru fiecare fel de produse vor exista funduri și cuțite separate, marcate distinct, care se vor păstra în încăperile și în secțiile respective, în locuri special destinate.

56. Cîntărirea produselor alimentare neambalate direct pe cîntar, fără hîrtie sau alte materiale de împachetare, nu se permite.

57. În cazul deservirii la domiciliu, transportarea (livrarea) produselor alimentare clientului se va efectua în condiții care să asigure integritatea, calitatea și inofensivitatea lor și să excludă contaminarea și alterarea.

58. Livrarea către cumpărător a produselor alimentare, căzute incidental pe podea sau contaminate în alt mod, se interzice.
59. Tăierea pînii în sala de comerț nu se permite.
60. Porționarea produselor de patiserie cu cremă și comercializarea lor pe bucăți se vor efectua în condiții adecvate de igienă și care să excludă contaminarea secundară sau încrucișată.
61. Livrarea materiei prime și a produselor alimentare nepreambalate se va efectua în materiale de împachetare (hîrtie, pungi) sau în ambalajul curat al cumpărătorului.
62. Comercializarea laptelui și a produselor lactate, precum și a altor produse alimentare lichide perisabile în vrac (la cîntar), nu se permite.
63. Comercializarea ouălor în secțiile unităților de comerț care comercializează produse alimentare nepreambalate gata pentru consum nu se permite.
64. Comercializarea legumelor, fructelor și pomușoarelor se va efectua în unități de comerț specializate, secții ale magazinelor special destinate acestor scopuri.
65. Livrarea către cumpărător a legumelor, fructelor și pomușoarelor procesate (sărute, murate, marinate etc.), nepreambalate ermetic, se va efectua separat de comercializarea legumelor și a fructelor crude, cu utilizarea ustensilelor speciale (linguri, furculițe, clești).
66. Se recomandă spălarea rădăcinoaselor și preambalarea lor (după uscare) în plase sau în pungi.
67. Ambalarea (preambalarea) produselor alimentare sub vid în unitățile de comerț nu se permite.
68. Materia primă și produsele alimentare, recunoscute că nu corespund cerințelor actelor normative, care prezintă pericol pentru sănătatea omului, vor fi retrase din comerț. Decizia privind utilizarea lor ulterioară va fi luată în conformitate cu Legea nr.78-XV din 10 mai 2004 privind produsele alimentare.

#### **IX. Cerințe privind unitățile de comerț ambulant și/sau provizorii, inclusiv automatele pentru vânzări**

69. Unitățile de comerț ambulant, inclusiv automatele pentru vânzări, trebuie amplasate, proiectate, construite și întreținute în stare curată, bine reparate și în condiții în care să se evite riscul contaminării, în special de către animale sau dăunători.
70. În special se asigură următoarele:
- 1) condiții corespunzătoare pentru menținerea igienei adecvate a personalului, care să includă, dar să nu se limiteze la: condiții pentru spălarea și uscarea mâinilor personalului, toalete igienice, condiții pentru schimbarea îmbrăcăminte;
  - 2) suprafețele care vin în contact cu produsele alimentare se mențin în condiții bune, fără deteriorări, ușor de curățat și, în caz de necesitate, de dezinfectat. Pentru aceasta se utilizează materiale cu suprafața netedă, care pot fi spălare, sînt rezistente la corozie și netoxice;
  - 3) condiții adecvate pentru curățarea și, în caz de necesitate, dezinfectarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru;
  - 4) aprovizionarea adecvată cu apă fierbinte și/sau rece;
  - 5) condiții adecvate pentru depozitarea igienică și evacuarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a reziduurilor (lichide sau solide);
  - 6) condiții adecvate pentru menținerea și monitorizarea condițiilor de temperatură adecvate pentru produsele alimentare;
  - 7) produsele alimentare vor fi plasate astfel încît să se evite riscul de contaminare.
71. Unitățile de comerț ambulant funcționează doar dacă dispun de autorizație sanitară de funcționare privind corespunderea lor prevederilor prezentului Regulament.
72. Comercializarea în unitățile de comerț cu amănuntul a produselor alimentare perisabile în lipsa instalațiilor frigorifice nu se permite.
73. Automatele de comercializare a băuturilor la pahar vor fi asigurate cu pahare de unică folosință.
74. Păstrarea ambalajelor pe teritoriul adiacent nu se permite.
75. Ambalajele returnabile la sfîrșitul zilei de muncă vor fi transportate la unitatea care a livrat

produsele.

76. În chioșcuri poate fi comercializat un sortiment mixt de mărfuri dacă sînt asigurate condițiile corespunzătoare de păstrare și comercializare. În unitățile de comerț cu un singur vânzător se comercializează numai produse preambalate de producător. Pîinea, produsele de panificație și de cofetărie se livrează preambalate.

77. În perioada livrării masive a cartofilor, a fructelor și a legumelor proaspete, acestea pot fi comercializate de la tezghele, din cărucioare, precum și în piețe deschise. Comercializarea cartofilor, a legumelor și a fructelor, inclusiv a pepenilor de la sol, nu se permite. Comercializarea pepenilor în părți sau cu tăieturi nu se permite.

78. Mijloacele de comerț mobile la sfîrșitul zilei de lucru se vor curăța la unitatea de bază.

79. Păstrarea mijloacelor de comerț mobile și portative și comercializarea produselor alimentare la domiciliul vânzătorului nu se permite.

80. Vânzătorul va respecta cu strictețe regulile de igienă personală, va fi îmbrăcat curat, va purta vestimentație sanitară de protecție (inclusiv pe cap).

81. Vânzătorul va deține și va prezenta persoanelor oficiale din Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice și/sau Serviciului Veterinar de Stat carnetul medical personal, documentele care atestă proveniența, calitatea și inofensivitatea produselor comercializate.

#### **X. Cerințe privind prevenirea contaminării încrucișate**

82. În unitate vor fi luate măsuri eficiente pentru a preveni contaminarea produselor alimentare gata pentru consum prin contactul direct sau indirect cu materia primă crudă.

83. În scopul prevenirii contaminării încrucișate, materia primă și produsele gata pentru consum se vor porționa și preambala pe mese, funduri, cu cuțite diferite, marcate vizibil: „pește crud”, „pește fiert”, „pîine” etc.

84. La trecerea de la manipularea materiilor prime sau a produselor semiprosesate capabile să contamineze produsul final la operațiunile de manipulare sau care vin în contact cu produsele gata pentru consum, personalul este obligat să-și schimbe vestimentația sanitară de protecție și să-și spele minuțios mîinile.

85. Practicile de manipulare a produselor alimentare și de spălare a mîinilor de către personalul unității se consideră puncte critice și vor fi supravegheate, constituind parte integrantă a sistemului de control în puncte critice – HACCP.

86. Produsele crude potențial periculoase vor fi preambalate în camere separate sau în zone separate prin barieră de zonele utilizate pentru preambalarea produselor gata pentru consum.

#### **XI. Cerințe privind curățarea și igiena încăperilor, instalațiilor și ustensilelor, igiena personalului, precum și cerințe de sănătate**

87. Curățarea încăperilor, instalațiilor și a ustensilelor și întreținerea lor igienică se vor efectua în conformitate cu prevederile regulilor și a normativelor sanitare de stat privind unitățile de alimentație publică.

88. Personalul unităților va respecta cerințele de igienă și de sănătate prevăzute în regulile și normele sanitare de stat privind unitățile de alimentație publică.

#### **XII. Cerințe privind colectarea, depozitarea, evacuarea deșeurilor și controlul dăunătorilor**

89. Colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor se vor efectua în conformitate cu prevederile regulilor și a normativelor sanitare de stat privind unitățile de alimentație publică.

90. Controlul dăunătorilor se va efectua în conformitate cu prevederile regulilor și normativelor sanitare de stat privind unitățile de alimentație publică.

#### **XIII. Cerințe privind anexele social-sanitare**

91. Anexele social-sanitare vor corespunde prevederilor regulilor și normativelor sanitare de stat privind unitățile de alimentație publică.

92. Unitățile de comerț care vînd băuturi la pahar, piețele, precum și unitățile cu suprafața comercială mai mare de 1500 m<sup>2</sup> vor avea în dotare grupuri sanitare (WC) și chiuvete separate pentru clienți.

#### **XIV. Identificarea și sistemul de control al calității și siguranței produselor alimentare**

93. Procedurile de control al calității și siguranței vor fi efectuate de personal tehnic competent, care cunoaște principiile și practicile de igienă a produselor alimentare, prevederile prezentului Regulament și care folosește principiile (HACCP) în controlul practicilor igienice.

94. Controlul temperaturii și al timpului în punctele critice va constitui cheia în comercializarea produselor alimentare sigure.

#### **XV. Supravegherea de stat asupra respectării prevederilor prezentului Regulament**

95. Serviciul de Stat de Supraveghere a Sănătății Publice va asigura supravegherea respectării prevederilor prezentului Regulament, va autoriza sanitar/înregistra unitățile comerciale cu profil alimentar, în condițiile Legii nr.10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.67, art.183) și Hotărîrii Guvernului nr.384 din 12 mai 2010 „Cu privire la Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.78-80, art.455) și va ține evidența acestor unități.

96. Agenția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Produselor de Origine Animală va efectua supravegherea sanitar-veterinară și autorizarea sanitar-veterinară în condițiile art.18 alin. (1) și (3) din Legea nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr.51-54, art.153), Hotărîrii Guvernului nr.1112 din 6 decembrie 2010 „Pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare de organizare a controlului specific oficial al produselor alimentare de origine animală” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.247-251, art.1235) și Hotărîrii Guvernului nr. 435 din 28 mai 2010 „Privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.85-86, art.499).

97. Rezultatele analizelor probelor de produse alimentare trebuie să corespundă prevederilor actelor normative aplicabile.

98. Conducătorii unităților vor stabili punctele critice de control care vor fi monitorizate.

#### **XVI. Dispoziții finale**

99. Încălcarea prevederilor prezentului Regulament atrage după sine răspundere administrativă, civilă și penală, în conformitate cu legislația în vigoare.

Anexa nr. 4  
la Hotărîrea Guvernului nr.931  
din 8 decembrie 2011

#### **LISTA**

##### **hotărîrilor de Guvern ce se abrogă**

1. Hotărîrea Guvernului nr. 49 din 24 ianuarie 1994 „Cu privire la aprobarea Regulilor de bază ale comerțului cu amănuntul și activității în sfera alimentației publice pentru agenții antreprenoriatului din teritoriul Republicii Moldova” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 1994, nr. 1, art.28).

2. Hotărîrea Guvernului nr. 1508 din 21 noiembrie 2002 „Cu privire la aprobarea Nomenclatorului-tip al unităților de comerț cu amănuntul” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2002, nr. 159-160, art.1645).