

HOTĂRÂRE nr. 1.198 din 24 octombrie 2002 privind aprobarea

Normelor de igiena a produselor alimentare

EMITENT

• **GUVERNUL**

Publicat în **MONITORUL OFICIAL nr. 866 din 2 decembrie 2002**

În temeiul art. 107 din Constituție și al [art. 37 alin. \(1\) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001](#) privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin [Legea nr. 57/2002](#), Guvernul României adopta prezenta hotărâre. **Articolul 1** Se aprobă Normele de igiena a produselor alimentare, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre. **Articolul 2** Pentru unele categorii de produse alimentare dintre cele prevăzute în anexa se aplică norme microbiologice emise de Ministerul Sănătății și Familiei. **Articolul 3** Autoritățile competente din cadrul Ministerului Sănătății și Familiei și al Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, precum și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor vor controla modul de îndeplinire a prevederilor prezentei hotărâri de către persoanele juridice și fizice autorizate care produc, ambalează, depozitează, transporta sau comercializează alimente. **Articolul 4** Pe data intrării în vigoare a prezentei hotărâri se abroga art. 6 alin. (1), art. 7 alin. (1) și (2), art. 8 alin. (1) și (2), art. 10 alin. (2), art. 11 alin. (1), (2) și (5), art. 13 alin. (1), art. 15 alin. (1), art. 21 alin. (1), art. 22, art. 29 alin. (1) și (2), art. 40, art. 41 alin. (2) și (3), art. 49, art. 70, art. 71, art. 85, art. 87 lit. a), art. 88, precum și alin. 4 al cap. VIII "Dispoziții finale" din Normele de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, aprobate prin [Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998](#), publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 268 din 11 iunie 1999. **Articolul 5** Prezenta hotărâre va intra în vigoare la 180 de zile de la data publicării în Monitorul Oficial al României, Partea I.

PRIM-MINISTRU

ADRIAN NASTASE

Contrasemnează:

Ministrul sănătății și familiei,

Daniela Bartos

Ministrul agriculturii,

alimentației și pădurilor,

Ilie Sarbu

Președintele Autorității Naționale

pentru Protecția Consumatorilor,

Rovana Plumb,

secretar de stat București, 24 octombrie 2002. Nr. 1.198.

ANEXĂ

NORME DE IGIENĂ a produselor alimentare

Notă

Aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1.198 din 24 octombrie 2002, publicată în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 866 din 2 decembrie 2002. **Capitolul 1 Dispoziții generale** **Articolul 1** Obiectul prezentelor norme de igiena a produselor alimentare, denumite în continuare norme, se referă la regulile generale de igiena a produselor alimentare și la procedurile de verificare a respectării acestor reguli. **Articolul 2** Pentru aplicarea prezentelor norme termenii și expresiile de mai jos au următoarele semnificații: **a)** alimente - produse în stare

naturala sau prelucrate, destinate consumului uman, inclusiv apa minerala și guma de mestecat, din care se exclud tutunul, produsele medicinale și substanele narcotice și psihotrope;**b)** alimentele conforme regulilor de salubritate - alimentele proprii consumului uman, din punctul de vedere al igienei;**c)** igiena produselor alimentare, denumita în continuare igiena - toate măsurile necesare pentru garantarea securității și salubrității produselor alimentare, care acoperă toate etapele ulterioare producției primare, incluzând recoltarea, sacrificarea și mulsul, adică cele din cursul pregătirii, prelucrării, fabricației, ambalării, depozitarii, transportului, distribuției, manipulării, vânzării sau punerii la dispoziția consumatorului;**d)** sector alimentar - orice unitate profit sau nonprofit care exercită una ori toate activitățile următoare: preparare, prelucrare, fabricare, ambalare, depozitare, transport, distribuție, manipulare, comercializare, punere la dispoziția consumatorilor;**e)** spații alimentare - componente ale unei unități în care se efectuează una sau mai multe operațiuni de preparare, prelucrare, fabricare, ambalare, depozitare, transport, distribuție, manipulare, comercializare, punere la dispoziția consumatorului a produselor alimentare.

Capitolul 2 Condiții generale de igiena a produselor alimentare

Articolul 3 Prepararea, prelucrarea, fabricarea, ambalarea, depozitarea, transportul, distribuția, manipulara, comercializarea și punerea la dispoziția consumatorilor a produselor alimentare trebuie să se desfășoare în condiții igienice.

Articolul 4 Unitățile din sectorul alimentar trebuie să identifice activitățile care sunt determinante pentru securitatea alimentară și trebuie să garanteze ca procedurile de securitate corespunzătoare sunt stabilite, implementate, menținute și revizuite pe baza principiilor utilizate în sistemul de analiza a riscurilor și punctelor critice de control, abreviat HACCP:**a)** analiza riscurilor alimentare potențiale ale unei operațiuni din cadrul activității unei unități din sectorul alimentar;**b)** identificarea punctelor din cadrul acestor operațiuni unde pot apărea riscuri alimentare;**c)** stabilirea punctelor identificate ca fiind critice pentru securitatea alimentelor, denumite puncte critice;**d)** identificarea și implementarea procedurilor de control efective și de monitorizare în aceste puncte;**e)** revizia periodică și ori de câte ori apare o modificare în sectorul alimentar a analizei riscurilor alimentare, a punctelor critice și a procedurilor de monitorizare.

Articolul 5 Unitățile din sectorul alimentar trebuie să respecte regulile de igiena prevăzute în prezentele norme.

Articolul 6 (1) Autoritățile competente încurajează elaborarea unor ghiduri de buna practică a igienei, care pot fi utilizate voluntar de unitățile din sectorul alimentar drept ghid pentru respectarea prevederilor [art. 3](#), [4](#) și [5](#). (2) Ghidurile prevăzute la [alin. \(1\)](#) sunt elaborate de sectoarele din domeniul alimentar și de reprezentanții altor părți interesate, cum ar fi autoritățile în domeniu și asociațiile de consumatori, după consultarea grupurilor ale căror interese risca să fie atinse într-un mod sensibil, inclusiv a autorităților competente. (3) La elaborarea ghidurilor de buna practică a igienei trebuie să fie luate în considerare, după caz, principiile generale de igiena alimentară, codurile recomandate și utilizate pe scara mondială în domeniul igienei, principiile generale de igiena alimentară din Codex alimentarius. (4) Ghidurile de buna practică a igienei sunt avizate de instituții desemnate de Ministerul Sănătății și Familiei și de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor.

Articolul 7 (1) Autoritățile competente efectuează controale pentru a se asigura de respectarea prevederilor [art. 3](#) și, acolo unde este cazul, a

prevederilor [art. 5](#).(2) În cadrul controalelor efectuate de autoritățile competente trebuie să se țină seama de ghidurile pentru o buna practica a igienei, avizate de Ministerul Sănătății și Familiei și de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, în situația în care acestea exista.(3) Controalele prevăzute la [alin. \(1\)](#) trebuie să cuprindă o evaluare generală a riscurilor potențiale în domeniul securității alimentelor, asociate activităților respectivului sector alimentar, acordându-se o atenție deosebită punctelor critice identificate de sectorul alimentar, pentru a se estima dacă se efectuează în mod corespunzător operațiunile de monitorizare și verificare.(4) Inspecția tuturor spațiilor alimentare trebuie să fie efectuată cu o frecvență corespunzătoare riscului asociat cu locul respectiv.(5) Autoritățile competente trebuie să se asigure ca asupra produselor alimentare importate se efectuează un control în conformitate cu reglementările legale în vigoare pentru respectarea prevederilor [art. 3](#), [4](#) și [5](#) și ale normelor microbiologice emise de Ministerul Sănătății și Familiei.(6) În cazul în care se constată că nerespectarea prevederilor prezentelor norme ar putea determina apariția unor riscuri legate de securitatea sau salubritatea alimentelor, autoritățile competente vor aplica măsuri care se pot extinde până la retragerea și/sau distrugerea produselor alimentare sau la închiderea întregii unități ori doar a unei părți din aceasta pe durata corespunzătoare remedierii deficiențelor constatate.(7) În vederea determinării riscurilor legate de securitatea produselor alimentare sau de salubritatea acestora se tine seama de natura produselor alimentare, de modul în care acestea sunt manipulate și ambalate, de condițiile în care sunt depozitate și prezentate și de orice intervenție la care sunt supuse înainte de livrarea lor către consumatori.(8) Orice persoană fizică sau juridică supusă controlului efectuat de autoritățile competente are, în condițiile legii, dreptul la contestarea măsurilor aplicate conform prevederilor legale în vigoare.**Articolul 8** În cazul în care pe teritoriul unei țări terțe apare o problemă de igienă care constituie un risc grav pentru sănătatea publică, sunt aplicate, în funcție de gravitatea situației, următoarele măsuri imediate:**a)** suspendarea importurilor provenite din toată țara sau dintr-o regiune a acesteia și, după caz, din țara terță de tranzit;**b)** stabilirea unor condiții speciale pentru produsele alimentare provenite din țara implicată sau dintr-o regiune a acesteia;**c)** inițierea și aplicarea, în condițiile legii, a unor măsuri temporare de protecție privind produsele alimentare în cauză.**Capitolul 3 Norme generale de igienă pentru spațiile alimentare****Articolul 9** Expresia după caz este utilizată în aceste capitole în sensul garantării securității și salubrității produselor alimentare.**Articolul 10** Spațiile alimentare trebuie să fie în permanentă curate și bine întreținute.**Articolul 11** Spațiile alimentare trebuie să fie proiectate, amplasate, construite și dimensionate astfel încât să îndeplinească următoarele cerințe:**a)** să permită curățenia și, după caz, dezinfectia corectă și eficientă;**b)** să ofere protecție împotriva acumulării de deșeuri, a contactului cu produse toxice, a patrunderii impuritatilor în produsele alimentare și a formării condensului sau a igrasiei pe suprafețe;**c)** să permită o buna practica a igienei produselor alimentare, inclusiv protecție împotriva contaminării încrucisate între operațiuni și în timpul operațiunilor efectuate asupra produselor alimentare, echipamentelor, materialelor, surselor de aer și apă sau a personalului, precum și împotriva surselor externe de contaminare, ca, de exemplu, insectele și animalele dăunătoare;**d)** să asigure, după caz, condițiile corespunzătoare de temperatură

pentru prelucrarea și depozitarea în condiții igienice a produselor alimentare. **Articolul 12**(1) Spațiile alimentare trebuie să dispună de chiuvete destinate spălării mainilor și de grupuri sanitare racordate la un sistem eficient de evacuare.(2) Numărul și amplasarea chiuvetelor și grupurilor sanitare trebuie să fie corespunzătoare cifrei personalului și amplasării locurilor de muncă.(3) Chiuvetele pentru spălarea mainilor trebuie să fie separate de bazinele pentru spălarea produselor alimentare.(4) Chiuvetele trebuie să dispună de alimentare cu apa curentă, caldă și rece și de mijloace pentru spălarea și uscarea igienică a mainilor.(5) Grupurile sanitare nu trebuie să aibă ieșire directă în încăperile în care se manipulează produse alimentare. **Articolul 13**(1) Ventilarea naturală sau mecanică a spațiilor alimentare trebuie să fie asigurată prin mijloace suficiente și eficiente, evitându-se pătrunderea fluxului de aer dintr-un spațiu contaminat într-un spațiu curat.(2) Sistemele de ventilație trebuie să fie astfel proiectate încât să permită cu ușurință accesul la filtrele sau la piesele care necesită curățare sau înlocuire.(3) În toate anexele sociale ale spațiilor alimentare se va asigura ventilația naturală sau artificială, suficientă și eficientă. **Articolul 14** Spațiile alimentare trebuie să fie dotate cu sisteme de iluminare naturală și/sau artificială suficientă. **Articolul 15** Instalațiile de evacuare a apelor uzate trebuie să fie proiectate și construite în așa fel încât să se evite riscul contaminării produselor alimentare. **Articolul 16** Pentru personalul care își desfășoară activitatea în spațiile alimentare trebuie să fie asigurate vestiare amplasate în afară spațiilor de producție sau de prelucrare a alimentelor. **Capitolul 4 Norme specifice de igiena pentru spațiile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează produsele alimentare** **Articolul 17**(1) Suprafața pavimentului trebuie să fie întreținută în condiții igienice și trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.(2) După caz, se va asigura și o evacuare de suprafață adecvată spre sistemele de colectare și evacuare a apelor uzate.(3) Cerințele prevăzute la [alin. \(1\)](#) se realizează prin utilizarea pentru suprafața respectivă a unor materiale impermeabile, nonabsorbante, netoxice și lavabile, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente ca pot fi utilizate și alte materiale. **Articolul 18**(1) Suprafața pereților trebuie să fie întreținută în condiții igienice și să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.(2) Suprafața prevăzută la [alin. \(1\)](#) trebuie să fie netedă și să aibă înălțimea potrivită pentru a permite cu ușurință realizarea operațiilor prevăzute la același alineat.(3) Cerințele prevăzute la [alin. \(1\)](#) și [\(2\)](#) se vor realiza prin utilizarea unor materiale impermeabile, nonabsorbante, netoxice și lavabile, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente ca pot fi utilizate și alte materiale. **Articolul 19** Tavanele, tavanele false și alte echipamente suspendate trebuie să fie proiectate, construite și finisate astfel încât să se prevină acumularea murdăriei și să se reducă fenomenul de condens, formarea igrasiei și acumularea prafului. **Articolul 20**(1) Ferestrele și celelalte spații de aerisire trebuie să fie construite astfel încât să se evite acumularea murdăriei.(2) Ferestrele și spațiile de aerisire care se deschid spre spațiile exterioare trebuie să fie echipate, după caz, cu plase de protecție împotriva insectelor, ușor de îndepărtat pentru efectuarea curățeniei.(3) În situațiile în care ferestrele deschise pot conduce la contaminarea produselor alimentare, în timpul activității ele vor fi închise și fixate. **Articolul 21**(1) Ușile trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, ușor de

dezinfectat.(2) Cerința prevăzută la [alin. \(1\)](#) se va realiza prin utilizarea de suprafețe netede, fabricate din materiale nonabsorbante, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente ca pot fi utilizate și alte materiale.**Articolul 22**(1) Suprafețele, inclusiv suprafețele echipamentelor, care intră în contact cu produsele alimentare trebuie să fie bine întreținute și ușor de curatat și, după caz, ușor de dezinfectat.(2) Cerințele prevăzute la [alin. \(1\)](#) se vor realiza prin utilizarea de materiale netede, netoxice și lavabile, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente ca pot fi utilizate și alte materiale.**Articolul 23**(1) Pentru curatarea și dezinfectia instrumentelor și echipamentelor de lucru spațiile în care se prepara, se tratează și se prelucrează produse alimentare trebuie să fie dotate, după caz, cu sisteme și instalații fabricate din materiale rezistente la coroziune și ușor de curatat.(2) Pentru realizarea operațiunilor prevăzute la [alin. \(1\)](#) spațiile respective vor dispune de alimentare curentă cu apa potabilă, caldă și rece.**Articolul 24**(1) După caz, trebuie să se stabilească condiții corespunzătoare pentru spalarea alimentelor.(2) Chiuvetele, bazinele și orice alte instalații pentru spalarea alimentelor trebuie să fie racordate la alimentarea curentă cu apa potabilă, caldă și rece, și menținute permanent în stare de curățenie.**Capitolul 5 Norme specifice de igiena pentru spațiile mobile și/sau provizorii, corturi, tarabe, rulote, piețe agroalimentare, spații cu destinație inițială de locuință particulară, spații utilizate ocazional pentru alimentație publică și distribuitorii automate****Articolul 25**Spațiile prevăzute în prezentul capitol și distribuitorii automate trebuie să fie proiectate, amplasate, construite și menținute în stare de curățenie și în buna stare de funcționare, astfel încât să se evite riscul contaminării produselor alimentare și pătrunderea insectelor și animalelor dăunătoare.**Articolul 26**Pentru spațiile alimentare prevăzute în prezentul capitol se vor asigura, după caz, următoarele dotări:**a)** instalații corespunzătoare pentru spalarea și uscarea igienică a mainilor, grupuri sanitare, băi și vestiare;**b)** instalații și materiale necesare pentru curatarea și, după caz, dezinfectia ustensilelor și a echipamentelor de lucru, precum și pentru curatarea alimentelor;**c)** sursa de apă potabilă, caldă și rece, în cantitate suficientă;**d)** amenajări și/sau spații adecvate pentru depozitarea igienică și evacuarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile, precum și a deșeurilor lichide și solide;**e)** instalații și/sau dispozitive corespunzătoare pentru menținerea și monitorizarea temperaturii produselor alimentare.**Articolul 27**(1) Suprafețele de contact cu alimentele vor fi realizate din materiale netede, netoxice și lavabile, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente ca pot fi utilizate și alte materiale.(2) Suprafețele prevăzute la [alin. \(1\)](#) trebuie să fie bine întreținute și să permită cu ușurință curatarea și, după caz, dezinfectia.(3) Alimentele trebuie să fie astfel așezate încât să se evite riscul contaminării.**Articolul 28**(1) Piețele agroalimentare sunt destinate numai comercializării produselor agroalimentare și de uz gospodăresc.(2) Administrația piețelor trebuie să permită activitatea comercială liberă a producătorilor numai în limita posibilităților de asigurare a spațiului de vânzare.**Articolul 29**Piețele agroalimentare din localitățile care dispun de rețele publice de apă și canalizare trebuie să fie prevăzute cu:**a)** platou impermeabilizat, dotat cu fantani arteziene, hidranți și guri de canalizare;**b)** W.C. public cu compartimente separate pentru

femei și bărbați;**c)** boxa cu paviment și cu pereți din ciment sclivisit, racordata la rețeaua de apă și canalizare, pentru păstrarea recipientelor în care se colectează deșeuri solide;**d)** bazine compartimentate pentru spalarea legumelor și fructelor;**e)** chioscuri, baraci sau pavilioane compartimentate;**f)** vitrine, mese fixe, grupate pe categorii de alimente, prevăzute cu acoperisuri;**g)** gratare sau suprafețe din lemn, cu o înălțime de 10-15 cm de la sol, pentru depozitarea alimentelor, nefiind permisă așezarea acestora direct pe sol sau pe platou, chiar dacă sunt ambalate;**h)** loc de staționare a vehiculelor pentru aprovizionarea cu alimente, impermeabilizat, amplasat la cel puțin 20 m distanță de ultimul loc de desfacere a alimentelor și supus aceluiași regim de întreținere și curățenie ca și restul pieței.

Articolul 30 Alimentarea cu apă și eliminarea reziduurilor lichide din piețele agroalimentare aflate în localitățile fără rețele publice de apă potabilă și fără canalizare trebuie să fie efectuate în conformitate cu prescripțiile autorităților locale de sănătate publică.

Articolul 31 (1) Chioscurile și rulotele de desfacere a alimentelor din piețele agroalimentare trebuie să fie dotate cu chiuvete, sifoane de scurgere, recipiente pentru colectarea deșeurilor solide, dulapuri sau vestiare pentru îmbrăcămintea de protecție sanitară a alimentelor și pentru cea individuală, precum și cu materialul necesar pentru întreținerea curățeniei. (2) Unitățile în care se comercializează produse alimentare de origine animală ușor perisabile trebuie să fie dotate cu utilaje frigorifice.

Articolul 32 (1) Mesele de prezentare și de comercializare a produselor agroalimentare din piețele agroalimentare trebuie să fie fabricate din beton sclivisit, mozaic sau alte materiale care permit igienizarea corectă. (2) Mesele amplasate în exteriorul clădirilor trebuie să aibă acoperisuri care să depășească marginile meselor astfel încât să se asigure evitarea riscului contaminării produselor alimentare.

Articolul 33 În piețele agroalimentare trebuie să fie amenajate dormitoare speciale, fiind interzis oricărei persoane particulare sau oricărui angajat al pieței să locuiască ori să doarmă în încăperile ori pe mesele din piață, care sunt folosite pentru comercializarea produselor agroalimentare.

Articolul 34 (1) Vânzătorii și producătorii din piețele agroalimentare trebuie să asigure întreținerea curățeniei, evitându-se împrăștierea deșeurilor, a furajelor pentru animale și răspândirea de ape uzate. (2) Deșeurile rezultate din activitatea comercială trebuie să fie colectate în recipiente cu capac, care să fie evacuate de către angajații administrației pieței, pe măsura umplerii lor, în spațiile de colectare a gunoiului pieței. (3) Administrația piețelor trebuie să asigure îndepărtarea deșeurilor solide din zona pieței cel puțin o dată la 24 de ore și să asigure totodată funcționarea în bune condiții a instalațiilor de apă curentă și de canalizare, combaterea și distrugerea insectelor și a rozătoarelor.

Articolul 35 Locul de comercializare a carni crude și a produselor de macelarie din piețele agroalimentare trebuie să îndeplinească următoarele condiții:**a)** să aibă paviment impermeabilizat, ușor lavabil, prevăzut cu sifoane de pardoseală;**b)** să aibă pereți impermeabilizați până la înălțimea de 1,80 m;**c)** să aibă racord la apa rece curentă și la apa caldă curentă;**d)** să aibă racord la canalizare;**e)** să aibă dotare cu camere sau dulapuri frigorifice;**f)** să aibă dotare cu butuci pentru transare, spălat și dezinfectat după încetarea vânzării;**g)** să fie asigurat de către administrația piețelor echipamentul de protecție pentru producători;**h)** să asigure prezentarea de către producători a dovezii controlului sanitar-veterinar pentru toate produsele, incluzând carne crudă și produse de macelarie, înainte de

comercializare. **Articolul 36** Locul de comercializare a peștelui proaspăt din piețele agroalimentare trebuie să îndeplinească următoarele condiții: **a)** să aibă amenajat un spațiu separat cu paviment din material impermeabil și ușor lavabil, prevăzut cu sifon de pardoseala; **b)** să aibă pereți impermeabilizați până la înălțimea de 1,80 m; **c)** să aibă racord la apa rece curentă și la apa caldă curentă; **d)** să aibă racord la canalizare; **e)** să asigure păstrarea peștelui în vase din material ușor lavabil, inox, material plastic alimentar, acoperit cu bucăți de gheață; **f)** să asigure prezentarea pentru controlul autorităților sanitar-veterinare din piețe a peștelui adus spre comercializare; **g)** să fie asigurat de către administrația piețelor echipamentul de protecție pentru vânzători. **Articolul 37** Locul de desfacere a laptelui și a derivatelor din lapte din piețele agroalimentare trebuie să îndeplinească următoarele condiții: **a)** comercializarea laptelui și a produselor lactate să fie făcută în locuri speciale, pe mese acoperite cu material impermeabil, ușor lavabil, și prevăzute cu vitrine; **b)** ambalajele produselor lactate să fie acoperite cu tifon curat, hârtie albă, capac din metal; **c)** să se asigure prezenta asupra producătorilor a dovezii efectuării controlului sanitar-veterinar și a carnetului de sănătate întocmit în conformitate cu reglementările Ministerului Sănătății și Familiei, înainte de comercializare. **Articolul 38** Comercializarea legumelor și fructelor în vrac, în piețele agroalimentare, trebuie să se facă în spații separate, curate, în lăzi sau în navete. **Articolul 39** (1) Comercializarea animalelor și a pasărilor vii în piețele agroalimentare trebuie să se facă numai în zone special amenajate din teritoriul pieței, separate de locul de desfacere a celorlalte produse alimentare. (2) Zonele prevăzute la [alin. \(1\)](#) trebuie să fie amenajate și dotate astfel: **a)** solul să fie impermeabilizat și prevăzut cu gura de captare a apelor de spălare; **b)** să fie asigurată o sursă de apă rece; **c)** să existe pubele pentru colectarea deșeurilor și a dejectiilor. **Articolul 40** Pătrunderea vehiculelor cu tracțiune animală în zona de comercializare a pasărilor și animalelor vii din piețele agroalimentare este permisă cu condiția să li se asigure o zonă impermeabilizată, cu posibilități de spălare, la o distanță de cel puțin 20 m de locuințe sau de alte locuri de vânzare. **Capitolul 6 Norme specifice de igienă pentru transportul produselor alimentare** **Articolul 41** (1) Recipientele din vehicule și/sau containerele utilizate pentru transportul alimentelor trebuie să fie menținute curate și în bună stare, în scopul evitării contaminării alimentelor. (2) Pentru eliminarea oricărei posibilități de contaminare a alimentelor recipientele prevăzute la [alin. \(1\)](#) vor fi, după caz, proiectate și construite astfel încât să permită curățarea și/sau dezinfectia corectă și eficientă și vor fi utilizate numai pentru transportul alimentelor. (3) Alimentele în vrac sub formă solidă, granulară sau pudră trebuie să fie transportate în recipiente și/sau containere/rezervoare speciale, marcate vizibil și lizibil în limba română sau în una ori mai multe limbi comunitare, pentru a se arăta că sunt utilizate pentru transportul produselor alimentare, sau pot fi marcate cu mențiunea "doar pentru alimente". (4) În cazul în care recipientele din vehicule sunt utilizate și pentru transportul altor produse sau pentru transportul mai multor alimente în același timp trebuie să fie efectuată o separare eficientă a produselor în vederea evitării riscului de contaminare. (5) În cazul în care recipientele din vehicule și/sau containere au fost utilizate pentru transportul unor alimente diferite, acestea trebuie să fie riguros igienizate între două transporturi. (6) Produsele alimentare din recipiente și/sau containere trebuie să fie astfel așezate și protejate încât să se evite riscul

contaminării.(7) Recipientele din vehicule și/sau containerele utilizate la transportul produselor alimentare trebuie să fie dotate, după caz, cu instalațiile necesare menținerii acestora la temperaturile recomandate și înscrise pe eticheta sau/și pe documentele de însoțire a produselor alimentare, precum și cu sisteme de monitorizare a temperaturii.(8) Temperatura alimentelor congelate trebuie să fie stabilă și va fi menținută în timpul transportului în toate punctele în care se afla produsul la valoarea de -18°C sau mai mica, cu posibile variații ascendente de scurta durată de maximum 3°C.(9) Produsele alimentare care sunt refrigerate trebuie să fie transportate cu vehicule capabile să mențină alimentele la o temperatură situată între 0°C și +4°C. Temperatura interioară a vehiculelor, monitorizată în tot timpul transportului, trebuie să fie situată între 0°C și +8°C, în conformitate cu documentele de însoțire corespunzătoare și în condițiile dispozițiilor legale.

Capitolul 7 Norme specifice de igiena pentru articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu alimentele**Articolul 42** Articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu alimentele trebuie să fie menținute curate și să îndeplinească următoarele condiții:**a)** să fie construite și să aibă în componența lor materiale care să permită menținerea în stare de funcționare, în ordine și în buna stare, astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării alimentelor;**b)** să fie astfel construite și din astfel de materiale încât să poată fi păstrate curate în întregime și, după caz, dezinfectate, în măsura scopurilor predestinate;**c)** să fie instalate astfel încât să permită curățarea corespunzătoare a spațiilor din vecinătate.

Capitolul 8 Norme specifice de igiena privind deșeurile alimentare**Articolul 43**(1) În spațiile alimentare nu este permisă acumularea deșeurilor alimentare și a altor deșeuri, cu excepția celor care nu pot fi evitate pentru funcționarea unității.(2) Deșeurile alimentare și alte deșeuri trebuie să fie colectate și depozitate temporar în containere închise ermetic, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente ca pot fi utilizate și alte tipuri de containere.(3) Containerelor prevăzute la [alin. \(2\)](#) trebuie să fie menținute în buna stare de funcționare și să permită cu ușurință igienizarea și dezinfectia.(4) Spațiile pentru colectarea și depozitarea temporară a deșeurilor trebuie să fie proiectate și administrate astfel încât să poată fi menținute curate și să fie protejate împotriva insectelor și animalelor dăunătoare, precum și împotriva contaminării alimentelor, apei potabile, echipamentelor și spațiilor alimentare.

Capitolul 9 Norme specifice de igiena privind alimentarea cu apă în sectorul alimentar**Articolul 44**(1) În unitățile din sectorul alimentar trebuie să se asigure o sursă de apă potabilă în cantitate suficientă și conform prevederilor legislației în vigoare privind calitatea apei.(2) Apa potabilă provenită din sursa prevăzută la [alin. \(1\)](#) va fi utilizată ori de câte ori va fi necesar, în scopul evitării contaminării alimentelor.(3) Apa potabilă poate fi transformată, în funcție de necesități, în gheață și utilizată ori de câte ori este nevoie pentru a se asigura necontaminarea alimentelor.(4) Gheața trebuie să fie fabricată, manipulată și depozitată în condiții care să îi asigure protecția față de sursele de contaminare.(5) Aburul care intră în contact direct cu alimentele nu trebuie să conțină substanțe care reprezintă un pericol pentru sănătate sau care pot contamina produsele alimentare.

Articolul 45 Apa nepotabilă utilizată pentru producerea aburului, refrigerare și controlul incendiilor, precum și în alte scopuri nealimentare trebuie dirijată prin sisteme separate, ușor identificabile și prin care

să fie evitata pătrunderea în circuitul de apă potabilă. **Capitolul 10 Norme specifice privind igiena individuală a personalului unităților din sectorul alimentar** **Articolul**

46(1) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente trebuie să efectueze în mod obligatoriu controlul medical, la angajare și periodic, stabilit prin reglementările Ministerului Sănătății și Familiei.(2) Persoanele care prezintă o boală sau suspiciunea unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, care sunt purtătoare de agenți patogeni sau care prezintă plăgi infectate, infecții cutanate, eczeme sau boala diareică acută nu vor fi autorizate pentru activitate în spații în care se manipulează alimente, datorită riscului ridicat de contaminare directă sau indirectă a produselor alimentare.(3) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente trebuie să se prezinte la medicul de familie sau la medicul care asigură asistența medicală a unității în care lucrează, pentru orice afecțiune digestivă sau cutanată.(4) Conducătorii unităților din sectorul alimentar trebuie să asigure prezentarea persoanelor care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente la controlul medical periodic și trebuie să organizeze zilnic, la începerea programului, controlul stării de sănătate și de igiena personală.(5) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente, inclusiv studenții și elevii care efectuează orele de practică, trebuie să utilizeze, în funcție de specificul locului de muncă, echipament de protecție sanitară a alimentelor, care să îndeplinească următoarele condiții: **a)** să acopere îmbrăcămintea și parul capului; **b)** să fie confecționat din material alb sau de culoare deschisă; **c)** să fie impermeabil în părțile care vin în contact cu umezeala.(6) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente trebuie să aibă unghiile tăiate, să nu poarte bijuterii pe degete, exclusiv verigheta, să aibă parul strâns sub boneta, să își spele mâinile cu apă și săpun înainte de începerea programului și ori de câte ori este nevoie și să respecte un nivel ridicat de igiena personală.(7) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente sunt obligate să își însușească noțiuni de igiena individuală și a locului de muncă.(8) În unitățile din sectorul alimentar trebuie să se asigure supravegherea și instruirea și/sau perfecționarea în materie de igiena a persoanelor care manipulează alimentele, în funcție de activitatea pe care acestea o desfășoară. **Capitolul 11 Norme specifice de igiena aplicabile produselor alimentare** **Articolul**

47(1) Unitățile din sectorul alimentar nu trebuie să accepte materii prime sau ingrediente care sunt contaminate sau suspecte de contaminare cu microorganisme patogene, paraziti și oua de paraziti, substanțe toxice sau substanțe străine descompuse, produse care, chiar după sortarea normală și/sau după preparare ori prelucrare în condiții igienice în sectorul alimentar, rămân improprii pentru consumul uman.(2) Condițiile de păstrare a materiilor prime și a ingredientelor depozitate în spațiile alimentare trebuie să fie astfel create încât să prevină alterarea, să protejeze aceste produse împotriva contaminării și să asigure păstrarea și comercializarea lor în condițiile de temperatură recomandate și înscrise pe eticheta sau pe documentele de însoțire a produsului.(3) Toate produsele alimentare manipulate, depozitate, ambalate, expuse și transportate trebuie să fie protejate împotriva oricărei forme de contaminare susceptibilă de a le face improprii pentru consumul uman și periculoase pentru sănătatea umană sau împotriva contaminărilor care conduc la imposibilitatea consumării alimentelor aflate în acea stare.(4) În mod special, produsele alimentare trebuie să fie astfel

amplasate și/sau protejate încât sa reducă la minimum orice risc de contaminare, impunandu-se totodată procedurile necesare pentru asigurarea combaterii dăunătorilor.(5) Materiile prime, ingredientele, produsele semifabricate și finite care pot favoriza dezvoltarea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor vor fi păstrate la temperaturi adecvate astfel încât să se evite riscul imbolnavirilor.(6) În ceea ce privește securitatea alimentara se permite ca pe anumite perioade limitate să fie anulat controlul temperaturii, și anume atunci când se desfășoară activitățile practice de manipulare din timpul preparării, transportului, depozitarii, expunerii și servirii alimentelor.(7) În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie să fie racite cat mai repede posibil, la o temperatura care nu prezintă nici un risc pentru sănătate, după ultimul tratament termic sau, în lipsa tratamentului termic, după faza finala de preparare.**Articolul 48**Substantele periculoase și/sau necomestibile, inclusiv produsele alimentare pentru animale, trebuie să fie etichetate în conformitate cu reglementările legale în vigoare și să fie depozitate separat în containere separate și sigure.**Capitolul 12 Norme specifice de igiena privind transportul maritim al uleiurilor sau grasimilor lichide în vrac****Articolul 49**(1) Transportul maritim al uleiurilor sau grasimilor lichide în vrac care trebuie să fie supuse prelucrării și care sunt destinate consumului uman sau pot fi utilizate în acest scop, este autorizat în rezervoare care nu sunt destinate în exclusivitate transportului produselor alimentare, în următoarele condiții:**a)** în cazul în care uleiul sau grasimea se transporta într-un rezervor de oțel inoxidabil sau într-un rezervor captusit cu rasini epoxidice ori cu un echivalent tehnic al acestora, incarcatura imediat anterioară transportată în acel rezervor trebuie să fie un produs alimentar care să facă parte din lista de incarcaturi anterioare acceptate, după cum urmează:

Substanta	Nr.
C.A.S. _____	_____
Acetic	64-19-7
propanona	67-64-1
distilati - din uleiurisi grăsimi vegetale si/sau amestecuri ale	1336-21-
6acestora și din grăsimi și uleiuri animale și marine	Hidroxiid de amoniu - (hidrat de amoniu; soluție de amoniac; amoniac apos)
Uleiuri și grăsimi animale, marine și vegetale (cu excepția anacardului și a uleiului de tal brut)	Ceara de albine
(doar NF și reactivi)	8012-89-3
;)	100-51-6
4	123-86-
4	105-46-
de clorura de calciu	540-88-5
calciu	10043-52-4
Ceara de candelilla	Lignosulfonat de
8Ceara de Carnauba (Ceara de Brazilia)	8006-44-
(hexametilena; hexanaftena; hexahidrogenbenzen)	110-82-7
(hexahidrogenfenol)	8015-86-9
conținut de minimum 7%	110-82-7
etilic)	8013-07-8
acetic, ester acetic, naftade	de oxigen oxiran)
oțet)	Etanol (alcool
(2-etilhexil alcool)	64-17-5
(n acid butiric normal; acid butanoic;	Acetat de etil - (eter
formic) Acid valeric (acid n-pentanoic; acid valerianic)	141-78-62-
caproic (acid n-hexanoic)	104-76-7
heptanoic)	107-92-6
octanoic)	109-52-4
	Acid
	142-62-1
	Acid heptoic (acid n-
	11-14-8
	Acid caprilic - (acid n-
	124-07-2
	Acid pelargonic (acid n-

nonanoic)	112-05-0	Acid capric (acid n-
decanoic)	334-48-5	Acid lauric (acid n-
dodecanoic)	143-07-7	Acid lauroleic (acid
dodecanoic)	4998-71-4	Acid miristic (acid n-
tetradecanoic)	544-63-8	Acid miristotelic (acid n-
tetradecenoic)	544-64-9	Acid palmitic (acid n-
hexadecanoic)	57-10-3	Acid palmitotelic (acid cis-9-
hexadecenoic)	373-49-9	Acid stearic (acid n-
octadecanoic)	57-11-4	Acid ricinoleic (acid cis-12-hidroxi
octadec-9 enoic; acid din ulei de ricin)		141-22-
0Acid oleic - (acid n-octadecenoic)		112-80-1Acid linoleic
(9, 12-acid octadecadienoic)		60-33-3Acid linoleic (9, 12, 15-acid
octadecatrienoic)	463-40-1	Acid arahidic (acid
eicosanoic)	506-30-9	Acid behenic (acid
docosanoic)	112-85-6	Acid erucic (acid cis 13-
docosenoic)	112-86-7	Alcoolii grasi - alcoolii naturaliAlcool
butilic - (1- butanol; alcool butiric)		71-36-3Alcool caproil - (1-
hexanol; hexil alcool)	111-27-3	Alcool enantil - (1-heptanol; heptil
alcool)	110-70-6	Alcool capril - (1-n-
octanol)		111-87-5Nonil alcool - (1-nonanol;
alcool pelargonic; octilcarbinol)		143-08-
8Decil alcool - (1-decanol)		112-30-1Alcool lauril -
(n-dodecanol; dodecil alcool)		112-53-8Tridecil alcool - (1-
tridecanol)	27458-92-0	Miristil alcool - (tetradecanol;
tetradecanol)	112-72-1	Alcool cetilic - (alcool C-16 1-hexadecanol;
alcoolcetilic;Alcool palmitil: alcool n-primar hexadecil)		36653-82-
4Alcool stearic - (1-octadecanol)		112-92-5Alcool oleic -
(octadecenol)	143-28-2	Alcool lauril miristilic -
(amestec C12-C14)Alcool cetil-stearic - (amestec C16-C18)Esterii acizilor grasi - orice ester obtinut prin combinarea oricareia dintre acizii grasi listati cu oricare dintre alcoolii grasi listati mai sus (Exemple: miristat butil, palmitat oleic și stearatul cetilic)Acid gras - esteri metiliciLaurat metilic (dodecanoat		
metilic)	111-82-0	Palmitat metilic - (hexadecanoat
metilic)	112-39-0	Stearat metilic - (octadecanoat
metilic)	112-61-8	Oleat metilic - (octadecenoat
metilic)	112-62-9	Acid formic - (acid metanoic; acid carboxilic
hidrogenat)	64-18-6	Glicerina - (glicerina; glicerin)
81-5GlicoliButanediol - (1,3-butilen-glicol; 1,3-butanediol; 1,4-butilen-glicol; 107-88-01,4-butanediol; 2,3-butilen glicol; 2,3-butanediol; 110-63-4butile-		
glicol)		513-85-9Polipropilen-glicol -
(greutatea moleculara maimare de 400)		25322-
69-4Propilen glicol - (1,2 propilen glicol; 1,2-propanediol; 57-55-61,2-dihidroxiopropan;		
monopropilen glicol (MPG); metil glicol)1,3-propilen glicol - (trimetilen glicol; 1,3-propanediol)		504-63-2n-
heptan-		142-82-5n-hexan
(tehnice)	110-54-	
3		64742-49-0Izo-butanol -
(2-metil-1-propanol;)	78-83-1	Acetat izo-
butilic)	110-19-0	Izo-decanol (alcool
izodecilic)	25339-17-7	Izo-nonal (alcool
izononilic)	27458-94-2	Izo-octanol (alcool
izooctilic)	26952-21-6	Izo-propanol - (alcool izopropilic;
IPA)	67-63-0	Limonene-(dipenten)
86-3Soluție de clorura de magneziu		7786-30-3Metanol- (alcool
metilic)	67-56-1	Cetona metil-etilica - (2-
butanon)	78-93-3	Cetona metilizobutilica - (4-metil-2-
pentanon)	108-10-1	Eter metil terțiar butilic
(MTBE)	1634-04-4	Micro
silica		7631-86-
9Melasa		57-50-1Ceara
montană		8002-53-
7Nonan		111-84-2Parafina (sorturi

comestibile)Pentan-	109-66-0Acid
fosforic - (acid orto fosforic)	7664-38-2Apa potabilă este
acceptată ca încărcătura anterioară doar dacă încărcătura imediat anterioară apei se afla în aceasta lista	Hidroxid de potasiu (carbonat de potasiu caustic) 1310-58-3Acetat
n-propilic	109-60-4Hidroxid de sodiu (soda
caustica, lesii)	1310-73-2Sorbitol (d-sorbitol; alcool hexahidric; d-
Sorte)	50-70-4Acid
ifuric	7664-93-9Soluție de nitrat de
amoniu ureic - (UAN)	Drojdie de vin (Vinasses, vinaccia, argol, vini, argil arcilla, weinstein, tartrat acid de potasiu brut, biturat de potasiu brut)
	868-14-

4 _____ **b)** în cazul în care uleiul sau grăsimea se transporta în rezervoare fabricate din alte materiale decât cele menționate la [lit. a](#)), se stabilește ca trei incarcaturi anterioare transportate în rezervoarele respective să fie reprezentate de produse alimentare sau de produse care fac parte din lista de incarcaturi anterioare acceptate, prevăzute la [lit. a](#)).

(2) Transportul maritim al uleiurilor și grasimilor lichide în vrac, care nu sunt supuse prelucrării și care sunt destinate consumului uman sau pot fi utilizate în acest scop, este autorizat în rezervoare care nu sunt destinate în exclusivitate transportului alimentelor, în următoarele condiții: **a)** rezervoarele trebuie să fie fabricate din oțel inoxidabil sau trebuie să fie captusite cu rasini epoxidice ori cu un echivalent tehnic al acestora; **b)** trei incarcaturi anterioare transportate în acele rezervoare trebuie să fie constituite din produse alimentare.

(3) Capitanul navei maritime care transporta în rezervoare uleiuri și grăsimi lichide în vrac, destinate consumului uman sau care pot fi utilizate în acest scop, păstrează documentele pentru cele trei incarcaturi anterioare efectuate în rezervoarele respective și pentru dovedirea eficienței operațiunilor de curatare efectuate între aceste incarcaturi.

(4) În situația transbordării încărcăturii, capitanul vasului primitor păstrează, în afară de documentele prevăzute la [alin. \(3\)](#), și documentele care atesta ca transportul uleiurilor și grasimilor lichide în vrac a respectat în timpul transportului anterior prevederile [alin. \(1\)](#) și [\(2\)](#), precum și documentele care atesta eficiența operațiunilor de curatare efectuate pe celălalt vas între incarcaturi.

(5) La cerere, capitanul vasului prezintă autorităților competente documentele prevăzute la [alin. \(3\)](#) și [\(4\)](#).

Capitolul 13 Norme specifice de igiena privind transportul maritim al zahărului brut în vrac

Articolul 50 (1) Transportul maritim al zahărului brut în vrac, ce va fi utilizat ca aliment sau ca ingredient alimentar numai după rafinare completa și eficiența, este permis în recipiente și/sau containere/rezervoare care nu sunt folosite în exclusivitate la transportul alimentelor.

(2) Recipientele și/sau containerele prevăzute la [alin. \(1\)](#) trebuie să îndeplinească următoarele condiții: **a)** înainte de încărcarea zahărului brut recipientele și/sau containerele/rezervoarele trebuie să fie foarte bine curatate pentru înlăturarea reziduurilor rămase de la transportul anterior sau a altor depuneri și trebuie să fie inspectate pentru verificarea eficienței înlăturării acestor reziduuri; **b)** nu este permisă încărcarea zahărului brut în recipiente și/sau rezervoare/containere în situația în care incarcatura anterioară a fost un produs lichid în vrac.

Articolul 51 (1) Agentul desemnat de sectorul alimentar ca fiind responsabil cu transportul maritim al zahărului brut trebuie să țină evidența documentelor care descriu cu precizie și detaliat transportul efectuat anterior în recipientele și/sau containerele/rezervoarele în cauza, precum și tipul și eficiența operațiunilor

prealabile de curatare.(2) Documentele prevăzute la [alin. \(1\)](#) trebuie să însoțească marfa în toate etapele de transport către rafinarie, iar copiile acestora sunt reținute la rafinarie.(3) Documentele prevăzute la [alin. \(1\)](#) trebuie să fie marcate vizibil și clar, în limba română și eventual într-o limbă a unui stat membru al Comunității Europene, cu următoarea inscripție: "Acest produs trebuie rafinat înainte de a fi utilizat pentru consumul uman".(4) Agentul desemnat de sectorul alimentar ca responsabil pentru transportul zahărului brut și/sau pentru procesul de rafinare va prezenta, la cererea autorităților competente, documentele prevăzute la [alin. \(1\)](#).(5) Zahărul brut care a fost transportat pe cale maritima în recipiente și/sau containere/rezervoare care nu sunt destinate în exclusivitate transportului alimentar este supus unui proces de rafinare complet și eficient înainte de a fi considerat corespunzător pentru utilizare ca aliment sau ingredient alimentar.(6) Agenții desemnați de sectorul alimentar ca responsabili cu transportul și cu procesul de rafinare trebuie să acorde o deosebită importanță operațiunilor de curatare efectuate înainte de încărcarea zahărului brut, acestea având rol determinant în menținerea securității și salubritatii zahărului rafinat, în conformitate cu dispozițiile [alin. \(3\)](#) și [\(4\)](#).**Capitolul 14 Dispoziții finale****Articolul 52**Controlul respectării prezentelor norme se exercită de către autoritățile competente abilitate prin lege pentru controlul oficial al produselor alimentare.**Articolul 53**Nerespectarea prezentelor norme constituie contravenții și sunt sancționate de către reprezentanții autorităților competente, conform legii.**Articolul 54**În scopul evitării oricărui risc pentru sănătatea populației, autoritățile competente prevăzute la [art. 52](#) pot solicita sectorului alimentar amenajări, proceduri sau dotări suplimentare.**Articolul 55**(1) În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igiena, autoritățile competente vor recolta periodic din unitățile care produc, prepara, servesc, depozitează, transporta și comercializează alimente teste de salubritate de pe suprafețele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, de pe mâini și de pe echipamentul de lucru al personalului care manipulează alimente și din aerul din încăperile de lucru.(2) Testele de salubritate prevăzute la [alin. \(1\)](#) se recoltează și în caz de suspiciune de contaminare a produselor alimentare, dar mai ales în cazul toxiinfecțiilor alimentare.(3) Rezultatele testelor de salubritate trebuie să se încadreze în normele microbiologice emise de Ministerul Sănătății și Familiei.-----