



HOTĂRÎRE
cu privire la măsurile suplimentare pentru îmbunătățirea
asigurării cu pîine a populației republicii

nr. 711 din 15.11.1993

Monitor nr.11/368 din 30.11.1993

* * *

În scopul aprovizionării neîntrerupte a populației cu făină, pîine și produse de panificație și pentru a contracara perturbările, cauzate de lipsa mijloacelor circulante la achitarea cerealelor achiziționate, sporirea datorii întreprinderilor de colectare a cerealelor față de gospodăriile agricole, creșterea de peste 3 ori a ratei dobînzii pentru creditul bancar și de nerespectarea prețurilor fixate la comercializarea cu amănuntul a pîinii și produselor de panificație, Guvernul Republicii Moldova

HOTĂRĂȘTE:

1. Ministerul Agriculturii și Alimentației, Departamentul Comerțului, Uniunea Asociațiilor de Consum din Republica Moldova să continue achiziționarea către stat a cerealelor, antrenînd în acest scop resursele vandabile ale colhozurilor, sovhozurilor, întreprinderilor intergospodărești, gospodăriilor de fermier (țărănești) colhoznicilor și lucrătorilor sovhozurilor și să asigure prelucrarea conformă a volumelor colectate și comercializarea ritmică a făinii prin rețeaua cu amănuntul.

[Pct.1 modificat prin [Hot.Guv. nr.1360 din 08.12.04](#), în vigoare 17.12.04]

2. Se recomandă Băncii Naționale și băncilor comerciale din Moldova să soluționeze problema găsirii suporturilor financiar-credite suplimentare și să continue acordarea lor pentru colectarea, prelucrarea cerealelor și fabricarea produselor de panificație, cu condiția asigurării acestor credite prin gajare sau garanții ale Guvernului pe termenul de realizare a produselor însă nu mai mult de 6 luni.

[Pct.3 abrogat prin [Hot. Guv. nr.335 din 24.05.94](#)]

[Alin.2 pct.3 în redacția [Hot. Guv. nr.8 din 12.01.94](#)]

4. Ministerul Finanțelor, Ministerul Agriculturii și Alimentației, Uniunea Asociațiilor de Consum din Republica Moldova în termen de două săptămîni să elaboreze mecanismul compensării diferenței dintre prețul real al pîinii și produselor de panificație și prețul cu amănuntul la ele.

[Pct.5 abrogat prin [Hot. Guv. nr.335 din 24.05.94](#)]

6. Asociația de Stat de Producție pentru Colectarea și Prelucrarea Cerealelor "Cereale", Uniunea Asociațiilor de Consum din Republica Moldova să elaboreze și să realizeze măsuri în vederea transportării raționale a cerealelor, făinii, pîinii și produselor de panificație, neadmițînd transportul în sens opus, utilizînd în mod eficient mijloacele de transportat și asigurînd folosirea la maxim a capacității morilor și brutăriilor furnizarea la timp a producției către consumator.

[Pct.7 abrogat prin [Hot. Guv. nr.335 din 24.05.94](#)]

8. Ministerul Finanțelor, Ministerul Agriculturii și Alimentației să studieze problema și să prezinte propuneri privind compensarea din contul mijloacelor bugetare a diferenței dintre valoarea medie a

resurselor energetice în luna septembrie 1993 și cheltuielile reale, suportate în trimestrul patru la coacerea pâinii în brutăriile aflate la balanța colhozurilor și sovhozurilor.

9. Se obligă Ministerul Agriculturii și Alimentației, Departamentul Comerțului, Ministerul Finanțelor, Uniunea Asociațiilor de Consum din Republica Moldova, organele autoadministrării locale, întreprinderile și organizațiile să examineze situația decontărilor la 10 noiembrie 1993 și să achite în mod prioritar datoriile pentru făină, pâine și produsele de panificație livrate.

Ministerul Finanțelor să asigure virarea la timp a diferenței de prețuri la pâinea vândută la prețuri fixate în baza calculului prezentate de brutării.

[Pct.9 modificat prin [Hot.Guv. nr.1360 din 08.12.04](#), în vigoare 17.12.04]

10. Banca Națională a Moldovei, băncile comerciale, ministerele, departamentele de stat, în corespundere cu Decretul Președintelui Republicii Moldova din 26 octombrie 1993 "Cu privire la măsurile suplimentare pentru stabilizarea situației social-economice și financiare, dezvoltarea industriei și a altor ramuri ale economiei naționale", să opereze pînă la 15 decembrie 1993 compensarea datoriilor reciproce ale întreprinderilor și organizațiilor.

11. Ministerul Agriculturii și Alimentației, Ministerul Finanțelor să studieze problema privind starea mijloacelor circulante la întreprinderile Asociației de Stat de Producție pentru Colectarea și Prelucrarea Cerealelor "Cereale", să elaboreze și să prezinte propuneri referitor la normativele mijloacelor circulante proprii și la sursele de completare a lor.

12. Ministerul Afacerilor Interne, Ministerul Finanțelor, Departamentul Comerțului, Uniunea Asociațiilor de Consum din Republica Moldova, organele autoadministrării locale să intensifice controlul asupra respectării regulilor de comerț cu pâinea și produsele de panificație, precum și îndeplinirea prezentei hotărîri.

[Pct.12 modificat prin [Hot.Guv. nr.1360 din 08.12.04](#), în vigoare 17.12.04]

13. Se aprobă Regulile de comercializare cu amănuntul a pâinii și produselor de panificație în Republica Moldova conform anexei.

14. Se abrogă alineatul 1 din punctul 2 și punctul 3 ale [Hotărîrii Guvernului Republicii Moldova din 30 august 1993 nr.547](#) "Cu privire la schimbarea prețurilor la pâine și produsele de panificație, lapte și produse lactate".

PRIM-MINISTRU

AL REPUBLICII MOLDOVA

Andrei SANGHELI

or.Chișinău, 15 noiembrie 1993.

Nr.711.

Anexă
la Hotărîrea Guvernului
Republicii Moldova
nr.711 din 15 noiembrie 1993

REGULILE

de comercializare cu amănuntul a pâinii și produselor de panificație

I. PRINCIPII GENERALE

1. Prezentele Reguli se extind asupra tuturor întreprinderilor de comerț cu amănuntul, care se ocupă de vânzarea pâinii și produselor de panificație, indiferent de forma de proprietate și subordonarea departamentală.

2. Vânzarea pâinii și produselor de panificație în comerțul orășenesc și cooperatist se efectuează în

magazinele de pâine, de pâine și produse de cofetărie specializate și de firmă, în secțiile de pâine ale magazinelor alimentare și universale, în magazinele cooperăției de consum pentru comercializarea mărfurilor de cerere zilnică, în chioșcuri, pavilioane de pâine și produse alimentare, magazine auto (în continuare – întreprinderi pentru comercializarea pâinii).

În locurile permise de organele de conducere a comerțului și de direcțiile organizațiilor cooperăției de consum de comun acord cu Stația sanitaro-epidemiologică, pâinea cu bucata și produsele de panificație pot fi vândute de asemenea din cărucioare, tarabe, din coșuri și prin aducerea lor la domiciliu cumpărătorului, la șantierele de construcție, întreprinderile industriale, instituții și organizații.

3. Lucrătorii întreprinderilor pentru comercializarea pâinii se călăuzesc după prezentele Reguli, Regulile sanitare pentru magazinele alimentare, Standardul de Stat, Standardul de ramură, după condițiile tehnice și Instrucțiunea cu privire la particularitățile recepției mărfurilor de larg consum transportate în utilaj-ambalaj, indicațiile organelor de conducere a comerțului și organizațiilor superioare ale cooperăției de consum. De această documentație trebuie să dispună fiecare întreprindere pentru comercializarea pâinii, conducătorii fiind obligați să organizeze studiarea ei de către toți lucrătorii.

4. În magazinele de pâine și produse de cofetărie specializate și de firmă și în secțiile altor magazine în afară de pâine, produse de panificație și cofetărie* pot fi comercializate următoarele produse ambalate: zahăr, dulceață, magiun, gem, miere, ceai, cafea, cacao, iar în magazinele unde sînt cofetării – și băuturi calde (ceai, cafea, cacao lapte), paste făinoase de producție proprie.

* Noțiunea de “pâine și produse de panificație” cuprinde: pâine de secară și pâine de grâu de toate tipurile, pâine din amestec de făină de calitate, brișe, produse de cozonac, franzele dulci, pateuri prăjite și coapte, gogoașe, feluri de pâine națională, produse dietetice, covrigi și pesmeți (pesmeți, stixuri, grisine); noțiunea de “produse de cofetărie” cuprinde: caramelle, bomboane, drajeuri, halva, ciocolată, produse de ciocolată, produse de panificație (biscuiți, napolitane, torte, rulade, chec etc.), produse jelificate (mermaladă, jeleuri etc.).

II. RECEPȚIONAREA ȘI PĂSTRAREA

5. Aducerea pâinii și produselor de panificație se efectuează la comanda organizațiilor și întreprinderilor pentru comercializarea pâinii în conformitate cu contractele încheiate în cantitatea, asortimentul și termenele, stabilite de graficul coordonat între întreprinderile de comerț și brutării și aprobate de organele autoadministrării locale.

6. Graficul de aprovizionare trebuie să asigure realizarea neîntreruptă a pâinii și produselor de panificație în conformitate cu lista de asortiment în tot cursul lucrului întreprinderii pentru comercializare a pâinii. În acest scop în grafic urmează să fie prevăzute loturi repetate în cursul zilei, în special produse de cozonac brișe.

7. Organizația sau întreprinderea pentru comercializarea pâinii ține evidența comenzilor pentru fiecare lot de producție potrivit unei forme speciale, în care sînt prevăzute următoarele înregistrări: numărul de ordine, data și tipul comenzii, conținutul comenzii transmisă fabricii de pâine, numele și prenumele persoanelor care au transmis și au recepționat comanda, precum și executarea reală a comenzii, conform cantității și asortimentului.

8. Pâinea și produsele de panificație se transportă cu automobile sau vehicule cu tracțiune animală, prevăzute cu caroserii speciale, în containere, utilaj-ambalaj sau jgheaburi speciale.

9. Pentru recepționarea pâinii și produselor de panificație trebuie să fie construite platforme, rampe, ferestre de descărcare, prevăzute direct pe lîngă magazii, utilizate cu stelaje pentru jgheaburi.

Platformele, rampele sau ferestrele de descărcare trebuie să fie prevăzute cu streșini pentru protecția producției contra precipitațiilor atmosferice în momentul descărcării și recepționării.

10. În cazul transportării pâinii și produselor de panificație în vreme de noapte și în lipsa persoanei responsabile de calitate, recepționarea în ce privește cantitatea și masa se efectuează odată cu primirea, iar în ceea ce privește calitatea recepționarea se poate face înainte de deschiderea magazinului.

Administrația întreprinderii pentru comercializarea pâinii trebuie să întreprindă măsuri în vederea implementării metodei de recepționare a pâinii și produselor de panificație în vreme de noapte fără

participarea lucrătorilor întreprinderii. În acest caz controlul asupra calității, masei și cantității producției se efectuează înainte de deschiderea întreprinderii de către persoana responsabilă pentru recepționare.

11. Întreprinderile pentru comercializarea pâinii trebuie să primească produsele de panificație cu maturare după scoaterea lor din cuptor nu mai târziu de termenele stabilite; produsele cu termenele depășite de maturare nu pot fi primite pentru desfacere în rețeaua de comerț.

12. Cantitatea produselor nestandard, rebutate în timpul recepționării și vânzării și cele înapoiate producătorului, trebuie trecută în registrul de evidență a rebutului.

13. Organizația sau întreprinderea pentru comercializarea pâinii pe măsura necesităților, însă nu mai rar decât o dată pe lună, este obligată să verifice calitatea pâinii și produselor de panificație după indicatorii fizico-chimici (umiditate, aciditate, porozitate, creștere, conținutul de grăsimi și de zahăr) în laboratoarele organelor de ocrotire a sănătății, conform contractelor încheiate, sau ale organizației de comerț. Alegerea probelor și analiza lor trebuie să se efectueze în conformitate cu prevederile Standardelor de Stat. Despre luarea de probe pentru analiză, precum și despre rezultatele analizei se informează furnizorul de producție.

14. La întreprinderile pentru comercializarea pâinii stocurile de pâine și produsele de panificație trebuie să fie păstrate în încăperi curate, uscate, bine aerisite și încălzite la temperatură uniformă de cel mult 6°C.

Încăperile pentru păstrarea pâinii și produselor de panificație trebuie să fie utilizate cu platforme din scînduri, să fie prevăzute cu mese pentru tăierea pâinii.

În încăperile auxiliare ale întreprinderilor pentru comercializarea pâinii și produselor de panificație acestea se păstrează în dulapuri închise, stelaje staționare sau mobile și în utilaj-ambalaj.

Pentru o mai bună păstrare a pâinii și produselor de panificație în stare proaspătă, acestea se acoperă cu prelată sau cu peliculă de polietilenă – material admis de Ministerul Sănătății.

Pesmeții și covrigii se păstrează izolat de pâine și produsele de panificație în lăzi sau saci (covrigii), așezate pe stelaje sau în dulapuri, precum și în stare ambalată – în utilaj-ambalaj.

15. Nu se admite păstrarea pâinii și produselor de panificație în grămezi, foarte aproape de pereții încăperii, în ambalaj așezat pe podea fără platforme din scînduri sau pe stelaje amplasate la distanța de cel puțin 35 cm de podea în încăperea auxiliară de cel puțin 60 cm – în sala de comerț.

Se interzice păstrarea împreună a pâinii și produselor de panificație cu mărfurile care au miros specific puternic (pește, scrumbie, țigări, săpun, parfumerie etc.).

16. Densitatea și metoda de așezare a pâinii și produselor de panificație trebuie să asigure păstrarea aspectului de marfă al produselor. În aceste scopuri produsele se așează în felul următor:

pâinea coaptă în forme – în unul sau două rînduri pe partea laterală sau cea inferioară;

pâinea coaptă pe vatră și franzele (batoane, chifle etc.) – într-un singur rînd pe partea inferioară sau laterală cu înclinație spre peretele lateral sau dinapoi al jgheabului;

produsele de franzelărie cu greutatea de 200 g, inclusiv produsele de cozonac – pe partea inferioară în 1-2 rînduri, iar produsele cu elemente decorative – pe partea inferioară într-un singur rînd.

Nu se admite reîncărcarea pâinii și produselor de panificație din jgheaburi în cărucioare, lăzi sau coșuri de-a valma.

17. Capacitățile pentru păstrarea pâinii trebuie să fie aerisite zilnic timp de 1-2 ore și cel puțin o dată la 7 zile, se spală cu apă caldă și cu săpun și se dezinfectează cu soluția de acid acetic (1%), apoi se usucă.

Prelata și pelicula de polietilenă trebuie aerisite și uscate zilnic, neadmițînd murdărirea lor.

18. Întreprinderile pentru comercializarea pâinii, care vînd torte și prăjituri, trebuie să fie utilizate cu frigorigere.

III. PREGĂTIREA PÎNII ȘI PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE PENTRU VÎNZARE

19. La locurile de muncă ale vînzătorilor, iar în magazinele cu autoservire – în dulapuri, stive și alte utilaje, destinate pentru accesul liber al cumpărătorilor la marfă, pâinea și produsele de panificație trebuie să fie amplasate pînă a începe desfacerea lor în cantități suficiente și asortimentul necesar.

Pâinea și produsele de panificație aduse în magazinele cu autoservire în utilaj-ambalaj se vînd direct din el; instalarea utilajului-ambalaj trebuie să le asigure cumpărătorilor accesul la produse numai dintr-o singură parte.

Covrigii, pesmeții și produsele de cofetărie se aduc în sala magazinelor cu autoservire ambalate în pachete de hîrtie sau peliculă de polietilenă.

20. În vitrinele teighelelor se expun mostrele tuturor felurilor de pâine și produse de panificație aflate în vînzare cu indicatoare de prețuri de formă stabilită. În magazinele cu autoservire indicatoarele de prețuri se aplică pe utilajele cu pâine și produse de panificație.

Produsele de panificație dietetice se amplasează pe stelaje separate; pe lîngă indicatoare de prețuri se afișează adnotările privind folosirea lor.

IV. VÎNZAREA PÎINII ȘI PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE

21. Pâinea și produsele de panificație se comercializează cu respectarea normelor în vigoare de eliberare a unei anumite cantități pentru o persoană.

22. La întreprinderile pentru comercializarea pînii și produselor de panificație în cursul orelor de lucru stabilite trebuie să se afle în vînzare pâine și produse de panificație în asortimentul prevăzut de listă. Se admite, cu cel mult două ore pînă la închiderea magazinului, reducerea asortimentului produselor aflate în vînzare: pâinea – pînă la 2 denumiri, produse de franzelărie și de cozonac (ambele) – pînă la 3 denumiri.

23. Pâinea și produsele de panificație se pot afla în vînzare la întreprinderile de comerț după scoaterea lor din cuptor cel mult:

36 ore – pâinea din făină de secară și secară-grîu, precum și din amestec de făină de grîu și secară de calitate;

24 ore – pâinea din făină de grîi-secară și de grîu, pâine și produse de panificație cu greutatea de peste 200 g din făină de grîu de calitate, din făină cernută de secară;

16 ore – produse de franzelărie cu greutatea de cel mult 200 g (inclusiv covrigi).

După expirarea acestor termene vînzarea pînii și produselor de panificație se interzice; ele urmează să fie retrase din sala de comerț și înapoiate furnizorului, ca produse înăsprite.

24. Magazinele cu autoservire trebuie să fie prevăzute cu clește metalice, lopățele – cel puțin două unități la fiecare metru linear de utilaj, pe care sînt amplasate pâinea și produsele de panificație, fișii de hîrtie tăiate fin, puse într-o ladă specială.

25. La dorința cumpărătorilor pâinea și produsele de panificație cu greutatea de cel puțin 0,4 kg (cu excepția produselor ambalate) se admite să fie tăiate în două-patru părți egale și vîndute fără a fi cîntărite.

26. Pentru tăierea pînii se folosesc cuțite cu mîner a căror tășuri urmează să fie ascuțite în permanență, pentru a reduce numărul de fărîmături, a o tăia repede și fin.

27. Vînzarea pînii și produselor de panificație care nu corespund prevederilor standardelor, condițiilor tehnice în vigoare, precum și produselor cu semne de alterare, ca rezultat al păstrării incorecte, se interzice.

În cazul vînzării pînii și produselor de panificație necalitative, lucrătorii întreprinderii pentru comercializarea pînii sînt obligați, la cererea cumpărătorului, să le schimbe necondiționat cu altele de calitate bună sau să restituie banii, pâinea și produsele de panificație necalitative înapoiate de cumpărător sînt considerate drept rebut sanitar.

28. Bucățile de pâine și fărîmiturile de pesmeți rămase după vînzare se adună în lăzi speciale.

Produsele care în procesul realizării au fost întîmplător murdărite, au căzut pe podea etc., precum și fărîmiturile de pâine formate la tăierea și păstrarea pînii, se adună în niște lăzi metalice speciale sau săculețe de polietilenă cu indicația "Rebut sanitar" și se folosesc pentru hrana animalelor.

29. În caz că în procesul păstrării sau vînzării se descoperă semne de afectare a pînii și produselor de panificație de boala întinderii etc., astfel de produse trebuie scoase imediat din încăperea auxiliară și din sala de comerț, fiind expediate în modul stabilit pentru hrănirea animalelor sau pentru nimicire.

30. Polițele, dulapurile, jgheburile, utilajul-ambalaj, în care au fost păstrate pâinea și produsele de panificație afectate de bolile pâinii se spală minuțios cu soluție de săpun, iar apoi cu apă fierbinte.

V. PREVEDERILE SANITARE

31. Lucrătorii întreprinderilor pentru comercializarea pâinii trebuie să fie asigurați cu echipamentul sanitar de culoare deschisă pentru lucrări de descărcare, așezare, tăiere și vânzare și echipament de culoare închisă – pentru dereticarea încăperilor.

32. Toți lucrătorii întreprinderilor pentru comercializarea pâinii care au contact direct cu producția, sînt obligați în termenele stabilite să treacă un control medical pentru a stabili dacă nu sînt purtători de bacterii.

33. Sculele metalice pentru luarea pâinii și a produselor de panificație (clește, lopățelele) zilnic după lucru, iar în caz de necesitate (cădere pe podea, murdărie etc.) și în cursul zilei de lucru, se spală minuțios cu apă fierbinte și se șterg bine.

34. Întreprinderile pentru comercializarea pâinii trebuie să aibă un registru sanitar de formă stabilită în care se înregistrează rezultatele controalelor sanitare, indicațiile și propunerile organelor serviciului sanitaro-epidemiologic.