ORDIN nr. 976 din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor

Ministrul sănătăţii,
ţinând seama de Referatul Direcţiei generale de sănătate publică nr. G.H. 8.243 din 27 noiembrie 1998,
având în vedere dispoziţiile Legii nr. **3/1978** privind asigurarea sănătăţii populaţiei şi ale Legii nr. **100/1998** privind asistenţa de sănătate publică,
în temeiul Hotărârii Guvernului nr. **244/1997** privind organizarea şi funcţionarea Ministerului Sănătăţii, modificată şi completată prin Hotărârea Guvernului nr. **764/1998**,
emite următorul ordin:

Art. 1
Se aprobă Normele de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor, cuprinse în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2
Normele de igienă prevăzute la art. 1 sunt obligatorii pentru toate unităţile din sistemul public şi privat, precum şi pentru întreaga populaţie.

Art. 3
Nerespectarea Normelor de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor atrage răspunderea civilă, contravenţională şi, după caz, penală a persoanelor vinovate.

Art. 4
Ordinul ministrului sănătăţii nr. **863/1995**, precum şi orice alte dispoziţii contrare se abrogă.

Art. 5
Direcţia generală de sănătate publică, celelalte direcţii din cadrul Ministerului Sănătăţii, direcţiile de sănătate publică judeţene şi a municipiului Bucureşti, ministerele cu reţea medicală proprie, agenţii economici, celelalte persoane juridice şi fizice vor aduce la îndeplinire dispoziţiile prezentului ordin, care va intra în vigoare la data publicării în Monitorul Oficial al României.
-****-

Ministrul sănătăţii,
Hajdú Gábor

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

NORME DE IGIENĂ din 16 decembrie 1998 privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor

CAPITOLUL I: Norme generale

Art. 1

Prezentele norme de igienă se aplică tuturor unităţilor alimentare care produc, prelucrează, servesc, depozitează, transportă şi desfac alimente.

Art. 2

(1) Toate unităţile alimentare care produc, prelucrează, servesc, depozitează, transportă şi desfac alimente funcţionează pe bază de autorizaţie sanitară.
(2)În caz de schimbare sau de extindere a activităţii, unitatea respectivă va solicita o nouă autorizaţie sanitară.
(3) Autorizaţia sanitară se vizează anual (la 12 luni calendaristice).

Art. 3

Amplasarea, construcţia şi reamenajarea unităţilor alimentare de orice fel se fac cu avizul sanitar al direcţiilor de sănătate publică judeţene şi a muncipiului Bucureşti, al agenţiilor de protecţie a mediului judeţene şi a municipiului Bucureşti şi al direcţiilor judeţene de urbanism şi amenajarea teritoriului sau, după caz, al Departamentului de urbanism şi amenajarea teritoriului al municipiului Bucureşti.

Art. 4

(1) Se interzice amplasarea de unităţi cu profil alimentar în spaţiile de locuit.
(2) Se admit activităţi de desfacere a alimentelor şi de alimentaţie publică la parterul blocurilor, numai în spaţii comerciale existente, destinate prin proiect sau pentru care s-a obţinut schimbarea destinaţiei prin comisia de urbanism a organelor administraţiei publice locale.

Art. 5

Proiectarea clădirilor se face în funcţie de profilul unităţii şi de volumul estimat al activităţii (producţie, prelucrare, depozitare, desfacere, consum). Numărul, mărimea şi destinaţia încăperilor se stabilesc în funcţie de profilul unităţii.

Art. 6

(1) Unităţile alimentare trebuie să aibă asigurată şi să folosească permanent în activitatea lor apă potabilă curentă, rece şi caldă, în cantitate suficientă şi corespunzătoare calitativ condiţiilor înscrise în actele normative în vigoare.
(2)În localităţile sau în zonele lipsite de reţele publice de distribuire a apei potabile este permisă folosirea apei de fântână prin instalaţii proprii, corespunzătoare din punct de vedere igienico-sanitar, cu obligativitatea ca acestea să îndeplinească condiţiile de potabilitate.
(3) Unităţile alimentare care folosesc surse proprii de apă potabilă vor asigura protecţia sanitară a acestora şi controlul calităţii apei utilizate.
(4) Folosirea apei industriale este permisă, cu avizul organelor sanitare, pentru anumite operaţiuni tehnologice în unităţile de industrie alimentară. Reţeaua de distribuire a apei industriale va fi separată de cea pentru apa potabilă şi va fi vopsită într-o culoare diferită, conform normativelor legale în vigoare, pentru a se exclude orice posibilitate de utilizare ca apă potabilă sau ca racordări între cele două reţele.

Art. 7

(1) Unităţile alimentare trebuie să fie dotate cu instalaţii pentru colectarea şi îndepărtarea igienică a reziduurilor lichide, corespunzătoare normativelor legale în vigoare şi întreţinute permanent în bună stare de funcţionare.
(2) Trecerea coloanelor de canalizare prin încăperile de producţie, preparare, depozitare, servire şi desfacere a alimentelor este permisă numai cu condiţia izolării lor, astfel încât să fie prevenită orice posibilitate de infiltraţie şi impurificare a spaţiilor şi a produselor.

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

(3)În localităţile fără reţea de canalizare a apelor uzate colectarea şi îndepărtarea reziduurilor lichide vor fi adaptate la condiţiile locale, asigurându-se amenajarea, exploatarea şi întreţinerea instalaţiilor respective în permanentă stare de funcţionare, astfel încât să se prevină contaminarea spaţiilor alimentare cu ape uzate, precum şi poluarea mediului înconjurător.

Art. 8

(1) Colectarea reziduurilor solide, precum şi a resturilor alimentare lichide se va face în recipiente etanşe cu capac, confecţionate din material rezistent, uşor de spălat şi de dezinfectat.
(2) Acestea vor fi depozitate în spaţii (încăperi, boxe sau platforme acoperite) special destinate şi amenajate în acest scop, prevăzute cu mijloace pentru prevenirea accesului muştelor şi rozătoarelor, cu paviment impermeabilizat, amenajat în pantă spre o gură de scurgere, şi dotate cu posibilităţi de spălare.
(3) Recipientele de colectare şi spaţiile de depozitare vor fi menţinute în permanentă stare de curăţenie. Evacuarea reziduurilor solide se va face înainte ca acestea să depăşească capacitatea de depozitare sau să intre În descompunere.

Art. 9

Condiţiile de ventilaţie, iluminat, zgomot şi vibraţii din unităţile alimentare trebuie să se încadreze în normele de igienă stabilite de Ministerul Sănătăţii.

Art. 10

(1) Utilajele şi mobilierul tehnologic din dotarea unităţilor alimentare vor fi confecţionate din materiale rezistente la lovituri şi coroziune, neferoase, uşor de curăţat, care să nu afecteze proprietăţile nutritive, fizico-chimice şi organoleptice şi să nu favorizeze contaminarea microbiană a alimentelor cu care vin în contact; vor fi întreţinute în permanentă stare de funcţionare şi vor fi amplasate astfel încât să fie accesibile operaţiunilor de întreţinere igienică.
(2) Utilajele şi mobilierul tehnologic trebuie construite cu suprafeţe netede, fără locuri de reţinere a reziduurilor alimentare sau greu accesibile, astfel încât să poată fi demontate şi curăţate cu uşurinţă.
(3)În toate unităţile alimentare procesul de producţie trebuie astfel stabilit, încât să asigure desfăşurarea fluxului într-un singur sens şi să evite încrucişările între fazele insalubre şi salubre.

Art. 11

(1) Toate unităţile alimentare vor fi dotate, după caz, cu spaţii suficiente de depozitare a produselor finite şi semifabricate, a materiilor prime şi auxiliare, precum şi a ambalajelor, încât să nu se permită degradarea, impurificarea sau contaminarea.
(2) Pentru păstrarea materiilor prime, a semifabricatelor şi produselor finite uşor alterabile vor fi dotate cu spaţii frigorifice, compartimentate (separat produsele crude de cele care au suferit preparare termică, separat cele care emană mirosuri specifice de cele care împrumută mirosuri), cu volum stabilit în funcţie de natura, durata de păstrare şi de cantitatea produselor destinate a fi depozitate, şi prevăzute cu posibilităţi de control şi înregistrare a temperaturii.
(3) Funcţionarea instalaţiilor frigorifice trebuie asigurată în permanenţă, iar temperatura realizată în interior va fi înregistrată.
(4) Unităţile care folosesc în cursul activităţii produse congelate vor avea încăperi şi instalaţii care să asigure efectuarea corectă a operaţiunilor de decongelare.
(5) Spaţiile destinate depozitării alimentelor vor fi păstrate permanent în stare de curăţenie, iar periodic vor fi curăţate, reparate, dezinsectizate şi deratizate.

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

Art. 12

În toate unităţile alimentare se va asigura funcţionarea corectă şi permanentă a aparaturii de control şi de înregistrare a parametrilor care condiţionează salubritatea prelucrării şi păstrării materiilor prime, semifabricatelor şi produselor finite (sterilizarea, pasteurizarea, refrigerarea, congelarea etc.).

Art. 13

(1) Unităţile alimentare de producţie au obligaţia de a folosi materii prime, materii auxiliare, semifabricate şi ambalaje, care să corespundă normelor de igienă.
(2) Unităţile alimentare de producţie au obligaţia de a efectua, prin analize de laborator sau prin alte procedee, controlul respectării normelor de igienă privind materiile prime, auxiliare, semifabricate şi produse finite (la toate proprietăţile Înscrise În actele normative).

Art. 14

(1) Toate unităţile alimentare trebuie să fie dotate şi aprovizionate, după necesitate şi în cantitate suficientă, cu utilaje, ustensile şi materiale specifice pentru întreţinerea igienică corespunzătoare (spălare şi dezinfecţie).
(2) Substanţele dezinfectante folosite în concentraţiile corespunzătoare trebuie să fie numai cele avizate de Ministerul Sănătăţii.
(3) Utilajele şi ustensilele folosite pentru igienizarea grupurilor sanitare vor fi păstrate separat, în spaţii special destinate şi marcate corespunzător.
(4)Încăperile unităţilor alimentare vor fi astfel amenajate şi dotate, încât să nu permită accesul insectelor şi al rozătoarelor.

Art. 15

(1)În toate unităţile alimentare trebuie să fie asigurată dotarea cu anexe social-sanitare corespunzătoare ca număr şi capacitate normativelor de proiectare şi protecţia muncii în vigoare.
(2) Pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecţie a alimentelor şi a îmbrăcămintei individuale a personalului se vor asigura spaţii dotate şi dimensionate în funcţie de profilul unităţii.
(3) Se va păstra separat echipamentul folosit la operaţiunile de curăţenie şi igienizare.

Art. 16

Toate unităţile sunt obligate să efectueze periodic - în funcţie de necesitate sau la recomandarea organelor sanitare - lucrările de igienizare şi de revizuire a instalaţiilor şi utilajelor, operaţiuni care se execută numai în afara perioadei de activitate a unităţii.

Art. 17

Pentru sectoarele cu risc pentru consumatori în unităţile de producţie şi alimentaţie publică este obligatorie angajarea de personal calificat în profilul în care lucrează.

CAPITOLUL II: Norme privind producţia (industria alimentară)

Art. 18

Se consideră unităţi de producţie sau de industrie alimentară, în sensul prezentelor norme, unităţile care au ca scop prelucrarea, fabricarea, conservarea sau ambalarea produselor alimentare şi a produselor care intră în compoziţia alimentelor destinate consumului uman.

Art. 19

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

Unităţile de industrie alimentară sunt obligate să ceară avizul organelor sanitare în cazul în care îşi măresc planul de producţie peste capacitatea normală a întreprinderii şi să respecte clauzele speciale fixate de organele sanitare.

Art. 20

Unităţile de industrie alimentară vor avea permanent în stare bună de funcţionare toate instalaţiile frigorifice, instalaţiile tehnico-sanitare, de apă potabilă, de apă caldă, de canalizare a reziduurilor lichide, de ventilaţie şi de iluminat, aparatura de control, atât în încăperile de producţie, cât şi în anexele grupurilor sociale.

Art. 21

(1)În unităţile de industrie alimentară se vor folosi numai surse de apă potabilă. Sursele de apă potabilă din unităţile de industrie alimentară vor asigura în permanenţă debitul de apă necesar pentru producţie.

(2) Utilizarea apei nepotabile în unităţile industriei alimentare este permisă numai la acele operaţiuni tehnologice pentru care s-a dat un aviz special din partea organelor sanitare locale.

Art. 22

La proiectarea spaţiilor destinate procesului tehnologic se va avea în vedere realizarea de fluxuri tehnologice fără încrucişări care să permită contaminarea produselor finite.

Art. 23

În unităţile cu mediu umed toate sălile de producţie vor avea pereţii şi pardoseala hidroizolate, iar planşeele încăperilor în care se degajă aburi vor fi termoizolate.

Art. 24

Unităţile de industrie alimentară sunt obligate:

a)să aibă angajat îngrijitor, însărcinat cu întreţinerea curăţeniei întreprinderii şi a grupurilor sanitare, precum şi personal însărcinat cu întreţinerea curăţeniei în încăperile în care se desfăşoară procesul tehnologic;

b)să asigure acestui personal îngrijitor echipament de protecţie de culoare diferită de cea a echipamentului de protecţie sanitară.

Art. 25

Operaţiunile de întreţinere şi de igienizare curentă vor fi efectuate pe baza unui plan anual avizat de specialistul de profil al inspectoratului de sănătate publică.

CAPITOLUL III: Norme privind prepararea alimentelor (alimentaţia publică şi colectivă)

Art. 26

Prezentele norme se referă la toate unităţile de alimentaţie care pregătesc preparate culinare şi produse de cofetărie-patiserie în care vânzarea şi consumul produselor se face, de regulă, pe loc sau pentru consum casnic.

Art. 27

Tipurile de unităţi de alimentaţie publică sunt cele prevăzute de reglementările legale.

Art. 28

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

Pentru asigurarea condiţiilor igienico-sanitare în vederea unei prelucrări şi preparări a alimentelor corespunzătoare, în funcţie de profilul lor, unităţile de alimentaţie publică sau colectivă vor avea din construcţie spaţiile necesare pentru circuitele funcţionale:
- sală de mese;
- spaţii de preparare a mâncărurilor;
- spaţii de păstrare a alimentelor;
- anexe social-sanitare.

Art. 29

(1) Spaţiile vor fi proiectate şi amplasate, astfel încât să permită desfăşurarea fluxului tehnologic într-un singur sens, evitându-se încrucişările între fazele insalubre şi cele salubre.
(2)În spaţiile de preparare şi în anexe pereţii vor fi impermeabilizaţi cu materiale corespunzătoare (faianţă, vopsele speciale) pe o înălţime de 1,80 m, iar pavimentul va fi prevăzut cu sifoane de scurgere racordate la canalizare.

Art. 30

Sala de mese va avea asigurat minimum 1,2 m{2}pentru un loc la masă. Celelalte dotări vor fi cele prevăzute de reglementările legale.

Art. 31

(1) Spaţiile de preparare a mâncărurilor sunt constituite din bucătării şi dintr-o serie de camere anexe în care se face prelucrarea preliminară a alimentelor.
(2) Spaţiile de prelucrare preliminară a alimentelor (curăţare, spălare, tocare) sunt spaţii cu circuite separate pentru legume, carne, peşte, ouă.
(3)În funcţie de categoria de încadrare a unităţii vor exista anexe, precum: laborator de cofetărie, patiserie, boxă pentru ceai, cafea şi lapte, cameră pentru prepararea mâncărurilor reci (salate, maioneze, preparate cu gelatină, sandviciuri, aperitive reci), complet separate de bucătăria propriuzisă.

Art. 32

În unităţile de alimentaţie cu un singur spaţiu de producţie - bucătărie, în care se realizează prepararea, fierberea sau coacerea alimentelor, se vor folosi ca materii prime numai produse agroalimentare gata curăţate, porţionate şi ambalate.
a)Spălarea veselei pentru servire şi a vaselor de bucătărie se va face separat, într-un loc anume stabilit şi amenajat, unde nu se fac alte operaţiuni de preparare; acest loc va fi strict delimitat.
b)Vesela curată pentru masă trebuie să fie păstrată în spaţii separate de vasele de bucătărie.

Art. 33

(1) Spaţiile de păstrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, magazii, beciuri şi spaţii frigorifice.
(2) Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de obiectele de inventar, ambalaje goale, substanţe pentru curăţenie şi dezinfecţie.
(3) Produsele perisabile se vor păstra în spaţii frigorifice separate, la temperatura prevăzută de furnizor.
(4) Preparatele finite şi cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se vor păstra separat de carne, peşte, viscere crude şi de preparatele de carne crude (mititei, carne tocată etc.)
(5)Pâinea, chiflele, cornurile se vor păstra în spaţii special amenajate, în coşuri de răchită, (material plastic) sau în navete, cu condiţia ca acestea să fie acoperite, la adăpost de praf şi de insecte, şi să nu fie aşezate direct pe podele.

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

Art. 34

(1) Anexele social-sanitare cuprind: camere-vestiar, cabine cu duşuri, grupuri sanitare (WC) şi chiuvete pentru personal şi separat pentru clienţi, birouri, boxe pentru reziduuri.

(2) Grupurile sanitare (WC) pentru personal şi cele pentru consumatori, în orice fel de unitate de alimentaţie publică sau colectivă, vor fi în permanenţă întreţinute în perfectă stare de funcţionare şi vor fi dotate cu hârtie igienică, săpun şi şerveţele de hârtie la chiuvetă.

(3)În unităţile mici de alimentaţie publică cu până la 3 salariaţi, de tipul patiseriilor, barurilor de zi, iaurgeriilor, snack-barurilor, nu este necesar grup sanitar separat de cel al consumatorilor.

Art. 35

Dotarea de ustensile şi utilaje se face ţinându-se seama de natura, volumul şi de profilul unităţii de alimentaţie - publică sau colectivă. Nu se vor folosi vase şi ustensile de bucătărie degradate.

Art. 36

(1) Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de ambalajele goale, substanţele pentru curăţenie şi dezinfecţie.

(2)În unităţile alimentare folosirea gheţii naturale este permisă numai pentru răcirea băuturilor îmbuteliate. Gheaţa va proveni numai din gheţării autorizate sanitar.

Art. 37

În unităţile de alimentaţie publică şi de alimentaţie colectivă, care pregătesc şi servesc preparate culinare, se vor respecta următoarele condiţii de protecţie sanitară a alimentelor:

a)Operaţiunile de prelucrare a cărnii, peştelui, legumelor şi produselor de cofetărie şi patiserie se vor efectua în încăperi sau în compartimente separate.
De asemenea, se vor separa operaţiunile de preparare a cărnii şi peştelui crud de operaţiunile finale de preparare a acestor produse.
Toate operaţiunile de preparare a cărnii crude (tranşare, tocare, preparare mititei, cârnaţi proaspeţi, chiftele etc.) se efectuează într-un spaţiu destinat numai acestor operaţiuni.
Spaţiul va fi dotat cu butuc, funduri din lemn, marcate distinct, ustensile (maşină de tocat, cuţite, topor etc.), bazine ce vor fi racordate la instalaţia de apă caldă, rece şi la canalizare.
Operaţiunile de preparare a peştelui crud se efectuează în condiţii similare.

b)Materia primă şi produsele finite se vor prelucra pe mese (sau funduri din lemn) diferite, marcate vizibil: "peşte crud", "peşte fiert", "pâine" etc.

c)Preparatele culinare finite, până la servirea lor de către consumator, vor fi păstrate la o temperatură de minimum +60^{0}C (mâncăruri calde) sau la maximum +8^{0}C (preparate reci).

d)Refolosirea ca materie primă a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocăturilor de carne crudă cu cele tratate termic nu este permisă.

e)În unităţile de alimentaţie colectivă şi de alimentaţie publică în care sunt servite grupuri organizate (turişti, mese comune etc.), se vor consuma numai mâncăruri pregătite în aceeaşi zi, din care se vor păstra probe (în recipiente curate, opărite, acoperite şi etichetate) timp de 48 de ore la o temperatură de +4^{0}C, în spaţii frigorifice special destinate acestui scop.

f)Se vor folosi numai ouă cu coaja intactă, spălate şi dezinfectate înainte de spargere; folosirea ouălor de raţă în această categorie de unităţi este interzisă.

g)Nu este permisă încorporarea în preparate a grăsimilor folosite la prăjire.

h)Legumele şi fructele care se consumă în stare crudă se vor spăla sub curent continuu de apă potabilă.

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

i)Nu este permisă păstrarea alimentelor, cu excepţia peştelui, în contact cu gheaţa sau cu apa rezultată din topirea gheţii ori servirea băuturilor, fructelor şi legumelor în contact cu gheaţa, cu excepţia cuburilor de gheaţă preparate din apă potabilă, în congelatoare speciale.

Art. 38

În cazul în care, pentru depozitarea materiilor prime uşor alterabile şi nealterabile, nu se poate asigura decât o singură încăpere, este obligatorie îndeplinirea următoarelor condiţii:
a)dotarea corespunzătoare cu rafturi, hambare sau recipiente pentru toate produsele nealterabile;
b)asigurarea unui spaţiu frigorific pentru produse alterabile, cu compartiment separat pentru carne crudă, care să nu aibă o temperatură mai mare de $+4^0$C;
c)asigurarea unei ventilaţii satisfăcătoare prin ferestre sau ochiuri cu rame şi sită metalică;
d)aprovizionarea cu materii prime uşor alterabile, îndeosebi cu carne şi lapte, să se facă pe măsura capacităţii spaţiului de răcire şi să nu depăşească nevoile de consum pentru o zi.

Art. 39

În unităţile care sunt lipsite de spaţiu pentru organizarea bucătăriei (snack-baruri, pizzerii etc.), preparatele culinare specifice acestora se pot executa în sala de consum, în faţa consumatorilor, cu obligaţia ca prin organizarea, dotarea şi întreţinerea locului respectiv să se asigure o curăţenie permanentă, iar unitatea să dispună de posibilităţi satisfăcătoare de ventilaţie (naturală sau mecanică).

CAPITOLUL IV: Norme privind depozitarea şi transportul alimentelor

Art. 40

Depozitarea alimentelor trebuie să se facă în condiţii care să prevină modificarea proprietăţilor nutritive, organoleptice şi fizico-chimice, precum şi contaminarea microbiană. În acest scop alimentele vor fi depozitate în încăperi sau în spaţii special amenajate, protejate de insecte şi rozătoare, dotate cu instalaţiile şi aparatura necesare pentru asigurarea controlului condiţiilor de temperatură, umiditate, ventilaţie etc., stabilite prin acte normative În vigoare.

Art. 41

(1)Aşezarea produselor alimentare se va face separat pe sortimente, eventual pe zile de fabricaţie, pe grătare sau rafturi, în stive, rânduri distanţate, astfel încât să se asigure o bună ventilaţie şi accesul persoanelor şi al mijloacelor care controlează sau manipulează produsele depozitate.
(2) Nu se vor introduce în spaţiile de depozitare produsele alimentare conţinute în ambalaje murdare, degradate sau care nu corespund normelor de igienă.
(3)În spaţiile destinate depozitării alimentelor nu se vor introduce produse care pot constitui surse de contaminare a acestora.

Art. 42

Unităţile alimentare vor fi dotate cu spaţii necesare pentru depozitarea ambalajelor. Pereţii acestor spaţii vor fi etanşi, nepermiţând accesul rozătoarelor. Se interzice depozitarea ambalajelor de transport în spaţii de producţie, prepararea sau vânzarea alimentelor.

Art. 43

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

Transportul alimentelor se efectuează în funcţie de perisabilitatea produselor, numai cu mijloace autorizate sanitar, igienice, care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice şi microbiologice, precum şi protecţia împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor şi altor posibilităţi de poluare, degradare şi contaminare atât a produselor transportate, cât şi a ambalajelor.

Art. 44

Mijloacele de transport al alimentelor trebuie să fie amenajate şi dotate în funcţie de natura produsului transportat, iar pe pereţii exteriori se va Înscrie denumirea produselor respective (carne, pÂine, lactate etc.)
Pereţii exteriori şi platforma vor fi confecţionate din materiale rezistente, impermeabile, uşor de curăţat.

Art. 45

(1) Alimentele uşor alterabile vor fi transportate cu mijloace de transport frigorifice, prevăzute şi dotate cu mijloace de ventilaţie şi frigorifice, inclusiv cu aparatură pentru controlul şi înregistrarea temperaturii. Pentru transportul în cadrul aceleiaşi localităţi sau cu o durată mai mică de 4 ore se pot folosi mijloace de transport izoterme.
(2) Carnea în carcasă se transportă agăţată pe cârlige din material inoxidabil.
(3) Se permite transportarea de alimente sub formă de materii prime şi semifabricate împreună cu produse finite care se consumă fără altă prelucrare termică, dacă se asigură condiţii corespunzătoare pentru fiecare categorie.
(4) Alimentele vor fi însoţite pe tot timpul transportului de documentele care să certifice că produsele respective au fost recepţionate conform actelor normative în vigoare.
(5) Producătorul este obligat să asigure transportul produselor numai în maşina autorizată.

Art. 46

Mijloacele de transport al alimentelor, precum şi ambalajele de transport trebuie păstrate permanent în perfectă stare tehnică şi de curăţenie;acestea vor fi spălate şi dezinfectate după fiecare transport.

Art. 47

Personalul care asigură transportul şi manipularea alimentelor uşor alterabile şi a pâinii va purta echipamentul de protecţie sanitară a alimentelor (păstrat în vehiculul respectiv), la urcarea pe platforma vehiculului şi în timpul tuturor operaţiunilor în care acesta vine în contact direct cu alimentele, şi va avea carnet de sănătate.

CAPITOLUL V: Desfacerea alimentelor

Unităţi de desfacere a alimentelor:

SECŢIUNEA 1: Magazine alimentare

Art. 48

(1) Magazinele alimentare trebuie să aibă din construcţie următoarele spaţii:
- sală de desfacere;
- magazie de alimente;
- magazie de ambalaje;
- grup social-sanitar (vestiar şi WC).

(2) Unităţile vor fi amenajate corespunzător.

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

Art. 49

Magazinele alimentare trebuie să aibă asigurată în permanenţă apa caldă şi rece, în cantitate suficientă şi corespunzătoare calitativ condiţiilor înscrise în actele normative în vigoare.

Art. 50

(1) Dotări minime obligatorii:
- rafturi şi spaţii frigorifice în sala de desfacere;
- rafturi şi grătare din lemn în magazii.

(2) Pentru alimentele uşor alterabile, care se menţin la rece, nu sunt permise supraaglomerarea spaţiilor frigorifice de păstrare şi expunere, precum şi introducerea în acelaşi spaţiu a produselor crude şi semifabricate împreună cu cele care nu necesită tratare termică înainte de consum (se vor prevedea spaţii frigorifice separate pentru aceste categorii de alimente).

(3)În magazinele alimentare cu o singură sală de desfacere (cu o suprafaţă de minimum 20 m^2) se pot amenaja raioane separate pentru preparate din carne şi lactate şi pentru carne crudă preambalată, care să fie prevăzute cu spaţii frigorifice de expunere şi depozitare, cântare şi vânzători pentru fiecare raion.

(4)În magazinele care tranşează şi desfac carne crudă alături de alte alimente se vor asigura circuite separate (sală de primire şi tranşare, spaţii frigorifice, raion separat de desfacere, cu cântare şi vânzători).

(5) Pentru raioanele de preparate din carne, de lactate, brânzeturi şi pâine plata produselor se va face numai la casă, nu direct la vânzător.

(6) Pentru amenajarea unui raion de vânzare a pâinii este necesară o suprafaţă de minimum 10 m^2.

Art. 51

(1) Semipreparatele din carne crudă şi tocăturile din carne se expun în vitrine frigorifice, separat de alte semipreparate, şi se servesc cu ustensile adecvate, care nu se folosesc şi pentru alte produse.

(2) Alimentele neambalate, care se consumă fără o prelucrare termică, vor fi servite numai cu ustensile adecvate (cleşti, linguri, furculiţe etc.)

(3)În unităţile de desfacere a pâinii şi a produselor de panificaţie şi în alte asemenea unităţi care desfac produse neambalate se vor lua măsuri care să nu permită alegerea manuală a produselor de către cumpărători.

Art. 52

Aprovizionarea acestor magazine pe aceeaşi uşă cu cea de acces al cumpărătorilor se va face cu întreruperea activităţii în timpul efectuării acestei operaţiuni.

Art. 53

Expunerea la vânzare a produselor alimentare se va face la temperatura recomandată de producător.

Art. 54

Depozitarea ouălor în cofraje sau în lăzi se face în spaţii răcoroase, fără miros străin, la temperatura de maximum +14^{0}C, ferite de razele soarelui sau de altă sursă de căldură. Vânzarea ouălor în unităţile de desfacere se va face numai în raioane separate sau în raioane cu produse preambalate. Este interzisă vânzarea ouălor la raionul de preparate din carne ori produse din lapte sau la raioanele de produse alimentare neambalate care se

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

consumă ca atare, fără a mai fi supuse unui proces termic. Ouăle vor fi ştanţate cu data ouatului, individual sau pe ambalaje.

Art. 55
În magazinele alimentare este interzisă depozitarea ambalajelor în încăperile de vânzare, în spaţiile de circulaţie, vestiare sau pe trotuarele aferente.

Art. 56
În magazinele alimentare În care se autorizează şi desfacerea produselor nealimentare este interzisă vânzarea produselor cu risc de influenţare a proprietăţilor organoleptice ale alimentelor sau de contaminare cu substanţe nocive.

SECŢIUNEA 2: Comerţul de mic detaliu stabil şi ambulant

Art. 57
Prin comerţul de mic detaliu se înţelege desfacerea de alimente în cantităţi şi sortimente restrânse, pe o perioadă determinată, în puncte fixe sau mobile.

Art. 58
(1) Punctele fixe de desfacere stradală (chioşcuri, bărăci şi tonete) a alimentelor trebuie astfel amenajate şi dotate, încât să asigure condiţii igienice corespunzătoare pentru protejarea, păstrarea şi servirea produselor, precum şi pentru menţinerea salubrităţii în vecinătatea punctului de desfacere.
(2)În aceste puncte profilul activităţii va fi determinat de tipul unităţii, cu amplasament şi dotările existente.
(3) Unităţile de desfacere din această categorie trebuie să fie situate la o distanţă de cel puţin 25 m de WC-urile publice, de locurile de staţionare a vitelor sau de alte asemenea surse de contaminare şi de cel puţin 100 m de zonele insalubre, precum: abatoare, depozite sau fabrici de prelucrare a deşeurilor şi pieilor crude, rampe de gunoi întreprinderi de ecarisaj etc.
(4) Toate punctele fixe vor fi inscripţionate vizibil cu denumirea societăţii comerciale, adresa, numărul autorizaţiei de funcţionare.

Art. 59
Punctele fixe de desfacere stradală a alimentelor, precum şi unităţile mobile (indiferent de tracţiune) trebuie să îndeplinească următoarele condiţii şi măsuri pentru protecţia sanitară a produselor şi a consumatorilor:
a)să fie dotate cu stelaje, rafturi etc. pentru păstrarea produselor ambalate sau a fructelor şi legumelor, precum şi cu vitrine închise pentru produse neambalate, iar pentru produse perisabile, cu vitrine frigorifice şi frigidere;
b)să fie racordate la reţelele publice de apă potabilă şi de canalizare ori să fie dotate cu instalaţii proprii de apă potabilă, de colectare şi evacuare în condiţii igienice a apei uzate;
c)să aibă recipiente cu capac etanş pentru colectarea reziduurilor solide, iar în exterior coşuri pentru aruncarea hârtiilor şi a resturilor;
d)să folosească veselă (tacâmuri şi pahare), care va fi spălată şi dezinfectată la curent de apă, după fiecare folosire, şi uscată în poziţie verticală, pe dispozitive speciale, fără utilizare cârpelor; paharele se vor păstra cu gura în jos pe tăvi de scurgere şi vor fi reclătite la curent de apă înainte de folosire;
e)este interzisă refolosirea veselei şi a paharelor de unică folosinţă.

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

Art. 60

Cărucioarele şi tonetele folosite pentru comerţul stradal mobil de alimente trebuie să fie închise, cu pereţii netezi vopsiţi în ulei sau cu lac de culoare deschisă, şi dotate cu coşuri pentru hârtii şi resturi; vor purta o inscripţie care să indice denumirea şi adresa societăţii comerciale căreia îi aparţine (în cazul vânzătorilor particulari, numele, prenumele şi numărul autorizaţiei de funcţionare).

Art. 61

Organele sanitare pot permite vÂnzarea produselor din carne (fripte sau prăjite), a produselor de patiserie, a produselor de panificaţie şi în cărucioare, tonete sau în vitrine mobile numai dacă îndeplinesc următoarele condiţii: să funcţioneze în vecinătatea unităţii alimentare de la care se aprovizionează (maximum 20 m), să fie amenajate conform cerinţelor sanitare, pentru a se asigura protecţia alimentelor împotriva prafului şi a muştelor; să fie aprovizionate numai cu preparate proaspete şi pentru o perioadă de cel mult 4 ore; să poarte denumirea societăţii comerciale şi numărul autorizaţiei de funcţionare a unităţii-mamă.

Art. 62

Vânzarea îngheţatei este permisă prin comerţul de mic detaliu stabil în următoarele condiţii:
a)prin sistem automat (aparat de îngheţată), care trebuie să fie amplasat în vecinătatea unităţii care o prepară, racordat la apă rece curentă şi caldă, prevăzut cu spaţiu frigorific, cu echipament de protecţie şi cu casete închise pentru păstrarea vafelor, cornetelor şi a paharelor de unică folosinţă;
b)Îngheţata neambalată, servită prin porţionare cu cleşti speciali, va fi păstrată în caserole din material inoxidabil sau din alte materiale avizate sanitar de Ministerul Sănătăţii în conservatoare frigorifice şi va fi servită numai în interior. Transportul de la furnizor se va face în caserole închise ermetic şi cu maşini izoterme;
c)îngheţata preambalată va fi păstrată în congelator, protejată de căldură şi de ploi;
d)este interzisă recongelarea îngheţatei după topire sau amestecarea în aceeaşi caserolă a mai multor loturi de îngheţată cu dată de fabricaţie diferită. Înainte de a fi umplută cu îngheţată caserola va fi spălată şi dezinfectată conform normelor igienico-sanitare.

Art. 63

Produsele de patiserie şi de panificaţie neambalate se vor vinde din recipiente curate, la adăpost de praf şi de muşte, fiind servite numai cu ustensile speciale. Este interzis a se permite consumatorilor să aleagă produsele cu mâna.

Art. 64

Vânzătorul ambulant va purta echipamentul de protecţie a alimentelor şi ecuson.

Art. 65

Comerţul cu băuturi răcoritoare se poate face la puncte fixe (dozatoare, Îmbuteliate) sau la puncte mobile (numai Îmbuteliate).

Art. 66

Băuturile răcoritoare la dozator vor fi servite în următoarele condiţii:
- să existe racord la apa potabilă şi la canalizare, efectuat numai de unităţi de specialitate;
- să aibă dispozitive de spălare a paharelor cu apă;
- să aibă tejghea cu suprafaţa impermeabilizată, prevăzută cu tăvi din metal cu găuri de scurgere, pentru aşezarea paharelor spălate cu gura în jos;
- prepararea băuturilor se va face la punctul de desfacere prin adăugare de apă şi CO_2, concentratul fiind livrat În doze sigilate.

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

Art. 67
Distribuitoarele automate de băuturi calde şi reci, sandviciuri, de produse ambalate etc. vor fi amplasate în locuri la care accesul pentru întreţinerea igienică să fie uşor. Produsele vor fi înlocuite înainte de expirarea termenului de valabilitate.

Art. 68
Băuturile îmbuteliate vor fi puse în vânzare numai după ce vânzătorul va controla conţinutul la lumină şi va verifica dacă sticla este închisă ermetic; în cazul în care observă corpuri străine, sedimente sau tulbureală ori în cazul în care sticlele nu sunt bine închise, le va scoate din consum.

Art. 69
Băuturile îmbuteliate se pot răci prin scufundare în apa cu gheaţă, astfel încât sticlele să stea numai vertical, chiar dacă sunt închise ermetic, iar gâtul să depăşească nivelul apei cu cel puţin 10 cm.

SECŢIUNEA 3: Pieţele alimentare

Art. 70
Pieţele alimentare sunt destinate numai comercializării produselor agroalimentare şi de uz gospodăresc.

Art. 71
Administraţia pieţelor va acorda vânzare liberă producătorilor numai în limita posibilităţilor de asigurare a spaţiului de vânzare.

Art. 72
Pieţele alimentare din localităţile care dispun de reţele de apă şi de canalizare vor fi prevăzute cu:
- platou impermeabilizat dotat cu fântâni arteziene, hidranţi şi cu guri de canalizare;
- WC public cu compartimente separate pentru femei şi bărbaţi;
- boxă cu paviment şi cu pereţi din ciment sclivisit, racordată la reţeaua de apă şi de canalizare, pentru păstrarea recipientelor în care se colectează reziduuri solide;
- bazine compartimentate pentru spălarea legumelor şi a fructelor;
- chioşcuri, bărăci sau pavilioane compartimentate;
- vitrine, mese fixe, grupate pe categorii de alimente, prevăzute cu acoperişuri;
- grătare sau suprafeţe din lemn, cu o înălţime de 10-15 cm de la sol, pentru depozitarea alimentelor (nu este permisă aşezarea acestora direct pe sol sau pe platou, chiar dacă sunt ambalate).

La pieţele alimentare din localităţile fără reţele de apă şi/sau de canalizare, aprovizionarea cu apă şi evacuarea reziduurilor lichide se vor face conform prescripţiilor organelor sanitare locale.
Locul de staţionare a vehiculelor la aprovizionarea cu alimente va fi impermeabilizat, amplasat la cel puţin 20 m distanţă de ultimul loc de desfacere a alimentelor şi supus aceluiaşi regim de întreţinere şi curăţenie ca şi restul pieţei.

Art. 73
Chioşcurile şi rulotele de desfacere a alimentelor vor fi dotate cu chiuvete, sifoane de scurgere, recipiente pentru colectarea reziduurilor solide, dulapuri sau vestiare pentru îmbrăcămintea de protecţie sanitară a alimentelor şi pentru cea individuală şi cu materialul necesar pentru întreţinerea curăţeniei.

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

Cele în care se desfac alimente de origine animală uşor perisabile vor fi Înzestrate cu utilaje frigorifice.

Art. 74

Mesele de prezentare şi desfacere a alimentelor vor fi confecţionate din beton sclivisit, mozaic sau din scândura groasă, bine încheiată. Mesele amplasate în exteriorul clădirii vor avea acoperişuri care vor depăşi marginile meselor cu cel puţin 0,75 cm.

Art. 75

Este interzisă oricărei persoane particulare sau oricărui angajat al pieţei să locuiască ori să doarmă (ziua sau noaptea) în încăperile ori pe mesele din piaţă, care sunt folosite la desfacerea alimentelor. În acest scop în pieţe se vor amenaja dormitoare speciale.

Art. 76

(1)Vânzătorii şi producătorii vor asigura întreţinerea curăţeniei, evitând împrăştierea deşeurilor, a furajelor, răspândirea de ape murdare etc.
(2) Reziduurile provenite în timpul vânzării se vor strânge în recipiente cu capac, care vor fi evacuate de către lucrătorii administraţiei pieţei, pe măsură ce se umplu, în spaţiile de colectare a gunoiului pieţei.
(3) Administraţia pieţei este obligată să asigure îndepărtarea reziduurilor solide din zona pieţei cel puţin o dată la 24 de ore şi funcţionarea în bune condiţii a instalaţiilor de apă curentă şi de canalizare; va asigura combaterea şi distrugerea insectelor şi a rozătoarelor.

Art. 77

Locul de desfacere a cărnii crude şi a produselor de măcelărie trebuie să îndeplinească următoarele condiţii:
- paviment impermeabilizat, uşor lavabil, prevăzut cu sifoane de pardoseală;
- pereţi impermeabilizaţi până la înălţimea de 1,80 m;
- racord de apă rece curentă şi de apă caldă curentă;
- racord la canalizare;
- să fie prevăzut cu camere sau dulapuri frigorifice;
- tranşarea se va face pe butuci, spălaţi şi dezinfectaţi după încetarea vânzării;
- administraţia pieţelor este obligată să asigure producătorilor echipament de protecţie;
- pentru toate produsele (carne crudă şi produse de măcelărie), înainte de a le vinde, producătorul va prezenta dovada controlului sanitar-veterinar.

Art. 78

Locul de desfacere a peştelui proaspăt trebuie să îndeplinească următoarele condiţii:
- să aibă amenajat un spaţiu separat cu paviment din material impermeabil şi uşor lavabil, prevăzut cu sifon de pardoseală;
- pereţii să fie impermeabilizaţi până la 1,80 m;
- să aibă apă curentă rece şi caldă şi canalizare;
- peştele va fi păstrat în vase din material uşor lavabil (inox, material plastic alimentar) şi acoperit cu bucăţi de gheaţă;
- peştele adus spre vânzare va fi prezentat pentru control organelor sanitar-veterinare din pieţe;
- vânzătorii vor purta echipament de protecţie asigurat de administraţia pieţelor.

Art. 79

(1) Locul de desfacere a laptelui şi a derivatelor din lapte: vânzarea laptelui şi a produselor lactate se va face în locuri speciale, pe mese acoperite cu material impermeabil, uşor lavabil şi prevăzute cu vitrine.

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION
ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

(2) Ambalajele cu produse lactate vor fi acoperite cu tifon curat, hârtie albă, capac din metal.
(3) Producătorul va avea asupra sa dovada controlului sanitar-veterinar şi carnetul de sănătate, conform prevederilor Ministerului Sănătăţii, înainte de a-şi vinde produsele.
(4)Vânzătorii vor purta echipament de protecţie complet, asigurat de administraţia pieţelor şi, în mod obligatoriu, ecuson cu numele şi cu comuna producătorului.

Art. 80
Vânzarea legumelor şi fructelor se va face în spaţii separate, curate, în lăzi sau în navete.

Art. 81
Vânzarea animalelor şi a păsărilor vii se va face numai în zone special amenajate din teritoriul pieţei şi separate de locul de desfacere a celorlalte produse alimentare;
zonele respective vor fi astfel dotate:
- solul va fi impermeabilizat şi prevăzut cu gură de captare a apelor de spălare;
- va exista sursa de apă rece;
- vor exista pubele pentru colectarea reziduurilor şi dejecţiilor.

Art. 82
Se permite pătrunderea în zona de vânzare a păsărilor vii şi a animalelor vii a vehiculelor cu tracţiune animală, cu condiţia să li se asigure o zonă impermeabilizată cu posibilităţi de spălare, la o distanţă de cel puţin 20 m de locuinţe sau de alte locuri de vânzare.

CAPITOLUL VI: Controlul respectării normelor de igienă prin teste de salubritate

Art. 83
În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igienă, inspectorii sanitari vor recolta periodic din unităţile alimentare care produc, prepară, servesc, depozitează, transportă şi desfac alimente teste de salubritate de pe suprafeţele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, de pe mâini şi de pe echipamentul de lucru al personalului care manipulează alimente şi din aerul din încăperile de lucru.
Astfel de teste de salubritate se vor recolta În caz de suspiciune de contaminare a unor alimente, dar mai ales în cazul toxiinfecţiilor alimentare.

Art. 84
Rezultatele testelor de salubritate trebuie să corespundă următoarelor norme microbiologice:
- se consideră condiţii corespunzătoare acelea care nu se abat de la următoarele prevederi:

	Micro-organisme aerobe mezofile (NTG)	Entero-bacte-riaceae	Stafilococi cuagulazo-pozitiv	Stafilococi hemolitici	Mucegaiuri	Bacterii coliforme absent/ ml capacitate	Observaţii
Ambalaje din: sticlă, carton, material plastic metal etc., care vin În contact direct cu alimentul	1/ml Capacitate	-	-	-	-		Se acceptă NTG=2/ml capacitate, dacă bacteriile coliforme sunt absente
Conducte de la instalaţia de pasteurizare	1/ml	-	-	-	-	absent/ml	
Suprafeţe de lucru	2/ cm^2	-	-	-	-	absent/10	Se acceptă NTG=20/

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com

de pe fluxul tehnologic, care vin În contact direct cu alimentul*)						cm^2	cm^2 dacă bacteriile coliforme sunt absente pe10 cm^2
Mese din blocurile alimentare	4/ cm^2	absent/ 100 cm^2	absent/ 100 cm^2	Absent/ 100 cm^2	-	-	Se acceptă NTG=20/ cm^2, dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cm^2
Bazine, tancuri, aparate	1/ cm^2	-	-	-	-	absent/10 cm^2	Se acceptă NTG=20/ cm^2 dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cm^2
Echipament de protecţie	2/cm cm^2	-	-	-	-	absent/10 cm^2	Se acceptă NTG=20/ cm^2 dacă bacteriile coliforme sunt absente pe10 cm^2
TacÂmuri	10 ml soluţie spălare	absent	absent	Absent	absent	-	Condiţiile se referă la un obiect
Farfurii	1/ cm^2	absent	absent	Absent	absent	-	Condiţiile se referă la unobiect
Căni, ceşti, pahare etc.	10 ml soluţie spălare	absent	absent	Absent	absent	-	Condiţiile se referă la un obiect
Hârtie şi folie de plastic folosite în vânzare	1/ cm^2	-	-	-	3/ cm^2	absent/ cm^2	-
Maini	-	absent	absent	Absent	-	-	-
Aerul din Încăperile de producţie	600/m^3	-	-	-	300/m^2	-	-

*) Cu excepţia meselor din blocurile alimentare.

CAPITOLUL VII: Norme privind personalul unităţilor alimentare

Art. 85

În unităţile alimentare operaţiunile de manipulare, preparare, transport, servire şi de desfacere a alimentelor vor fi executate numai de persoane care au efectuat controlul medical la angajare şi periodic, la unităţile sanitare şi în condiţiile stabilite de Ministerul Sănătăţii.

Se exceptează personalul zilier din unităţile industriale care prelucrează alimente de origine vegetală şi plante industriale, în cazul în care acestea sunt supuse sterilizării termice în cursul procesului tehnologic.

Art. 86

În toate unităţile alimentare conducătorii acestora sau persoanele din unitate special desemnate au obligaţia de a verifica zilnic starea de igienă individuală a personalului şi de a depista persoanele care prezintă febră, diaree sau infecţii acute ale nasului, gâtului sau ale pielii. Aceste persoane nu vor fi primite în unitate decât cu avizul medical. Toate persoanele care lucrează la prelucrarea, manipularea, transportul, servirea sau desfacerea alimentelor sunt obligate să se supună vaccinărilor în condiţiile stabilite de Ministerul Sănătăţii, să se prezinte (sau să anunţe) la unitatea sanitară în cazul în care au febră, tulburări digestive acute sau infecţii ale pielii şi să nu îşi reia activitatea decât după primirea avizului medical.

Art. 87

UNREGISTERED VERSION REGISTERED VERSION ADDS NO WATERMARK www.print-driver.com

Toate persoanele care lucrează la manipularea, prepararea, transportul, servirea şi desfacerea alimentelor sunt obligate:
a)să poarte în timpul lucrului, în raport cu specificul locului de muncă şi în conformitate cu actele normative în vigoare, echipamentul de protecţie sanitară a alimentelor, alb sau de culoare deschisă, curat, care să acopere îmbrăcămintea şi părul capului şi să fie impermeabil în părţile care vin în contact cu umezeala; persoanele care execută operaţiuni de curăţare nu vor purta echipamentul de protecţie sanitară a alimentelor În cursul efectuării acestor operaţiuni;
b)să nu intre în WC cu echipamentul sanitar de protecţie a alimentelor;
c)să îşi spele mâinile cu apă şi cu săpun înainte de începerea lucrului şi ori de câte ori este necesar în cursul activităţii, în special după folosirea WC.

Art. 88
Toate persoanele care lucrează la manipularea, prelucrarea, transportul, servirea şi la desfacerea alimentelor sunt obligate să îşi însuşească şi să îşi reîmprospăteze cunoştinţele de igiena alimentelor, necesare în activitatea lor.

Art. 89
La nivelul fiecărei unităţi de alimentaţie va exista o evidenţă a controlului medical pentru tot personalul din subordine.

CAPITOLUL VIII: Dispoziţii finale
Prevederile prezentului ordin reprezintă cerinţele minime pentru asigurarea funcţionării unităţilor de producţie, depozitare, transport şi de comercializare a alimentelor.
Pot fi solicitate amenajări sau proceduri suplimentare de către medicul inspector de specialitate, astfel încât să nu existe riscuri pentru sănătatea populaţiei.
Medicul inspector de specialitate va stabili împreună cu managerul societăţii comerciale punctele critice de control care vor fi monitorizate.
Verificarea respectării prezentului ordin este efectuată de personalul de specialitate din cadrul inspectoratelor judeţene de sănătate publică şi al municipiului Bucureşti, precum şi de alte organisme abilitate de Ministerul Sănătăţii să efectueze controale.
Pentru nerespectarea prezentului ordin se aplică prevederile Legii nr. **98/1994**.
Prezentul ordin intră în vigoare începând cu data publicării în Monitorul Oficial al României.
Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 268 din data de 11 iunie 1999

UNREGISTERED VERSION
REGISTERED VERSION ADDS NO WATERMARK
www.print-driver.com