

HOTĂRÂRE nr. 924 din 11 august 2005

privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare

EMITENT: GUVERNUL

PUBLICAT ÎN: MONITORUL OFICIAL nr. 804 din 5 septembrie 2005

În temeiul art. 108 din Constituția României, republicată, al [art. 6[^] 3 lit. d\) și f\) din Ordonanta Guvernului nr. 42/2004](#) privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin [Legea nr. 215/2004](#), cu modificările și completările ulterioare, și al [art. 1[^]1 din Legea nr. 150/2004](#) privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, cu modificările și completările ulterioare,

Guvernul României adopta prezenta hotărâre.

ART. 1

Se aproba Regulile generale pentru igiena produselor alimentare, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

ART. 2

Pana la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, Autoritatea Nationala Sanitară Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor, în colaborare cu Ministerul Sănătății, controlează modul de îndeplinire a prevederilor [Hotărârii Guvernului nr. 1.198/2002](#) privind aprobarea Normelor de igiena a produselor alimentare și ia măsurile ce se impun.

ART. 3

Autoritatea Nationala Sanitară Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor, în colaborare cu autoritățile abilitate implicate, prevăzute în [Legea nr. 150/2004](#) privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, cu modificările și completările ulterioare, controlează modul de îndeplinire a prevederilor prezentei hotărâri și ia măsurile ce se impun, conform limitelor de competența legale.

ART. 4

(1) Prezenta hotărâre intra în vigoare la data de 1 octombrie 2006.

(2) La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri se abroga [Hotărârea Guvernului nr. 1.198/2002](#) privind aprobarea Normelor de igiena a produselor alimentare, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 866 din 2 decembrie 2002.

(3) Prezenta hotărâre transpune prevederile [Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 852/2004/CE](#), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. 139 din 30 aprilie 2004.

PRIM-MINISTRU
CALIN POPESCU-TARICEANU

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii,
pădurilor și dezvoltării rurale,
Gheorghe Flutur

Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și
pentru Siguranța Alimentelor,
Razvan Tiru

Ministrul sănătății,
Mircea Cinteza

Ministrul finanțelor publice,
Ionel Popescu

București, 11 august 2005.
Nr. 924.

ANEXA

REGULI GENERALE pentru igiena produselor alimentare

CAP. I

Prevederi generale

ART. 1

Domeniu de aplicare

(1) Prezenta hotărâre stabilește reguli generale cu privire la igiena produselor alimentare 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 siguranța 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 valoros pentru a ajuta operatorii cu activitate în domeniul alimentar, de la toate nivelurile lanțului alimentar, să fie în conformitate cu regulile de igiena a alimentelor și la aplicarea principiilor HACCP;

f) este necesar să se stabilească criterii microbiologice și cerințe de control al temperaturii, bazate pe o evaluare științifică a riscului;

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.

(2) Prezenta hotărâre 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.

(3) Prezenta hotărâre nu se aplică:

- a) producției primare pentru consum domestic privat;
- b) preparării domestice, manipulării sau depozitarii alimentelor pentru consum domestic privat;
- c) 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;
- d) centrelor de colectare și tabacariilor ce intra sub incidența definirii activităților în domeniul alimentar, numai pentru faptul ca acestea manipulează materia prima pentru producerea de gelatina sau colagen.

(4) Autoritatea Nationala Sanitară Veterinara și pentru Siguranta Alimentelor, ca autoritate de reglementare în domeniul sanitar-veterinar și pentru siguranta alimentelor ce coordonează toate activitățile în acest domeniu, de la producerea materiilor prime pana la consumator, stabilește împreună cu Ministerul Sănătății, în baza legislației naționale, reguli ce reglementează activitățile prevăzute la alin. (3) lit. c). Astfel de reguli trebuie sa asigure realizarea obiectivelor prezentei hotărâri.

ART. 2

Definiții

(1) În sensul prezentei hotărâri termenii și expresiile următoare se definesc astfel:

- a) igiena alimentelor, denumita în continuare igiena măsurile și condițiile necesare pentru controlul riscurilor și pentru a se asigura calitatea de propriu pentru consum uman a unui produs alimentar, în concordanta cu destinația prestabilita a acestuia;
- b) produse primare - produse rezultate din producția primara, incluzând produse crescute pe sol, obținute prin creșterea de animale, din vanat și pescuit;
- c) întreprindere - orice unitate cu activitate în domeniul alimentar;
- d) autoritate competenta - Autoritatea Nationala Sanitară Veterinara și pentru Siguranta Alimentelor, denumita în continuare Autoritatea, competenta pentru implementarea, coordonarea implementarii și asigurarea conformitatii cu prevederile prezentei hotărâri sau orice alta autoritate căreia i-a fost delegată acea competenta. Aceasta poate include, de asemenea, după caz, autoritatea corespondenta a altei tari;
- e) echivalent - cu referire la sisteme diferite, capacitatea de îndeplinire a acelorași obiective;
- f) contaminare - prezenta sau introducerea unui risc;
- g) apa potabilă - apa ce întrunește cerințele minime prevăzute de [Legea nr. 458/2002](#) privind calitatea apei potabile, modificată și completată prin [Legea nr. 311/2004](#), ce transpune [Directiva Consiliului nr. 98/83/CE](#);
- h) apa de mare curata - apa de mare naturala, artificiala sau purificata ori apa sarata ce nu conține microorganisme, substanțe dăunătoare sau plancton marin toxic în cantități capabile sa afecteze direct ori indirect salubritatea alimentelor;
- i) apa curata - apa de mare curata și apa proaspăta de o calitate similară;
- j) ambalare - plasarea unui produs alimentar într-un ambalaj sau container, în contact direct cu produsul alimentar respectiv și ambalajul

ori containerul însuși;

k) impachetare - plasarea unuia sau mai multor alimente ambalate într-un al doilea container și chiar acesta din urmă;

l) container sigilat ermetic - un container ce este proiectat și destinat a fi sigur fata de pătrunderea de pericole;

m) procesare - orice proces ce modifica substanțial produsul inițial, incluzând încălzirea, afumarea, sararea, maturarea, uscarea, marinarea, extractia, extrudarea sau o combinatie a acestor procese;

n) produse neprocesate - produse alimentare ce nu au fost supuse procesării și care includ produse ce au fost divizate, portionate, tăiate, decapitate, feliate, dezosate, tocate, jupuite, maruntite, transate, curatate, fasonate, decojite, macinate, racite, congelate, congelate profund sau dezghetate;

o) produse procesate - produse alimentare ce rezulta din procesarea produselor neprocesate. Aceste produse pot conține ingrediente ce sunt necesare pentru prelucrarea lor sau pentru a induce caracteristici specifice.

(2) În anexa prezentei hotărâri, termenii "atunci când este necesar", "după caz", "adekvat" și "suficient" înseamnă, respectiv, "atunci când este necesar", "după caz", "adekvat" sau "suficient" pentru a îndeplini obiectivele prezentei hotărâri.

CAP. II

Obligațiile operatorilor cu activitate în domeniul alimentar

ART. 3

Obligație generală

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că toate etapele de producție, de procesare și de distribuție a alimentelor ce sunt sub controlul acestora satisfac cerințele aferente de igiena prevăzute de prezenta hotărâre.

ART. 4

Cerințe de igiena generale și specifice

(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care realizează producție primară și cei asociați operațiilor prevăzute în anexa nr. 1 la prezentele reguli generale trebuie să se conformeze cu prevederile generale de igiena prevăzute la cap. I din anexa nr. 1 la Reguli generale pentru igiena produselor alimentare și cu orice alte cerințe specifice prevăzute de [Hotărârea Guvernului nr. 954/2005](#) privind aprobarea Regulilor specifice de igiena pentru alimente de origine animală, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 805 din 5 septembrie 2005, ce transpune [Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 853/2004/CE](#).

(2) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care realizează oricare dintre etapele de producție, de procesare și de distribuție de alimente după acele etape la care se aplica prevederile alin. (1) trebuie să se conformeze cu cerințele generale de igiena prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele reguli generale și cu orice alte cerințe specifice prevăzute de [Hotărârea Guvernului nr. 954/2005](#) ce transpune [Regulamentul nr. 853/2004/CE](#).

(3) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să adopte,

după caz, următoarele măsuri specifice de igiena:

- a) conformarea cu criteriile microbiologice pentru produse alimentare;
- b) proceduri necesare pentru a îndeplini obiectivele prevăzute de prezenta hotărâre;
- c) conformarea cu cerințele privind controlul temperaturii pentru produse alimentare;
- d) menținerea lantului de frig;
- e) prelevarea de probe și efectuarea de analize de laborator.

(4) Criteriile, cerințele și obiectivele la care se referă alin. (3) trebuie adoptate în conformitate cu cerințele Uniunii Europene. Metodele de prelevare de probe și de analiza asociate trebuie să fie stabilite în conformitate cu aceeași procedura.

(5) a) Atunci când prezenta hotărâre, [Hotărârea Guvernului nr. 954/2005](#) ce transpune [Regulamentul nr. 853/2004/CE](#), și măsurile de implementare a acestora nu specifică metodele de prelevare de probe și de analiza, operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot utiliza metode corespunzătoare prevăzute de alte acte normative ale legislației naționale și comunitare ce reglementează domeniul veterinar și pentru siguranța alimentelor sau, în absența unor astfel de metode, metode ce oferă rezultate echivalente cu cele obținute utilizând metoda de referință, dacă acestea sunt validate științific în conformitate cu regulile sau protocoalele recunoscute internațional.

b) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot utiliza ghidurile prevăzute la art. 7, 8 și 9 ca un ajutor pentru asigurarea conformității cu obligațiile ce rezulta pentru ei în baza prezentei hotărâri.

ART. 5

Analiza riscului și punctele critice de control - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP.

(2) Principiile HACCP la care se referă alin. (1) constau în următoarele:

- a) identificarea oricărui risc ce poate fi prevenit, eliminat sau redus la niveluri acceptabile;
- b) identificarea punctelor critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a se preveni ori a se elimina un risc sau pentru a-l reduce la niveluri acceptabile;
- c) stabilirea limitelor critice în punctele critice de control ce separa acceptabilul de neacceptabil pentru prevenirea, eliminarea sau reducerea riscurilor identificate;
- d) stabilirea și implementarea de proceduri eficiente de monitorizare a punctelor critice de control;
- e) stabilirea de acțiuni corective, atunci când monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu este sub control;
- f) stabilirea de proceduri ce trebuie să fie efectuate în mod regulat pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la lit. a)-e) funcționează eficient;
- g) stabilirea de documente și înregistrări proporțional cu natura și

mărimea activității din domeniul alimentar, pentru a se demonstra aplicarea eficienței a măsurilor prevăzute la lit. a)-f).

(3) Când este efectuată orice modificare a produsului, a procesului de producție sau a unei etape a procesului de producție, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să revizuiască procedura și să-i aducă modificările care se impun.

(4) Prevederile alin. (1) se aplică numai operatorilor cu activitate în domeniul alimentar care realizează orice etapa de producție, de procesare și de distribuție de alimente după producția primară, precum și acele operațiuni asociate, prevăzute în anexa nr. 1.

(5) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie:

a) să furnizeze autorității competente documente care atestă îndeplinirea prevederilor alin. (1), în maniera în care acestea o solicită, ținând cont de natura și mărimea activității în domeniul alimentar;

b) să se asigure că orice documente ce descriu proceduri elaborate în conformitate cu acest articol sunt actualizate permanent;

c) să retina și să păstreze, pentru o perioadă corespunzătoare, orice alte documente și înregistrări.

(6) Autoritatea poate stabili măsuri detaliate pentru implementarea acestui articol în conformitate cu cerințele Uniunii Europene. Astfel de măsuri pot facilita implementarea acestui articol de către anumiți operatori cu activitate în domeniul alimentar, în special a procedurilor de utilizare ce sunt stabilite prin ghiduri pentru aplicarea principiilor HACCP, cu scopul de a se conforma cu alin. (1). Astfel de măsuri pot, de asemenea, să specifice perioada în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să retina și să păstreze documente și înregistrări, în conformitate cu alin. (4) lit. c).

ART. 6

Controale oficiale, înregistrări și aprobări

(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să coopereze cu autoritățile competente, în conformitate cu legislația națională în vigoare.

(2) Fiecare operator cu activitate în domeniul alimentar trebuie să notifice autorității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și, respectiv, a municipiului București, în maniera în care aceasta o solicită, fiecare întreprindere aflată sub controlul sau ce efectuează oricare dintre etapele de producție, de procesare și de distribuție de alimente, în scopul înregistrării fiecărei astfel de întreprinderi. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure, de asemenea, că autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județene și, respectiv, a municipiului București deține informații actualizate cu privire la aceste întreprinderi, inclusiv notificarea oricărei schimbări semnificative în activitatea acestora și închiderea oricărei întreprinderi existente.

(3) Atunci când este necesară autorizarea, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că întreprinderile lor sunt aprobate de autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județene și, respectiv, a municipiului București ca urmare a cel puțin unei inspecții efectuate la fața locului, această autorizare fiind acordată:

- a) în baza legislației naționale, în afară celei ce nu transpune legislație comunitara;
- b) în baza [Hotărârii Guvernului nr. 954/2005](#) ce transpune [Regulamentul nr. 853/2004/CE](#); sau
- c) în baza unei decizii adoptate în conformitate cu cerințele Uniunii Europene.
- (4) Atunci când este necesară autorizarea anumitor întreprinderi în baza legislației naționale, așa cum este prevăzut la alin. (3) lit. a), Autoritatea trebuie să informeze Comisia Europeană și statele membre asupra reglementărilor naționale aplicabile.

CAP. III

Ghiduri de bune practici

ART. 7

Elaborarea, difuzarea și utilizarea ghidurilor

Autoritatea trebuie să încurajeze elaborarea ghidurilor naționale de bune practici pentru igiena și pentru aplicarea principiilor HACCP, în conformitate cu art. 8. Trebuie să fie încurajate difuzarea și utilizarea atât a ghidurilor naționale, cât și a celor comunitare. Cu toate acestea, operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot utiliza aceste ghiduri în mod voluntar.

ART. 8

Ghiduri naționale

(1) Asociațiile de profil din sectoarele cu activități în domeniul alimentar pot elabora și difuza ghiduri naționale de bune practici, astfel:

- a) prin consultare cu reprezentanți ai părților ale căror interese pot fi afectate substanțial, precum autoritățile competente și grupurile de consumatori;
- b) având în vedere codurile aferente de practici ale Codex Alimentarius;
- c) atunci când acestea se referă la producția primară și la acele operațiuni asociate acestora, prevăzute de anexa nr. 1 la prezentele reguli generale, în concordanță cu recomandările prevăzute la cap. II din aceasta anexa.

(2) Ghidurile naționale pot fi elaborate sub egida unui institut național de standardizare recunoscut la nivel comunitar.

(3) Autoritatea trebuie să evalueze ghidurile naționale, pentru a se asigura ca:

- a) acestea au fost elaborate în conformitate cu prevederile alin. (1);
- b) conținutul acestora se poate utiliza pentru sectoarele din domeniul alimentar la care se referă acestea;
- c) acestea sunt adecvate ca ghiduri pentru conformarea cu art. 3, 4 și 5, pentru sectoarele și pentru produsele alimentare la care se referă.
- (4) Autoritatea transmite Comisiei Europene ghiduri naționale ce se conformează cu prevederile alin. (3), acestea fiind înregistrate de către Comisie și puse la dispoziție statelor membre.

(5) Ghidurile de bune practici elaborate în baza [Hotărârii Guvernului nr. 1.198/2002](#) privind aprobarea Normelor de igiena a produselor

alimentare, ce transpune [Directiva nr. 93/43/CEE](#), continua sa se aplice și după intrarea în vigoare a prezentei hotărâri, cu condiția ca acestea sa fie compatibile cu obiectivele prezentei hotărâri.

CAP. IV

Activități de import și export

ART. 9

Activități de import

În ceea ce privește igiena alimentelor importate, pe lângă cerințele [Legii nr. 150/2004](#) privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, modificată și completată prin [Legea nr. 412/2004](#), ce transpune parțial Regulamentul nr. 178/2002, trebuie sa fie respectate și cerințele prevăzute de art. 3-6.

ART. 10

Activități de export

În ceea ce privește igiena alimentelor exportate sau reexportate, pe lângă cerințele [Legii nr. 150/2004](#), modificată și completată prin [Legea nr. 412/2004](#), ce transpune parțial Regulamentul nr. 178/2002, trebuie sa fie incluse și cerințele prevăzute la art. 3-6.

CAP. V

Prevederi finale

ART. 11

Măsuri de implementare

Autoritatea, împreună cu celelalte autorități implicate, poate elabora măsuri de implementare, în conformitate cu cerințele Uniunii Europene.

ART. 12

Modificarea și completarea anexelor nr. 1 și 2 la prezentele reguli generale

(1) Anexele nr. 1 și 2 pot fi modificate și completate, în conformitate cu cerințele Uniunii Europene, ținându-se cont de:

a) necesitatea de a revizui recomandările prevăzute la art. 4 alin.

(2) din anexa nr. 1;

b) experiența câștigată prin implementarea sistemelor bazate pe HACCP în aplicarea prevederilor art. 5;

c) evoluțiile tehnologice și consecințele practice ale acestora și de asteptările consumatorului cu privire la compoziția alimentelor;

d) opiniile științifice, în special cele obținute ca urmare a noi evaluări de risc;

e) criteriile microbiologice și de temperatura pentru produse alimentare.

(2) Autoritatea poate acorda derogări de la prevederile anexelor nr. 1 și 2, în special pentru a se facilita implementarea art. 5, pentru întreprinderi de capacitate mică, în conformitate cu cerințele Uniunii Europene, ținând cont de factorii de risc aferenți, cu condiția ca astfel de derogări sa nu afecteze îndeplinirea obiectivelor prezentei hotărâri.

(3) Autoritatea poate adopta, fără a compromite îndeplinirea obiectivelor prezentei hotărâri și în concordanta cu prevederile alin.

(4) și (5), măsuri adaptand cerințele prevăzute în anexa nr. 2.

(4) a) Măsurile prevăzute la alin. (3) trebuie să aibă ca obiectiv:

(i) să permită utilizarea în continuare a metodelor tradiționale, în oricare dintre etapele de producție, de procesare sau de distribuție de alimente; sau

(ii) acomodarea cu necesitățile activităților din domeniul alimentar ce se desfășoară în zone ce sunt supuse unor constrângeri geografice speciale.

b) În alte cazuri măsurile trebuie să se aplice numai la proiectarea, construirea și echiparea întreprinderilor.

(5) Dacă Autoritatea intenționează să adopte măsurile prevăzute la alin. (3), trebuie să notifice aceasta Comisiei Europene și statelor membre. Notificarea trebuie:

a) să furnizeze o descriere detaliată a cerințelor pe care Autoritatea le considera necesar să fie adaptate și natura adaptărilor preconizate;

b) să descrie produsele alimentare și întreprinderile la care se referă;

c) să explice motivele adaptării, inclusiv, atunci când este relevant, furnizarea unui rezumat al analizelor de risc efectuate și orice măsuri ce trebuie să fie luate pentru a se asigura că adaptarea nu compromite obiectivele prezentei hotărâri;

d) să furnizeze orice alte informații relevante.

(6) Atunci când Autoritatea este notificată, în conformitate cu alin. (5), de către un stat membru ca acesta intenționează să adopte măsuri, aceasta are la dispoziție o perioadă de 3 luni de la primirea notificării, pentru a transmite Comisiei Europene comentarii scrise. În cazul adaptărilor ce survin din aplicarea alin. (4) lit. b), aceasta perioadă trebuie să fie extinsă la 4 luni, dacă Autoritatea solicită aceasta.

(7) Autoritatea poate adopta măsuri ce adaptează cerințele anexei nr. 2 numai:

a) în conformitate cu decizia adoptată în baza alin. (6);

b) dacă după o luna de la expirarea perioadei la care se referă alin. (6), Comisia Europeană nu a informat Autoritatea că a primit comentarii scrise sau că intenționează să propună adoptarea unei decizii în conformitate cu alin. (6).

ART. 13

Măsuri de implementare și dispoziții tranzitorii

(1) Orice referire la [Hotărârea Guvernului nr. 1.198/2002](#) ce transpune [Directiva nr. 93/43/CEE](#) se considera că fiind efectuată la prezenta hotărâre de la data intrării în vigoare a acesteia.

(2) Măsurile adoptate ca urmare a aplicării prevederilor [art. 5 și 8 din Hotărârea Guvernului nr. 1.198/2002](#) se aplica până la înlocuirea acestora prin măsuri adoptate în conformitate cu prezenta hotărâre sau cu [Legea nr. 150/2004](#), modificată și completată prin [Legea nr. 412/2004](#).

(3) Până la stabilirea de criterii sau cerințe prevăzute la art. 4 alin. (3), Autoritatea poate menține orice reguli ce stabilesc astfel de criterii sau cerințe pe care aceasta le-a adoptat în conformitate cu [Hotărârea Guvernului nr. 1.198/2002](#).

(4) Până la aplicarea noii legislații transpuse ce stabilește reguli

pentru realizarea de controale oficiale ale alimentelor, Autoritatea și, după caz, împreună cu celelalte autorități competente, instituie măsuri corespunzătoare pentru asigurarea îndeplinirii obligațiilor prevăzute de sau în baza prezentei hotărâri.

ART. 14

Anexele nr. 1 și 2 fac parte integrantă din prezentele reguli generale.

ANEXA 1

la regulile generale

PRODUCȚIA PRIMARA

CAP. I

Prevederi generale de igiena pentru producția primara și operațiuni asociate acesteia

ART. 1

Domeniu de aplicare

Prezenta anexa se aplica producției primare și următoarelor operațiuni asociate acesteia:

- a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producție, cu condiția ca aceste operațiuni să nu modifice substanțial natura acestora;
- b) transportul de animale vii, atunci când este necesar să se îndeplinească obiectivele prezentei hotărâri;
- c) în cazul produselor de origine vegetală, al produselor de pescuit și al vânatului sălbatic, operațiunile de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată substanțial, de la locul de producție până la o întreprindere.

ART. 2

Reguli privind igiena

(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că produsele primare sunt protejate față de contaminare, având în vedere orice procesare pe care produsele primare o vor suporta ulterior.

(2) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se conformeze prevederilor naționale corespunzătoare și celor comunitare transpuse în legislația națională, referitoare la controlul riscurilor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, incluzând:

- a) măsuri pentru a se controla contaminarea ce provine din aer, sol, apă, hrana pentru animale, fertilizatori, produse medicinale de uz veterinar, produse pentru protecția plantelor, biocide și din depozitarea, manipularea, colectarea și prelucrarea deșeurilor;
- b) măsuri referitoare la sănătatea și bunăstarea animalelor și la sănătatea plantelor și care au implicații asupra sănătății publice, incluzând programe pentru monitorizarea și controlul zoonozelor și al agenților zoonotici.

(3) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care cresc, colectează sau vanează animale ori care obțin produse primare de origine

animala trebuie sa ia măsuri adecvate, după caz, pentru:

a) a menține în buna stare orice facilități utilizate în legatura cu producția primara și cu operațiunile asociate acesteia, incuzand facilități utilizate pentru depozitarea și manipularea hranei pentru animale, pentru a le curata și, unde este necesar după curatare, a le dezinfecta într-o maniera corespunzătoare;

b) a menține curat și, unde este necesar după curatare, a dezinfecta într-o maniera corespunzătoare echipamentul, containerele, boxele, vehiculele și vasele;

c) a asigura, pe cat posibil, curățenia animalelor ce urmează a fi sacrificate și, atunci când este necesar, a animalelor de producție;

d) a utiliza apa potabilă sau apa curata oricând este necesar pentru a se preveni contaminarea;

e) a se asigura ca personalul care manipuleaza produsele alimentare este în stare buna de sănătate și a fost instruit cu privire la riscurile pentru sănătate;

f) a se evita, pe cat posibil, ca animalele și daunatorii sa determine producerea contaminarii;

g) a se depozita și a se manipula deșeuri și substanțe periculoase, astfel încât sa se prevină contaminarea;

h) a se preveni introducerea și răspândirea de boli contagioase transmisibile la oameni prin alimente, inclusiv luarea de măsuri de precautie atunci când se introduc animale noi și raportarea suspiciunii existenței unor focare de astfel de boli către autoritatea competenta;

i) a tine cont de rezultatele oricăror analize aferente efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe ce au importanta pentru sănătatea publica;

j) a utiliza corect aditivi furajeri și produse medicinale de uz veterinar, în conformitate cu legislația aferentă.

(4) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care produc sau recolteaza produse vegetale trebuie sa ia măsuri adecvate, după caz, pentru:

a) a menține curate și, atunci când este necesar după curatare, a dezinfecta, într-o maniera corespunzătoare, facilitățile, echipamentul, containerele, lazile, vehiculele și vasele;

b) a asigura, după cum este necesar, condiții igienice de producție, de transport și de depozitare și starea de curățenie a produselor vegetale;

c) a utiliza apa potabilă sau apa curata oricând este necesar sa se prevină contaminarea;

d) a se asigura ca personalul care manipuleaza produse alimentare este în buna stare de sănătate și a fost instruit cu privire la riscurile pentru sănătate;

e) a preveni, pe cat posibil, ca animalele și daunatorii sa determine producerea contaminarii;

f) a se depozita și a se manipula deșeuri și substanțe periculoase, astfel încât sa se prevină contaminarea;

g) a tine cont de rezultatele oricăror analize relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe ce au importanta pentru sănătatea publica;

h) a se utiliza corect produse pentru protecția plantelor și biocide,

asa cum s-a solicitat de legislația în vigoare.

(5) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie sa ia măsuri corespunzătoare de remediere atunci când au fost informati despre probleme identificate în timpul controalelor oficiale.

ART. 3

Păstrarea documentelor

(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie sa întocmească și sa păstreze documente referitoare la măsurile puse în aplicare pentru a controla pericolele într-o maniera și pentru o perioada corespunzătoare, proporțional cu natura și mărimea activităților din domeniul alimentar. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie sa facă disponibile informațiile relevante conținute de aceste înregistrări autorității sanitare veterinare și pentru siguranta alimentelor locale sau județene și, respectiv, a municipiului București și, după caz, celorlalte autorități competente, precum și pe cele pe care le-au primit aceștia, la cerere.

(2) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care cresc animale sau care obțin produse primare de origine animala trebuie, în special, sa întocmească și sa păstreze documente cu privire la:

- a) natura și originea hranei pentru animale administrate animalelor;
- b) produsele medicinale de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, datele de administrare și perioadele de asteptare;
- c) apariția de boli ce pot afecta siguranta produselor de origine animala;
- d) rezultatele oricăror analize efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe prelevate în scop de diagnostic ce au importanta pentru sănătatea publica;
- e) orice rapoarte aferente verificărilor efectuate asupra animalelor sau produselor de origine animala.

(3) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care produc sau recolteaza produse vegetale trebuie, în special, sa întocmească și sa păstreze documente cu privire la:

- a) orice utilizare a produselor pentru protecția plantelor și a biocidelor;
- b) orice aparitie a dăunătorilor sau a bolilor ce pot afecta siguranta produselor de origine vegetala;
- c) rezultatele oricăror analize relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe ce au importanta pentru sănătatea publica.

(4) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot fi asistați, pentru întocmirea și păstrarea documentelor, de alte persoane precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni de ferma.

CAP. II

Recomandări pentru ghiduri de bune practici de igiena

ART. 4

(1) Ghidurile naționale și comunitare prevăzute la art. 7 și 8 din anexa la prezenta hotărâre trebuie sa conțină îndrumări cu privire la bunele practici de igiena pentru controlul pericolelor și la operațiunile

asociate producției primare.

(2) Ghidurile de bune practici de igiena trebuie sa includă informații corespunzătoare cu privire la riscurile ce pot aparea în producția primara și operațiuni asociate acesteia, precum și măsuri pentru a controla riscurile, incluzând măsuri aferente prevăzute de legislația nationala, legislația comunitara transpusa sau de programele naționale. Exemple de astfel de riscuri și măsuri pot include:

- a) controlul contaminarii, precum cea cu micotoxine, metale grele și material radioactiv;
- b) utilizarea de apa, deșeuri organice și fertilizatori;
- c) utilizarea corecta și adecvată a produselor pentru protecția plantelor și a biocidelor și trasabilitatea acestora;
- d) utilizarea corecta și adecvată a produselor medicinale de uz veterinar și a aditivilor furajeri și trasabilitatea acestora;
- e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea furajelor;
- f) ecarisarea corespunzătoare a animalelor moarte, înlăturarea corespunzătoare a deșeurilor și a gunoiului;
- g) măsuri de protecție pentru prevenirea introducerii de boli contagioase transmisibile la oameni prin consum de alimente și orice obligație de a notifica autorității competente despre acestea;
- h) proceduri, practici și metode pentru a se asigura ca alimentele sunt produse, manipulate, impachetate, depozitate și transportate în condiții corespunzătoare de igiena, incluzând igienizarea și controlul dăunătorilor eficiente;
- i) măsuri privind starea de curățenie a animalelor pentru tăiere și producție;
- j) măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și a evidentelor.

ANEXA 2

la regulile generale

CERINȚE GENERALE DE IGIENA

pentru operatorii cu activitate în domeniul alimentar, cu excepția cazului în care se aplica prevederile anexei nr. 1

INTRODUCERE

Prevederile cuprinse în cap. V-XII se aplica tuturor etapelor de producție, de procesare și de distribuție a alimentelor, iar prevederile celorlalte capitole se aplica după cum urmează:

- prevederile cap. I se aplica tuturor obiectivelor din domeniul alimentar, cu excepția obiectivelor cărora li se aplica prevederile cap. III;

- prevederile cap. II se aplica tuturor încăperilor în care sunt preparate, tratate sau procesate alimente, cu excepția zonelor pentru servirea mesei și a obiectivelor cărora li se aplica prevederile cap. III;

- prevederile cap. III se aplica acelor obiective prevăzute de titlul capitolului;

- prevederile cap. IV se aplica transportului.

CAP. I

Cerințe generale pentru obiective din domeniul alimentar, altele decât cele prevăzute de cap. III

(1) Obiectivele din domeniul alimentar trebuie sa fie menținute curate și în stare buna de funcționare și întreținere.

(2) Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea obiectivelor din domeniul alimentar trebuie:

a) sa permită întreținerea, igienizarea și/sau dezinfectia adecvată, pentru a se evita ori a reduce la minimum posibilitățile de contaminare pe calea aerului, și sa asigure spațiu de lucru adecvat care sa permită efectuarea igienica a tuturor operațiunilor;

b) sa fie astfel încât sa protejeze împotriva acumularii de murdarie, contactului cu materiale toxice, caderii de particule în alimente și formării de condens sau de mucegaiuri pe suprafețe;

c) sa permită aplicarea bunelor practici de igiena pentru alimente, inclusiv protecția împotriva contaminării și, în special, controlul dăunătorilor;

d) sa ofere, după caz, condiții adecvate de manipulare și depozitare a alimentelor, la o temperatura controlată, sa fie de capacitate suficienta pentru menținerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare și sa fie proiectate pentru a permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate și, după caz, sa fie înregistrate.

(3) Trebuie sa fie disponibil un număr adecvat de toalete conectate la un sistem eficient de canalizare. Toaletele nu trebuie sa comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate alimente.

(4) Trebuie sa fie disponibil un număr corespunzător de spalatoare, amplasate și concepute în mod adecvat pentru curatarea mainilor. Trebuie sa se asigure lavoare pentru curatarea mainilor, prevăzute cu apa curenta calda și rece, cu materiale pentru spalarea mainilor și pentru uscare igienica. Atunci când este necesar, utilitatile pentru spalarea alimentelor trebuie sa fie separate de cele pentru spalarea mainilor.

(5) Trebuie sa se asigure mijloace potrivite și suficiente de ventilație naturala sau mecanică. Trebuie sa fie evitat fluxul mecanic de aer dintr-o zona contaminata către o zona curata. Sistemele de ventilație trebuie sa fie construite astfel încât sa permită ca filtrele și alte componente ce necesita curatare sau înlocuire sa fie ușor accesibile.

(6) Grupurile sanitare trebuie sa aibă ventilație naturala sau mecanică.

(7) Obiectivele din domeniul alimentar trebuie sa aibă iluminare naturala și/sau artificiala.

(8) Facilitățile pentru drenaj trebuie sa fie adecvate destinației de utilizare. Acestea trebuie sa fie concepute și construite în asa fel încât sa se evite riscul de contaminare. Atunci când canalele de drenaj sunt deschise total sau parțial, acestea trebuie sa fie concepute pentru a se asigura ca nu se scurg deșeuri dintr-o zona contaminata spre sau într-o zona curata, în special în zona în care sunt manipulate alimente ce pot sa prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final.

(9) După caz, trebuie sa fie asigurate vestiare pentru personal.

(10) Agenții de curățare și substanțele dezinfectante nu trebuie să fie depozitate în zone unde se manipulează alimente.

CAP. II

Cerințe specifice pentru încăperile unde sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a acelor obiective prevăzute de cap. III

(1) În încăperile în care sunt preparate, tratate sau procesate alimente, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a acelor obiective prevăzute de cap. III, dar incluzând spațiile conținute de mijloacele de transport, configurația și proiectul trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igiena a alimentelor, incluzând protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiunilor.

(2) În special:

a) suprafețele pavimentului trebuie să fie menținute în bune condiții de întreținere și să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. După caz, pavimentul trebuie să permită drenajul adecvat al suprafețelor;

b) suprafețele pereților trebuie să fie menținute în condiții bune de întreținere și să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unor materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile și netoxice, precum și o suprafață netedă până la o înălțime adecvată efectuării diferitelor operațiuni, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

c) plafoanele sau, acolo unde nu există plafoane, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate trebuie să fie construite și finisate astfel încât să se prevină acumularea de murdarie și să se reducă condensul, creșterea de mușgaiuri și împrăștierea de particule;

d) ferestrele și alte deschizături trebuie să fie construite pentru a se preveni acumularea de murdarie. Cele ce pot fi deschise către mediul exterior trebuie, după caz, să fie echipate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi ușor demontate pentru curățare. Atunci când deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixate în timpul producției;

e) ușile trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de suprafețe netede și nonabsorbante, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

f) suprafețele, incluzând suprafețele echipamentelor, din spațiile în care sunt manipulate alimente și, în special, suprafețele ce intra în contact cu alimentele trebuie să fie menținute în stare bună de întreținere și trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu

excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.

(3) Trebuie sa fie asigurate facilități adecvate, după caz, pentru curatarea, dezinfectia și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru. Aceste facilități trebuie sa fie construite din materiale rezistente la coroziune, sa fie ușor de curatat și sa fie aprovizionate în mod adecvat cu apa fierbinte și rece.

(4) Trebuie sa se elaboreze, după caz, instrucțiuni pentru spalarea alimentelor. Fiecare cuva sau orice astfel de facilitate destinată spalarii de alimente trebuie sa aibă o sursa adecvată de apa fierbinte și/sau apa potabilă rece, în conformitate cu cerințele cap. VII, și sa fie menținută curata, iar atunci când este necesar, dezinfectata.

CAP. III

Cerințe pentru facilități mobile și/sau temporare (precum marchize, standuri de comercializare, vehicule mobile pentru vânzare), facilități utilizate în principal drept locuințe private, dar unde sunt preparate alimente, în mod regulat, pentru punere pe piata, precum și automate pentru vânzare

(1) Facilitățile și automatele pentru vânzare, în măsura în care este practicabil în mod rezonabil, trebuie sa fie în asa fel amplasate, concepute, construite, menținute curate și în bune condiții, încât sa se evite riscul contaminării, în special de către animale și daunatori.

(2) În special, atunci când este necesar:

a) trebuie sa fie disponibile facilități corespunzătoare pentru menținerea igienei corespunzătoare a personalului (incluzând facilități pentru spalarea și uscarea igienica a mainilor, spații sanitare igienice și vestiare);

b) suprafețele în contact cu alimentele trebuie sa fie în buna stare de întreținere și trebuie sa fie ușor de curatat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

c) trebuie sa fie elaborate instrucțiuni adecvate pentru curatarea și, după caz, dezinfectia ustensilelor și a echipamentului de lucru;

d) atunci când produsele alimentare sunt curatate, ca parte a operațiunilor din cadrul activităților în domeniul alimentar, trebuie elaborate instrucțiuni adecvate pentru ca aceasta operațiune sa se efectueze igienic;

e) trebuie sa fie disponibilă o sursa adecvată de apa fierbinte și/sau de apa potabilă rece;

f) trebuie sa fie disponibile dispozitive adecvate și/sau facilități, pentru depozitarea igienica, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide);

g) trebuie sa fie disponibile facilități adecvate și/sau dispozitive pentru menținerea și monitorizarea condițiilor adecvate de temperatura pentru alimente;

h) produsele alimentare trebuie sa fie plasate în asa fel încât sa se evite riscul contaminării, pe cat este practic posibil.

CAP. IV

Transportul

(1) Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie sa fie menținute curate și în buna stare de întreținere și funcționare pentru ca alimentele sa fie protejate împotriva contaminării și, după caz, sa fie concepute și construite pentru a se permite igienizarea și/sau dezinfectia adecvate.

(2) Recipientele din vehicule și/sau containerele nu trebuie sa fie utilizate pentru transportul altor materii decât produsele alimentare, atunci când aceasta utilizare poate avea ca rezultat contaminarea.

(3) Atunci când transportoarele și/sau containerele sunt utilizate și pentru transportul altor materiale decât produse alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, trebuie sa existe, după caz, o separare efectivă a produselor.

(4) Produsele alimentare sub forma lichidă, de granule sau de pudra, în vrac, trebuie sa fie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate exclusiv transportului de produse alimentare. Astfel de containere trebuie sa fie marcate în mod vizibil cu litere ce nu pot fi șterse, în una sau mai multe limbi de circulație internațională, pentru a se scoate în evidență ca acestea sunt utilizate exclusiv pentru transportul de produse alimentare, sau trebuie sa fie marcate cu inscripția "numai pentru produse alimentare".

(5) Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor bunuri decât produse alimentare sau pentru transportul de produse alimentare diferite, trebuie sa se efectueze o igienizare eficientă între încărcări, pentru a se evita riscul de contaminare.

(6) Produsele alimentare din mijloace de transport și/sau containere trebuie sa fie aranjate și protejate, astfel încât sa se reducă la minimum riscul de contaminare.

(7) După caz, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport de alimente trebuie sa permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și sa permită ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.

CAP. V

Cerințe pentru echipamente

(1) Toate articolele, ustensilele, dotările, garniturile, componentele și echipamentele cu care alimentele vin în contact trebuie:

a) sa fie igienizate eficient, iar atunci când este necesar, dezinfectate. Igienizarea și dezinfectia trebuie sa aibă loc cu o frecvență suficientă pentru a se evita orice risc de contaminare;

b) sa fie astfel construite, confecționate din astfel de materiale și sa fie menținute în buna ordine, stare de funcționare și condiții de întreținere, încât sa se reducă la minimum orice risc de contaminare;

c) cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de

impachetare, sa fie astfel construite, confectionate din astfel de materiale și sa fie menținute în buna ordine, stare de funcționare și condiții de întreținere, încât sa permită sa fie păstrate curate, iar atunci când este necesar, sa fie dezinfectate; și

d) sa fie instalate de asa maniera încât sa se permită igienizarea adecvată a echipamentului și a zonei inconjuratoare.

(2) După caz, echipamentul trebuie sa fie dotat cu orice dispozitiv corespunzător de control necesar, pentru a se garanta îndeplinirea obiectivelor prezentei hotărâri.

(3) Atunci când este necesară utilizarea de aditivi chimici pentru a se preveni coroziunea echipamentului și a containerelor, aceștia trebuie sa fie utilizați în conformitate cu bunele practici.

CAP. VI

Deșeuri alimentare

(1) Deșeurile alimentare, subprodusele necomestibile și alte resturi trebuie sa fie indepartate cat mai repede posibil din încăperile în care sunt prezente alimente, pentru a se evita astfel acumularea acestora.

(2) Deșeurile alimentare, subprodusele necomestibile și alte resturi trebuie sa fie depozitate în containere ce se inchid, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorității competente ca alte tipuri de containere sau sisteme de evacuare utilizate sunt corespunzătoare. Aceste containere trebuie sa fie construite corespunzător, ținute în condiții adecvate, sa fie ușor de igienizat și, atunci când este necesar, de dezinfectat.

(3) Trebuie sa fie luate măsurile necesare pentru depozitarea, colectarea și distrugerea deșeurilor alimentare, a subproduselor necomestibile și a altor resturi. Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie sa fie concepute și utilizate în asa fel încât sa se permită menținerea curata a acestora și, după caz, sa fie libere de animale și daunatori.

(4) Toate deșeurile trebuie sa fie eliminate în mod igienic și protejand mediul, în conformitate cu legislația comunitara transpusa, aplicabilă în acest scop, și nu trebuie sa constituie o sursa directa sau indirecta de contaminare.

CAP. VII

Aprovizionarea cu apa

(1) a) Trebuie sa existe o sursa adecvată de apa potabilă ce trebuie sa fie utilizata oricând este necesar sa se asigure condiții ca alimentele sa nu fie contaminate.

b) Apa curata poate fi utilizata pentru produse din pescuit întregi. Poate fi utilizata apa de mare curata pentru moluste bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine. Apa curata poate fi utilizata, de asemenea, pentru spalare externa. Când este utilizata o astfel de apa, trebuie sa fie asigurate facilități adecvate pentru furnizarea acesteia.

(2) Atunci când este utilizata apa nepotabila, de exemplu pentru controlul incendiilor, pentru producerea de aburi, pentru refrigerare și

pentru alte scopuri similare, aceasta trebuie circulata printr-un sistem separat, bine identificat. Apa nepotabila nu trebuie sa aiba conexiuni cu sau sa permita refluxul în sistemele de apa potabilă.

(3) Apa reciclata utilizata pentru prelucrare sau ca ingredient nu trebuie sa prezinte nici un risc de contaminare. Aceasta trebuie sa fie de același standard ca apa potabilă, cu excepția cazului în care se poate demonstra autorității competente ca, în fapt, calitatea apei nu poate afecta salubritatea produsului alimentar în forma finita a acestuia.

(4) Gheața ce vine în contact cu alimentele sau care poate contamina alimentele trebuie sa fie produsă din apa potabilă sau, atunci când este utilizata pentru racirea produselor din pescuit întregi, din apa curata. Aceasta trebuie sa fie produsă, manipulata și depozitata în condiții care sa o protejeze de contaminare.

(5) Aburul utilizat în contact direct cu alimentele nu trebuie sa conțină nici o substanta ce reprezintă un pericol pentru sănătate sau care are potențialul sa contamineze alimentele.

(6) Atunci când alimentelor le este aplicat un tratament termic în containere sigilate ermetic, trebuie sa se asigure ca apa utilizata pentru racirea containerelor după tratamentul termic sa nu constituie o sursa de contaminare pentru alimente.

CAP. VIII

Igiena personalului

(1) Fiecare persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie sa poarte îmbrăcăminte adecvată, curata și, după caz, echipament de protecție.

(2) Nici unei persoane care suferă de o boala sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente ori care suferă de o alta afectiune, cum ar fi leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree, nu trebuie sa i se permită sa manipuleze alimente ori sa între în nici o zona de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta. Orice persoana astfel afectată și angajata într-o întreprindere din domeniul alimentar și care este posibil sa între în contact cu alimente trebuie sa raporteze imediat operatorului cu activitate în domeniul alimentar boala sau simptomele, iar dacă este posibil, cauzele acestora.

CAP. IX

Prevederi aplicabile produselor alimentare

(1) Un operator cu activitate în domeniul alimentar nu trebuie sa accepte materii prime ori ingrediente, altele decât animale vii sau orice alt material utilizat la procesarea produselor, dacă acestea sunt cunoscute a fi sau se apreciază, în mod rezonabil, ca ar putea sa fie contaminate cu paraziti, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, de descompunere sau străine, în asa măsura încât, chiar după ce operatorul cu activitate în domeniul alimentar a aplicat în mod igienic proceduri normale de sortare și/sau de preparare ori de procesare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.

(2) Materiile prime și toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din domeniul alimentar trebuie să fie ținute în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării.

(3) În toate etapele de producție, de procesare și de distribuție alimentele ce trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce poate face alimentul impropriu pentru consum uman, daunator pentru sănătate sau contaminat în așa măsură încât ar fi nerezonabil să fie consumat în acea stare.

(4) Trebuie să se aplice proceduri adecvate pentru a se controla daunătorii. Trebuie, de asemenea, să se aplice proceduri adecvate, pentru a se preveni ca animalele domestice să aibă acces în locuri unde sunt pregătite, manipulate sau depozitate alimente (sau atunci când autoritatea competentă permite aceasta în cazuri speciale, pentru a se preveni ca un astfel de acces să ducă la contaminare).

(5) Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite ce pot să faciliteze multiplicarea unor microorganisme patogene sau formarea de toxine nu trebuie să fie păstrate la temperaturi ce ar putea avea ca rezultat un risc pentru sănătate. Lantul de frig nu trebuie să fie întrerupt. Totuși, sunt permise perioade limitate fără controlul temperaturii, pentru a se permite derularea practică a activităților preparării, transportului, depozitării, expunerii și servirii mâncării, cu condiția ca aceasta să nu aibă drept rezultat un risc pentru sănătate. Întreprinderile din domeniul alimentar în care se produc, se manipulează și se ambalează produse alimentare procesate trebuie să dispună de încăperi adecvate, suficient de mari pentru depozitarea separată a materiilor prime de materialul procesat, și de spații separate de depozitare în condiții de refrigerare și suficient de mari.

(6) Atunci când produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie să fie racite cât mai repede posibil după faza de procesare la cald sau faza de preparare finală, dacă nu este aplicat nici un proces de tratare termică, la o temperatură ce nu trebuie să aibă ca rezultat un risc pentru sănătate.

(7) Decongelarea produselor alimentare trebuie să fie realizată în așa fel încât să se reducă la minimum riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în alimente. În timpul decongelării alimentele trebuie să fie supuse la temperaturi care să nu aibă ca rezultat un risc pentru sănătate. Atunci când lichidul ce se scurge în procesul de decongelare poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta trebuie să fie drenat în mod adecvat. După decongelare alimentele trebuie să fie manipulate de așa manieră încât să se reducă la minimum riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau formarea de toxine.

(8) Substanțele ce prezintă un risc și/sau cele necomestibile, incluzând hrana pentru animale, trebuie să fie etichetate și depozitate adecvat, în containere separate și sigure.

CAP. X

Prevederi aplicabile ambalării și împachetării produselor alimentare

(1) Materialul utilizat pentru ambalare și impachetare nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare.

(2) Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la un risc de contaminare.

(3) Operațiunile de ambalare și impachetare trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor. După caz și în special în cazul recipientelor și al vaselor de sticlă, trebuie să fie asigurate integritatea containerului și igiena acestuia.

(4) Materialul de ambalare și de impachetare reutilizat pentru produse alimentare trebuie să fie ușor de igienizat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat.

CAP. XI

Tratamentul termic

Următoarele cerințe se aplică numai pentru alimentele puse pe piață în containere închise ermetic:

1. orice proces de tratare termică utilizat pentru a procesa un produs neprocesat sau pentru a procesa în continuare un produs procesat trebuie:

a) să asigure o temperatură dată, pentru toate părțile produsului tratat, pentru o perioadă de timp dată;

b) să prevină situația ca produsul să devină contaminat în timpul procesului;

2. pentru a se asigura că prin procesul utilizat se îndeplinesc obiectivele dorite, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să controleze cu regularitate parametrii principali relevanți (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea și parametrii microbiologici), inclusiv prin utilizarea de dispozitive automate;

3. procesul utilizat trebuie să fie conform unui standard recunoscut internațional (de exemplu, pasteurizare, temperatura ultrainaltă - UHT sau sterilizare).

CAP. XII

Instruire

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure:

a) ca persoanele care manipulează alimente sunt instruite în probleme de igienă a alimentelor, proporțional cu activitatea desfășurată;

b) ca, în fapt, cei responsabili pentru elaborarea și menținerea procedurii prevăzute la art. 5 alin. (1) din anexa la hotărâre sau pentru punerea în aplicare a ghidurilor aferente au primit instruirea corespunzătoare în aplicarea principiilor HACCP;

c) de conformitatea cu toate cerințele legislației naționale referitoare la programe de instruire pentru persoane care lucrează în anumite sectoare alimentare.