



HOTĂRÎRE
cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul

nr. 931 din 08.12.2011

Monitorul Oficial nr.222-226/1017 din 16.12.2011

* * *

Abrogat: 24.11.2023

Hotărîrea Guvernului nr.206 din 12.04.2023

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 hotărîri de Guvern, conform anexei nr.4.

3. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Ministerului Economiei și Infrastructurii.

[Pct.3 modificat prin [Hot.Guv. nr.738 din 20.07.2018](#), în vigoare 17.08.2018]

PRIM-MINISTRU

Vladimir FILAT

Contrasemnează:

Viceprim-ministru, ministrul economiei

Valeriu Lazăr

Ministrul sănătății

Andrei Usatîi

Chișinău, 8 decembrie 2011.

Nr.931.

Anexa nr.1
la Hotărîrea 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 și specializarea unităților comerciale cu amănuntul și

revendicările față de acestea se efectuează conform anexelor nr.2 și 3 la prezenta hotărâre.

[Pct.2 completat prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

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 notificării depuse la autoritatea administrației publice locale, apartenența (agentul economic), adresa unității. Nu se admite utilizarea altor denumiri ce nu sînt caracteristice tipurilor de unități comerciale specificate în prezentele Reguli.

[Pct.5 modificat prin Hot.Guv. nr.830 din 20.08.2018, în vigoare 24.08.2018]

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, șnuruț 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 care a recepționat notificarea privind inițierea activității de comerț. 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.

[Pct.8 modificat prin Hot.Guv. nr.830 din 20.08.2018, în vigoare 24.08.2018]

9. În vitrinele unităților comerciale se expun numai mostre de mărfuri care sînt în vînzare. 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; produsele alimentare ușor perisabile – 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.

[Pct.11 modificat prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

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. 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).

[Pct.17 modificat prin Hot.Guv. nr.830 din 20.08.2018, în vigoare 24.08.2018]

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 vânzătorul 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.

25¹. La desfășurarea activității lor, unitățile comerciale utilizează/comercializează pungi din plastic, destinate transportării și/sau ambalării mărfurilor, în corespundere cu prevederile art.20¹ din Legea nr.231/2010 cu privire la comerțul interior.

[Pct.25¹ introdus prin [Hot.Guv. nr.830 din 20.08.2018](#), în vigoare 24.08.2018]

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 vânzătorul este în drept să solicite un act de identitate.

29. Casierul sau vânzătorul 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 primiti de la cumpărător se depun în sertarul aparatului de casă numai după ce au fost efectuate operațiunile de vânzare.

30. Vânzătorii (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. Vânzătorii și alți gestionari din cadrul unității comerciale dispun de contract de răspundere materială încheiat 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.

[Capitolul III¹ (pct.37¹-37⁴) introdus prin [Hot.Guv. nr.830 din 20.08.2018](#), în vigoare 24.08.2018]

III¹. UNITĂȚILE COMERCIALE CE OPEREAZĂ CU TICHETELE DE MASĂ

37¹. Unitățile comerciale care doresc să accepte tichete de masă ca instrument de plată pentru vînzarea produselor alimentare încheie un contract de prestări servicii în condițiile art.13 din Legea nr.166/2017 cu privire la tichetele de masă cu unul sau mai mulți operatori emitenți de tichete de masă. Clauzele contractului menționat în prezentul punct vor stipula condițiile și termenele de acceptare și rambursare a valorii tichetelor de masă, precum și plata pentru serviciile aferente prestate de către operator.

37². Unitățile comerciale care au încheiat contracte de prestare servicii cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă trebuie să afișeze pe panoul de la intrarea în unitatea respectivă autocolantele de identificare speciale furnizate de către operatorul/operatorii respectivi.

37³. În baza contractului de prestări servicii încheiat cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă, unitățile comerciale au următoarele obligații:

1) să accepte doar tichetele de masă emise de operatorul/operatorii cu care au încheiat contractul de prestări servicii;

2) să solicite prezentarea de către salariat a actului de identitate, în cazul achitării produselor alimentare cu tichet de masă pe suport de hîrtie;

- 3) să nu admită schimbul tichetului de masă contra mijloacelor bănești în numerar;
- 4) să nu admită utilizarea tichetului de masă pentru achitarea altor produse decât alimentare;
- 5) să nu admită utilizarea tichetului de masă pentru achitarea articolelor din tutun, a băuturilor alcoolice, a vinului și a berii;
- 6) să asigure aplicarea, pe versoul fiecărui tichet de masă pe suport de hârtie nominal utilizat de salariat, a datei primirii tichetului de masă și a semnăturii persoanei care a primit tichetul de masă;
- 7) să distribuie salariaților produse alimentare fără a diminua valoarea nominală a tichetului de masă cu eventualele sume datorate operatorilor;
- 8) să nu acorde rest de bani la tichetul de masă pe suport de hârtie în cazul în care valoarea produselor alimentare solicitate de către salariat este mai mică decât valoarea nominală a tichetului de masă;
- 9) să prezinte operatorului/operatorilor emitenți, la termenele stabilite în contract, tichetele de masă pe suport de hârtie primite, datate și semnate, în vederea rambursării valorii nominale a acestora, cu respectarea prevederilor art.15 alin.(2) și (3) din Legea nr.166/2017 cu privire la tichetele de masă;
- 10) în cazul tichetelor de masă pe suport electronic, să debiteze valoarea exactă a produselor alimentare achiziționate de salariat;
- 11) să înmâneze bonul fiscal salariatului care beneficiază de tichete de masă;
- 12) să implementeze sisteme și procese organizaționale care să permită verificarea eligibilității produselor alimentare achiziționate de salariați;
- 13) să implementeze sisteme și procese organizaționale, convenite cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă, care să permită utilizarea, circulația și administrarea tichetelor de masă pe suport electronic;
- 14) alte obligații stabilite de legislație și de contractul de prestări servicii încheiat cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă.

37⁴. În baza contractului de prestări de servicii încheiat cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă, unitățile comerciale au următoarele drepturi:

- 1) să li se ramburseze de către operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă valoarea nominală a tichetelor de masă, în conformitate cu prevederile contractuale, în termen de cel mult 30 de zile de la data prezentării acestora spre rambursare;
- 2) în condițiile contractului de prestări servicii încheiat cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă, să beneficieze de suportul acestora la implementarea și gestionarea de sisteme și procese organizaționale care să permită utilizarea, circulația și administrarea tichetelor de masă pe suport electronic;
- 3) în condițiile contractului de prestări servicii încheiat cu operatorul/operatorii emitenți de tichete de masă, să beneficieze de suportul acestora la implementarea și gestionarea de sisteme și procese organizaționale care să permită verificarea eligibilității produselor alimentare achiziționate de salariați.

[Capitolul III¹ (pct.37¹-37⁴) introdus prin [Hot.Guv. nr.830 din 20.08.2018](#), în vigoare 24.08.2018]

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, încălțămintei, 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

[Capitolul V (pct.39) abrogat prin [Hot.Guv. nr.830 din 20.08.2018](#), în vigoare 24.08.2018]

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, teighea, cărucior, aparat automat pentru vânzări.

[Cap.I modificat prin [Hot.Guv. nr.569 din 16.07.2014](#), în vigoare 25.07.2014]

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, utilizându-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, având 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, dispunând de un mare număr de locuri de parcare.

MAGAZIN UNIVERSAL: unitate comercială cu un sortiment vast de mărfuri nealimentare, dispunând de o suprafață comercială de cel puțin 250 m², cu utilizarea unei părți din suprafața comercială pentru desfacerea unor mărfuri alimentare de primă necesitate.

MAGAZIN "Produse alimentare" sau "Alimentara": magazine cu vânzare 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 vânzare 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 vânzarea mărfurilor.

MAGAZIN SPECIALIZAT – unitate comercială cu amănuntul care comercializează mărfuri dintr-o singură grupă de mărfuri cu un sortiment larg sau o parte a acesteia (strict specializat), cum ar fi:

"Stație PECO";

"Farmacie";

"Librărie";

"Pîine";

"Lapte și produse lactate";

"Carne și produse din carne";

"Pește și produse din pește";

"Legume-fructe";

"Produse de cofetărie";

"Produse culinare";

"Mărfuri electronice și electrocasnice";

“Mărfuri de uz casnic”;

“Mobilă”;

“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 restrîns 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 staționar provizorie, din construcție ușor demontabilă, cu o suprafață mai mare de 12 m², 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 (TEJGHEA, STAND) – masă / suport pe care vînzătorul își expune marfa și servește cumpărătorul.

APARAT AUTOMAT PENTRU VÎNZĂRI (*vending machine* conform uzanțelor internaționale) – unitate comercială cu amănuntul, care are forma unui dispozitiv (utilaj) pentru eliberarea bunurilor (cu excepția producției alcoolice, berii, articolelor din tutun), după recepționarea numerarului/acceptarea altui instrument de plată de la plătitor/utilizat de plătitor.

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. Vînzarea se efectuează prin intermediul vînzătorului. Se comercializează un sortiment redus de produse alimentare sau mărfuri industriale.

[Cap.II modificat prin [Hot.Guv. nr.569 din 16.07.2014](#), în vigoare 25.07.2014]

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.

[Pct.2 abrogat prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

[Pct.2 modificat prin [Hot.Guv. nr.956 din 03.10.2018](#), în vigoare 02.11.2018]

3. În sensul prezentului Regulament se utilizează noțiunile din [Legea nr.306/2018](#) privind siguranța alimentelor, [Legea nr.279/2017](#) privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, [Legea nr.296/2017](#) privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și din anexa nr.4 la [Hotărârea Guvernului nr.1209/2007](#) cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică.

[Pct.3 în redacția Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

II. CERINȚE PRIVIND AMPLASAREA, PROIECTAREA ȘI AMENAJAREA UNITĂȚILOR

[Pct.4 abrogat prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

[Pct.4 modificat prin [Hot.Guv. nr.1090 din 18.12.2017](#), în vigoare 20.12.2017]

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 încât 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 (L_v) 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 mucegaiului 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 vînd 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, Muncii și Protecției Sociale.

[Pct. 19 modificat prin [Hot.Guv. nr.1090 din 18.12.2017](#), în vigoare 20.12.2017]

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 mucegaiurilor 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, magazine, 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, Muncii și Protecției Sociale pentru utilizare în asemenea scopuri, rezistente la lovituri și coroziune, curățări repetate și dezinfecție, nefieroase, 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.

[Pct.31 modificat prin [Hot.Guv. nr.1090 din 18.12.2017](#), în vigoare 20.12.2017]

31¹. Unitățile de comerț care comercializează produse alimentare ușor perisabile trebuie să fie dotate cu utilaje comerciale și frigorifice necesare conform art.17 alin.(5) din [Legea nr.296/2017](#) privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

[Pct.31¹ introdus prin [Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022](#), în vigoare 18.03.2022]

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, Muncii și Protecției Sociale, 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.

[Pct.34 modificat prin [Hot.Guv. nr.1090 din 18.12.2017](#), în vigoare 20.12.2017]

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).

48¹. La finele recepționării, produsele lactate sunt amplasate imediat în utilajul frigorific, separat de alte produse care pot răspândi mirosuri specifice.

[Pct.48¹ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

48². Produsele alimentare ușor perisabile sunt supuse unui control privind gradul de refrigerare (răcire, congelare) și corespunderea temperaturii produselor conform cerințelor art.17 alin.(5) din [Legea nr.296/2017](#) privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

[Pct.48² introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

48³. Se interzice recepționarea cărnii:

1) din care a fost înlăturat insuficient sângele încheșat și n-au fost înlăturate resturile de viscere și mîzgak;

2) cu semne de congelare repetată și prezența pe suprafața cărnii a unei pojghițe de gheață;

3) cu grad scăzut de prospețime (miros de descompunere, suprafața foarte uscată, lipicioasă și acoperită cu mucegai).

[Pct.48³ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

48⁴. Înainte de recepționare, subprodusele trebuie să fie divizate după categorii.

[Pct.48⁴ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

48⁵. Se interzice livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a subproduselor:

1) prelucrate insuficient, cu resturi ale altor țesuturi, cu tăieturi și rupturi;

2) cu încălcarea tratamentului termic (decongelate sau congelate repetat);

3) cu grad scăzut de prospețime (acru, miros de descompunere și mucegai).

[Pct.48⁵ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

48⁶. Se interzice livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a cărnii de pasăre:

1) cu carcase netranșate și prelucrate insuficient;

2) cu carcase de culoare schimbată și congelate repetat;

3) cu grad scăzut de prospețime (mucegai, miros străin).

[Pct.48⁶ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

48⁷. Se interzice livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a mezelurilor:

1) cu aspect de mîzgak, mucegai și mucozitate pe membrană;

2) cu compoziție fărămicioasă și prezența unor segmente cenușii;

3) cu bucăți de slănină galbenă în compoziția mezelurilor de calitate superioară;

4) de culoare alb-cenușie, fierte insuficient.

[Pct.48⁷ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

48⁸. Se interzice livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a afumăturilor:

1) cu încălcări ale procesului tehnologic (afumare insuficientă, prezența petelor cenușii și verzi la secționare);

2) cu aspect de mîzgak;

3) cu grad scăzut de prospețime (cu pete de mucegai și mucozitate, deviere de la culoarea corespunzătoare, miros acru și rînced).

[Pct.48⁸ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

48⁹. Se interzice livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a cărnii tocate cu

devieri de la culoarea corespunzătoare și miros acru.

[Pct.48⁹ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

48¹⁰. Nu se admite livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a conservelor fără etichete, în cutii ruginite, deformate, bombate și cu ermeticitatea deteriorată.

[Pct.48¹⁰ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

VII. CERINȚE PRIVIND DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL PRODUSELOR ALIMENTARE

49. Depozitarea și transportul produselor alimentare se vor efectua în conformitate cu prevederile [Legii nr.296/2017](#) privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, art.20 din [Legea nr.306/2018](#) privind siguranța alimentelor, 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.

[Pct.49 modificat prin Hot.Guv. nr.13 din 27.01.2021, în vigoare 19.03.2021]

49¹. Livrarea produselor lactate în rețeaua de comerț se efectuează cu mijloace de transport specializat, dotate cu un dispozitiv ce reglează regimul de temperatură în funcție de durata transportării, tipul ambalajului și temperatura aerului din exterior.

[Pct.49¹ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

49². Ambalajul prevăzut pentru transportarea produselor lactate, a înghețatei și a cașcavalurilor va corespunde cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin [Hotărârea Guvernului nr.278/2013](#).

[Pct.49² introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

49³. Livrarea cărnii și a produselor din carne se efectuează cu mijloace de transport auto dotate cu utilaj frigorific (sistem de refrigerare), în ambalaj cu greutatea marcată, conform numărului de locuri fără recântărire: a cărnii – în blocuri, carcase și semicarcase; a subproduselor – conform numărului de locuri și greutateii; a mezelurilor, afumăturilor și semipreparatele din carne – în ambalaj sigilat de furnizorul de mărfuri. În timpul transportării carnea și produsele din carne se păstrează după cum urmează:

1) carnea refrigerată și mezelurile – fiind agățate în cârlige metalice inoxidabile; carnea de pasăre refrigerată – în lăzi pe stelaje; subprodusele refrigerate, semipreparatele și preparatele afumate – în tăvi

și lăzi pe stelaje;

2) produsele congelate – pe stelaje din lemn și zincuite, așezate în stive;

3) conservele, grăsimile – pe stelaje în lăzi (butoaie);

4) mărfurile preambalate – în ambalaje ferite de influența luminii.

[Pct.49³ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

49⁴. Se interzice păstrarea în comun a produselor crude și a celor gata pentru consum.

[Pct.49⁴ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

VIII. CERINȚE PRIVIND COMERCIALIZAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

[Capitolul VIII (pct.50-68²) în redacția Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

50. Produsele alimentare comercializate trebuie să corespundă cerințelor de calitate și inofensivitate conform art.7 din [Legea nr.306/2018](#) privind siguranța alimentelor.

51. Produsele alimentare expuse spre comercializare trebuie să fie etichetate în conformitate cu prevederile [Legii nr.279/2017](#) privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

51¹. Comercializarea laptelui și produselor lactate, înghețatei, brânzeturilor, margarinei și ouălor, cărnii, produselor din carne, peștelui și produselor din pește se efectuează în unități de comerț specializate destinate produselor alimentare.

51². Brânzeturile maturate sunt păstrate în saramură, dar înainte de a fi puse în vânzare se scot din saramură și se acoperă cu o membrană sau cu o peliculă protectoare.

51³. Cașcavalul se comercializează fără înlăturarea cojii de parafină. Porționarea cașcavalului în felii poate fi efectuată la solicitarea consumatorului, cu un cuțit special pentru brânzeturi.

51⁴. Se interzice comercializarea untului și a margarinei cu straturi îngălbenite pe exterior și cu miros specific ranced.

52. Ambalarea și preambalarea produselor alimentare se vor efectua în condiții stricte de igienă conform art.18 din [Legea nr.296/2017](#) privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

53. În unitățile comerciale cu o suprafață de până la 24 m², personalul auxiliar și cel responsabil de menaj poate fi implicat în procesul de preambalare și comercializare a produselor alimentare doar cu condiția respectării art.16 din [Legea nr.296/2017](#) privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

54. Porționarea, cântărirea, preambalarea și comercializarea produselor alimentare utilizate în calitate de materie primă și a semipreparatelor se efectuează în secții separate de produsele gata pentru consum.

55. Se interzice porționarea produselor de patiserie cu cremă și a pâinii, precum și comercializarea lor pe bucăți.

56. În cazul comercializării mezelurilor și afumăturilor, la solicitarea consumatorului, vânzătorul este obligat să porționeze cantitatea solicitată.

57. Carnea de pasăre se comercializează în carcase sau în bucăți de carne de pasăre conform pct.2 subpct.22) din Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre, aprobată prin [Hotărârea Guvernului nr.773/2013](#).

58. În cazul eliberării către consumator a produselor neporționate, se permite completarea greutății necesare cu cel mult două bucăți la cântar, care să nu depășească 10% fiecare din greutatea totală a cumpărăturii. Adaosul la cântar trebuie să corespundă calității mărfii eliberate.

59. La comercializarea produselor alimentare nepreambalate, vânzătorul folosește ustensile, precum clești, lopățele, linguri, căușe sau altele, după caz. Nu se permite utilizarea aceleiași ustensile pentru porționarea brânzeturilor și a altor produse de gastronomie. 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, igienizate zilnic cu soluție de detergent.

60. Comercializarea produselor alimentare nepreambalate se va efectua în materiale de

împachetare (hârtie, pungi), conform Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin [Hotărârea Guvernului nr.278/2013](#).

61. Cântărirea produselor alimentare neambalate direct pe cântar, fără hârtie sau alte materiale de împachetare, nu se permite.

62. 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, conform capitolului VII.

63. Se interzice comercializarea produselor alimentare căzute pe podea sau contaminate în alt mod.

64. Expunerea ouălor spre comercializare se efectuează după verificarea prealabilă a calității prin ovoscopare. Se interzice comercializarea ouălor în secțiile unităților de comerț care comercializează produse alimentare nepreambalate gata pentru consum.

65. Comercializarea peștelui în stare proaspătă sau congelat, precum și a produselor din pește se efectuează la teighele separate.

66. Comercializarea legumelor, fructelor și pomușoarelor se va efectua în unități de comerț specializate, secții ale magazinelor special destinate acestui scop.

67. 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).

68. Se recomandă spălarea rădăcinoaselor și preambalarea lor (după uscare) în plase sau în pungi.

68¹. Se interzice tranșarea produselor alimentare în unitățile comerciale cu o suprafață de până la 24 m².

68². În cazul în care consumatorul a procurat produse alimentare de calitate neadecvată, vânzătorul este obligat, la solicitarea consumatorului, să le preschimbe cu produse similare de calitate adecvată sau să restituie consumatorului suma achitată, dacă deficiențele menționate au fost depistate în limita termenului de valabilitate conform art.18 alin.(17) din [Legea nr.105/2003](#) privind protecția consumatorilor.

IX. CERINȚE PRIVIND UNITĂȚILE DE COMERȚ AMBULANT ȘI/SAU PROVIZORII, INCLUSIV AUTOMATELE PENTRU VÎNZĂRI

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 spălate, sînt rezistente la coroziune 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.

72. Unitățile de comerț ambulant funcționează doar dacă au fost supuse autorizării sanitar-veterinare sau înregistrării, numai în cazul în care desfășoară activitățile prevăzute în anexa nr.3 la [Legea nr.231/2010](#) cu privire la comerțul interior.

[Pct.72 în redacția Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

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 sfârșitul 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 sfârșitul 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).

[Pct.81 abrogat prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

[Pct.81 modificat prin [Hot.Guv. nr.1090 din 18.12.2017](#), în vigoare 20.12.2017]

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 mâinile.

85. Practicile de manipulare a produselor alimentare și de spălare a mâinilor 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.

86¹. Produsele alimentare de origine animală cu adaos de substituenți de origine vegetală, grăsimi vegetale și proteine vegetale se plasează în zone separate ale raftului față de cele fără adaos.

[Pct.86¹ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

86². Zona de comercializare a produselor alimentare de origine animală cu adaos de substituenți de origine vegetală se indică cu următorul marcaj: „Produse alimentare cu adaos de substituenți de origine vegetală”.

[Pct.86² introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

86³. Fructele și legumele proaspete vor fi comercializate și depozitate fără a fi afectată calitatea lor, respectându-se principiul compatibilității produselor.

[Pct.86³ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

86⁴. Merele, perele, bananele, piersicile, prunele, pepenele galben, avocado, tomatele și alte produse care produc etilenă nu trebuie comercializate și depozitate împreună cu salata verde, varza, morcovii, castraveții, ardeii grași, dovleacul. Legumele rădăcinoase se comercializează separat de alte fructe și legume proaspete.

[Pct.86⁴ introdus prin Hot.Guv. nr.110 din 23.02.2022, în vigoare 18.03.2022]

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 m² 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

[Capitolul XV (pct.95-98) abrogat prin [Hot.Guv. nr.830 din 20.08.2018](#), în vigoare 24.08.2018]

[Capitolul XV (pct.95) modificat prin [Hot.Guv. nr.1090 din 18.12.2017](#), în vigoare 20.12.2017]

XVI. DISPOZIȚII FINALE

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

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).