

HOTĂRÂRE nr.1.198 din 24 octombrie 2002  
privind aprobarea Normelor de igienă a produselor alimentare

Textul [actului](#) publicat în M.Of. nr. 866/2 dec. 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** adoptă prezenta hotărâre.

**Art. 1.** - Se aprobă Normele de igienă a produselor alimentare, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

**Art. 2.** - Pentru unele categorii de produse alimentare dintre cele prevăzute în anexă se aplică norme microbiologice emise de Ministerul Sănătății și Familiei.

**Art. 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, transportă sau comercializează alimente.

**Art. 4.** - Pe data intrării în vigoare a prezentei hotărâri se abrogă 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 igienă 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](#).

**Art. 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 NĂSTASE

Contrasemnează:

Ministrul sănătății și familiei,  
Daniela Bartoș

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,  
Ilie Șarbu

Președintele Autorității Naționale  
pentru Protecția Consumatorilor,  
Kovana Plumb,  
secretar de stat

București, 24 octombrie 2002.  
Nr. 1.198.



ANEXĂ

# NORME DE IGIENĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE

## CAPITOLUL I

### Dispoziții generale

**Art. 1.** - Obiectul prezentelor norme de igienă a produselor alimentare, denumite în continuare norme, se referă la regulile generale de igienă a produselor alimentare și la procedurile de verificare a respectării acestor reguli.

**Art. 2.** - Pentru aplicarea prezentelor norme termenii și expresiile de mai jos au următoarele semnificații:

- a) alimente - produse în stare naturală sau prelucrate, destinate consumului uman, inclusiv apa minerală și guma de mestecat, din care se exclud tutunul, produsele medicinale și substanțele narcotice și psihotrope;
- b) alimentele conforme regulilor de salubritate - alimentele proprii consumului uman, din punctul de vedere al igienei;
- c) igiena produselor alimentare, denumită în continuare igienă - 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, depozitării, 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 II

### Condiții generale de igienă a produselor alimentare

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

**Art. 4.** - Unitățile din sectorul alimentar trebuie să identifice activitățile care sunt determinante pentru securitatea alimentară și trebuie să garanteze că procedurile de securitate corespunzătoare sunt stabilite, implementate, menținute și revizuite pe baza principiilor utilizate în sistemul HACCP 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 amplitudinii riscurilor alimentare, a punctelor critice și a procedurilor de monitorizare.

**Art. 5.** - Unitățile din sectorul alimentar trebuie să respecte regulile de igienă prevăzute în prezentele



norme.

**Art. 6.** - (1) Autoritățile competente încurajează elaborarea unor ghiduri de bună 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 riscă să fie atinse într-un mod sensibil, inclusiv a autorităților competente.

(3) La elaborarea ghidurilor de bună practică a igienei trebuie să fie luate în considerare, după caz, principiile generale de igienă alimentară, codurile recomandate și utilizate pe scară mondială în domeniul igienei, principiile generale de igienă alimentară din Codex alimentarius.

(4) Ghidurile de bună practică a igienei sunt avizate de instituții desemnate de Ministerul Sănătății și Familiei și de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor.

**Art. 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 bună practică a igienei, avizate de Ministerul Sănătății și Familiei și de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, în situația în care acestea există.

(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 că 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. În vederea 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 ține seama de natura produselor alimentare, de modul în care acestea sunt 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.

**Art. 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 III

#### Norme generale de igienă pentru spațiile alimentare

**Art. 9.** - Expresia după caz este utilizată în aceste capitole în sensul garantării securității și salubrității produselor alimentare.

**Art. 10.** - Spațiile alimentare trebuie să fie în permanență curate și bine întreținute.

**Art. 11.** - Spațiile alimentare trebuie să fie proiectate, amplasate, construite și dimensionate astfel încât să îndeplinească următoarele cerințe:

- a) să permită curățenia și, după caz, dezinfecția corectă și eficientă;
- b) să ofere protecție împotriva acumulării de deșeuri, a contactului cu produse toxice, a pătrunderii impurităților în produsele alimentare și a formării condensului sau a igrasiei pe suprafețe;
- c) să permită o bună practică a igienei produselor alimentare, inclusiv protecție împotriva contaminării încrucișate 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.

**Art. 12.** - (1) Spațiile alimentare trebuie să dispună de chiuvete destinate spălării mâinilor 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 mâinilor trebuie să fie separate de bazinele pentru spălarea produselor alimentare.

(4) Chiuvetele trebuie să dispună de alimentare cu apă curentă, caldă și rece și de mijloc pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor.

(5) Grupurile sanitare nu trebuie să aibă ieșire directă în încăperile în care se manipulează produse alimentare.

**Art. 13.** - (1) Ventilarea naturală sau mecanică a spațiilor alimentare trebuie să fie asigurată în mod corespunzător și eficient, 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, corespunzătoare și eficientă.

**Art. 14.** - Spațiile alimentare trebuie să fie dotate cu sisteme de iluminare naturală și/sau artificială.



suficientă.

**Art. 15.** - Instalațiile de evacuare a apelor uzate trebuie să fie proiectate și construite în așa fel încât să se evite riscul contaminării produselor alimentare.

**Art. 16.** - Pentru personalul care își desfășoară activitatea în spațiile alimentare trebuie să fie asigurate vestiare amplasate în afara spațiilor de producție sau de prelucrare a alimentelor.

#### CAPITOLUL IV

### **Norme specifice de igienă pentru spațiile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează produsele alimentare**

**Art. 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 că pot fi utilizate și alte materiale.

**Art. 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 operațiunilor 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 că pot fi utilizate și alte materiale.

**Art. 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.

**Art. 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 curățării și dezinfectării.

(3) În situațiile în care ferestrele deschise pot conduce la contaminarea produselor alimentare, în timpul activității ele vor fi închise și fixate.

**Art. 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 că pot fi utilizate și alte materiale.

**Art. 22.** - (1) Suprafețele, inclusiv suprafețele echipamentelor care intră în contact cu produsele alimentare trebuie să fie bine întreținute și ușor de curățat și, după caz, ușor de dezinfectat.

(2) Cerințele prevăzute la alin. (1) se vor realiza prin utilizarea de suprafețe netede, netoxice și lavabile, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente că pot fi utilizate și alte materiale.



**Art. 23.** - (1) Pentru curățarea și dezinfecția instrumentelor și echipamentelor de lucru spațiile în care se prepară, se tratează și se prelucurează produse alimentare trebuie să fie dotate, după caz, cu sisteme și instalații fabricate din materiale rezistente la coroziune și ușor de curățat.

(2) Pentru realizarea operațiunilor prevăzute la alin. (1) spațiile respective vor dispune de alimentare curentă cu apă potabilă, caldă și rece.

**Art. 24.** - (1) După caz, trebuie să se stabilească condiții corespunzătoare pentru spălarea alimentelor.

(2) Chiuvetele, bazinele și orice alte instalații pentru spălarea alimentelor trebuie să fie racordate la alimentarea curentă cu apă potabilă, caldă și rece, și menținute permanent în stare de curățenie.

## CAPITOLUL V

### **Norme specifice de igienă 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**

**Art. 25.** - Spațiile prevăzute în prezentul capitol și distribuitorii automate trebuie să fie proiectate, amplasate, construite și menținute în stare de curățenie și în bună stare de funcționare, astfel încât să se evite riscul contaminării produselor alimentare și pătrunderea insectelor și animalelor dăunătoare.

**Art. 26.** - Pentru spațiile alimentare prevăzute în prezentul capitol se vor asigura, după caz, următoarele dotări:

- a) instalații corespunzătoare pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor, grupuri sanitare, băi și vestiare;
- b) instalații și materiale necesare pentru curățarea și, după caz, dezinfecția ustensilelor și a echipamentelor de lucru, precum și pentru curățarea alimentelor;
- c) sursă 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.

**Art. 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 că pot fi utilizate și alte materiale.

(2) Suprafețele prevăzute la alin. (1) trebuie să fie bine întreținute și să permită curățarea și, după caz, dezinfecția.

(3) Alimentele trebuie să fie astfel așezate încât să se evite riscul de contaminare.

**Art. 28.** - (1) Piețele agroalimentare sunt destinate numai comerțului cu produse agroalimentare și de uz gospodăresc.

(2) Administrația piețelor trebuie să permită activitatea comerțului liberă a producătorilor în limita posibilităților de asigurare a spațiului de vânzare.

**Art. 29.** - Piețele agroalimentare din localitățile care dispun de rețele publice de apă și canalizare trebuie să fie prevăzute cu:

- a) platou impermeabilizat, dotat cu fântâni arteziene, hidranți și rețea de canalizare;
- b) W.C. public cu compartimente separate pentru femei și bărbați;
- c) boxă cu paviment și cu pereți din ciment sclivisit, racordată la rețeaua de apă și canalizare.



- pentru păstrarea recipientelor în care se colectează deșeuri solide;
- d) bazine compartimentate pentru spălarea legumelor și fructelor;
  - e) chioșcuri, barăci sau pavilioane compartimentate;
  - f) vitrine, mese fixe, grupate pe categorii de alimente, prevăzute cu acoperișuri;
  - g) grătare 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 desfășurare a alimentelor și supus aceluiași regim de întreținere și curățenie ca și restul pieței.

**Art. 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.

**Art. 31.** - (1) Chioșcurile și rulotele de desfășurare a alimentelor din piețele agroalimentare trebuie să fie dotate cu chiuvete, sifoane de scurgere, recipiente pentru colectarea deșeurilor solide, dulapuri sau vestiare pentru îmbrăcăminte 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.

**Art. 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 acoperișuri care să depășească marginile meselor astfel încât să se asigure evitarea riscului contaminării produselor alimentare.

**Art. 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.

**Art. 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 adecvate, care să fie evacuate de către angajații administrației pieței, pe măsura umplerii lor în stațiile de colectare gunoierului pieței.

(3) Administrația piețelor trebuie să asigure îndepărtarea deșeurilor 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.

**Art. 35.** - Locul de comercializare a cărnii crude și a produselor de măcelărie din piețele agroalimentare trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a) să aibă paviment impermeabilizat, ușor lavabil, prevăzute cu sifoane de pardoseală;
- b) să aibă pereți impermeabilizați până la înălțimea de 1,80 m;
- c) să aibă racord la apă rece curentă și la apă caldă curentă;
- d) să aibă racord la canalizare;
- e) să aibă dotare cu camere sau dulapuri frigorifice;



- f) să aibă dotare cu butuci pentru tranșare, spălați și dezinfectați 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 măcelărie, înainte de comercializare.

**Art. 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 pardoseală;
- b) să aibă pereți impermeabilizați până la înălțimea de 1,80 m;
- c) să aibă racord la apă rece curentă și la apă 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 vânzătorii.

**Art. 37.** - Locul de desfăcere 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 prezența 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.

**Art. 38.** - Comercializarea legumelor și fructelor în vrac, în piețele agroalimentare, trebuie să se facă în spații separate, curate, în lăzi sau în navețe.

**Art. 39.** - (1) Comercializarea animalelor și a păsărilor vii în piețele agroalimentare trebuie să se facă numai în zone special amenajate din teritoriul pieței, separate de locul de desfăcere 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 gură de captare a apelor de spălare;
- b) să fie asigurată o sursă de apă rece;
- c) să existe pubele pentru colectarea deșeurilor și a dejecțiilor.

**Art. 40.** - Pătrunderea vehiculelor cu tracțiune animală în zona de comercializare a păsărilor 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 VI

### Norme specifice de igienă pentru transportul produselor alimentare

**Art. 41.** - (1) Recipientele din vehiculele 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 contaminării.

(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 etichetă 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 află produsul la valoarea de  $\pm 18\frac{1}{4}C$  sau mai mică, cu posibile variații ascendente de scurtă durată de maximum  $3\frac{1}{4}C$ .

(9) Produsele alimentare care sunt refrigerate trebuie să fie transportate cu vehicule capabile să mențină alimentele la o temperatură situată între  $0\frac{1}{4}C$  și  $+4\frac{1}{4}C$ . Temperatura interioară a vehiculelor, monitorizată în tot timpul transportului, trebuie să fie situată între  $0\frac{1}{4}C$  și  $+8\frac{1}{4}C$ , în conformitate cu documentele de însoțire corespunzătoare și în condițiile dispozițiilor legale.

## CAPITOLUL VII

### **Norme specifice de igienă pentru articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu alimentele**

**Art. 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 permit menținerea în stare de funcționare, în ordine și în bună stare, astfel încât să se minimizeze 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 VIII

### **Norme specifice de igienă privind deșeurile alimentare**

**Art. 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 că pot fi utilizate și alte tipuri de containere.

(3) Containerele prevăzute la alin. (2) trebuie să fie menținute în bună 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 IX

### Norme specifice de igienă privind alimentarea cu apă în sectorul alimentar

**Art. 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.

**Art. 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 evitată pătrunderea în circuitul de apă potabilă.

## CAPITOLUL X

### Norme specifice privind igiena individuală a personalului unităților din sectorul alimentar

**Art. 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 boală 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 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 control medical periodic și trebuie să organizeze zilnic, la începerea programului, controlul stării de sănătate și de igienă 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 necesități, locul de muncă



echipament de protecție sanitară a alimentelor, care să îndeplinească următoarele condiții:

- a) să acopere îmbrăcămintea și părul 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 părul strâns sub bonetă, 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 igienă personală.

(7) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente sunt obligate să își însușească noțiuni de igienă 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 igienă a persoanelor care manipulează alimentele, în funcție de activitatea pe care acestea o desfășoară.

## CAPITOLUL XI

### Norme specifice de igienă aplicabile produselor alimentare

**Art. 47.** - (1) Unitățile din sectorul alimentar nu trebuie să accepte materii prime sau ingrediente care sunt contaminate sau suspecte de contaminare cu microorganisme patogene, paraziți și ouă de paraziți, 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 etichetă 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 să reducă la minimum orice risc de contaminare, impunându-se totodată procedurile necesare pentru prevenirea combaterii dăunătorilor.

(5) Materiile prime, ingredientele, produsele semifabricate și finite pot favoriza dezvoltarea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor vor fi păstrate la temperaturi adecvate astfel încât să se evite riscul îmbolnăvirilor.

(6) În ceea ce privește securitatea alimentară 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, depozitării, expunerii și servirii alimentelor.

(7) În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie să fie răcite cât mai repede posibil, la o temperatură care nu prezintă niciun risc pentru sănătate, după ultimul tratament termic sau, în lipsa tratamentului termic după faza finală de preparare.

**Art. 48.** - Substanțele 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 XII

### Norme specifice de igienă privind transportul maritim al uleiurilor sau grăsimilor lichide în vrac

**Art. 49.** - (1) Transportul maritim al uleiurilor sau grăsimilor 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 grăsimea se transportă într-un rezervor de oțel inoxidabil sau într-un rezervor căptușit cu rășini epoxidice ori cu un echivalent tehnic al acestora, încărcătura imediat anterioară transportată în acel rezervor trebuie să fie un produs alimentar care să facă parte din lista de încărcături anterioare acceptate, după cum urmează:

Substanța	Nr. C.A.S.
Acid acetic	64-19-7
Acetonă-acetonă; 2-propanonă	67-64-1
Uleiuri acide și acizi grași distilați - din uleiuri și grăsimi vegetale și/sau amestecuri ale acestora și din grăsimi și uleiuri animale și marine	1336-21-6
Hidroxid 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)	
Ceară de albine	8012-89-3
Alcool benzilic (doar NF și reactivi)	100-51-6
Acetat de butil (n-; sec-; terț-;)	123-86-4
	105-46-4
	540-88-5
	10043-52-4
Soluție de clorură de calciu	
Lignosulfonat de calciu	
Ceară de candelilla	8006-44-8
Ceară de Carnauba (Ceară de Brazilia)	8015-86-9
Ciclohexan -(hexametenă; hexanaftenă; hexahidrogenbenzen)	110-82-7
Ciclohexanol (hexahidrogenfenol)	108-93-0
Ulei de soia epoxidat (cu un conținut de minimum 7% de oxigen oxiran)	8013-07-8
Etanol (alcool etilic)	64-17-5
Acetat de etil - (eter acetic, ester acetic, nafta de oțet)	141-78-6
2-Etil hexanol - (2-etilhexil alcool)	104-76-7
Acizi grași:	
Acid butiric - (n acid butiric normal; acid butanoic; acid etil acetic; acid propil-formic)	105-09-0
Acid valeric (acid n-pentanoic; acid valerianic)	146-06-0
Acid caproic (acid n-hexanoic)	51-14-8
Acid heptoic (acid n-heptanoic)	124-07-2
Acid caprilic - (acid n-octanoic)	112-05-0
Acid pelargonic (acid n-nonanoic)	334-48-5
Acid capric (acid n-decanoic)	143-07-7
Acid lauric (acid n-dodecanoic)	4998-71-9
Acid lauroleic (acid dodecanoic)	544-63-8
Acid miristic (acid n-tetradecanoic)	574-64-9
Acid miristotelic (acid n-tetradecenoic)	57-10-3
Acid palmitic (acid n-hexadecanoic)	57-10-3
Acid palmitotelic (acid cis-9-hexadecenoic)	373-19-0
Acid stearic (acid n-octadecanoic)	57-11-1
Acid ricinoleic (acid cis-12-hidroxi octadec-9 enoic; acid din ricin)	1441-02-0
Acid oleic - (acid n-octadecenoic)	112-80-1



Acid linoleic (9, 12-acid octadecadienoic)	60-33-3
Acid 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
Alcooli grași - alcooli naturali	
Alcool butilic - (1- butanol; alcool butiric)	71-36-3
Alcool caproil - (1-hexanol; hexil alcool)	111-27-3
Alcool enantil - (1-heptanol; heptil alcool)	110-70-6
Alcool capril - (1-n-octanol)	111-87-5
Nonil alcool - (1-nonanol; alcool pelargonic; octil carbinol)	143-08-8
Decil alcool - (1-decanol)	112-30-1
Alcool lauril - (n-dodecanol; dodecil alcool)	112-53-8
Tridecil alcool - (1-tridecanol)	27458-92-0
Miristil alcool - (tetradecanol; tetradecanol)	112-72-1
Alcool cetilic - (alcool C-16 1-hexadecanol; alcool cetilic;	
Alcool palmitil: alcool n-primar hexadecil)	36653-82-4
Alcool stearic - (1-octadecanol)	112-92-5
Alcool oleic - (octadecenol)	143-28-2
Alcool lauril miristilic - (amestec C12-C14)	
Alcool cetil-stearic - (amestec C16-C18)	
Esterii acizilor grași - orice ester obținut prin combinarea	
oricăruia dintre acizii grași listați cu oricare dintre alcoolii grași listați mai sus	
(Exemple: miristat butil, palmitat oleic și stearatul cetilic)	
Acid gras - esteri metilici	
Laurat 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
Glicerină - (glicerină; glicerin)	56-81-5
Glicoli	
Butanediol - (1,3-butilen-glicol; 1,3-butanediol; 1,4-butilen-glicol;	107-88-0
1,4-butanediol; 2,3-butilen glicol; 2,3-butanediol;	110-63-4
butile-glicol)	513-85-9
Polipropilen-glicol - (greutatea moleculară mai mare de 400)	25322-69-4
Propilen glicol - (1,2 propilen glicol; 1,2-propanediol;	57-55-6
1,2-dihidroxiopropan; monopropilen glicol (MPG); metil glicol)	
1,3-propilen glicol - (trimetilen glicol; 1,3 propanediol)	504-63-2
n-heptan-	142-82-5
n-hexan (tehnice)	110-54-3
Izo-butanol - (2-metil-1-propanol;)	64742-49-0
Acetat izo-butilic	78-83-1
Izo-decanol (alcool izodecilic)	110-19-0
Izo-nonal (alcool izononilic)	25339-17-7
Izo-octanol (alcool izooctilic)	27458-94-2
Izo-propanol - (alcool izopropilic; IPA)	67-2-21-6
Limonene-(dipenten)	67-9-0
Soluție de clorură de magneziu	148-88-3
Metanol- (alcool metilic)	7782-33-3
Cetonă metil-etilică - (2-butanon)	5-56-1
Cetonă metilizobutilică - (4-metil-2-pentanon)	78-93-2
Eter metil terțiar butilic (MTBE)	108-10-1
Micro silică	1634-04-4
Melasă	7631-86-9
Ceară montană	57-50-1
Nonan	8002-53-7
Parafină (sorturi comestibile)	111-88-7
Pentan-	102-66-0
Acid fosforic - (acid orto fosforic)	7664-93-2
Apa potabilă este acceptată ca încărcătură anterioară doar	



dacă încărcătura imediat anterioară apei se află în această listă	
Hidroxid de potasiu (carbonat de potasiu caustic)	1310-58-3
Acetat n-propilic	109-60-4
Hidroxid de sodiu (sodă caustică, leșii)	1310-73-2
Sorbitol (d-sorbitol; alcool hexahidric; d-Sorte)	50-70-4
Acid ifuric	7664-93-9
Soluție 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 transportă în rezervoare fabricate din alte materiale decât cele menționate la lit. a), se stabilește ca trei încărcături anterioare transportate în rezervoarele respective să fie reprezentate de produse alimentare sau de produse care fac parte din lista de încărcături anterioare acceptate, prevăzute la lit. a).

(2) Transportul maritim al uleiurilor și grăsimilor 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:

- rezervoarele trebuie să fie fabricate din oțel inoxidabil sau trebuie să fie căptușite cu rășini epoxidice ori cu un echivalent tehnic al acestora;
- trei încărcături anterioare transportate în acele rezervoare trebuie să fie constituite din produse alimentare.

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

(4) În situația transbordării încărcăturii, căpitanul vasului primitor păstrează, în afară de documentele prevăzute la alin. (3), și documentele care atestă că transportul uleiurilor și grăsimilor lichide în vrac a respectat în timpul transportului anterior prevederile alin. (1) și (2), precum și documentele care atestă eficiența operațiunilor de curățare efectuate pe celălalt vas între încărcături.

(5) La cerere, căpitanul vasului prezintă autorităților competente documentele prevăzute la alin. (3) și (4).

### CAPITOLUL XIII

#### Norme specifice de igienă privind transportul maritim al zahărului

**Art. 50.** - (1) Transportul maritim al zahărului brut în vrac, ce va fi utilizat ca aliment sau ca ingredient alimentar numai după rafinare completă și eficientă, 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:

- înainte de încărcarea zahărului brut recipientele și/sau containerele/rezervoarele trebuie să fie foarte bine curățate pentru înlăturarea reziduurilor rămase de la transportul anterior sau a altor depuneri și trebuie să fie inspectate pentru verificarea eficienței înlăturării;
- nu este permisă încărcarea zahărului brut în recipiente și/sau rezervoare/containere în situația în care încărcătura anterioară a fost un produs lichid în vrac.

**Art. 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 cauză, precum și tipul și eficiența operațiunilor prealabile de curățare.

(2) Documentele prevăzute la alin. (1) trebuie să însoțească marfa în toate etapele de transport către rafinărie, iar copiile acestora sunt reținute la rafinărie.

(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 alimentară 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 maritimă în recipiente și/sau containere/rezervoare care nu sunt destinate în exclusivitate transportului alimentară este supus unui proces de rafinare complet și eficient înainte de a fi considerat corespunzător pentru utilizare ca aliment sau ingredient alimentară.

(6) Agenții desemnați de sectorul alimentară ca responsabili cu transportul și cu procesul de rafinare trebuie să acorde o deosebită importanță operațiunilor de curățare efectuate înainte de încărcarea zahărului brut, acestea având rol determinant în menținerea securității și salubrității zahărului rafinat, în conformitate cu dispozițiile alin. (3) și (4).

## CAPITOLUL XIV

### Dispoziții finale

**Art. 52.** - Controlul respectării prezentelor norme se exercită de către autoritățile competente abilitate prin lege pentru controlul oficial al produselor alimentare.

**Art. 53.** - Nerespectarea prezentelor norme constituie contravenții și sunt sancționate de către reprezentanții autorităților competente, conform legii.

**Art. 54.** - În scopul evitării oricăror riscuri pentru sănătatea populației, autoritățile competente prevăzute la art. 52 pot solicita sectorului alimentară amenajări, proceduri sau dotări suplimentare.

**Art. 55.** - (1) În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igienă, autoritățile competente vor recolta periodic din unitățile care produc, prepară, servesc, depozitează, transportă 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.

