

## INFORMARE

### **A. LEGISLAȚIA PRIVIND LANȚUL ALIMENTAR PRODUCĂTOR - CONSUMATOR FINAL DUPĂ CARE SE GHIDEAZĂ DSP IAȘI**

DSP Iași împreună cu DSVSA, ca autoritate de reglementare în domeniul sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor ce coordonează toate activitățile în acest domeniu, de la producerea materiilor prime până la consumator, stabilesc în baza legislației naționale, reguli ce reglementează activitățile prevăzute mai jos:

1. Ord.MS nr.976 din 16 decembrie 1998 (\*actualizat\*) pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor specifică condițiile igienico-sanitare,
2. HG nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare

Sunt specificate **regulile generale** pentru igiena produselor alimentare cu domeniu de aplicare: pentru operatorii cu activitate în domeniul alimentar, ținându-se cont, în mod special, de următoarele principii:

- a) responsabilitatea primară pentru siguranța alimentelor aparține operatorului cu activitate în domeniul alimentar;
- b) este necesar să se asigure siguranța alimentelor pe tot lanțul alimentar, începând cu producția primară;
- c) este important să se asigure lanțul frigorific pentru alimente ce nu pot fi depozitate în siguranță la temperaturi ale mediului ambiant, în special pentru alimente congelate;
- d) implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile HACCP, (Hazard Analysis and Critical Control Point), împreună cu aplicarea bunelor practici de igiena, trebuie să întărească responsabilitatea operatorilor cu activitate în domeniul alimentar;
- e) ghidurile de bune practici sunt un instrument pentru a ajuta operatorii cu activitate în domeniul alimentar, de la toate nivelurile lanțului alimentar, pentru a fi în conformitate cu regulile de igiena a alimentelor și la aplicarea principiilor HACCP;
- f) este necesar să se stabilească criteriile microbiologice și cerințele de control al temperaturii,
- g) este necesar să se asigure ca alimentele importate să fie cel puțin la același standard de igiena ca alimentele produse în România sau să fie la un standard echivalent.

Hotărârea se aplică tuturor etapelor de producție, de procesare și de distribuție a alimentelor, precum și activităților de export, fără a se aduce atingere unor cerințe specifice cu referire la igiena alimentelor. Hotărârea nu se aplică:

- a) producției primare pentru consum domestic privat;
  - b) preparării casnice manipulării sau depozitării alimentelor pentru consum domestic privat; furnizării directe, de către producător, de cantități mici de produse primare către consumatorul final sau către întreprinderi locale de vânzare cu amănuntul ce aprovizionează direct consumatorul final.
3. Ord.MS nr. 1.030 din 20 august 2009 actualizat cu Ord.MS nr.251 /2012 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației.
  4. Regulamentul (UE) nr. 1935 /2004 al parlamentului European – privind materialele care vin în contact cu alimentul
  5. Regulamentul (UE) nr. 10 /2011 al comisiei – privind materialele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare

6. H.G. nr. 1.197 / 2002 actualizată cu H.G.nr.393/2011 pentru aprobarea Normelor privind materialele și obiectele care vin în contact cu alimentele

7. .Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului european și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, cu modificările ulterioare (privind etichetarea)

În cadrul Regulamentului se menționează lista mențiunilor obligatorii care trebuie specificate: denumirea produsului alimentar, lista ingredientelor, cantitatea din anumite ingrediente, cantitatea netă de produs alimentar, data durabilității minimale sau data limită de consum, condiții de păstrare, de utilizare a produsului, numele sau denumirea comercială a produsului, adresa operatorului din sectorul alimentar, țara de origine, instrucțiuni de utilizare.

8. Regulamentul (UE) nr. 528/2012 al Parlamentului european și al Consiliului – privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide

9. Legea 458 / 2002, republicată în 2011 – privind calitatea apei potabile

## **B.COMERCIALIZAREA PRODUSELOR ALIMENTARE DE POST SAU PERISABILE, RISCURI SI VULNERABILITĂȚI ASOCIATE –**

Puctele fixe de desfacere stradala a alimentelor,(chioșcuri, barăci și tonete) precum și unitățile mobile prin care se vor comercializa produse alimentare,trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

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

Instalațiile de refrigerare și congelare vor asigura temperatura menționată de producător, necesară pentru păstrarea sigură a produselor alimentare, a materiilor prime, a semipreparatelor și a produselor finite; obligatoriu termograme pentru spațiile de refrigerare

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

b) să fie racordate la rețelele publice de apă potabilă, cu îndeplinirea tuturor criteriilor de potabilitate conform Legii 458 /2002 privind calitatea apei potabile, și de canalizare ori să fie dotate cu instalații proprii de apă potabilă, de colectare și evacuare în condiții igienice a apei uzate în recipiente închise, marcați corespunzător;

c) să aibă recipiente cu capac etanș pentru colectarea reziduurilor solide, iar în exterior coșuri pentru aruncarea hârtiilor și a resturilor ușor de curățat, menținute curate și în bună stare;

d) să folosească vesela (farfurii, tacâmuri și pahare), de unică folosință, etichetate, însoțite de declarația de conformitate conform Reg.UE 1935 /2004.

### **Echipamentul tehnologic trebuie sa corespunda următoarelor cerințe:**

- amplasarea echipamentelor trebuie astfel facuta incat sa permita curatenia si dezinfectia corecta; igienizarea echipamentului tehnologic si a ustensilelor de lucru se realizeaza conform unui plan de igienizare cunoscut de intregul personal;

-echipamentul tehnologic (spatii frigorifice, mese de lucru, cuptor, aragaz, friteoze, gratar, etc) asigura desfășurarea corectă a proceselor de depozitare, pregătire, preparare și servire a produselor finite catre clienti;

-echipamentul tehnologic, recipientele, ustensilele de lucru, mesele de lucru etc. vor avea o suprafață netedă, fără crăpături, fabricate din materiale rezistente la coroziune și care nu vor prezinta modificări în contact cu alimentele sau cu produsele de curățare și dezinfecție. Se vor utiliza produse biocide (dezinfectante) avizate de MS, conform Reg.UE 538 /2011.

e) asigurarea echipamentului de protecție pentru personal și acces la grupurile sanitare; Echipamentul de lucru (de protecție a alimentului) trebuie să fie purtat de tot personalul care manipulează alimente, în timpul programului de lucru și trebuie să acopere îmbrăcămintea, să acopere părul capului, să fie întotdeauna curat și complet, să fie impermeabil în părțile care vin în contact cu umezeala, să aibă sisteme de prindere sigure, să fie purtat numai în timpul lucrului și numai în incintă, sorturile de lucru să fie schimbate ori de câte ori ajung într-o stare avansată de murdarie;

f) dovada efectuării de către personal a analizelor medicale periodice la zi, conform HG 355 /2007, modificată, și a cursurilor de igienă conform Ord.MS 2209 /2022. Șeful de tură trebuie să inspecteze zilnic la începutul programului dacă personalul nu prezintă: semne de boală, de oboseală fizică avansată, stare de ebrietate precum și starea de curățenie a echipamentului de protecție.

Personalul care prezintă una din aceste afecțiuni sau stări nu va fi lăsat să intre în spațiul de preparare a alimentelor, va fi trimis la medicul de familie sau la medicul care asigură asistența medicală a societății. Angajații trebuie să anunțe șefii atunci când suferă de o boală transmisibilă prin alimente (cu simptomele ca, diareea, stări de vomă, febră, dureri de gât, urechi). Să nu aibă leziuni ale pielii infectate pe mâini sau brațe, sau să ăi curgă nasul, Să aibă unghiile tăiate și curate

Personalul își va igieniza și dezinfecta mâinile după suflarea nasului. Dacă este cazul, se vor purta măști care să acopere narile de pe mâini

### **C. VULNERABILITĂȚI ȘI IDENTIFICAREA EVENTUALELOR PERICOLE DE CONTAMINARE ÎNAINTE DE CONSUMUL PRODUSULUI FINIT:**

1. Contaminarea microbiologică încrucișată se poate produce în cazul:

- contactului produselor finite sau al semipreparatelor cu materii prime nespălate (legume, fructe, ouă, etc ) sau netratate termic (ex: sange, ou crud, etc);
- contactului produselor finite sau al semipreparatelor cu ambalaje provenite de la materiile prime (pungi, cutii din carton, ambalaje de transport, cofraje ouă)
- contactului între alimente și personalul purtător de agenți patogeni (bolnav sau cu leziuni ale pielii) / echipamentul de protecție murdar al personalului / mâinile nespălate ale personalului (după folosirea toaletei sau după efectuarea altei operații neigienice);
- contactului între alimente și echipamentele / ustensilele de lucru / suprafețele de lucru necurățate sau incorect dezinfectate după folosirea lor la o altă operație;
- contactului între alimente și ambalajele alimentare de unică folosință (utilizate pentru ambalarea alimentelor vândute la pachete) care au fost depozitate neprotejate sau manipulate în condiții neigienice;
- utilizării veselei insuficient igienizată sau incorect depozitată / manipulată după spălare;

2. Contaminarea fizică și chimică

- Contaminarea fizică cu corpuri străine metalice sau nemetalice este posibilă în procesul de preparare, în câteva etape. Controlul acestor pericole trebuie riguros realizat în fiecare etapă în parte, astfel încât produsele alimentare să fie protejate, iar eventualele produse contaminate să poată fi identificate și eliminate din consum.
- Contaminarea chimică este puțin probabilă; este însă posibilă, mai ales cu substanțe folosite la curățenie/dezinfecție sau dezinsecție/deratizare. Aceste substanțe vor fi manevrate cu atenție, vor fi depozitate în locuri special amenajate, vor fi utilizate respectând concentrațiile indicate de producători și se vor clăti cu apă potabilă toate suprafețele echipamentelor sau ustensilelor care

intra in contact cu produsele alimentare dupa executarea operatiilor de spalare-dezinfectie sau dezinsectie-deratizare...

3. Măsuri de prevenire a contaminării încrucișate :

- se elimina ambalajele de transport ale materiilor prime (ex: cutii din carton, cofraje oua) înainte de a ajunge in zona de preparare a alimentelor sau in cea de manipulare a semifabricatelor / produselor finite;
- materiile prime și produsele finite se vor separa fizic, sau dacă nu este posibil, nu vor fi prezente în același timp în același spațiu fizic;
- separarea zonelor salubre de cele insalubre (spatii diferite pentru legume murdare, legume curate, oua murdare, oua curate, etc);
- între operațiile intermediare se vor efectua curățenii și dezinfectări;
- operațiile de spalare carne, peste, oua si legume se fac utilizand doar apa potabila ;
- capacele cutiilor de conserve se sterg inainte de deschidere cu o laveta umeda curata;
- nu se vor portiona in acelasi timp tipuri diferite de carne ;
- nu se vor portiona in acelasi timp tipuri diferite de mezeluri, branzeturi;
- dupa fiecare tip de produs se vor igieniza blaturile de lucru, cutitele si suprafetele de lucru ;
- se vor folosi tocatoare diferite identificate vizibil (ex.: culori diferite) pentru carne cruda, carne gatita, peste, legume, fructe, paine;
- starea de igiena a tocatoarelor, cutitelor si suprafetele de lucru se va verifica inainte de fiecare folosire;
- starea de igiena a recipientelor/capacelor utilizate pentru pastrarea semipreparatelor vor fi verificate inainte de fiecare folosire ;
- deșeurile se arunca in container cu capac prevazut la interior cu sac de plastic; containerul va fi golit periodic, pentru evitarea deversării.
- personalul care manipuleaza alimentele va fi instruit periodic si va avea bune practici igienice (personalul bolnav sau cu leziuni ale pielii nu va fi acceptat în spatiul de productie, până la vindecarea lui completă; accesul operatorilor în spatiile de depozitare si de preparare a alimentelor se va face numai după scoaterea hainelor și încălțăminte de stradă și imbracarea echipamentului de lucru complet si curat; după folosirea toaletei, personalul va fi educat și obligat să-și spele și dezinfecteze mâinile; etc) ;
- echipamentele, ustensilele și suprafețele de lucru, lavetele vor fi curățate și dezinfectate la sfârșitul zilei de lucru sau ori de câte ori este necesar;
- efectuarea curateniei se va face respectand principiul „dinspre zonele salubre spre cele insalubre” si „de sus in jos”;

În functie de riscul microbiologic, se vor utiliza seturi de ustensile de igienizare (matura, galeata, mop) pe zone: depozitare, comercializare, toalete, gheana de gunoi care vor fi identificate, depozitate si utilizate separate.