

# **ORDIN nr. 976 din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor**

Ministrul sănătății,

ținând seama de Referatul Direcției generale de sănătate publică nr. G.H. 8.243 din 27 noiembrie 1998,

având în vedere dispozițiile Legii nr. [3/1978](#) privind asigurarea sănătății populației și ale Legii nr. [100/1998](#) privind asistența de sănătate publică,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr. [244/1997](#) privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, modificată și completată prin Hotărârea Guvernului nr. [764/1998](#), emite următorul ordin:

## **Art. 1**

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

## **Art. 2**

Normele de igienă prevăzute la art. 1 sunt obligatorii pentru toate unitățile din sistemul public și privat, precum și pentru întreaga populație.

## **Art. 3**

Nerespectarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor atrage răspunderea civilă, contravențională și, după caz, penală a persoanelor vinovate.

## **Art. 4**

Ordinul ministrului sănătății nr. [863/1995](#), precum și orice alte dispoziții contrare se abrogă.

## **Art. 5**

Direcția generală de sănătate publică, celelalte direcții din cadrul Ministerului Sănătății, direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București, ministerele cu rețea medicală proprie, agenții economici, celelalte persoane juridice și fizice vor aduce la îndeplinire dispozițiile prezentului ordin, care va intra în vigoare la data publicării în Monitorul Oficial al României.

\*\*\*\*\*

Ministrul sănătății,  
Hajdú Gábor

**NORME DE IGIENĂ din 16 decembrie 1998 privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor**

## **CAPITOLUL I: Norme generale**

### **Art. 1**



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

#### **Art. 2**

- (1) Toate unitățile alimentare care produc, prelucrează, servesc, depozitează, transportă și desfac alimente funcționează pe bază de autorizație sanitară.
- (2) În caz de schimbare sau de extindere a activității, unitatea respectivă va solicita o nouă autorizație sanitară.
- (3) Autorizația sanitară se vizează anual (la 12 luni calendaristice).

#### **Art. 3**

Amplasarea, construcția și reamenajarea unităților alimentare de orice fel se fac cu avizul sanitar al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, al agențiilor de protecție a mediului județene și a municipiului București și al direcțiilor județene de urbanism și amenajarea teritoriului sau, după caz, al Departamentului de urbanism și amenajarea teritoriului al municipiului București.

#### **Art. 4**

- (1) Se interzice amplasarea de unități cu profil alimentar în spațiile de locuit.
- (2) Se admit activități de desfacere a alimentelor și de alimentație publică la parterul blocurilor, numai în spații comerciale existente, destinate prin proiect sau pentru care s-a obținut schimbarea destinației prin comisia de urbanism a organelor administrației publice locale.

#### **Art. 5**

Proiectarea clădirilor se face în funcție de profilul unității și de volumul estimat al activității (producție, prelucrare, depozitare, desfacere, consum). Numărul, mărimea și destinația încăperilor se stabilesc în funcție de profilul unității.

#### **Art. 6**

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

#### **Art. 7**

- (1) Unitățile alimentare trebuie să fie dotate cu instalații pentru colectarea și îndepărtarea igienică a reziduurilor lichide, corespunzătoare normativelor legale în vigoare și întreținute permanent în bună stare de funcționare.
- (2) Trecerea coloanelor de canalizare prin încăperile de producție, preparare, depozitare, servire și desfacere a alimentelor este permisă numai cu condiția izolării lor, astfel încât să fie prevenită orice posibilitate de infiltrație și impurificare a spațiilor și a produselor.



**(3)**În localitățile fără rețea de canalizare a apelor uzate colectarea și îndepărtarea reziduurilor lichide vor fi adaptate la condițiile locale, asigurându-se amenajarea, exploatarea și întreținerea instalațiilor respective în permanentă stare de funcționare, astfel încât să se prevină contaminarea spațiilor alimentare cu ape uzate, precum și poluarea mediului înconjurător.

#### **Art. 8**

**(1)**Colectarea reziduurilor solide, precum și a resturilor alimentare lichide se va face în recipiente etanșe cu capac, confecționate din material rezistent, ușor de spălat și de dezinfectat.

**(2)**Acestea vor fi depozitate în spații (încăperi, boxe sau platforme acoperite) special destinate și amenajate în acest scop, prevăzute cu mijloace pentru prevenirea accesului muștelor și rozătoarelor, cu paviment impermeabilizat, amenajat în pantă spre o gură de scurgere, și dotate cu posibilități de spălare.

**(3)**Recipientele de colectare și spațiile de depozitare vor fi menținute în permanentă stare de curățenie. Evacuarea reziduurilor solide se va face înainte ca acestea să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere.

#### **Art. 9**

Condițiile de ventilație, iluminat, zgomot și vibrații din unitățile alimentare trebuie să se încadreze în normele de igienă stabilite de Ministerul Sănătății.

#### **Art. 10**

**(1)**Utilajele și mobilierul tehnologic din dotarea unităților alimentare vor fi confecționate din materiale rezistente la lovituri și coroziune, neferoase, ușor de curățat, care să nu afecteze proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice și să nu favorizeze contaminarea microbiană a alimentelor cu care vin în contact; vor fi întreținute în permanentă stare de funcționare și vor fi amplasate astfel încât să fie accesibile operațiunilor de întreținere igienică.

**(2)**Utilajele și mobilierul tehnologic trebuie construite cu suprafețe netede, fără locuri de reținere a reziduurilor alimentare sau greu accesibile, astfel încât să poată fi demontate și curățate cu ușurință.

**(3)**În toate unitățile alimentare procesul de producție trebuie astfel stabilit, încât să asigure desfășurarea fluxului într-un singur sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre.

#### **Art. 11**

**(1)**Toate unitățile alimentare vor fi dotate, după caz, cu spații suficiente de depozitare a produselor finite și semifabricate, a materiilor prime și auxiliare, precum și a ambalajelor, încât să nu se permită degradarea, impurificarea sau contaminarea.

**(2)**Pentru păstrarea materiilor prime, a semifabricatelor și produselor finite ușor alterabile vor fi dotate cu spații frigorifice, compartimentate (separat produsele crude de cele care au suferit preparare termică, separat cele care emană mirosuri specifice de cele care împrumută mirosuri), cu volum stabilit în funcție de natura, durata de păstrare și de cantitatea produselor destinate a fi depozitate, și prevăzute cu posibilități de control și înregistrare a temperaturii.

**(3)**Funcționarea instalațiilor frigorifice trebuie asigurată în permanentă, iar temperatura realizată în interior va fi înregistrată.

**(4)**Unitățile care folosesc în cursul activității produse congelate vor avea încăperi și instalații care să asigure efectuarea corectă a operațiunilor de decongelare.

**(5)**Spațiile destinate depozitării alimentelor vor fi păstrate permanent în stare de curățenie, iar periodic vor fi curățate, reparate, dezinsectizate și deratizate.



## Art. 12

În toate unitățile alimentare se va asigura funcționarea corectă și permanentă a aparatului de control și de înregistrare a parametrilor care condiționează salubritatea prelucrării și păstrării materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite (sterilizarea, pasteurizarea, refrigerarea, congelarea etc.).

## Art. 13

(1) Unitățile alimentare de producție au obligația de a folosi materii prime, materii auxiliare, semifabricate și ambalaje, care să corespundă normelor de igienă.

(2) Unitățile alimentare de producție au obligația de a efectua, prin analize de laborator sau prin alte procedee, controlul respectării normelor de igienă privind materiile prime, auxiliare, semifabricate și produse finite (la toate proprietățile înscrise în actele normative).

## Art. 14

(1) Toate unitățile alimentare trebuie să fie dotate și aprovizionate, după necesitate și în cantitate suficientă, cu utilaje, ustensile și materiale specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (spălare și dezinfectie).

(2) Substanțele dezinfectante folosite în concentrațiile corespunzătoare trebuie să fie numai cele avizate de Ministerul Sănătății.

(3) Utilajele și ustensilele folosite pentru igienizarea grupurilor sanitare vor fi păstrate separat, în spații special destinate și marcate corespunzător.

(4) Încăperile unităților alimentare vor fi astfel amenajate și dotate, încât să nu permită accesul insectelor și al rozătoarelor.

## Art. 15

(1) În toate unitățile alimentare trebuie să fie asigurată dotarea cu anexe social-sanitare corespunzătoare ca număr și capacitate normativelor de proiectare și protecția muncii în vigoare.

(2) Pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție a alimentelor și a îmbrăcăminte individuale a personalului se vor asigura spații dotate și dimensionate în funcție de profilul unității.

(3) Se va păstra separat echipamentul folosit la operațiunile de curățenie și igienizare.

## Art. 16

Toate unitățile sunt obligate să efectueze periodic - în funcție de necesitate sau la recomandarea organelor sanitare - lucrările de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor, operațiuni care se execută numai în afara perioadei de activitate a unității.

## Art. 17

Pentru sectoarele cu risc pentru consumatori în unitățile de producție și alimentație publică este obligatorie angajarea de personal calificat în profilul în care lucrează.

## CAPITOLUL II: Norme privind producția (industria alimentară)

### Art. 18

Se consideră unități de producție sau de industrie alimentară, în sensul prezentei norme, unitățile care au ca scop prelucrarea, fabricarea, conservarea sau ambalarea produselor alimentare și a produselor care intră în compoziția alimentelor destinate consumului uman.

### Art. 19



Unitățile de industrie alimentară sunt obligate să ceară avizul organelor sanitare în cazul în care își măresc planul de producție peste capacitatea normală a întreprinderii și să respecte clauzele speciale fixate de organele sanitare.

#### **Art. 20**

Unitățile de industrie alimentară vor avea permanent în stare bună de funcționare toate instalațiile frigorifice, instalațiile tehnico-sanitare, de apă potabilă, de apă caldă, de canalizare a reziduurilor lichide, de ventilație și de iluminat, aparatura de control, atât în încăperile de producție, cât și în anexele grupurilor sociale.

#### **Art. 21**

**(1)** În unitățile de industrie alimentară se vor folosi numai surse de apă potabilă. Sursele de apă potabilă din unitățile de industrie alimentară vor asigura în permanență debitul de apă necesar pentru producție.

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

#### **Art. 22**

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

#### **Art. 23**

În unitățile cu mediu umed toate sălile de producție vor avea pereții și pardoseala hidroizolate, iar planșeele încăperilor în care se degajă aburi vor fi termoizolate.

#### **Art. 24**

Unitățile de industrie alimentară sunt obligate:

**a)** să aibă angajat îngrijitor, însărcinat cu întreținerea curățeniei întreprinderii și a grupurilor sanitare, precum și personal însărcinat cu întreținerea curățeniei în încăperile în care se desfășoară procesul tehnologic;

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

#### **Art. 25**

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

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

#### **Art. 26**

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

#### **Art. 27**

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

#### **Art. 28**



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

- sală de mese;
- spații de preparare a mâncărilor;
- spații de păstrare a alimentelor;
- anexe social-sanitare.

#### **Art. 29**

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

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

#### **Art. 30**

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

#### **Art. 31**

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

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

**(3)** În funcție de categoria de încadrare a unității vor exista anexe, precum: laborator de cofetărie, patiserie, boxă pentru ceai, cafea și lapte, cameră pentru prepararea mâncărilor reci (salate, maioneze, preparate cu gelatină, sandviciuri, aperitive reci), complet separate de bucătăria propriuzisă.

#### **Art. 32**

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

**a)** Spălarea veselei pentru servire și a vaselor de bucătărie se va face separat, într-un loc anume stabilit și amenajat, unde nu se fac alte operațiuni de preparare; acest loc va fi strict delimitat.

**b)** Vesela curată pentru masă trebuie să fie păstrată în spații separate de vasele de bucătărie.

#### **Art. 33**

**(1)** Spațiile de păstrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, magazii, beciuri și spații frigorifice.

**(2)** Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de obiectele de inventar, ambalaje goale, substanțe pentru curățenie și dezinfecție.

**(3)** Produsele perisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la temperatura prevăzută de furnizor.

**(4)** Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se vor păstra separat de carne, pește, viscere crude și de preparatele de carne crude (mititei, carne tocată etc.)

**(5)** Pâinea, chiflele, cornurile se vor păstra în spații special amenajate, în coșuri de hârtie, (material plastic) sau în navețe, cu condiția ca acestea să fie acoperite, la adăpost de praf și de insecte, și să nu fie așezate direct pe podele.



### Art. 34

**(1)** Anexele social-sanitare cuprind: camere-vestiar, cabine cu dușuri, grupuri sanitare (WC) și chiuvete pentru personal și separat pentru clienți, birouri, boxe pentru reziduuri.

**(2)** Grupurile sanitare (WC) pentru personal și cele pentru consumatori, în orice fel de unitate de alimentație publică sau colectivă, vor fi în permanență întreținute în perfectă stare de funcționare și vor fi dotate cu hârtie igienică, săpun și șervețele de hârtie la chiuvetă.

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

### Art. 35

Dotarea de ustensile și utilaje se face ținându-se seama de natura, volumul și de profilul unității de alimentație - publică sau colectivă. Nu se vor folosi vase și ustensile de bucătărie degradate.

### Art. 36

**(1)** Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de ambalajele goale, substanțele pentru curățenie și dezinfecție.

**(2)** În unitățile alimentare folosirea gheții naturale este permisă numai pentru răcirea băuturilor îmbuteliate. Gheața va proveni numai din ghețării autorizate sanitar.

### Art. 37

În unitățile de alimentație publică și de alimentație colectivă, care pregătesc și servesc preparate culinare, se vor respecta următoarele condiții de protecție sanitară a alimentelor:

**a)** Operațiunile de prelucrare a cărnii, peștelui, legumelor și produselor de cofetărie și patiserie se vor efectua în încăperi sau în compartimente separate.

De asemenea, se vor separa operațiunile de preparare a cărnii și peștelui crud de operațiunile finale de preparare a acestor produse.

Toate operațiunile de preparare a cărnii crude (tranzare, tocare, preparare mititei, cârnați proaspeți, chiftele etc.) se efectuează într-un spațiu destinat numai acestor operațiuni.

Spațiul va fi dotat cu butuc, funduri din lemn, marcate distinct, ustensile (mașină de tocat, cuțite, topor etc.), bazine ce vor fi racordate la instalația de apă caldă, rece și la canalizare.

Operațiunile de preparare a peștelui crud se efectuează în condiții similare.

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

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

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

**e)** În unitățile de alimentație colectivă și de alimentație publică, în care sunt servite grupuri organizate (turiști, mese comune etc.), se vor consuma numai mâncăruri pregătite în aceeași zi, din care se vor păstra probe (în recipiente curate, opărite, acoperite și etichetate) timp de 48 de ore la o temperatură de +4°C, în spații frigorifice special destinate acestui scop.

**f)** Se vor folosi numai ouă cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere; folosirea ouălor de rață în această categorie de unități este interzisă.

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

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



i) Nu este permisă păstrarea alimentelor, cu excepția peștelui, în contact cu gheața sau cu apa rezultată din topirea gheții ori servirea băuturilor, fructelor și legumelor în contact cu gheața, cu excepția cuburilor de gheață preparate din apă potabilă, în congelatoare speciale.

#### **Art. 38**

În cazul în care, pentru depozitarea materiilor prime ușor alterabile și nealterabile, nu se poate asigura decât o singură încăpere, este obligatorie îndeplinirea următoarelor condiții:

- a)** dotarea corespunzătoare cu rafturi, hambare sau recipiente pentru toate produsele nealterabile;
- b)** asigurarea unui spațiu frigorific pentru produse alterabile, cu compartiment separat pentru carne crudă, care să nu aibă o temperatură mai mare de +4°C;
- c)** asigurarea unei ventilații satisfăcătoare prin ferestre sau ochiuri cu rame și sită metalică;
- d)** aprovizionarea cu materii prime ușor alterabile, îndeosebi cu carne și lapte, să se facă pe măsura capacității spațiului de răcire și să nu depășească nevoile de consum pentru o zi.

#### **Art. 39**

În unitățile care sunt lipsite de spațiu pentru organizarea bucătăriei (snack-baruri, pizzerii etc.), preparatele culinare specifice acestora se pot executa în sala de consum, în fața consumatorilor, cu obligația ca prin organizarea, dotarea și întreținerea locului respectiv să se asigure o curățenie permanentă, iar unitatea să dispună de posibilități satisfăcătoare de ventilație (naturală sau mecanică).

### **CAPITOLUL IV: Norme privind depozitarea și transportul alimentelor**

#### **Art. 40**

Depozitarea alimentelor trebuie să se facă în condiții care să prevină modificarea proprietăților nutritive, organoleptice și fizico-chimice, precum și contaminarea microbiană. În acest scop alimentele vor fi depozitate în încăperi sau în spații special amenajate, protejate de insecte și rozătoare, dotate cu instalațiile și aparatura necesare pentru asigurarea controlului condițiilor de temperatură, umiditate, ventilație etc., stabilite prin acte normative în vigoare.

#### **Art. 41**

(1) Așezarea produselor alimentare se va face separat pe sortimente, eventual pe zile de fabricație, pe grătare sau rafturi, în stive, rânduri distanțate, astfel încât să se asigure o bună ventilație și accesul persoanelor și al mijloacelor care controlează sau manipulează produsele depozitate.

(2) Nu se vor introduce în spațiile de depozitare produsele alimentare conținute în ambalaje murdare, degradate sau care nu corespund normelor de igienă.

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

#### **Art. 42**

Unitățile alimentare vor fi dotate cu spații necesare pentru depozitarea ambalajelor. Pereții acestor spații vor fi etanși, nepermițând accesul rozătoarelor. Se interzice depozitarea ambalajelor de transport în spații de producție, prepararea sau vânzarea alimentelor.

#### **Art. 43**





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

#### **Art. 44**

Mijloacele de transport al alimentelor trebuie să fie amenajate și dotate în funcție de natura produsului transportat, iar pe pereții exteriori se va înscrie denumirea produselor respective (carne, pâine, lactate etc.)

Pereții exteriori și platforma vor fi confecționate din materiale rezistente, impermeabile, ușor de curățat.

#### **Art. 45**

(1) Alimentele ușor alterabile vor fi transportate cu mijloace de transport frigorifice, prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și frigorifice, inclusiv cu aparatură pentru controlul și înregistrarea temperaturii. Pentru transportul în cadrul aceleiași localități sau cu o durată mai mică de 4 ore se pot folosi mijloace de transport izoterme.

(2) Carnea în carcasă se transportă agățată pe cârlige din material inoxidabil.

(3) Se permite transportarea de alimente sub formă de materii prime și semifabricate împreună cu produse finite care se consumă fără altă prelucrare termică, dacă se asigură condiții corespunzătoare pentru fiecare categorie.

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

(5) Producătorul este obligat să asigure transportul produselor numai în mașina autorizată.

#### **Art. 46**

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

#### **Art. 47**

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

### **CAPITOLUL V: Desfacerea alimentelor**

Unități de desfacere a alimentelor:

#### **SECȚIUNEA 1: Magazine alimentare**

#### **Art. 48**

(1) Magazinele alimentare trebuie să aibă din construcție următoarele spații:

- sală de desfacere;
- magazie de alimente;
- magazie de ambalaje;
- grup social-sanitar (vestiar și WC).

(2) Unitățile vor fi amenajate corespunzător.



#### **Art. 49**

Magazinele alimentare trebuie să aibă asigurată în permanență apa caldă și rece, în cantitate suficientă și corespunzătoare calitativ condițiilor înscrise în actele normative în vigoare.

#### **Art. 50**

**(1)** Dotări minime obligatorii:

- rafturi și spații frigorifice în sala de desfacere;
- rafturi și grătare din lemn în magazine.

**(2)** Pentru alimentele ușor alterabile, care se mențin la rece, nu sunt permise supraaglomerarea spațiilor frigorifice de păstrare și expunere, precum și introducerea în același spațiu a produselor crude și semifabricate împreună cu cele care nu necesită tratare termică înainte de consum (se vor prevedea spații frigorifice separate pentru aceste categorii de alimente).

**(3)** În magazinele alimentare cu o singură sală de desfacere (cu o suprafață de minimum 20 m<sup>2</sup>) se pot amenaja raioane separate pentru preparate din carne și lactate și pentru carne crudă preambalată, care să fie prevăzute cu spații frigorifice de expunere și depozitare, cântare și vânzători pentru fiecare raion.

**(4)** În magazinele care tranșează și desfac carne crudă alături de alte alimente se vor asigura circuite separate (sală de primire și tranșare, spații frigorifice, raion separat de desfacere, cu cântare și vânzători).

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

**(6)** Pentru amenajarea unui raion de vânzare a pâinii este necesară o suprafață de minimum 10 m<sup>2</sup>.

#### **Art. 51**

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

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

**(3)** În unitățile de desfacere a pâinii și a produselor de panificație și în alte asemenea unități care desfac produse neambalate se vor lua măsuri care să nu permită alegerea manuală a produselor de către cumpărători.

#### **Art. 52**

Aprovizionarea acestor magazine pe aceeași ușă cu cea de acces al cumpărătorilor se va face cu întreruperea activității în timpul efectuării acestei operațiuni.

#### **Art. 53**

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

#### **Art. 54**

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



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

#### **Art. 55**

În magazinele alimentare este interzisă depozitarea ambalajelor în încăperile de vânzare, în spațiile de circulație, vestiare sau pe trotuarele aferente.

#### **Art. 56**

În magazinele alimentare în care se autorizează și desfacerea produselor nealimentare este interzisă vânzarea produselor cu risc de influențare a proprietăților organoleptice ale alimentelor sau de contaminare cu substanțe nocive.

### **SECȚIUNEA 2: Comerțul de mic detaliu stabil și ambulant**

#### **Art. 57**

Prin comerțul de mic detaliu se înțelege desfacerea de alimente în cantități și sortimente restrânse, pe o perioadă determinată, în puncte fixe sau mobile.

#### **Art. 58**

**(1)** Punctele fixe de desfacere stradală (chioscuri, barăci și tonete) a alimentelor trebuie astfel amenajate și dotate, încât să asigure condiții igienice corespunzătoare pentru protejarea, păstrarea și servirea produselor, precum și pentru menținerea salubrității în vecinătatea punctului de desfacere.

**(2)** În aceste puncte profilul activității va fi determinat de tipul unității, cu amplasament și dotările existente.

**(3)** Unitățile de desfacere din această categorie trebuie să fie situate la o distanță de cel puțin 25 m de WC-urile publice, de locurile de staționare a vitelor sau de alte asemenea surse de contaminare și de cel puțin 100 m de zonele insalubre, precum: abatoare, depozite sau fabrici de prelucrare a deșeurilor și pieilor crude, rampe de gunoi întreprinderi de ecarisaj etc.

**(4)** Toate punctele fixe vor fi inscripționate vizibil cu denumirea societății comerciale, adresa, numărul autorizației de funcționare.

#### **Art. 59**

Punctele fixe de desfacere stradală a alimentelor, precum și unitățile mobile (indiferent de tracțiune) trebuie să îndeplinească următoarele condiții și măsuri pentru protecția sanitară a produselor și a consumatorilor:

**a)** să fie dotate cu stelaje, rafturi etc. pentru păstrarea produselor ambalate sau a fructelor și legumelor, precum și cu vitrine închise pentru produse neambalate, iar pentru produse perisabile, cu vitrine frigorifice și frigidere;

**b)** să fie racordate la rețelele publice de apă potabilă și de canalizare ori să fie dotate cu instalații proprii de apă potabilă, de colectare și evacuare în condiții igienice a apei uzate;

**c)** să aibă recipiente cu capac etanș pentru colectarea reziduurilor solide, iar în exterior coșuri pentru aruncarea hârtiilor și a resturilor;

**d)** să folosească veselă (tacâmuri și pahare), care va fi spălată și dezinfectată la curent de apă, după fiecare folosire, și uscată în poziție verticală, pe dispozitive speciale, fără utilizare cârpelor; paharele se vor păstra cu gura în jos pe tăvi de scurgere și vor fi reclătite la curent de apă înainte de folosire;

**e)** este interzisă re folosirea veselei și a paharelor de unică folosință.

#### **Art. 60**



Cărucioarele și tonetele folosite pentru comerțul stradal mobil de alimente trebuie să fie închise, cu pereții netezi vopsiți în ulei sau cu lac de culoare deschisă, și dotate cu coșuri pentru hârtii și resturi; vor purta o inscripție care să indice denumirea și adresa societății comerciale căreia îi aparține (în cazul vânzătorilor particulari, numele, prenumele și numărul autorizației de funcționare).

#### **Art. 61**

Organele sanitare pot permite vânzarea produselor din carne (fripte sau prăjite), a produselor de patiserie, a produselor de panificație și în cărucioare, tonete sau în vitrine mobile numai dacă îndeplinesc următoarele condiții: să funcționeze în vecinătatea unității alimentare de la care se aprovizionează (maximum 20 m), să fie amenajate conform cerințelor sanitare, pentru a se asigura protecția alimentelor împotriva prafului și a muștelor; să fie aprovizionate numai cu preparate proaspete și pentru o perioadă de cel mult 4 ore; să poarte denumirea societății comerciale și numărul autorizației de funcționare a unității-mamă.

#### **Art. 62**

Vânzarea înghețatei este permisă prin comerțul de mic detaliu stabil în următoarele condiții:

- a)** prin sistem automat (aparat de înghețată), care trebuie să fie amplasat în vecinătatea unității care o prepară, racordat la apă rece curentă și caldă, prevăzut cu spațiu frigorific, cu echipament de protecție și cu casete închise pentru păstrarea vafelor, cornetelor și a paharelor de unică folosință;
- b)** Înghețata neambalată, servită prin porționare cu clești speciali, va fi păstrată în caserole din material inoxidabil sau din alte materiale avizate sanitar de Ministerul Sănătății în conservatoare frigorifice și va fi servită numai în interior. Transportul de la furnizor se va face în caserole închise ermetic și cu mașini izoterme;
- c)** Înghețata preambalată va fi păstrată în congelator, protejată de căldură și de ploii;
- d)** este interzisă recongelarea înghețatei după topire sau amestecarea în aceeași caserolă a mai multor loturi de înghețată cu dată de fabricație diferită. Înainte de a fi umplută cu înghețată caserola va fi spălată și dezinfectată conform normelor igienico-sanitare.

#### **Art. 63**

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

#### **Art. 64**

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

#### **Art. 65**

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

#### **Art. 66**

Băuturile răcoritoare la dozator vor fi servite în următoarele condiții:

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



#### **Art. 67**

Distribuitoarele automate de băuturi calde și reci, sandviciuri, de produse ambalate etc. vor fi amplasate în locuri la care accesul pentru întreținerea igienică să fie ușor. Produsele vor fi înlocuite înainte de expirarea termenului de valabilitate.

#### **Art. 68**

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

#### **Art. 69**

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

### **SECȚIUNEA 3: Piețele alimentare**

#### **Art. 70**

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

#### **Art. 71**

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

#### **Art. 72**

Piețele alimentare din localitățile care dispun de rețele de apă și de canalizare vor fi prevăzute cu:

- platou impermeabilizat dotat cu fântâni arteziene, hidranți și cu guri de canalizare;
- WC public cu compartimente separate pentru femei și bărbați;
- boxă cu paviment și cu pereți din ciment sclivisit, racordată la rețeaua de apă și de canalizare, pentru păstrarea recipientelor în care se colectează reziduuri solide;
- bazine compartimentate pentru spălarea legumelor și a fructelor;
- chioșcuri, barăci sau pavilioane compartimentate;
- vitrine, mese fixe, grupate pe categorii de alimente, prevăzute cu acoperișuri;
- grătare sau suprafețe din lemn, cu o înălțime de 10-15 cm de la sol, pentru depozitarea alimentelor (nu este permisă așezarea acestora direct pe sol sau pe platou, chiar dacă sunt ambalate).

La piețele alimentare din localitățile fără rețele de apă și/sau de canalizare, aprovizionarea cu apă și evacuarea reziduurilor lichide se vor face conform prescripțiilor organelor sanitare locale.

Locul de staționare a vehiculelor la aprovizionarea cu alimente va fi 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.

#### **Art. 73**

Chioșcurile și rulotele de desfacere a alimentelor vor fi dotate cu ghivece, sifoane de scurgere, recipiente pentru colectarea reziduurilor solide, drapuri sau vestiare pentru îmbrăcămintea de protecție sanitară a alimentelor și pentru cea individuală și cu materialul necesar pentru întreținerea curățeniei.



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

#### **Art. 74**

Mesele de prezentare și desfacere a alimentelor vor fi confecționate din beton scivisit, mozaic sau din scândura groasă, bine încheiată. Mesele amplasate în exteriorul clădirii vor avea acoperișuri care vor depăși marginile meselor cu cel puțin 0,75 cm.

#### **Art. 75**

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

#### **Art. 76**

**(1)** Vanzătorii și producătorii vor asigura întreținerea curățeniei, evitând împrăștierea deșeurilor, a furajelor, răspândirea de ape murdare etc.

**(2)** Reziduurile provenite în timpul vânzării se vor strânge în recipiente cu capac, care vor fi evacuate de către lucrătorii administrației pieței, pe măsură ce se umplu, în spațiile de colectare a gunoiului pieței.

**(3)** Administrația pieței este obligată să asigure îndepărtarea reziduurilor solide din zona pieței cel puțin o dată la 24 de ore și funcționarea în bune condiții a instalațiilor de apă curentă și de canalizare; va asigura combaterea și distrugerea insectelor și a rozătoarelor.

#### **Art. 77**

Locul de desfacere a cărnii crude și a produselor de măcelărie trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- paviment impermeabilizat, ușor lavabil, prevăzut cu sifoane de pardoseală;
- pereți impermeabili până la înălțimea de 1,80 m;
- racord de apă rece curentă și de apă caldă curentă;
- racord la canalizare;
- să fie prevăzut cu camere sau dulapuri frigorifice;
- tranșarea se va face pe butuci, spălați și dezinfecțiați după încetarea vânzării;
- administrația piețelor este obligată să asigure producătorilor echipament de protecție;
- pentru toate produsele (carne crudă și produse de măcelărie), înainte de a le vinde, producătorul va prezenta dovada controlului sanitar-veterinar.

#### **Art. 78**

Locul de desfacere a peștelui proaspăt trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să aibă amenajat un spațiu separat cu paviment din material impermeabil și ușor lavabil, prevăzut cu sifon de pardoseală;
- pereții să fie impermeabili până la 1,80 m;
- să aibă apă curentă rece și caldă și canalizare;
- peștele va fi păstrat în vase din material ușor lavabil (inox, material plastic alimentară) și acoperit cu bucăți de gheață;
- peștele adus spre vânzare va fi prezentat pentru control organelor sanitar-veterinare din piețe;
- vânzătorii vor purta echipament de protecție asigurat de administrația piețelor.

#### **Art. 79**

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



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

(3) Producătorul va avea asupra sa dovada controlului sanitar-veterinar și carnetul de sănătate, conform prevederilor Ministerului Sănătății, înainte de a-și vinde produsele.

(4) Vânzătorii vor purta echipament de protecție complet, asigurat de administrația piețelor și, în mod obligatoriu, ecuson cu numele și cu comuna producătorului.

#### Art. 80

Vânzarea legumelor și fructelor se va face în spații separate, curate, în lăzi sau în navete.

#### Art. 81

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

- solul va fi impermeabilizat și prevăzut cu gură de captare a apelor de spălare;
- va exista sursa de apă rece;
- vor exista pubele pentru colectarea reziduurilor și dejecțiilor.

#### Art. 82

Se permite pătrunderea în zona de vânzare a păsărilor vii și a animalelor vii a vehiculelor cu tracțiune animală, 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 VI: Controlul respectării normelor de igienă prin teste de salubritate

#### Art. 83

În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igienă, inspectorii sanitari vor recolta periodic din unitățile alimentare care produc, prepară, servesc, depozitează, transportă și desfac 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.

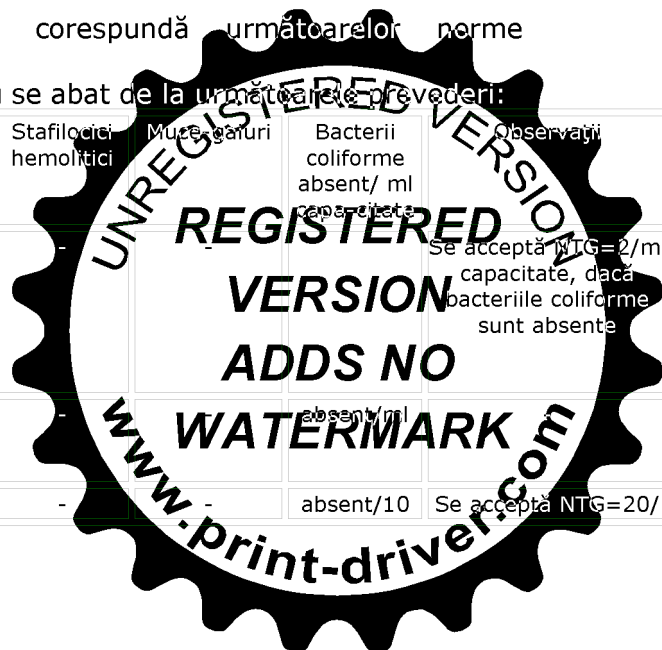
Astfel de teste de salubritate se vor recolta în caz de suspiciune de contaminare a unor alimente, dar mai ales în cazul toxiiinfecțiilor alimentare.

#### Art. 84

Rezultatele testelor de salubritate trebuie să corespundă următoarelor norme microbiologice:

- se consideră condiții corespunzătoare acelea care nu se abat de la următoarele prevederi:

	Micro-organisme aerobe mezofile (NTG)	Entero-bacteriaceae	Stafilococi cuagulazopozitiv	Stafilococi hemolitici	Muce-găuri	Bacterii coliforme absent/ ml capacitate	Observații
Ambalaje din: sticlă, carton, material plastic metal etc., care vin în contact direct cu alimentul	1/ml Capacitate	-	-	-	-	-	Se acceptă NTG=2/ml capacitate, dacă bacteriile coliforme sunt absente
Conducte de la instalația de pasteurizare	1/ml	-	-	-	-	absent/ml	
Suprafețe de lucru	2/ cm <sup>2</sup>	-	-	-	-	absent/10	Se acceptă NTG=20/



de pe fluxul tehnologic, care vin în contact direct cu alimentul*)						cm <sup>2</sup>	cm <sup>2</sup> dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cm <sup>2</sup>
Mese din blocurile alimentare	4/ cm <sup>2</sup>	absent/ 100 cm <sup>2</sup>	absent/ 100 cm <sup>2</sup>	Absent/ 100 cm <sup>2</sup>	-	-	Se acceptă NTG=20/ cm <sup>2</sup> , dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cm <sup>2</sup>
Bazine, tancuri, aparate	1/ cm <sup>2</sup>	-	-	-	-	absent/10 cm <sup>2</sup>	Se acceptă NTG=20/ cm <sup>2</sup> dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cm <sup>2</sup>
Echipament de protecție	2/cm cm <sup>2</sup>	-	-	-	-	absent/10 cm <sup>2</sup>	Se acceptă NTG=20/ cm <sup>2</sup> dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cm <sup>2</sup>
Tacâmuri	10 ml soluție spălare	absent	absent	Absent	absent	-	Condițiile se referă la un obiect
Farfuri	1/ cm <sup>2</sup>	absent	absent	Absent	absent	-	Condițiile se referă la un obiect
Căni, cești, pahare etc.	10 ml soluție spălare	absent	absent	Absent	absent	-	Condițiile se referă la un obiect
Hârtie și folie de plastic folosite în vânzare	1/ cm <sup>2</sup>	-	-	-	3/ cm <sup>2</sup>	absent/ cm <sup>2</sup>	-
Maini	-	absent	absent	Absent	-	-	-
Aerul din Încăperile de producție	600/m <sup>3</sup>	-	-	-	300/m <sup>2</sup>	-	-

\*) Cu excepția meselor din blocurile alimentare.

## CAPITOLUL VII: Norme privind personalul unităților alimentare

### Art. 85

În unitățile alimentare operațiunile de manipulare, preparare, transport, servire și de desfacere a alimentelor vor fi executate numai de persoane care au efectuat controlul medical la angajare și periodic, la unitățile sanitare și în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății.

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

### Art. 86

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

### Art. 87





Toate persoanele care lucrează la manipularea, prepararea, transportul, servirea și desfacerea alimentelor sunt obligate:

**a)** să poarte în timpul lucrului, în raport cu specificul locului de muncă și în conformitate cu actele normative în vigoare, echipamentul de protecție sanitară a alimentelor, alb sau de culoare deschisă, curat, care să acopere îmbrăcămintea și părul capului și să fie impermeabil în părțile care vin în contact cu umezeala; persoanele care execută operațiuni de curățare nu vor purta echipamentul de protecție sanitară a alimentelor în cursul efectuării acestor operațiuni;

**b)** să nu intre în WC cu echipamentul sanitar de protecție a alimentelor;

**c)** să își spele mâinile cu apă și cu săpun înainte de începerea lucrului și ori de câte ori este necesar în cursul activității, în special după folosirea WC.

#### **Art. 88**

Toate persoanele care lucrează la manipularea, prelucrarea, transportul, servirea și la desfacerea alimentelor sunt obligate să își însușească și să își reîmprospăteze cunoștințele de igiena alimentelor, necesare în activitatea lor.

#### **Art. 89**

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

### **CAPITOLUL VIII: Dispoziții finale**

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

Pot fi solicitate amenajări sau proceduri suplimentare de către medicul inspector de specialitate, astfel încât să nu existe riscuri pentru sănătatea populației.

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

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

Pentru nerespectarea prezentului ordin se aplică prevederile Legii nr. [98/1994](#).

Prezentul ordin intră în vigoare începând cu data publicării în Monitorul Oficial al României.

Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 268 din data de 11 iunie 1999

