

**ORDIN Nr. 976 din 16 decembrie 1998**  
**pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea,**  
**pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor**

Publicat în: Monitorul Oficial nr. 268 din 11 iunie 1999

Ministrul sanatatii,  
tinând seama de Referatul Directiei generale de sanatate publica  
nr. G.H. 8.243 din 27 noiembrie 1998,  
având în vedere dispozitiile Legii nr. 3/1978 privind asigurarea sanatatii populatiei  
si ale Legii nr. 100/1998 privind asistenta de sanatate publica,  
în temeiul Hotarârii Guvernului nr. 244/1997  
privind organizarea si functionarea Ministerului Sanatatii,  
modificata si completata prin Hotarârea Guvernului nr. 764/1998,  
emite urmatorul ordin:

**Art. 1**

Se aproba Normele de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor, cuprinse în anexa care face parte integranta din prezentul ordin.

**Art. 2**

Normele de igiena prevazute la art. 1 sunt obligatorii pentru toate unitatile din sistemul public si privat, precum si pentru întreaga populatie.

**Art. 3**

Nerespectarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor atrage raspunderea civila, contraventionala si, dupa caz, penala a persoanelor vinovate.

**Art. 4**

Ordinul ministrului sanatatii nr. 863/1995, precum si orice alte dispozitii contrare se abroga.

**Art. 5**

Directia generala de sanatate publica, celelalte directii din cadrul Ministerului Sanatatii, directiile de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti, ministerele cu retea medicala proprie, agentii economici, celelalte persoane juridice si fizice vor aduce la îndeplinire dispozitiile prezentului ordin, care va intra în vigoare la data publicarii în Monitorul Oficial al României.

Ministrul sanatatii,  
**Hajdu Gabor**

## ANEXA 1

### **NORME DE IGIENA privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor**

#### **CAPITOLUL 1: Norme generale**

##### Art. 1

Prezentele norme de igiena se aplica tuturor unitatilor alimentare care produc, prelucreaza, servesc, depoziteaza, transporta si desfac alimente.

##### Art. 2

(1) Toate unitatile alimentare care produc, prelucreaza, servesc, depoziteaza, transporta si desfac alimente functioneaza pe baza de autorizatie sanitara.

(2) În caz de schimbare sau de extindere a activitatii, unitatea respectiva va solicita o noua autorizatie sanitara.

(3) Autorizatia sanitara se vizeaza anual (la 12 luni calendaristice).

##### Art. 3

Amplasarea, constructia si reamenajarea unitatilor alimentare de orice fel se fac cu avizul sanitar al directiilor de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti, al agentilor de protectie a mediului judetene si a municipiului Bucuresti si al directiilor judetene de urbanism si amenajarea teritoriului sau, dupa caz, al Departamentului de urbanism si amenajarea teritoriului al municipiului Bucuresti.

##### Art. 4

(1) Se interzice amplasarea de unitati cu profil alimentar în spatiile de locuit.

(2) Se admit activitati de desfacere a alimentelor si de alimentatie publica la parterul blocurilor, numai în spatii comerciale existente, destinate prin proiect sau pentru care s-a obtinut schimbarea destinatiei prin comisia de urbanism a organelor administratiei publice locale.

##### Art. 5

Proiectarea cladirilor se face în functie de profilul unitatii si de volumul estimat al activitatii (productie, prelucrare, depozitare, desfacere, consum). Numarul, marimea si destinatia încaperilor se stabilesc în functie de profilul unitatii.

##### Art. 6

(1) Unitatile alimentare trebuie sa aiba asigurata si sa foloseasca permanent în activitatea lor apa potabila curenta, rece si calda, în cantitate suficienta si corespunzatoare calitativ conditiilor înscrise în actele normative în vigoare.

(2) În localitatile sau în zonele lipsite de retele publice de distribuire a apei potabile este permisa folosirea apei de fântâna prin instalatii proprii, corespunzatoare din punct de vedere igienico-sanitar, cu obligativitatea ca acestea sa îndeplineasca conditiile de potabilitate.

(3) Unitatile alimentare care folosesc surse proprii de apa potabila vor asigura protectia sanitara a acestora si controlul calitatii apei utilizate.

(4) Folosirea apei industriale este permisa, cu avizul organelor sanitare, pentru anumite operatiuni tehnologice în unitatile de industrie alimentara Reteaua de distribuire a apei

industriale va fi separata de cea pentru apa potabila si va fi vopsita într-o culoare diferita, conform normativelor legale în vigoare, pentru a se exclude orice posibilitate de utilizare ca apa potabila sau ca racordari între cele doua retele.

#### Art. 7

(1) Unitatile alimentare trebuie sa fie dotate cu instalatii pentru colectarea si îndepartarea igienica a reziduurilor lichide, corespunzatoare normativelor legale în vigoare si întretinute permanent în buna stare de functionare.

(2) Trecerea coloanelor de canalizare prin încaperile de productie, preparare, depozitare, servire si desfacere a alimentelor este permisa numai cu conditia izolarii lor, astfel încât sa fie prevenita orice posibilitate de infiltratie si impurificare a spatiilor si a produselor.

(3) În localitatile fara retea de canalizare a apelor uzate colectarea si îndepartarea reziduurilor lichide vor fi adaptate la conditiile locale, asigurându-se amenajarea, exploatarea si întretinerea instalatiilor respective în permanenta stare de functionare, astfel încât sa se previna contaminarea spatiilor alimentare cu ape uzate, precum si poluarea mediului înconjurator.

#### Art. 8

(1) Colectarea reziduurilor solide, precum si a resturilor alimentare lichide se va face în recipiente etanse cu capac, confectionate din material rezistent, usor de spalat si de dezinfectat.

(2) Acestea vor fi depozitate în spatii (încaperi, boxe sau platforme acoperite) special destinate si amenajate în acest scop, prevazute cu mijloace pentru prevenirea accesului mustelilor si rozatoarelor, cu paviment impermeabilizat, amenajat în panta spre o gura de scurgere, si dotate cu posibilitati de spalare.

(3) Recipientele de colectare si spatiile de depozitare vor fi mentinute în permanenta stare de curatenie. Evacuarea reziduurilor solide se va face înainte ca acestea sa depaseasca capacitatea de depozitare sau sa intre în descompunere.

#### Art. 9

Conditii de ventilatie, iluminat, zgomot si vibratii din unitatile alimentare trebuie sa se încadreze în normele de igiena stabilite de Ministerul Sanatatii.

#### Art. 10

(1) Utilajele si mobilierul tehnologic din dotarea unitatilor alimentare vor fi confectionate din materiale rezistente la lovituri si coroziune, neferoase, usor de curatat, care sa nu afecteze proprietatile nutritive, fizico-chimice si organoleptice si sa nu favorizeze contaminarea microbiana a alimentelor cu care vin în contact; vor fi întretinute în permanenta stare de functionare si vor fi amplasate astfel încât sa fie accesibile operatiunilor de întretinere igienica.

(2) Utilajele si mobilierul tehnologic trebuie construite cu suprafete netede, fara locuri de retinere a reziduurilor alimentare sau greu accesibile, astfel încât sa poata fi demontate si curatate cu usurinta.

(3) În toate unitatile alimentare procesul de productie trebuie astfel stabilit, încât sa asigure desfasurarea fluxului într-un singur sens si sa evite încrucisarile între fazele insalubre si salubre.

#### Art. 11

(1) Toate unitatile alimentare vor fi dotate, dupa caz, cu spatii suficiente de depozitare a produselor finite si semifabricate, a materiilor prime si auxiliare, precum si a ambalajelor, încât sa nu se permita degradarea, impurificarea sau contaminarea.

(2) Pentru pastrarea materiilor prime, a semifabricatelor si produselor finite usor alterabile vor fi dotate cu spatii frigorifice, compartimentate (separat produsele crude de cele care au suferit preparare termica, separat cele care emana mirosuri specifice de cele care împrumuta mirosuri), cu volum stabilit în functie de natura, durata de pastrare si de cantitatea produselor destinate a fi depozitate, si prevazute cu posibilitati de control si înregistrare a temperaturii.

(3) Functionarea instalatiilor frigorifice trebuie asigurata în permanenta, iar temperatura realizata în interior va fi înregistrata.

(4) Unitatile care folosesc în cursul activitatii produse congelate vor avea încaperi si instalatii care sa asigure efectuarea corecta a operatiunilor de decongelare.

(5) Spatiile destinate depozitarii alimentelor vor fi pastrate permanent în stare de curatenie, iar periodic vor fi curatate, reparate, dezinsectizate si deratizate.

#### Art. 12

În toate unitatile alimentare se va asigura functionarea corecta si permanenta a aparaturii de control si de înregistrare a parametrilor care conditioneaza salubritatea prelucrării si pastrării materiilor prime, semifabricatelor si produselor finite (sterilizarea, pasteurizarea, refrigerarea, congelarea etc.).

#### Art. 13

(1) Unitatile alimentare de productie au obligatia de a folosi materii prime, materii auxiliare, semifabricate si ambalaje, care sa corespunda normelor de igiena.

(2) Unitatile alimentare de productie au obligatia, de a efectua, prin analize de laborator sau prin alte procedee, controlul respectării normelor de igiena privind materiile prime, auxiliare, semifabricate si produse finite (la toate proprietatile înscrise în actele normative).

#### Art. 14

(1) Toate unitatile alimentare trebuie sa fie dotate si aprovizionate, dupa necesitate si în cantitate suficienta, cu utilaje, ustensile si materiale specifice pentru întreținerea igienica corespunzatoare (spalare si dezinfectie).

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

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

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

#### Art. 15

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

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

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

#### Art. 16

Toate unitatile sunt obligate sa efectueze periodic - în functie de necesitate sau la recomandarea organelor sanitare - lucrarile de igienizare si de revizuire a instalatiilor si utilajelor, operatiuni care se executa numai în afara perioadei de activitate a unitatii.

#### Art. 17

Pentru sectoarele cu risc pentru consumatori în unitatile de productie si alimentatie publica este obligatorie angajarea de personal calificat în profilul în care lucreaza.

### **CAPITOLUL 2: Norme privind productia (industria alimentara)**

#### Art. 18

Se considera unitati de productie sau de industrie alimentara, în sensul prezentelor norme, unitatile care au ca scop prelucrarea, fabricarea, conservarea sau ambalarea produselor alimentare si a produselor care intra în compozitia alimentelor destinate consumului uman.

#### Art. 19

Unitatile de industrie alimentara sunt obligate sa ceara avizul organelor sanitare în cazul în care își maresc planul de productie peste capacitatea normala a întreprinderii si sa respecte clauzele speciale fixate de organele sanitare.

#### Art. 20

Unitatile de industrie alimentara vor avea permanent în stare buna de functionare toate instalatiile frigorifice, instalatiile tehnico-sanitare, de apa potabila, de apa calda, de canalizare a reziduurilor lichide, de ventilatie si de iluminat, aparatura de control, atât în încaperile de productie, cât si în anexele grupurilor sociale.

#### Art. 21

(1) În unitatile de industrie alimentara se vor folosi numai surse de apa potabila. Sursele de apa potabila din unitatile de industrie alimentara vor asigura în permanenta debitul de apa necesar pentru productie.

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

#### Art. 22

La proiectarea spatiilor destinate procesului tehnologic se va avea în vedere realizarea de fluxuri tehnologice fara încrucisari care sa permita contaminarea produselor finite.

#### Art. 23

În unitatile cu mediu umed toate salile de productie vor avea peretii si pardoseala hidroizolate, iar plansele încaperilor în care se degaja aburi vor fi termoizolate.

#### Art. 24

Unitatile de industrie alimentara sunt obligate:

- a) sa aiba angajat îngrijitor, însărcinat cu întretinerea curateniei întreprinderii si a grupurilor sanitare, precum si personal însărcinat cu întretinerea curateniei în încaperile în care se desfășoara procesul tehnologic;
- b) sa asigure acestui personal îngrijitor echipament de protectie de culoare diferita de cea a echipamentului de protectie sanitara.

Art. 25

Operatiunile de întreținere și de igienizare curentă vor fi efectuate pe baza unui plan anual avizat de specialistul de profil al inspectoratului de sănătate publică.

### **CAPITOLUL 3: Norme privind prepararea alimentelor (alimentația publică și colectivă)**

Art. 26

Prezentele norme se referă la toate unitățile de alimentație care pregătesc preparate culinare și produse de cofetărie-pâtiserie în care vânzarea și consumul produselor se face, de regulă, pe loc sau pentru consum casnic.

Art. 27

Tipurile de unități de alimentație publică sunt cele prevăzute de reglementările legale.

Art. 28

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare în vederea unei prelucrări și preparări a alimentelor corespunzătoare, în funcție de profilul lor, unitățile de alimentație publică sau colectivă vor avea din construcție spațiile necesare pentru circuitele funcționale:

- sala de mese;
- spații de preparare a mâncărurilor;
- spații de păstrare a alimentelor;
- anexe social-sanitare.

Art. 29

(1) Spațiile vor fi proiectate și amplasate, astfel încât să permită desfășurarea fluxului tehnologic într-un singur sens, evitându-se încrucișările între fazele insalubre și cele salubre.

(2) În spațiile de preparare și în anexe pereții vor fi impermeabilizați cu materiale corespunzătoare (faianta, vopsele speciale) pe o înălțime de 1,80 m, iar pavimentul va fi prevăzut cu sifoane de scurgere racordate la canalizare.

Art. 30

Sala de mese va avea asigurată minimum 1,2 mp pentru un loc la masă. Celelalte dotări vor fi cele prevăzute de reglementările legale.

Art. 31

(1) Spațiile de preparare a mâncărurilor sunt constituite din bucătării și dintr-o serie de camere anexe în care se face prelucrarea preliminară a alimentelor.

(2) Spațiile de prelucrare preliminară a alimentelor (curățare, spălare, tocare) sunt spații cu circuite separate pentru legume, carne, peste, ouă.

(3) În funcție de categoria de încadrare a unității vor exista anexe, precum: laborator de cofetărie, pâtiserie, boxa pentru ceai, cafea și lapte, camera pentru prepararea mâncărurilor reci (salate, maioneze, preparate cu gelatină, sandviciuri, aperitive reci), complet separate de bucătăria propriu-zisă.

Art. 32

În unitățile de alimentație cu un singur spațiu de producție - bucătărie, în care se realizează prepararea, fierberea sau coacerea alimentelor, se vor folosi ca materii prime numai produse agroalimentare gata curățate, porționate și ambalate.

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

b) Vesela curata pentru masa trebuie sa fie pastrata în spatii separate de vasele de bucatarie.

#### Art. 33

(1) Spatiile de pastrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, magazii, 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 în 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) Pâinea, chiflele, cornurile se vor pastra în spatii special amenajate, în cosuri de rachita, (material plastic) sau în navete, cu conditia ca acestea sa fie acoperite, la adapost de praf si de insecte, si sa nu fie asezate direct pe podele.

#### 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, în orice fel de unitate de alimentatie publica sau colectiva, vor fi în permanenta întretinute în perfecta stare de functionare si vor fi dotate cu hârtie igienica, sapun si servetele de hârtie la chiuveta.

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

#### Art. 35

Dotarea de ustensile si utilaje se face tinându-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 dezinfectie.

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

#### Art. 37

În unitatile de alimentatie publica si de alimentatie colectiva, care pregatesc si servesc preparate culinare, se vor respecta urmatoarele conditii de protectie sanitara a alimentelor:

a) Operatiunile de prelucrare a carnii, pestelui, legumelor si produselor de cofetarie si patiserie se vor efectua în încăperi sau în compartimente separate. De asemenea, se vor separa operatiunile de preparare a carnii si pestelui crud de operatiunile finale de preparare a acestor produse.

Toate operatiunile de preparare a carnii crude (transare, tocare, preparare mititei, cârnati proaspeti, chiflele etc.) se efectueaza într-un spatiu destinat numai acestor operatiuni. Spatiul

va fi dotat cu butuc, funduri din lemn, marcate distinct, ustensile (masina de tocat, cutite, topor etc.), bazine ce vor fi racordate la instalatia de apa calda, rece si la canalizare.

Operatiunile de preparare a pestelui crud se efectueaza în conditii similare.

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

c) Preparatele culinare finite, pâna la servirea lor de catre consumator, vor fi pastrate la o temperatura de minimum +60 grade C (mâncari calde) sau la maximum + 8 grade C (preparate reci).

d) Refolosirea ca materie prima a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocaturilor de carne cruda cu cele tratate termic nu este permisa.

e) În unitatile de alimentatie colectiva si de alimentatie publica, în care sunt servite grupuri organizate (turisti, mese comune etc.), se vor consuma numai mâncari pregatite în aceeasi zi, din care se vor pastra probe (în recipiente curate, oparite, acoperite si etichetate) timp de 48 de ore la o temperatura de +4 grade C, în spatii frigorifice special destinate acestui scop.

f) Se vor folosi numai oua cu coaja intacta, spalate si dezinfectate înainte de spargere; folosirea oualor de rata în aceasta categorie de unitati este interzisa.

g) Nu este permisa încorporarea în preparate a grasimilor folosite la prajire.

h) Legumele si fructele care se consuma în stare cruda se vor spala sub curent continuu de apa potabila.

i) Nu este permisa pastrarea alimentelor, cu exceptia pestelui, în contact cu gheata sau cu apa rezultata din topirea ghetii ori servirea bauturilor, fructelor si legumelor în contact cu gheata, cu exceptia cuburilor de gheata preparate din apa potabila, în congelatoare speciale.

#### Art. 38

În cazul în care, pentru depozitarea materiilor prime usor alterabile si nealterabile, nu se poate asigura decât o singura încapere, este obligatorie îndeplinirea urmatoarelor conditii:

a) dotarea corespunzatoare cu rafturi, hambare sau recipiente pentru toate produsele nealterabile;

b) asigurarea unui spatiu frigorific pentru produse alterabile, cu compartiment separat pentru carne cruda, care sa nu aiba o temperatura mai mare de +4 grade C;

c) asigurarea unei ventilatii satisfacatoare prin ferestre sau ochiuri cu rame si sita metalica;

d) aprovizionarea cu materii prime usor alterabile, îndeosebi cu carne si lapte, sa se faca pe masura capacitatii spatiului de racire si sa nu depaseasca nevoile de consum pentru o zi.

#### Art. 39

În unitatile care sunt lipsite de spatiu pentru organizarea bucatariei (snack-baruri, pizzerii etc.), preparatele culinare specifice acestora se pot executa în sala de consum, în fata consumatorilor, cu obligatia ca prin organizarea, dotarea si întretinerea locului respectiv sa se asigure o curatenie permanenta, iar unitatea sa dispuna de posibilitati satisfacatoare de ventilatie (naturala sau mecanica).

### **CAPITOLUL 4: Norme privind depozitarea si transportul alimentelor**

#### Art. 40

Depozitarea alimentelor trebuie sa se faca în conditii care sa previna modificarea proprietatilor nutritive, organoleptice si fizico-chimice, precum si contaminarea microbiana. În acest scop alimentele vor fi depozitate în încaperi sau în spatii special amenajate, protejate de insecte si rozatoare, dotate cu instalatiile si aparatura necesare pentru asigurarea



controlului conditiilor de temperatura, umiditate, ventilatie etc., stabilite prin acte normative în vigoare.

#### Art. 41

(1) Asezarea produselor alimentare se va face separat pe sortimente, eventual pe zile de fabricatie, pe gratare sau rafturi, în stive, rânduri distantate, astfel încât sa se asigure o buna ventilatie si accesul persoanelor si al mijloacelor care controleaza sau manipuleaza produsele depozitate.

(2) Nu se vor introduce în spatiile de depozitare produsele alimentare continute în ambalaje murdare, degradate sau care nu corespund normelor de igiena.

(3) În spatiile destinate depozitarii alimentelor nu se vor introduce produse care pot constitui surse de contaminare a acestora.

#### Art. 42

Unitatile alimentare vor fi dotate cu spatii necesare pentru depozitarea ambalajelor. Peretii acestor spatii vor fi etansi, nepermitând accesul rozatoarelor. Se interzice depozitarea ambalajelor de transport în spatii de productie, prepararea sau vânzarea alimentelor.

#### Art. 43

Transportul alimentelor se efectueaza în functie de perisabilitatea produselor, numai cu mijloace autorizate sanitar, igienice, care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice, precum si protectia împotriva prafului, insectelor, rozatoarelor si altor posibilitati de poluare, degradare si contaminare atât a produselor transportate, cât si a ambalajelor.

#### Art. 44

Mijloacele de transport al alimentelor trebuie sa fie amenajate si dotate în functie de natura produsului transportat, iar pe peretii exteriori se va înscrie denumirea produselor respective (carne, pâine, lactate etc.) Peretii exteriori si platforma vor fi confectionate din materiale rezistente, impermeabile, usor de curatat.

#### Art. 45

(1) Alimentele usor alterabile vor fi transportate cu mijloace de transport frigorifice, prevazute si dotate cu mijloace de ventilatie si frigorifice, inclusiv cu aparatura pentru controlul si înregistrarea temperaturii. Pentru transportul în cadrul aceleiasi localitati sau cu o durata mai mica de 4 ore se pot folosi mijloace de transport izoterme.

(2) Carnea în carcasa se transporta agatata pe cârlige din material inoxidabil.

(3) Se permite transportarea de alimente sub forma de materii prime si semifabricate împreuna cu produse finite care se consuma fara alta prelucrare termica, daca se asigura conditii corespunzatoare pentru fiecare categorie.

(4) Alimentele vor fi însoțite pe tot timpul transportului de documentele care sa certifice ca produsele respective au fost receptionate conform actelor normative în vigoare.

(5) Producatorul este obligat sa asigure transportul produselor numai în masina autorizata.

#### Art. 46

Mijloacele de transport al alimentelor, precum si ambalajele de transport trebuie pastrate permanent în perfecta stare tehnica si de curatenie; acestea vor fi spalate si dezinfectate dupa fiecare transport.

Art. 47

Personalul care asigura transportul si manipularea alimentelor usor alterabile si a pâinii va purta echipamentul de protectie sanitara a alimentelor (pastrat în vehiculul respectiv), la urcarea pe platforma vehiculului si în timpul tuturor operatiunilor în care acesta vine în contact direct cu alimentele, si va avea carnet de sanatate.

## **CAPITOLUL 5: Desfacerea alimentelor**

Unitati de desfacere a alimentelor:

1. Magazine alimentare

Art. 48

(1) Magazinele alimentare trebuie sa aiba din constructie urmatoarele spatii:

- sala de desfacere;
- magazie de alimente;
- magazie de ambalaje;
- grup social-sanitar (vestiar si WC).

(2) Unitatile vor fi amenajate corespunzator.

Art. 49

Magazinele alimentare trebuie sa aiba asigurata în permanenta apa calda si rece, în cantitate suficienta si corespunzatoare calitativ conditiilor înscrise în actele normative în vigoare.

Art. 50

(1) Dotari minime obligatorii:

- rafturi si spatii frigorifice în sala de desfacere;
- rafturi si gratate din lemn în magazii.

(2) Pentru alimentele usor alterabile, care se mentin la rece, nu sunt permise supraaglomerarea spatiilor frigorifice de pastrare si expunere, precum si introducerea în acelasi spatiu a produselor crude si semifabricate împreuna cu cele care nu necesita tratare termica înainte de consum (se vor prevedea spatii frigorifice separate pentru aceste categorii de alimente).

(3) În magazinele alimentare cu o singura sala de desfacere (cu o suprafata de minimum 20 mp) se pot amenaja raioane separate pentru preparate din carne si lactate si pentru carne cruda preambalata, care sa fie prevazute cu spatii frigorifice de expunere si depozitare, cântare si vânzatori pentru fiecare raion.

(4) În magazinele care transeaza si desfac carne cruda alaturi de alte alimente se vor asigura circuite separate (sala de primire si transare, spatii frigorifice, raion separat de desfacere, cu cântare si vânzatori).

(5) Pentru raioanele de preparate din carne, de lactate, brânzeturi si pâine plata produselor se va face numai la casa, nu direct la vânzator.

(6) Pentru amenajarea unui raion de vânzare a pâinii este necesara o suprafata de minimum 10 mp.

Art. 51

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

(2) Alimentele neambalate, care se consuma fara o prelucrare termica, vor fi servite numai cu ustensile adecvate (clesti, linguri, furculite etc.)

(3) În unitatile de desfacere a pâinii si a produselor de panificatie si în alte asemenea unitati care desfac produse neambalate se vor lua masuri care sa nu permita alegerea manuala a produselor de catre cumparatori.

#### Art. 52

Aprovizionarea acestor magazine pe aceeasi usa cu cea de acces al cumparatorilor se va face cu întreruperea activitatii în timpul efectuarii acestei operatiuni.

#### Art. 53

Expunerea la vânzare a produselor alimentare se va face la temperatura recomandata de producator.

#### Art. 54

Depozitarea oualor în cofraje sau în lazi se face în spatii racoroase, fara miros strain, la temperatura de maximum +14 grade C, ferite de razele soarelui sau de alta sursa de caldura. Vânzarea oualor în unitatile de desfacere se va face numai în raioane separate sau în raioane cu produse preambalate. Este interzisa vânzarea oualor la raionul de preparate din carne ori produse din lapte sau la raioanele de produse alimentare neambalate care se consuma ca atare, fara a mai fi supuse unui proces termic. Ouale vor fi stantate cu data ouatului, individual sau pe ambalaje.

#### Art. 55

În magazinele alimentare este interzisa depozitarea ambalajelor în încaperile de vânzare, în spatiile de circulatie, vestiare sau pe trotuarele aferente.

#### Art. 56

În magazinele alimentare în care se autorizeaza si desfacerea produselor nealimentare este interzisa vânzarea produselor cu risc de influentare a proprietatilor organoleptice ale alimentelor sau de contaminare cu substante nocive.

## 2. Comertul de mic detaliu stabil si ambulant

#### Art. 57

Prin comertul de mic detaliu se înțelege desfacerea de alimente în cantitati si sortimente restrânse, pe o perioada determinata, în puncte fixe sau mobile.

#### Art. 58

(1) Punctele fixe de desfacere stradala (chioscuri, baraci si tonete) a alimentelor trebuie astfel amenajate si dotate, încât sa asigure conditii igienice corespunzatoare pentru protejarea, pastrarea si servirea produselor, precum si pentru mentinerea salubritatii în vecinatatea punctului de desfacere.

(2) În aceste puncte profilul activitatii va fi determinat de tipul unitatii, cu amplasament si dotarile existente.

(3) Unitatile de desfacere din aceasta categorie trebuie sa fie situate la o distanta de cel putin 25 m de WC-urile publice, de locurile de stationare a vitelor sau de alte asemenea surse de contaminare si de cel putin 100 m de zonele insalubre, precum: abatoare, depozite sau fabrici de prelucrare a deseurilor si pieilor crude, rampe de gunoi, întreprinderi de ecarisaj etc.

(4) Toate punctele fixe vor fi inscriptionate vizibil cu denumirea societatii comerciale, adresa, numarul autorizatiei de functionare.

#### Art. 59

Punctele fixe de desfacere stradala a alimentelor, precum si unitatile mobile (indiferent de tractiune) trebuie sa îndeplineasca urmatoarele conditii si masuri pentru protectia sanitara a produselor si a consumatorilor:

- a) sa fie dotate cu stelaje, rafturi etc. pentru pastrarea produselor ambalate sau a fructelor si legumelor, precum si cu vitrine închise pentru produse neambalate, iar pentru produse perisabile, cu vitrine frigorifice si frigidere;
- b) sa fie racordate la retelele publice de apa potabila si de canalizare ori sa fie dotate cu instalatii proprii de apa potabila, de colectare si evacuare în conditii igienice a apei uzate;
- c) sa aiba recipiente cu capac etans pentru colectarea reziduurilor solide, iar în exterior cosuri pentru aruncarea hârtiilor si a resturilor;
- d) sa foloseasca vesela (tacâmuri si pahare), care va fi spalata si dezinfectata la curent de apa, dupa fiecare folosire, si uscata în pozitie verticala, pe dispozitive speciale, fara utilizarea cârpelor; paharele se vor pastra cu gura în jos pe tavi de scurgere si vor fi reclatite la curent de apa înainte de folosire;
- e) este interzisa re folosirea veselei si a paharelor de unica folosinta.

#### Art. 60

Carucioarele si tonetele folosite pentru comertul stradal mobil de alimente trebuie sa fie închise, cu peretii netezi vopsiti în ulei sau cu lac de culoare deschisa, si dotate cu cosuri pentru hârtii si resturi; vor purta o inscriptie care sa indice denumirea si adresa societatii comerciale careia îi apartine (în cazul vânzatorilor particulari, numele, prenumele si numarul autorizatiei de functionare).

#### Art. 61

Organele sanitare pot permite vânzarea produselor din carne (fripte sau prajite), a produselor de patiserie, a produselor de panificatie si în carucioare, tonete sau în vitrine mobile numai daca îndeplinesc urmatoarele conditii: sa functioneze în vecinatatea unitatii alimentare de la care se aprovizioneaza (maximum 20 m), sa fie amenajate conform cerintelor sanitare, pentru a se asigura protectia alimentelor împotriva prafului si a mustelilor; sa fie aprovizionate numai cu preparate proaspete si pentru o perioada de cel mult 4 ore; sa poarte denumirea societatii comerciale si numarul autorizatiei de functionare a unitatii-mama.

#### Art. 62

Vânzarea înghetatei este permisa prin comertul de mic detaliu stabil în urmatoarele conditii:

- a) prin sistem automat (aparatură de înghetata), care trebuie sa fie amplasat în vecinatatea unitatii care o prepara, racordat la apa rece curenta si calda, prevazut cu spatiu frigorific, cu echipament de protectie si cu casete închise pentru pastrarea vafelor, cornetelor si a paharelor de unica folosinta;
- b) înghetata neambalata, servita prin portioanare cu clesti speciali, va fi pastrata în caserole din material inoxidabil sau din alte materiale avizate sanitar de Ministerul Sanatatii în conservatoare frigorifice si va fi servita numai în interior. Transportul de la furnizor se va face în caserole închise ermetic si cu masini izoterme;
- c) înghetata preambalata va fi pastrata în congelator, protejata de caldura si de ploii;

d) este interzisă recongelarea înghețatei după topire sau amestecarea în aceeași caserolă a mai multor loturi de înghețată cu data de fabricație diferită. Înainte de a fi umplută cu înghețată caserola va fi spălată și dezinfectată conform normelor igienico-sanitare.

#### Art. 63

Produsele de patiserie și de panificație neambalate se vor vinde din recipiente curate, la adăpost de praf și de muste, fiind servite numai cu ustensile speciale. Este interzisă să se permită consumatorilor să aleagă produsele cu mâna.

#### Art. 64

Vânzătorul ambulant va purta echipamentul de protecție a alimentelor și ecuson.

#### Art. 65

Comertul 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 condiții:

- să existe racord la apă potabilă și la canalizare, efectuat numai de unități de specialitate;
- să aibă dispozitive de spălare a paharelor cu apă;
- să aibă teșghea cu suprafață impermeabilizată, prevăzută cu țevi din metal cu găuri de scurgere, pentru așezarea paharelor spălate cu gura în jos;
- prepararea băuturilor se va face la punctul de desfacere prin adăugare de apă și CO<sub>2</sub>, concentratul fiind livrat în doze sigilate.

#### Art. 67

Distribuitorii automate de băuturi calde și reci, sandwich-uri, de produse ambalate etc. vor fi amplasați în locuri la care accesul pentru întreținerea igienică să fie ușor. 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 conținutul la lumină și va verifica dacă sticla este închisă ermetic; în cazul în care observă corpuri străine, sedimente sau turbureala ori în cazul în care sticlele nu sunt bine închise, le va scoate din consum.

#### Art. 69

Băuturile îmbuteliate se pot raci prin scufundare în apă cu gheață, astfel încât sticlele să stea numai vertical, chiar dacă sunt închise ermetic, iar gâtul să depășească nivelul apei cu cel puțin 10 cm.

### 3. Pietele alimentare

#### Art. 70

Pietele alimentare sunt destinate numai comercializării produselor agroalimentare și de uz gospodăresc.

#### Art. 71

Administrația pietelor va acorda vânzare liberă producătorilor numai în limita posibilităților de asigurare a spațiului de vânzare.

#### Art. 72

Pietele alimentare din localitatile care dispun de retele de apa si de canalizare vor fi prevazute cu:

- platou impermeabilizat dotat cu fântâni arteziene, hidranti si cu guri de canalizare;
- WC public cu compartimente separate pentru femei si barbati;
- boxa cu paviment si cu pereti din ciment sclivisit, racordata la reseaua de apa si de canalizare, pentru pastrarea recipientelor în care se colecteaza reziduuri solide;
- bazine compartimentate pentru spalarea legumelor si a fructelor;
- chioscuri, baraci sau pavilioane compartimentate;
- vitrine, mese fixe, grupate pe categorii de alimente, prevazute cu acoperisuri;
- gratare sau suprafete din lemn, cu o înaltime de 10 - 15 cm de la sol, pentru depozitarea alimentelor (nu este permisa asezarea acestora direct pe sol sau pe platou, chiar daca sunt ambalate).

La pietele alimentare din localitatile fara retele de apa si/sau de canalizare, aprovizionarea cu apa si evacuarea reziduurilor lichide se vor face conform prescriptiilor organelor sanitare locale. Locul de stationare a vehiculelor la aprovizionarea cu alimente va fi impermeabilizat, amplasat la cel putin 20 m distanta de ultimul loc de desfacere a alimentelor si supus aceluasi regim de întretinere si curatenie ca si restul pietei.

#### Art. 73

Chioscurile si rulotele de desfacere a alimentelor vor fi dotate cu chiuvete, sifoane de scurgere, recipiente pentru colectarea reziduurilor solide, dulapuri sau vestiare pentru îmbracamintea de protectie sanitara a alimentelor si pentru cea individuala si cu materialul necesar pentru întretinerea curateniei. Cele în care se desfac alimente de origine animala usor perisabile vor fi înzestrate cu utilaje frigorifice.

#### Art. 74

Mesele de prezentare si desfacere a alimentelor vor fi confectionate din beton sclivisit, mozaic sau din scândura groasa, bine încheiata. Mesele amplasate în exteriorul cladirii vor avea acoperisuri care vor depasi marginile meselor cu cel putin 0,75 cm.

#### Art. 75

Este interzisa oricarei persoane particulare sau oricarui angajat al pietei sa locuiasca ori sa doarma (ziua sau noaptea) în încaperile ori pe mesele din piata, care sunt folosite la desfacerea alimentelor. În acest scop în piete se vor amenaja dormitoare speciale.

#### Art. 76

(1) Vânzatorii si producatorii vor asigura întretinerea curateniei, evitând împrastierea deseurilor, a furajelor, raspândirea de ape murdare etc.

(2) Reziduurile provenite în timpul vânzarii se vor strânge în recipiente cu capac, care vor fi evacuate de catre lucratorii administratiei pietei, pe masura ce se umplu, în spatiile de colectare a gunoiului pietei.

(3) Administratia pietei este obligata sa asigure îndepartarea reziduurilor solide din zona pietei cel putin o data la 24 de ore si functionarea în bune conditii a instalatiilor de apa curenta si de canalizare; va asigura combaterea si distrugerea insectelor si a rozatoarelor.

#### Art. 77

Locul de desfacere a carni crude si a produselor de macelarie trebuie sa îndeplineasca urmatoarele conditii:

- paviment impermeabilizat, usor lavabil, prevazut cu sifoane de pardoseala;
- pereti impermeabilizati pâna la înaltimea de 1,80 m;
- racord de apa rece curenta si de apa calda curenta;
- racord la canalizare;
- sa fie prevazut cu camere sau dulapuri frigorifice;
- transarea se va face pe butuci, spalati si dezinfectati dupa încetarea vânzarii;
- administratia pietelor este obligata sa asigure producatorilor echipament de protectie;
- pentru toate produsele (carne cruda si produse de macelarie), înainte de a le vinde, producatorul va prezenta dovada controlului sanitar-veterinar.

#### Art. 78

Locul de desfacere a pestelui proaspat trebuie sa îndeplineasca urmatoarele conditii:

- sa aiba amenajat un spatiu separat cu paviment din material impermeabil si usor lavabil, prevazut cu sifon de pardoseala;
- peretii sa fie impermeabilizati pâna la 1,80 m;
- sa aiba apa curenta rece si calda si canalizare;
- pestele va fi pastrat în vase din material usor lavabil (inox, material plastic alimentar) si acoperit cu bucati de gheata;
- pestele adus spre vânzare va fi prezentat pentru control organelor sanitar-veterinare din pieta;
- vânzatorii vor purta echipament de protectie asigurat de administratia pietelor.

#### Art. 79

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

(2) Ambalajele cu produse lactate vor fi acoperite cu tifon curat, hârtie alba, capac din metal.

(3) Producatorul va avea asupra sa dovada controlului sanitar-veterinar si carnetul de sanatate, conform prevederilor Ministerului Sanatatii, înainte de a-si vinde produsele.

(4) Vânzatorii vor purta echipament de protectie complet, asigurat de administratia pietelor si, în mod obligatoriu, ecuson cu numele si cu comuna producatorului.

#### Art. 80

Vânzarea legumelor si fructelor se va face în spatii separate, curate, în lazi sau în navete.

#### Art. 81

Vânzarea animalelor si a pasarilor vii se va face numai în zone special amenajate din teritoriul pietei si separate de locul de desfacere a celorlalte produse alimentare; zonele respective vor fi astfel dotate:

- solul va fi impermeabilizat si prevazut cu gura de captare a apelor de spalare;
- va exista sursa de apa rece;
- vor exista pubele pentru colectarea reziduurilor si dejectiilor.

#### Art. 82

Se permite patrunderea în zona de vânzare a pasarilor vii si a animalelor vii a vehiculelor cu tractiune animala, cu conditia sa li se asigure o zona impermeabilizata cu posibilitati de spalare, la o distanta de cel puțin 20 m de locuinte sau de alte locuri de vânzare.

## CAPITOLUL 6: Controlul respectarii normelor de igiena prin teste de salubritate

### ART. 83

În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igiena, inspectorii sanitari vor recolta periodic din unitatile alimentare care produc, prepara, servesc, depoziteaza, transporta si desfac alimente teste de salubritate de pe suprafetele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, de pe mâini si de pe echipamentul de lucru al personalului care manipuleaza alimente si din aerul din încaperile de lucru.

Astfel de teste de salubritate se vor recolta în caz de suspiciune de contaminare a unor alimente, dar mai ales în cazul toxii infectiilor alimentare.

### Art. 84

Rezultatele testelor de salubritate trebuie sa corespunda urmatoarelor norme microbiologice:  
- se considera conditii corespunzatoare acelea care nu se abat de la urmatoarele prevederi:

Semnificatia coloanelor din tabelul de mai jos este urmatoarea:

- A = Enterobacteriaceae
- B = Stafilococi cuagulazopozitiv
- C = Stafilococi hemolitici
- D = Mucegaiuri

		A	B	C	D	Bacterii coliforme
Microorganisme aerobe mezofile (NTG)						
Ambalaje din: sticla, carton, material plastic, metal etc., care vin în contact direct cu alimentul	1/ml capacitate	-	-	-	-	absent/ml capacitate
		-	-	-	-	

Observatii:

Se accepta NTG = 2/ml capacitate, daca bacteriile coliforme sunt absente.

Conducte de la instalatia de pasteurizare	1/ml	-	-	-	-	absent/ml
---	------	---	---	---	---	-----------

Observatii:

Suprafete de lucru de pe fluxul tehnologic, care vin în	2/cmp	-	-	-	-	absent/10 cmp
---	-------	---	---	---	---	---------------



contact direct  
cu alimentul\*)

Observatii:

Se accepta NTG = 20/cmp, daca bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cmp

-----  
Mese din 4/cmp absent/ absent/ absent/ - -  
blocurile 100 cmp 100 cmp 100 cmp  
alimentare

Observatii:

Se accepta NTG = 20/cmp, daca bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cmp

-----  
Bazine, tancuri, 1/cmp - - - - absent/  
aparate 10 cmp

Observatii:

Se accepta NTG = 20/cmp, daca bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cmp

-----  
Echipament de 2/cmp - - - - absent/  
protectie 10 cmp

Observatii:

Se accepta NTG = 20/cmp, daca bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cmp

-----  
Tacâmuri 10 ml absent absent absent absent -  
solutie spalare

Observatii:

Conditiiile se refera la un obiect

-----  
Farfurii 1/cmp absent absent absent absent -

Observatii:

Conditiiile se refera la un obiect

-----  
Cani, cesti, 10 ml absent absent absent absent -  
pahare etc. solutie spalare

Observatii:

Conditiiile se refera la un obiect

-----  
Hârtie si folie 1/cmp - - - 3/cmp absent/cmp  
de plastic  
folosite în  
vânzare

Observatii:

-----

Mâini - absent absent absent - -

Observatii:

-----  
Aerul din 600/mc - - - 300/mp -  
încaperile de  
productie

Observatii:

-----  
\*) Cu exceptia meselor din blocurile alimentare.

## **CAPITOLUL 7: Norme privind personalul unitatilor alimentare**

Art. 85

În 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 în conditiile stabilite de Ministerul Sanatatii.

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

Art. 86

În toate unitatile alimentare conducatorii acestora sau persoanele din unitate 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, gâtului sau ale pielii. Aceste persoane nu vor fi primite în unitate decât cu avizul medical. Toate persoanele care lucreaza la prelucrarea, manipularea, transportul, servirea sau desfacerea alimentelor sunt obligate sa se supuna vaccinarilor în conditiile stabilite de Ministerul Sanatatii, sa se prezinte (sau sa anunte) la unitatea sanitara în cazul în care au febra, tulburari digestive acute sau infectii ale pielii si sa nu îsi reia activitatea decât dupa primirea avizului medical.

Art. 87

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

- a) sa poarte în timpul lucrului, în raport cu specificul locului de munca si în conformitate cu actele normative în vigoare, echipamentul de protectie sanitara a alimentelor, alb sau de culoare deschisa, curat, care sa acopere îmbracamintea si parul capului si sa fie impermeabil în partile care vin în contact cu umezeala; persoanele care executa operatiuni de curatare nu vor purta echipamentul de protectie sanitara a alimentelor în cursul efectuarii acestor operatiuni;
- b) sa nu intre în WC cu echipamentul sanitar de protectie a alimentelor;
- c) sa îsi spele mâinile cu apa si cu sapun înainte de începerea lucrului si ori de câte ori este necesar în cursul activitatii, în special dupa folosirea WC.

Art. 88

Toate persoanele care lucreaza la manipularea, prelucrarea, transportul, servirea si la desfacerea alimentelor sunt obligate sa îsi însuseasca si sa îsi reîmprospateze cunostintele de igiena alimentelor, necesare în activitatea lor.

Art. 89

La nivelul fiecărei unități de alimentație va exista o evidență a controlului medical pentru tot personalul din subordine.

### **CAPITOLUL 8: Dispoziții finale**

Prevederile prezentului ordin reprezintă cerințele minime pentru asigurarea funcționării unităților de producție, depozitare, transport și 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 populației.

Medicul inspector de specialitate va stabili împreună cu managerul societății comerciale punctele critice de control care vor fi monitorizate.

Verificarea respectării prezentului ordin este efectuată de personalul de specialitate din cadrul inspectoratelor județene de sănătate publică și al municipiului București, precum și de alte organisme abilitate de Ministerul Sănătății 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.