

Закон Об общих требованиях гигиены пищевых продуктов

Парламент принимает настоящий органический закон.

Настоящий закон:

- перелагает Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года о гигиене пищевых продуктов, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 139 от 30 апреля 2004 года;
- перелагает часть (2) статьи 3 и статью 6 Регламента (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года об установлении специфических гигиенических норм применительно к пищевым продуктам животного происхождения, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 139 от 30 апреля 2004 года;
- перелагает Регламент (ЕС) № 2074/2005 Комиссии от 5 декабря 2005 года об установлении имплементационных мер в отношении определенной продукции в соответствии с Регламентом (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета и мер по организации официального контроля в соответствии с регламентами (ЕС) № 854/2004 Европейского Парламента и Совета и (ЕС) № 882/2004 Европейского Парламента и Совета, о частичной отмене Регламента (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета и о внесении изменений в регламенты (ЕС) № 853/2004 и (ЕС) № 854/2004, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 338 от 22 января 2005 года;
- частично перелагает Регламент (ЕС) № 579/2014 Комиссии от 28 мая 2014 года о введении допустимых отступлений от некоторых положений приложения II к Регламенту (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета в отношении перевозки жидких масел и жиров по морю, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 160 от 29 мая 2014 года, с последними изменениями, внесенными Регламентом (ЕС) 2019/978 Комиссии от 14 июня 2019 года.

Глава I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Цель и сфера регулирования настоящего закона

(1) Настоящий закон определяет общие требования гигиены пищевых продуктов для оператора продовольственного сектора с учетом следующих принципов:

- a) обеспечение безопасности пищевых продуктов по всей продовольственной цепи;
- b) повсеместное внедрение процедур, основанных на принципах анализа рисков и определения критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points, далее – *НАССР*), вместе с применением добросовестных гигиенических практик;
- c) разработка и соблюдение национальных и международных руководств по добросовестной практике на всех этапах продовольственной цепи в соответствии с требованиями гигиены пищевых продуктов и с применением принципов НАССР;
- d) обеспечение соответствия импортируемых пищевых продуктов национальным требованиям гигиены пищевых продуктов, эквивалентным требованиям Европейского Союза;
- e) возложение ответственности за безопасность пищевых продуктов на оператора продовольственного сектора.

(2) Положения настоящего закона применяются ко всем этапам производства, переработки и распространения пищевых продуктов, а также к экспорту.

(3) Положения настоящего закона не применяются к:

- a) первичному производству для личного домашнего потребления;
- b) домашнему приготовлению, обработке и/или хранению пищевых продуктов для личного домашнего потребления;
- c) заготовительным центрам и дубильням, которые подпадают под определение деятельности в сфере продовольствия только потому, что они обрабатывают первичное сырье для производства желатина или коллагена;
- d) осуществляемым производителем прямым поставкам малых партий первичных продуктов для конечных потребителей или мелкорозничных торговых единиц, реализующих их непосредственно конечным потребителям.

Статья 2. Основные понятия

В целях применения настоящего закона используются понятия, определенные в Законе о безопасности пищевых продуктов № 306/2018 а также определяются следующие основные понятия:

гигиена пищевых продуктов – меры и условия, необходимые для того, чтобы контролировать опасности и обеспечивать качество пищевого продукта в соответствии с его установленным назначением;

пищевое предприятие – любое предприятие независимо от формы собственности, осуществляющее операции по изготовлению, переработке, хранению, транспортированию, продаже или распространению пищевых продуктов;

первичные продукты – продукты первичного производства, включая продукты растениеводства и животноводства, продукты охоты и рыболовства;

мелкорозничная торговая единица – розничная торговая единица, сооруженная из легко возводимых сборно-разборных конструкций, которая может быть перемещена с места на место и, как правило, не располагает местом для хранения товаров и в которой продается ограниченный ассортимент товаров при минимальных удобствах для потребителей. Мелкорозничные торговые единицы подразделяются на

– временные стационарные – павильон, киоск;

– мобильные – мобильные стенды, палатки, лотки, столики, тележки, торговые аппараты-автоматы, прицепы, автоприцепы, специально оборудованные автомобили/автолавки или другое передвижное оборудование для торговли;

эквивалентный – в отношении различных систем – способный отвечать тем же целям;

контаминация – наличие или внесение какой-либо опасности;

чистая вода – чистая морская вода и пресная вода такого же качества;

обертывание – помещение пищевого продукта в оберточный материал или емкость при непосредственном контакте с данным пищевым продуктом, а обертка – сам этот оберточный материал или сама емкость;

упаковывание – помещение одного или более обернутых пищевых продуктов во вторую емкость, а упаковка – сама эта вторая емкость;

герметически закрытая емкость – емкость, которая сконструирована и предназначена для того, чтобы защищать от попадания опасностей;

переработка – любое действие, которое существенно изменяет начальный продукт, включая нагревание, копчение, вяление, созревание, сушку, маринование, экстракцию, экструзию или сочетание этих процессов;

непереработанные продукты – пищевые продукты, которые не были подвергнуты переработке; понятие включает в себя продукты, которые были разделены, разделаны на части, отрублены, нарезаны на куски, очищены от костей, измельчены, обесшкурены, перемолоты, разрезаны, дочищены, очищены от шелухи, смолоты, охлаждены, заморожены, подвергнуты глубокой заморозке или разморожены;

переработанные продукты – пищевые продукты, полученные в результате переработки непереработанных продуктов. Эти продукты могут содержать ингредиенты, которые необходимы для их производства или для придания им особых характеристик;

традиционные пищевые продукты – изготавливаемые традиционным способом пищевые продукты, которые признаны исторически как традиционные продукты, либо которые производятся согласно кодифицированным или зарегистрированным техническим ссылкам на традиционный процесс или согласно традиционным методам производства, либо которые защищены как традиционные пищевые продукты международным, национальным, региональным или местным регулированием;

добросовестная гигиеническая практика – основные гигиенические меры и условия, применяемые на любом этапе продовольственной цепи для получения пищевых продуктов, безопасных для потребления человеком

Статья 3. Ответственность оператора продовольственного сектора в отношении гигиены пищевых продуктов

(1) Операторы продовольственного сектора должны обеспечивать, чтобы все этапы производства, переработки и распространения пищевых продуктов под их контролем удовлетворяли гигиеническим требованиям, предусмотренным настоящим законом.

(2) Операторы продовольственного сектора, осуществляющие первичное производство и связанные с ним операции, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предусмотренным главой III.

(3) Операторы продовольственного сектора должны принимать следующие специальные гигиенические меры:

а) соответствие микробиологическим критериям для пищевых продуктов;

- b) процедуры, необходимые для достижения целей, предусмотренных настоящим законом;
- c) соответствие требованиям по контролю температуры для пищевых продуктов;
- d) поддержание цепи холодильного хранения;
- e) отбор проб и проведение лабораторных испытаний.

(4) Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов (далее – Агентство) разрабатывает и внедряет специальные гигиенические меры и методы отбора проб и их анализа, утверждаемые Правительством.

(5) Операторы продовольственного сектора используют специальные методы отбора проб и анализа или – в случае если они подтверждены или признаны на международном уровне – методы, которые предлагают результаты, эквивалентные результатам, полученным при использовании референс-метода.

(6) Операторы продовольственного сектора используют национальные и международные руководства по добросовестной практике как помощь в обеспечении соответствия с их обязанностями.

(7) Операторы продовольственного сектора внедряют и поддерживают постоянные процедуры, основанные на принципах HACCP, которые состоят в следующем:

- a) выявление любых рисков, которые необходимо предотвратить, устранить или снизить до приемлемого уровня;
- b) определение критических контрольных точек для этапа или этапов, контроль которых необходим для предотвращения риска или снижения его до приемлемого уровня;
- c) установление предельных значений в критических контрольных точках, способных отделить допустимое от недопустимого, для предотвращения, устранения или снижения выявленных рисков;
- d) создание и применение эффективных процедур мониторинга в критических контрольных точках;
- e) установление корректирующих действий, если в результате мониторинга обнаруживается, что критическая контрольная точка вышла из-под контроля;
- f) установление процедур, которые должны выполняться на регулярной основе с целью проверки эффективности мер, изложенных в пунктах a)–e);

g) составление документов и отчетности в зависимости от специфики и масштаба пищевого предприятия с целью демонстрации эффективного применения мер, предусмотренных пунктами а)–f).

(7-1) При применении принципов HACCP, изложенных в пунктах а)–g) части (7), операторы продовольственного сектора должны учитывать рекомендации Кодекса Алиментариус.

(7-2) Агентство проводит аудит HACCP на предприятиях по производству/переработке пищевых продуктов, предназначенных для экспорта, с учетом рекомендаций Кодекса Алиментариус.

(8) При любом изменении продукта, производственного процесса или этапа производственного процесса операторы продовольственного сектора должны пересмотреть процедуру HACCP и внести в нее необходимые изменения. Положения части (7) применяются только к операторам продовольственного сектора, осуществляющим любой этап производства, переработки и распространения пищевых продуктов после первичного производства и связанных с ним операций.

(9) Операторы продовольственного сектора обеспечивают:

а) предоставление Агентству, по его требованию, документов, указанных в пункте g) части (7), удостоверяющих выполнение процедур, основанных на принципах HACCP, с учетом характера и масштаба деятельности в сфере продовольствия;

б) постоянное обновление документов, описывающих процедуры, разработанные в соответствии с настоящей статьей;

в) хранение документов и записей в соответствии с положениями Закона об архивном фонде Республики Молдова № 880/1992.

(10) Агентство рекомендует подробные меры, способствующие реализации настоящей статьи, в частности, касающиеся использования процедур, установленных в руководствах по применению принципов HACCP, в целях соответствия положениям части (7).

(11) Операторы продовольственного сектора взаимодействуют с Агентством для целей проведения официального контроля пищевых продуктов согласно положениям Закона об официальном контроле с целью проверки соответствия кормовому и пищевому законодательству и правилам, касающимся здоровья и благополучия животных № 50/2013 и Закона о государственном контроле предпринимательской деятельности № 131/2012.

(12) Операторы продовольственного сектора осуществляют деятельность только при условии, что они авторизованы или зарегистрированы Агентством в соответствии с положениями Закона о ветеринарно-санитарной деятельности № 221/2007 и Закона о безопасности пищевых продуктов № 306/2018.

(13) Для авторизации или регистрации Агентством операторы продовольственного сектора обеспечивают, чтобы их предприятия подверглись по меньшей мере одной проверке на месте в соответствии с Законом об официальном контроле с целью проверки соответствия кормовому и пищевому законодательству и правилам, касающимся здоровья и благополучия животных № 50/2013.

(14) При импорте и экспорте пищевых продуктов операторы продовольственного сектора должны соблюдать требования, предусмотренные настоящей статьей, а также другие действующие требования к пищевым продуктам.

(15) Упрощенные процедуры, основанные на принципах НАССР или добросовестной гигиенической практики, могут применяться, если их осуществления достаточно для контроля рисков, в случае:

- a) мелких производителей пищевых продуктов животного и/или неживотного происхождения, в том числе продукции, которую можно отнести к кустарному производству или народному промыслу;
- b) осуществленных мелким производителем прямых поставок первичных продуктов конечным потребителям или мелкорозничным торговым единицам, реализующим эту продукцию напрямую конечным потребителям;
- c) туристических и агротуристических пансионатов и сельских домов;
- d) предприятий общественного питания, определенных в разделе F приложения 5 к Закону о внутренней торговле № 231/2010, а также помещений и залов (секций) торговых единиц, занимающихся приготовлением и реализацией пищевой продукции.

(16) Правительство, принимая во внимание цели настоящего закона и соответствующие факторы риска, утверждает:

- a) основанные на принципах НАССР и добросовестной гигиенической практики для операторов продовольственного сектора упрощенные требования, указанные в части (15);
- b) критерии классификации пищевых предприятий по категориям мелких производителей в соответствии с пунктом a) части (15);

с) малые партии первичных продуктов, подлежащих прямым поставкам конечным потребителям или мелкорозничным торговым единицам, реализующим эту продукцию напрямую конечным потребителям, в соответствии с пунктом b) части (15).

(17) Требования и условия, предусмотренные частью (16), не должны влиять на безопасность пищевых продуктов, поступающих в распоряжение потребителей, и в то же время призваны способствовать дальнейшему использованию традиционных/кустарных методов на всех этапах производства, переработки и распределения пищевых продуктов.

(18) Меры, предусмотренные частью (16), применяются также к строительству, планировке и оснащению пищевых предприятий.

(19) В отступление от положений пункта с) части (1) статьи 7 Закона о безопасности пищевых продуктов №306/2018 и части (7) статьи 3 Закона об общих требованиях гигиены пищевых продуктов № 296/2017 применение системы НАССР не является обязательным в случае:

а) мелкорозничных торговых единиц, предусмотренных статьей 2, и торговых единиц, не занимающихся переработкой или приготовлением пищевых продуктов, а занимающихся исключительно реализацией пищевых продуктов, включая предварительно упакованные пищевые продукты;

б) предприятий общественного питания, не занимающихся производством, переработкой или приготовлением пищевых продуктов, а занимающихся исключительно подачей холодных и/или горячих напитков либо разогревом предварительно упакованных пищевых продуктов.

Глава II. НАЦИОНАЛЬНЫЕ РУКОВОДСТВА ПО ДОБРОСОВЕСТНОЙ ПРАКТИКЕ

Статья 4. Составление и использование национальных руководств по добросовестной практике

(1) Агентство, профильные ассоциации, осуществляющие деятельность в продовольственном секторе, и иные заинтересованные стороны разрабатывают или принимают участие в разработке руководств по добросовестной гигиенической практике и по применению принципов НАССР в соответствии с положениями настоящей статьи. Операторы продовольственного сектора используют эти руководства на добровольной основе.

(2) Руководства по добросовестной практике создаются и распространяются профильными ассоциациями, осуществляющими деятельность в продовольственном секторе, или операторами продовольственного сектора:

a) путем консультирования и согласования с Агентством и представителями сторон, чьи интересы могут серьезно пострадать, например с ассоциациями потребителей;

b) с соблюдением кодексов практики Кодекса Алиментариус;

c) в соответствии с требованиями, предусмотренными главой III, если руководства касаются первичного производства и связанных с ним операций.

(3) Агентство проводит оценку национальных руководств по добросовестной практике, чтобы удостовериться, что таковые:

a) разработаны в соответствии с положениями части (2);

b) по своему содержанию могут применяться в секторах продовольственной сферы, к которым относятся;

c) составлены в соответствии со статьей 3 в отношении пищевых продуктов, к которым они относятся.

(4) Агентство приказом генерального директора утверждает национальные руководства по добросовестной практике в целях обеспечения соблюдения требований части (3) и после их утверждения профильные объединения и учреждения в продовольственном секторе создают их и распространяют среди операторов продовольственного сектора.

(5) Агентство обеспечивает доступ к руководствам по добросовестной практике путем их размещения на своей официальной веб-странице.

(6) Агентство совместно с заинтересованными сторонами, приведенными в части (4), систематически или по мере необходимости обновляет национальные руководства по добросовестной практике.

(7) Национальные руководства по добросовестной практике включают информацию о рисках, которые могут возникнуть при первичном производстве и связанных с ним операциях, а также о мерах по предупреждению и устранению этих рисков, в том числе о необходимых корректирующих мерах. Такие меры включают, например:

a) контроль контаминации микотоксинами, тяжелыми металлами или радиоактивными материалами;

- b) надлежащее использования воды, органических отходов и средств, повышающих плодородие почвы;
- c) правильное использование средств защиты растений и биоцидов и их прослеживаемость;
- d) правильное использование лекарственных средств ветеринарного назначения, кормовых добавок и их прослеживаемость;
- e) правильное приготовление, хранение, использование фуража/кормов для животных и их прослеживаемость;
- f) утилизацию мертвых животных, удаление отходов и мусора;
- g) защитные меры по предупреждению распространения инфекционных заболеваний, передающихся человеку при употреблении пищевых продуктов, и любые обязанности по извещению о них Агентства;
- h) процедуры, действия и методы, обеспечивающие гигиеничность производства, обработки, упаковки, хранения и транспортировки пищевых продуктов, включая эффективную санитарную обработку и борьбу с вредителями;
- i) меры, касающиеся гигиены животных, предназначенных для убоя и разведения;
- j) меры, связанные с составлением и хранением документов и отчетности.

Статья 5. - утратила силу.

Глава III. ОБЩИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРВИЧНОМУ ПРОИЗВОДСТВУ

Статья 6. Операции первичного производства

С первичным производством связаны следующие операции:

- a) транспортирование, хранение и обработка первичных продуктов на месте их производства, при условии, что это не меняет существенно их основные свойства;
- b) транспортирование живых животных, если это необходимо для достижения целей настоящего закона;

с) в отношении продуктов растительного происхождения, продуктов рыболовства и охотничьих трофеев – транспортные операции по доставке первичных продуктов, основные свойства которых не были существенно изменены, от места производства до предприятия.

Статья 7. Ответственность оператора продовольственного сектора в отношении общих гигиенических требований к первичному производству

(1) Операторы продовольственного сектора должны обеспечивать, путем внедрения и соблюдения требований гигиены пищевых продуктов, чтобы первичные продукты были защищены от контаминации, с учетом любой переработки, которой впоследствии подвергнутся первичные продукты.

(2) Операторы продовольственного сектора должны соблюдать положения в отношении контроля опасностей при первичном производстве и связанных с ним операциях, включая:

а) меры по контролю контаминации через воздух, почву, воду, корма, средства, повышающие плодородие почвы, лечебные препараты ветеринарного назначения, средства защиты растений и биоциды, а также при хранении, обработке, сборе и переработке отходов;

б) меры, относящиеся к здоровью и благополучию животных и здоровью растений, которые имеют последствия для здоровья человека, включая программы мониторинга и контроля зоонозов и их возбудителей.

(3) Операторы продовольственного сектора, занимающиеся разведением и сбором животных или охотой на них либо производящие первичные продукты животного происхождения, должны принимать меры для:

а) содержания в надлежащем состоянии помещений, используемых для первичного производства и связанных с ним операций, включая помещения, используемые для хранения и обработки кормов, их очистки и дезинфекции;

б) содержания в чистоте оборудования, емкостей, тары, транспортных средств;

с) содержания в чистоте животных, предназначенных на убой, и животных-производителей;

д) использования питьевой воды или чистой воды для предотвращения контаминации;

е) поддержания хорошего состояния здоровья работников, перемещающих корма, и их обучения по опасностям, связанным со здоровьем;

f) избежания контаминации пищевых продуктов, вызванной животными и паразитами;

g) хранения отходов и вредных веществ и обращения с ними так, чтобы предотвратить контаминацию;

h) предотвращения появления и распространения заболеваний, передаваемых человеку через пищевые продукты, включая принятие предупредительных мер при поступлении новых животных и сообщение Агентству в случае подозрения на наличие таких очагов заболеваний;

i) мониторинга релевантных анализов, выполненных на пробах, взятых у животных, или на других пробах, важных для здоровья человека;

j) правильного использования кормовых добавок и лечебных препаратов ветеринарного назначения согласно инструкциям по их использованию.

(4) Операторы продовольственного сектора, производящие или собирающие продукты растительного происхождения, должны принимать меры для:

a) содержания в чистоте оборудования, емкостей, тары, транспортных средств;

b) обеспечения гигиенических условий производства, транспортирования и хранения, а также чистоты продуктов растительного происхождения;

c) использования питьевой воды или чистой воды для предотвращения контаминации;

d) поддержания хорошего состояния здоровья работников, перемещающих корма, и их обучения по опасностям, связанным со здоровьем;

e) избежания контаминации пищевых продуктов, вызванной животными и паразитами;

f) хранения отходов и вредных веществ и обращения с ними так, чтобы предотвратить контаминацию;

g) мониторинга релевантных анализов, выполненных на пробах, взятых у растений, или на других пробах, важных для здоровья человека;

h) правильного использования средств фитосанитарного назначения и биоцидов согласно инструкциям по их использованию.

(5) Операторы продовольственного сектора должны принимать корректирующие меры после получения информации о проблемах, обнаруженных во время проведения официального контроля.

Статья 8. Учет документации

(1) Операторы продовольственного сектора должны:

a) хранить документы о применении HACCP согласно положениям Закона об Архивном фонде Республики Молдова № 880/1992;

b) по требованию Агентства обеспечивать ему доступ к документам о применении HACCP.

(2) Операторы продовольственного сектора, разводящие животных или производящие первичные продукты животного происхождения, должны вести учет, касающийся:

a) характера и происхождения кормов, скормленных животным, включая любое использование средств защиты растений;

b) лечебных препаратов ветеринарного назначения или других средств лечения, применявшихся в отношении животных, дат применения и периодов каренции;

c) появления заболеваний или биологических веществ, которые могут нанести ущерб безопасности пищевых продуктов животного происхождения;

d) результатов любых анализов, выполненных на пробах, взятых у животных, или на иных пробах, взятых для диагностических целей, важных для здоровья человека;

e) любых отчетов, связанных с проверками животных или продуктов животного происхождения.

(3) Операторы продовольственного сектора, производящие или собирающие продукты растительного происхождения, должны вести учет, касающийся:

a) любого использования средств защиты растений и биоцидов;

b) любого появления паразитов или заболеваний, которые могут нанести ущерб безопасности пищевых продуктов растительного происхождения;

c) результатов любых анализов, выполненных на пробах, взятых у растений, или на иных пробах, важных для здоровья человека.

(4) В заполнении и хранении документов содействие операторы продовольственного сектора могут оказывать иные лица, такие как ветеринарные врачи, агрономы и агротехники.

(5) В целях соблюдения положений частей (8) и (9) статьи 12 капитан морского судна, которое перевозит в резервуарах масла и жиры наливом, хранит точно заполненные подтверждающие документы, относящиеся к трем предыдущим перевозившимся в этих резервуарах грузам, а также к эффективности процесса очистки, производившейся между этими погрузками.

(6) Если предыдущий груз был перегружен, капитан принимающего морского судна хранит, помимо указанных в части (5) подтверждающих документов, точно составленные подтверждающие документы, свидетельствующие о том, что при перевозке масел и жиров наливом во время предыдущей отправки были соблюдены условия, предусмотренные в частях (8) и (9) статьи 12, а также об эффективности процесса очистки, производившейся на другом судне между погрузками.

(7) По требованию капитан морского судна предоставляет Агентству подтверждающие документы, предусмотренные в частях (5) и (6).

Глава IV. ОБЩИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, НЕ ПРИМЕНЯЕМЫЕ К ПЕРВИЧНОМУ ПРОИЗВОДСТВУ

Статья 9. Гигиенические требования к пищевым предприятиям, кроме мелкокорозничных торговых единиц

(1) Пищевые предприятия должны содержаться в чистоте и в исправном состоянии.

(2) Проектирование, дизайн, конструкция, размещение и размер пищевых предприятий должны:

a) давать возможность технического обслуживания, мойки и/или дезинфекции с тем, чтобы предотвратить или свести к минимуму контаминацию через воздух, и обеспечивать рабочее пространство для выполнения всех операций в надлежащих гигиенических условиях;

b) предотвращать скопление грязи, контакт с токсичными материалами, осыпание частиц в пищевые продукты и образование конденсата или нежелательной плесени на поверхностях;

c) давать возможность вести добросовестную гигиеническую практику в отношении пищевых продуктов, включая защиту от контаминации и паразитарный контроль;

d) обеспечивать условия обработки и хранения пищевых продуктов при контролируемой температуре, достаточные для содержания пищевых продуктов

при соответствующих температурах, и быть сконструированными таким образом, чтобы можно было вести мониторинг и запись этих температур.

(3) Пищевые предприятия должны быть обеспечены туалетами, соединенными с канализационной системой. Туалеты не должны выходить прямо в помещения, где обрабатываются пищевые продукты.

(4) Пищевые предприятия должны быть оснащены умывальниками для мытья рук, соответствующим образом расположенными и сконструированными. В умывальниках должны быть горячая и холодная вода, вещества для мытья рук и гигиенической сушки. Работать они должны по принципу «свободных рук». Приспособления для мытья рук должны быть отделены от приспособлений для мытья пищевых продуктов.

(5) Пищевые предприятия должны быть обеспечены средствами естественной или механической вентиляции. Запрещено поступление воздуха через механическую вентиляцию из контаминированной зоны в чистую зону. Системы вентиляции должны быть сконструированы таким образом, чтобы имелся быстрый доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены.

(6) Санитарные удобства должны иметь естественную или механическую вентиляцию.

(7) Пищевые предприятия должны иметь естественное и/или искусственное освещение.

(8) Канализационное оборудование должно быть спроектировано и сконструировано так, чтобы исключать риск контаминации. Если дренажные каналы полностью или частично открыты, они должны быть спроектированы так, чтобы исключить вытекание отходов из контаминированной зоны в направлении чистой зоны или в чистую зону, в частности в зону, где обрабатываются пищевые продукты, которые могут представлять повышенную опасность для конечного потребителя.

(9) Пищевые предприятия должны иметь раздевалки для персонала.

(10) Запрещается хранение моющих и дезинфицирующих средств в зонах, где обрабатываются пищевые продукты.

Статья 10. Гигиенические требования к помещениям пищевых предприятий, где пищевые продукты приготавливаются, обрабатываются или перерабатываются, кроме зон приема пищи и мелкорозничных торговых единиц

(1) В помещениях, где пищевые продукты приготавливаются, обрабатываются или перерабатываются, за исключением зон приема пищи и мелкорозничных торговых единиц, но включая площади для транспортных средств, конструкция и расположение должны давать возможность вести добросовестную практику в отношении гигиены пищевых продуктов, включая защиту от контаминации между операциями и во время их. В частности:

a) поверхности полов должны поддерживаться в хорошем состоянии, их должно быть легко очищать и дезинфицировать. Это потребует использования водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов. В случае необходимости полы должны давать возможность производить надлежащий дренаж поверхностей;

b) поверхности стен должны поддерживаться в хорошем состоянии, их должно быть легко очищать и, при необходимости, дезинфицировать. Это потребует использования водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, а также гладкой поверхности по всей высоте, необходимой для выполнения различных операций;

c) потолки (или, при их отсутствии, внутренняя поверхность крыши) и подвесные приспособления должны быть сконструированы и отделаны так, чтобы предотвращать скопление грязи и уменьшать конденсацию, рост плесени и осыпание частиц;

d) окна и другие отверстия должны быть сконструированы так, чтобы предотвращать скопление грязи. Те, которые можно открыть наружу, должны быть оборудованы сетками от насекомых, которые легко снимаются для чистки. Если открытие окон может привести к контаминации, окна должны оставаться закрытыми и запертыми во время производства;

e) двери должны быть такими, чтоб их было легко чистить и, при необходимости, дезинфицировать. Это потребует использования гладких и неабсорбирующих поверхностей;

f) поверхности (включая поверхности оборудования) в зонах, где обрабатываются пищевые продукты, и в особенности те поверхности, которые контактируют с пищевыми продуктами, должны поддерживаться в хорошем состоянии, их должно быть легко чистить и, при необходимости, дезинфицировать. Это потребует использования гладких, моющихся, коррозионно-устойчивых и нетоксичных материалов.

(2) Помещения должны быть оснащены устройствами для чистки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования, сконструированными из

коррозионно-устойчивых материалов, в них должно быть легко проводить уборку и иметься горячее и холодное водоснабжение.

(3) В помещениях должны быть предусмотрены условия для мытья пищевых продуктов. Каждая раковина или другое подобное устройство, предусмотренное для мытья пищевых продуктов, должно иметь горячее и/или холодное водоснабжение питьевой водой в соответствии с положениями статьи 15, содержаться в чистоте и, при необходимости, подвергаться дезинфекции.

(4) Пищевые предприятия, изготавливающие традиционные пищевые продукты, могут не иметь стены, потолки и двери, сконструированные из гладких, непроницаемых, неабсорбирующих или коррозионно-устойчивых материалов, а иметь геологические естественные стены, потолки и полы. Меры по очистке и дезинфекции помещений должны быть адаптированы к виду деятельности, чтобы учесть особую окружающую флору. Инструменты и оборудование, используемые для приготовления, обертывания и упаковывания традиционных продуктов, должны содержаться в гигиеническом состоянии, удовлетворяющем установленным настоящим законом требованиям.

Статья 11. Гигиенические требования к мелкорозничным торговым единицам

(1) Мелкорозничные торговые единицы должны располагаться, проектироваться, сооружаться и содержаться в чистоте и в исправном состоянии с тем, чтобы избежать риска контаминации, в особенности через животных и паразитов.

(2) В частности, при необходимости, должны предусматриваться:

а) соответствующее оборудование для поддержания гигиены персонала, включая автоматические приспособления для гигиенического мытья и сушки рук, санитарно-гигиенические помещения;

б) контактирующие с пищевыми продуктами поверхности, находящиеся в хорошем состоянии и легко очищаемые и, при необходимости, дезинфицируемые. Это потребует использования гладких, моющихся, коррозионно-устойчивых и нетоксичных материалов;

с) средства для очистки и, при необходимости, дезинфекции рабочего инвентаря и оборудования;

д) средства для гигиенической мойки пищевых продуктов – если мытье пищевых продуктов является частью деятельности в сфере продовольствия;

е) надлежащее снабжение горячей и/или холодной питьевой водой;

- f) устройства и/или помещения для гигиенического хранения, сбора и удаления опасных и/или несъедобных веществ и отходов (жидких или твердых);
- g) устройства и/или оборудование для поддержания и мониторинга надлежащих температурных условий для пищевых продуктов;
- h) места и условия размещения пищевых продуктов так, чтобы избежать риска контаминации.

Статья 12. Гигиенические требования к транспорту

- (1) Транспортные средства и/или контейнеры, используемые для транспортирования пищевых продуктов, должны содержаться в чистоте согласно общим гигиеническим требованиям и в исправном состоянии, чтобы защитить пищевые продукты от контаминации; они должны быть спроектированы и сконструированы так, чтобы давать возможность проводить надлежащую уборку и/или дезинфекцию.
- (2) Грузовые отделения транспортных средств и/или контейнеров не должны использоваться для транспортирования каких-либо иных материалов, кроме пищевых продуктов, если это может привести к контаминации. В случае, когда транспортные средства и/или контейнеры используются для транспортирования каких-либо материалов в дополнение к пищевым продуктам или для одновременного транспортирования различных пищевых продуктов, должно обеспечиваться отделение продуктов друг от друга.
- (3) Насыпные/наливные пищевые продукты в жидком виде, в виде гранул или порошка транспортируются в грузовых отделениях и/или контейнерах/цистернах, предназначенных исключительно для транспортирования пищевых продуктов. Такие контейнеры должны в обязательном порядке иметь ясно видную нестираемую маркировку на государственном языке Республики Молдова и на одном или более из языков международного общения, показывающую, что они используются исключительно для транспортирования пищевых продуктов, или иметь маркировку «Только для пищевых продуктов».
- (3-1) В отступление от части (3) жидкие масла и жиры, предназначенные для потребления человеком или которые могут использоваться в этих целях, могут перевозиться морскими судами, не предназначенными для транспортировки пищевых продуктов, при соблюдении условий, предусмотренных в частях (7)–(9).
- (4) Если транспортные средства и/или контейнеры были использованы для транспортирования каких-либо иных материалов, кроме пищевых продуктов, или для транспортирования различных пищевых продуктов, должна проводиться

эффективная уборка между погрузками, чтобы избежать риска контаминации.

(5) Пищевые продукты в транспортных средствах и/или контейнерах должны размещаться и защищаться так, чтобы исключить риск контаминации.

(6) Транспортные средства и/или контейнеры, используемые для транспортирования пищевых продуктов, должны быть способны поддерживать надлежащие температуры этих продуктов и давать возможность вести мониторинг этих температур.

(7) Грузы, перевозившиеся на морском судне в тех же установках до масел и жиров (далее – предыдущий груз), содержат вещество или смесь веществ, перечисленные в перечне предыдущих грузов. Перечень предыдущих грузов утверждается приказом генерального директора Агентства и публикуется на официальной веб-странице учреждения.

(71) Оборудование, транспортные средства и/или контейнеры, используемые для сбора, транспортировки или хранения любого из вызывающих аллергию или непереносимость веществ, указанных в приложении 1 к Закону об информировании потребителей относительно пищевых продуктов № 279/2017, не используются для сбора, транспортировки или хранения любого другого пищевого продукта, не содержащего соответствующее вещество или продукт, если только оборудование, транспортные средства и/или контейнеры не прошли очистку и проверку по крайней мере на отсутствие каких-либо видимых остатков этого вещества или продукта.

(8) Перевозка наливом на морских судах жидких масел или жиров, подлежащих переработке, осуществляется в резервуарах, не предназначенных исключительно для транспортировки пищевых продуктов, при соблюдении следующих условий:

а) в случаях перевозки масел или жиров в резервуаре из нержавеющей стали или в резервуаре с покрытием из эпоксидных смол либо технически эквивалентного им материала, грузом, перевозившимся непосредственно перед этим в соответствующем резервуаре, должен быть пищевой продукт или груз из перечня предыдущих грузов, указанного в части (7); или

б) в случаях перевозки масел или жиров в резервуаре, изготовленном из других материалов, кроме указанных в пункте а), тремя предыдущими грузами, перевозившимися в резервуаре, должны быть пищевые продукты или груз из перечня предыдущих грузов, указанного в части (7).

(9) Перевозка наливом на морских судах масел или жиров, не подлежащих дальнейшей переработке, осуществляется в резервуарах, не предназначенных

исключительно для перевозки пищевых продуктов, при соблюдении следующих условий:

- a) резервуар изготовлен из нержавеющей стали или имеет покрытие из эпоксидных смол либо технически эквивалентного им материала; и
- b) тремя грузами, ранее перевозившимися в резервуаре, были пищевые продукты.

Статья 13. Гигиенические требования к оборудованию

(1) Все материалы, оснащение и оборудование, контактирующие с пищевыми продуктами, должны:

- a) подвергаться эффективной уборке и, при необходимости, дезинфекции. Уборка и дезинфекция должны производиться с частотой, достаточной для того, чтобы избежать любого риска контаминации;
- b) быть сконструированы так и изготовлены из таких материалов, чтобы они могли содержаться в порядке, исправности и состоянии, сводящих к минимуму любой риск контаминации;
- c) за исключением необоротных контейнеров и упаковки, быть сконструированы так и изготовлены из таких материалов, которые дают возможность производить их очистку и дезинфекцию;
- d) быть установлены таким образом, чтобы дать возможность производить уборку оборудования и окружающей зоны.

(2) Оборудование должно быть оснащено надлежащим контрольным устройством для обеспечения достижения целей настоящего закона.

(3) При необходимости использования химических добавок для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров они должны использоваться в соответствии с добросовестной практикой.

Статья 14. Пищевые отходы

(1) Пищевые отходы, несъедобные субпродукты и другие остатки должны быть удалены из помещений, где находятся пищевые продукты.

(2) Пищевые отходы, несъедобные субпродукты и другие остатки должны храниться в закрывающихся контейнерах. Эти контейнеры должны быть сконструированы так и содержаться в таких условиях, чтобы их было легко мыть и, при необходимости, дезинфицировать.

(3) Должны приниматься меры для хранения, сбора и уничтожения пищевых отходов, субпродуктов животного происхождения и производных продуктов, не предназначенных для потребления человеком, а также других остатков согласно действующему законодательству. Хранилища для отходов должны быть спроектированы и использоваться так, чтобы дать возможность содержать их в чистоте, свободными от животных и паразитов.

(4) Все отходы должны удаляться гигиеническим способом, с обеспечением защиты окружающей среды, так, чтобы это не составляло прямой или косвенный источник контаминации, согласно Закону об отходах № 209/2016.

Статья 15. Водоснабжение и канализация

(1) На пищевых предприятиях должно предусматриваться водоснабжение питьевой водой, которая должна использоваться при любой необходимости для исключения контаминации пищевых продуктов.

(2) Операторы продовольственного сектора должны использовать питьевую воду для удаления контаминации с поверхности пищевых продуктов животного происхождения, за исключением случаев использования других веществ в соответствии с инструкцией по использованию соответствующего вещества.

(3) Для поверхностной мойки и для мытья цельных рыбных продуктов используется чистая вода. При использовании чистой воды должно иметься оборудование для ее подачи. Для живых двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и морских гастроподов используется чистая морская вода или чистая вода.

(4) Если используется непитьевая вода – для пожарной безопасности, производства пара, замораживания и других подобных целей, она должна циркулировать по отдельной системе, должным образом идентифицированной. Непитьевая вода не должна быть связана с системами питьевой воды; не допускается ее попадание в системы питьевой воды.

(5)оборотная вода, используемая при переработке или в качестве ингредиента, не должна представлять никакого риска контаминации. Она должна соответствовать тому же стандарту, что и питьевая вода.

(6) Лед, контактирующий с пищевыми продуктами, должен быть изготовлен из питьевой воды. Для охлаждения цельных рыбных продуктов лед изготавливается из чистой воды. Лед должен изготавливаться, перемещаться и храниться в условиях, защищающих его от контаминации.

(7) Пар, использующийся в прямом контакте с пищевыми продуктами, не должен содержать никакого вещества, которое представляет опасность для здоровья или может привести к контаминации пищевых продуктов.

(8) Если применяется тепловая обработка пищевых продуктов в герметически закрытых емкостях, должно быть обеспечено, чтобы вода, используемая для охлаждения емкостей после тепловой обработки, не являлась источником контаминации пищевых продуктов.

(9) Операторы продовольственного сектора обязаны соблюдать правила эксплуатации систем водоснабжения и канализации в соответствии с действующим законодательством.

Статья 16. Гигиена персонала

(1) Каждый работающий в зоне обработки пищевых продуктов должен иметь медицинскую книжку, проходить медицинский контроль при приеме на работу, поддерживать высокий уровень личной гигиены и носить подходящую, чистую и, при необходимости, защитную одежду.

(2) Лицам, больным каким-либо заболеванием или являющимся переносчиками какого-либо заболевания, которое может передаваться через пищевые продукты, либо страдающим, например, от инфицированных ран, кожных инфекций, абсцессов или диареи, не разрешается заниматься обработкой пищевых продуктов или входить в зону, где обрабатываются пищевые продукты.

(3) Любое лицо, страдающее заболеванием и имеющее дело с пищевыми продуктами, обязано незамедлительно сообщить оператору продовольственного сектора о заболевании или симптомах и о их причинах.

Глава V. ПОЛОЖЕНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ

Статья 17. Гигиенические требования, применяемые к пищевым продуктам

(1) Операторы продовольственного сектора не должны принимать сырье и ингредиенты, которые могут быть контаминированы паразитами, патогенными микроорганизмами либо которые токсичны, испорчены или содержат инородные вещества в такой степени, что даже если оператор продовольственного сектора применил бы гигиенически обычные процедуры сортировки, подготовки или переработки, конечный продукт был бы непригоден для потребления людьми.

(2) Сырье и все ингредиенты, которые хранятся на пищевом предприятии, должны храниться в условиях, созданных для предотвращения их порчи и для

защиты их от контаминации.

(3) На всех этапах производства, переработки и распространения пищевые продукты должны быть защищены от контаминации, которая может сделать пищевой продукт непригодным для потребления людьми, опасным для здоровья или контаминированным.

(4) Должны применяться процедуры паразитарного контроля, процедуры по недопущению присутствия домашних животных в местах приготовления, обработки или хранения пищевых продуктов.

(5) Сырье, ингредиенты, промежуточные продукты и конечные продукты, которые могут содействовать быстрому и прогрессирующему размножению патогенных микроорганизмов и образованию токсинов, не должны храниться при температурах, которые могут вызвать риск для здоровья. Цепь холодильного хранения не должна прерываться. Допускаются ограниченные по времени периоды вне температурного контроля во время приготовления, транспортирования, хранения, выставления и подачи на стол при условии, что это не приводит к риску для здоровья. Пищевые предприятия, на которых производятся, обрабатываются и обортываются переработанные пищевые продукты, должны иметь помещения для отдельного хранения сырья и переработанных материалов и достаточный объем холодильных камер для этого.

(6) В случае, когда пищевые продукты должны содержаться или подаваться в охлажденном состоянии, то они должны быть охлаждены после их тепловой обработки или конечного этапа приготовления, если не применяется никакой процесс тепловой обработки, до характерной для пищевого продукта температуры, которая не приведет к риску для здоровья.

(7) Размораживание пищевых продуктов должно проводиться так, чтобы исключить риск развития патогенных микроорганизмов или образования токсинов в пищевых продуктах. Во время размораживания пищевые продукты должны подвергаться воздействию температур, которые не приведут к возникновению риска для здоровья. Если стекающая во время размораживания жидкость может представлять риск для здоровья, она должна отводиться. После размораживания с пищевыми продуктами следует обращаться так, чтобы свести к минимуму риск роста патогенных микроорганизмов или образования токсинов.

(8) Опасные и/или несъедобные вещества, включая корма для животных, должны быть надлежащим образом этикетированы и храниться в отдельных и безопасных емкостях.

(9) При размещении на рынке пищевые продукты должны соответствовать регламентациям в сфере продовольствия и сопровождаться документами, подтверждающими их качество, безопасность и безвредность согласно Закону о ветеринарно-санитарной деятельности № 221/2007.

Статья 18. Гигиенические требования, применимые к обертыванию и упаковыванию пищевых продуктов

(1) Материал, используемый для обертывания и упаковывания, не должен служить источником контаминации.

(2) Оберточные материалы должны храниться таким образом, чтобы они не подвергались риску контаминации.

(3) Операции по обертыванию и упаковыванию должны выполняться так, чтобы избежать контаминации пищевых продуктов. При использовании жестяных и стеклянных банок должна обеспечиваться целостность емкости и ее чистота.

(4) Обратный материал для обертывания и упаковывания пищевых продуктов должен быть таким, чтобы его было легко мыть и, при необходимости, дезинфицировать.

Статья 19. Гигиенические требования к импорту пищевых продуктов

(1) Операторы продовольственного сектора, импортирующие пищевые продукты животного происхождения, осуществляют операции по импорту, только если:

a) страна отправления включена в перечень стран, из которых разрешается импорт данного продукта, составленный в соответствии с частью (б) статьи 24 Закона о ветеринарно-санитарной деятельности № 221/2007;

b) предприятие, которое отправляет продукт, а также на котором продукт был получен или переработан, включено в перечень предприятий, с которых разрешается импорт, составленный в соответствии с частью (б) статьи 24 Закона о ветеринарно-санитарной деятельности № 221/2007;

c) в случае свежего мяса, рубленого мяса, мясных изделий, мясных продуктов и механически отделенного мяса данный продукт был произведен из мяса, полученного на бойнях и предприятиях по разделке, включенных в перечни, составленные и актуализированные в соответствии с частью (б) статьи 24 Закона о ветеринарно-санитарной деятельности № 221/2007;

d) в случае живых двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и морских гастроподов производственная зона включена в перечень, утвержденный Агентством;

е) продукт соответствует

– общим требованиям гигиены пищевых продуктов, установленным настоящим законом

– санитарно-ветеринарным требованиям в отношении импорта, предусмотренным Законом о ветеринарно-санитарной деятельности № 221/2007.

(2) Операторы продовольственного сектора, импортирующие пищевые продукты животного происхождения, обязаны обеспечить, чтобы:

а) продукты были предъявлены для ввозного контроля согласно положениям статьи 30 Закона о ветеринарно-санитарной деятельности № 221/2007;

б) импорт осуществлялся согласно положениям статьи 34 Закона о ветеринарно-санитарной деятельности № 221/2007;

с) операции, имеющие место после импорта, выполнялись в соответствии со специфическими гигиеническими нормами применительно к пищевым продуктам.

(3) Операторы продовольственного сектора, импортирующие пищевые продукты, содержащие как продукты растительного происхождения, так и переработанные продукты животного происхождения, обязаны обеспечить, чтобы переработанные продукты животного происхождения соответствовали требованиям, предусмотренным частями (1) и (2).

Статья 20. Гигиенические требования к тепловой обработке пищевых продуктов

(1) Требования настоящей статьи применяются только к пищевым продуктам, размещаемым на рынке в герметически закрытых емкостях.

(2) Любой процесс тепловой обработки, использованный для переработки непереработанного продукта или для дальнейшей переработки переработанного продукта, должен:

а) доводить каждую часть обрабатываемого продукта до нужной температуры и поддерживать ее в течение определенного периода времени;

б) предотвращать контаминацию продукта во время этого процесса.

(3) Для гарантирования того, что применяемый процесс приводит к достижению желаемых целей, операторы продовольственного сектора должны регулярно проверять основные параметры (особенно температуру, давление,

герметичность и микробиологические параметры).

(4) Используемый процесс должен соответствовать международно признанному стандарту (например, пастеризация, сверхвысокая температура или стерилизация).

Статья 21. Профессиональное обучение

(1) Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы лица, работающие с пищевыми продуктами, были проинструктированы по вопросам гигиены пищевых продуктов.

(2) Лица, отвечающие за разработку и функционирование процедуры или за применение соответствующих руководств, должны пройти необходимое обучение по применению принципов HACCP.

(3) Операторы продовольственного сектора должны обеспечить свое соответствие всем требованиям в отношении программ обучения для лиц, работающих с пищевыми продуктами.

Глава VI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРЕХОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 22. Орган по контролю и надзору за соблюдением требований гигиены пищевых продуктов

(1) Официальный надзор и контроль рынка в отношении соблюдения требований гигиены пищевых продуктов на протяжении всей продовольственной цепи обеспечивается Агентством согласно статье 24 Закона о безопасности пищевых продуктов № 306/2018.

(2) При внесении предложений по изменению и дополнению настоящего закона должны учитываться:

а) необходимость пересмотра требований, предусмотренных частью (5) статьи 4;

б) опыт, полученный при внедрении систем, основанных на принципах HACCP согласно части (7) статьи 3;

в) развитие технологий и их практические последствия, а также ожидания потребителей в отношении состава пищевых продуктов;

г) научные взгляды, в частности в отношении оценок новых рисков;

д) микробиологические и температурные критерии для пищевых продуктов.

Статья 23. Ответственность за нарушение положений настоящего закона

Операторы продовольственного сектора несут юридическую ответственность за нарушение общих требований гигиены пищевых продуктов согласно действующему законодательству.

Статья 24. Организация исполнения настоящего закона

(1) Настоящий закон вступает в силу по истечении шести месяцев со дня опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова.

(2) Правительству в шестимесячный срок со дня опубликования настоящего закона привести свои нормативные акты в соответствие с настоящим законом.

Статья 25. Совместимость с законодательством Европейского Союза

Настоящий закон перелагает положения Регламента (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года о гигиене пищевых продуктов, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 139 от 30 апреля 2004 года, за исключением пункта с) части (2) и части (3) статьи 1, пункта с) части (3) статьи 6, части (2) статьи 8, частей (1) и (5) статьи 9, частей (2) и (6) статьи 13, статей 14–17, положения частей (1), (3) и (4) статьи 6 Регламента (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года об установлении специфических гигиенических норм применительно к пищевым продуктам животного происхождения, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 139 от 30 апреля 2004 года, положения частей (1) и (2) статьи 7 Регламента (ЕС) № 2074/2005 Комиссии от 5 декабря 2005 года об установлении имплементационных мер в отношении некоторых продуктов согласно Регламенту (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета и организации официального контроля согласно Регламенту (ЕС) № 854/2004 Европейского Парламента и Совета и Регламенту (ЕС) № 882/2004 Европейского Парламента и Совета, о частичной отмене Регламента (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета и о внесении поправок в регламенты (ЕС) № 853/2004 и (ЕС) № 854/2004, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 338 от 22 декабря 2005 года.

Закон действующий. Актуальность проверена 03.09.2021