

GHID DE BUNE PRACTICI

pentru unități de alimentație publică, magazine alimentare și comerț de mic detaliu stabil și ambulant



- *Versiune actualizată în martie 2024-*

**Elaborat sub egida Consiliului Consultativ pentru Protecția Consumatorilor
la nivel central**

CUPRINS

I. Legislație și standarde aplicabile	3
II. Unități de alimentație publică	6
III. Aspecte generale referitoare la legalitatea funcționării.....	11
IV. Norme privind prepararea alimentelor.....	13
V. Informarea consumatorilor	21
VI. Magazine alimentare.....	21
VII. Cerințe sanitare aplicabile incintelor	23
VIII. Comerțul de mic detaliu stabil și ambulant.....	25
IX. Cerințe pentru incintele mobile și/sau temporare, incintele în care se prepară cu regularitate produse alimentare pentru comercializare și automatele care distribuie produse alimentare.....	27
X. Fișe de control rulote de desfacere a alimentelor și spații de gătit și bucătărie.....	30

I. Legislație și standarde aplicabile

1. **Ordonanța Guvernului nr. 99 din 2000** *privind comercializarea produselor și serviciilor de piață, republicată*, cu modificările și completările ulterioare;
2. **Ordonanța Guvernului nr. 21/1992** privind protecția consumatorilor, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
3. **Legea nr. 363/2007** privind combaterea practicilor incorecte al comercianților în relația cu consumatorii, cu modificările și completările ulterioare;
4. **Ordinul ANPC nr. 183/2016** privind informarea consumatorilor de către operatorii economici care desfășoară activități de comercializare pe teritoriul României a produselor de panificație obținute din produse congelate, precum și anumite condiții privind activitatea de comercializare;
5. **Ordinul ANPC nr. 201/2022** privind furnizarea de informații la comercializarea produselor finite/mâncărilor furnizate de unitățile de restaurație colectivă;
6. **Ordinul ANT nr. 65 din 10 iunie 2013**, pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism, cu modificările și completările ulterioare, cu modificările și completările ulterioare;
7. **Hotărârea Guvernului nr. 843/1999** privind încadrarea pe tipuri a unităților de alimentație publică, neincluse în structurile de primire turistice;
8. **Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998** pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
9. **Ordinul ANSVSA nr. 111/2008** privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările și completările ulterioare;
10. **Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004** privind igiena produselor alimentare;
11. **Regulamentul (UE) nr. 1169 din 2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 din 25 octombrie 2011** privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004;



AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

- 12. SR EN ISO 22000** Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;
- 13. SR 13454** Produse biologice. Ghid de producere, procesare, etichetare și comercializare a produselor agroalimentare biologice;
- 14. SR EN ISO 22005** Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului;
- 15. Standardele Codex Alimentarius;**
- 16. SR 13195:1994** Cafea verde;
- 17. SR 13196:1994** Cafea boabe prăjite;
- 18. SR 7031:2008** Carne de pasăre;
- 19. SR 2713:2008** Carne de bovine;
- 20. STAS 756/1-85** Paste făinoase. Condiții tehnice generale de calitate;
- 21. SR 2323:2006** Orez brut. Cerințe de calitate;
- 22. SR 1226:2007** Orez pentru consum uman. Cerințe de calitate;
- 23. SR 2444:2009** Înghețată. Cerințe de calitate;
- 24. SR 10547:1995** Băuturi răcoritoare;
- 25. STAS 2567-87** Băuturi răcoritoare. Metode de analiză;
- 26. SR 4450:1997** Ape minerale naturale;
- 27. SR 6862:2006** Ciocolată și produse de ciocolată;
- 28. SR 9723:1996** Cacao pudră;
- 29. SR 1227-1:1994** Biscuiți. Condiții tehnice generale de calitate;
- 30. STAS 1227/2-89** Biscuiți. Reguli pentru verificarea calității, ambalare, marcare, depozitare, transport și documente;
- 31. STAS 1227/3-90** Biscuiți. Metode de analiză;
- 32. STAS 6952-83** Fructe și legume proaspete. Condiții generale de ambalare, marcare, depozitare și transport. Documente;
- 33. STAS 5386-86** Pește proaspăt;
- 34. STAS 9736-85** Pește oceanic congelat;
- 35. SR 13512** Carne de struț. Cerințe de calitate;
- 36. SR 91:2007** Pâine și produse proaspete de patiserie. Metode de analiză;
- 37. SR 878:1996** Pâine de făină de grâu;
- 38. SR EN 16889** Igienă alimentară. Producerea și distribuția băuturilor calde de către aparate de preparare a băuturilor calde. Cerințe de igienă, încercare de migrare;
- 39. SR ISO/TS 19657** Definiții și criterii tehnice pentru ingredientele alimentare pentru a fi considerate naturale;
- 40. ISO/DIS 16520** Turism și servicii conexe — Restaurante și catering — Vocabular;
- 41. ISO 21621** Turism și servicii conexe. Restaurante tradiționale. Aspecte vizuale, decor și servicii;
- 42. SR EN 1276** Antiseptice și dezinfectante chimice. Testarea cantitativă a suspensiei pentru evaluarea activității bactericide a antisepticelor și dezinfectantelor chimice utilizate în domeniul agroalimentar, industrial, casnic și în colectivități. Metodă de testare și prescripții (fază 2, etapă 1);
- 43. SR EN 13610** Dezinfectante chimice. Testarea cantitativă a suspensiei pentru evaluarea activității virucide, împotriva bacteriofagilor, a dezinfectantelor chimice utilizate în domeniul alimentară și industrial. Metodă de testare și prescripții (fază 2, etapă 1);

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

- 44. SR EN 13697** Antiseptice și dezinfectante chimice. Testarea cantitativă a suprafeței neporoase pentru evaluarea activității bactericide, levuricide și/sau fungicide a dezinfectantelor chimice utilizate fără acțiune mecanică în domeniul alimentar, industrial, domestic și instituțional. Metodă de testare fără acțiune mecanică și cerințe (faza 2, pasul 2);
- 45. SR EN 13704** Dezinfectante chimice. Testarea cantitativă a suspensiei pentru evaluarea activității sporicide a dezinfectantelor chimice utilizate în domeniul agro-alimentar, în industrie, în domeniul casnic și în colectivități. Metodă de testare și cerințe (faza 2, etapă 1);
- 46. SR EN 1650** Antiseptice și dezinfectante chimice. Încercarea cantitativă a suspensiei pentru evaluarea activității fungicide sau levuricide a antisepticelor și dezinfectantelor chimice utilizate în domeniul agroalimentar, în industrie, în domeniul casnic și în colectivități. Metodă de încercare și cerințe (faza 2, etapă 1);
- 47. SR EN 16764** Mașini pentru înghețată moale. Performanță și evaluarea consumului energetic;
- 48. SR EN 16754** Mașini pentru gelato produsă artizanal și înghețată. Caracteristici de performanță și consumul de energie;
- 49. ISO 23953-2** Vitrine frigorifice. Partea 2: Clasificare, cerințe și condiții de încercare;
- 50. ISO 22043** Congelatoare pentru înghețată. Clasificare, cerințe și condiții de încercare/ ISO/AWI 22043;
- 51. ISO 22041** Dulapuri frigorifice și blaturi de depozitare pentru uz profesional. Performanță și consum de energie
- 52. Codul de Practică Internațional**, Recomandat Principii Generale Ale Igieniei Alimentare CAC/ RCP 1-1969, Rev.4-20031;
- 53. Ghid pentru aplicarea sistemului HACCP;**
- 54. Sistemul de analiză a reacțiilor accidentale și a punctului critic de control (HACCP) și Ghidul de aplicare a acestui sistem.**

II. Unități de alimentație publică

În conformitate cu prevederile art. 4 lit. g) din Ordonanța Guvernului nr. 99 din 2000 privind comercializarea produselor și serviciilor de piață, republicată, cu modificările și



completările ulterioare, **prin serviciu de alimentație publică se înțelege activitatea de pregătire, preparare, prezentare și servire a produselor și a băuturilor pentru consumul acestora în unități specializate sau la domiciliu/locul de muncă al consumatorilor.**

Conform legislației aplicabile în domeniu, unitățile de alimentație publică se pot clasifica în două mari categorii:

1. Structuri de primire turistică cu funcțiuni de alimentație publică: unități de alimentație publică din incinta structurilor de primire cu funcțiuni de cazare (inclusiv cele care deservește acestora), unități de alimentație publică situate în stațiuni turistice, precum și cele administrate de societăți comerciale de turism, restaurant, baruri, unități de fast food, cofetării, patiserii, etc. Aceste structuri se clasifică pe stele, respectiv margarete în cazul pensiunilor turistice și agroturistice, în funcție de caracteristicile constructive, dotări și calitatea serviciilor pe care le oferă potrivit condițiilor și criteriilor minim obligatorii cuprinse în Normele Metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism, aprobate prin Ordinul Autorității Naționale de Turism nr. 65 din 10 iunie 2013.

2. Unități de alimentație publică, altele decât cele incluse în structurile de primire turistice, reglementate de prevederile cuprinse în Hotărârea Guvernului nr. 843/1999 privind încadrarea pe tipuri a unităților de alimentație publică, neincluse în structurile de primire turistice.

Astfel, unitatea de alimentație publică, ca regulă generală, reprezintă localul public în care se servesc preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie, băuturi, caracterizându-se prin aceea că în cadrul lui se îmbină activitatea de pregătire/preparare cu activitatea de comercializare, însoțită de servicii specifice care asigură consumul acestora pe loc.

Conform Hotărârii Guvernului nr. 843/1999 tipurile de unități de alimentație publică se clasifică după cum urmează:

- 1. Restaurant clasic** - unitate de alimentație publică în care consumatorii sunt serviți cu un variat sortiment de preparate culinare de cofetărie-patiserie, cafea, băuturi etc. Pentru crearea unei atmosfere recreative se pot oferi programe

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

artistice sau alte mijloace de distracție. Personalul de producție și de servire are o calificare de profil.

- 2. Restaurant cu specific** - unitate de alimentație publică care prin amenajări, dotări, ținuta lucrătorilor și preparatele culinare oferite corespunde unui specific local, regional, național (restaurant "românesc", "moldovenesc", "dobrogean", "bănățean" etc.) sau reprezintă unități tradiționale - han, cramă, colibă, șură etc.



- 3. Restaurant specializat** - unitate de alimentație publică în care consumatorilor li se oferă, în principal, un sortiment specializat de preparate culinare și băuturi, aflat în permanență în lista-meniu a unității, în condițiile unor amenajări și dotări clasice sau adecvate structurii sortimentale (vânătoresc, pescăresc etc.) care formează obiectul specializării.

a. Restaurant-zahana - unitate de alimentație publică în care se servesc, în special la comandă, în tot timpul zilei, produse și subproduse din carne neporționate (organe), pregătite la grătar și alese de consumatori din vitrinele de expunere sau de pe platou, o dată cu luarea comenzii. Sortimentul oferit mai poate cuprinde: ciorbe, borșuri, tustama, tochitură, salate, dulciuri de bucătărie și băuturi.

b. Restaurant lacto-vegetarian, dietetic - unitate de alimentație publică în care se desfac în exclusivitate sortimente de preparate culinare pe bază de lapte și derivate din lapte, ouă, carne de pasăre sau de vacă, paste făinoase, orez, salate din legume, precum și dulciuri de bucătărie, înghețată și băuturi nealcoolice.

c. Restaurant-pensiune - unitate de alimentație publică care oferă mai multe variante de meniuri complete cu baremuri fixe. Băuturile cuprinse în meniu sunt limitate la sortimentele de răcoritoare și ape minerale. Poate funcționa și pe bază de abonament.

În aceste unități se pot oferi suplimentar diferite sortimente de preparate și băuturi, inclusiv alcoolice, altele decât cele cuprinse în cadrul meniurilor zilnice.

- 4. Braserie** - unitate de alimentație publică care asigură în tot cursul zilei servirea consumatorilor cu un sortiment mai restrâns de preparate culinare (preparate reci, minaturi, 1-2 feluri de mâncare), produse de cofetărie-patiserie și băuturi.

- 5. Pizzerie** - unitate specializată care oferă, cu preponderență, sortimente de pizza și de paste făinoase. Suplimentar se pot oferi gustări, salate, produse de patiserie și sortiment variat de băuturi, cu preponderență slab alcoolizate.



6. Berărie - unitate de alimentație publică caracterizată prin vânzarea cu preponderență a berii de diverse sortimente, oferită consumatorilor

în recipiente specifice (țap, halbă, cană, sonde) de diferite capacități, alături de

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

produse și preparate care se asociază în consum cu aceasta, precum: gustări calde și reci, minaturi (din ouă, legume etc.), specialități de zahara (1-2 preparate). Se mai poate oferi un sortiment restrâns de băuturi alcoolice, precum și băuturi nealcoolice.

- 7. Bar** - unitate de alimentație publică cu program de zi sau, de noapte în care se desfac băuturi alcoolice și nealcoolice, un sortiment restrâns de produse culinare. Cadrul ambiental este completat cu program artistic, audiții muzicale, jocuri electronice și video.
- a. Bar de zi** - unitate care poate funcționa ca subunitate distinctă în cadrul restaurantelor, precum și ca unitate independentă. Oferă consumatorilor o gamă variată de băuturi alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec, cafea, gustări în sortiment restrâns, specialități de cofetărie.
 - b. Bar de noapte** - unitate de alimentație publică cu caracter distractiv, având orar de funcționare pe timpul nopții. Prezintă un program variat de divertisment, de music-hall și dans, iar consumatorilor li se oferă o gamă variată de băuturi, mai ales de cocteiluri, gustări, sortiment restrâns de preparate la grătar, specialități de cofetărie-patiserie.
 - c. Cafe-bar, cafenea** - unități specifice desfacerii, cu prioritate, a sortimentelor variate de cafea și derivate din ciocolată, cacao, ceai, băuturi alcoolice fine la pahar, băuturi răcoritoare, sandvișuri, produse de cofetărie-patiserie. În dotarea unităților un rol important revine utilajelor pentru pregătirea cafelei și, în primul rând, a cafelei espresso.
 - d. Disco-bar, Video-bar, Discotecă** - unități cu profil de divertisment pentru tineret, divertismentul fiind realizat prin intermediul muzicii și al dansului, în acest sens unitatea fiind dotată și amenajată corespunzător. Sortimentele oferite sunt asemănătoare celor din baruri, cu deosebirea că băuturile vor fi prioritar nealcoolice sau slab alcoolizate, având în vedere că majoritatea clientelei o reprezintă tineretul.



e. Bar biliard - unitate cu profil preponderent recreativ, realizat prin posibilitatea practicării biliardului, unde se servesc băuturi și un sortiment restrâns de sandvișuri, produse de patiserie-cofetărie.

f. Snack-bar - unitate de alimentație publică care asigură clienților o servire rapidă pe tot parcursul zilei cu sortiment restrâns de minaturi, preparate la grătar, produse de cofetărie-patiserie, băuturi nealcoolice, ceaiuri, cafele și un sortiment

restrâns de băuturi alcoolice. Specific acestui tip de unitate este prezența unei teighele-bar, în spatele căreia preparatele se pregătesc la vederea clienților, cu un front de desfacere care să permită și servirea directă a consumatorilor.

- 8. Fast-Food** - unitate care propune clientelei sale, în principal tineri, o servire rapidă de produse, la prețuri unitare. Oferta de produse se reduce la un sortiment limitat și standardizat, de regulă bazat pe un singur produs de bază, și este prezentată de obicei pe panouri luminoase. Preparatele sunt preluate de

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

clienți la casă în momentul plății și consumate pe loc sau în afara unității. Produsele sunt oferite în inventar de servire de unică folosință.

9. Unități tip bufet, bodegă, birt, rotiserie

- a. **Bufet** - unitate de alimentație publică care funcționează de obicei independent sau în incinta unor instituții. Se oferă, în general, un sortiment restrâns de preparate culinare, calde și reci, pregătite în bucătăria proprie sau aduse din afară, și de băuturi.
- b. **Bodegă** - unitate de alimentație publică cu spațiu restrâns de servire, de largă accesibilitate, care oferă un sortiment restrâns de gustări și preparate la grătar, băuturi alcoolice, servite de regulă la pahar, și nealcoolice, cafea. Servirea se face de regulă la tejghea-bar.
- c. **Birt** - unitate de alimentație publică asemănătoare cu bodega, amplasată de regulă în piețe, gări, autogări.
- d. **Rotiserie** - unitate de alimentație publică cu spațiu restrâns de servire, care oferă clienților, în principal, produse preparate la rotisor, salate, sortiment restrâns de băuturi alcoolice, produse de patiserie-cofetărie, cafea. Mobilierul caracteristic îl constituie rotisorul amplasat în interiorul spațiului de servire și vitrina frigorifică în care sunt expuși pui și alte specialități din carne pentru preparat în prezența clienților.

10. Unități tip pub și bistro - unități de alimentație publică de influență engleză, respectiv franceză, care oferă sortimente de băuturi și preparate culinare specifice zonelor de influență.

11. Cabaret - unitate de alimentație publică cu caracter de recreere și divertisment în care se desfășoară spectacole complexe cu valoare artistică deosebită. Se oferă consumatorilor preparate culinare de cofetărie-patiserie, diverse băuturi alcoolice și nealcoolice. De obicei, suprafața de servire este realizată în amfiteatru, pentru ca programul artistic muzical să poată fi vizionat de la toate mesele.

12. Unități tip cofetărie, patiserie - unități de alimentație publică care oferă consumatorilor preparate de cofetărie-patiserie produse în laboratoarele proprii sau în laboratoarele altor unități de profil, biscuiți și produse zaharoase ale producătorilor specializați, băuturi nealcoolice, cafea, ceai, fructe, produse specifice micului dejun, precum și diferite sortimente de băuturi fine pentru consum la domiciliu. Majoritatea unităților de acest tip, pe lângă asigurarea condițiilor pentru consumul pe loc, vinde și produse pentru consum la domiciliu. În această tipologie se încadrează:

- a. **Cofetăriile și bombonierele** - unități specializate în vânzarea de produse de cofetărie-patiserie, sortimente de bomboane.

- b. **Patiserie-plăcintărie** - unități care vând, în general, produse de patiserie în stare caldă, în acest scop fiind preferabil ca produsele să fie realizate în



AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

laboratoarele proprii. La vânzarea acestor produse se poate oferi și bere.

c. Simigerie-covrigărie-gogoșerie - unități cu spațiu restrâns de servire sau chioșc, amplasate în zone de trafic pietonal intens, care se pot organiza fie ca spații ce reunesc cele trei specialități, fie ca unități profilate pe o singură specialitate. Produsele acestor unități se vând, de regulă, în stare caldă.

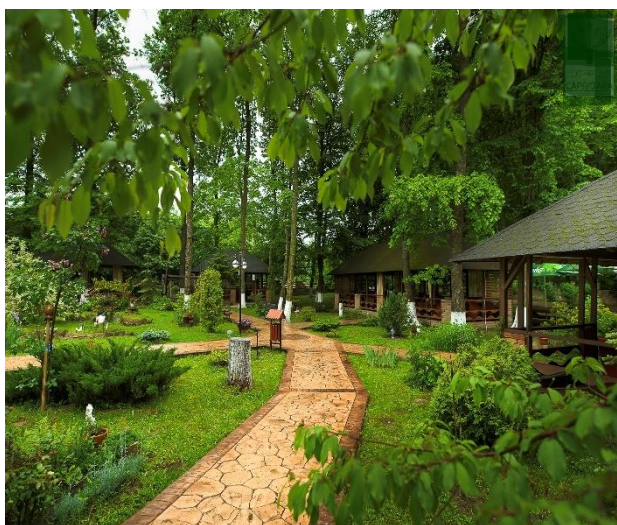
13. Ceainărie - unitate de alimentație publică, specializată în pregătirea și servirea unei game largi de ceaiuri, alături de care se oferă sandvișuri și produse de cofetărie-patiserie.

14. Restaurantele cu caracter social - restaurante pentru colectivități și sunt amplasate în incinta instituțiilor sau se pot organiza ca unități independente care livrează, pe baze contractuale, preparate culinare la sediul/domiciliul persoanelor juridice/fizice. Principalele tipuri de restaurante pentru colectivități sunt:

a. Cantină-restaurant - unitate de alimentație publică în care mesele sunt servite în general pe bază de abonamente pentru meniuri unice; dotarea acestor unități se face cu mobilier și inventar simplu.

b. Restaurant cu autoservire (self service) - unitate de alimentație publică cu desfăcere rapidă, în care consumatorii își aleg și se servesc singuri cu preparate culinare, de cofetărie-patiserie, cu băuturi, expuse în linii de autoservire cu flux dirijat. Consumul produselor are loc la mese.

15. Terasă/grădină de vară - funcționează în sezonul cald fie în structura unei unități de alimentație publică, fie ca unitate independentă, de sine stătătoare, oferind un sortiment de băuturi și/sau de preparate specific tipologiei anterior prezentate. În cazul în care terasa/grădina de vară funcționează ca unitate de sine stătătoare, agentul economic este obligat să înscrie pe firmă denumirea "TERASĂ", urmată de tipul unității respective (Terasă-bar, terasă-bufet, terasă-restaurant etc.).



Având în vedere responsabilitățile operatorilor economici cu activitate în domeniul alimentației publice, a prevederilor legislației privind siguranța lanțului alimentar, precum și riscul pe care îl prezintă pentru sănătatea consumatorilor, prepararea și servirea hranei în special în perioada sezonului estival, pentru prevenirea declanșării unor episoade de toxiinfecții alimentare, administratorii acestor unități trebuie să respecte următoarele:

III. Aspecte generale referitoare la legalitatea funcționării

A. Alegerea spațiului de desfășurare a activității

În procesul decizional cu privire la alegerea unui anumit spațiu, pentru o activitate de alimentație publică, trebuie avut în vedere atât suprafața, cât și compartimentarea acestuia, astfel încât acești factorii să permită efectuarea lucrărilor de amenajare și dotările corespunzătoare, pentru asigurarea respectării normelor legale în domeniu.

Înainte de a alege spațiul, este indicat ca reprezentanții legali ai operatorilor economici să se adreseze unui specialist în domeniu sau Direcției de Sănătate Publică/Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, dacă compartimentarea acestuia permite ca circuitele funcționale (de personal, de materii prime, produsele preparate, resturile menajere, etc) **să se realizeze într-un singur sens și fără intersectarea fazelor de lucru salubre cu cele insalubre, astfel încât să permită respectarea normelor legale de igienă** prevazute în Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, precum și respectarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, impuse de Regulamentele Europene. **Dacă acest fapt nu este posibil și nu se pot realiza nici modificări constructive în acest scop, respectarea normelor legale va fi practic imposibilă și în consecință trebuie reconsiderată orientarea.**

La art. 4 din **Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998** pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor se fac următoarele precizări:

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



La art. 5 din Ordinul menționat mai sus se prevede **“Proiectarea clădirilor se face în funcție de profilul unității și de volumul estimat al activității (*producție, prelucrare, depozitare, desfacere, consum*). Numărul, mărimea și destinația încăperilor se stabilesc în funcție de profilul unității.**

B. Avizele și autorizările necesare

1. Domeniul sanitar veterinar

Orice activitate economică care implică produse alimentare necesită, conform Ordinului ANSVSA nr.111/2008, înregistrarea la ANSVSA (DSVSA). Astfel, pentru desfășurarea activității de alimentație publică, este necesară, pe lângă declarația pe proprie răspundere, și înregistrarea în cadrul Autorității Naționale Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor care funcționează la nivelul fiecărui județ.



siguranței alimentare).

Responsabilitatea primară pentru siguranța alimentelor aparține operatorului cu activitate în domeniul alimentar, iar în acest context acesta are obligația să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - *este o metodă de operare structurată, cu rolul de a identifica riscurile și măsurile de control asociate acestora, în scopul asigurării*

2. Domeniul unității administrative teritoriale

Orice exercițiu comercial se desfășoară numai de către comercianți autorizați în condițiile legii (*obținerea acordului autorităților administrației publice locale – Ordonanța Guvernului nr. 99/2000, art.5 alin.1).*

Structurile în care se prestează servicii pot fi deschise publicului, conform programului de funcționare stabilit de fiecare operator economic, cu respectarea legislației muncii și a solicitării administrației publice locale (*Ordonanța Guvernului nr. 99/2000, art 6 și art.8).*



3. Domeniul sanitar

Conform prevederilor legale, operatorii economici care vor să desfășoare o activitate de alimentație publică și care sunt înregistrați la Oficiul Național al Registrului Comerțului, se autorizează din punct de vedere sanitar în baza declarației pe proprie răspundere, completată în cadrul Biroului Unic.

4. Domeniul metrologic

Mijlocul de măsurare utilizat în blocul alimentar trebuie să fie verificat metrologic. Buletinul de verificare metrologică are valabilitate un an de zile. În cazul achiziționării unui mijloc de măsurare a greutății "nou", verificarea metrologică este valabilă un an de zile de la data achiziției.



AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

5. Domeniul privind securitatea la incendiu

Se solicită consultanță la instituțiile abilitate în vederea stabilirii necesității avizării și/sau autorizării privind securitatea la incendiu, în funcție de categoriile de construcții și amenajări.

6. Alte aspecte ce trebuie avute în vedere

- a. exercitarea activității de alimentație publică necesită cunoștințe de specialitate și se efectuează de personal calificat (*Ordonanța Guvernului nr. 99/2000 privind comercializarea produselor și serviciilor de piață, republicată, cu modificările și completările ulterioare - art.5 alin 2 și 3*);
- b. efectuarea operațiunilor de dezinsecție a spațiilor tehnologice, a utilajelor și ustensilelor folosite, protejarea spațiilor și a alimentelor de insecte și rozătoare prin măsuri specifice (*este necesar încheierea unui contract de dezinfecție, dezinsecție, deratizare*).

IV. Norme privind prepararea alimentelor

A. Condiții sanitare

În conformitate cu prevederile Ordinului Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor:

1. pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare în vederea unei prelucrări și preparării alimentelor corespunzătoare, în funcție de profilul lor, unitățile de alimentație publică sau colectivă vor avea din construcție (sau în urma modificărilor constructive) spațiile necesare pentru circuitele funcționale:



- a. sala de mese;
- b. spații de preparare a mâncărilor;
- c. spații de păstrare a alimentelor;
- d. anexe social-sanitare.

2. sala de mese va avea asigurat minimum 1, 2 mp pentru un loc la masă.
3. spațiile de preparare a mâncărilor sunt constituite din bucătării și dintr-o serie de camere anexe în care se face prelucrarea preliminară a alimentelor. Spațiile de prelucrare preliminară a alimentelor (curățare, spălare, tocare) sunt spații cu circuite separate pentru legume, carne, pește, ouă. În funcție de categoria de încadrare a unității, vor exista anexe precum: laborator de cofetărie, patiserie, boxă pentru ceai, cafea și lapte, cameră pentru prepararea mâncărilor reci (salate, maioneze, preparate cu gelatină, sandwich-uri, aperitive reci), complet separate de bucătăria propriu-zisă.

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

4. spațiile de păstrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, magazine, beciuri și spații frigorifice. Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de obiectele de inventar, ambalaje goale, substanțe pentru curățenie și dezinfecție. Produsele perisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la temperatura prevăzută de furnizor.

Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se vor păstra separat de carne, pește, viscere crude și de preparatele de carne crude (mititei, carne tocată etc.). Pâinea, chiflele, cornurile se vor păstra în spații special amenajate, în coșuri de răchită, (material plastic) sau în navete, cu condiția ca acestea să fie acoperite, la adăpost de praf și de insecte, și să nu fie așezate direct pe podele.



5. anexele social-sanitare cuprind: camere-vestiar, cabine cu dușuri, grupuri sanitare (WC) și chiuvete pentru personal și separat pentru clienți, birouri, boxe pentru reziduuri. În unitățile mici de alimentație publică cu până la 3 salariați, de tipul patiseriilor, barurilor de zi, iaurgeriilor, snack-barurilor, nu este necesar grup sanitar separat de cel al consumatorilor.
6. în unitățile de alimentație cu un singur spațiu de producție - bucătărie, în care se realizează prepararea, fierberea sau coacerea alimentelor, se vor folosi ca materii prime numai produse agroalimentare gata curățate, porționate și ambalate.



Spălarea veselei pentru servire și a vaselor de bucătărie se va face separat, într-un loc anume stabilit și amenajat, unde nu se fac alte operațiuni de preparare; acest loc va fi strict delimitat. Vesela curată pentru masă trebuie să fie păstrată în spații separate de vasele de bucătărie.

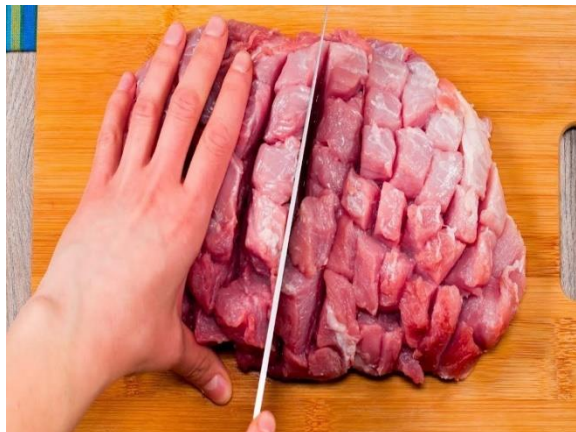
7. dotarea cu ustensile și utilaje se face ținându-se seama de natura, volumul și de profilul unității de alimentație – publică sau colectivă. Nu se vor folosi vase și ustensile de bucătărie degradate.
8. produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de ambalajele goale, substanțele pentru curățenie și dezinfecție. **În unitățile alimentare folosirea gheții naturale este permisă numai pentru răcirea băuturilor îmbuteliate. Gheața va proveni numai din ghețării autorizate sanitar.**

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

1. operațiunile de prelucrare a cărnii, peștelui, legumelor și produselor de cofetărie și patiserie se vor efectua în încăperi sau în compartimente separate. De asemenea, se vor separa operațiunile de preparare a cărnii și peștelui crud de

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

operațiunile finale de preparare a acestor produse. Toate operațiunile de preparare a cărnii crude (tranzare, tocare, preparare mititei, cârnați proaspeți, chiftele etc.) se efectuează într-un spațiu destinat numai acestor operațiuni. Spațiul va fi dotat cu butuc, funduri din lemn, marcate distinct, ustensile (mașină de tocat, cuțite, topor, etc.), bazine ce vor fi racordate la instalația de apă caldă, rece și la canalizare.



2. operațiunile de preparare a peștelui crud se efectuează în condiții similare.
3. materia primă și produsele finite se vor prelucra pe mese (sau funduri din lemn) diferite, marcate vizibil: "pește crud", "pește fiert", "pâine" etc.
4. **preparatele culinare finite, până la servirea lor de către consumator, vor fi păstrate la o temperatură de minimum +60 grade C (mâncăruri calde) sau la maximum + 8 grade C (preparate reci).**
5. **refolosirea ca materie primă a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocăturilor de carne crudă cu cele tratate termic nu este permisă.**
6. în unitățile de alimentație colectivă și de alimentație publică, în care sunt servite grupuri organizate (turiști, mese comune etc.), **se vor consuma numai mâncăruri pregătite în aceeași zi**, din care se vor păstra probe (în recipiente curate, opărite, acoperite și etichetate) timp de 48 de ore la o temperatură de +4 gradeC, în spații frigorifice special destinate acestui scop.
7. se vor folosi numai ouă cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere; folosirea ouălor de rață în această categorie de unități este interzisă.
8. nu este permisă încorporarea în preparate a grăsimilor folosite la prăjire.
9. legumele și fructele care se consumă în stare crudă se vor spăla sub curent continuu de apă potabilă.



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

B. Spatii de depozitare

În cazul în care, pentru depozitarea materiilor prime ușor alterabile și nealterabile, nu se poate asigura decât o singură încăpere, este obligatorie îndeplinirea următoarelor condiții (art. 38 din Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976 din 1998 pentru aprobarea

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor):

1. dotarea corespunzătoare cu rafturi sau recipiente pentru toate produsele nealterabile;
2. asigurarea unui spațiu frigorific pentru produse alterabile, cu compartiment separat pentru carne crudă, care să nu aibă o temperatură mai mare de +4C;
3. asigurarea unei ventilații satisfăcătoare prin ferestre sau ochiuri cu rame și sită metalică;
4. aprovizionarea cu materii prime ușor alterabile, îndeosebi cu carne și lapte, să se facă pe măsura capacității spațiului de răcire și să nu depășească nevoile de consum pentru o zi;
5. în unitățile care sunt lipsite de spațiu pentru organizarea bucătăriei (snack-baruri, pizzerii etc.), preparatele culinare specifice acestora se pot executa în sala de consum, în fața consumatorilor, cu obligația ca, prin organizarea, dotarea și întreținerea locului respectiv, să se asigure o curățenie permanentă, iar unitatea să dispună de posibilități satisfăcătoare de ventilație (naturală sau mecanică, art.39).



C. Norme privind depozitarea și transportul alimentelor

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

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

Transportul alimentelor se efectuează, în funcție de perisabilitatea produselor, numai cu mijloace autorizate sanitar, igienice, care să asigure pe toată durata transportului



păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor posibilități de poluare, degradare și contaminare atât a produselor transportate, cât și a ambalajelor.

Mijloacele de transport al alimentelor trebuie să fie amenajate și dotate în funcție de natura produsului transportat, iar pe pereții exteriori se va înscrie denumirea

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

produselor respective (carne, pâine, lactate etc.). Pereții exteriori și platforma vor fi confecționate din materiale rezistente, impermeabile, ușor de curățat.

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



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

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

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

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

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

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

D. Condiții sanitar veterinare

Se respectă condițiile generale de igienă conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, referitoare la construcție și dotare:

Cerinte sanitare pentru încăperile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează produse alimentare (cu excepția sălilor de mese și a incintelor)

În încăperile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează produse alimentare (cu excepția sălilor de mese și a incintelor, inclusiv spațiile din mijloacele de transport), concepția și structura trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă alimentară, inclusiv prevenirea contaminării între operațiuni și în timpul lor, îndeosebi:

1. podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

corespunzătoare. După caz, podeaua trebuie să permit scurgerea adecvată a suprafețelor;

2. suprafețele murale trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și după caz, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice, cât și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;
3. plafoanele (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să diminueze condensul, apariția mușgaiurilor nedorite și deversarea particulelor;
4. ferestrele și celelalte deschideri trebuie construite în așa fel încât să împiedice acumularea murdăriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie să fie dotate, după caz, cu ecrane de protecție împotriva insectelor, ușor de demontat pentru a fi curățate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producției;
5. ușile trebuie să fie ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat. Aceasta va impune utilizarea unor suprafețe netede și neabsorbante, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare și
6. suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din zonele în care se manipulează produsele alimentare și, în special, cele aflate în contact cu aceste produse trebuie să fie păstrate în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Aceasta va impune utilizarea unor materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.

Se prevăd, după caz, spații adecvate pentru curățarea, dezinfectarea și depozitarea instrumentelor și echipamentelor de lucru. Aceste spații trebuie să fie construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să dispună de alimentare adecvată cu apă caldă și rece.



Se prevăd, după caz, facilitățile necesare pentru spălarea produselor alimentare. Fiecare chiuvetă sau dotare similară destinată spălării produselor alimentare trebuie să dispună de alimentare adecvată cu apă potabilă caldă și/sau rece în conformitate cu cerințele menționate la capitolul VII din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 privind igiena produselor alimentare, să fie păstrate curate și, după caz, dezinfectate.

E. Alimentarea cu apă

Se prevede alimentarea adecvată cu apă potabilă, care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se evita contaminarea produselor alimentare.



Apa curată poate fi utilizată pentru produsele pescărești integrale.

Apa de mare curată poate fi folosită pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine; apa curată mai poate fi folosită pentru spălarea exteriorului. Atunci când este utilizată apa curată, se prevăd instalații și proceduri adecvate pentru

alimentarea cu apă pentru a garanta faptul că utilizarea acestei ape nu reprezintă o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.

În cazul în care se utilizează apă nepotabilă, de exemplu pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta trebuie să circule într-un sistem separat și identificat în mod corespunzător. Apa nepotabilă nu trebuie să fie racordată la sistemul de apă potabilă, sau să fie deversată în acest sistem.

Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscuri de contaminare. Această apă trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă, cu excepția cazului în care autoritatea competentă stabilește că, sub aspect calitativ, apa nu poate compromite salubritatea produselor alimentare în forma lor finală.

Aburul utilizat direct în contact cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nicio substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau care este susceptibilă să contamineze produsele alimentare.

În cazul în care produsele alimentare sunt tratate termic în recipiente închise ermetic, trebuie avut grijă ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic să nu fie o sursă de contaminare a produselor alimentare.

F. Dispozitii aplicabile produselor alimentare

Operatorul din sectorul alimentar nu trebuie să accepte alte materii prime sau ingrediente în afara animalelor vii sau oricare alt material utilizat la prelucrarea produselor despre care se știe sau este întemeiat să se presupună că sunt contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau substanțe toxice, descompuse sau străine în așa măsură încât, chiar după ce operatorul efectuează sortarea și/sau procedurile de pregătire sau prelucrare normale în condiții sanitare, produsul final nu este adecvat pentru consumul uman.

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR



Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din sectorul alimentar trebuie păstrate în condiții adecvate menite să prevină degradarea și să evite contaminarea.

În toate etapele de producție, prelucrare și distribuție, produsele alimentare trebuie protejate împotriva oricărei contaminări susceptibile de a le face improprie pentru consumul uman, dăunătoare pentru sănătate sau contaminate în asemenea măsură

încât este întemeiat să se considere că nu pot fi consumate în starea respectivă.

Trebuie puse în practică proceduri adecvate de combatere a dăunătorilor. Trebuie aplicate, de asemenea, proceduri adecvate care să împiedice accesul animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (sau, în cazul în care autoritatea competentă o permite, să împiedice ca accesul să aibă drept rezultat contaminarea).

Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite susceptibile de a favoriza înmulțirea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie păstrate la o temperatură care poate cauza un risc pentru sănătate. Lanțul criogenic nu trebuie întrerupt. Cu toate acestea, ele pot fi retrase din spațiile cu temperatură controlată pe perioade scurte de timp în scopuri practice legate de manipulare în timpul pregătirii, transportului, depozitării, etalării și servirii produselor alimentare, cu condiția ca acest lucru să nu conducă la apariția unui risc pentru sănătate. Întreprinderile din sectorul alimentar care fabrică, manipulează și ambalează produse alimentare prelucrate trebuie să dispună de spații adecvate și suficient de mari pentru a asigura depozitarea separată a materiilor prime de materialele prelucrate, precum și spații frigorifice de depozitare suficiente.

În cazul în care produsele alimentare trebuie ținute la frig sau servite reci, ele trebuie răcite, pe cât este posibil, imediat după etapa de tratament termic sau, în lipsa acestui tratament, după etapa de pregătire finală, la temperaturi care să nu reprezinte un risc pentru sănătate.

Decongelarea produselor alimentare trebuie să se facă în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de înmulțire a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor în produsele alimentare. În timpul decongelării, produsele alimentare trebuie supuse unor temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unor riscuri pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în urma decongelării poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta trebuie evacuat corespunzător. După decongelare, produsele alimentare se manevrează în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de înmulțire a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor.

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

Substanțele periculoase și/sau necomestibile, inclusiv furajele animale, trebuie să fie etichetate în mod corespunzător și depozitate în containere separate și sigure.

V. INFORMAREA CONSUMATORILOR

Etichetarea are rolul de a permite consumatorului să facă o alegere pe baza informației transmise de operatorul economic.

Regulamentul (UE) nr. 1169 din 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare urmărește asigurarea unui nivel ridicat al protecției sănătății și intereselor consumatorului, furnizând acestuia mijloacele prin care să facă alegeri informate și să utilizeze în siguranță alimentele, ținând seama de diferențele de percepție ale consumatorilor și de necesitățile de informare ale acestora.



La art. 44 din Regulament se prevede:

1. pentru produsele alimentare prezentate nepreambalate la vânzare către consumatorul final sau către unitățile de restaurație colectivă sau pentru produsele alimentare ambalate în locul în care sunt vândute la cererea cumpărătorului sau preambalate în vederea vânzării lor directe, este obligatorie includerea mențiunilor specifice cu privire la ingredientele care provoacă alergii sau intoleranță.
2. în cazul produselor de cofetărie-patiserie, utilizarea unuia sau mai multor coloranți dintre cei prevăzuți în Anexa 5 din Regulamentul (CE) nr. 1333 din 2008, impune următoarea sintagmă de avertizare: "*denumirea sau numărul E al colorantului (coloranților): poate afecta negativ activitatea copiilor și atenția acestora*" (Galben portocaliu – E 110, Galben de chinolină – E 104; Carmozină – E 122; Roșu allura – E 129; Tartrazină – E 102; Roșu ponceau 4R – E 124).
3. în listele meniu sau alte înscrisuri cu preparatele culinare oferite în circuitul de servire al consumatorilor, este obligatoriu a se menționa următoarele: denumire preparat culinar; greutatea netă; lista ingredientelor utilizate la pregătirea preparatelor.
4. în cazul în care se utilizează materii prime în stare congelată în procesul de preparare, este necesar să se informeze consumatorii despre acest lucru prin sintagma "produs/din produs decongelat".

VI. MAGAZINE ALIMENTARE

Conform art. 48 din Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976 din 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, **magazinele alimentare trebuie să aibă din construcție următoarele spații:**

1. sală de desfacere;

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

2. magazie de alimente;
3. magazie de ambalaje;
4. grup social-sanitar (vestiar și WC).

Cerințele și dotările minime obligatorii pentru magazinele alimentare sunt:

1. rafturi și spații frigorifice în sala de desfacere; rafturi și grătare din lemn în magazine.
2. pentru alimentele ușor alterabile, care se mențin la rece, nu sunt permise supraaglomerarea spațiilor frigorifice de păstrare și expunere, precum și introducerea în același spațiu a produselor crude și semifabricate împreună cu cele care nu necesită tratare termică înainte de consum (se vor prevedea spații frigorifice separate pentru aceste categorii de alimente).
3. în magazinele alimentare cu o singură sală de desfacere (cu o suprafață de minimum 20 mp) se pot amenaja raioane separate pentru preparate din carne și lactate și pentru carne crudă preambalată, care să fie prevăzute cu spații frigorifice de expunere și depozitare, cântare și vânzători pentru fiecare raion.
4. în magazinele care tranșează și desfac carne crudă alături de alte alimente se vor asigura circuite separate (sală de primire și tranșare, spații frigorifice, raion separat de desfacere, cu cântare și vânzători).
5. pentru raioanele de preparate din carne, de lactate, brânzeturi și pâine, plata produselor se va face numai la casă, nu direct la vânzător.
6. pentru amenajarea unui raion de vânzare a pâinii este necesară o suprafață de minimum 10 metri pătrați.



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

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

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

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

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

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

Depozitarea ouălor în cofraje sau în lăzi se face în spații răcoroase, fără miros străin, la temperatura de maximum +14 grade C, ferite de razele soarelui sau de altă sursă de căldură. Vânzarea ouălor în unitățile de desfacere se va face numai în raioane separate sau în raioane cu produse preambalate. Este interzisă vânzarea ouălor la raionul de preparate din carne ori produse din lapte sau la raioanele de produse alimentare neambalate care se consumă ca atare, fără a mai fi supuse unui proces termic. Ouăle vor fi ștanțate cu data ouatului, individual sau pe ambalaje.



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

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

VII.Cerințe sanitare aplicabile incintelor (Regulamentul CE nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare)

1. incintele utilizate pentru produsele alimentare trebuie să fie curate și întreținute în bună stare.
2. structura, concepția, construcția, amplasarea și dimensiunea incintelor utilizate pentru produsele alimentare trebuie:
 - a. să permită întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului și să asigure un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor;
 - b. să fie de așa natură încât să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mușgaiurilor nedorite pe suprafețe;
 - c. să permită aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și, în special, combaterea dăunătorilor;
 - d. după caz, să asigure condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și, dacă este nevoie, înregistrate.
3. trebuie să existe un număr suficient de toalete cu jet de apă, racordate la un sistem de scurgere eficace. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu încăperile în care se manipulează produsele alimentare.

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

4. trebuie să existe un număr suficient de chiuvete, amplasate în mod corespunzător și destinate spălării pe mâini. Aceste chiuvete trebuie să dispună de apă curentă rece și caldă, cât și de materiale pentru spălarea și uscatul igienic al mâinilor. Când este cazul, dispozitivele de spălat pentru produse alimentare trebuie să fie separate de cele destinate spălării pe mâini.
5. trebuie să existe mijloace adecvate și suficiente de ventilație naturală sau mecanică. Trebuie să se evite circulația curenților de aer dinspre o zonă contaminată spre una curată. Sistemele de ventilație trebuie construite în așa fel încât să permită accesul la filtre și alte piese care necesită curățarea sau înlocuirea.
6. instalațiile sanitare trebuie să dispună de ventilație naturală sau mecanică adecvată.
7. incintele pentru produse alimentare trebuie să dispună de un sistem de iluminat natural și/sau artificial adecvat.
8. instalațiile de scurgere trebuie să corespundă destinației. Acestea trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite, în totalitate sau în parte, ele trebuie concepute astfel încât să împiedice deversarea apelor reziduale dintr-o zonă contaminată în zonele curate, în special în cele în care se manipulează produse alimentare susceptibile de a prezenta un grad mare de risc pentru consumatorul final.
9. dacă este necesar, se prevăd vestiare adecvate pentru personal.
10. produsele de salubritate și substanțele dezinfectante nu trebuie depozitate în zonele în care se manipulează produse alimentare.



Eticheta unui produs alimentar preambalat trebuie să conțină informațiile minime obligatorii referitoare la produsele alimentare, conform Regulamentului (UE) nr. 1169 din 2011.

Lista mențiunilor obligatorii referitoare la produsele alimentare:

1. denumirea produsului alimentar;
2. lista ingredientelor;
3. orice ingredient sau adjuvant tehnologic menționat în anexa II sau provenit dintr-o substanță sau dintr-un produs menționat în anexa II, care provoacă alergii sau intoleranță, utilizat în fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată;
4. cantitatea de anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;



AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

5. cantitatea netă de produs alimentar;
6. data durabilității minimale sau data limită de consum;
7. condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare;
8. numele sau denumirea comercială și adresa operatorului din sectorul alimentar, menționat la articolul 8 alineatul (1);
9. țara de origine sau locul de proveniență, în cazurile menționate la articolul 26;
10. instrucțiuni de utilizare, în cazul în care omiterea lor ar îngreuna utilizarea corectă a produsului alimentar;
11. pentru băuturile care conțin mai mult de 1,2 % de alcool în volum, concentrația alcoolică dobândită;
12. declarație nutrițională.

VIII.COMERȚUL DE MIC DETALIU STABIL ȘI AMBULANT

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

Condiții pentru punctele fixe:

1. punctele fixe de desfacere stradală (chioscuri, barăci și tonete) a alimentelor trebuie astfel amenajate și dotate, încât să asigure condiții igienice corespunzătoare pentru protejarea, păstrarea și servirea produselor precum și pentru menținerea salubrității în vecinătatea punctului de desfacere.
2. în aceste puncte profilul activității va fi determinat de tipul unității, cu amplasament și dotările existente.
3. unitățile de desfacere din această categorie trebuie să fie situate la o distanță de cel puțin 25 m de WC-urile publice, de locurile de staționare a vitelor sau de alte asemenea surse de contaminare și de cel puțin 100 m de zonele insalubre, precum: abatoare, depozite sau fabrici de prelucrare a deșeurilor și pieilor crude, rampe de gunoi întreprinderi de ecarisaj etc.
4. toate punctele fixe vor fi inscripționate vizibil cu denumirea societății comerciale, adresa, numărul autorizației de funcționare.



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

1. 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 frigider;
2. să fie racordate la rețelele publice de apă potabilă și de canalizare ori să fie dotate cu instalații proprii de apă potabilă, de colectare și evacuare în condiții igienice a apei uzate;

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

3. să aibă recipiente cu capac etanș pentru colectarea reziduurilor solide, iar în exterior coșuri pentru aruncarea hârtiilor și a resturilor;
4. să folosească veselă (tacâmuri și pahare), care va fi spălată și dezinfectată la curent de apă, după fiecare folosire, și uscată în poziție verticală, pe dispozitive speciale, fără utilizare cârpelor; paharele se vor păstra cu gura în jos pe tăvi de scurgere și vor fi reclătite la curent de apă înainte de folosire;
5. este interzisă re folosirea veselei și a paharelor de unică folosință.

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



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

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

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

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

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

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

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

Băuturile răcoritoare la dozator vor fi servite în următoarele condiții:

1. să existe racord la apă potabilă și la canalizare, efectuat numai de unități de specialitate;
2. să aibă dispozitive de spălare a paharelor cu apă;
3. să aibă tejghea cu suprafața impermeabilizată, prevăzută cu tăvi din metal cu găuri de scurgere, pentru așezarea paharelor spălate cu gura în jos;
4. prepararea băuturilor se va face la punctul de desfacere prin adăugare de apă și CO₂, concentratul fiind livrat în doze sigilate.



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

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

Băuturile îmbuteliate se pot răci prin scufundare în apă cu gheață, astfel încât sticlele să stea numai vertical, chiar dacă sunt închise ermetic, iar gâtul să depășească nivelul apei cu cel puțin 10 cm. Se recomandă informarea consumatorilor cu privire la gheața pusă la dispoziție, dacă aceasta este pentru răcirea recipientelor sau pentru uz uman.

IX. CERINȚE PENTRU INCINTELE MOBILE ȘI/SAU TEMPORARE (CUM AR FI MARCHIZELE, STANDURILE COMERCIALE, PUNCTELE DE VÂNZARE PE VEHICULE), INCINTELE UTILIZATE ÎN PRINCIPAL CA LOCUINȚE PARTICULARE, DAR ÎN CARE SE PREPARA CU REGULARITATE PRODUSE ALIMENTARE PENTRU COMERCIALIZARE ȘI AUTOMATELE CARE DISTRIBUIE PRODUSE ALIMENTARE

Incintele și automatele care distribuie produse alimentare trebuie să fie, în măsura în care este posibil, amplasate, concepute, construite, curățate și menținute în bună stare pentru a se evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători.

Aceleași reguli trebuie respectate și de către unitățile sezoniere tip beach-bar.

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

În cazul automatelor de cafea, acestea trebuie să fie amplasate în spații închise, racordate la o sursă de apă potabilă, să respecte condițiile de depozitare recomandate de producători pentru materiile prime utilizate.

În special, după caz:

1. trebuie să existe instalații capabile să asigure un nivel adecvat de igienă personală (inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, instalații sanitare igienice și vestiare);
2. suprafețele aflate în contact cu produsele alimentare trebuie să fie în bună stare, ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;
3. trebuie să se prevadă mijloace adecvate pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea instrumentelor și a echipamentelor de lucru;
4. în cazul în care produsele alimentare sunt curățate în cadrul activităților întreprinderii din sectorul alimentar, trebuie să se prevadă mijloacele ca această operațiune să se desfășoare în condiții igienice;
5. trebuie să existe apă potabilă caldă și/sau rece în cantitate suficientă;
6. trebuie să se prevadă mijloace și/sau spații adecvate pentru depozitarea și eliminarea, în bune condiții de igienă, a substanțelor și deșeurilor periculoase și/sau necomestibile (lichide sau solide);
7. trebuie să se prevadă mijloace și/sau spații adecvate pentru păstrarea și controlul condițiilor de temperatură adecvată a produselor alimentare;
8. produsele alimentare trebuie amplasate în locuri și în condiții care să permită, în măsura în care este posibil, evitarea riscului de contaminare;
9. gheața utilizată în pregătirea cocktailurilor alcoolice/nealcoolice, limonadelor, fresh-urilor și băuturilor reci trebuie să provină exclusiv din surse autorizate și certificate din punct de vedere igienic;
10. etichetarea produselor desigilate, precum sosurile, siropurile, topping-urile etc., este imperativă, iar depozitarea acestora trebuie să fie conform cerințelor stabilite de producător;
11. achiziționarea materiei prime trebuie să fie însoțită de documente de achiziție și/sau declarație de conformitate pentru a asigura urmărirea și respectarea lanțului de aprovizionare și a standardelor de calitate;
12. procesul de preparare a sosurilor și siropurilor trebuie însoțit de etichetarea și marcarea clară a datei de producție pentru a asigura monitorizarea și gestionarea adecvată a acestora;
13. personalul responsabil de prepararea alimentelor trebuie să fie echipat cu uniforme de lucru corespunzătoare, inclusiv șorțuri sau echipament personalizat, pentru a respecta standardele de igienă;



AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

- 14.** înainte de începerea activităților de servire sau reluarea muncii după pauză, este obligatorie igienizarea prin spălarea și dezinfectarea mâinilor, precum și utilizarea mănușilor de unică folosință pentru manipularea alimentelor;
- 15.** pentru a respecta normele de igienă, încasarea banilor și emiterea bonurilor fiscale trebuie efectuate înainte de pregătirea produselor, urmând ca ulterior să se efectueze dezinfectarea și utilizarea mănușilor de unică folosință;
- 16.** fructele utilizate pentru prepararea fresh-urilor trebuie să fie spălate și tăiate în fața clientului pentru a demonstra prospețimea și respectul pentru igienă;
- 17.** toate ambalajele, caserolele, paharele și capacele utilizate pentru ambalarea produselor finite trebuie să fie în mare parte biodegradabile și de unică folosință, contribuind astfel la reducerea impactului asupra mediului;
- 18.** paiele, paletinele și tacâmurile trebuie să fie ambalate individual și puse la dispoziția clientului sau servite odată cu produsul finit pentru a evita contaminarea și pentru a asigura igiena alimentelor;
- 19.** este esențial să existe un coș de gunoi cu capac pus la dispoziția clientului în zona spațiilor de servire sau de consum a produselor, asigurând un mediu curat și ordonat;
- 20.** zona de încasare a banilor trebuie să fie separată sau, în funcție de spațiul disponibil, clar delimitată față de zona de preparare a produselor, pentru a asigura un flux clar al activităților și o separare adecvată între operațiunile de servire și gestionare a banilor.

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

X.FIȘE DE CONTROL RULOTE DE DESFACERE A ALIMENTELOR ȘI SPAȚII DE GĂTIT ȘI BUCĂTĂRIE

Fișele de control utilizate de comisarii ANPC în cadrul acțiunilor de control privind rulotele de desfacere a alimentelor și spațiile de gătit și bucătărie pot fi accesate utilizând link-urile :

<https://forms.gle/oTmh3CU3psCdq6WK6>

<https://forms.gle/mx2WySnTkP4cYPJT7>