AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

****

**SIGURANȚA ALIMENTELOR**

**Ghid pentru agenţii economici din domeniul alimentației publice**

**Chișinău**

**2017**

**CUPRINS**

**Generalități**

**Notificarea la autoritatea administrației publice locale**

**Autorizarea sanitar-veterinară sau înregistrarea oficială privind siguranța alimentelor**

**Cerințele igienice în domeniul alimentației publice**

**Cerințe specifice**

**ÎNTRODUCERE**

**Cui se adresează prezentul ghid?**

Ghidul se adresează operatorilor economici care decid să inițieze și să desfășoare activitate în domeniul alimentației publice.

Scopul ghidului este sa ofere îndrumări operatorilor economici în vederea cunoașterii și respectării reglementărilor din domeniul alimentației publice sub aspectul siguranței alimentelor. Prezentul Ghid se adresează tuturor operatorilor economici, indiferent de dimensiuni (operatorilor economici mari, IMM-uri etc.), forma de proprietate și forma organizatorico-juridică.

**GENERALITĂȚI**

Noțiunea privind unitățile de alimentația publică este prevăzută în Hotărîrea Guvernului nr. 1209 din 08.11. 2007, anexa nr. 2.

|  |
| --- |
| ***Prevederile HG nr***[**. 1209/2007**](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=325940) Unitatea de alimentaţie publică reprezintă un local public, în care se servesc preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie şi băuturi, caracterizîndu-se prin aceea că în cadrul lui se îmbină activitatea de pregătire/preparare cu activitatea de comercializare, însoţită de servicii specifice care asigură consumul acestora preponderent pe loc. |

Tipurile unităților de alimentație publică includ: Complex de alimentaţie publică, Restaurant, Restaurant  naţional, Restaurant  specializat, Vagon- restaurant, Crama, Disco (video)- bar, Disco (video)- bar, Bar-biliard, Bar-biliard, Bar-biliard, Vagon-bar, Cofetărie, Cafenea, Cafenea  Specializată, Cafenea-bar, Cantină, Bufet, Fast-Food, Crîşmă, Sală de degustaţie , Terasă/grădină de vară, cafenea de vară (minicafenea), Punct de deservire la bordul navelor aeriene sau vaselor navale, Punct de servire la locul de cazare în hoteluri , Sală de festivităţi, Secţie de preparare a hranei pentru a fi servite la bordul navei aeriene.

Nomenclatorul-tip al unităţilor de alimentaţie public este prezentat în anexa nr. 1 la prezentul ghid.

**Responsabilitățile operatorilor care desfășoară activitate de alimentație publică**:

Operatorii economici care desfășoară activitate în domeniul alimentației publice trebuie:

* Să obțină autorizația sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea de comerț și alimentație publică desfășurată ***(art. 18 din*** [*Legea nr. 221 din 19.10.2007*](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=327196)*)*
* Să asigure ca produsele alimentare propuse spre comercializare întrunesc cerinţele legislaţiei privind siguranţa alimentelor care sînt relevante pentru activităţile lor şi sînt obligaţi să verifice îndeplinirea acestor cerinţe (***art. 14 din*** [***Legea nr. 113 din 18.05.2012***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=344007));
* Să angajeze persoane care corespund cerințelor de pregătire profesională și de sănătate ( ***pct.8, Anexa nr. I din Hotărârea Guvernului*** [***nr. 1209 din 08.11.2007***](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=325940));
* Să introducă pe piață produse alimentare, însoțite de acte ce confirmă proveniența, calitatea, cantitatea și siguranța acestora.

**Pașii pe care trebuie să-i parcurgă operatorii din domeniul alimentației publice:**

**Pasul I**. **Notificarea la Autoritatea Administrației Publice Locale**.

Modul de notificare a unităților de alimentație publică este același ca și pentru unitățile de comerț a produselor alimentare.(Ghidul operatorului din domeniul comerțului produselor alimentare publicat pe pagina www.ansa.gov.md).

**Pasul 2. Autorizația sanitar-veterinară de funcționare**

Obligativitatea autorizării sanitar-veterinare pentru unitățile din domeniul alimentației publice este prevăzută de [*Legea nr. 221 din 19.10.2007*](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=327196)*, prin care,* Conform anexei nr. 6 *Unitățile supuse controlului sanitar-veterinar şi supravegherii sanitar-veterinare de stat pentru care se eliberează autorizaţii sanitar-veterinare de funcţionare*” sunt prevăzute la punctele 48 și 52, și anume:

*48. Sector de alimentare publică – unități care recepţionează şi depozitează produse de origine animală în scopul comercializării, prelucrării şi transformării acestora în preparate culinare sau în semipreparate, în produse de cofetărie/patiserie, pentru consum pe loc sau pentru desfacere cu consum la domiciliu.*

*52. Unităţi de alimentaţie publică.”*

***Cerințele pentru obținerea autorizație sanitar-veterinară de funcționare.***

Pentru a obține autorizația sanitar-veterinară de funcționare, solicitantul depune la subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor (ANSA) o cerere (formularul este prezentat în anexa nr.2). La cerere se anexează următoarele documente (în copii și în original):

* Certificatul de înregistrare de stat a întreprinderii;
* Titlul de proprietate sau contractul pentru folosința spațiului;

În cerere se indică fiecare activitate pentru care se solicită autorizație.

Dacă nu au fost prezentate și anexate toate documentele menționate la cerere, reprezentatul ANSA va refuza primirea setului de documente imediat și nu va accepta cererea. Solicitarea altor documente decît cele prevăzute nu se admite.

În vederea eliberării autorizației sanitar-veterinare de funcționare, subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor, înregistrează cererea depusă și, prin inspectorii autorității, verifică atât documentația depusă, cât și la fața locului, îndeplinirea cerințelor în domeniul specific și a celor prevăzute în legislația alimentară.

***Termenul de eliberare a autorizației sanitar-veterinară de funcționare.***

Autorizaţia sanitar-veterinară se eliberează într-un termen ce nu va depăşi 15 zile din data depunerii cererii de către solicitant în cazul în care sunt întrunite toate prevederilor normelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor din domeniul respectiv. Astfel, dacă autoritatea competentă după expirarea termenul specificat nu a informat în scris solicitantul despre refuz, autorizarea sanitar-veterinară de funcționare se consideră eliberată.

În cazul neautorizării, autoritatea competentă elaborează Referatul Tehnic prin care motivează neautorizarea, specificând condițiile de autorizare, stabilite prin normele sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor referitoare la domeniul de activitate solicitat, pe care unitatea supusă autorizării nu le îndeplinește.

Costul autorizației sanitar-veterinare de funcționare este stabilit prin Legea Nr.160 din 22 iulie 2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător și constituie 150 lei.

Autorizația sanitar-veterinară de funcționare este eliberată fără termen de valabilitate.

Pentru orice modificări ulterioare ale procesului tehnologic, pentru modernizarea, extinderea ori schimbarea profilului de activitate se impune solicitarea eliberării unei noi autorizații sanitar-veterinare de funcționare.

**Cerințele de igienă la desfășurarea activității de alimentație publică**

Cerințele pe care trebuie să le îndeplinească operatorii economici care desfășoară activitatea de alimentație publică sunt stabilite în *Hotărârea Guvernului*[*nr. 412 din 25.05.2010*](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334708) pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare, [*Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007*](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=325940)cu privire la prestarea serviciilor de alimentaţie publică.

**Proiectarea, designul, construcţia, localizarea şi mărimea obiectivelor din domeniul alimentației publice trebuie**:

* să permită întreţinerea, igienizarea şi/sau dezinfecţia adecvată, pentru a se evita ori a reduce la minimum posibilităţile de contaminare pe calea aerului, şi să asigure spaţiu de lucru adecvat care să permită efectuarea igienică a tuturor operaţiunilor;
* să fie astfel încît să protejeze împotriva acumulării de murdărie, contactului cu materiale toxice, căderii de particule în alimente şi formării de condens sau de mucegaiuri pe suprafeţe;
* să permită aplicarea bunelor practici de igienă pentru alimente, inclusiv protecţia împotriva contaminării şi, în special, controlul dăunătorilor**;**
* să ofere, după caz, condiţii adecvate de manipulare şi depozitare a alimentelor, la o temperatură controlată, să fie de capacitate suficientă pentru menţinerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare şi să fie proiectate astfel ca să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate şi, după caz, să fie înregistrate.

În vederea asigurării condiţiilor sanitaro-igienice adecvate pentru prelucrarea şi prepararea corespunzătoare a produselor culinare, unităţile vor dispune de spaţii necesare pentru circuite funcţionale salubre:  
    a) spaţii de păstrare şi prelucrare preliminară a materiilor prime;  
    b) spaţii de preparare a produselor culinare – bucătărie cu anexe, după caz;  
    c) spaţii de păstrare a produselor culinare;  
    d) anexe social-sanitare;

e) sala de consum (sufragerie).

Spațiile și sistemele auxiliare care nu sunt compatibile cu cerințele igienice pentru întreprinderile de alimentație publică (cum ar fi spațiile de odihnă, camerele de baie, spălătoriile de rufe, depozitele de produse de curățare, platformele de colectare a deșeurilor) trebuie să fie izolate pentru a evita riscul contaminării produselor alimentare prin suprafețele de contact.

Spaţiile de prelucrare preliminară a produselor alimentare (curăţare, spălare, tocare) vor fi spaţii cu circuite separate pentru legume, carne, peşte, ouă.

Planificarea trebuie să asigure fluxul unidirecțional a produselor.

**Cerințe privind spațiile de lucru**

Spațiile interne de producție trebuie proiectate astfel încât să asigure o amplasare corectă a utilajelor, echipamentelor și materialelor pentru a preveni contaminarea încrucișată. În acest scop spațiile de lucru vor fi clar identificate și marcate fizic sau funcțional. Toate încăperile vor fi proiectate astfel încât să asigure destul spațiu pentru efectuarea tuturor operațiunilor tehnologice, de curățare și de mentenanță.

Recepția produselor trebuie să se efectueze pe un teritoriu izolat și curat. Zona de recepție a produselor trebuie proiectată astfel încât să corespundă cerințelor igienice pentru toate tipurile de produse recepționate.

Pentru prevenirea contaminării încrucișate, produsele gata pentru consum nu trebuie să contacteze cu materiile prime și semifabricatele. Produsele crude sau potențial periculoase trebuie procesate în spații separate sau zone delimitate prin bariere de la zona unde se află produsele finite.

**Cerințe privind spațiile de producție culinară:**

* Suprafeţele pavimentului trebuie să fie menţinute în bune condiţii de întreţinere şi să fie uşor de curăţat şi, după caz, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil şi netoxic, cu excepţia cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. După caz, pavimentul trebuie să permită drenajul adecvat al suprafeţelor. În acest scop pavimentul va fi suficient de înclinat pentru a asigura scurgerea lichidelor, prevăzut cu sifoane de scurgere racordate la canalizare.
* Suprafeţele pereţilor trebuie să fie menţinute în condiţii bune de întreţinere şi să fie uşor de curăţat, iar atunci cînd este necesar, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unor materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile şi netoxice, precum şi o suprafaţă netedă, cu excepţia cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. Pînă la înălţimea de 1,80 m pereţii vor fi acoperiţi cu materiale de construcţie, uşor de curăţat şi dezinfectat. Unghiurile dintre pereţi, între paviment şi pereţi, între pereţi şi tavan vor fi etanşe şi văruite pentru a ușura curăţarea.

**Notă.** *Dovadă faptului că materialele folosite pentru paviment și tapetarea pereților corespund cerințelor igienice este avizul sanitar eliberat de Agenția Națională pentru Sănătate Publică sau declarația de conformitate a producătorului materialelor de* construcție utilizate.

* Plafoanelesau, acolo unde nu există plafoane, suprafaţa interioară a acoperişului şi accesoriile suspendate trebuie să fie construite şi finisate astfel încît să se prevină acumularea de murdărie şi să se reducă condensul, creşterea de mucegaiuri şi împrăştierea de particule.
* Ferestrele şi alte deschizături trebuie să fie construite pentru a se preveni acumularea de murdărie. Cele care pot fi deschise către mediul exterior trebuie, după caz, să fie echipate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi uşor demontate pentru curăţare. Atunci cînd deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămînă închise şi fixate în timpul producţiei.
* Uşile trebuie să fie uşor de curăţat, iar atunci cînd este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de suprafeţe netede şi nonabsorbante, cu excepţia cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.
* Suprafeţele, incluzând suprafeţele echipamentelor, din spaţiile în care sunt manipulate alimente şi, în special, suprafeţele ce intră în contact cu alimentele trebuie să fie menţinute în stare bună de întreţinere şi trebuie să fie uşor de curăţat, iar atunci cînd este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune şi netoxice, cu excepţia cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.
* Trebuie să fie prevăzut un sistem de drenaj a apelor, în special pentru zonele unde se efectuează un volum mare de operațiuni și are loc un flux mare de personal, precum și pentru spațiile unde sunt amplasate echipamentele specifice de spălare a veselei, ustensilelor.

**Cerințe privind încăperile de depozitare**

Depozitele nu vor avea praguri la uşi şi vor fi construite din materiale rezistente, impermeabile, termoizolante, cu sistem de monitorizare a temperaturii; nu se admit spoieli cu var.

Depozitarea alimentelor trebuie să se facă în condiţii care să prevină modificarea proprietăţilor nutritive, organoleptice şi fizico-chimice, precum şi contaminarea microbiană. În acest scop alimentele vor fi depozitate în încăperi sau în spaţii special amenajate, protejate de insecte şi rozătoare, dotate cu instalaţiile şi aparatele de măsurare a parametrilor necesare pentru asigurarea controlului condiţiilor de temperatură, umiditate, ventilaţie etc., stabilite prin acte normative în vigoare.

**Cerințe privind iluminarea**

Toate spațiile trebuie prevăzute cu un sistem adecvat de iluminare. Sistemul de va fi proiectat astfel încât să nu aibă acțiune negativă asupra produselor alimentare. Sistemul de iluminat trebuie dotat cu elemente de protecție care ar garanta că, în caz de deteriorare mecanică, nu se va produce contaminarea produselor, echipamentelor și spațiilor. Intensitatea iluminării naturale și artificiale trebuie să asigure condițiile sanitar-igienice de lucru a personalului.

În spaţiile unităţii va fi asigurată iluminare naturală sau artificială. Lumina nu trebuie să altereze culorile şi intensitatea ei nu trebuie să fie mai mică de:  
    540 lux în toate punctele de inspectare şi preparare a produselor culinare;  
    220 lux în camerele de lucru, altele decît cele de inspectare şi preparare a produselor culinare;  
    110 lux  în alte spaţii.   
Lămpile de iluminare şi accesoriile suspendate deasupra produselor culinare în orice punct al fluxului de producere vor fi sigure şi protejate, pentru a preveni contaminarea produselor culinare în caz de spargere.

**Cerințe privind ventilarea**

Sistemele de ventilare trebuie proiectate și construite pentru procesul și producția concretă și trebuie să asigure menținerea temperaturii și umidității condiționate de procesul și producția concretă. Trebuie să fie prevăzut un astfel sistem de ventilarea naturală și/sau mecanică încât aerul să circule din zonele curate în cele murdare. Toate deschizăturile trebuie să fie protejate prin echipamente sau sisteme ce previn contaminarea: flux direcționat de aer (flux laminar), perdele de aer sau uși duble. Un bun sistem de ventilare trebuie prevăzut pentru zonele de preparare a produselor (de exemplu, bucătăria) pentru a elimina aburii și vaporii în exces, mirosurile, precum și a contribui la reducerea temperaturii. Trebuie să fie prevăzute hote ușor curățabile pentru a elimina toți vaporii produși în procesul de preparare a bucatelor.

**Cerințe privind instalațiile sanitare și toaletele pentru personal**

Instalațiile sanitare, preconizate pentru respectarea de către personal a cerințelor igienice, trebuie să corespundă nivelului cerințelor organizației privind siguranța alimentară. Instalațiile sanitare trebuie să fie clar marcate și amplasate în apropierea zonelor asupra cărora se extind cerințele de igienă. În cadrul unității de alimentație publică este necesar:

* Să se pună la dispoziția personalului un număr suficient și în locuri adecvate mijloace igienice precum instalații de spălare, uscare și, dacă este necesar, de tratare igienică a mâinilor (inclusiv chiuvete, robinete cu apă caldă și rece, săpun și/sau soluții de dezinfecție);
* Să fie asigurată dotarea cu chiuvete destinate special pentru spălarea mâinilor cu robinete ce sunt puse în funcțiune fără utilizarea mâinilor și chiuvete destinate spălării produselor alimentare și punctelor de spălare a echipamentelor;
* Să fie asigurat un unmăr suficient de toalete cu construcție igienică, care să nu aibă ieșire directă în spațiul de producere și depozitare;
* Să fie asigurat un număr suficient de vestiare amplasate astfel, încât personalul antrenat în procesul de producere să poată intra în spațiul de producere cu un risc minim de contaminare a hainelor sale;
* Să se asigure respectarea criteriilor microbiologice pentru apa folosită la spălarea mâinilor care să corespundă criteriilor pentru apa potabilă.

**Cerințe privind echipamentele și ustensile**

Echipamentele și ustensilele trebuie să fie fabricate din materiale rezistente la apă și coroziune, care nu transferă substanțe toxice, arome și gusturi către alimente.

Echipamentele și ustensilele trebuie să reziste la operațiuni frecvente de curățare și dezinfectare cu suprafață netedă fără găuri, crăpături sau fisuri.

Echipamentele mobile (precum linguri, mixere, farfurii, tigăi) trebuie protejate de contaminare.

Toate echipamentele trebuie proiectate și construite astfel încât să asigure condiții generale igienice, iar suprafețele lor trebuie să fie ușor de curățat și dezinfectat.

Echipamentele trebuie să fie supuse programelor de mentenanță, inclusiv calibrarea echipamentelor de măsurare, precum termometrele și echipamentele de înregistrare a temperaturii. Trebuie să fie efectuate și păstrate înregistrări a controlului și identificării echipamentelor și ustensilelor, conform specificațiilor lor.

**Notă.** *La selectarea echipamentului și a ustensilor care vor fi utilizate pentru procesarea și manipularea produselor alimentare trebuie să fie respectate cerințele prevăzute în regulamentul sanitar privind materialele și obiectele care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin* [HG nr. 308/2011](http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=338407).

**Cerințe privind mijloacele de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare**

Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie menţinute curate şi în bună stare de întreţinere şi funcţionare pentru ca produsele alimentare să fie protejate împotriva contaminării şi, după caz, să fie concepute şi construite pentru a se permite igienizarea şi/sau dezinfecţia adecvată.

Recipientele din vehicule şi/sau containere nu trebuie să fie utilizate pentru transportul altor materii decît produsele alimentare, în cazul în care această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea.  În cazul în care mijloacele de transport şi/sau containerele sînt utilizate şi pentru transportul altor materiale decît produse alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, trebuie să existe, după caz, o separare eficientă a produselor. Vehiculele și containerele destinate transportării alimentelor trebuie să fie proiectate pentru a menține temperatura necesară.

Legea Nr.221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară, articol 18, punctul 2 prevede autorizarea anuală a mijloacelor de transport care produse supuse controlului sanitar-veterinar.

**Gestionarea deșeurilor alimentare**

Deşeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile şi alte resturi trebuie să fie depozitate în containere ce se închid, cu excepţia cazurilor în care  agenţii economici cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorităţii competente respective că alte tipuri de containere sau sisteme de evacuare utilizate sînt corespunzătoare. Aceste containere trebuie să fie construite corespunzător, ţinute în condiţii adecvate, să fie uşor de igienizat şi, în caz de necesitate, de dezinfecta.

Trebuie să fie luate măsurile necesare pentru depozitarea, colectarea şi distrugerea deşeurilor alimentare, a subproduselor alimentare necomestibile şi a altor resturi. Spaţiile de depozitare a deşeurilor trebuie să fie concepute şi utilizate astfel încît să se permită menţinerea curată a acestora şi, după caz, să fie libere de animale şi dăunători.

Deşeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile şi alte resturi trebuie să fie îndepărtate cît mai repede posibil din încăperile în care sînt prezente produse alimentare pentru a se evita acumularea acestora.

Toate deşeurile trebuie să fie eliminate în mod igienic, asigurîndu-se protecţia mediului şi nu trebuie să constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare.

Pentru eliminarea deșeurilor menajere unitatea comercială trebuie să contracteze întreprinderi de salubrizare.

Modul de înlăturare și distrugere a deșeurilor alimentare trebuie să corespundă instrucțiunii aprobate de ANSA în modul stabilit.

**Aprovizionarea cu apă**

Unitățile de alimentație publică trebuie să fie aprovizionate cu apă la presiunea și temperatura necesară, precum și să dispună de instalații pentru păstrarea ei. Instalațiile pentru păstrarea apei trebuie să fie curate și monitorizate periodic.

Când sunt utilizate surse de apă, altele decît rețelele publice (fântâni, sonde), apa trebuie adusă la condițiile de apă potabilă. În acest scop trebuie să fie instalate echipamente de dezinfectare și/sau de purificare a apei.. Înregistrări a controalelor parametrilor apei efectuate trebuie să fie păstrate.

Aburul care întră în contact cu alimentele sau cu suprafețele ce întră în contact cu alimentele trebuie produs din apă potabilă.

Gheaţa va fi preparată numai din apă potabilă şi va fi manipulată şi depozitată, astfel, încît să fie protejată de contaminare.

**Igiena personalului**

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să aibă certificate medical, să fie supusă controlului medical la angajarea în cîmpul muncii şi, periodic, să menţină un grad ridicat de igienă personal şi să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată şi, după caz, echipament de protecţie.

Trebuie să fie asigurată o instruire periodică, relevantă și continuă a personalului în domeniul igienei personale. Înregistrările acestor instruiri trebuie să fie păstrate.

Toate persoanele care lucrează la manipularea, transportarea, prepararea şi servirea produselor culinare sînt obligate să însuşească şi să perfecţioneze cunoştinţele în igiena produselor culinare şi igienă personală, necesare în activitatea lor, şi să susţină examene de minim sanitar la angajare şi periodic ulterior, nu mai rar decît o dată la doi ani, în condiţiile stabilite de legea nr.10/2009 Privind supravegherea de stat a sănătății publice

***”Articolul 45****. Instruirea igienică a angajaţilor  
    (1) Prin instruire igienică se înţelege acumularea cunoştinţelor şi a deprinderilor profesionale în scopul asigurării siguranţei şi securităţii produselor şi serviciilor în cadrul activităţilor profesionale.  
    (2) Lista profesiilor care necesită instruire igienică obligatorie se aprobă de Ministerul Sănătăţii.  
    (3) Programele de instruire igienică se aprobă de Ministerul Sănătăţii.  
    (4) Instruirea igienică este realizată de către persoanele fizice şi juridice autorizate.  
    (5) Pentru exercitarea profesiilor conţinute în lista menţionată la alin.(2) se admit persoanele care au făcut instruirea igienică obligatorie*.”

**Condiţiile minime pentru unităţile de alimentaţiei publică**

**Spaţii specifice unei unităţi de producţie culinară**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Amplasarea şi organizarea spaţiilor** | **Produse manipulate** | **Activităţi** |
| **RECEPŢIE MATERII PRIME** | | |
| Rampa de acces cu copertină şi bine iluminată.  Lift special pentru transportul materiilor prime în cazul în care unitatea este organizată pe mai multe nivele.  Să se asigure descărcarea materiilor prime în mod uşor şi rapid pentru evitarea întreruperii lanţului frigorific | Se recepţionează produse alimentare şi/sau nealimentare (ambalaje, substanţe de igienizare etc) care se dirijează către spaţiile de depozitare specifice | Se verifică:  - starea de igienă a mijlocului de transport;  - starea de igienă a personalului care efectuează transportul  - temperatura alimentelor perisabile (transportate în condiţii de refrigerare sau congelare)  - ambalajele şi etichetele (starea ambalajelor, datele de fabricaţie şi termenele de valabilitate);  - caracteristicile organoleptice ale produselor recepţionate.  Se procedează la:  - aşezarea alimentelor pe cărucioare/paleţi nu direct pe pardoseală;  - evitarea încrucişării fluxurilor alimentare şi nealimentare prin prevederea a două intrări distincte sau prin separarea în timp a recepţiei acestor categorii de produse; se stabileşte un sistem de monitorizare a recepţiei (fişe de înregistrare utilizabile pentru trasabilitate) |
| **SPAŢIU DE DEZAMBALARE** | | |
| Este un spaţiu cu destinaţie specială, amplasat între zona de recepție şi spaţiile de depozitare | Materiile prime care necesită scoaterea din ambalajele de transport înainte de a ajunge în spaţiile de depozitare sau de prelucrări preliminare | Se va evita deschiderea ambalajelor cu ajutorul cuţitului pentru a nu străpunge ambalajele individuale.  Timpul de staţionare, în acest spaţiu, trebuie redus la minim, pentru a evita întreruperile de lanţ frigorific.  Se vor utiliza saci de gunoi de unica folosință care se evacuează şi se înlocuiesc în urma umplerii lor şi cel puţin odată pe zi |
| **SPAŢII DE DEPOZITARE MATERII PRIME ŞI INGREDIENTE ÎN CONDIŢII NORMALE DE TEMPERATURĂ** | | |
| Sunt amplasate pe fluxul tehnologic astfel încît să asigure legături funcţionale cu celelalte spaţii; Distrugerea dotărilor se face astfel încît să se asigure spaţiu optim de operare | Toate materiile prime uscate/ pulverulente sau conservate prin sterilizare care pot fi ambalate individual sau colectiv | Depozitarea materiilor prime şi a ingredientelor se face fie pe paleţi/rafturi demontabile/mobile, fie în recipiente pentru a permite ventilarea şi igienizarea spaţiului de depozitare şi pentru a se evita orice contaminare.  Fiecare tip de produs trebuie să fie uşor de identificat prin etichetarea corespunzătoare cu specificarea denumirii produsului, numărului de lot, datei de recepţie, durabilităţii minimale etc.  La utilizarea materiilor prime şi a ingredientelor se va aplica regula FIFO ( *first in – first out* sau primul produs intrat – primul produs vândut );  În acest spaţiu nu se depozitează produse neambalate sau produse cu ambalajele deschise (ex. Sac cu orez început)  Se controlează integritatea ambalajelor, în special pentru cutiile de conserve care nu trebuie să fie bombate, fisurate sau lovite;  Se utilizează saci de gunoi de unica folosinţă care se evacuează şi se înlocuiesc în urma umplerii lor şi cel puţin o dată pe zi |
| **SPAŢII DE DEPOZITARE LEGUME ŞI FRUCTE PROASPETE** | | |
| Spaţiul este amplasat între recepţie şi spaţiul de prelucrare preliminară a legumelor/fructelor.  Spaţiul va avea asigurat un microclimat corespunzător din punct de vedere al temperaturii şi umidităţii, în funcţie de tipul de produse depozitate.  Pentru legumele/fructele care necesită păstrarea la temperaturi scăzute, depozitarea se poate face în frigidere care se pot amplasa în spaţiul de prelucrare preliminară | Fructe şi legume proaspete | Legumele şi fructele proaspete se depozitează pe paleţi/ rafturi demontabile/mobile, în ambalajele de transport (saci, navete), pentru a putea permite ventilarea şi igienizarea spaţiului de depozitare. Fiecare tip de produs trebuie să fie uşor de identificat prin etichetare corespunzătoare cu specificarea denumirii produsului, numărului de lot, datei de recepţie, durabilităţii minimale etc.  În gestionarea stocurilor, se aplică principiul FIFO  Se verifică:  - temperatura aerului, cel puţin o dată pe zi, cu recomandarea utilizării unui termometru cu sau fără înregistrator;  Periodic se fac verificări ale funcţionării termometrelor din camerele frigorifice prin comparare cu un termometru verificat |
| **SPAŢII DE DEPOZITARE MATERII PRIME ŞI INGREDIENTE ÎN CONDIŢII DE REFRIGERARE** | | |
| Se vor amenaja spaţii în număr suficient pentru a permite păstrarea, la temperaturi de refrigerare a alimentelor necesare activităţii zilnice a unităţii, diferențiat pe tipuri  Sunt amplasate între recepţie şi spaţiile de prelucrare ale unităţii şi reprezintă prima zona curată a unităţii. Pot fi frigidere/dulapuri frigorifice, camere frigorifice, în funcţie de mărimea unităţii | Orice tip de materie primă/ingredient care necesită temperaturi de depozitare cuprinse între intervalul 0-10 C | Depozitarea materiilor prime şi a ingredientelor se face fie pe paleţi/rafturi demontabile/mobile, fie în recipiente pentru a permite igienizarea pardoselii şi pentru a se evita orice contaminare  Fructele şi legumele nespălate şi neambalate sunt depozitate separat de celelalte produse.  Fiecare tip de produs trebuie să fie uşor de identificat prin etichetare corespunzătoare cu specificarea denumirii produsului, numărului de lot, datei de recepţie, durabilităţii minimale etc.  În gestionarea stocurilor se aplică principiul FIFO  Manipulările se fac astfel încît să nu se întrerupă lanţul frigorific, mai ales, pe timpul operaţiilor de igienizare a spaţiilor frigorifice.  Se verifică:  - temperatura aerului, cel puţin o dată pe zi, cu recomandarea utilizării unui termometru cu sau fără înregistrator  Periodic se fac verificări ale funcţionării termometrelor din camerele frigorifice prin comparare cu un termometru verificat |
| **SPAŢII DE DEPOZITARE MATERII PRIME ŞI INGREDIENTE ÎN CONDIŢII DE CONGELARE** | | |
| Spaţiile trebuie să asigure o capacitate care să permită păstrarea diferitelor categorii de materii prime/ingrediente necesare activităţii zilnice a unităţii, la temperaturi de congelare;  Sunt amplasate între recepţie şi spaţiile de prelucrare ale unităţii;  Pot fi congelatoare, dulapuri frigorifice sau camere frigorifice izolate, în funcţie de mărimea unităţii | Orice tip de materii prime congelate, care necesită temperaturi de depozitare de -18C | Alimentele se vor aşeza pe etajere demontabile/mobile pentru facilitarea igienizării sau în recipiente curate.  Fiecare tip de produs trebuie să fie uşor de identificat prin etichetare corespunzătoare cu specificarea denumirii produsului, numărului de lot, datei de recepție, durabilităţii minimale etc.  În gestionarea stocurilor se aplică principiul FIFO  Manipulările se fac astfel încît să nu se întrerupă lanţul frigorific mai ales la igienizarea spaţiilor frigorifice.  Se face verificarea temperaturii cel puţin o dată/zi precum şi verificarea funcţionării termometrelor  Avînd în vedere temperatura acestui spaţiu, se recomandă întocmirea unui plan de dispunere a materiilor prime/ingredientelor în fiecare spaţiu de depozitare în stare congelată, în scopul uşurării manipulării ce se vor aplica.  În cazul în care există o singură camera frigorifică comună pentru materiile prime congelate şi pentru semipreparatele pregătite în avans, se impune separarea celor două tipuri de alimente prin ambalarea în recipiente închise. |
| **SPAŢIU DEPOZITARE PRODUSE DE PANIFICAŢIE** | | |
| Spaţiul de depozitare a produselor de panificaţie trebuie să fie un spaţiu închis.  În funcţie de capacitatea unităţii, poate fi o sală specială, un dulap, un recipient etc. | Pâine şi produse de panificație | Păstrarea produselor de panificaţie recepţionate vrac nu trebuie să depăşească 1 zi.  Pâinea se taie înaintea servirii pentru a se evita uscarea acesteia |
| **SPAŢIU DE DEPOZITARE BĂUTURI** | | |
| Sunt spaţii în care se asigură stocul de băuturi necesare pentru servire şi care sunt amplasate astfel încît să se asigure un flux corect al băuturilor, fără să se treacă prin spaţiile de prelucrare/preparare produse culinare | În În aceste spaţii se depozitează băuturile alcoolice şi nealcoolice care se consumă în spaţiile de servire.  Se Se interzice prezenţa altor materii prime în aceste spații | Se preferă etajerele demontabile/mobile pentru facilitarea igienizării.  În gestionarea stocurilor, se aplica principiul FIFO  Pentru colectarea deşeurilor se utilizează saci de polietilenă de unica folosinţă care se schimbă în urma umplerii, sau cel puţin o dată pe zi sau la sfârșitul zilei |
| **SPAŢIU DE ÎNLĂTURARE A AMBALAJELOR INDIVIDUALE** | | |
| Este situat între depozitare şi preparare;  Se impune crearea condiţiilor de microclimat | Orice tip de produs alimentar ambalat în vid sau în recipiente ermetic închise (borcane, cutii de conserve metalice, material plastic sau carton) | Se verifica termenul de valabilitate, calitatea ambalajelor şi mai ales borcanele, cutiile de conserve şi produsele vidate – înainte de deschiderea ambalajelor.  Scoaterea din ambalaje se face în recipiente curate, de regulă cu capac.  Manipulările se fac astfel încît să nu se întrerupă lanţul frigorific la produsele care sunt în stare refrigerate sau congelată.  Pentru colectarea deșeurilor se utilizează saci de polietilenă de unica folosinţă care se evacuează şi se înlocuiesc în urma umplerii lor, cel puţin o dată pe zi |
| **SPAŢIU DEPOZITARE RECIPIENTE CURATE** | | |
| Este direct legat de spaţiul de incarcare a ambalajelor individuale (sa fie aproape şi uşor de accesat) | În acest spaţiu are loc numai stocarea recipientelor curate, goale | Acesta este un spaţiu de rezervă, în care nu se fac manipulări |
| **SPAŢIU DE PREGĂTIRE PRELIMINARĂ CARNE, SUBPRODUSE COMESTIBILE DE ABATOR** | | |
| Se asigura un spaţiu separat pentru dezosarea, fasonarea, tăierea şi porţionarea înaintea preparării.  Se acceptă utilizarea lemnului pentru tocătoare, dar numai a lemnului de esenţă tare.  Se impune crearea condiţiilor de microclimat | Carne şi subproduse comestibile de abator de porc, vită, pasăre, oaie.  În cazul cărnii congelate se face prelucrare numai după decongelare | Nu se vor prelucra niciodată tipuri de cărnuri diferite (pasăre, vită, porc) în acelaşi timp. Între operaţiile de prelucrare a fiecăreia se va realiza o igienizare a spaţiilor şi a ustensilelor.  - prelucrarea cărnurilor se realizează cu cel mult 2 ore înainte de preparare.  - butucii pentru prelucrarea secţiunii osoase se vor răzui şi netezi periodic pentru a se evita pătrunderea murdăriilor în cavităţile şi fisurile lemnului; după curăţarea zilnică se pune pe butucul de lemn sare grunjoasă;  - ustensilele, indiferent de tip, după fiecare utilizare trebuie să fie curăţate de resturile alimentare;  - după igienizare se păstrează într-un loc uscat şi curat pentru a evita orice contaminare;  Recipientele pentru deşeuri trebuie să fie la îndemînă pe mesele de lucru sau pe pardoseală şi trebuie golite sistematic; pentru colectarea deşeurilor se vor utiliza saci de polietilenă de unică folosinţă |
| **SPAŢIU PREGĂTIRE PRELIMINARĂ PEŞTE** | | |
| Spaţiul trebuie amplasat separat de cel de prelucrare carne.  Se impune crearea condiţiilor de microclimat | Peşte proaspăt sau congelat | Prelucrarea rapidă a produselor şi depozitarea în condiţii de refrigerare.  După fiecare utilizare, ustensilele, vasele, utilajele vor fi eliberate de resturi şi igienizate corespunzător  Evacuarea deşeurilor imediat după fiecare prelucrare.  Recipientele pentru deşeuri vor fi amplasate la îndemîna lucrătorilor, pentru colectarea deşeurilor se vor utiliza saci de polietilenă de unică folosinţă  Se vor evita tocătoarele din lemn. |
| **SPAŢIU PREGĂTIRE PRELIMINARE OUĂ** | | |
| Spaţiul va fi amplasat separat de bucătărie; deoarece prezintă risc microbiologic ridicat spaţiul va avea în dotare şi un dulap frigorific pentru depozitarea ouălor | Ouă proaspete | Se procedează la:  - verificarea integrităţii cojii, spălarea ouălor murdare, urmată de dezinfectarea, clătirea cu apă rece, uscarea cojii şi acoperirea cu tifon  - spargerea individuală a ouălor pentru evitarea contaminării întregii cantităţi (se utilizează 3 vase, iar în cazul separării albuşului de gălbenuş se vor folosi 4 vase)  - verificarea stării de prospeţime a fiecărui ou.  Recipientele pentru deşeuri vor fi amplasate la îndemîna lucrătorilor; pentru colectarea deşeurilor se vor utiliza saci de polietilenă de unica folosinţă |
| **SPAŢIU PREGĂTIRE PRELIMINARĂ LEGUME FRUCTE** | | |
| Este separat de restul bucătăriei fiind considerat un sector cu risc de contaminare ridicat. Spaţiul se va amenaja corespunzător pentru a se asigura fluxuri fără încrucişări | Legume şi fructe proaspete | Se face o sortare a produselor prelucrate, urmată de curăţare, spălare, decojire etc.  Pentru colectarea deşeurilor se utilizează saci de polietilenă de unica folosinţă care se evacuează şi se înlocuiesc în urma umplerii lor şi cel puţin o dată pe zi |
| **SPAŢIUL PENTRU PREPARATE RECI** | | |
| Este situat între spaţiul de înlăturare a ambalajelor, spaţiul de prelucrări preliminare şi cel de păstrare a produselor preparate. Spaţiul se va amenaja corespunzător pentru a se asigura fluxuri fără încrucişări şi diminuarea deplasărilor personalului.  Se impune crearea condiţiilor de microclimat | Materiile prime sau semifabricatele crude sau tratate termic şi răcite utilizate pentru realizarea produselor culinare preparate la rece (fără tratamente termice finale) şi consumate la rece | Pregătirea preparatelor reci se face în ziua consumului; în cazul preparatelor reci, pregătite în avans, porţionarea, montarea se realizează cu puţin timp înainte de a fi consumate.  Nu se admite tranzitul de preparate calde prin acest spaţiu.  Nu se permite utilizarea de ustensile murdare la prelucrarea preparatelor reci.  La ieşirea din acest spaţiu, produsele trebuie să fie protejate sau cel puţin acoperite |
| **SPAŢIU PENTRU PREPARARE PRIN TRATAMENT TERMIC**  **(BUCĂTĂRIA CENTRALĂ)** | | |
| Este situat în fluxul de prelucrare a produselor. Se recomandă ca acest spaţiu să fie astfel amenajat pentru a se asigura un flux corect, fără încrucişări şi pentru a diminua deplasările personalului. Spaţiul va fi prevăzut cu echipamente de ventilare şi filtrare a aerului, echipamente care trebuie curăţate periodic pentru a fi eficiente. | Toate produsele alimentare prelucrate preliminar, şi materiile prime şi ingredientele care participă în reţetele de preparare a produselor culinare | Se interzice decongelarea la temperatura ambientală a produselor congelate înainte de preparare.  Se interzice recongelarea materiilor prime decongelate.  Se recomandă schimbarea uleiurilor de prăjire ori de cate ori este necesar, adică în momentul în care încep să se închidă la culoare, să miroase înţepător şi să spumeze.  Nu se permite aducerea sau utilizarea de ustensile murdare în sală; acestea trebuie să fie spălate după fiecare utilizare.  Produsele calde trebuie pregătite cît mai aproape posibil de momentul servirii sau al trecerii în spaţiul de răcire rapidă.  Materiile prime care nu întră în procesul tehnologic, nu vor tranzita acest spaţiu.  Gustarea produselor se realizează cu ajutorul ustensilelor curate – se va utiliza o lingură curată şi schimbată pentru fiecare degustare (nu se admite gustarea cu ajutorul degetelor);  Fiecare produs care iese din acest spaţiu trebuie să fie protejat sau cel puţin acoperit.  Răcirea produselor care vor suferi o refrigerare sau congelare înainte de distribuţia pentru consumare se realizează rapid (în mai puţin de 2 ore) la o temperatură mai mică de 10 C, înainte de procesul de refrigerare/congelare.  Produsele culinare livrate în stare caldă se vor menţine la o temperatură mai mare de 63 C.  Pentru colectarea deşeurilor se utilizează saci de polietilenă de unică folosinţă care se evacuează şi se înlocuiesc în urma umplerii lor şi cel puţin o dată pe zi.  Igienizarea spaţiului se realizează pe parcursul întregii zile |
| **SPAŢII DE RĂCIRE (REFRIGERARE/CONGELARE) PRODUSE FINITE** | | |
| Se amplasează astfel încît sa asigure un flux corect, fără încrucișări între spaţiile de preparare şi cele de distribuție. Capacitatea camerelor frigorifice trebuie sa fie corelata cu capacitatea de producţie; Camerele frigorifice trebuie dotate cu termometre cu sau fără înregistrare | In acest spaţiu se păstrează preparate pregătite in avans şi produsele culinare comercializate in stare refrigerata | Este obligatorie răcirea rapida a preparatelor calde la temperaturi de max. 10 C înainte de refrigerare. Numai după atingerea acestei temperaturi, preparatele sunt transferate imediat in spaţiul de refrigerare.  Produsele refrigerate au termene de valabilitate de max. 3 zile în funcţie de tipul de produs culinar.  Acelaşi lucru este valabil şi pentru preparatele pregătite in avans.  Se interzice dispunerea alimentelor direct pe pardoseala; se vor așeza pe etajere demontabile/mobile sau in recipiente păstrate curate;  Gestionarea stocurilor are la baza principiul FIFO – primul intrat, primul ieşit;  Se va acorda atenție deosebita evitării întreruperii lanțului frigorific prin manipulări frecvente şi/sau in timpul igienizării acestora.  Temperaturile se verifica cel puţin o data pe zi:  Trebuie asigurata o buna gestionare a stocurilor şi verificare a datelor limita de consum înainte de livrarea produselor;  Pentru alimente de origine animală, durata de depozitare după răcire este de 3 zile |
| **SPAŢII DE DISTRIBUIRE** | | |
| Este ultimul spaţiu pe unde trec alimentele in unitatea de producţie culinara. El poate fi amplasat:  - după bucătăria centrala (la unităţile care practica servirea directa a produselor culinare calde sau reci – restaurante)  - după spaţiile de răcire şi depozitare a produselor care se livrează in stare rece (in cazul unităţilor de catering)  Se recomandă ca spaţiul sa fie climatizat | Toate produsele culinare finite | Preparatele calde consumate in ziua producerii. Ele trebuie sa fie preparate cat mai aproape posibil de momentul consumării şi trebuie păstrate constant la o temperatura mai mare de 63 0C, nu mai mult de 4 ore.  Preparatele care suferă o răcire (prin refrigerare sau congelare) şi o depozitare şi care înainte de servire se reîncălzesc, trebuie consumate in ziua repunerii la temperatura; preparatele care nu se consuma după reîncălzire se arunca.  Reîncălzirea se face astfel încît produsele sa atingă temperatura de 750C in maxim o ora. În momentul în care preparatele reci sunt servite consumatorului, ele trebuie sa aibă o temperatura care sa nu depaseasca 100 C;  Cremele înghețate şi înghețata trebuie păstrate la o temperatura de minim -180 C |
| **SPAŢIU PENTRU SPĂLAREA VESELEI ŞI USTENSILELOR DE LUCRU** | | |
| Spaţiul de igienizare ustensile şi vesela de lucru trebuie situat în apropierea spaţiului pentru preparate reci şi calde, deşi este un spaţiu considerat “de zona murdară”.  Acest spaţiu trebuie separat în două pentru a se permite într-o parte spălarea şi în cealaltă depozitarea ustensilelor spălate.  Trebuie să aibă două uşi de acces: una pentru instalarea ustensilelor murdare şi cealaltă pentru ieşirea celor spălate.  Se impune asigurarea unui bun sistem de ventilare a spaţiului.  Se recomandă instalarea unui condensator de abur deoarece umiditatea pe care o determină este favorabilă multiplicării microorganismelor.  La unităţile de mare capacitate, se pot utiliza maşini de spălat vase. | Ustensilele, dispozitivele, vesela de lucru, folosită în spaţiile de prelucrări şi de preparare  Se interzice trecerea produselor alimentare prin acest spaţiu | Înainte de spălare, vesela trebuie să fie bine debarasată de deşeurile grosiere cu ajutorul unui dus sau a periei.  Dacă ustensilele prezintă murdării accentuate, se recomandă o preinmuiere în recipiente de spălare manuală.  Spălarea se face cu detergenţi avizaţi pentru uz alimentar, de concentraţii cunoscute, recomandate de producător. Clătirea după spălare se face intens, cu apă caldă (fierbinte)  Este interzisă ștergerea veselei pentru uscare.  Pentru colectarea deşeurilor se utilizează saci de polietilenă de unică folosință care se evacuează şi se înlocuiesc în urma umplerii lor, cel puţin o dată pe zi. |
| **SPAŢIU PENTRU SPĂLAREA VESELEI DE SERVIRE** | | |
| Spaţiul pentru spălarea veselei de servire trebuie să fie aproape de locul destinat servirii şi să asigure un flux corect al veselei de servire.  Acest spaţiu trebuie separat în două pentru a permite într-o parte spălarea şi în cealaltă depozitarea ustensilelor spălate.  Trebuie să aibă două uşi pentru intrarea ustensilelor murdare şi cealaltă pentru ieşirea celor spălate.  Se impune asigurarea unui bun sistem de ventilare a spaţiului.  Se recomandă instalarea unui condensator de abur, deoarece umiditatea care se generează este favorabilă multiplicării microorganismelor.  La unităţile de mare capacitate se pot utiliza maşini de spălat vase. | Vesela de servire murdară adusă din spaţiile de servire a produselor culinare | Înainte de spălare, vesela trebuie să fie debarasată de deşeurile grosiere cu ajutorul unui dus sau a periei.  Dacă ustensilele prezintă murdării accentuate, se recomandă o preinmuiere în recipiente de spălare manuală.  Spălarea se face cu detergenţi avizaţi pentru uz alimentar, de concentraţii cunoscute, recomandate de producător.  Clătirea după spălare se face intens, cu apă caldă (fierbinte)  Este interzisă ștergerea veselei pentru uscare.  La ieşirea din maşina de spălat vase, vesela nu trebuie să fie ștearsa cu materiale textile.  Pentru colectarea deşeurilor se utilizează saci de polietilenă de unică folosință care se evacuează şi se înlocuiesc în urma umplerii lor, cel puţin o dată pe zi. |

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

* să poarte în timpul lucrului, în raport cu specificul locului de muncă şi în conformitate cu actele normative în vigoare, echipamentul de protecţie sanitară a alimentelor, alb sau de culoare deschisă, curat, care să acopere îmbrăcămintea şi părul capului şi să fie impermeabil în părţile care vin în contact cu umezeala; persoanele care execută operaţiuni de curăţare nu vor purta echipamentul de protecţie sanitară a alimentelor În cursul efectuării acestor operaţiuni;
* să nu intre în WC cu echipamentul sanitar de protecţie a alimentelor;
* să îşi spele mâinile cu apă şi cu săpun înainte de începerea lucrului şi ori de cîte ori este necesar în cursul activităţii, în special după folosirea WC.

La nivelul fiecărei unităţi de alimentaţie va exista o evidenţă a controlului medical pentru tot personalulangajat.

**Înregistrări**

Agenţii economici cu activitate în domeniul alimentar trebuie să implementeze procedurile bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza pericolului şi punctele critice de control), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă prevăzute de ***Hotărârea Guvernului nr. 412 din 25.05.2010*** pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare.

În acest scop agenţii economici cu activitate în domeniul alimentar pot utiliza următoarele înregistrări ca ajutor pentru asigurarea conformităţii cu obligaţiile ce le revin.

Stabilirea documentelor şi înregistrărilor se efectuează proporţional cu natura şi amploarea activităţii din domeniul alimentar, pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute în bunele practice de igienă.

**Pentru consultarea recomandărilor ANSA privind unele registre aplicate pentru înregistrări accesați** [**www.ansa.gov.md**](http://www.ansa.gov.md)**.**

**Anexa nr.1**

(Anexa nr. 2

la Hotărîrea Guvernului nr. 1209  
din 8 noiembrie 2007)

**Nomenclatorul-tip al unităţilor de alimentaţie publică**

Unitatea de alimentaţie publică reprezintă un local public, în care se servesc preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie şi băuturi, caracterizîndu-se prin aceea că în cadrul lui se îmbină activitatea de pregătire/preparare cu activitatea de comercializare, însoţită de servicii specifice care asigură consumul acestora preponderent pe loc.

Se permite şi comercializarea altor mărfuri care se asociază în consum cu produsele preparate pe loc.

În funcţie de specializarea unităţii, profilul încăperii, felul de servire a clienţilor şi prestarea serviciilor aferente consumului de bucate, unităţile de alimentație publică se clasifică pe tipuri\*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.  d/o** | **Tipul de unitate** | **Definiţia (criteriile)** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1. | Complex de alimentaţie publică | Unitate (structură) de alimentaţie publică care cuprinde în aceeaşi clădire două sau mai multe unităţi de alimentaţie publică, ce pot avea şi intrări separate sau un complex de clădiri |
| 2. | Restaurant | Unitate de alimentaţie publică care oferă consumatorilor un larg sortiment de produse culinare şi de cofetărie-patiserie de înaltă calitate, precum şi diverse băuturi şi ţigări  Restaurantele sînt dotate cu pliante de reclamă, coperte de firmă pentru meniuri şi invitaţii prezentate artistic. În foaier poate fi organizată desfacerea suvenirelor şi florilor  Restaurantul poate fi dotat cu formaţie muzical-artistică, care funcţionează în orele de seară pentru crearea unei atmosfere distractive. Oferă servicii suplimentare: deservirea banchetelor, diferite recepţii, alte festivităţi |
|  | 2.1. Restaurant          naţional              2.2. Restaurant         specializat           2.3. Vagon- restaurant                     2.4. Crama | Restaurant care oferă servicii tradiţionale, specifice ţării respective. Aici se pune la dispoziţie o gamă largă de produse culinare, băuturi alcoolice şi nealcoolice tradiţionale ţării respective. Ambianţa interioară a restaurantului, mobilierul, vesela, programul muzical, uniforma personalului de servire trebuie să corespundă coloritului naţional  Restaurant în care consumatorilor li se oferă un sortiment specializat de produse culinare şi băuturi ce figurează permanent în meniul unităţii. Dotarea şi prezentarea   lui   trebuie să corespundă specializării   (pescăresc, vînătoresc)  Restaurant menit să deservească pasagerii transportului feroviar cu dejunuri, prînzuri, cine, produse de cofetărie şi băuturi, precum şi să servească pasagerii direct în vagoane. Vagoanele-restaurant asigură cu mîncare caldă lucrătorii brigăzilor de deservire a trenului  Restaurant, construcţia şi dotarea căruia   aminteşte un beci pentru păstrarea vinurilor. Astfel   de unităţi se amplasează în subsoluri şi semisubsoluri  Mobilierul, vesela, inventarul, uniforma ospătarilor reflectă stilul unităţii  Consumatorilor li se oferă bucate şi articole culinare specifice, gătite la grătar sau la tigaie, fiind servite în vase de ceramică sau de lut pe platouri de lemn |
| 3. | Bar | Unitate de alimentaţie publică cu program de zi sau de noapte, în cadrul căruia se propune o gamă largă de băuturi alcoolice şi nealcoolice, un sortiment îngust de produse culinare şi de cofetărie. Se permite completarea activităţii cu un program artistic, jocuri electronice şi video. Consumatorii sînt serviţi de barman la tejgheaua-bar cu scaune înalte, mese mici cu scaune respective |
| 3.1. | Disco (video)- bar | Bar, cu profil de divertisment pentru tineret, care comercializează gustări, produse de cofetărie, îngheţată şi, în special, cocteiluri alcoolice şi nealcoolice. Divertismentul este realizat prin intermediul muzicii de audio şi dans, înregistrată şi difuzată prin "disc - jokey". Videoteca este special amenajată cu instalaţii electronice pentru prezentarea video-programelor şi filmelor |
| 3.2. | Bar de vin    (cocktail-bar) | Bar, amplasat în hoteluri, restaurante, cafenele. Se servesc diverse vinuri, aperitive uşoare, produse de cofetărie |
| 3.3. | Bar-biliard | Bar cu profil sportiv-biliard, activitatea comercială fiind bazată pe desfacerea de gustări, bucate de felul doi cu o tehnologie a preparării necomplicată, produse de cofetărie, îngheţată, cocteiluri. Jocurile de biliard se desfăşoară în sala în care sînt instalate mese de biliard |
| 3.4. | Vagon-bar | Bar menit să deservească pasagerii transportului feroviar, la distanţe scurte, cu produse de cofetărie, nucuşoare, chipsuri, îngheţată, băuturi răcoritoare, precum şi să servească pasagerii în vagoane |
| 4. | Cofetărie | Unitate amplasată separat sau amenajată în sălile comerciale ale magazinelor, indiferent de specializare.  Se comercializează produse de patiserie şi cofetărie, îngheţată, cocteiluri, băuturi răcoritoare şi fierbinţi |
| 5. | Cafenea                 5.1 Cafenea   Specializată           5.2. Cafenea-bar | Unitate care îmbină activitatea de comercializare a cafelei cu divertismentul; oferă consumatorilor băuturi nealcoolice calde (cafea, cafea cu lapte, cacao, ciocolată, ceai), precum şi gustări reci şi calde, bucate de felul doi, îngheţată, produse de cofetărie, băuturi alcoolice (lichior, divin)  Cafenea dotată conform specializării respective, sortimentul diversificat de preparate culinare şi produse, de asemenea, trebuie să corespundă tematicii. Cafenelele specializate pot fi de mai multe tipuri: cafenea-îngheţată, lacto-cafenea, cafenea pentru   tineret, cafenea pentru copii , pizzerie, plăcintărie, internet-cafenea  Cafenea care îmbină activitatea barului cu desfacerea unui sortiment vast de produse culinare, diferite tipuri de cafea, produse de cofetărie, îngheţată, băuturi alcoolice fine (lichior, divin, vermut) |
| 6 | Cantină                          6.1. Cantină de         distribuţie | Unitate destinată preparării şi consumului pe loc a diverselor mîncăruri pentru dejun, prînz şi cină. Este amplasată în apropierea uzinelor, şantierelor de construcţie, şcolilor de cultură generală şi liceelor, blocurilor studenţeşti etc.  Cantinele trebuie să aibă săli comerciale pentru   servirea consumatorilor, încăperi de producţie, depozite, încăperi administrative  În cantine funcţionează un sistem de autoservire în front liniar sau cu punerea prealabilă a mîncărurilor pe masă, în funcţie de contingentul ce urmează să fie servit  În cantine, suplimentar, poate fi organizată desfacerea producţiei prin bufete  Cantină destinată pentru distribuirea şi deservirea sortimentului de bucate, preparate în altă unitate de alimentaţie publică. Este dotată cu utilaj pentru distribuire şi menţinerea temperaturii necesare a bucatelor şi articolelor culinare, gustărilor |
| 8. | Bufet | Unitate care funcţionează de obicei independent sau în incinta unor instituţii, unde se comercializează un sortiment restrîns de gustări reci, produse culinare, sandviciuri, băuturi, preparate în bucătăria proprie sau aduse de la altă unitate de alimentaţie publică |
| 9. | Fast-Food | Unitate care propune clientelei sale o servire rapidă de produse la preţuri unitare. Oferta de produse se reduce la un sortiment limitat, bazat pe un singur produs şi este prezentată de obicei pe panouri luminoase. Preparatele sînt preluate de clienţi la casă în momentul achitării şi consumate pe loc sau în afara unităţii. Produsele sînt oferite în inventar de servire de unică folosinţă |
| 10. | Crîşmă | Unitate amenajată în stil naţional, în care consumatorilor li se propune un sortiment vast de vinuri, izvar, plăcinte, învîrtite, legume proaspete |
| 12. | Sală de degustaţie | Unitate în care sala comercială este amenajată specific pentru degustarea băuturilor alcoolice. În timp de seară poate activa ca bar ori cafenea cu condiţia că dispune de încăperi necesare şi este dotată cu inventarul şi veselă pentru acest tip de unităţi |
| 13. | Terasă/grădină de vară, cafenea de vară (minicafenea) | Unitate amenajată în bază pavilioanelor sau a altor încăperi, pe terenuri la aer liber, dotate cu umbrele şi mobilier pentru servirea consumatorilor. În cafenelele de vară, minicafenele şi la terasele de vară consumatorii sînt serviţi cu produse de preparare simplă, tartine, pizza, articole de patiserie, care pot fi încălzite în cuptorul cu microunde, cu produse de panificaţie, sucuri, băuturi răcoritoare, ţigări. Terasele de vară sînt unităţi de sezon la aer liber; pot fi adiacente unităţilor staţionare de alimentaţie publică  În cazul în care terasa/grădina de vară funcţionează ca unitate de sine stătătoare, comerciantul este obligat să înscrie pe firmă denumirea “TERASĂ”, urmată de tipul unităţii respective (terasă-bar, terasă-bufet, terasă-restaurant etc.) |
| 14. | Punct de deservire la bordul navelor aeriene, vaselor navale | Punct mobil (cărucior) sau încăpere, prevăzut pentru deservirea călătorilor, care oferă un sortiment limitat de bucate preparate în unităţi specializate (secţii) ale cateringului (gustări reci, produse culinare, băuturi), precum şi produse alimentare în ambalajul producătorului |
| 15. | Punct de servire la locul de cazare în hoteluri | Punct mobil (cărucior), pentru servirea turiştilor cazaţi în hotel, care oferă produse culinare calde, produse de cofetărie, patiserie, preparate în încăperi separate ale hotelului băuturi şi ţigări |
| 16. | Sală de festivităţi | Unitate în care sala comercială este amenajată specific pentru desfăşurarea festivităţilor, inclusiv a nunţilor. Dispune de încăperile de producţie necesare, este dotată cu utilaj şi inventar corespunzător. În cazul în care nu are loc nici o festivitate, unitatea respectivă poate activa ca restaurant sau cafenea |
| 17. | Secţie de preparare a hranei pentru a fi servite la bordul navei aeriene | Unitate utilată pentru prepararea bucatelor şi produselor culinare, care urmează a fi servite de către pasageri la bordul avionului |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Anexanr. nr. 2**  ( Anexa nr.2 legea nr. 221 din 19.10.2017)  **Formularul cererii privind autorizarea sanitar-veterinară**    **Agentul economic\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  Sediul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Telefon/fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Data, luna, anul depunerii cererii \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_      CERERE  subdiviziunii teritoriale pentru siguranţa alimentelor  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Subsemnatul \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, în calitate de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, domiciliat în localitatea \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ str.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nr.\_\_\_\_\_\_\_, rog să mi se elibereze autorizaţie sanitar-veterinară de funcţionare pentru unitatea \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ cu următoarele activităţi:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Anexez:  a) copia de pe certificatul de înregistrare de stat a întreprinderii;  b) copia de pe titlul de proprietate/contractul încheiat pentru arenda spaţiului;  c) copia de pe actul de angajare a medicului veterinar (în cazul unităţilor care asigură asistenţa veterinară, care produc, depozitează, comercializează produse farmaceutice şi alte produse de uz veterinar şi în cazul unităţilor de industrializare a cărnii şi a laptelui, specificate în anexa nr.6 la Legea nr.221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară);  d) schema tehnică a unităţii, cu indicarea, după caz, a procesului tehnologic. | | |
| Reprezentantul legal al agentului economic    L.Ş. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (semnătura) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (numele, prenumele) |