

REGULI GENERALE din 11 august 2005 pentru igiena produselor alimentare

EMITENT

• **GUVERNUL**

Publicat în **MONITORUL OFICIAL nr. 804 din 5 septembrie 2005**

Capitolul I Prevederi generale**Articolul 1** Domeniu de aplicare (1) Prezenta hotărâre stabilește reguli generale cu privire la igiena produselor alimentare pentru operatorii cu activitate în domeniul alimentar, ținându-se cont, în mod special, de următoarele principii: a) responsabilitatea primară pentru siguranța alimentelor aparține operatorului cu activitate în domeniul alimentar; b) este necesar să se asigure siguranța alimentelor pe tot lanțul alimentar, începând cu producția primară; c) este important să se asigure lanțul frigorific pentru alimente ce nu pot fi depozitate în siguranța la temperaturi ale mediului ambiant, în special pentru alimente congelate; d) implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), împreună cu aplicarea bunelor practici de igiena, trebuie să întărească responsabilitatea operatorilor cu activitate în domeniul alimentar; e) ghidurile de bune practici sunt un instrument valoros pentru a ajuta operatorii cu activitate în domeniul alimentar, de la toate nivelurile lanțului alimentar, să fie în conformitate cu regulile de igiena a alimentelor și la aplicarea principiilor HACCP; f) este necesar să se stabilească criteriile microbiologice și cerințe de control al temperaturii, bazate pe o evaluare științifică a riscului; g) este necesar să se asigure ca alimentele importate să fie cel puțin la același standard de igiena ca alimentele produse în România sau să fie la un standard echivalent. (2) Prezenta hotărâre se aplică tuturor etapelor de producție, de procesare și de distribuție a alimentelor, precum și activităților de export, fără a se aduce atingere unor cerințe specifice cu referire la igiena alimentelor. (3) Prezenta hotărâre nu se aplică: a) producției primare pentru consum domestic privat; b) preparării domestice, manipulării sau depozitarii alimentelor pentru consum domestic privat; c) furnizării directe, de către producător, de cantități mici de produse primare către consumatorul final sau către întreprinderi locale de vânzare cu amănuntul ce aprovizionează direct consumatorul final; d) centrelor de colectare și tabacariilor ce intra sub incidența definirii activităților în domeniul alimentar, numai pentru faptul ca acestea manipulează materia primă pentru producerea de gelatina sau colagen. (4) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, ca autoritate de reglementare în domeniul sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor ce coordonează toate activitățile în acest domeniu, de la producerea materiilor prime până la consumator, stabilește împreună cu Ministerul Sănătății, în baza legislației naționale, reguli ce reglementează activitățile prevăzute la alin. (3) lit. c). Astfel de reguli trebuie să asigure realizarea obiectivelor prezentei hotărâri.**Articolul 2** Definiții (1) În sensul prezentei hotărâri termenii și expresiile următoare se definesc astfel: a) igiena alimentelor, denumită în continuare igiena măsurile și condițiile necesare pentru controlul riscurilor și pentru a se asigura calitatea de propriu pentru consum uman a unui produs alimentar, în concordanță cu destinația prestabilită a acestuia; b) produse primare - produse rezultate din producția primară, incluzând produse crescute pe sol, obținute prin creșterea de animale, din vanat și pescuit; c) întreprindere - orice

unitate cu activitate în domeniul alimentar;d) autoritate competentă - Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, denumită în continuare Autoritatea, competența pentru implementarea, coordonarea implementării și asigurarea conformității cu prevederile prezentei hotărâri sau orice alta autoritate căreia i-a fost delegată acea competența. Aceasta poate include, de asemenea, după caz, autoritatea corespondentă a altei țări;e) echivalent - cu referire la sisteme diferite, capacitatea de îndeplinire a aceluiași obiective;f) contaminare - prezenta sau introducerea unui risc;g) apa potabilă - apa ce întrunește cerințele minime prevăzute de [Legea nr. 458/2002](#) privind calitatea apei potabile, modificată și completată prin [Legea nr. 311/2004](#), ce transpune [Directiva Consiliului nr. 98/83/CE](#) ;h) apa de mare curată - apa de mare naturală, artificială sau purificată ori apă sărată ce nu conține microorganisme, substanțe dăunătoare sau plancton marin toxic în cantități capabile să afecteze direct ori indirect salubritatea alimentelor;i) apă curată - apă de mare curată și apă proaspătă de o calitate similară;j) ambalare - plasarea unui produs alimentar într-un ambalaj sau container, în contact direct cu produsul alimentar respectiv și ambalajul ori containerul însuși;k) împachetare - plasarea unuia sau mai multor alimente ambalate într-un al doilea container și chiar acesta din urmă;l) container sigilat ermetic - un container ce este proiectat și destinat să fie sigur față de pătrunderea de pericole;m) procesare - orice proces ce modifică substanțial produsul inițial, incluzând încălzirea, afumarea, sararea, maturarea, uscarea, marinarea, extractia, extrudarea sau o combinație a acestor procese;n) produse neprocesate - produse alimentare ce nu au fost supuse procesării și care includ produse ce au fost divizate, portionate, tăiate, decapitate, feliate, dezosate, tocate, jupuite, maruntite, transate, curățate, fasonate, decojite, macinate, racite, congelate, congelate profund sau dezghetate;o) produse procesate - produse alimentare ce rezultă din procesarea produselor neprocesate. Aceste produse pot conține ingrediente ce sunt necesare pentru prelucrarea lor sau pentru a induce caracteristici specifice.(2) În anexa prezentei hotărâri, termenii "atunci când este necesar", "după caz", "adekvat" și "suficient" înseamnă, respectiv, "atunci când este necesar", "după caz", "adekvat" sau "suficient" pentru a îndeplini obiectivele prezentei hotărâri.

Capitolul II Obligațiile operatorilor cu activitate în domeniul alimentar
Articolul 3 Obligație generală Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că toate etapele de producție, de procesare și de distribuție a alimentelor ce sunt sub controlul acestora satisfac cerințele aferente de igienă prevăzute de prezenta hotărâre.
Articolul 4 Cerințe de igienă generale și specifice(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care realizează producție primară și cei asociați operațiunilor prevăzute în anexa nr. 1 la prezentele reguli generale trebuie să se conformeze cu prevederile generale de igienă prevăzute la cap. I din anexa nr. 1 la Reguli generale pentru igienă produselor alimentare și cu orice alte cerințe specifice prevăzute de [Hotărârea Guvernului nr. 954/2005](#) privind aprobarea Regulilor specifice de igienă pentru alimente de origine animală, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 805 din 5 septembrie 2005, ce transpune [Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 853/2004/CE](#) .(2) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care realizează oricare dintre etapele de producție, de procesare și de distribuție de alimente după acele etape la care se aplică prevederile alin. (1) trebuie să se

conformeze cu cerințele generale de igiena prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele reguli generale și cu orice alte cerințe specifice prevăzute de [Hotărârea Guvernului nr. 954/2005](#) ce transpune [Regulamentul nr. 853/2004/CE](#). (3) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să adopte, după caz, următoarele măsuri specifice de igiena: a) conformarea cu criteriile microbiologice pentru produse alimentare; b) proceduri necesare pentru a îndeplini obiectivele prevăzute de prezenta hotărâre; c) conformarea cu cerințele privind controlul temperaturii pentru produse alimentare; d) menținerea lantului de frig; e) prelevarea de probe și efectuarea de analize de laborator. (4) Criteriile, cerințele și obiectivele la care se referă alin. (3) trebuie adoptate în conformitate cu cerințele Uniunii Europene. Metodele de prelevare de probe și de analiza asociate trebuie să fie stabilite în conformitate cu aceeași procedura. (5) a) Atunci când prezenta hotărâre, [Hotărârea Guvernului nr. 954/2005](#) ce transpune [Regulamentul nr. 853/2004/CE](#), și măsurile de implementare a acestora nu specifică metodele de prelevare de probe și de analiza, operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot utiliza metode corespunzătoare prevăzute de alte acte normative ale legislației naționale și comunitare ce reglementează domeniul veterinar și pentru siguranța alimentelor sau, în absența unor astfel de metode, metode ce oferă rezultate echivalente cu cele obținute utilizând metoda de referință, dacă acestea sunt validate științific în conformitate cu regulile sau protocoalele recunoscute internațional. b) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot utiliza ghidurile prevăzute la art. 7, 8 și 9 ca un ajutor pentru asigurarea conformității cu obligațiile ce rezultă pentru ei în baza prezentei hotărâri. **Articolul 5** Analiza riscului și punctele critice de control - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) (1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP. (2) Principiile HACCP la care se referă alin. (1) constau în următoarele: a) identificarea oricărui risc ce poate fi prevenit, eliminat sau redus la niveluri acceptabile; b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni ori a se elimina un risc sau pentru a-l reduce la niveluri acceptabile; c) stabilirea limitelor critice în punctele critice de control ce separa acceptabilul de neacceptabil pentru prevenirea, eliminarea sau reducerea riscurilor identificate; d) stabilirea și implementarea de proceduri eficiente de monitorizare a punctelor critice de control; e) stabilirea de acțiuni corective, atunci când monitorizarea indica faptul ca un punct critic de control nu este sub control; f) stabilirea de proceduri ce trebuie să fie efectuate în mod regulat pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit. a)-e) funcționează eficient; g) stabilirea de documente și înregistrări proporțional cu natura și mărimea activității din domeniul alimentar, pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la lit. a)-f). (3) Când este efectuată orice modificare a produsului, a procesului de producție sau a unei etape a procesului de producție, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să revizuiască procedura și să-i aducă modificările care se impun. (4) Prevederile alin. (1) se aplică numai operatorilor cu activitate în domeniul alimentar care realizează orice etapa de producție, de procesare și de distribuție de alimente după producția primară, precum și acele operațiuni asociate, prevăzute în anexa nr. 1. (5) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie: a) să furnizeze autorității

competente documente care atesta îndeplinirea prevederilor alin. (1), în maniera în care acestea o solicita, ținând cont de natura și mărimea activității în domeniul alimentar;b) să se asigure ca orice documente ce descriu proceduri elaborate în conformitate cu acest articol sunt actualizate permanent;c) să retina și să păstreze, pentru o perioadă corespunzătoare, orice alte documente și înregistrări.(6) Autoritatea poate stabili măsuri detaliate pentru implementarea acestui articol în conformitate cu cerințele Uniunii Europene. Astfel de măsuri pot facilita implementarea acestui articol de către anumiți operatori cu activitate în domeniul alimentar, în special a procedurilor de utilizare ce sunt stabilite prin ghiduri pentru aplicarea principiilor HACCP, cu scopul de a se conforma cu alin. (1). Astfel de măsuri pot, de asemenea, să specifice perioada în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să retina și să păstreze documente și înregistrări, în conformitate cu alin. (4) lit. c).

Articolul 6 Controale oficiale, înregistrări și aprobări(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să coopereze cu autoritățile competente, în conformitate cu legislația națională în vigoare.(2) Fiecare operator cu activitate în domeniul alimentar trebuie să notifice autorității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și, respectiv, a municipiului București, în maniera în care aceasta o solicita, fiecare întreprindere aflată sub controlul sau ce efectuează oricare dintre etapele de producție, de procesare și de distribuție de alimente, în scopul înregistrării fiecărei astfel de întreprinderi. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure, de asemenea, ca autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județene și, respectiv, a municipiului București deține informații actualizate cu privire la aceste întreprinderi, inclusiv notificarea oricărei schimbări semnificative în activitatea acestora și închiderea oricărei întreprinderi existente.(3) Atunci când este necesară autorizarea, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure ca întreprinderile lor sunt aprobate de autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județene și, respectiv, a municipiului București ca urmare a cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului, aceasta autorizare fiind acordată:a) în baza legislației naționale, în afară de cea care nu transpune legislația comunitară;b) în baza [Hotărârii Guvernului nr. 954/2005](#) ce transpune [Regulamentul nr. 853/2004/CE](#) ; sau c) în baza unei decizii adoptate în conformitate cu cerințele Uniunii Europene.(4) Atunci când este necesară autorizarea anumitor întreprinderi în baza legislației naționale, așa cum este prevăzut la alin. (3) lit. a), Autoritatea trebuie să informeze Comisia Europeană și statele membre asupra reglementărilor naționale aplicabile.

Capitolul III Ghiduri de bune practici**Articolul 7** Elaborarea, difuzarea și utilizarea ghidurilor Autoritatea trebuie să încurajeze elaborarea ghidurilor naționale de bune practici pentru igiena și pentru aplicarea principiilor HACCP, în conformitate cu art. 8. Trebuie să fie încurajate difuzarea și utilizarea atât a ghidurilor naționale, cât și a celor comunitare. Cu toate acestea, operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot utiliza aceste ghiduri în mod voluntar.

Articolul 8 Ghiduri naționale(1) Asociațiile de profil din sectoarele cu activități în domeniul alimentar pot elabora și difuza ghiduri naționale de bune practici, astfel:a) prin consultare cu reprezentanții ai părților ale căror interese pot fi afectate substanțial, precum autoritățile competente și grupurile de consumatori;b) având în vedere codurile aferente de practici ale Codex Alimentarius;c) atunci când acestea se referă la producția

primara și la acele operațiuni asociate acesteia, prevăzute de anexa nr. 1 la prezentele reguli generale, în concordanta cu recomandările prevăzute la cap. II din aceasta anexa.(2) Ghidurile naționale pot fi elaborate sub egida unui institut național de standardizare recunoscut la nivel comunitar.(3) Autoritatea trebuie să evalueze ghidurile naționale, pentru a se asigura ca:a) acestea au fost elaborate în conformitate cu prevederile alin. (1);b) conținutul acestora se poate utiliza pentru sectoarele din domeniul alimentar la care se referă acestea;c) acestea sunt adecvate ca ghiduri pentru conformarea cu art. 3, 4 și 5, pentru sectoarele și pentru produsele alimentare la care se referă.(4) Autoritatea transmite Comisiei Europene ghiduri naționale ce se conformează cu prevederile alin. (3), acestea fiind înregistrate de către Comisie și puse la dispoziție statelor membre.(5) Ghidurile de bune practici elaborate în baza [Hotărârii Guvernului nr. 1.198/2002](#) privind aprobarea Normelor de igiena a produselor alimentare, ce transpune [Directiva nr. 93/43/CEE](#) , continua să se aplice și după intrarea în vigoare a prezentei hotărâri, cu condiția ca acestea să fie compatibile cu obiectivele prezentei hotărâri.

Capitolul IV Activități de import și export

Articolul 9Activități de importÎn ceea ce privește igiena alimentelor importate, pe lângă cerințele [Legii nr. 150/2004](#) privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, modificată și completată prin [Legea nr. 412/2004](#), ce transpune parțial Regulamentul nr. 178/2002, trebuie să fie respectate și cerințele prevăzute de art. 3-6.

Articolul 10Activități de exportÎn ceea ce privește igiena alimentelor exportate sau reexportate, pe lângă cerințele [Legii nr. 150/2004](#), modificată și completată prin [Legea nr. 412/2004](#), ce transpune parțial Regulamentul nr. 178/2002, trebuie să fie incluse și cerințele prevăzute la art. 3-6.

Capitolul V Prevederi finale

Articolul 11Măsuri de implementareAutoritatea, împreună cu celelalte autorități implicate, poate elabora măsuri de implementare, în conformitate cu cerințele Uniunii Europene.

Articolul 12Modificarea și completarea anexelor nr. 1 și 2 la prezentele reguli generale(1) Anexele nr. 1 și 2 pot fi modificate și completate, în conformitate cu cerințele Uniunii Europene, ținându-se cont de:a) necesitatea de a revizui recomandările prevăzute la art. 4 alin. (2) din anexa nr. 1;b) experienta câștigată prin implementarea sistemelor bazate pe HACCP în aplicarea prevederilor art. 5;c) evoluțiile tehnologice și consecințele practice ale acestora și de așteptările consumatorului cu privire la compoziția alimentelor;d) opiniile științifice, în special cele obținute ca urmare a noi evaluări de risc;e) criteriile microbiologice și de temperatura pentru produse alimentare.(2) Autoritatea poate acorda derogări de la prevederile anexelor nr. 1 și 2, în special pentru a se facilita implementarea art. 5, pentru întreprinderi de capacitate mica, în conformitate cu cerințele Uniunii Europene, ținând cont de factorii de risc aferenți, cu condiția ca astfel de derogări sa nu afecteze îndeplinirea obiectivelor prezentei hotărâri.(3) Autoritatea poate adopta, fără a compromite îndeplinirea obiectivelor prezentei hotărâri și în concordanta cu prevederile alin. (4) și (5), măsuri adaptand cerințele prevăzute în anexa nr. 2.(4) a) Măsurile prevăzute la alin. (3) trebuie să aibă ca obiectiv:(i) să permită utilizarea în continuare a metodelor traditionale, în oricare dintre etapele de producție, de procesare sau de distribuție de alimente; sau(îi) acomodarea cu necesitățile activităților din domeniul alimentar ce se desfășoară în zone ce sunt supuse unor constrângeri geografice speciale.b) În alte cazuri măsurile trebuie să se aplice numai la proiectarea, construirea și echiparea

întreprinderilor.(5) Dacă Autoritatea intenționează sa adopte măsurile prevăzute la alin. (3), trebuie să notifice aceasta Comisiei Europene și statelor membre. Notificarea trebuie:a) sa furnizeze o descriere detaliată a cerințelor pe care Autoritatea le considera necesar să fie adaptate și natura adaptarilor preconizate;b) sa descrie produsele alimentare și întreprinderile la care se referă;c) sa explice motivele adaptării, inclusiv, atunci când este relevant, furnizarea unui rezumat al analizelor de risc efectuate și orice măsuri ce trebuie să fie luate pentru a se asigura ca adaptarea nu compromite obiectivele prezentei hotărâri;d) sa furnizeze orice alte informații relevante.(6) Atunci când Autoritatea este notificată, în conformitate cu alin. (5), de către un stat membru ca acesta intenționează sa adopte măsuri, aceasta are la dispoziție o perioadă de 3 luni de la primirea notificării, pentru a transmite Comisiei Europene comentarii scrise. În cazul adaptarilor ce survin din aplicarea alin. (4) lit. b), această perioadă trebuie să fie extinsă la 4 luni, dacă Autoritatea solicita aceasta.(7) Autoritatea poate adopta măsuri ce adapteaza cerințele anexei nr. 2 numai:a) în conformitate cu decizia adoptată în baza alin. (6);b) dacă după o luna de la expirarea perioadei la care se referă alin. (6), Comisia Europeană nu a informat Autoritatea ca a primit comentarii scrise sau ca intenționează sa propună adoptarea unei decizii în conformitate cu alin. (6).

Articolul 13Măsuri de implementare și dispoziții tranzitorii(1) Orice referire la [Hotărârea Guvernului nr. 1.198/2002](#) ce transpune [Directiva nr. 93/43/CEE](#) se considera ca fiind efectuată la prezenta hotărâre de la data intrării în vigoare a acesteia.(2) Măsurile adoptate ca urmare a aplicării prevederilor [art. 5 și 8 din Hotărârea Guvernului nr. 1.198/2002](#) se aplică până la înlocuirea acestora prin măsuri adoptate în conformitate cu prezenta hotărâre sau cu [Legea nr. 150/2004](#), modificată și completată prin [Legea nr. 412/2004](#).(3) Până la stabilirea de criterii sau cerințe prevăzute la art. 4 alin. (3), Autoritatea poate menține orice reguli ce stabilesc astfel de criterii sau cerințe pe care aceasta le-a adoptat în conformitate cu [Hotărârea Guvernului nr. 1.198/2002](#).(4) Până la aplicarea noii legislații transpuse ce stabilește reguli pentru realizarea de controale oficiale ale alimentelor, Autoritatea și, după caz, împreună cu celelalte autorități competente, instituie măsuri corespunzătoare pentru asigurarea îndeplinirii obligațiilor prevăzute de sau în baza prezentei hotărâri.

Articolul 14Anexele nr. 1 și 2 fac parte integrantă din prezentele reguli generale.

Anexa 1 ————— la regulile generale —————

PRODUCȚIA PRIMARA

Capitolul I Prevederi generale de igiena pentru producția primara și operațiuni asociate acesteia

Articolul 1Domeniu de aplicarePrezenta anexa se aplică producției primare și următoarelor operațiuni asociate acesteia:a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni sa nu modifice substanțial natura acestora;b) transportul de animale vii, atunci când este necesar să se îndeplinească obiectivele prezentei hotărâri;c) în cazul produselor de origine vegetala, al produselor de pescuit și al vânatului salbatic, operațiunile de transport pentru livrarea produselor primare a căror natura nu a fost modificată substanțial, de la locul de producție până la o întreprindere.

Articolul 2Reguli privind igiena(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure ca produsele primare sunt protejate față de contaminare, având în vedere orice procesare pe care produsele primare o vor

suporta ulterior.(2) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se conformeze prevederilor naționale corespunzătoare și celor comunitare transpuse în legislația națională, referitoare la controlul riscurilor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, incluzând:a) măsuri pentru a se controla contaminarea ce provine din aer, sol, apa, hrana pentru animale, fertilizatori, produse medicinale de uz veterinar, produse pentru protecția plantelor, biocide și din depozitarea, manipularea, colectarea și prelucrarea deșeurilor;b) măsuri referitoare la sănătatea și bunăstarea animalelor și la sănătatea plantelor și care au implicații asupra sănătății publice, incluzând programe pentru monitorizarea și controlul zoonozelor și al agenților zoonotici.(3) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care cresc, colectează sau vanează animale ori care obțin produse primare de origine animală trebuie să ia măsuri adecvate, după caz, pentru:a) a menține în buna stare orice facilități utilizate în legătură cu producția primară și cu operațiunile asociate acesteia, incluzând facilități utilizate pentru depozitarea și manipularea hranei pentru animale, pentru a le curăța și, unde este necesar după curățare, a le dezinfecta într-o manieră corespunzătoare;b) a menține curat și, unde este necesar după curățare, a dezinfecta într-o manieră corespunzătoare echipamentul, containerele, boxele, vehiculele și vasele;c) a asigura, pe cât posibil, curățenia animalelor ce urmează a fi sacrificate și, atunci când este necesar, a animalelor de producție;d) a utiliza apa potabilă sau apa curată oricând este necesar pentru a se preveni contaminarea;e) a se asigura ca personalul care manipulează produsele alimentare este în stare bună de sănătate și a fost instruit cu privire la riscurile pentru sănătate;f) a se evita, pe cât posibil, ca animalele și daunatorii să determine producerea contaminării;g) a se depozita și a se manipula deșeurile și substanțe periculoase, astfel încât să se prevină contaminarea;h) a se preveni introducerea și răspândirea de boli contagioase transmisibile la oameni prin alimente, inclusiv luarea de măsuri de precauție atunci când se introduc animale noi și raportarea suspiciunii existenței unor focare de astfel de boli către autoritatea competentă;i) a ține cont de rezultatele oricăror analize aferente efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe ce au importanța pentru sănătatea publică;j) a utiliza corect aditivi furajeri și produse medicinale de uz veterinar, în conformitate cu legislația aferentă.(4) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale trebuie să ia măsuri adecvate, după caz, pentru:a) a menține curate și, atunci când este necesar după curățare, a dezinfecta, într-o manieră corespunzătoare, facilitățile, echipamentul, containerele, lazile, vehiculele și vasele;b) a asigura, după cum este necesar, condiții igienice de producție, de transport și de depozitare și starea de curățenie a produselor vegetale;c) a utiliza apa potabilă sau apa curată oricând este necesar să se prevină contaminarea;d) a se asigura ca personalul care manipulează produse alimentare este în bună stare de sănătate și a fost instruit cu privire la riscurile pentru sănătate;e) a preveni, pe cât posibil, ca animalele și daunatorii să determine producerea contaminării;f) a se depozita și a se manipula deșeurile și substanțe periculoase, astfel încât să se prevină contaminarea;g) a ține cont de rezultatele oricăror analize relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe ce au importanța pentru sănătatea publică;h) a se utiliza corect produse pentru protecția plantelor și biocide, așa cum s-a solicitat de legislația în vigoare.(5) Operatorii cu activitate în domeniul

alimentar trebuie să ia măsuri corespunzătoare de remediere atunci când au fost informați despre probleme identificate în timpul controalelor oficiale. **Articolul 3** Păstrarea documentelor (1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să întocmească și să păstreze documente referitoare la măsurile puse în aplicare pentru a controla pericolele într-o manieră și pentru o perioadă corespunzătoare, proporțional cu natura și mărimea activităților din domeniul alimentar. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să facă disponibile informațiile relevante conținute de aceste înregistrări autorității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor locale sau județene și, respectiv, a municipiului București și, după caz, celorlalte autorități competente, precum și pe cele pe care le-au primit aceștia, la cerere. (2) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care cresc animale sau care obțin produse primare de origine animală trebuie, în special, să întocmească și să păstreze documente cu privire la: a) natura și originea hranei pentru animale administrate animalelor; b) produsele medicinale de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, datele de administrare și perioadele de așteptare; c) apariția de boli ce pot afecta siguranța produselor de origine animală; d) rezultatele oricăror analize efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe prelevate în scop de diagnostic ce au importanța pentru sănătatea publică; e) orice rapoarte aferente verificărilor efectuate asupra animalelor sau produselor de origine animală. (3) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale trebuie, în special, să întocmească și să păstreze documente cu privire la: a) orice utilizare a produselor pentru protecția plantelor și a biocidelor; b) orice apariție a dăunătorilor sau a bolilor ce pot afecta siguranța produselor de origine vegetală; c) rezultatele oricăror analize relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe ce au importanța pentru sănătatea publică. (4) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot fi asistați, pentru întocmirea și păstrarea documentelor, de alte persoane precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni de fermă. **Capitolul II Recomandări pentru ghiduri de bune practici de igienă** **Articolul 4** (1) Ghidurile naționale și comunitare prevăzute la art. 7 și 8 din anexa la prezenta hotărâre trebuie să conțină îndrumări cu privire la bunele practici de igienă pentru controlul pericolelor și la operațiunile asociate producției primare. (2) Ghidurile de bune practici de igienă trebuie să includă informații corespunzătoare cu privire la riscurile ce pot apărea în producția primară și operațiunile asociate acesteia, precum și măsuri pentru a controla riscurile, incluzând măsuri aferente prevăzute de legislația națională, legislația comunitară transpusă sau de programele naționale. Exemple de astfel de riscuri și măsuri pot include: a) controlul contaminării, precum cea cu micotoxine, metale grele și material radioactiv; b) utilizarea de apă, deșeuri organice și fertilizatori; c) utilizarea corectă și adecvată a produselor pentru protecția plantelor și a biocidelor și trasabilitatea acestora; d) utilizarea corectă și adecvată a produselor medicinale de uz veterinar și a aditivilor furajeri și trasabilitatea acestora; e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea furajelor; f) ecarisarea corespunzătoare a animalelor moarte, înlăturarea corespunzătoare a deșeurilor și a gunoiului; g) măsuri de protecție pentru prevenirea introducerii de boli contagioase transmisibile la oameni prin consum de alimente și orice obligație de a notifica autorității competente despre acestea; h) proceduri, practici și metode pentru a se asigura că alimentele sunt produse,

manipulate, impachetate, depozitate și transportate în condiții corespunzătoare de igiena, incluzând igienizarea și controlul dăunătorilor eficiente;i) măsuri privind starea de curățenie a animalelor pentru tăiere și producție;j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidentelor.**Anexa 2**—la regulile generale—CERINȚE GENERALE DE IGIENAPentru operatorii cu activitate în domeniul alimentar, cu excepția cazului în care se aplică prevederile anexei nr. 1INTRODUCEREPrevederile cuprinse în cap. V-XII se aplică tuturor etapelor de producție, de procesare și de distribuție a alimentelor, iar prevederile celorlalte capitole se aplică după cum urmează:- prevederile cap. I se aplică tuturor obiectivelor din domeniul alimentar, cu excepția obiectivelor cărora li se aplică prevederile cap. III;- prevederile cap. II se aplică tuturor încăperilor în care sunt preparate, tratate sau procesate alimente, cu excepția zonelor pentru servirea mesei și a obiectivelor cărora li se aplică prevederile cap. III;- prevederile cap. III se aplică acelor obiective prevăzute de titlul capitolului;- prevederile cap. IV se aplică transportului.**Capitolul I Cerințe generale pentru obiective din domeniul alimentar, altele decât cele prevăzute de cap. III**(1) Obiectivele din domeniul alimentar trebuie să fie menținute curate și în stare buna de funcționare și întreținere.(2) Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea obiectivelor din domeniul alimentar trebuie:a) să permită întreținerea, igienizarea și/sau dezinfectia adecvată, pentru a se evita ori a reduce la minimum posibilitățile de contaminare pe calea aerului, și să asigure spațiu de lucru adecvat care să permită efectuarea igienică a tuturor operațiunilor;b) să fie astfel încât să protejeze împotriva acumulării de murdarie, contactului cu materiale toxice, caderii de particule în alimente și formării de condens sau de mușgaiuri pe suprafețe;c) să permită aplicarea bunelor practici de igiena pentru alimente, inclusiv protecția împotriva contaminării și, în special, controlul dăunătorilor;d) să ofere, după caz, condiții adecvate de manipulare și depozitare a alimentelor, la o temperatură controlată, să fie de capacitate suficientă pentru menținerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare și să fie proiectate pentru a permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate și, după caz, să fie înregistrate.(3) Trebuie să fie disponibil un număr adecvat de toalete conectate la un sistem eficient de canalizare. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate alimente.(4) Trebuie să fie disponibil un număr corespunzător de spalatoare, amplasate și concepute în mod adecvat pentru curățarea mainilor. Trebuie să se asigure lavoare pentru curățarea mainilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea mainilor și pentru uscarea igienică. Atunci când este necesar, utilitățile pentru spălarea alimentelor trebuie să fie separate de cele pentru spălarea mainilor.(5) Trebuie să se asigure mijloace potrivite și suficiente de ventilație naturală sau mecanică. Trebuie să fie evitat fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată către o zonă curată. Sistemele de ventilație trebuie să fie construite astfel încât să permită ca filtrele și alte componente ce necesită curățare sau înlocuire să fie ușor accesibile.(6) Grupurile sanitare trebuie să aibă ventilație naturală sau mecanică.(7) Obiectivele din domeniul alimentar trebuie să aibă iluminare naturală și/sau artificială.(8) Facilitățile pentru drenaj trebuie să fie adecvate destinației de utilizare. Acestea trebuie să fie concepute și construite în așa fel încât să se evite riscul de contaminare. Atunci când canalele de drenaj sunt deschise total sau

parțial, acestea trebuie să fie concepute pentru a se asigura că nu se scurg deșeuri dintr-o zona contaminată spre sau într-o zonă curată, în special în zona în care sunt manipulate alimente ce pot să prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final.(9) După caz, trebuie să fie asigurate vestiare pentru personal.(10) Agenții de curățare și substanțele dezinfectante nu trebuie să fie depozitate în zone unde se manipulează alimente.**Capitolul II Cerințe specifice pentru încăperile unde sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a acelor obiective prevăzute de cap. III**(1) În încăperile în care sunt preparate, tratate sau procesate alimente, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a acelor obiective prevăzute de cap. III, dar incluzând spațiile conținute de mijloacele de transport, configurația și proiectul trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă a alimentelor, incluzând protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiunilor.(2) În special:a) suprafețele pavimentului trebuie să fie menținute în bune condiții de întreținere și să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. După caz, pavimentul trebuie să permită drenajul adecvat al suprafețelor;b) suprafețele pereților trebuie să fie menținute în condiții bune de întreținere și să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unor materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile și netoxice, precum și o suprafață netedă până la o înălțime adecvată efectuării diferitelor operațiuni, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;c) plafoanele sau, acolo unde nu există plafoane, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate trebuie să fie construite și finisate astfel încât să se prevină acumularea de murdărie și să se reducă condensul, creșterea de mușcături și împrăștierea de particule;d) ferestrele și alte deschizături trebuie să fie construite pentru a se preveni acumularea de murdărie. Cele ce pot fi deschise către mediul exterior trebuie, după caz, să fie echipate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi ușor demontate pentru curățare. Atunci când deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixate în timpul producției;e) ușile trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de suprafețe netede și nonabsorbante, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;f) suprafețele, incluzând suprafețele echipamentelor, din spațiile în care sunt manipulate alimente și, în special, suprafețele ce intră în contact cu alimentele trebuie să fie menținute în stare bună de întreținere și trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.(3) Trebuie să fie asigurate facilități adecvate, după caz, pentru curățarea, dezinfectarea și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru. Aceste facilități trebuie să fie construite din materiale rezistente la coroziune, să

fie ușor de curatat și să fie aprovizionate în mod adecvat cu apa fierbinte și rece.(4) Trebuie să se elaboreze, după caz, instrucțiuni pentru spalarea alimentelor. Fiecare cuva sau orice astfel de facilități destinate spalării de alimente trebuie să aibă o sursă adecvată de apă fierbinte și/sau apă potabilă rece, în conformitate cu cerințele cap. VII, și să fie menținută curată, iar atunci când este necesar, dezinfectată.

Capitolul III Cerințe pentru facilități mobile și/sau temporare (precum marchize, standuri de comercializare, vehicule mobile pentru vânzare), facilități utilizate în principal drept locuințe private, dar unde sunt preparate alimente, în mod regulat, pentru punere pe piața, precum și automate pentru vânzare

(1) Facilitățile și automatele pentru vânzare, în măsura în care este practicabil în mod rezonabil, trebuie să fie în așa fel amplasate, concepute, construite, menținute curate și în bune condiții, încât să se evite riscul contaminării, în special de către animale și daunatori.(2) În special, atunci când este necesar:a) trebuie să fie disponibile facilități corespunzătoare pentru menținerea igienei corespunzătoare a personalului (incluzând facilități pentru spalarea și uscarea igienică a mainilor, spații sanitare igienice și vestiare);b) suprafețele în contact cu alimentele trebuie să fie în bună stare de întreținere și trebuie să fie ușor de curatat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;c) trebuie să fie elaborate instrucțiuni adecvate pentru curățarea și, după caz, dezinfectarea ustensilelor și a echipamentului de lucru;d) atunci când produsele alimentare sunt curățate, ca parte a operațiunilor din cadrul activităților în domeniul alimentar, trebuie elaborate instrucțiuni adecvate pentru ca această operațiune să se efectueze igienic;e) trebuie să fie disponibilă o sursă adecvată de apă fierbinte și/sau de apă potabilă rece;f) trebuie să fie disponibile dispozitive adecvate și/sau facilități, pentru depozitarea igienică, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide);g) trebuie să fie disponibile facilități adecvate și/sau dispozitive pentru menținerea și monitorizarea condițiilor adecvate de temperatură pentru alimente;h) produsele alimentare trebuie să fie plasate în așa fel încât să se evite riscul contaminării, pe cât este practic posibil.

Capitolul IV Transportul

(1) Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie menținute curate și în bună stare de întreținere și funcționare pentru ca alimentele să fie protejate împotriva contaminării și, după caz, să fie concepute și construite pentru a se permite igienizarea și/sau dezinfectarea adecvate.(2) Recipientele din vehicule și/sau containerele nu trebuie să fie utilizate pentru transportul altor materii decât produsele alimentare, atunci când această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea.(3) Atunci când transportoarele și/sau containerele sunt utilizate și pentru transportul altor materiale decât produse alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, trebuie să existe, după caz, o separare efectivă a produselor.(4) Produsele alimentare sub formă lichidă, de granule sau de pudră, în vrac, trebuie să fie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate exclusiv transportului de produse alimentare. Astfel de containere trebuie să fie marcate în mod vizibil cu litere ce nu pot fi șterse, în una sau mai multe limbi de

circulație internațională, pentru a se scoate în evidență că acestea sunt utilizate exclusiv pentru transportul de produse alimentare, sau trebuie să fie marcate cu inscripția "numai pentru produse alimentare".(5) Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor bunuri decât produse alimentare sau pentru transportul de produse alimentare diferite, trebuie să se efectueze o igienizare eficientă între încărcări, pentru a se evita riscul de contaminare.(6) Produsele alimentare din mijloace de transport și/sau containere trebuie să fie aranjate și protejate, astfel încât să se reducă la minimum riscul de contaminare.(7) După caz, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport de alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Capitolul V Cerințe pentru echipamente(1) Toate articolele, ustensilele, dotările, garniturile, componentele și echipamentele cu care alimentele vin în contact trebuie: a) să fie igienizate eficient, iar atunci când este necesar, dezinfectate. Igienizarea și dezinfectarea trebuie să aibă loc cu o frecvență suficientă pentru a se evita orice risc de contaminare; b) să fie astfel construite, confecționate din astfel de materiale și să fie menținute în bună ordine, stare de funcționare și condiții de întreținere, încât să se reducă la minimum orice risc de contaminare; c) cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de împachetare, să fie astfel construite, confecționate din astfel de materiale și să fie menținute în bună ordine, stare de funcționare și condiții de întreținere, încât să permită să fie păstrate curate, iar atunci când este necesar, să fie dezinfectate; și d) să fie instalate de așa manieră încât să se permită igienizarea adecvată a echipamentului și a zonei inconjurătoare.(2) După caz, echipamentul trebuie să fie dotat cu orice dispozitiv corespunzător de control necesar, pentru a se garanta îndeplinirea obiectivelor prezentei hotărâri.(3) Atunci când este necesară utilizarea de aditivi chimici pentru a se preveni coroziunea echipamentului și a containerelor, aceștia trebuie să fie utilizați în conformitate cu bunele practici.

Capitolul VI Deșeurile alimentare(1) Deșeurile alimentare, subprodusele necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate cât mai repede posibil din încăperile în care sunt prezente alimente, pentru a se evita astfel acumularea acestora.(2) Deșeurile alimentare, subprodusele necomestibile și alte resturi trebuie să fie depozitate în containere ce se închid, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorității competente că alte tipuri de containere sau sisteme de evacuare utilizate sunt corespunzătoare. Aceste containere trebuie să fie construite corespunzător, ținute în condiții adecvate, să fie ușor de igienizat și, atunci când este necesar, de dezinfectat.(3) Trebuie să fie luate măsurile necesare pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor necomestibile și a altor resturi. Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie să fie concepute și utilizate în așa fel încât să se permită menținerea curată a acestora și, după caz, să fie libere de animale și daunatori.(4) Toate deșeurile trebuie să fie eliminate în mod igienic și protejând mediul, în conformitate cu legislația comunitară transpusă, aplicabilă în acest scop, și nu trebuie să constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare.

Capitolul VII Aprovizionarea cu apă(1) a) Trebuie să existe o sursă adecvată de apă potabilă ce trebuie să fie utilizată oricând este necesar să se asigure condiții ca alimentele să nu fie contaminate. b) Apa curată poate fi utilizată pentru produse

din pescuit întregi. Poate fi utilizata apa de mare curata pentru moluste bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine. Apa curata poate fi utilizata, de asemenea, pentru spalare externa. Când este utilizata o astfel de apa, trebuie să fie asigurate facilități adecvate pentru furnizarea acesteia.(2) Atunci când este utilizata apa nepotabila, de exemplu pentru controlul incendiilor, pentru producerea de aburi, pentru refrigerare și pentru alte scopuri similare, aceasta trebuie circulata printr-un sistem separat, bine identificat. Apa nepotabila nu trebuie să aibă conexiuni cu sau să permită refluxul în sistemele de apa potabilă.(3) Apa reciclata utilizata pentru prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte nici un risc de contaminare. Aceasta trebuie să fie de același standard ca apa potabilă, cu excepția cazului în care se poate demonstra autorității competente ca, în fapt, calitatea apei nu poate afecta salubritatea produsului alimentar în forma finita a acestuia.(4) Gheața ce vine în contact cu alimentele sau care poate contamina alimentele trebuie să fie produsă din apa potabilă sau, atunci când este utilizata pentru racirea produselor din pescuit întregi, din apa curata. Aceasta trebuie să fie produsă, manipulata și depozitata în condiții care să o protejeze de contaminare.(5) Aburul utilizat în contact direct cu alimentele nu trebuie să conțină nici o substanță ce reprezintă un pericol pentru sănătate sau care are potențialul sa contamineze alimentele.(6) Atunci când alimentelor le este aplicat un tratament termic în containere sigilate ermetic, trebuie să se asigure ca apa utilizata pentru racirea containerelor după tratamentul termic sa nu constituie o sursa de contaminare pentru alimente.

Capitolul VIII Igiena personalului

(1) Fiecare persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curata și, după caz, echipament de protecție.(2) Nici unei persoane care suferă de o boala sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente ori care suferă de o alta afectiune, cum ar fi leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree, nu trebuie să i se permită sa manipuleze alimente ori să între în nici o zona de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta. Orice persoană astfel afectată și angajata într-o întreprindere din domeniul alimentar și care este posibil să între în contact cu alimente trebuie să raporteze imediat operatorului cu activitate în domeniul alimentar boala sau simptomele, iar dacă este posibil, cauzele acestora.

Capitolul IX Prevederi aplicabile produselor alimentare

(1) Un operator cu activitate în domeniul alimentar nu trebuie să accepte materii prime ori ingrediente, altele decât animale vii sau orice alt material utilizat la procesarea produselor, dacă acestea sunt cunoscute a fi sau se apreciază, în mod rezonabil, ca ar putea să fie contaminate cu paraziti, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, de descompunere sau străine, în asa măsura încât, chiar după ce operatorul cu activitate în domeniul alimentar a aplicat în mod igienic proceduri normale de sortare și/sau de preparare ori de procesare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.(2) Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din domeniul alimentar trebuie să fie ținute în condiții corespunzătoare, concepute sa prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării.(3) În toate etapele de producție, de procesare și de distribuție alimentele ce trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminari ce poate face alimentul impropriu pentru consum uman, daunator pentru sănătate

sau contaminat în asa măsura încât ar fi nerezonabil să fie consumat în acea stare.(4) Trebuie să se aplice proceduri adecvate pentru a se controla daunatorii. Trebuie, de asemenea, să se aplice proceduri adecvate, pentru a se preveni ca animalele domestice să aibă acces în locuri unde sunt pregătite, manipulate sau depozitate alimente (sau atunci când autoritatea competentă permite aceasta în cazuri speciale, pentru a se preveni ca un astfel de acces sa ducă la contaminare).(5) Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite ce pot sa faciliteze multiplicarea unor microorganisme patogene sau formarea de toxine nu trebuie să fie păstrate la temperaturi ce ar putea avea ca rezultat un risc pentru sănătate. Lantul de frig nu trebuie să fie întrerupt. Totuși, sunt permise perioade limitate fără controlul temperaturii, pentru a se permite derularea practica a activităților preparării, transportului, depozitarii, expunerii și servirii mancarii, cu condiția ca aceasta sa nu aibă drept rezultat un risc pentru sănătate. Întreprinderile din domeniul alimentar în care se produc, se manipuleaza și se ambaleaza produse alimentare procesate trebuie să dispună de încăperi adecvate, suficient de mari pentru depozitarea separată a materiilor prime de materialul procesat, și de spații separate de depozitare în condiții de refrigerare și suficient de mari.(6) Atunci când produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie să fie racite cat mai repede posibil după faza de procesare la cald sau faza de preparare finala, dacă nu este aplicat nici un proces de tratare termica, la o temperatura ce nu trebuie să aibă ca rezultat un risc pentru sănătate.(7) Decongelarea produselor alimentare trebuie să fie realizată în asa fel încât să se reducă la minimum riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în alimente. În timpul decongelarii alimentele trebuie să fie supuse la temperaturi care să nu aibă ca rezultat un risc pentru sănătate. Atunci când lichidul ce se scurge în procesul de decongelare poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta trebuie să fie drenat în mod adecvat. După decongelare alimentele trebuie să fie manipulate de asa maniera încât să se reducă la minimum riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau formarea de toxine.(8) Substantele ce prezintă un risc și/sau cele necomestibile, incluzând hrana pentru animale, trebuie să fie etichetate și depozitate adecvat, în containere separate și sigure.

Capitolul X Prevederi aplicabile ambalării și impachetării produselor alimentare(1) Materialul utilizat pentru ambalare și impachetare nu trebuie să reprezinte o sursa de contaminare.(2) Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de asa maniera încât acestea sa nu fie expuse la un risc de contaminare.(3) Operațiunile de ambalare și impachetare trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor. După caz și în special în cazul recipientelor și al vaselor de sticlă, trebuie să fie asigurate integritatea containerului și igiena acestuia.(4) Materialul de ambalare și de impachetare reutilizat pentru produse alimentare trebuie să fie ușor de igienizat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat.

Capitolul XI Tratamentul termicUrmătoarele cerințe se aplică numai pentru alimentele puse pe piața în containere închise ermetic:1. orice proces de tratare termica utilizat pentru a procesa un produs neprocesat sau pentru a procesa în continuare un produs procesat trebuie:a) să asigure o temperatura data, pentru toate părțile produsului tratat, pentru o perioadă de timp data;b) sa prevină situația ca produsul sa devină contaminat în timpul procesului;2. pentru a

se asigura ca prin procesul utilizat se îndeplinesc obiectivele dorite, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să controleze cu regularitate parametrii principali relevanti (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea și parametrii microbiologici), inclusiv prin utilizarea de dispozitive automate;3. procesul utilizat trebuie să fie conform unui standard recunoscut internațional (de exemplu, pasteurizare, temperatura ultrainalta - UHT sau sterilizare).**Capitolul XII Instruire**Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure:a) ca persoanele care manipuleaza alimente sunt instruite în probleme de igiena a alimentelor, proporțional cu activitatea desfășurată;b) ca, în fapt, cei responsabili pentru elaborarea și menținerea procedurii prevăzute la art. 5 alin. (1) din anexa la hotărâre sau pentru punerea în aplicare a ghidurilor aferente au primit instruirea corespunzătoare în aplicarea principiilor HACCP;c) de conformitatea cu toate cerințele legislației naționale referitoare la programe de instruire pentru persoane care lucrează în anumite sectoare alimentare._____