

ORDIN

pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia,
prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea
alimentelor

Art.14. - (1) Toate unitatile alimentare trebuie sa fie dotate si aprovizionate, dupa necesitate si in cantitate suficienta, cu utiaje, ustensile si materiale specifice pentru intretinerea igienica corespunzatoare (spalare si dezinsectie).

(2) Substantele dezinfectate folosite in concentratiile corespunzatoare trebuie sa fie numai cele avizate de Ministerul Sanatatii.

(3) Utilajele si ustensilele folosite pentru igienizarea grupurilor sanitare vor fi pastrate separat, in spatii special destinate si marcate corespunzator.

(4) Incaperile unitatilor alimentare vor fi astfel amenajate si dotate, incat sa nu permita accesul insectelor si al rozatoarelor.

Art.15. - (1) In toate unitatile alimentare trebuie sa fie asigurata dotarea cu anexe social-sanitare corespunzatoare ca numar si capacitate normativelor de proiectare si protectia muncii in vigoare.

(2) Pentru pastrarea echipamentului sanitar de protectie a alimentelor si a imbracamintei individuale a personalului se vor asigura spatii dotate si dimensionate in functie de profilul unitatii.

(3) Se va pastra separat echipamentul folosit la operatiunile de curatenie si igienizare.

Art.24. - Unitatile de industrie alimentara sunt obligate:

a) sa aiba angajat ingrijitor, insarcinat cu intretinerea curatiniei intreprinderii si a grupurilor sanitare, precum si personal insarcinat cu intretinerea curateniei in incaperile in care se desfasoara procesul tehnologic.

b) sa asigure acestui personal ingrijitor echipament de protectie de culoare diferita de cea a echipamentului de protectie sanitara.

Art.25. - Operatiunile de intretinere si de igienizare curente vor fi efectuate pe baza unui plan anual avizat de specialistul de profil al inspectoratului de sanatate publica.

Art.32. - In unitatile de alimentatie cu un singur spatiu de productie - bucatarie, in care se realizeaza prepararea, fierberea sau coacerea alimentelor, se vor folosi ca materie prima numai produse agroalimentare gata curatate, portionate si ambalate.

a) Spalarea veselei pentru servire si a vaselor de bucatarie se va face separat, intr-un loc anume stabilit si amenajat, unde nu se fac alte operatiuni de preparare; acest loc va fi strict delimitat.

b) Veselele curate pentru masa trebuie sa fie pastrate in spatii separate de vasele de bucatarie.

Art.33. - (1) Spatiile de pastrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, magazine, beciuri si spatii frigorifice.

(2) Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de obiectele de inventar, ambalaje goale, substante pentru curatenie si dezinfectie.

(3) Produsele perisabile se vor pastra in spatii frigorifice separate, la temperatura prevazuta de furnizor.

(4) Preparatele finite si cele care se consuma fara a mai fi prelucrate termic se vor pastra separat de carne, peste, viscere crude si de preparatele de carne crude (mititei, carne tocata etc).

(5) Painea, chiflele, cornurile se vor pastra in spatii special amenajate, in cosuri de rachita, (material plastic) sau in navete, cu conditia ca acestea sa fie acoperite, la adapost de praf si de insecte, si sa nu fie asezate direct pe podea.

Art.34. - (1) Anexele social-sanitare cuprind: camere-vestiar, cabine cu dusuri, grupuri sanitare (WC) si chiuvete pentru personal si separat pentru clienti, birouri, boxe pentru reziduuri.

(2) Grupurile sanitare (WC) pentru personal si cele pentru consumatori, in orice fel de unitate de alimentatie publica sau colectiva, vor fi in permanenta intretinute in perfecta stare de functionare si vor fi dotate cu hartie igienica, sapun si servetele de hartie la chiuveta.

(3) In unitatile mici de alimentatie publica cu pana la 3 salariati, de tipul patiseriilor, barurilor de zi, iaurgeriilor, snak-barurilor, nu este necesar grup sanitar separat de cel al consumatorilor.

Art.35. - Dotarea de ustensile si utilaje se face tinandu-se seama de natura, volumul si de profilul unitatii de alimentatie - publica sau colectiva. Nu se vor folosi vase si ustensile de bucatarie degradate.

Art.36. - (1) Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de ambalajele goale, substantele pentru curatenie si dezinsectie.

(2) In unitatile alimentare folosirea ghetii naturale este permisa numai pentru racirea bauturilor imbuteliate. Gheata va proveni numai din ghetarii autorizate sanitar.

CAPITOLUL VII

Norme privind personalul unitatilor alimentare

Art.85. - In unitatile alimentare operatiunile de manipulare, preparare, transport, servire si de desfacere a alimentelor vor fi executate numai de persoane care au efectuat controlul medical la angajare si periodic, la unitatile sanitare si in conditiile stabilite de Ministerul Sanatatii.

Se excepteaza personalul zilier din unitatile industriale care prelucreaza alimente de origine vegetala si plante industriale, in cazul in care acestea sunt supuse sterilizarii termice in cursul procesului tehnologic.

Art.86. - In toate unitatile alimentare conducatorii acestora sau persoanele

din unitatile special desemnate au obligatia de a verifica zilnic starea de igiena individuala a personalului si de a depista persoanele care prezinta febra ,diaree sau infectii acute ale nasului, gatului sau ale pielii.Aceste persoane nu vor fi primite in unitate decat cu avizul medical.Toate persoanele care lucreaza la prelucrarea, manipularea, transportul, servirea sau desfacerea alimentelor sunt obligate sa se supuna vaccinarilor in conditiile stabilite de Ministerul Sanatatii, sa se prezinte (sau sa renunte) la unitatea sanitara in cazul in care au febra, tulburari digestive acute sau infectii ale pielii si sa nu isi reia activitatea decat dupa primirea avizului medical.

Art.87. - Toate persoanele care lucreaza la manipularea,prepararea, transportul, servirea si desfacerea alimentelor sunt obligate:

- a) sa poarte in timpul lucrului, in raport cu specificul locului de munca si in conformitate cu actele normative in vigoare, echipamentul de protectie sanitara a alimentelor, alb sau de culoare deschisa, curat, care sa acopere imbracamintea si parul capului si sa fie impermeabil in partile care vin in contact cu umezeala; persoanele care executa operatiuni de curatare nu vor purta echipamentul de protectie sanitara a alimentelor in cursul efectuarii acestor operatiuni;
- b) sa nu intre in WC cu echipamentul snitar de protectie a alimentelor;
- c) sa isi spele mainile cu apa si cu sapun inainte de inceperea lucrului si ori de cate ori este necesar in cursul activitatii, in special dupa folosirea WC;

Art.88. - Toate persoanele care lucreaza la manipularea, prelucrarea, transportul, servirea si la desfacerea alimentelor sunt obligate sa isi insuseasca si sa isi reimprospateze cunostintele de igiena alimentelor, necesare in activitatea lor.

Art.89. - La nivelul fiecarei unitati de alimentatie va exista o evidenta a controlului medical pentru tot personalul din subordine.