

Ministerul Sănătății și Familiei - Ordin nr. 932/2002 din 25 noiembrie 2002**Ordinul nr. 932/2002 pentru aprobarea Normelor privind fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea și controlul temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman**

În vigoare de la 11 februarie 2005

Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 86 din 11 februarie 2003. Formă aplicabilă la 09 august 2023.

Nr. 932/649

*Ministerul Sănătății și Familiei
Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor*

În temeiul art. 24 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, al Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei, cu modificările și completările ulterioare, și al Hotărârii Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, cu modificările și completările ulterioare,

văzând Referatul de aprobare al Direcției generale de sănătate publică nr. DB 11.863 din 22 noiembrie 2002 și Referatul de aprobare al Direcției de industrie alimentară, standarde, mărci și licențe nr. 151.218 din 16 decembrie 2002,

ministrul sănătății și familiei și ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor emit următorul ordin:

Art. 1. - Se aprobă Normele privind fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea și controlul temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. - Normele privind fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea și controlul temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman, sunt obligatorii pentru toate unitățile din sistemul public și privat.

Art. 3. - Direcția generală de sănătate publică și Inspekția Sanitară de Stat din cadrul Ministerului Sănătății și Familiei și direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București, împreună cu Agenția Națională Sanitară Veterinară din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor și direcțiile sanitare veterinare județene și a municipiului București, vor aduce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 4. - Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare la 24 de luni de la data publicării.

Ministrul sănătății și familiei, Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,
Daniela Bartoș Ilie Sârbu

ANEXĂ**NORME**

privind fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea
și controlul temperaturii alimentelor congelate rapid,
destinate consumului uman

Ministerul Sănătății și Familiei - Normă din 25 noiembrie 2002**Norma privind fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea și controlul temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman din 25.11.2002**

În vigoare de la 11 februarie 2005

Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 86 din 11 februarie 2003. Formă aplicabilă la 09 august 2023.

Art. 1. - Prezentele norme se aplică alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman, denumite în continuare alimente congelate rapid.

Art. 2. - **(1)** În sensul prezentelor norme alimentele congelate rapid sunt alimentele care au trecut printr-un proces corespunzător cunoscut sub numele de "congelare rapidă", în care zona de cristalizare maximă este traversată cât mai repede posibil, în funcție de tipul de produs, iar temperatura finală a produsului (după stabilizarea termică) este menținută continuu în toate punctele la valoarea de -18°C sau chiar mai mică și sunt comercializate într-o formă care indică faptul că au această caracteristică.

(2) În sensul prezentelor norme, înghețata și alte tipuri de gheață comestibilă de fabricație internă nu sunt considerate alimente congelate rapid.

(3) Prezentele norme se aplică fără a aduce prejudicii altor reglementări în vigoare privind igiena veterinară.

(4) Doar produsele definite la alin. (1) pot purta denumirile menționate la art. 8 și 9.

Art. 3. - **(1)** Materiile prime utilizate la fabricarea alimentelor congelate rapid trebuie să fie de o calitate adecvată celei permise la comercializarea pe piață și să prezinte un grad ridicat de prospețime.

(2) Prepararea și congelarea rapidă a produselor trebuie să fie efectuate într-un interval foarte scurt de timp, cu ajutorul unui echipament tehnic adecvat, pentru a se limita astfel la minimum modificările chimice, biochimice și microbiologice posibile.

Art. 4. - (1) Agenții criogenici autorizați pentru utilizarea în contact direct cu alimentele congelate rapid sunt:

- a) aerul;
- b) azotul;
- c) dioxidul de carbon.

(2) Criteriile de puritate care trebuie îndeplinite de agenții criogenici prevăzuți la alin. (1) trebuie determinate în funcție de necesități, în conformitate cu normele și standardele în vigoare.

Art. 5. - (1) Temperatura alimentelor congelate rapid trebuie să fie stabilă și menținută în toate punctele produsului la valoarea de -18°C sau mai mică, cu posibile variații ascendente de scurtă durată și care nu trebuie să depășească mai mult de 3°C în timpul transportului.

(2) În timpul distribuirii locale și în vitrinele de prezentare a produselor vândute cu amănuntul se permite existența unor variații în temperatura alimentelor congelate rapid, în conformitate cu practicile de bună depozitare și distribuție, cu condiția ca acestea să nu depășească 3°C.

Art. 6. - (1) Echipamentele utilizate pentru congelarea rapidă, depozitarea, transportul, comercializarea și distribuția locală a alimentelor congelate rapid și vitrinele de prezentare a produselor vândute cu amănuntul trebuie să fie astfel construite încât să se garanteze respectarea cerințelor prezentelor norme.

(2) Autoritățile competente trebuie să organizeze controale prin sondaj pentru verificarea temperaturii alimentelor congelate rapid.

Art. 7. - Alimentele congelate rapid, destinate furnizării către consumatorul final, trebuie să fie preambalate de producător sau de ambalator pentru a fi protejate împotriva contaminării externe microbiene sau de alte forme și împotriva uscării.

Art. 8. - Etichetarea alimentelor congelate rapid, destinate furnizării, fără a necesita o prelucrare ulterioară, către consumatorul final și către restaurante, spitale, cantine și alți agenți de catering similari, trebuie să îndeplinească următoarele condiții, fără a aduce prejudicii altor dispoziții legale privind etichetarea produselor alimentare:

a) adăugarea la denumirea comercială a expresiei "produs congelat rapid", în limba română;

b) în afară de data minimă de durabilitate, trebuie indicate și perioada în care alimentele congelate rapid pot fi păstrate de cumpărător, temperatura de păstrare și/sau tipul de echipament care este adecvat păstrării;

c) etichetarea oricărui aliment congelat rapid trebuie să includă o mențiune prin care se poate identifica lotul respectiv;

d) etichetele alimentelor congelate rapid trebuie să conțină un mesaj clar de tipul: "nu recongelați după decongelare".

Art. 9. - (1) Etichetarea alimentelor congelate rapid care nu sunt destinate vânzării către consumatorul final, către restaurante, spitale sau unități tip catering trebuie să includă următoarele mențiuni obligatorii:

- a) denumirea comercială, completată în conformitate cu prevederile art. 8 lit. a);
- b) cantitatea netă, exprimată în unități de masă;
- c) o mențiune care să permită identificarea lotului;
- d) denumirea și adresa producătorului sau ambalatorului.

(2) Mențiunile prevăzute la alin. (1) trebuie să apară pe ambalaje, containere, pachete sau pe o etichetă aplicată pe acestea.

Art. 10. - (1) În timpul utilizării lor, mijloacele de transport și spațiile de depozitare și stocare trebuie să fie dotate cu aparate corespunzătoare de înregistrare pentru controlul temperaturii aerului în care sunt păstrate alimentele congelate rapid, la intervale frecvente și regulate.

(2) În cazul mijloacelor de transport aparatele de măsură trebuie să fie aprobate de autoritățile competente din țara în care sunt înregistrate mijloacele de transport respective.

(3) Înregistrarea temperaturii obținute în acest fel trebuie datată și stocată de operator cel puțin un an sau mai mult, în funcție de natura alimentului congelat rapid.

(4) În timpul depozitării în vitrinele de prezentare a alimentelor congelate rapid oferite spre vânzare și în cursul distribuției locale temperatura se măsoară cu cel puțin un termometru vizibil care, în cazul vitrinelor deschise, trebuie să indice temperatura în partea de recirculare a aerului de la nivelul liniei care indică încărcătura maximă marcată clar.

Art. 11. - (1) Metodele de prelevare a eșantioanelor și metodele de analiză necesare pentru controlul oficial al temperaturii alimentelor congelate rapid sunt prevăzute în anexele nr. 1 și 2 care fac parte integrantă din prezentele norme.

(2) Metoda de analiză descrisă în anexa nr. 2 poate fi utilizată doar în cazul în care, ca urmare a inspecției, există îndoieli cu privire la respectarea pragurilor de temperatură specificate în prezentele norme.

ANEXA Nr. 1 la norme

METODA DE PRELEVARE a eșantioanelor din alimentele congelate rapid

1. Tipul și cantitatea ambalajelor alese pentru inspecție trebuie să fie astfel selectate încât temperaturile lor să reprezinte cele mai calde puncte ale lotului de marfă controlat.

2. Eșantioanele trebuie să fie alese din mai multe puncte critice ale spațiului de depozitare la rece, ca de exemplu: locul de lângă ușă (nivelurile superioare și inferioare), de lângă centrul spațiului de depozitare la rece (nivelurile superioare și inferioare) și de lângă locul de recirculare a aerului în sistemul de răcire, caz în care se va ține seama de durata de păstrare a fiecărui produs (pentru stabilizarea temperaturii).

3. În cazul în care se prelevează eșantioane în timpul transportului, acestea trebuie să fie alese de la vârful și de la baza lotului de marfă aflat lângă marginea de deschidere a fiecărei uși sau perechi de uși.

4. În timpul descărcării trebuie să fie prelevate patru eșantioane din următoarele puncte critice:

- a)** vârful și baza lotului de marfă situat lângă marginea de deschidere a ușilor;
- b)** colțurile din marginile superioare ale lotului de marfă, într-un punct cât mai îndepărtat de sistemul de refrigerare;

- c) centrul lotului de marfă;
- d) centrul suprafeței din față a lotului de marfă, într-un punct cât mai apropiat de sistemul de refrigerare;
- e) colțurile de la vârful și de la baza suprafeței din față a lotului de marfă, într-un punct cât mai apropiat de aerul de recirculare al sistemului de refrigerare.

5. Pentru recoltare de probe din produsele prezentate spre comercializare în vitrinele de prezentare trebuie să se aleagă câte un eșantion din fiecare dintre cele trei locuri care reprezintă cele mai calde puncte ale vitrinei.

ANEXA Nr. 2 la norme

METODA DE MĂSURARE a temperaturii alimentelor congelate rapid

1. Principiul măsurării temperaturii alimentelor congelate rapid constă în înregistrarea exactă a temperaturii unui eșantion selectat în conformitate cu prevederile cuprinse în anexa nr. 1 la norme, cu ajutorul unui echipament adecvat.

2. Temperatura reprezintă temperatura măsurată în locul specificat de partea termosensibilă a instrumentului sau a dispozitivului de măsurat.

3. Aparatura utilizată pentru măsurarea temperaturii alimentelor congelate rapid este reprezentată de instrumente de măsurat termometrice și de instrumente care penetrează produsul. Se utilizează în acest scop instrumente metalice ascuțite, cum sunt perforatorul de gheață, foreza sau burghiul, care se curăță ușor.

4. Instrumentele de măsurat trebuie să respecte următoarele specificații:

a) timpul de răspuns trebuie să acopere 90% din diferența dintre indicațiile inițiale și finale obținute în decurs de 3 minute;

b) trebuie să funcționeze cu o precizie de $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ în intervalul de măsurare de la -20°C la $+30^{\circ}\text{C}$;

c) precizia măsurătorilor nu trebuie să se modifice cu mai mult de $0,3^{\circ}\text{C}$ în timpul operațiunii desfășurate la un interval de temperatură ambiantă de la -20°C la $+30^{\circ}\text{C}$;

d) diviziunile scării trebuie să fie de cel puțin $0,1^{\circ}\text{C}$;

e) precizia trebuie să fie verificată la intervale regulate;

f) trebuie să aibă un certificat de etalonare valabil;

g) partea termosensibilă trebuie să fie ușor de curățat;

h) partea termosensibilă trebuie să fie proiectată în așa fel încât să asigure un contact termic bun cu produsul;

i) echipamentul electric trebuie să fie protejat împotriva efectelor nedorite cauzate de condens.

5. Orice măsurare a temperaturii unui produs implică operațiunea premergătoare de răcire a instrumentelor de măsurat. Metoda de prerăcire utilizată trebuie să asigure echilibrarea ambelor aparate de măsurat la o valoare cât mai apropiată de temperatura produsului.

6. Pregătirea eșantioanelor pentru măsurarea temperaturii constă în practicarea în produsul respectiv a unui orificiu în care să se poată introduce partea termosensibilă

a instrumentului de măsurat, cu ajutorul unui aparat de penetrare a produsului prerăcit.

Diametrul orificiului trebuie să fie apropiat de cel al părții termosensibile, iar adâncimea sa depinde de tipul produsului.

7. Pregătirea eșantionului și măsurarea temperaturii sale trebuie să fie efectuate atât timp cât eșantionul rămâne în mediul de înghețare.

Tehnica măsurării trebuie să fie următoarea:

a) dacă dimensiunile produsului o permit, se introduce partea termosensibilă, prerăcită, la adâncimea de 2,5 mm de la suprafața produsului;

b) dacă nu se poate realiza operațiunea menționată la lit. a), se introduce partea termosensibilă la o adâncime minimă de la suprafață de 3-4 ori mai mare decât diametrul sondei;

c) în situațiile în care anumite alimente congelate rapid nu pot fi penetrate pentru a li se determina temperatura internă, din cauza dimensiunilor sau compoziției lor, se determină temperatura interioară a ambalajului care conține aceste produse, prin introducerea părții termosensibile prerăcite a instrumentului de măsurat în centrul pachetului, pentru a măsura temperatura de contact a produsului;

d) temperatura indicată de instrumentul de măsurat se citește numai după ce a atins o valoare stabilă.