



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul VIII — Nr. 59 bis

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Vineri, 22 martie 1996

SUMAR

Nr.	Pagina	Nr.	Pagina
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE		1.955/1995. — Ordin al ministrului sănătății pentru aproba- rea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor	48–61
611/1995. — Ordin al ministrului sănătății pentru aproba- rea Normelor de igienă privind alimentele și pro- tecția sanitară a acestora.....	1–39	1.956/1995. — Ordin al ministrului sănătății privind intro- ducerea și aplicarea sistemului H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din secto- rul alimentar	61–64
863/1995. — Ordin al ministrului sănătății pentru aproba- rea Normelor de igienă privind producția, prelucra- rea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.....	40–48		

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

ORDIN

pentru aprobarea Normelor de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora

Ministrul sănătății,
văzând Nota comună a Direcției generale a medicinei preventive și promovare a sănătății și a Compartimentului legislație și contencios, înregistrată la nr. 14.018 din 27 martie 1995,
având în vedere dispozițiile legale în vigoare privind asigurarea sănătății populației în partea referitoare la igiena mediului de viață și de muncă obligatorii pentru unitățile publice și private, precum și pentru întreaga populație,
în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 460/1994 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății,
emite următorul ordin:

1. (1) Se aprobă Normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora, cuprinse în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

(2) Normele de igienă prevăzute la alin. (1) sunt obligatorii pentru toate unitățile din sistemul public și privat, precum și pentru întreaga populație.

2. Nerespectarea Normelor de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora atrage răspunderea juridic-disciplinară, administrativ-contravențională, materială, civilă, după caz, penală — în sarcina persoanelor fizice și juridice inovate.

3. Ordinele ministrului sănătății nr. 184/1972 și nr. 91/1974, precum și orice alte dispoziții contrare se abrogă.

4. Direcția generală a medicinei preventive și promovare a sănătății, în colaborare cu Oficiul pentru Protecția Consumatorilor și cu Poliția sanitar-veterinară, cu celelalte direcții din Ministerul Sănătății, cu direcțiile sanitare județene și a municipiului București, precum și cu ministerele cu rețea sanitară proprie vor aduce la îndeplinire dispozițiile prezentului ordin, care va intra în vigoare la data publicării lui în Monitorul Oficial al României.

Ministrul sănătății,
prof. dr. doc. Iulian Mincu

București, 3 aprilie 1995.
Nr. 611.

NORME DE IGIENĂ
privind alimentele și protecția sanitară a acestora

PARTEA I

ALIMENTELE

CAPITOLUL I

Dispoziții generale

Art. 1. — Obiectivul prezentelor norme de igienă este garantarea sănătății populației prin consum de alimente sigure din punct de vedere sanitar, sub raportul salubrității, prospețimii și al valorii nutritive.

Art. 2. — (1) Orice produs alimentar fabricat pentru consum uman sau dat în consum uman trebuie să aibă avizul sanitar al Ministerului Sănătății.

(2) Este interzisă comercializarea sau utilizarea pentru consum uman a alimentelor care prezintă una dintre situațiile de mai jos:

a) au semne organoleptice de alterare (modificări de aspect, consistență, culoare, gust sau miros);

b) au semne de infestare cu paraziți (ouă, larve și forme adulte, vii sau moarte), precum și resturi sau semne ale activității lor, cu excepția unor produse pentru care sunt prevăzute limite în prezentele norme;

c) au semne ale contactului cu rozătoare;

d) au miros și gust străine de natura produsului;

e) au gust și miros sau pete de mucegai, cu excepția mucegaiurilor selecționate admise;

f) conțin substanțe chimice (aditivi, contaminanți), neavizate de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise;

g) sunt contaminate cu agenți bacterieni patogeni sau prezintă un grad de contaminare cu bacterii condiționat patogene, peste limitele admise;

h) conțin corpi străini, cu excepția cazurilor în care norma prevede o limită maximă admisibilă de corpi străini;

i) sunt fabricate după tehnologii neavizate;

j) sunt fabricate din materii prime care nu au primit aviz sanitar;

k) nu îndeplinesc condițiile cerute de norme sau de standarde;

l) sunt falsificate.

(3) Se consideră falsificare adaosul oricărei substanțe naturale sau sintetice în produse, în scopul mascării unor defecte ale produselor alimentare, precum și în scopul modificării sau conferirii de proprietăți pe care produsele nu le justifică prin compoziția lor naturală sau prin normele de fabricație.

(4) Schimbarea compoziției, fără a schimba specificațiile de pe etichetă, se consideră falsificare.

CAPITOLUL II

Norme fizico-chimice de protecție sanitară

Art. 3. — Indicatorii fizico-chimici nespecificați în prezentele norme sunt incluși în standardele de produs.

Art. 4. — Laptele

	Lapte crud integral*)			Lapte de consum
	vacă	bivoliță	oaie	
— temperatura laptelui	max. 14°C	14°C	14°C	12°C
— grad de impurificare	max. I	I	II	I
— aciditate °T	min. 15 max. 19	17 21	20 24	15 21
— indice clor/lactoză	max. 3	3	3	—
— proba reductazei, ore min.	3	3	3	—
— reacția fosfatazei (pt. pasteurizare la 72–74°C)	—	—	—	negativă
— reacția peroxidazei (pt. pasteurizare la 85°C)	—	—	—	negativă

*) Se referă la laptele recepționat în unitățile de prelucrare.

Art. 5. — (1) Este inapt pentru consumul uman:

a) laptele cu aspect neomogen, cu impurități și sediment, mucilaginos, cu altă culoare decât alb-gălbuie, cu miros și gust străine;

b) laptele provenit de la animale bolnave sau suspecte de boală, sau care provine de la animale cărora li s-au administrat medicamente care trec în lapte (antibiotice, săruri de arsen, mercur etc.);

c) laptele căruia i s-au adăugat conservanți, neutralizanți ori alte substanțe străine de compoziția lui (amidon, făină etc.).

(2) Este interzisă vânzarea laptelui crud, nepasteurizat, direct la consumatori, de către agenții economici.

Art. 6. — Laptele praf

(1) Când este în ambalaje de transport (saci de hârtie)

	Lapte praf integral sau normalizat	Lapte praf degresat
— umiditatea %, maximum	5	6
— aciditatea °T (lapte reconstituit)	14–21	14–21
— solubilitatea în apă %, minimum	97	97

(2) Când este în ambalaje de desfacere:

	Lapte praf integral sau normalizat	Lapte praf degresat
— umiditate %, maximum	4	5
— aciditatea ⁰ T (lapte reconstituit)	14–20	14–20
— solubilitatea în apă %, minimum	98	98

(3) Laptele praf trebuie să se prezinte sub forma unei pulberi fine de culoare alb-gălbui, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse sau corpuri străine, fără miros sau gust străine.

Art. 7. — Laptele concentrat trebuie să corespundă următoarelor caracteristici: lichid vâscos, omogen, cu gust și miros specific de lapte, de culoare gălbui-verzuie la reconstituire; laptele concentrat trebuie să dea un lichid omogen de culoare albă sau alb-gălbui, fără separare de grăsimi sau sediment, cu caracteristicile de gust și de miros corespunzătoare laptelui fiert; în cazul laptelui concentrat cu adaosuri (zahăr, cacao, siropuri de fructe etc.), caracteristicile organoleptice vor fi corespunzătoare acestor adaosuri.

Art. 8. — (1) Produsele lactate acide

	Lapte bătut	Iaurt	Lapte acidofil	Kefir	Smântână
— aciditate ⁰ T	min. —	75	75	90	20
	max. 120	145	120	120	90
— reacția peroxidazei	—	—	—	—	negativă

(2) Produsele lactate acide trebuie să aibă aspect omogen, culoare alb-gălbui; iaurtul nu trebuie să prezinte bule de gaz; frișca pentru consum trebuie să provină din smântână pasteurizată și să aibă o aciditate de maximum 22⁰T.

(3) Se pot da în consum produsele lactate cu adaosuri avizate de Ministerul Sănătății. În acest caz, produsele vor avea caracteristicile organoleptice corespunzătoare adaosurilor.

(4) Sunt inapte pentru consumul uman produsele lactate acide la care s-au adăugat conservanți, substanțe neutralizante ale acidității sau alte substanțe străine de natură laptelui, neavizate de Ministerul Sănătății.

Art. 9. — (1) Brânzeturile trebuie să nu prezinte balonare sau, pe secțiune, zone de mușgai (cu excepția brânzeturilor fermentate cu mușgaiuri selecționate).

Brânza proaspătă de vacă trebuie să corespundă următoarelor caracteristici fizico-chimice:

	Foarte grasă	Grasă	Semigrasă	Slabă
— aciditate ⁰ T maximum	190	200	200	210

(2) Nu se admit pentru consum brânzeturile în stare de putrefacție, râncede, amare sau cu alte modificări organoleptice.

(3) Nu se admite adăugarea în brânzeturi de substanțe grase de altă natură decât grăsimile din lapte, de substanțe amidonoase, de conservanți sau coloranți, cu excepția brânzeturilor topite la care se admit săruri de topire.

(4) Se admite colorarea cu coloranți alimentari a straturilor protector de parafină.

Art. 10. — (1) Untul trebuie să aibă aspect de masă onctuoasă, omogenă, de culoare alb-gălbui în toată masa, gust și miros specifice și să corespundă următoarelor caracteristici fizico-chimice:

	Unt	Unt topit
— aciditate (grade, ml NaOH 1 n la 100 g)	max. 2,8	3,5
— reacția peroxidazei	negativă	—
— reacția Kreis-Ryke	negativă	negativă

(2) Untul cu aspect neomogen și culoare neuniformă, cu gust și miros străine, precum și untul care conține impurități sau aditivi, este inapt pentru consumul uman. Untul trebuie să provină numai din smântână pasteurizată.

(3) Nu se admite comercializarea sub denumirea de unt a untului amestecat cu alte grăsimi vegetale sau animale.

Art. 11. — (1) Carnea zvântată, carnea refrigerată, carnea congelată (examinată după decongelare) trebuie să corespundă următoarelor caracteristici fizico-chimice:

— Azot ușor hidrolizabil (mg NH₃/100g max.):

<u>carne de porcine, bovine, ovine și caprine</u>			<u>carne de pasăre</u>	
zvântată	refrigerată	congelată	refrigerată	congelată
20	35	35	25	35

— pH:

<u>carne de porcine și bovine</u>	<u>carne de ovine și caprine</u>	<u>carne de pasăre</u>
	zvântată refrigerată și congelată	
5,6–6,2	5–6	5,6–6,2
		5,8–6

— Reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reactiv Nessler):

<u>carne de porcine, bovine, ovine și caprine</u>		
zvântată	refrigerată	congelată
negativă	negativă	se admite slab pozitivă

— Reacția pentru hidrogen sulfurat (carne de porcine, bovine, ovine, caprine și de pasăre): negativă.

— Reacția Kreis (carne de porcine, bovine, ovine, caprine și de pasăre): negativă.

(2) Nu se admite pentru consum uman carnea care prezintă suprafața lipicioasă, pete de mușgai și semne de infestare, consistență scăzută încât la apăsare urmele digitale sunt remanente, cu lichid sinovial tulbure, grăsimea cu aspect mat și colorată în roz, miros neplăcut, putred, măduva oaselor de culoare cenușie murdară; bulionul, după fierbere și sedimentare, tulbure cu flocoane și cu miros râncede sau fetid.

Art. 12. — Carnea congelată trebuie să prezinte următoarele caracteristici organoleptice: la suprafață, culoare cu o nuanță mai închisă decât carnea proaspătă, consistență tare, tendoanele de culoare albă cu reflexe sidefii, grăsimea de culoare specifică, temperatura la os nu mai mare de -10°C; după decongelarea lentă la +5°C, caracteristicile organoleptice sunt asemănătoare cărnii zvântate sau refrigerate. Se admite culoarea roz-roșiatică a țesutului conjunctiv lax și a țesutului gras. Este interzisă recongelarea cărnii decongelate.

Art. 13. — Carnea tocată pentru consum uman trebuie să fie preparată numai din carne zvântată sau refrigerată, fără adaos de apă, de substanțe amidonoase, de preparate de carne, de organe (plămâni, inimă, splină, rinichi etc.) sau de țesuturi conjunctive. Carnea tocată trebuie să corespundă

condițiilor fizico-chimice și organoleptice pentru carnea zvântată, cu excepția azotului ușor hidrolizabil care se admite până la maximum 35 mg/100 g. Este inaptă pentru consum uman carnea tocată care prezintă semne de alterare sau care este lipicioasă, filantă, are miros de fermentație, de putrefacție sau orice alt miros străin.

Art. 14. — (1) Carnea sărată sau afumată

— reacția Kreis	negativă
— azotul ușor hidrolizabil (pentru carnea sărată) mg NH ₃ /100 g	max. 45
— reacția saramurei	acidă

(2) Carnea sărată sau afumată care prezintă pete de mușegai, mîzgă, consistență scăzută, gust sau miros rînced, acru sau orice alt gust sau miros străin; de asemenea, și carnea sărată a cărei saramură este tulbure, cu spumă și peliculă la suprafață, nu se admite pentru consum uman.

Art. 15. — (1) Preparatele din carne proaspete și semifumate

— azot ușor hidrolizabil (mg NH ₃ /100 g):	
— pentru proaspături	maximum 30
— pentru preparate semiafumate	maximum 45
— azotiți, exprimați în NO ₂ (mg/100 g)	maximum 7

(2) În salamurile de durată (tip Sibiu) azotul ușor hidrolizabil poate atinge cifra de 200 mg NH₃/100 g, cu condiția ca produsul să fie corespunzător din punct de vedere organoleptic.

(3) Conținutul de substanțe colagene din preparatele din carne, raportat la conținutul în proteine, nu trebuie să depășească 20%, cu excepția cârnaților, caltaboșilor și toberlor la care se admite până la maximum 30%.

Art. 16. — (1) Preparatele din carne cu suprafața lipicioasă, mușegăită, membrană crăpată, compoziția neaderentă la înveliș, cu goluri în compoziție, cu acumulări de grăsime sau apă sub membrane, cu gust sau miros de alterat, acru, rînced sau orice alt miros străin de natura produsului nu se admit pentru consumul uman. Salamurile de durată pot prezenta pe înveliș mușegai alb.

(2) În compoziția preparatelor din carne este interzis a se adăuga alte preparate din carne, carne din conserve sau semiconserve.

Art. 17. — (1) Carnea de pasăre: caracteristicile de la art. 11 alin. (1).

(2) Sunt inapte pentru consum uman păsările tăiate care au:

— creasta și bărbițele de culoare brună, ochii retractați în orbite, ciocul fără luciu, cu mucozități vâscoase în cavitatea bucală, piele umedă de culoare cenușiu-gălbuie, cu pete verzui;

— în secțiune, suprafață lipicioasă cu miros modificat până la putrid, grăsime cu miros rînced, țesutul muscular de culoare roșie închisă sau cenușie, cu consistență scăzută;

— bulionul, după fierbere și sedimentare, tulbure, cu miros putrid și rînced.

Art. 18. — (1) Concentratele alimentare pe bază de carne:

— umiditate %	max.	12
— azot total (g/l bulion)	min.	0,4
— corpuri străine	lipsă	
— reacția Kreis	negativă	
— semne de infestare	lipsă	

(2) Nu se admit pentru consum uman concentratele care prezintă miros rînced, de mușegai sau putrid.

Art. 19. — (1) Peștele refrigerat sau congelat (examinat după decongelare) nu trebuie să depășească următoarele valori de azot ușor hidrolizabil (mgNH₃/100 g):

Pește proaspăt

— șalău, știucă, somn	25
— crap, plătică, babușcă etc.	30
— cod, stavrid	35
— macrou	35

(2) Peștele congelat trebuie comercializat numai în stare congelată; este interzisă recongelarea peștelui după decongelare.

(3) Peștele proaspăt, refrigerat sau congelat, care prezintă următoarele semne, nu se admite pentru consum uman:

— solzii parțial decolorați și care se desprind ușor (cu excepția heringilor și scrumbiilor): corpul acoperit cu mucus rău mirositor, ochii retractați în orbite, cu corneea opacă, branhiile de culoare cenușie sau brună, cu mucus abundent, miros ușor putrid;

— țesut muscular flasc, cu miros neplăcut, amprenta digitală revine încet și parțial, musculatura se desprinde ușor de pe oase, peretele abdominal moale sau rupt, cavitatea generală cu lichid sanguinolent, viscerele înmuiate și cu miros neplăcut;

— bulionul, după fierbere și sedimentare, tulbure, cu miros neplăcut.

Art. 20. — (1) Peștele sărat sau afumat trebuie să prezinte azotul ușor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) maximum 65,0.

Pentru valori mai mari de 65 mg NH₃ la 100 g produs se va face coroborarea cu caracteristicile organoleptice.

(2) Este inapt pentru consum uman:

— peștele sărat sau afumat care prezintă solzi ușor detașabili (cu excepția heringilor și a scrumbiilor), branhiile cu miros străin și cu mucus abundent, consistență scăzută, musculatură ce se desprinde ușor de pe oase, țesutul paravertebral cu urme de sânge, miros sau gust acru, rînced, de mușegai, putrid sau cu orice alt gust sau miros străin;

— peștele sărat atins de „fuxina” sau infestat cu larve de Piophyla casei sau alți paraziți.

Art. 21. — (1) Pasta de pește:

— azot ușor hidrolizabil (mg NH ₃ /100 g)	max. 130
— apă, %	max. 52

(2) Pasta de pește cu aspect neomogen, care conține resturi de oase, de solzi sau impurități, care are altă culoare decât maroniu-cenușie uniformă în toată masa ori gust iute, de acru, de mușegai, miros rînced sau putrid, nu se admite pentru consum uman.

Art. 22. — (1) Icrele sărate:

Azot ușor hidrolizabil (mg NH ₃ /100mg)	Aciditatea (mg NaOH/g)
max.	max.

— icre de crap și de știucă	35	4
— icre Tarama maturate	80	4
— icre de Manciuaria	65	4
— icre Tarama de apă dulce	65	4

(2) Icrele trebuie să aibă boabele întregi, elastice, fără cheaguri de sânge sau țesut conjunctiv, cu miros și gust specifice.

Icrele de mreană și mihalt sau cele parazitare cu paraziți de la pești sunt inapte pentru consum uman.

Art. 23. — (1) Semiconservel de pește (pește marinat, pește în ulei, pește cu ceapă etc.):

— aciditate (în acid acetic), % 1–3.

(2) Nu se admit pentru consum uman semiconservel de pește la care peștele prezintă consistență scăzută, gust și miros neplăcute sau modificate.

Art. 24. — (1) Ouăle pentru consum trebuie să corespundă următoarelor caracteristici organoleptice și fizico-chimice:

— coajă întreagă, curată, fără fisuri;

— înălțimea camerei de aer să nu depășească 5 mm pentru ouăle foarte proaspete, 10 mm pentru ouăle proaspete și 1/5 din înălțimea oului pentru cele conservate;

— să nu plutească într-o soluție de clorură de sodiu 6%;

— la ovoscopie să apară cu albușul transparent, alb roz, cu o umbră bine conturată, așezată la mijloc și puțin mobilă;

— la spargerea oului, albușul trebuie să fie de consistență densă, transparent, iar gălbenușul semiglobulos, ușor aplăzizat și bine delimitat de albuș;

— aciditate gălbenuș (ml NaOH n/1 la 100 g) 25–30

— alcalinitate albuș (ml HCl n/1 la 100 g) 5–14

(2) Maioneza trebuie să corespundă următoarelor caracteristici fizico-chimice:

— pH (unități) 3,7–4,2

— aciditate, % acid acetic 0,27–0,32

Art. 25. — Produsele congelate din ouă trebuie să corespundă următoarelor caracteristici organoleptice și fizico-chimice:

— la deschiderea ambalajului, conținutul să prezinte suprafața netedă, cu ridicătura la centru;

— după decongelare, lichidul să fie omogen, fără miros străin, să aibă culoare galbenă pentru gălbenuș și alb-verzuie pentru albuș. Produsele congelate din ouă se pun în consum uman numai în stare congelată.

	<u>Melanj</u>	<u>Gălbenuș</u>
— pH	6,5 – 7,0	max. 5,9

Art. 26. — (1) Praful de ouă integral:

— umiditate, % max. 5

— solubilitate, % min. 70

— pH max. 8,0

(2) Praful de ouă trebuie să aibă culoarea galbenă, omogenă în toată masa și să nu prezinte aglomerări stabile.

(3) Este inapt pentru consum uman praful de ouă cu adaos de conservanți, coloranți sau de alte substanțe străine.

(4) Produsele congelate de ouă și praful de ouă:

— se prepară numai din ouă proaspete, de găină, provenite din ferme și gospodării indemne de maladii transmisibile omului;

— se comercializează numai din ambalaje originale, nedesfăcute și se utilizează numai pentru preparatele care suferă o prelucrare termică.

Art. 27. — (1) Grăsimile alimentare animale

	<u>Untura de porc</u>	<u>Seul topit</u>	<u>Grăsimea topită de pasăre</u>
— apă, %	max. 0,5	0,2	0,5
— aciditate liberă (acid oleic), %	max. 1,0	0,7	1,0
— reacția Kreis	negativă	negativă	negativă.

(2) Grăsimile alimentare animale nu trebuie să conțină substanțe străine (substanțe neutralizante, uleiuri minerale ș.a.), să nu aibă miros ranced, putrid, de mușcăi, amar ori gust pronunțat de ars sau alt gust străin. În stare topită, trebuie să fie transparente, până la slab opalescente și fără impurități vizibile.

Art. 28. — Slănina de porc trebuie să prezinte reacția Kreis negativă. Nu se admite pentru consum uman slănina cu pete de sânge, cu zone de traumatizare în secțiune, cu miros și gust ranced, de mușcăi sau alt miros sau gust particular.

Art. 29. — (1) Grăsimile vegetale comestibile

	<u>Ulei vegetal nerafinat</u>	<u>Ulei rafinat</u>	<u>Ulei solidificat</u>	<u>Margarină cu lapte</u>	<u>Margarină fără lapte</u>
— apă și substanțe volatile la 105°C	max. 0,3	0,13	0,15	16,1	16,5
— aciditate liberă (acid oleic), %	max. 1,5	0,4	0,4	—	—
— aciditate totală (ml NaOH 1 n la 100 g) max.	—	—	—	3,0	1,3
— indice de iod (g I/100 g)	119–133	—	—	—	—
— reacția Kreis	negativă	negativă	negativă	negativă	negativă
— uleiuri minerale	lipsă	lipsă	lipsă	lipsă	lipsă

(2) Uleiul folosit la prăjit (gogoși, cârnați, cartofi etc.) nu mai poate fi refolosit atunci când prezintă modificări accentuate de culoare și suspensii sau sediment la 60°C, aciditate în acid oleic %, max. 1 și indice de peroxid peste 20 meq/kg.

Art. 30. — (1) Legumele și fructele proaspete pentru consum alimentar trebuie să fie sănătoase, ajunse la maturitate comestibilă și cu proprietăți organoleptice specifice fiecărui sort.

(2) Legumele și fructele congelate se comercializează numai în stare congelată; la decongelare trebuie să prezinte gustul și mirosul nemodificate, caracteristice sortului respectiv și cenușa insolubilă în HCl 10% maximum 0,1%.

(3) Legumele și fructele deshidratate și fructele afumate trebuie să corespundă următoarelor condiții de umiditate max. %:

Legume deshidratate	12
Fructe deshidratate	25
Fructe afumate	30

(4) Conținutul în solanină în cartofii cruzi necoșiți nu trebuie să depășească 200 mg/kg.

(5) Legumele și fructele deshidratate, puse în consum ca atare sau sub formă de fulgi și făinuri, nu trebuie să prezinte gust și miros străine, pete negre, semne de mușcăi, semne de infestare cu larve și cu forme adulte vii, precum și conservanți peste limitele prevăzute în prezentele norme. Conținutul de cenușă insolubilă în HCl 10% nu trebuie să depășească 0,1%.

Art. 31. — Conținutul de cenușă insolubilă în HCl 10% în preparatele de legume și fructe destinate alimentației copiilor, precum și în produsele din fructe prelucrate cu zahăr (dulcețuri, gemuri, marmelade etc.) nu trebuie să depășească 0,1%.

Art. 32. — Supele deshidratate nu trebuie să prezinte proprietăți organoleptice modificate față de norme (gust și miros străine, de rânced, semne de mucegai), semne de infestare cu paraziți sau insecte în orice stadiu de dezvoltare, vii sau moarte. Umiditatea maximă admisă, 12%. Cenușa insolubilă în HCl 10% maximum 0,5%. Toți aditivii folosiți în compoziția supelor deshidratate trebuie să fie avizați sanitar.

Art. 33. — (1) Legumele și fructele murate în saramură sau marinate în oțet (nepasteurizate) trebuie să corespundă următoarelor caracteristici fizico-chimice:

	în saramură	în oțet
— aciditate în g acid lactic la 100 g lichid	max. 1	—
— aciditate în g acid acetic la 100 g lichid	min. —	1

(2) Produsele murate trebuie să fie consistente, cu gust și miros caracteristice lor, lichidul de murare limpede până la opalescent, fără floare și fără impurități de orice natură.

Art. 34. — Ciupercile comestibile se pot pune în consum în stare proaspătă sau conservată, iar comestibilitatea lor trebuie atestată prin certificat fitosanitar.

Art. 35. — Suc, bulion, pastă de roșii:

	Bulion și pastă de roșii	Suc de roșii
— aciditate totală raportată la substanță uscată solubilă, în acid citric, %	max. 10	12
— aciditate volatilă raportată la substanță uscată solubilă, în acid acetic, %	max. 0,5	0,8
— cenușă insolubilă în HCl 10%	max. 0,15	0,05

Art. 36. — (1) Compoturile trebuie să fie limpezi până la opalescent.

Se admit în lichid particule fine de pulpă de fructe în suspensie și sediment; ele nu trebuie să conțină cenușă insolubilă în HCl 10% peste 0,05%.

(2) Fructele nu trebuie să aibă semne de atac de dăunători.

Art. 37. — Conservele și semiconservele în recipiente închise ermetic trebuie să corespundă următoarelor condiții:

— să nu fie bombate, să nu prezinte fisuri sau scurgeri de conținut;

— să nu prezinte pete de rugină la exteriorul sau în interiorul recipientelor sau cu pelicula de lac desprinsă de pe interiorul cutiei; în cazul conservei cu conținut mare de proteine, se admite prezența efectului de marmorare datorită formării sulfurii de staniu în recipientele de tablă; se admite formarea de rare puncte de sulfură de fier în zonele în care tabla a fost solicitată mecanic în procesul de fabricație, precum și pe lungimea lipiturii laterale.

Art. 38. — (1) Produsele alimentare de origine vegetală, cum sunt: boabele de cafea, boabele de cacao, ceaiul (inclusiv cel din plante medicinale), arahidele, alunele, măslinele, citricele, bananele, curmalele, stafidele, smochinele, ananasul, kiwi, avocado, cocos, mango, rodiile trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

— să prezinte caracteristici organoleptice de aspect, consistență, gust, miros, culoare, specifice produsului respectiv;

— boabele de cafea și de cacao pot avea un grad de infestare de maximum 0,5%;

— măslinele pot avea un grad de infestare cu parazitul „Dacus Oleae“ de maximum 10%;

— nu se admite prezența mucegaiurilor la boabele de cafea, cacao, arahide, alune, nuci;

— la cafea, cacao, arahide, alune, nuci, reacția Kreis trebuie să fie negativă;

— nu se admit semne datorate rozătoarelor;

— se admite pentru cafeaua boabe verde umiditate maximă de 10%, iar pentru cafeaua boabe prăjită umiditate maximă de 4,5%;

— se admite pentru ceaiurile din plante medicinale cenușă insolubilă în HCl 10%, maximum 2%.

(2) Cafeaua solubilă nu trebuie să prezinte aglomerări; umiditatea maximă admisă este de 2%, iar cenușa insolubilă în HCl 10%, maximum 0,1%.

(3) Pudra de cacao trebuie să aibă umiditate maximă de 7,5% și celuloză brută raportată la substanța uscată maximum 10%.

Art. 39. — (1) Condimentele vegetale sunt părți din plante ca: frunze, rădăcini, coji, flori, fructe, bulbi, muguri, recunoscute ca netoxice, cu gust și arome caracteristice plăcute, cum sunt: boia de ardei, foi de dafin, cuișoare, scorțișoară, enibahar, chimion, cimbru, piper, nucșoară, muștar, vanilie etc., care se folosesc în mod curent la aromatizarea sau condimentarea alimentelor.

(2) Condimentele trebuie să se prezinte numai în stare pură, neamestecate cu substanțe străine sau cu părți de plante necaracteristice și fără însușirile condimentului respectiv.

(3) Condimentele vegetale trebuie să corespundă următorilor indici de calitate: aspect propriu al părții de plantă ca atare sau în stare de pulbere, care servește de condiment; culoarea, gustul, aroma, specifice produsului; să nu conțină corpuri străine de natura produsului peste 2%.

(4) Se consideră falsificate condimentele la care s-au adăugat: amidon, făinuri, tărâțe, rumeguș din lemn, turte oleaginoase, părți din alte plante, oxizi de plumb, coloranți și aromatizanti.

(5) Conținutul de cenușă insolubilă în HCl 10% nu trebuie să depășească 1%.

Art. 40. — (1) Sarea comestibilă:

— reacția		neutră
— clorură de sodiu, %	min.	98
— substanțe insolubile în apă, %	max.	1,2
— clorură de magneziu, %	max.	0,15
— trioxid de fier, %	max.	0,04

(2) Sarea iodată: conținutul de iod se stabilește de către Ministerul Sănătății.

Art. 41. — (1) Oțetul alimentar, care conține acizi minerali și peste 0,05% alcool metilic, nu se admite pentru consum uman.

(2) Nu se admite folosirea acidului acetic de sinteză în scopuri alimentare.

Art. 42. — (1) Cerealele atinse de boli parazitare și criptogamice, încinse, fermentate, tratate cu substanțe chimice în vederea însămânțării și cele care conțin reziduuri de substanțe utilizate la combaterea dăunătorilor, peste limitele admise, sunt inapte pentru consumul uman.

(2) La semințele de grâu se admit maximum 1% semințe atacate de „Fusarium“.

(3) La boabele de orez se admite maximum 0,1% insecte moarte.

Art. 43. — (1) Făinuri alimentare

	Umiditate	Aciditate
	% max.	grade max.
— Făină de grâu:		
— albă	15	2,5
— semialbă	15	3,0
— neagră	15	4,0
— Făină de seară	14,5	4,0
— Făină de porumb (mălai)	16,5	4,0
— Făină de orez	15	2,5
— Făină de grâu malțată	9,5	4,0
— Griș	15	2,2
— Calciu griș	15	2,2
— Amidon de grâu	14	2,5
— Amidon de porumb	15	3,0
— Amidon de cartofi	20	3,0
— Fosfarin	3,5	—
— Zeamil	15	—
— Concentrate și izolate proteice de soia	10	—

(2) Activitatea ureazică a concentratelor și a izolatelor proteice de soia nu trebuie să depășească 0,5 mg N/g/min. la 30°C.

(3) Făinurile alimentare nu trebuie să conțină așchii de fier, pulbere de fier peste 3 mg/kg sau alte corpuri străine. Cenușa insolubilă în HCl 10% nu va depăși 0,2%.

(4) Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.

(5) Sunt inapte pentru consumul uman: crupele, făinurile și alte asemenea produse obținute din făină de grâu sau de soia în amestec cu ouă, aromatizanți etc., dacă sunt încinse, fermentate, mucegăite, râncede, acrite, atacate de paraziți vegetali sau animalii sau dacă provin din cereale cu cantități reziduale de pesticide peste limitele admise în prezentele norme.

Art. 44. — (1) Pâine și produse de panificație:

	Aciditate ml NaOH 1 n la 100 g	
	max.	
— pâine albă	3,5	
— pâine semialbă	4,5	
— pâine neagră	6,5	

(2) Pentru alte caracteristici fizico-chimice (umiditate, porozitate etc.), pâinea, produsele de panificație și biscuiții trebuie să corespundă standardelor produsului.

Cenușa insolubilă în HCl 10% nu va depăși 0,2%.

(3) Pâinea și produsele de panificație care se găsesc în următoarele situații sunt inapte consumului uman:

- sunt fabricate din făinuri necernute;
- sunt necoapte, mucegăite, acrite, fermentate, amare, atinse de boli parazitare și boala întinderii sau care, la masticare, prezintă scrâșnituri datorită impurităților minerale;
- sunt insuficient crescute, nepufoase, cu miezul sfărâmișos sau umed, cu prezență de cocoloașe de făină, deformatate, cu suprafața arsă.

(4) În pâine și în produsele de panificație pot fi utilizate făina de cartofi, alte făinuri, amelioratori, cu avizul Ministerului Sănătății.

Art. 45. — (1) Paste făinoase alimentare:

— umiditate %	max.	13
— aciditate în ml NaOH 1 n, la 100 g	max.	4
— cenușă (insolubilă în HCl 10%), %	max.	0,2

(2) Pastele făinoase alimentare umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare nu se admit în consumul uman.

Art. 46. — Fulgii de legume și de cereale și cerealele expandate nu trebuie să prezinte semne de infestare cu paraziți (în orice stadiu de dezvoltare, vii sau morți).

Umiditatea maximă admisă 8%.

Art. 47. — Drojdia pentru panificație de consistență scăzută, lipicioasă, filantă, cu gust amar, de rânced, cu miros de mucegai sau de putrefacție nu se admite pentru consumul uman.

Art. 48. — Prafurile de copt care conțin săruri de amoniu (excepție carbonatul de amoniu), săruri de aluminiu, sulfați și bisulfați, acid oxalic, acid salicilic, substanțe inerte și metale grele toxice nu se admit pentru consum.

Art. 49. — Prafurile pentru budinci și creme (amestecuri de făinuri din cereale sau amidon cu cantități variabile de cacao, zahăr, agenți de îngroșare, coloranți, substanțe aromatizante) nu trebuie să prezinte semne de infestare cu paraziți (larve, adulți), fermentare, mucegăire, râncețire, impurificare cu corpuri străine. Aditivii folosiți trebuie să facă parte dintre cei avizați de Ministerul Sănătății.

Art. 50. — Zahărul umed, cu gust și miros străine, cu impurități, precum și glucoza solidă sau lichidă mucegăită, fermentată, acrită, cu gust și miros străine, impurificată cu amidon sau cu alte substanțe străine, nu se admit pentru consumul uman.

Zahărul trebuie să corespundă următoarelor caracteristici fizico-chimice:

— umiditate, %	max.	0,15
— zaharoză, raportat la substanță uscată, %	min.	99,75
— cenușă, %	max.	0,03
— soluție 10% în apă	limpede, fără sediment și fără miros	
— substanțe reducătoare, g %	max.	0,05

Art. 51. — (1) Mierea de flori trebuie să conțină zaharoză maximum 5%.

Mierea de mană trebuie să conțină zaharoză maximum 10%.

(2) Se consideră falsificată mierea cu apă, glicerină, zahăr, zaharoză, glucoză, dextrină, melasă, amidon, arome, coloranți, îndulcitori sintetici, conservanți.

Mierea care conține substanțe toxice, metale grele și arsen, mierea fermentată, acidă, mucegăită sau cu gust și miros nespecific nu se admite pentru consum uman.

Art. 52. — (1) Produsele zaharoase râncede, mucegăite, fermentate, lipicioase, cu gust și miros neplăcute, cu impurități, nu se admit pentru consumul uman.

(2) Aromele și coloranții folosiți în produsele zaharoase nu vor depăși limitele prevăzute în prezentele norme;

(3) Bomboanele și drajeurile nu vor conține acid cianhidric în umplutură peste 2 mg/kg și cenușă insolubilă în HCl 10% peste 0,1%.

(4) Se admite folosirea talcului farmaceutic pentru evitarea lipirii masei zaharoase în timpul fabricației, în proporție de maximum 0,25% din greutatea produsului finit.

Art. 53. — (1) Halva și ciocolată

	Halva	Ciocolată
	7	2
— umiditate, % max.		
— cenușă insolubilă în HCl 10%, % max.	0,15	0,15
— pH	—	5,5–6,8

(2) Halva, ciocolata și alte asemenea produse (nuga, halviță, rahat etc.), fermentate, mucegăite, râncede, infestate, conținând conservanți, aromatizanți, coloranți și îndulcitori nepermiși, nu se admit pentru consumul uman.

Art. 54. — (1) Înghetata:

	Înghetată de:	
	lapte	fructe
— aciditate °T	max.	24
— reacția peroxidazei	negativ	70

(2) Înghetata cu aspect neomogen, granulat neuniform colorată, dezghețată, reînghetată, cu pete de mucegai, cu miros și gust de rânced sau de mucegai, amară, cu gust ori miros nespecific și neplăcut, nu se admite pentru consum uman.

(3) Toți aditivii alimentari folosiți la prepararea înghețatei trebuie să fie avizați sanitar.

Art. 55. — Gumele de mestecat trebuie să fie avizate sanitar.

Art. 56. — (1) Băuturile răcoritoare sunt produse obținute din sucuri sau sucuri concentrate de fructe și/sau de legume, siropuri de fructe și/sau plante aromatice, concentrate din plante aromatice, substanțe aromatizante (naturale sau de sinteză), împreună cu apa potabilă sau apa minerală de masă, îndulcitori (zahăr, glucoză, zaharină, aspartam etc.), acizi alimentari, vitamine, coloranți alimentari (naturali sau de sinteză), cu sau fără adaos de dioxid de carbon.

(2) Băuturile răcoritoare trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

— aspect: lichid omogen, limpede sau opalescent, fără sediment sau impurități în suspensie, cu culoarea specifică materiilor prime folosite; ambalaje curate;

— consistență: fluidă;

— miros: plăcut, aromă, caracteristic fructelor, legumelor, fără miros străin (de fermentat, de mușcăi etc.);

— gust: plăcut, dulce sau dulce-acrișor, ușor acidulat, în cazul celor cu dioxid de carbon, caracteristic fructelor, legumelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără gust străin;

— aciditate totală exprimată în acid citric, g/l min. 1.

(3) Băuturile răcoritoare declarate ca îmbogățite cu vitamina C trebuie să aibă un conținut de minimum 150 mg vitamină C/l.

(4) Când este cazul, ambalajele de desfacere trebuie să fie marcate cu următoarele specificații:

— colorat și/sau aromatizat sintetic;

— conservat chimic;

— îndulcit cu

(5) Băuturile răcoritoare hipocalorice trebuie să aibă substanță uscată maximum 3 grade refractometrice (cele fără adaos de suc de fructe) și maximum 5 grade refractometrice cele cu adaos de suc de fructe).

Art. 57. — Comercializarea concentratelor, sucurilor și băuturilor răcoritoare din import, care conțin aditivi neincluși în prezentele norme, se admite numai cu avizul Ministerului Sănătății.

Art. 58. — Nu se admite punerea în consum uman, sub denumirea de vin, a băuturilor alcoolice naturale nedistilate, obținute din fermentarea alcoolică a altor fructe decât strugurii (mere, coacăze, agrașe etc.).

Art. 59. — (1) Nu corespund normelor de igienă vinurile cu proprietăți organoleptice modificate: tulburi, cu depozit, filante, atinse de oțetire și amăreală, cu miros de hidrogen sulfurat, de mușcăi, de doagă, manitate sau cu mirosuri străine de buchetul natural ori cu modificări de culoare la contact cu aerul; vinurile casate sau cuprice pot fi date în consum după corectarea prin tratamente avizate de Ministerul Sănătății.

(2) Sunt, de asemenea, necorespunzătoare normelor de igienă, vinurile și mustul cu adaos de acizi minerali și sărurile acestora, glicerină și substanțe chimice sintetice ca: arome, îndulcitori, coloranți, conservanți de orice natură, cu excepția celor avizați de Ministerul Sănătății.

(3) Nu se admite alcoolizarea vinurilor, cu excepția unor vinuri speciale pentru care trebuie cerut avizul Ministerului Sănătății.

Art. 60. — (1) Vinurile:

	Aciditate în acid tartric—g/litru	
	Totală	Volatilă
— vin alb	min. 3,0	max. 1,00
— vin roșu	min. 3,0	max. 1,25
— vermut alb	min. 3,5	max. 1,00
— vermut roșu	min. 3,5	max. 1,50
— șampanie	min. 3,0	max. 0,70

Art. 61. — (1) Se admite folosirea ferocianurii de potasiu pentru tratarea vinurilor, numai la acelea care au un conținut de fier peste 6 mg/l, cu avizul Ministerului Sănătății. După tratare, vinurile trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

— să conțină încă doze reziduale de fier;

— să nu conțină urme de ferocianură ferică;

— să nu conțină urme de ioni ferocianogeni;

— să nu conțină urme de acid cianhidric liber sau legat.

(2) Îmbutelierea și punerea în consum uman a vinurilor tratate se poate face numai după 15 zile de la efectuarea tratamentului și numai în cazul când condițiile sanitare menționate mai sus sunt atestate printr-un buletin de analiză.

Art. 62. — (1) Berea — Nu se admite adaosul de îndulcitori, coloranți și antiseptice, cu excepția zahărului și a caramelului în berea caramel.

(2) Berea tulbure, cu suspensii și sediment (excepție berea caramel), cu impurități, cu miros de fermentație acetică, de mușcăi, de acru, cu aciditatea totală crescută, nu se admite pentru consum uman.

(3) Nu se admite îmbutelierea berii nepasteurizate decât de către producător. Se admite îmbutelierea berii pasteurizate numai în condițiile transportului ei în vrac în cisterne frigorifice izoterme și cu obligativitatea repasteurizării înainte de ambalare și de vânzare.

Art. 63. — (1) Braga trebuie să îndeplinească următoarele condiții de calitate: substanță uscată în grade refractometrice la 20°C min. 7, aciditatea în acid lactic maximum 0,65 g/100 ml produs.

(2) Braga, la care se folosesc materii prime alterate, substanțe îndulcitoare sintetice, emulsionanți sau conservanți, nu se admite pentru consum uman.

Art. 64. — Băuturile alcoolice naturale distilate și industriale

	Băuturi industriale	Țuica		Rachiuri din țescovină și drojdie	Rachiu din fructe	Rachiu din vin	Vinars
		sub 30°	peste 30°				
— Alcool metilic (g/100 ml alcool etilic anhidru)	max. 0,050	1,400	1,100	1,300	1,500	0,500	0,500
— Furfurol (g/100 ml alcool etilic anhidru)	max. absent*)	0,003	0,002	0,002	0,003	0,002	0,002
— Alcoolii superiori (g alcool izoamilic/100 ml alcool etilic anhidru)	max. 0,040	0,500	0,500	0,750	0,500	0,500	0,500
— Esteri (g acetat de etil/100 ml alcool etilic anhidru)	max. 0,165**)	0,500	0,500	0,500	0,500	0,200	0,500
— Aldehyde (g aldehydă acetică/100 ml alcool etilic anhidru)	max. 0,020	0,060	0,060	0,080	0,080	0,060	0,060
— Acid cianhidric total la 100 ml alcool etilic anhidru	max. absent	0,005	0,005	absent	0,005	absent	absent

*) Cu excepția celor colorate cu caramel, unde maxima este de 0,003 g/100 ml alcool etilic anhidru.

***) Cu excepția romului, unde maxima este de 0,4 g/100 ml alcool etilic anhidru.

Art. 65. — (1) Distilarea băuturilor alcoolice naturale se efectuează numai în dispozitive de distilare autorizate sanitare și care să asigure calitatea și puritatea produselor conform prezentelor norme.

Băuturile alcoolice naturale și industriale cu suspensii sau cu sediment, cu gust și miros de acru, de fum, de mușgai sau cu alt gust și miros străine, cu adaos de substanțe străine produsului, cu prezență de metale și arsen peste limitele permise, nu se admit pentru consumul uman.

(2) Se admite colorarea cu caramel a băuturilor alcoolice naturale distilate și cu coloranți alimentari a băuturilor alcoolice industriale.

(3) Nu se admite utilizarea alcoolului etilic de sinteză la prepararea băuturilor alcoolice industriale.

Art. 66. — (1) Spirtul rafinat trebuie să corespundă următoarelor caracteristici organoleptice și fizico-chimice: aspectul limpede, incolor, cu miros caracteristic, gust arzător, aciditatea (în acid acetic) max. 0,004 g/100 ml alcool absolut; alcoolii superiori max. 0,003 g/100 ml alcool absolut; aldehide max 0,002 g/100 ml alcool absolut; alcool metilic max. 0,050 g/100 ml alcool absolut; furfural, piridină, acetonă, amoniac, baze organice, metale grele ori alte impurități organice sau minerale, lipsă.

(2) Spirtul rafinat provenit din distilarea vinului poate să conțină alcool metilic max. 0,25 vol./100 vol. alcool absolut.

CAPITOLUL III

Norme microbiologice

Art. 67. — Alimentele, cu excepția conservelor în recipiente închise ermetic și a zahărului, trebuie să corespundă condițiilor microbiologice din tabelul următor:

Condiții microbiologice

A. Alimente (cu excepția conservelor în recipiente închise și a zahărului)

Nr. crt.	Alimentul	Numărul total de germeni aerobi mezofili 1)	Bacterii coliforme 1)	Escherichia coli 1)	Salmonella/25 g 1)	Stafilococ coagulaza pozitiv 1)	Bacillus cereus 1)	Vibrio parahaemolyticus/25g	Bacterii sulfito-reductoare 1)	Drojdii și mușgaiuri 1)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Lapte de consum	300.000	10	1	2)	—	—	—	—	—
2.	Lapte praf	100.000	10	1	abs.	1	10	—	—	—
3.	Produse lactate praf pentru copii sub 4 luni	10.000	abs.	—	abs.	abs.	abs.	—	abs.	—
	peste 4 luni	50.000	10	1	abs.	1	10	—	100	—
4.	Produse lactate acide (iaurt, smântână fermentată pentru consum, sana, lapte bătut, chefir)	—	100	10	abs.	10	—	—	—	—
5.	Smântână dulce pentru frișcă și frișcă bătută	100.000	10	1	abs.	10	—	—	—	—
6.	Brânzeturi proaspete din lapte pasteurizat (brânză proaspătă de vacă)	—	100	10	abs.	10	—	—	—	—
7.	Brânzeturi proaspete din lapte nepasteurizat (brânză proaspătă de vacă)	—	1.000	100	abs.	10	—	—	—	—
8.	Brânzeturi proaspete (caș, telemea proaspătă) din lapte pasteurizat	—	100	10	abs.	10	—	—	—	100
9.	Brânzeturi proaspete (caș, telemea proaspătă) din lapte nepasteurizat	—	1.000	100	abs.	100	—	—	—	1.000
10.	Brânză proaspătă din zer (urdă)	—	1.000	100	abs.	10	—	—	—	—
11.	Brânzeturi maturate în saramură (telemea, caș) din lapte pasteurizat	—	10	—	abs.	100	—	—	—	2.000

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
12. Brânzeturi maturate în saramură (telemea, caș) din lapte nepasteurizat		—	100	100	abs.	100	—	—	—	2.000
13. Brânzeturi fermentate cu pastă tare (Sweitzer), semitare (Trapist, Moeciu), moale (Camembert, Taga, Nasal)		—	10	—	abs.	10	—	—	—	2.000 ³⁾
14. Brânză cu pastă filată (cașcavaluri)		—	100	—	abs.	100	—	—	—	2.000
15. Brânzeturi frământate		—	1.000	100	abs.	100	—	—	—	2.000
16. Brânzeturi topite		—	—	—	abs.	10	—	—	—	—
17. Unt		—	100	10	abs.	10	—	—	—	1.000
18. Margarină de consum		—	100	10	abs.	10	—	—	—	1.000
19. Înghețată (pe bază de lapte)	300.000		100	10	abs.	10	—	—	—	—
20. Lapte concentrat cu zahăr	50.000		abs.	—	abs.	—	—	—	—	—
21. Carne zvântată, refrigerată, congelată		—	—	—	abs. ⁴⁾	—	—	—	1 ⁴⁾	—
22. Carne și organe de pasăre		—	—	—	abs.	—	—	—	10 ⁴⁾	—
23. Carne tocată și semipreparate din carne tocată (pastă de mititei, cârnați proaspeți etc.)		—	1.000	100	abs.	100	—	—	100	—
24. Preparate din carne, sărate și/sau afumate		—	100	10	abs.	10	—	—	100	—
25. Mezeluri (prospături, salamuri semiafumate)		—	10	1	abs.	10	10	—	10	—
26. Salamuri crude uscate (tip Sibiu)		—	—	—	abs.	100	—	—	—	—
27. Preparate din carne, mixte sau simple, gata pregătite, care se consumă reci, fără altă prelucrare termică (piftii, pateuri din carne și organe, biftec etc.)	10.000		10	1	abs.	1	—	—	1	—
28. Mâncăruri găsite, servite calde	10.000		10	1	abs.	1	1	—	1	—
29. Mâncăruri găsite congelate	10.000		10	1	abs.	1	1	—	1	—
30. Semipreparate tip Gospodina (semigătite, crude)		—	10	10	abs.	100	—	—	100	100
31. Pește proaspăt, decapitat și eviscerat		—	10	—	abs.	100	—	—	10	—
32. Pește refrigerat sau congelat		—	—	—	—	—	—	—	10 ⁴⁾	—
33. Produse semiconservate:										
— Marinate reci, marinate calde		—	100	10	abs.	10	—	—	10	100
— Nepasteurizate	100.000		abs.	—	abs.	abs.	—	—	10	abs.
— Pasteurizate	1.000		abs.	—	abs.	abs.	—	—	10	abs.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
34. Produse semiconservate:										
— Pastă de pește	—	—	—	abs.	10	—	abs.	10	—	
— Icre, lapți și produse din icre și din lapți	100.000	10	abs.	abs.	10	—	—	10	—	
— Pește:										
Sărat	—	10	abs.	abs.	10	—	abs.	—	1.000	
Sărat cu ceapă	—	100	10	abs.	10	—	abs.	100	—	
— Pește afumat:										
La cald	—	10	abs.	abs.	10	—	—	100	—	
La rece	—	10	abs.	abs.	10	—	—	100	1.000	
35. Preparate culinare din pește	100.000	10	abs.	abs.	10	—	—	10	—	
36. Semipreparate culinare din pește	—	1.000	100	abs.	100	—	—	100	—	
37. Ouă umplute, salate cu maioneză	100.000	10	1	abs.	1	—	—	—	—	
38. Gelatină alimentară	100.000	10	—	abs.	100	100	—	100	—	
39. Prăjituri cu cremă	100.000	10	1	abs.	1	1	—	—	—	
40. Melanj din ouă parf	100.000	10	—	abs.	1	—	—	—	—	
41. Maioneză	200.000	10	—	abs.	100	—	—	—	100	
42. Vegetale congelate	—	10	abs.	abs.	10	—	—	—	1.000	
43. Vegetale deshidratate	100.000	10	abs.	abs.	10	10	—	—	1.000	
44. Supe, mâncăruri, budinci, creme deshidratate	100.000	10	—	abs.	10	100	—	—	—	
45. Paste făinoase (macaroane, fidea etc.)	—	10	abs.	abs.	10	10	—	—	—	
46. Condimente	100.000	100	—	abs.	10	—	—	1.000	5.000	
47. Băuturi răcoritoare și sucuri din fructe cu termen de valabilitate mai mic de 14 zile	300	10	—	—	—	—	—	—	—	10
48. Băuturi răcoritoare și sucuri din fructe cu termen de valabilitate mai mare de 14 zile	30	abs.	—	—	—	—	—	—	—	abs.
49. Ape minerale și carbogazoase, gheață artificială ⁵⁾	—	abs./	abs./	—	—	—	—	—	—	—
		100 cm ³	100 cm ³	—	—	—	—	—	—	—
50. Bere nepasteurizată	—	1	abs.	—	—	—	—	—	—	100
51. Bere pasteurizată	—	abs.	—	—	—	—	—	—	—	10
52. Sosuri nepasteurizate de condimentare	10.000	—	—	abs.	1	—	—	—	—	100
53. Făinuri alimentare, altele decât făina pentru panificație (făină de orez, orezin etc.)	100.000	100	10	abs.	—	10	—	—	10	3.000
54. Făina pentru panificație ⁶⁾	—	—	—	—	—	—	100	—	—	2.000
55. Pâine ⁶⁾	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100
56. Derivate din cereale tratate termic (fulgi de grâu, porumb, orez, texturat de soia etc.)	10.000	10	abs.	abs.	—	—	—	—	10	100
57. Biscuiți	—	10	abs.	abs.	1	100	—	—	—	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
58.	Pudră de ciocolată, cacao pudră, ciocolată tablete (masivă, vanilie, amăruie, lapte), ciocolată cu adaos (nucă, cafea, alune, stafide); bomboane fine și extrafine de ciocolată, înveliș pentru bomboane fine și extrafine	50.000	abs.	—	abs.	—	—	—	—	100
59.	Ciocolată umplută (cu creme grase sau cu creme tip fondant)	100.000	abs.	—	—	—	—	—	—	500
60.	Specialități din ciocolată (cu umplutură grasă sau pe bază de fondant, jeleu)	300.000	10	—	—	—	—	—	—	500
61.	Jeleuri, gemuri, marmelade, rahat, șerbet ⁷⁾	—	abs.	—	—	—	—	—	—	100
62.	Siroपुरi din suc de fructe cu zahăr ⁷⁾	100	—	—	abs.	—	—	—	—	10
63.	Siroपुरi din zahăr cu arome și coloranți sintetici ⁷⁾	100	—	—	abs.	—	—	—	—	10
64.	Emulsie pentru băuturi răcoritoare	—	—	—	abs.	—	—	—	—	abs.
65.	Concentrate alimentare	50.000	10	—	abs.	—	—	—	100	10
66.	Cafea:									
	— crudă	—	100	10	—	—	—	—	—	1.000
	— prăjită	—	10	1	—	—	—	—	—	100
67.	Muștar alimentar	—	100	1	—	—	—	—	—	D=300 M=300
68.	Oțet alimentar	300	1	—	—	—	—	—	—	10

NOTĂ :

1) Valorile înscrise reprezintă numărul maxim admis/g sau cm³ (ml), după caz.

2) Semnul „—” arată că nu este normat criteriul respectiv.

3) La brânzeturi cu pasta moale nu se normează.

4) Se referă la probe recoltate din profunzime.

5) În afara celor doi indici înscrși în tabel se mai fac determinări de:

— număr streptococi fecali/cm³ abs./100 cm³;

— „Pseudomonas aeruginosa”/cm³ abs./100 cm³.

6) În afara indicilor înscrși în tabel se mai fac determinări de spori de „Bacillus subtilis” (B. mesentericus):

— pentru făină 100/ g;

— pentru pâine 10/ g.

7) În afara celor doi indici înscrși în tabel se mai fac determinări de:

— Leuconostoc abs./15 g produs.

8) Se fac determinări de spori de bacterii anaerobe.

Art. 68. — (1) Conservele în recipiente închise ermetic trebuie să corespundă următoarelor condiții microbiologice:

După incubare în termostat să nu prezinte:

— modificări exterioare ale recipientului, bombaj și/sau scurgere de conținut;

— modificări ale conținutului, de miros și/sau altele determinate de o activitate microbiană.

(2) La examenul microscopic să nu se observe:

— la conservele pentru copii, în medie mai mult de 10 microorganisme/câmp microscopic și/sau mai mult de 20 câmpuri microscopice pozitive la determinarea conținutului în filamente de mucegai;

— la conservele la care se urmărește prezența bacteriilor termofile care determină acirea fără bombaj, în medie mai mult de 30 microorganisme/câmp microscopic și creșterea acidității, pusă în evidență prin testul cu purpură de bromcrezol sau prin reducerea valorii pH.

(3) La examenul prin culturi să nu se pună în evidență una dintre următoarele grupe de microorganisme:

— bacterii anaerobe sau facultativ anaerobe;

— bacterii termofile de acire fără bombaj;

— bacterii nesporulate;

— drojdii și mucegaiuri.

Art. 69. — (1) Zahărul cristal pentru consum uman trebuie să corespundă următoarelor condiții microbiologice:

- număr total de germeni aerobi mezofili 1.000/g
- drojdii 100/g
- mucegaiuri 100/g

(2) Zahărul (cristal) materie primă pentru industria alimentară trebuie să corespundă următoarelor condiții microbiologice:

- bacterii sporulate termofile/bacterii sporulate de acire fără bombaj, la 10 g 150/75;
- bacterii sporulate anaerobe, termofile, producătoare de gaz în afara hidrogenului sulfurat, la 4 g 4/5 (număr tuburi pozitive raportate la număr tuburi însămânțate);
- Leuconostoc, la 5 g abs.;
- bacterii sporulate anaerobe termofile, producătoare de hidrogen sulfurat, la 4 g 4/5 (număr tuburi pozitive raportate la număr tuburi însămânțate).

(3) Zahărul pudră pentru sucuri trebuie să îndeplinească următoarele condiții microbiologice:

- număr total de germeni aerobi mezofili 200/g;
- drojdii 10/10 g;
- mucegaiuri 10/10 g;
- Leuconostoc abs./15 g.

(4) Zahărul pudră pentru patiserie trebuie să îndeplinească următoarele condiții microbiologice:

- număr total de germeni aerobi mezofili 300/g;
- drojdii 100/10 g;
- mucegaiuri 100/10 g.

(5) Zahărul candel pentru băuturi alcoolice trebuie să îndeplinească următoarele condiții microbiologice:

- drojdii abs./10 g;
- mucegaiuri abs./10 g.

CAPITOLUL IV

Norme toxicologice

Aditivi alimentari

Art. 70. — Aditivii alimentari sunt substanțele chimice care se adaugă produselor alimentare în vederea prelungirii duratei de păstrare ori a ameliorării aspectului, gustului, mirosului, consistenței sau a calităților tehnologice. Zahărul, sarea de bucătărie, condimentele naturale (boiaua de ardei, piperul, scorțișoara, cuișoara, foile de dafin, muștarul, cafeaua, cacao etc.), extractele obținute din acestea, amidonul și alcoolul etilic nu sunt socotiți aditivi alimentari.

Art. 71. — Adaosul de aditivi trebuie înscris vizibil pe eticheta fiecărui ambalaj de desfacere (sticlă, borcan, cutie,

pachet etc.), menționându-se, după caz: „conservant chimic“, „aromatizat sau îndulcit sintetic“, „colorat artificial“ etc. Comercializarea aditivilor alimentari admiși se face numai în ambalaje originale, pe care se menționează compoziția și denumirea chimică a produsului, precum și modul de folosire.

Art. 72. — (1) Este interzis adaosul de aditivi alimentari în scopul mascării unor alterări sau degradări ale produselor alimentare.

(2) Este interzis adaosul de conservanți la conservele sterilizate.

Art. 73. — (1) Este admisă colorarea produselor alimentare cu sucuri naturale din fructe, boia de ardei, pastă și suc de roșii, cafea, cacao și caramel obținut din zahăr ars (fără săruri de amoniu și amoniac); reziduu după calcinarea caramelului nu trebuie să depășească 0,5%.

(2) Este admisă colorarea produselor alimentare cu următorii coloranți naturali: caroteni, flavone, clorofilă (inclusiv compușii de cupru, sodiu și potasiu ai acesteia), capsantina, capsarubina, betaina, antocianii, carminul (acid carminic), riboflavina curcumina, cărbunele vegetal, precum și cu extracte naturale de fructe și legume.

(3) Se admite înălbirea zahărului rafinat cu ultramarin chimic pur, colorarea margarinei cu caroten în concentrație de maximum 16 mg/kg produs, precum și utilizarea cărbunelui animal sau vegetal chimic pur la decolorarea unor produse alimentare și băuturi.

(4) Caramelul obținut direct (clasa I) sau obținut cu sulfat (clasa a II-a) trebuie să îndeplinească următoarele caracteristici:

		<u>clasa I</u>	<u>clasa a II-a</u>
— azot total (exprimat la bază solidă)	maximum	0,01%	—
— sulf total (exprimat la bază solidă)	maximum	0,3%	1,3—2,5%
— dioxid de sulf (exprimat la bază solidă)		—	0,02%.

(5) El nu trebuie să conțină 4—metilimidazol și 2—acetil—4—tetrahidroxibutilimidazol.

Conținut în metale:

- As maximum 1 mg/kg
- Pb maximum 2 mg/kg.

Art. 74. — Aditivii alimentari trebuie să corespundă următoarelor cerințe generale de puritate, pe lângă cele indicate la fiecare substanță în parte:

- arsen maximum 3 (mg la kg adjuvant);
- plumb maximum 10 (mg la kg adjuvant);
- cupru maximum 50 (mg la kg adjuvant);
- zinc maximum 25 (mg la kg adjuvant);
- cadmiu maximum 5 (mg la kg adjuvant);
- mercur — absent.

Art. 75. — Următoarele substanțe chimice sunt permise puritate și a concentrației maxime admise menționate pentru fiecare:
a fi utilizate ca aditivi alimentari cu respectarea condițiilor de

Denumirea substanței	Alimentul la care este permisă folosirea	Cantitatea maximă permisă (mg/kg)	Condițiile de puritate a adjuvantului
1	2	3	4
Acidul benzoic și sărurile lui (K, Na, Ca)	Produse din legume și fructe nesterilizate sau nepasteurizate cu un conținut de zahăr sub 60%:		Minimum 99,7% acid benzoic Reziduu la calcinare maximum 0,1%
E 210	— gemuri, marmelade,	700	Cenușă sulfatată maximum 0,05%
E 211	— magiunuri, produse zaharoase;		Clor anorganic maximum 0,07%
E 212	— concentrate din fructe și legume	1.000	
E 213	— sosuri condimentate, pastă de tomate în tuburi, produse vegetale lacto-fermentate (varză, castraveți, gogonele etc.);	1.000	
	Băuturi răcoritoare	200	
	Margarină, maioneză	1.000	
Esterii: metilic, etilic sau propilic ai acidului p-hidroxizi-benzoic și sărurile lor de sodiu	Cu avizul Ministerului Sănătății	Cu avizul Ministerului Sănătății	Minimum 99% substanță activă (la desicare 2 ore la 80° C)
Acidul sorbic și sărurile lui (K, Na, Ca)	— Margarină, maioneză, legume și fructe congelate;	500	Substanță activă, % min. 99
E 200	— Brânzeturi topite, pastă de tomate în tuburi,	1.000	Cenușă sulfatată, % max. 0,2
E 201	— produse zaharoase,		Aldehyde, % max. 0,1 (aldehida formică)
E 202	— de patiserie și de panificație,		Substanțe volatile, max. 3%.
E 203	— produse vegetale lacto-fermentate (varză, castraveți etc.), sosuri condimentate, marmelade, gemuri, concentrate din fructe și legume		
	— Băuturi răcoritoare	100	
	— Vinuri și șampanie	200	
Anhidridă sulfuroasă, sulfid, metabisulfid și bisulfid de sodiu sau de potasiu	— Dulcețuri	25	<u>Sulfid de sodiu</u>
E 221	— Fructe confiate	35	SO ₂ , % min. 48
	— Marmeladă, gemuri	60	tiosulfat de sodiu, % max. 0,10
	— Siropuri naturale		Se max. 10 mg/kg pH sol. 10%; 8,5–10
	— Fructe și legume deshidratate, pastă de tomate, bulion	100	<u>Bisulfid de sodiu</u>
	— Concentrate din fructe, must de struguri, vin sec	200	SO ₂ , %, min. 64 pH sol.10%;
	— Vin demisec și semidulce	250	3,5–4,5
	— Vin dulce	350	Se max. 10 mg/kg
	— Fulgi din legume	400	Fe max. 50 mg/kg
	— Oțet de vin	200	<u>Metabisulfid de sodiu</u>
		(exprimat în SO ₂)	SO ₂ , % min. 64 tiosulfat de sodiu, % max. 0,10
			Se max. 10 mg/kg pH sol. 10%; 4,0–4,5
			Fe max. 50 mg/kg
Acidul propionic, propionatul de sodiu, de potasiu sau de calciu	— Brânzeturi topite	1.000 (exprimat în acid propionic)	Substanță activă, % min. 99 Substanță insolubilă în apă, % 0,1–0,3 pH sol. 10%; 7–10

1	2	3	4
E 280	— Produse de panificație	2.000 (exprimat în acid propionic)	Substanțe nevolatile 0,05% Aldehidă max. 0,1% (formică) Fe max. 30 mg/kg
Nizină E 234	— Brânzeturi topite	50	
Nitrat de sodiu sau de potasiu E 251	— Preparate din carne (tip mezeluri)	250	
Nitrit de sodiu sau de potasiu E 250	— Unele sorturi de brânzeturi, cu avizul Ministerului Sănătății — Preparate din carne (tip mezeluri) — Conserve sterilizate din carne	50 70 50	Minimum 99% nitrat sau nitrit
Bifenil*) Ortofenil- fenol*) E 231	— Fructe citrice — Fructe citrice — Fructe citrice — Banane	70 12 6 3	
Tiabendazol**) E 233			
Diacetat de sodiu E 262	— Produse de panificație	Cu avizul Ministerului Sănătății	Acid acetic liber, % min.39 pH soluție 10%; 4,5—5 Acid formic și substanțe oxida- bile lipsă
<u>Antioxidanți</u>			
Galat de propil, octil sau dodecil E 310	— Grăsimi alimentare și produse care conțin grăsimi (cu excepția untului) — Conserve de pește	100 200	Substanțe volatile (la 60°C, după 4h, max. 0,5%) Cenușă sulfată, % max. 0,05 Aciditate liberă în acid galic, max. 0,5%
Butil-hidroxi-anisol (B.H.A.) E 320	— Cartofi deshidratați (piure, fulgi) — Uleiuri vegetale; margarină; untură de porc	25 200	
Butil-hidroxitoluen (B.H.T.) E 321	— Supe concentrate (raportat la grăsime) — Gumă de mestecat — Emulsii pentru băuturi răcoritoare	200 200 100	Substanța activă, min. 98,5%
Alfa tocoferol E 307	— Grăsimi alimentare și produse care conțin grăsimi în cantitate mare	300	Conform cu Farmacopeea Română X
Acid ascorbic E 300	— Bere, băuturi răcoritoare	10 (acid ascorbic)	
Ascorbat de sodiu sau de potasiu E 301	— Produse zaharoase, pâine și produse de panificație, biscuiți, napolitane	50 (acid ascorbic)	
Acid isoascorbic E 315	— Produse conservate din legume și fructe (conservate prin frig)	100 (acid ascorbic)	Conform cu Farmacopeea Română X
Isoascorbat de sodiu E 316	— Preparate și semiconserve din carne — Produse tip „baby foods“ pe bază de cereale și tip „infant formula“ — Fileuri de pește congelat	500 (acid ascorbic) 500 (acid ascorbic) 1.000 (acid ascorbic)	

*) Numai pentru tratamentul de suprafață al citricelor.

**) Numai pentru tratamentul de suprafață al bananelor și al citricelor.

1	2	3	4
	— Supe deshidratate	1.000 (acid ascorbic)	Conform cu Farmacopeea Română X
	— Făină de cereale	300 (acid ascorbic)	
Palmitat sau stearat de ascorbil	— Produse tip „infant formula“	10 mg/ 100 ml de produs (gata de consumat)	
E 304	— Produse tip „baby foods“ pe bază de cereale	200 (raportat la conținutul de grăsime)	
E 305	— Margarină — Grăsimi și alimente care conțin grăsimi	200 500 (raportat la conținutul de grăsimi)	
<u>Coloranți alimentari</u>			
Tartrazină (galben) E 102	— Băuturi nealcoolice — Rahat — Înghețate, băuturi alcoolice industriale — Prăjituri, produse de patiserie, produse de panificație (biscuiți), specialități din ciocolată, umpluturi pentru produse zaharoase; drajeuri și bomboane; muștar	10 30 40 70	Colorant pur, % min. 85 Substanțe volatile la 135%, max. 10 Reziduu insolubil în apă, % max. 0,2 Extract eteric, % max. 0,2 Cloruri, sulfați (în săruri de sodiu), % max. 6 Coloranți subsidiari, % max. 1
Orange S (portocaliu) E 110	— Băuturi nealcoolice — Rahat — Alte produse alimentare	40 Cu avizul Ministerului Sănătății	Substanță activă min. 85% Reziduu insolubil în apă, % max. 0,02 Alți coloranți max. 4%
Albastru patentat (albastru) E 131	— Băuturi nealcoolice — Produse zaharoase — Alte produse alimentare	10 30 Cu avizul Ministerului Sănătății	Substanță activă min. 85% Reziduu insolubil în apă max. 0,05%
Azorubină (roșu) E 122	— Băuturi nealcoolice — Produse zaharoase — Alte produse alimentare	70 Cu avizul Ministerului Sănătății	Substanță activă min. 85% Reziduu insolubil în apă max. 0,02%
Ponceau 4 R (roșu) E 124	— Produse alimentare — Limonade	20 10	
Indigotină (albastru) E 132	— Rahat — Înghețată — Prăjituri, produse de patiserie	20 50 70	Colorant pur, % min. 85 Substanțe volatile la 135°C, % max. 15 Reziduu insolubil în apă, % max. 0,2 Extract eteric, % max. 0,2 Cloruri, sulfați (în săruri de sodiu), % max. 15 Coloranți subsidiari, % max. 1 Acid insatinsulfonic, % max. 1

1	2	3	4
Ponceau 6 R (roșu)	— Produse alimentare — Limonade	20 10	
E 126			
Eritrozină (roșu)	— Băuturi nealcoolice — Băuturi alcoolice industriale	10 20	Colorant pur, % max. 85 Substanțe volatile la 135°C, % max. 12
E 127	— Înghețată; specialități din ciocolată, umpluturi pentru produse zaharoase, drajeuri și bomboane — Prăjituri, produse de patiserie	30	Reziduu insolubil în apă, % max. 0,2 Extract eteric, % max. 0,1 Cloruri, sulfați (în săruri de sodiu), % max. 2 Fluoresceină, % max. 0,1
Verde acid brilant (verde)	— Rahat, băuturi răcoritoare — Produse zaharoase și de patiserie	10 20	
E 142			
Negru brilant BN (negru)	— Produse zaharoase	30	
E 151			

Aromatizanti și potențiatori de arome*)

— Acetat de etil	— Produse zaharoase	100	
— Acetat de butil	— Produse de panificație și patiserie, napolitane, înghețată, ciocolată, băuturi alcoolice industriale, dulceturi și compoturi din fructe verzi nearomate, băuturi răcoritoare	100	
— Aldehydă benzoică			
— Vanilină			
— Aldehydă cinamică			
— Metil — și etilvanilină			
— Ionone	— În aceleași produse ca cele de mai sus	30	
— Uleiuri volatile naturale	— În aceleași produse ca cele de mai sus	200	
— Amestecuri de aromatizanti naturali	— În aceleași produse ca cele de mai sus	200	
— Diacetil	— Margarină	0,005	

Potențiatori de arome

— Acid glutamic și sărurile lui de sodiu, potasiu, amoniu, calciu, magneziu			
E 620			
— Săruri de sodiu și calciu ale acidului 5-ribonucleotid			Cu avizul Ministerului Sănătății
— Săruri de calciu și sodiu, potasiu ale acidului 5-guanilic (poten- țiatori de arome)	— Preparate din carne		
E 626			

*) Pentru alți aromatizanti și potențiatori de arome care nu sunt menționați în acest tabel, se va cere avizul Ministerului Sănătății

1	2	3	4
<u>Adjuvanți alimentari diverși</u>			
— Agar-agar (agent de îngroșare) E 406	— Produse dietetice — Produse zaharoase, ciocolată — Înghețată — Preparate din carne, conserve — Jeleuri	1.500 4.000 5.000 5.000 20.000	Cenușă insolubilă în HCl 10% raportat la subst. uscată max. 0,5% Impurități insolubile în apă (în sol.1%) max. 0,05%
— Acidul alginic, alginat de sodiu sau potasiu, calciu și amoniu (agenți de îngroșare) E 400	— Preparate din carne — Semiconserve și conserve de carne	3.000	Cenușă sulfată, % max. 30 Fosfați lipsă pH 6—8
— Celuloză microcristalină Celuloză sodică — Metilceluloză E 461 Etilceluloză E 462 Carboximetil- celuloză E 466 (agenți de îngroșare)	— Aceleași ca pentru alginat	3.000	Conform cu Farmacopeea Română X
Dextrină Gelatină (agenți de îngroșare)	— Pudre de budinci, creme și supe — Umplutura specialităților din ciocolată	5.000 15.000	Conform cu Farmacopeea Română X
Pectine E 440	— Dulcețuri și marmelade — Jeleuri	10.000 20.000	Cupru mg/kg max. 50 Plumb mg/kg max. 10 Zinc mg/kg max. 25 Arsen mg/kg max. 3
Gumă arabică E 414 Gumă de Guar E 412 Carragenan E 407 Gumă de Xantan E 415 Făină din semințe de caruba	— Produse zaharoase — Preparate din carne	10.000	Conform cu Farmacopeea Română X
Lecitină (emulgator) E 322	— Produse de panificație, biscuiți, napolitane, margarină, untură, ciocolată și caramele, înghețată; lapte praf; pudre pentru creme	10.000	Conform cu rețeta de fabricație
Mono — și digliceride (emulgator) (antispumant) E 471	— Înghețată — Margarine — Preparate din carne — Biscuiți și produse de panificație	5.000	
Polifosfați (stabilizatori)	— Mezeluri, conserve — Semiconserve de carne — Brânzeturi topite — Budinci, creme	500 500 3.000 10.000	Plumb mg/kg max. 10 Total metale grele mg/kg max. 50 Arsen mg/kg max. 5 Fluor mg/kg max. 30

1	2	3	4
Acid citric E 330	— Siropuri, băuturi alcoolice industriale, compoturi, gemuri, produse zaharoase, produse de panificație, biscuiți, napolitane, grăsimi alimentare, băuturi nealcoolice, înghețate	Conform rețetei de fabricație	Conform cu Farmacopeea Română X
Citrat de sodiu, potasiu și calciu Tartrat de sodiu sau de potasiu (sechestrant)	— Brânzeturi topite — Conserve și semiconserve de carne — Produse zaharoase — Sânge (scop alimentar)	40.000 20.000 4.000 100	Conform cu Farmacopeea Română X
Acid tartric, acid acetic, acid lactic, acid malic, acid fosforic, acid clorhidric, acid carbonic, acid gluconic și sărurile lor de sodiu, calciu, potasiu și amoniu Deltagluconolactonă Bioxidul de siliciu amorf (antiaglomerant)	— Băuturi răcoritoare, sucuri, nectaruri, — Gemuri, dulcețuri, fructe confiate — Produse de panificație — Vinuri — Produse din carne — Supe concentrate — Sare de consum	Conform rețetei de fabricație 100 10.000	Conform cu Farmacopeea Română X
Îndulcitori			
Zaharină E 954	— Băuturi răcoritoare — Produse zaharoase	Cu avizul Ministerului Sănătății	Conform cu Farmacopeea Română X
Sorbitol E 420	— Biscuiți și produse zaharoase	Cu avizul Ministerului Sănătății	Zaharuri reducătoare, % max. 0,30 C Zahăr total, % max. 1,0 Cenușă sulfatată, % max. 0,1
Aspartam E 951	— Băuturi răcoritoare hipocalorice	600	Seleniu, mg/kg, max. 30 Fluor, mg/kg, max. 30
Acesulfam E 950	— Băuturi răcoritoare — Înghețată — Produse zaharoase	400 400 400	Seleniu, mg/kg, max. 30 Fluor, mg/kg, max. 30

Art. 76. — Pentru aditivii alimentari neprevăzuți în prezentele norme ca și pentru utilizarea oricărui aditiv în produsele alimentare dietetice și în preparatele pentru copii se va cere avizul Ministerului Sănătății.

Art. 77. — Aditivii care se folosesc în hrana animalelor trebuie să fie avizați de Ministerul Sănătății.

Art. 78. — (1) Producția, importul, vânzarea sau folosirea aditivilor alimentari, care nu sunt avizați sanitar în România, sunt interzise.

(2) Avizul sanitar pentru aditivii alimentari folosiți în România este valabil timp de 3 ani de la data emiterii. În cadrul perioadei de 3 ani el poate fi retras, dacă se con-

stată că este folosit necorespunzător sau aditivul avizat are efecte asupra sănătății sau mediului, necunoscute la data emiterii avizului.

B. Ambalaje și utilaje

Art. 79. — (1) Ambalajele, utilajele, recipientele și ustensilele folosite în sectorul alimentar trebuie să fie avizate sanitar.

(2) Materialele de orice natură folosite la confecționarea ambalajelor și a recipientelor de depozitare și de transport, precum și a utilajelor, ustensilelor și acoperirilor de protecție

anticorozivă, destinate sectorului alimentar, trebuie să corespundă următoarelor condiții:

a) să aibă un grad ridicat de stabilitate fizico-chimică, care să nu permită cedarea în mediile de extracție, care reproduc condițiile de exploatare a substanțelor străine peste limitele admise prin avize ale Ministerului Sănătății;

b) să nu influențeze caracteristicile organoleptice, fizico-chimice sau valoarea nutritivă a produsului alimentar cu care vine în contact în timpul prelucrării, manipulării, transportului sau păstrării acestuia;

c) să nu confere toxicitate produsului alimentar cu care vine în contact;

d) să asigure produsului alimentar o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului respectiv.

Art. 80. — (1) Cernelurile și coloranții folosiți la imprimarea și colorarea materialelor de ambalaj, care vin în contact cu produsul alimentar, trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în articolul precedent și să fie avizați de Ministerul Sănătății.

(2) Este oprit contactul direct al alimentelor cu partea colorată sau imprimată a ambalajului.

Art. 81. — (1) Ambalajele, recipientele, ustensilele și utilajele destinate sectorului alimentar se folosesc în perfectă stare, curate, dezinfectate sau dezinsectizate, după caz, operațiuni ce trebuie asigurate prin mijloace, procedee și substanțe avizate de organele sanitare.

(2) Ambalajele, recipientele, ustensilele și utilajele folosite în sectorul alimentar nu pot avea altă utilizare decât aceea pentru care au fost avizate.

(3) Hârtia de ambalaj simplă sau complexă (metalizată, acoperită cu masă plastică, acoperită cu parafină sau alt strat de protecție) trebuie să fie avizată sanitar, conform Metodologiei Ministerului Sănătății/I.I.S.P. București nr. 173/1984.

Pentru ambalarea produselor alimentare perisabile se admite folosirea:

- hârtiei pergament albit,
- hârtiei înnobilate cu polietilenă,
- hârtiei pergament înnobilată cu polietilenă.

(4) Nu se admite folosirea la ambalarea alimentelor a hârtiei provenite din deșeuri.

Art. 82. — Capsulele metalice și capacele metalice folosite la închiderea sticlelor și borcanelor trebuie să fie curate și neruginite, prevăzute în interior cu un disc de plută sau din material plastic (conform prevederilor art. 87 și 88), care să asigure etanșeitatea.

Art. 83. — (1) Cositorul, lacurile sau alte materiale avizate de Ministerul Sănătății, folosite la cositorirea sau la acoperirea ambalajelor și utilajelor din industria alimentară, trebuie să fie aplicate în strat continuu, aderente la suprafețele tratate, să nu influențeze calitățile organoleptice și fizico-chimice ale produsului și să nu cedeze substanțe chimice peste limitele admise de Ministerul Sănătății.

(2) La fabricarea obiectelor de uz gospodăresc (farfurii, tacâmuri, căni, pahare, bidoane, canistre etc.) nu se admit pigmenții ce au în compoziție sulfuri de Cd, oxizi de Hg, Pb, Cr și negru de fum.

Art. 84. — Recipientele, utilajele și ustensilele emailate, utilizate în sectorul alimentar, fierte timp de 2 ore într-o soluție de acid acetic 4% și apoi păstrate timp de 22 de ore în aceeași soluție, la temperatura camerei (conform Metodologiei

Ministerului Sănătății/I.I.S.P. București nr. 173/1984), nu trebuie să cedeze plumb, cupru, zinc, cobalt, cadmiu și crom peste următoarele limite:

— plumb,	mg/litru	extractant	maximum	1,5
— cupru	"	"	maximum	2,0
— zinc	"	"	maximum	10,0
— cobalt	"	"	maximum	1,5
— cadmiu	"	"	maximum	0,15
— crom	"	"	maximum	1,5.

Art. 85. — Este interzisă păstrarea în vase metalice zincate a alimentelor lichide și semilichide, cu excepția apei, a alcoolului rectificat și a grăsimilor alimentare.

Art. 86. — Se admite răcirea băuturilor carbogazoase și a berei prin serpentine confecționate din cupru, cositorite la interior cu cositor care conține maximum 1% plumb.

Art. 87. — (1) Se admit, ca ambalaje, recipiente, ustensile sau utilaje, în sectorul alimentar, următoarele materiale plastice avizate de Ministerul Sănătății:

- Polietilena — de înaltă presiune și joasă densitate;
- de joasă presiune și înaltă densitate.
- Policlorura de vinil — dură sau plastifiantă;
- Polipropilena;
- Polistirenul — de uz general, antișoc, antișoc grefat, antistatizat;
- Poliamida;
- Copolimerii:
 - copolimer stiren — acrilonitril (SAN);
 - copolimer acrilonitril-butadienă-stiren (ABS);
 - copolimer de clorură de vinil cu acetat de vinil;
 - copolimer de clorură de vinil cu clorură de vinil-iden.

Materialele complexe:

- polietilen — poliamidă (PE/PA);
- polietilen — polietilentereftalat (PE/PET).

Materialele pentru protecții anticorozive:

- sistem epoxidic;
- sistem epoxiester;
- email perclorvinilic;
- lacuri acidorezistente, sulfurezistente;
- email clorcauciuc.

Poliesterii și rășinile poliesterice:

- poliester armat cu fibre de sticlă;
- polietilentereftalat.

(2) Pentru alte tipuri de mase plastice care nu sunt înscrise în lista de mai sus se va cere avizul sanitar al Ministerului Sănătății.

Art. 88. — Masele plastice folosite în sectorul alimentar, testate conform Metodologiei Ministerului Sănătății/I.I.S.P. București nr. 173/1984, trebuie să îndeplinească următoarele cerințe la indicatorii urmăriți:

Concentrații maxime admise pentru indicatorii de control (în lichidele de extracție)

Indicatori generali:

- Examen organoleptic — nu se admit modificări organoleptice ale probelor analizate și ale lichidelor de extracție.
- Migrare globală de componenți — 50 ppm sau 10 mg/dm²
- Substanțe oxidabile cu permanganat de potasiu — 10 ppm
- Metale toxice: — plumb — 0,1 ppm
- cadmiu — absent
- Fluorescență în ultraviolet — absent.

Indicatori specifici:

(în funcție de receptura materialului)

— Metale toxice:	Bismut	— absent
	Bariu	— 0,02 ppm
	Cobalt	— 0,1 ppm
	Arsen	— 0,1 ppm
	Zinc	— 10 ppm
— Coloranți		— absent
— Ftalați		— absent
— Formaldehidă 1 mg/dm²		— 6 ppm
— Bisfenol		— 1 ppm
— Epiclorhidrină		— absent
— Stiren		— 0,05 ppm
— Clorură de vinil		— 1 ppm în produsul finit
— Acetaldehidă		— 3 ppm în produsul finit.

Art. 89. — Se pot folosi în sectorul alimentar următoarele tipuri de cauciucuri:

- cauciuc alimentar — PT 8 A;
- cauciuc siliconic;
- cauciuc & metilbutadienstirenec cu 28% acrilonitril;
- cauciuc butadien stirenec — CAROM 1500;
- cauciuc sintetic indigen tip butadien — acrilonitrilo-carboxilat;
- cauciuc poliizoprenic — CAROM IR — 2200.

Art. 90 — (1) Cauciucurile folosite în sectorul alimentar trebuie să îndeplinească următoarele cerințe de igienă:

Concentrații maxime admise pentru indicatorii de control

(în cauciuc sau în extract):

— Plumb	— lipsă
— Bariu	— lipsă

— Arsen	— lipsă
— Zinc mg/100 cm ³ extract	— 50
— Zinc %, max.	— 1
— Cupru ppm max.	— 3

Reziduul uscat al extractului în:

— alcool etilic 10% vol. mg/100 cm ³ , max.	— 10
— apă distilată, mg/100 cm ³ , max.	— 3
— acid acetic, sol. 3%, mg/100 cm ³ , max.	— 30
— acid azotic, sol. 2%, mg/100 cm ³ , max.	— 50.

(2) Cauciucurile în compoziția cărora sunt cuprinse și mase plastice vor trebui să îndeplinească și cerințele de igienă prevăzute la art. 85 — mase plastice.

(3) Se interzice colorarea cauciucului de uz alimentar cu negru de fum sau alți coloranți, cu excepția bioxidului de titan.

Art. 91. — Este interzisă fabricarea ambalajelor, recipientelor și ustensilelor din deșeuri sau obiecte din materiale vechi sau care au mai fost folosite.

Art. 92. — Avizele sanitare eliberate pentru materialele de orice natură folosite la confecționarea ambalajelor, recipientelor, utilajelor, ustensilelor și acoperirilor de protecție anticorozivă, destinate sectorului alimentar, își mențin valabilitatea atât timp cât compoziția, tehnologia de fabricație și domeniul de utilizare a acestora rămân neschimbate.

C. Impurificarea cu arsen și metale grele

Art. 93. — Limitele maxime admisibile de arsen și metale grele (cadmiu, plumb, zinc, cupru și staniu) în alimente, precum și în materiile prime folosite la prepararea și fabricarea acestora sunt următoarele:

Limite maxime admisibile de arsen și de metale grele în alimente, mg/kg

(exprimate în miligrame/1 kg produs)

Alimentele	As	Cd	Pb	Zn	Cu	Sn	Hg
0	1	2	3	4	5	6	7
Lapte	0,1	0,01	0,1	5	0,5	—	0,01
Brânzeturi	0,15	0,05	0,5	25	2,5	—	0,05
Brânzeturi topite	0,3	0,05	0,4	40	3,0	—	0,05
Carne	0,1	0,1	0,5	50	3,0	—	0,05
Pește	3,0	0,1	0,5	50	5,0	—	0,5
Mezeluri, conserve și semi-conserve din carne	0,15	0,75	1,0	50	5,0	150	—
Conserve din pește în ulei	3,0	0,1	1,0	50	6,0	100	0,5
Conserve și semiconserve în sos tomat sau oțet	3,0	0,1	1,0	50	6,0	100	0,5
Pește sărat, afumat	0,8	0,05	1,0	50	1,5	—	0,5
Ouă	0,1	0,05	1,0	20	3,0	—	0,05
Unt	0,1	0,05	0,5	5	0,5	—	0,05
Margarină	0,1	0,05	0,5	5	0,5	—	0,05
Pâine și produse de panificație	0,2	0,05	0,5	15	5,0	—	0,03
Conserve din legume în apă	0,5	0,1	0,5	15	5,0	150	—
Conserve din legume în ulei, oțet, bulion	0,5	0,1	0,5	20	7,0	150	—
Suc de roșii	0,1	0,02	0,5	10	3,0	150	—
Bulion de roșii, sosuri picante	0,15	0,03	1,0	20	10,0	150	—
Pastă de roșii (substanță uscată 28–30%)	0,2	0,03	1,5	30	15,0	150	—
Conserve din fasole boabe	0,15	0,03	1,0	40	10,0	100	—
Conserve mixte cu legume și carne	0,1	0,04	1,0	30	5,0	150	—

	0	1	2	3	4	5	6	7
Compoturi, nectar, suc pasteurizat de fructe	0,5	0,05	0,5	—	5,0	150	0,05	
Marmeladă, gemuri, dulcețuri, sirop	0,5	0,05	1,0	5,0	10,0	—	0,05	
Suc concentrat de fructe, pastă și concentrat de fructe	3,0	0,3	3,0	30,0	30,0	—	0,3	
Must de struguri	0,1	0,01	0,5	10	10	—	—	
Must de struguri concentrat	0,2	0,01	1,0	20	25	—	—	
Boia de ardei	0,2	0,03	1,0	50	10	—	—	
Legume și fructe deshidratate	0,5	0,5	5,0	50	50	—	0,5	
Supe concentrate	0,2	0,02	1,0	30	10	100	—	
Produse de caramelaj, dropsuri, bomboane	0,2	0,01	1,0	15	10	25	—	
Drajeuri simple, jeleuri, șerbeturi, bomboane fondante, rahat	0,2	0,01	1,0	15	5,0	25	—	
Ciocolată, produse de ciocolaterie	0,2	0,01	1,0	25	15	35	—	
Produse de cofetărie (prăjituri)	0,1	0,01	0,5	10	10	15	—	
Halva	0,2	0,01	1,0	60	20	25	—	
Cacao (pudră)	0,2	0,01	1,0	70	50	25	—	
Cartofi	0,3	0,1	0,3	10	3,0	—	0,05	
Legume proaspete sau congelate, cu excepția legumelor frunze	0,5	0,1	0,5	15	5,0	—	0,05	
Legume frunze	—	0,2	0,5	—	—	—	0,03	
Fructe proaspete sau congelate	0,5	0,05	0,5	5,0	5,0	—	0,05	
Concentrat și izolat de soia	0,2	—	0,5	—	—	—	—	
Zahăr și produse zaharoase	1,0	0,05	1,0	5,0	2,0	—	0,05	
Sare	1,0	0,1	1,0	5,0	5,0	—	0,05	
Oțet	0,3	0,1	1,0	2,5	2,5	—	0,05	
Esență de oțet	1,2	0,4	4,0	10	10	—	0,20	
Produse pentru copii (sucuri)	0,1	0,02	0,1	5,0	5,0	—	0,02	
Produse pentru copii, din legume și fructe (pulberi)	0,3	0,1	0,5	50	15	—	0,05	
Produse pentru copii, din lapte (praf)	0,2	0,05	0,5	50	2,0	—	0,05	
Băuturi răcoritoare	0,1	0,02	0,1	5,0	1,0	—	—	
Băuturi alcoolice naturale (vin, bere etc.)	0,1	0,01	0,3	5	1	—	—	
Băuturi alcoolice distilate, naturale	0,05	0,01	0,3	5	5	—	—	
Băuturi alcoolice industriale	0,05	0,01	0,01	5	1	—	—	

Art. 94. — Limitele maxime de azotați, admise în unele legume și fructe, sunt următoarele:

Limite maxime de azotați admise în unele legume și fructe NO₃ mg/kg

Produsul	Cultivat în:	
	Câmp (teren descoperit)	Seră
Ardei (gras, gogoșar, capia)	150	400
Cartofi	300	—
Castraveți	200	400
Ceapă uscată	80	—
Conopidă	400	—
Dovlecei	500	—
Morcovi	400	—
Salată verde	2.000	3.000
Sfeclă roșie	2.000	—
Spanac	2.000	—
Tomate	150	—
Varză	900	—
Vinete	300	—
Mere	60	—
Pere	60	—
Pepene roșu	100	—
Struguri	60	—

Conținutul în nitrați în preparatele de legume și fructe, destinate alimentației copiilor până la 3 ani, nu va depăși limita de 100 mg NO₃/kg produs.

Art. 95. — Limita maximă admisă pentru dietil și dimetilnitrozamină și nitrozopirolidină în preparatele de carne și în bere este de 1 microgram/kg produs.

Art. 96. — Limita maximă admisă pentru toxicumarine (aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂, M₁) în semințe și făinuri de cereale, leguminoase uscate, semințe oleaginoase, arahide, alune, miez de nucă, cafea, concentrate și izolate proteice de vegetale este de 10 micrograme/kg produs.

În alimentele pentru copiii până la 3 ani limita maximă admisă este de 5 micrograme/kg produs.

Art. 97. — (1) Pentru ohratoxine, limita maximă admisă în semințe și făinuri de cereale, carne de porc și organe este de 20 micrograme/kg produs. Excepție fac preparatele pentru copiii sub 3 ani, la care limita maximă admisă este de 5 micrograme/kg produs.

(2) În sucurile naturale de fructe limita maximă admisă pentru patulină este de 50 micrograme/kg produs.

(3) Limita maximă admisă pentru zearalenonă, toxină T₂ și trichotecene, în semințe și făinuri de cereale, este de 20 micrograme/kg produs.

D. **Reziduuri de pesticide și antibiotice**

Art. 98. — Limitele maxime admise de reziduuri de pesticide și antibiotice în produsele agroalimentare sunt următoarele:

Limitele maxime admisibile de reziduuri de pesticide în produsele agroalimentare

Nr. crt.	Pesticidul	Produsul	Limita maximă admisibilă — mg substanță activă/kg produs —
0	1	2	3
1.	Acefat	— carne de bovine, porcine, păsări	0,1
		— grăsimi de bovine, porcine, păsări	0,1
		— lapte, ouă	0,1
		— sfeclă de zahăr	0,1
		— cartofi, soia, tomate	0,5
		— salată	5,0
2.	Acid alfa-naftil-acetic-ester metilic	— cartofi	100,0
3.	Aldicarb	— carne, lapte	0,02
		— soia	0,02
		— arahide, ceapă, porumb, sfeclă de zahăr	0,05
		— cafea, cartofi dulci, fasole uscată	0,10
		— sorg	0,20
		— banane, cartofi	0,50
4.	Aldrin și Dieldrin	— lapte	0,006
		— cereale	0,02
		— fructe	0,05
		— ardei, Broccoli, cartofi, castraveți, ceapă, conopidă, hrean, morcovi, ouă, păstârnac, ridichi, salată, sparanghel, varză, varză de Bruxelles	0,10
		— carne	0,20
5.	Amitraz	— lapte	0,01
		— carne de bovine, porcine	0,05
		— carne de ovine	0,10
		— organe comestibile de bovine, ovine, porcine	0,20
		— castraveți, cireșe, piersici, portocale	0,50
6.	Azinfosmetil	— cartofi, migdale	0,20
		— semințe de bumbac, cereale, soia, floarea-soarelui	0,20
		— legume (cu excepția...)	0,50
		— Broccoli, varză de Bruxelles	1,00
		— fructe (cu excepția...)	1,00
		— caise, citrice, pepene galben, țelină	2,00
		— kiwi, piersici, struguri	4,00

0	1	2	3
7.	Acid cianhidric	— făină de grâu	6,00
		— semințe de cereale	75,00
8.	Benalaxil	— castraveți	0,05
		— pepene galben	0,10
		— ceapă	0,20
9.	Bendiocarb	— orez decorticat	0,02
		— carne de bovine și păsări; grăsime de bovine și păsări; organe comestibile de bovine și păsări	0,05
		— lapte, ouă	0,05
		— cartofi, porumb, sfeclă de zahăr	0,05
		— ciuperci	0,10
		— rinichi de bovine	0,20
10.	Bioresmetrin	— grâu, produse cerealiere morărite	1,00
		— pâine și produse de panificație	0,05
		— legume	0,50
11.	Bitertanol	— arahide, grâu, ovăz, secară	0,10
		— banane	0,50
12.	Brom anorganic	— fructe (cu excepția...)	20,00
		— căpșuni, fructe, citrice, fructe uscate	30,00
		— făină integrală, semințe cereale, piersici uscate	50,00
		— avocado	75,00
		— curmale uscate, stafide	100,00
		— smochine uscate	250,00
		— condimente	400,00
13.	Bromofos	— lapte	0,05
		— castraveți, ceapă, conopidă, mazăre, varză	0,10
		— grâu, porumb, uleiuri vegetale comestibile	0,20
		— căpșuni, fragi, mure, salată, tomate	0,50
		— cireșe, piersici, prune, rădăcinoase, spanac, vișine	1,00
		— mere, pere	2,00
		— grăsime de bovine și caprine	0,50
14.	Bromofosmetil	— lapte	0,008
		— ceapă, conopidă, fasole	0,02
		— varză	0,10
		— rădăcinoase, salată	0,20
		— căpșuni, cartofi, cireșe, fragi, mure, piersici, vișine	0,50
		— uleiuri vegetale comestibile	0,50
		— mere, pere, prune, spanac	2,00
		— carne bovine (grăsime)	2,00
		— carne ovine (grăsime)	3,00
15.	Bromopropilat	— legume	1,00
		— banane, căpșuni, ceai uscat, cireșe, hamei, mere, pere, nectarine, prune, struguri	5,00
16.	Captan	— fragi, mure	2,00
		— cireșe, prune, vișine, struguri uscați	5,00
		— ardei, castraveți, fasole verde, salată, zmeură	10,00
		— citrice, piersici, tomate	15,00
		— caise, căpșuni, coacăze, spanac	20,00
		— mere, pere	25,00
17.	Carbaril	— lapte, produse lactate	0,10
		— carne de bovine, caprine, ovine	0,20
		— cartofi, făină de grâu albă, sfeclă de zahăr	0,20
		— carne de pasăre, ouă	0,50
		— fragi, porumb dulce, rădăcinoase, soia, uleiuri vegetale comestibile	1,00

0	1	2	3
		— arahide, făină de grâu integrală, morcovi, păstârnac, ridichi, sfeclă roșie	2,00
		— castraveți, dovleac, pepene galben	3,00
		— ardei, banane, fasole verde, mazăre, mere, pere, struguri, tomate, varză	5,00
		— grâu, orez, ovăz, orz, secară	5,00
		— afine, căpșuni, citrice	7,00
		— asparagus, caise, cireșe, kiwi, măsline, măceșe, mure, nectarine, nuci, piersici, prune, salată, sorg, zmeură	10,00
		— tărațe de grâu neprelucrate	20,00
		— furaje (lucernă, porumb, sorg, mazăre, frunze de sfeclă etc.)	100,00
18.	Carbendazin	— grâu	0,10
		— castraveți, pepeni, salată	0,50
		— căpșuni, fragi, mere, mure, pere, piersici, rădăcinoase, struguri, tomate	2,00
19.	Carbofenotion	— lapte	0,004
		— cartofi, nuci, semințe de rapiță	0,02
		— măsline, sfeclă de zahăr	0,10
		— Broccoli, conopidă, varză de Bruxelles	0,50
		— caise, mere, nectarine, pere, piersici, prune	1,00
		— carne de bovine, caprine, ovine	1,00
		— fructe citrice, spanac	2,00
20.	Cartap	— orez decortecat, porumb dulce	0,10
		— cartofi, castane	0,10
		— varză	0,20
		— ridichi, struguri	1,00
		— hamei uscat	5,00
		— ceai verde și negru	20,00
21.	Carbofuran	— carne, grăsime și organe comestibile de bovine, cabaline, caprine, ovine, porcine	0,05
		— lapte	0,05
		— banane, căpșuni, ceapă, salată, pere, piersici, sfeclă de zahăr, tomate	0,10
		— cafea, grâu, orz, ovăz, porumb, porumb dulce, semințe de muștar, semințe oleaginoase, sorg	0,10
		— conopidă, orez decortecat, soia	0,20
		— cartofi, morcovi, varză	0,50
		— varză de Bruxelles	2,00
		— hamei uscat	5,00
22.	Chinometionat	— lapte	0,01
		— pepene verde	0,02
		— carne	0,05
		— agrișe, avocado, castraveți, coacăze, migdale, pepene galben, struguri	0,10
		— semințe de cereale	0,10
		— căpșuni, mere	0,20
		— fructe citrice	0,50
		— papaia	5,00
23.	Cihalotrin	— cartofi, ulei de bumbac comestibil	0,02
		— varză	0,20
24.	Cihexatin	— lapte, produse lactate	0,05
		— carne	0,20
		— ardei, castraveți, pepene galben	0,50
		— ceai, citrice, mere, pere, tomate	2,00
25.	Cipermetrin	— lapte, ouă	0,05
		— carne de pasăre, organe comestibile de mamifere	0,05

0	1	2	3
		— arahide, cartofi, ciuperci, mazăre, porumb dulce, rădăcinoase, soia	0,05
		— fasole uscată, cafea	0,05
		— ceapă	0,10
		— castraveți, semințe de grâu, semințe oleaginoase (cu excepția arahidelor)	0,20
		— carne	0,20
		— ardei, fasole verde, orz, praz, tomate, uleiuri vegetale	0,50
		— cireșe, prune, varză, varză creață	1,00
		— citrice, piersici, salată, spanac	2,00
		— ceai	20,00
26.	Clofentezin	— lapte de vacă	0,01
		— carne de bovine și păsări; organe comestibile de pasăre	0,05
		— ouă	0,05
		— organe comestibile de bovine	0,10
		— căpșuni	2,00
27.	Clordan	— lapte	0,002
		— ouă	0,02
		— grâu, orez decorticat, ovăz, porumb, secară, sorg, ulei rafinat de soia	0,02
		— alune, fructe, legume, migdale, nuci	0,02
		— carne	0,05
		— uleiuri nerafinate de bumbac, in, soia	0,05
		— carne de pasăre	0,50
28.	Clordimeform	— lipsă la limita de detecție curentă (0,50mg/kg) în carne și grăsime de bovine, carne de pasăre, lapte, ulei de bumbac	
29.	Clorfenvinfos	— lapte	0,008
		— Broccoli, cartofi, ceapă, ciuperci, mazăre, napi, varză, varză de Bruxelles	0,05
		— conopidă, hrean, ridichi, tomate	0,10
		— grâu, porumb, orez	0,05
		— carne	0,20
		— morcovi, țelină	0,40
		— fructe citrice	1,00
30.	Clormequat	— lapte	0,10
		— struguri, stafide	1,00
		— mere, pere	3,00
		— grâu, secară	5,00
		— ovăz	10,00
		— furaje uscate (paie de cereale)	50,00
31.	Clorobenzilat	— lapte	0,05
		— migdale, nuci, tomate	0,20
		— citrice, pepene galben	1,00
		— pere, struguri	2,00
		— mere	5,00
32.	Cloropirifos	— lapte	0,01
		— cartofi, ceapă, ciuperci, conopidă, sfeclă de zahăr, țelină, ulei de bumbac crud, varză	0,05
		— carne de pasăre, orez, salată	0,10
		— fasole verde, zmeură	0,20
		— carne de curcă și de oaie	0,20
		— citrice	0,30
		— morcovi, pere, piper, tomate	0,50
		— mere, struguri, varză creață	1,00
		— carne de bovine, kiwi, stafide	2,00

0	1	2	3
33.	Clorotalonil	— arahide, cartofi	0,10
		— morcovi, porumb dulce, sfeclă de zahăr	1,00
		— afine, Broccoli, castraveți, ceapă, citrice, conopidă, dovleac, fasole verde, pepene galben, tomate, varză, varză de Bruxelles	5,00
		— andive, ardei, cicoare, cireșe, mure, varză creață, zmeură	10,00
		— țelină	15,00
		— coacăze, piersici	25,00
34.	Cloropirifosetil	— lapte, ouă	0,01
		— cartofi, ceapă, conopidă, țelină	0,05
		— carne de pasăre (grăsime), salată	0,10
		— carne de caprine, curcan, ovine	0,20
		— fructe, rădăcinoase	0,50
		— mere, struguri	1,00
35.	Cloropirifosmetil	— lapte	0,01
		— carne, grăsime și organe comestibile de bovine și pui de găină, ouă	0,05
		— anghinare, ardei, fasole verde, ridichi, salată, varză	0,10
		— ceai, orez	0,10
		— mere, piersici, tomate, pâine albă	0,50
		— făină de grâu, pâine integrală	2,00
		— grâu, porumb, sorg	10,00
		— tărâțe de grâu neprelucrate	20,00
36.	Crufomat	— lapte	0,05
		— carne	1,00
37.	2,4—D	— orez, porumb, sorg	0,05
		— carne, lapte, ouă	0,05
		— mure, zmeură	0,10
		— cartofi, fructe	0,20
		— grâu, orz, ovăz, secară	0,50
		— fructe, citrice	2,00
38.	DDT	— lapte	0,05
		— cereale	0,10
		— caise, citrice, prune	0,10
		— cireșe, mere, pere, vișine	0,20
		— uleiuri vegetale rafinate	0,20
		— cartofi, rădăcinoase, alte legume	0,50
		— ouă, pește, unt (grăsime)	0,50
		— carne	5,00
39.	Deltametrin	— ananas, cartofi, ciuperci, pepene galben, rădăcinoase, smochine	0,01
		— anghinare, banane, căpșuni, kiwi, struguri, mandarine, portocale, semințe de cacao	0,05
		— ceapă, alte legume, semințe oleaginoase	0,10
		— conopidă, varză, legume-fructe (ardei, tomate, castraveți etc.)	0,20
		— legume-frunze (lăptuci, salată etc.)	0,50
		— cereale	1,00
		— semințe de cafea	2,00
		— hamei uscat	5,00
		— ceai verde și brun	10,00
40.	Diazinon	— lapte	0,02
		— produse lactate (grăsime)	0,50
		— alune, migdale, nuci, semințe oleaginoase	0,10
		— cereale, făină de cereale	0,10
		— fructe (cu excepția.....)	0,50

0	1	2	3
		— legume (cu excepția.....)	0,50
		— citrice, legume-frunze, piersici, porumb zaharat	0,70
		— carne de bovine, caprine, ovine și porcine	0,70
		— măsline, ulei de măsline crud	2,00
41.	Dibromclorpropan	— legume	0,50
42.	Diclofuanid	— grâu, orz, ovăz, secară	0,10
		— cartofi, ceapă	0,10
		— ardei, cireșe, fasole verde, tomate	2,00
		— castraveți, mere, pere, piersici	5,00
		— agrișe	7,00
		— căpșuni, mure, salată	10,00
		— coacăze, struguri, zmeură	15,00
43.	Dicloran	— castraveți, tomate	0,50
		— fasole verde	2,00
		— mure	5,00
		— caise, morcovi, nectarine, prune, salată, struguri, zmeură, căpșuni	10,00
		— cireșe, piersici	15,00
44.	Diclorvos	— lapte	0,02
		— fructe	0,10
		— legume (cu excepția salatei)	0,50
		— produse din cereale morărite	0,50
		— salată	1,00
		— linte, mazăre, semințe de cereale, cafea și soia	2,00
		— semințe de cacao	5,00
45.	Dicofol	— căpșuni, tomate	1,00
		— castraveți	2,00
		— fructe (cu excepția căpșunilor), legume (cu excepția castraveților și a tomatelor), ceai	5,00
46.	Diflubenzuron	— carne (inclusiv de pasăre), organe comestibile de mamifere	0,05
		— ciuperci, soia	0,10
		— citrice, mere, pere, prune, tomate, varză, varză de Bruxelles	1,00
47.	Difenil	— fructe citrice	110,00
48.	Difenilamină	— mere	5,00
49.	Dimetipin	— uleiuri comestibile de bumbac și floarea-soarelui	0,02
		— carne (inclusiv de pasăre), lapte, ouă, organe comestibile de mamifere și păsări	0,02
		— cartofi	0,05
		— semințe de rapiță	0,10
		— semințe de in	0,20
		— semințe de bumbac și floarea-soarelui	0,50
50.	Dimetoat	— cartofi, măsline, ulei rafinat de măsline	0,05
		— ceapă, sfeclă roșie	0,20
		— mazăre, napi, varză creață	0,50
		— căpșuni, ardei, morcovi, sfeclă de zahăr, tomate	1,00
		— cireșe, citrice, coacăze negre	2,00
51.	Dinocap	— caise, castraveți, căpșuni, fragi, mere, mure, pere, pepeni, piersici, struguri	0,10
52.	Dioxation	— caise, cireșe, piersici, prune	0,10
		— carne de bovine, caprine, ovine, porcine	1,00
		— lapte	0,00
		— struguri	2,00
		— fructe citrice	3,00
		— gutui, mere, pere, piersici	5,00

0	1	2	3
53.	Diquat	— lapte	0,01
		— carne, legume (cu excepția.....), ouă	0,05
		— ceapă, sfeclă de zahăr	0,10
		— produse cerealiere morărite	0,10
		— uleiuri vegetale rafinate comestibile	0,10
		— cartofi, făină de grâu, orez decorticat	0,20
		— fasole uscată, mazăre, semințe oleaginoase	0,50
		— grâu, făină integrală de grâu	2,00
		— orz, semințe de mac, tărațe de grâu	5,00
54.	Disulfoton	— ananas, arahide, semințe de cafea și de soia	0,10
		— grâu	0,20
		— orez, porumb	0,50
		— cartofi, legume	0,50
		— furaje	5,00
55.	Ditiocarbamați	— cartofi	0,10
		— grâu	0,20
		— castraveți, fasole verde, morcovi	0,50
		— andive, banane, cireșe, pepene galben, prune	1,00
		— căpșuni, mere, pere, piersici, tomate	3,00
		— coacăze, salată, struguri, țelină	5,00
56.	Dodine	— cireșe	2,00
		— fragi, mure	3,00
		— căpșuni, mere, pere, piersici, struguri	5,00
57.	Edifenfos	— lapte, ouă	0,01
		— carne și organe comestibile de bovine și pasăre	0,02
		— orez decorticat	0,10
		— tărațe de grâu neprelucrate	1,00
58.	Endosulfan	— orez	0,10
		— cartofi, ceapă, morcovi	0,20
		— alte legume	2,00
		— lapte, produse lactate (grăsime)	0,50
		— ulei crud din semințe de bumbac	0,50
		— fructe	2,00
		— ceai	30,00
59.	Endrin	— lapte	0,008
		— mere	0,02
		— grâu, orez decorticat, orz, porumb dulce, sorg, ulei comestibil de bumbac	0,02
		— carne, ulei crud din semințe de bumbac	0,10
		— ouă	0,20
		— carne de pasăre	1,00
60.	Etion	— lapte	0,02
		— porumb	0,05
		— alune, caise, castane, cireșe, migdale, nuci	0,10
		— carne și organe comestibile de cabaline, caprine, ovine, porcine, păsări, ouă	0,20
		— castraveți	0,50
		— ardei, ceapă, nectarine, piersici, usturoi	1,00
		— organe comestibile de bovine	1,00
		— căpșuni, citrice, fasole verde, mere, pere, pepene galben, prune, struguri, tomate	2,00
		— carne de bovine	2,50
		— ceai uscat verde și negru	5,00

0	1	2	3
61.	Etiofencarb	— carne de bovine, păsări, porcine	0,02
		— lapte, ouă	0,02
		— grâu, orz, ovăz, secară	0,05
		— sfeclă de zahăr	0,10
		— fasole, soia (imatură)	0,20
		— cartofi, ridichi	0,50
		— castraveți	1,00
		— coacăze, fasole verde, varză	2,00
		— anghinare, caise, mere, pere, piersici, prune	5,00
		— cireșe, salată	10,00
62.	Etoprofos	— ananas, arahide, ardei, banane, cartofi, cartofi dulci, ceapă, mazăre, napi, pepene galben, porumb, salată, sfeclă roșie, soia, struguri, tomate, căpșuni	0,02
63.	Etoxiquin	— mere, pere	3,00
64.	Etrimfos	— carne și organe comestibile de bovine	0,01
		— lapte, ouă	0,01
		— cireșe, sfeclă de zahăr	0,01
		— carne de pasăre	0,03
		— caise, conopidă, piersici, varză de Bruxelles	0,05
		— cartofi, castraveți, ceapă, orez, praz, ridichi, varză	0,10
		— anghinare, fasole verde, mazăre, prune, tomate	0,20
		— ulei de rapiță rafinat	0,50
		— semințe de rapiță	10,00
65.	Fenamifos	— Broccoli, ananas, arahide, conopidă, kiwi, pepene galben, sfeclă de zahăr, soia, varză, varză de Bruxelles	0,05
		— banane, cartofi dulci, semințe de cafea, struguri	0,10
		— cartofi, morcovi, tomate	0,20
		— portocale	0,50
66.	Fenbutationoxid	— carne de bovine, cabaline, caprine, ovine, porcine	0,02
		— lapte	0,02
		— ficat și rinichi de bovine, cabaline, caprine, ovine și porcine	0,20
		— ardei, castraveți, pepene galben, tomate	1,00
		— căpșuni, prune	3,00
		— cireșe, citrice, mere, pere, struguri	5,00
		— piersici	7,00
		— mere deshidratate	20,00
67.	Fenclorfos	— carne de pasăre	0,01
		— ouă	0,05
		— lapte, produse lactate (grăsime)	0,10
		— carne de porcine (grăsime)	2,00
		— carne de bovine, caprine, ovine (grăsime)	10,00
68.	Fenitrotrion	— lapte	0,002
		— cartofi, castraveți, ceapă, carne	0,05
		— ardei, conopidă, semințe de cacao, semințe de soia	0,10
		— pâine albă, ridichi, praz	0,20
		— căpșuni, ceai verde și negru, cireșe, mazăre, mere, pere, struguri, tomate, varză	0,50
		— piersici, orez decorticat	1,00
		— fructe citrice, tărate de grâu prelucrate	2,00
		— făină integrală de grâu	5,00
		— semințe de cereale	10,00
		— tărate de grâu și de orez neprelucrate	20,00

0	1	2	3
69.	Fenpropatrin	— castraveți, tomate	0,75
70.	Fensulfotion	— carne și organe comestibile de bovine, caprine și ovine	0,02
		— banane	0,02
		— ananas, mazăre	0,05
		— cartofi, ceapă, porumb, sfeclă de zahăr, tomate	0,10
71.	Fentin	— arahide	0,05
		— cartofi, orez, semințe de cacao și cafea	0,10
		— morcovi, sfeclă de zahăr	0,20
		— țelină	1,00
72.	Fention	— lapte, cartofi	0,05
		— cartofi dulci, ceapă, fasole verde, grâu, orez	0,10
		— suc de citrice	0,20
		— mazăre, struguri, tomate	0,50
		— banane, conopidă, măslina, prune, varză	1,00
		— căpșuni, cireșe, citrice, mere, pere, piersici, salată	2,00
		— carne	2,00
73.	Fenvalerat	— cartofi, rădăcinoase	0,05
		— lapte	0,10
		— arahide, mazăre, porumb dulce, semințe de floarea-soarelui, soia, ulei de bumbac comestibil	0,10
		— castraveți, făină de grâu, nuci, pepene galben	0,20
		— ardei, pepene verde	0,50
		— afine, agrise, căpșuni, fasole, măceșe, mere, tomate, zmeură	1,00
		— carne	1,00
		— Broccoli, cireșe, citrice, conopidă, salată, țelină	2,00
		— semințe de cereale	2,00
		— varză	3,00
		— kiwi, piersici, tărațe de grâu neprelucrate	5,00
		— varză creață	10,00
74.	Folpet	— castraveți, ceapă, pepene galben	2,00
		— tomate	5,00
		— fructe citrice, mere	10,00
		— cireșe, salată	15,00
		— căpșuni	20,00
		— struguri	25,00
75.	Forat	— grâu, orz, soia, sorg	0,05
		— carne, ouă	0,05
		— fasole verde, semințe de rapiță, tomate	0,10
76.	Formotion	— fructe citrice	0,20
77.	Fosalon	— carne de oaie	0,05
		— cartofi, castane, semințe de rapiță	0,10
		— grăsime de oaie	0,50
		— Broccoli, castraveți, căpșuni, citrice, mazăre, salată, tomate, varză, varză de Bruxelles	1,00
		— hamei uscat, pere, sfeclă roșie	2,00
		— mere, piersici, prune, struguri	5,00
		— cireșe	10,00
78.	Fosfamidon	— cartofi, napi, rădăcinoase	0,05
		— semințe de cereale	0,10
		— castraveți, pepene verde, salată, tomate	0,10
		— ardei, Broccoli, căpșuni, cireșe, fasole verde, mazăre, morcovi, piersici, prune, țelină, varză, varză de Bruxelles	0,20
		— fructe citrice	0,40
		— mere, pere	0,50
79.	Fosmet	— lapte	0,02
		— mazăre uscată	0,02
		— cartofi, porumb, porumb dulce	0,05

0	1	2	3
		— nuci	0,10
		— mazăre verde	0,20
		— carne de bovine	1,00
		— caise, citrice, nectarine	5,00
		— cartofi dulci, mere, pere, piersici, struguri	10,00
		— fructe kiwi	15,00
80.	Foxim	— cartofi, ceapă, conopidă, fasole verde, varză de Savoia	0,05
		— semințe de cereale (inclusiv porumb dulce)	0,05
		— lapte	0,05
		— salată	0,10
		— carne de bovine, tomate	0,20
		— carne de ovine	0,50
81.	Glifosat	— carne de bovine, păsări, porcine	0,10
		— lapte de vacă, ouă	0,10
		— kiwi, orez, porumb, porumb dulce, sorg	0,10
		— semințe de soia imature	0,20
		— organe edibile de porcine	1,00
		— fasole uscată, organe comestibile de bovine	2,00
		— mazăre, grâu	5,00
		— orz, ovăz	20,00
82.	Guazatin	— ananas, cartofi, semințe de cereale	0,10
		— citrice, pepene galben	5,00
83.	HCH–izomerii alfa + beta	— porumb (semințe)	0,02
		— grâu (semințe)	0,03
		— pește	0,15
		— ouă	0,20
		— legume	0,20
		— carne de porcine (grăsime)	0,25
		— carne de pasăre (grăsime)	0,30
		— uleiuri vegetale rafinate comestibile	0,30
		— lapte, unt, produse lactate (grăsime)	0,50
		— carne de bovine, caprine, ovine (grăsime)	0,50
84.	Heptaclor	— lapte	0,006
		— ananas, fructe citrice	0,01
		— semințe de cereale, semințe oleaginoase, uleiuri vegetale rafinate comestibile	0,02
		— tomate	0,02
		— legume (cu excepția tomatelor), sfeclă de zahăr	0,05
		— ouă	0,05
		— carne (inclusiv de pasăre), morcovi	0,20
		— ulei crud de soia	0,50
85.	Hidrazidă maleică	— ceapă	15,00
		— cartofi	50,00
86.	Hidrogen fosforat	— arahide, condimente, fructe uscate, legume uscate, nuci, produse cerealiere morărite, semințe de cacao	0,01
		— semințe de cereale	0,10
87.	Imazalil	— semințe de grâu	0,01
		— castraveți	0,50
		— banane, căpșuni, zmeură	2,00
		— fructe citrice	5,00
88.	Iprodion	— ceapă, usturoi	0,10
		— fasole uscată	0,20
		— orez decorticat	3,00
		— ardei, castraveți, coacăze, kiwi, tomate, zmeură	5,00

0	1	2	3
		— mere, pere, prune, salată, struguri	10,00
		— căpșuni, piersici	10,00
89.	Isofenfos	— lapte	0,01
		— banane, napi, țelină	0,02
		— porumb, porumb dulce, rapiță	0,02
		— carne (inclusiv de pasăre), grăsime de mamifere și păsări, organe comestibile de mamifere și păsări	0,02
		— cartofi, ceapă, conopidă, varză	0,10
		— fructe citrice	2,00
90.	Lenacil	— sfeclă de zahăr	0,50
91.	Lindan	— lapte	0,01
		— cartofi, semințe de rapiță	0,05
		— mazăre, ouă, sfeclă de zahăr	0,10
		— morcovi	0,20
		— cireșe, coacăze, conopidă, mere, pere, prune, struguri, varză, varză de Bruxelles, varză de Savoia	0,50
		— carne de pasăre	0,70
		— semințe de cereale	0,50
		— fasole uscată, ridichi, semințe de cacao, unt și masă de cacao	1,00
		— andive, salată, spanac, tomate	2,00
		— carne de bovine, ovine și porcine	2,00
		— afine, căpșuni	3,00
92.	Malation	— ardei, cartofi, conopidă, mazăre, pere, rădăcinoase	0,50
		— căpșuni, țelină	1,00
		— fasole verde, mere	2,00
		— făină de grâu și de secară	2,00
		— napi, tomate, varză creată	3,00
		— fructe citrice	4,00
		— varză Broccoli	5,00
		— cireșe, piersici, prune	6,00
		— andive, fasole uscată, linte, mure, nuci, salată, spanac, struguri, varză, zmeură	8,00
		— fructe uscate, semințe de cereale	8,00
		— tărațe de grâu și secară neprelucrate	20,00
93.	Mecarbam	— carne și organe comestibile de bovine	0,01
		— fructe citrice	2,00
94.	Methamidofos	— lapte	0,01
		— carne și grăsime de bovine, caprine, ovine	0,01
		— semințe de rapiță	0,10
95.	Metalaxil	— asparagus, cartofi, mazăre, mere, sfeclă de zahăr	0,05
		— semințe de cereale, floarea-soarelui și soia	0,05
		— arahide	0,10
		— avocado, pepene galben, pepene verde	0,20
		— tomate	0,50
		— ardei, struguri	1,00
		— fructe citrice	5,00
		— hamei uscat	10,00

0	1	2	3
96.	Methiocarb	— alune, anghinare, citrice, sfeclă de zahăr	0,05
		— semințe de cereale (inclusiv porumb dulce)	0,05
		— carne (inclusiv de pasăre), lapte, ouă	0,05
		— Broccoli, conopidă, lăptuci, salată, varză, varză de Bruxelles	0,20
97.	Methopren	— lapte	0,05
		— ciuperci, ulei de porumb comestibil	0,20
		— făină de grâu	2,00
		— semințe de cereale	5,00
		— tărâțe de grâu neprelucrate	10,00
98.	Methidation	— lapte	0,008
		— carne, grăsime și organe edibile de bovine, ovine, pasăre și porcine	0,02
		— cartofi, ouă	0,02
		— ceai verde și negru, fasole verde, mazăre, porumb, sorg, tomate	0,10
		— caise, cireșe, conopidă, nectarine, piersici, prune, salată, spanac, struguri, varză	0,20
		— mere, pere	0,50
		— fructe citrice	2,00
		— hamei uscat	3,00
99.	Metomil	— carne, lapte	0,02
100.	Mevinfos	— pepene galben	0,05
		— cartofi, ceapă, fasole verde, mazăre, morcovi, napi	0,10
		— caise, castraveți, citrice, pere, tomate	0,20
		— mere, piersici, salată, spanac, struguri	0,50
		— Broccoli, căpșuni, cireșe, conopidă, varză, varză de Bruxelles	1,00
101.	Monocrotofos	— lapte	0,002
		— produse lactate, ouă	0,02
		— carne și organe comestibile de bovine, caprine, ovine, păsări și porcine	0,02
		— cartofi, morcovi, napi, porumb, semințe imature de soia, sfeclă de zahăr	0,05
		— ceapă, mazăre, semințe de cafea și bumbac	0,10
		— citrice, conopidă, fasole verde, varză, varză de Bruxelles	0,20
		— hamei uscat, mere, pere, tomate	1,00
102.	Ometoat	— semințe de cereale	0,05
		— cartofi, morcovi, sfeclă de zahăr	0,05
		— ceapă, mazăre, spanac, țelină	0,10
		— Broccoli, castraveți, conopidă, fasole, napi, salată, varză, varză de Bruxelles, varză creață	0,20
		— ardei, căpșuni, tomate	1,00
		— citrice, coacăze	2,00
103.	Organomercurice	— grâu, porumb	0,01
		— fructe, legume	0,02
104.	Orto-fenilfenol	— cireșe, nectarine	3,00
		— ananas, ardei, castraveți, citrice, tomate	10,00
		— cartofi dulci, prune	15,00
		— morcovi, piersici	20,00
		— mere, pere	25,00
105.	Oxamil	— ceapă, porumb	0,05
		— arahide, cafea, cartofi, rădăcinoase, soia	0,10
		— banane, fasole	0,20

0	1	2	3
		— ananas	1,00
		— ardei, castraveți, mere, pepene galben, pepene verde, tomate	2,00
		— fructe citrice, țelină	5,00
106.	Paraquat	— lapte, ouă	0,01
		— carne de bovine, ovine, porcine; organe comestibile de bovine, ovine, porcine	0,05
		— legume, ulei comestibil de floarea-soarelui	0,05
		— porumb, soia	0,10
		— cartofi, hamei uscat	0,20
		— rinichi de bovine, ovine, porcine	0,50
		— orez decorticat, sorg	0,50
		— măsline	1,00
		— semințe de floarea-soarelui	2,00
107.	Paration	— cereale	0,50
		— fructe (cu excepția.....)	0,50
		— legume	0,70
		— caise, citrice, piersici	1,00
108.	Paration-metil	— cereale	0,10
		— hamei uscat, sfeclă de zahăr, ulei comestibil de bumbac	0,05
		— castraveți, ceai verde și negru, conopidă, fructe (inclusiv pepene galben), gulie, tomate, varză, varză de Bruxelles	0,20
109.	Penthoat	— lapte	0,01
		— carne de bovine, ouă, orez decorticat	0,05
		— fructe citrice	1,00
110.	Permetrin	— cafea (boabe), cartofi, fistic, rapiță, sfeclă de zahăr, soia	0,05
		— carne de pasăre, lapte, organe comestibile de mamifere, ouă	0,10
		— arahide, ciuperci, fasole uscată, mazăre, migdale, morcovi, pepene galben, porumb dulce, ridichi, ulei comestibil de bumbac	0,10
		— castraveți, citrice, conopidă, praz	0,50
		— măsline, semințe de floarea-soarelui, ulei comestibil de floarea-soarelui	1,00
		— ardei, asparagus, căpșuni, fasole verde, măceșe, mure, tomate, varză de Bruxelles, zmeură	1,00
		— carne	1,00
		— arișe, Broccoli, coacăze, kiwi, salată, semințe de cereale, spanac, struguri	2,00
		— varză, varză creață, varză de Savoia	5,00
		— ceai verde și negru	20,00
		— hamei uscat	50,00
111.	Piperonil butoxid	— arahide, fructe uscate, legume uscate, nuci	8,00
		— semințe de cereale	20,00
		— pește uscat	20,00
112.	Piretrine	— fructe uscate, legume uscate, nuci	1,00
		— semințe oleaginoase	1,00
		— pește uscat, semințe de cereale	3,00
113.	Pirimicarb	— carne, lapte, ouă	0,05
		— grâu, orz, ovăz, porumb dulce	0,05
		— cartofi, citrice, napi, păstârnac, ridichi, sfeclă roșie, sfeclă de zahăr	0,05
		— fasole uscată	0,10
		— mazăre, semințe de rapiță	0,20

0	1	2	3
		— căpșuni, ceapă, coacăze, piersici, portocale, praz, prune, zmeură	0,50
		— andive, ardei, Broccoli, castraveți, conopidă, fasole verde, pătrunjel, salată, spanac, tomate, țelină, varză, varză de Bruxelles	1,00
114.	Pirimifos-metil	— carne, lapte, ouă	0,05
		— cartofi, mazăre	0,05
		— fasole verde, pâine albă, smochine uscate	0,50
		— ardei, agrișe, castraveți, căpșuni, ceapă verde, coacăze, morcovi, orez decorticat, pâine integrală, tomate, zmeură	1,00
		— arahide, cireșe, citrice, conopidă, făină de grâu, kiwi, mere, pere, prune, varză, varză de Bruxelles	2,00
		— ciuperci, făină integrală de grâu și secară, măsline, salată, spanac	5,00
		— pește uscat	8,00
		— semințe de cereale	10,00
		— ulei de arahide crud	15,00
		— tărațe de grâu și orez neprelucrate	20,00
115.	Procloraz	— grâu, orz, ovăz, rapiță, secară	0,50
		— ciuperci, mango	2,00
		— avocado, banane	5,00
		— furaje uscate	15,00
116.	Propoargit	— carne, lapte, ouă	0,10
		— arahide, cartofi, migdale, nuci, porumb	0,10
		— fasole uscată	0,20
		— castraveți	0,50
		— smochine, tomate	2,00
		— citrice, mere, pere, sorg	5,00
		— caise, căpșuni, nectarine, piersici, prune	7,00
		— afine, ceai, stafide, struguri	10,00
		— fasole verde	20,00
		— hamei uscat	30,00
117.	Propanocarb	— căpșuni, varză	0,10
		— conopidă, sfeclă roșie, țelină	0,20
		— ardei, tomate, varză de Bruxelles	1,00
		— castraveți	2,00
		— ridichi	5,00
		— salată	10,00
118.	Propoxur	— carne, lapte	0,05
		— semințe de cereale	0,10
		— rădăcinoase, cartofi	0,50
		— alte legume	3,00
		— agrișe, căpșuni, cireșe, coacăze, fragi, mere, pere, piersici, prune, vișine, mure	3,00
119.	Produși pe bază de cupru	— cartofi, cereale, fructe	3,00
120.	Quintozen	— ardei, fasole verde	0,01
		— Broccoli, varză	0,02
		— semințe de bumbac	0,03
		— tomate	0,10
		— cartofi, fasole uscată	0,20
		— banane	1,00
		— arahide	2,00
		— salată	3,00

0	1	2	3
121.	Simazin	— carne de bovine (grăsime), struguri	0,02
		— cereale	0,10
122.	2, 4, 5-T	— lapte, ouă, carne, organe comestibile de mamifere	0,05
		— grâu, orez, orz, ovăz, secară	0,05
		— caise, mere	0,05
123.	Tecnazen	— cartofi	1,00
		— cicoare	0,20
		— salată	2,00
124.	Taibendazol	— lapte	0,10
		— carne și organe comestibile de bovine, cabaline, caprine, ovine și porcine	0,10
		— ceapă	0,10
		— semințe de cereale	0,20
		— tomate	2,00
		— banane, căpșuni	3,00
		— cartofi, sfeclă de zahăr	5,00
		— citrice, mere, pere	10,00
125.	Tiodicarb	— carne de bovine, lapte de vacă	0,02
		— porumb	0,05
		— soia	0,20
		— tomate	1,00
		— porumb dulce	2,00
126.	Tiofanat-metil	— semințe de cereale	0,10
		— carne de pui	0,10
		— ciuperci	1,00
		— prune	2,00
		— agrișe, căpșuni, coacăze, mere, morcovi, pere, salată, sfeclă de zahăr, tomate	5,00
		— cireșe, citrice, piersici, struguri	10,00
		— țelină	20,00
127.	Tiometon	— semințe de cereale, de muștar și de rapiță	0,05
		— cartofi, morcovi, sfeclă de zahăr	0,05
		— andive, arahide, ardei, caise, căpșuni, fasole verde, mere, pere, piersici, pătrunjel, prune, salată, tomate, țelină, vișine, struguri	0,50
		— hamei uscat	2,00
128.	Tiuram	— absent în alimentele de origine vegetală și animală	
129.	Triadimefon	— carne (inclusiv de pasăre), lapte, ouă	0,10
		— cafea, ceapă, mango, mazăre, sfeclă de zahăr	0,10
		— castraveți, căpșuni	0,20
		— ardei, tomate	0,50
		— coacăze	1,00
		— ananas	3,00
		— hamei uscat	15,00
130.	Triclorfon	— lapte	0,05
		— morcovi, pătrunjel, sfeclă de zahăr	0,05
		— anghinare, citrice, dovleac, fasole verde, napi	0,10
		— arahide, semințe de cereale, de floarea-soarelui, de in, rapiță și soia	0,10
		— carne, grăsime și organe comestibile de bovine, ovine, porcine	0,10
		— conopidă, piersici, porumb dulce, sfeclă roșie, tomate, țelină, varză de Bruxelles, varză creață	0,20
		— salată, spanac, struguri, varză	0,50
		— ardei, banane, căpșuni	1,00
		— mere	2,00

0	1	2	3
131. Triforin	— semințe de cereale		0,10
	— varză de Bruxelles		0,20
	— castraveți, tomate		0,50
	— agrișe, căpșuni, coacăze, fasole verde		1,00
	— cireșe, mere, prune		2,00
	— piersici		5,00
132. Vamidotion	— semințe de cereale		0,20
	— piersici, struguri, sfeclă de zahăr		0,50
	— fructe de pădure, varză		1,00
	— mere, pere		2,00
133. Vincozolin	— carne de bovine și de pui de găină		0,05
	— lapte de vacă, ouă		0,05
	— cartofi		0,10
	— castraveți, ceapă, conopidă, mazăre, pepene galben, varză		1,00
	— cicoare, fasole verde		2,00
	— tomate		3,00
	— agrișe, cicoare (rădăcină), cireșe, coacăze, măceșe, mure, piersici, struguri, zmeură		5,00
	— căpșuni, kiwi		10,00
134. Zineb, Ziram, Mancozeb	— cartofi		0,10
	— legume		1,50
	— cireșe, mere, pere, piersici, prune, vișine		1,50

Limitele maxime de antibiotice

(în ppm) admise în alimentele de origine animală

Nr. crt.	Reziduul	Țesutul Produsul	Secția de animale					
			Bovine		Ovine și caprine	Porcine	Păsări și iepuri	Ecvidee
			Adulte	Viței				
0	1	2	3	4	5	6	7	8
1. Amoxicilina	rinichi		0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
	ficat		0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
	mușchi		0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
2. Ampicilina	rinichi		0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
	ficat		0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
	mușchi		0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
3. Apramycina	rinichi		—	—	—	0,40	—	—
	ficat		—	—	—	0,30	—	—
	mușchi		—	—	—	0,10	—	—
	grăsime		—	—	—	0,40	—	—
4. Bacitracina	rinichi		0,50	0,50	—	0,50	0,50	—
	ficat		0,50	0,50	—	0,50	0,50	—
	mușchi		0,50	0,50	—	0,50	0,50	—
5. Clortetraciclina	rinichi		0,10	4,00	1,00	4,00	4,00	—
	ficat		0,10	4,00	0,50	2,00	1,00	—
	mușchi		0,10	1,00	0,10	1,00	1,00	—
	grăsime		0,01	1,00	—	0,20	1,00	—
	piele		—	—	—	—	1,00	—

0	1	2	3	4	5	6	7	8
6. Cloxacilina	rinichi		0,01	0,01	—	—	—	—
	ficat		0,01	0,01	—	—	—	—
	mușchi		0,01	0,01	—	—	—	—
7. Dihidrostreptomycină	rinichi		2,00	2,00	—	—	—	—
	ficat		0,50	0,50	—	—	—	—
	mușchi		0,50	0,50	—	—	—	—
8. Eritromicina	rinichi		0,30	0,30	—	0,10	0,125	—
	ficat		0,30	0,30	—	0,10	0,125	—
	mușchi		0,30	0,30	—	0,10	0,125	—
9. Gentamicina	rinichi		—	—	—	0,40	0,10	—
	ficat		—	—	—	0,30	0,10	—
	mușchi		—	—	—	0,10	0,10	—
	grăsime		—	—	—	0,40	—	—
10. Lincomicina	rinichi		—	—	—	0,10	0,10	—
	ficat		—	—	—	0,10	0,10	—
	mușchi		—	—	—	0,10	0,10	—
11. Neomicina	rinichi		—	0,25	—	—	—	—
	ficat		—	0,25	—	—	—	—
	mușchi		—	0,25	—	—	—	—
12. Novobiocina	rinichi		0,10	0,10	—	0,10	3,00	—
	ficat		0,10	0,10	—	0,10	1,00	—
	mușchi		0,10	0,10	—	0,10	1,00	—
13. Oxitetraciclina	rinichi		1,00	1,00	—	—	1,00	—
	ficat		1,00	1,00	—	—	1,00	—
	mușchi		1,00	1,00	—	—	1,00	—
	grăsime		—	—	—	—	1,00	—
	piele		—	—	—	—	1,00	—
14. Penicilina	rinichi		0,05	0,05	0,04	0,04	0,04 ¹⁾	—
	ficat		0,05	0,05	0,04	0,04	0,04	—
	mușchi		0,05	0,05	0,04	0,04	0,04	—
15. Spectinomycina	rinichi		—	—	—	—	0,10	—
	ficat		—	—	—	—	0,10	—
	mușchi		—	—	—	—	0,10	—
16. Streptomicina	rinichi		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	—
	ficat		1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	—
	mușchi		0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	—
17. Tetraciclina	rinichi		0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	—
	ficat		0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	—
	mușchi		0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	—
18. Tilosina	rinichi		0,20	0,20	—	0,20	0,20	—
	ficat		0,20	0,20	—	0,20	0,20	—
	mușchi		0,20	0,20	—	0,20	0,20	—
	grăsime		0,20	0,20	—	0,20	0,20	—
19. Virginiamicina	rinichi		—	—	—	0,40	0,50 ²⁾	—
	ficat		—	—	—	0,30	0,30	—
	mușchi		—	—	—	0,10	0,10	—
	grăsime		—	—	—	0,40	0,20	—
	piele		—	—	—	0,40	0,20	—

1) La curci, găște și rațe: 0,01 în toate țesuturile.

2) La curci: 3,00 la ficat și mușchi.

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

ORDIN**pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor**

Ministrul sănătății,
având în vedere prevederile legale în vigoare privind asigurarea sănătății populației,
în temeiul dispozițiilor cuprinse în Hotărârea Guvernului nr. 460/1994 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății,
emite prezentul ordin.

1. Se aprobă Normele de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

2. Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății, celelalte direcții din Ministerul

Sănătății, direcțiile sanitare, inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă, ministerele cu rețea sanitară proprie, agenții economici, celelalte persoane juridice și fizice vor aduce la îndeplinire dispozițiile prezentului ordin.

Ministrul sănătății,
prof. dr. doc. Iulian Mincu

București, 10 mai 1995.
Nr. 863.

ANEXĂ

NORME DE IGIENĂ
privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor

CAPITOLUL I
Norme generale

Art. 1. — Prezentele norme de igienă se aplică tuturor unităților alimentare care produc, prelucrează, servesc, depozitează, păstrează, transportă și desfac alimente.

Art. 2. — (1) Toate unitățile alimentare care produc, prelucrează, servesc, depozitează, transportă și desfac alimente funcționează pe baza autorizației sanitare.

(2) În caz de schimbare sau de extindere a activității, unitatea respectivă va solicita o nouă autorizație sanitară.

(3) Autorizația sanitară se vizează anual (12 luni calendaristice).

Art. 3. — Amplasarea și construcția unităților alimentare de orice fel se fac cu avizul sanitar al Inspectoratului de poliție sanitară și medicină preventivă, al Agenției de protecție a mediului și al Comisiei locale de urbanism.

Art. 4. — (1) Se interzice amplasarea de unități cu profil alimentar în spațiile de locuit.

(2) Se admit activități de desfacere a alimentelor la parterul blocurilor numai în spațiile comerciale existente, destinate prin proiect.

Art. 5. — Proiectarea clădirilor se face în funcție de profilul unității (producție, prelucrare, depozitare, desfacere, consum). Numărul, mărimea și destinația încăperilor se stabilesc în funcție de profilul unității.

Art. 6. — Distanțele minime de protecție sanitară între zonele de locuit și unitățile alimentare care produc disconfort se stabilesc conform Ordinului ministrului sănătății nr. 981/1994, revizuit.

Art. 7. — (1) Unitățile alimentare trebuie să aibă asigurată și să folosească permanent, în activitatea lor și pentru întreținerea igienică a utilajelor, instalațiilor, încăperilor de producție și anexelor, grupurilor social-sanitare etc., apă potabilă

curentă rece și caldă, în cantitate suficientă și corespunzătoare din punct de vedere calitativ condițiilor înscrise în actele normative în vigoare.

(2) De asemenea, vor fi dotate cu instalații de distribuire a apei în toate locurile unde aceasta este necesară. În localitățile lipsite de rețele publice de distribuire a apei potabile, este permisă folosirea, prin instalații proprii corespunzătoare igienico-sanitar, a apei de fântână, cu condiția ca aceasta să îndeplinească condițiile de potabilitate.

(3) Unitățile alimentare care folosesc surse proprii de apă potabilă vor asigura protecția sanitară a acestora și controlul calității apei utilizate.

(4) Folosirea apei industriale este permisă, cu avizul organelor sanitare, numai pentru anumite operațiuni tehnologice în unitățile de industrie alimentară. Rețeaua de distribuire a apei industriale va fi separată de cea pentru apa potabilă și vopsită într-o culoare diferită, conform normativelor legale în vigoare, pentru a se exclude orice posibilitate de utilizare a apei industriale ca apă potabilă sau racordări între cele două rețele.

Art. 8. — (1) Unitățile alimentare trebuie să fie dotate cu instalații pentru colectarea și îndepărtarea igienică a reziduurilor lichide, corepunzătoare normativelor legale în vigoare și întreținute permanent în bună stare de funcționare.

(2) Nu este permisă trecerea coloanelor de canalizare prin încăperile de producție, preparare, depozitare, servire și desfacere a alimentelor. În cazul când această condiție nu poate fi realizată, canalizările vor fi izolate astfel încât să fie prevenită orice posibilitate de infiltrație și impurificare a spațiilor și produselor.

(3) În localitățile fără rețea de canalizare a apelor uzate, colectarea și îndepărtarea reziduurilor lichide va fi adaptată la condițiile locale, asigurându-se amenajarea, exploatarea

și întreținerea instalațiilor respective în permanentă stare de funcționare, astfel încât să se prevină contaminarea spațiilor alimentare cu ape uzate, precum și poluarea mediului înconjurător.

Art. 9. — (1) Colectarea reziduurilor solide, cât și a resturilor alimentare lichide, se va face în recipiente etanșe cu capac, confecționate din material rezistent și ușor de spălat și de dezinfectat.

(2) Acestea vor fi depozitate în spații (încăperi, boxe sau platforme acoperite) special destinate și amenajate în acest scop, prevăzute cu mijloace pentru prevenirea accesului muștelor și al rozătoarelor, cu paviment impermeabilizat, amenajat în pantă spre o gură de scurgere, și dotate cu posibilități de spălare.

(3) Recipientele de colectare și spațiile de depozitare vor fi menținute în permanentă stare de curățenie. Evacuarea reziduurilor solide se va face înainte ca acestea să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere.

Art. 10. — (1) Condițiile de ventilație, încălzit, iluminat, zgomot și vibrații din unitățile alimentare trebuie să se încadreze în normele de igiena muncii și de igiena mediului.

(2) În toate unitățile alimentare, procesul de producție trebuie astfel stabilit încât să asigure desfășurarea fluxului tehnologic într-un singur sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre.

(3) În unitățile de alimentație publică și colectivă trebuie să se asigure un raport corespunzător între spațiile de depozitare și de prelucrare culinară și capacitatea sălilor și spațiilor pentru consum.

(4) În funcție de natura și de volumul activității se vor proiecta și amenaja încăperi și spații, suficiente ca număr și suprafață, care să asigure desfășurarea corespunzătoare a tuturor operațiunilor procesului de producție (încăperi de producție și anexe pentru curățarea, spălarea și pregătirea materiilor prime, pentru întreținerea igienică a ustensilelor, a ambalajelor, păstrarea materialelor de curățenie etc.).

(5) Toate încăperile în care activitatea impune desfășurarea de operațiuni de spălare și dezinfectie vor avea pereții impermeabilizați până la înălțimea de 1,80 m și pavimentul impermeabil și prevăzut cu sifoane de scurgere, racordate la rețeaua de canalizare.

Art. 11. — (1) Utilajele și mobilierul tehnologic din dotarea unităților alimentare vor fi întreținute în permanentă în stare de funcționare și vor fi amplasate astfel încât să fie ușor accesibile operațiunilor de întreținere igienică și vor fi confecționate din materiale rezistente la lovituri și coroziune, neferoase, ușor de curățat, care să nu afecteze proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice și să nu favorizeze contaminarea microbiană a alimentelor cu care vin în contact.

(2) Utilajele și mobilierul tehnologic trebuie construite astfel încât să poată fi demontate și curățate cu ușurință (cu suprafețe netede, fără locuri de reținere a resturilor de alimente sau greu accesibile).

Art. 12. — (1) Toate unitățile alimentare vor fi dotate, după caz, cu spații suficiente de depozitare a produselor finite și semifabricate, a materiilor prime și auxiliare, precum și a ambalajelor, care să nu permită degradarea, impurificarea, sau contaminarea.

(2) Pentru păstrarea materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite ușor alterabile, toate unitățile alimentare vor fi dotate cu spații frigorifice, compartimentate (separat produsele crude de cele care au suferit preparare termică, cele care emană mirosuri specifice de cele care împrumută mirosuri), cu volum stabilit în funcție de natura, durata de păstrare și cantitatea produselor destinate a fi depozitate și

prevăzute cu posibilități de control și înregistrare a temperaturii.

(3) Funcționarea instalațiilor frigorifice trebuie asigurată în permanentă, iar temperatura realizată în interior va fi înregistrată pe diagrama spațiului frigorific la fiecare 8 ore sau, după caz, la 12 ore.

(4) Unitățile care folosesc în cursul activității produse congelate vor avea încăperi și instalații care să asigure efectuarea corectă a operațiunilor de decongelare.

(5) Spațiile destinate depozitării alimentelor vor fi păstrate permanent în stare de curățenie iar, periodic și de câte ori, se eliberează, vor fi curățate, reparate, dezinsectizate și deratizate.

Art. 13. — În toate unitățile alimentare se va asigura funcționarea corectă și permanentă a aparatului de control și de înregistrare a parametrilor care condiționează salubritatea prelucrării și păstrării materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite (sterilizarea, pasteurizarea, refrigerarea, congelarea și altele asemenea).

Art. 14. — Unitățile alimentare de producție au obligația să aibă aviz sanitar eliberat de Ministerul Sănătății pentru toate produsele alimentare fabricate.

Art. 15. — Toate utilajele și ambalajele folosite în procesul de producție trebuie să fie avizate sanitar de către Ministerul Sănătății.

Art. 16. — (1) Unitățile alimentare de producție au obligația de a efectua prin analize de laborator sau prin alte procedee, controlul respectării normelor de igienă privind materiile prime, auxiliare, semifabricate și produse finite (la toate proprietățile înscrise în actele normative).

(2) Este interzisă recepționarea sau livrarea alimentelor care nu corespund normelor de igienă.

Art. 17. — Producătorul are întreaga răspundere pentru calitatea materii prime folosite, pentru respectarea procesului tehnologic și pentru calitatea produsului finit pentru care va elibera certificat de calitate.

Art. 18. — (1) Toate unitățile alimentare trebuie să fie dotate și aprovizionate după necesitate și în cantitate suficientă cu utilaje, ustensile și materiale specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (spălare și dezinfectie).

(2) Substanțele dezinfectante și concentrațiile în care se vor folosi trebuie să fie numai cele avizate de Ministerul Sănătății.

(3) Utilajele și ustensilele folosite pentru igienizarea grupurilor sanitare vor fi păstrate, separat, în spații special destinate și marcate corespunzător.

(4) Incinta și încăperile unităților alimentare vor fi astfel amenajate și dotate încât să nu permită accesul insectelor și al rozătoarelor.

Art. 19. — (1) În toate unitățile alimentare trebuie să fie asigurată dotarea cu anexe social-sanitare corespunzătoare, ca număr și capacitate, normativelor de proiectare și de protecția muncii în vigoare.

(2) Pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție a alimentelor și a îmbrăcăminte individuale a personalului, se vor asigura fie încăperi dotate cu dulapuri (vestiare), fie vestiare sistem filtru.

(3) Unitățile de alimentație publică și colectivă vor fi prevăzute cu grupuri sanitare pentru consumatori, dotate cu apă curentă, chiuvetă, hârtie igienică și săpun, întreținute permanent în stare de curățenie.

(4) Grupurile sanitare pentru consumatori vor fi separate de cele ale personalului unității.

(5) Se va păstra separat echipamentul folosit la operațiunile de curățenie și igienizare.

Art. 20. — Unitățile alimentare care au în dotare sau utilizează mijloace auto pentru transportul alimentelor vor

asigura în mod corespunzător spălarea și dezinfectia vehiculelor după fiecare transport.

Art. 21. — Toate unitățile sunt obligate să efectueze periodic — după necesitate sau la recomandarea organelor sanitare — lucrările de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor, operațiuni care se execută numai în afara perioadei de activitate a unității.

Art. 22. — Pentru unitățile de producție și alimentație publică este obligatorie angajarea sau școlarizarea personalului în profilul în care lucrează.

CAPITOLUL II

Norme privind producția (industria alimentară)

Art. 23. — Se consideră *unități de producție sau de industrie alimentară*, în sensul prezentelor norme, unitățile care au ca scop prelucrarea, fabricarea, conservarea sau ambalarea produselor alimentare și a produselor ce intră în compoziția alimentelor destinate consumului uman.

Art. 24. — Unitățile de industrie alimentară sunt obligate să ceară avizul organelor sanitare, în cazul în care își măresc capacitatea de producție sau își diversifică activitatea și să respecte clauzele speciale și termenele fixate de către organele sanitare.

Art. 25. — Unitățile de industrie alimentară vor avea, permanent, în stare bună de funcționare toate instalațiile frigorifice, instalațiile tehnico-sanitare, de apă potabilă, de apă caldă, de canalizare a reziduurilor lichide, de ventilație și de iluminat, instalate atât în încăperile de producție cât și în anexele și în grupurile sociale.

Art. 26. — În unitățile de industrie alimentară se vor folosi numai surse de apă potabilă.

Sursele de apă potabilă din unitățile de industrie alimentară vor asigura în permanență debitul de apă necesar pentru producție sau pentru grupul social prevăzut în avizul de construcție sau în autorizația de funcționare.

Utilizarea apei nepotabile în unitățile de industrie alimentară este permisă numai la acele operațiuni tehnologice pentru care s-a dat un aviz special din partea organelor sanitare locale.

Art. 27. — La proiectarea spațiilor destinate procesului tehnologic se va avea în vedere realizarea de fluxuri tehnologice care să evite încrucișările materiei prime cu produsele finite alimentare, încrucișările produselor confiscate cu produsele salubre, precum și încrucișarea ambalajelor curate cu cele murdare.

Art. 28. — În unitățile cu mediu umed toate sălile de producție vor avea pereții și pardoselele hidroizolate, iar planșeele încăperilor în care se degajă aburi vor fi termoizolate.

Art. 29. — Unitățile de industrie alimentară sunt obligate:

- să aibă angajat personal îngrijitor, însărcinat cu întreținerea curățeniei teritoriului întreprinderii și a grupurilor sociale, precum și personal îngrijitor deosebit de acesta, însărcinat cu întreținerea curățeniei în încăperile în care se desfășoară procesul tehnologic;

- să asigure acestui personal îngrijitor echipamentul de protecție, de culoare deosebită cu echipamentul de protecție sanitară;

- să nu folosească acest personal îngrijitor la manipularea produselor alimentare.

Art. 30. — În unitățile de industrie alimentară de orice fel, sunt obligatorii următoarele norme generale de întreținere a curățeniei:

- WC-urile se spală zilnic, după fiecare schimb de lucru, și se dezinfectează cu substanțe dezinfectante avizate de către Ministerul Sănătății;

- instalațiile sanitare și grupurile sociale vor fi ținute în permanență stare de curățenie;

- toate chiuvetele din sălile de producție, destinate spălării pe mâini a muncitorilor, precum și chiuvetele din sălile de mese ale cantinei trebuie să fie prevăzute cu săpun (de preferință recipiente basculante cu săpun lichid) și cu ștergar, în permanență curat, sau uscător pentru mâini;

- perreții tencuiți ai încăperilor întreprinderii, anexelor și grupului social se vâruiesc cel puțin de două ori pe an și ori de câte ori este nevoie;

- pe timpul procesului de fabricație, încăperile de producție vor fi în permanență ținute curat prin evacuarea continuă a gunoiului și a deșeurilor și prin spălarea cu apă a pavimentelor impermeabile și a pereților vopsiți în ulei sau faianțați, ori de câte ori se murdăresc.

CAPITOLUL III

Norme privind prepararea alimentelor (alimentația publică și colectivă)

Art. 31. — Prezentele norme se referă la toate unitățile de alimentație care pregătesc preparate culinare și produse de cofetărie-patiserie, la care vânzarea și consumul produselor se fac, de regulă, pe loc sau pentru consum casnic.

Art. 32. — Tipurile de unități de alimentație publică sunt cele cuprinse în Ordinul ministrului comerțului nr. 87/1992.

Art. 33. — Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare unei prelucrări și preparări a alimentelor corespunzătoare, în funcție de profilul lor, unitățile de alimentație publică sau colectivă vor avea, din construcție, spațiile necesare pentru circuitele funcționale:

- sală de mese;
- spații de preparare a mâncărilor;
- spații de păstrare a alimentelor;
- anexe social-sanitare.

Art. 34. — Spațiile vor fi astfel proiectate și amplasate încât să permită desfășurarea fluxului tehnologic într-un singur sens, evitându-se încrucișările între fazele insalubre și cele salubre.

În toate spațiile de preparare și în anexe, pereții vor fi impermeabilizați cu faianță sau prin ulei pe o înălțime de 1,80 m, iar pavimentul va fi prevăzut cu sifoane de scurgere racordate la canalizare.

Art. 35. — Sala de mese va avea asigurat minimum 1,2 m² pentru un loc de masă. Celelalte dotări vor fi în funcție de categoria de încadrare a unității (Ordinul ministrului comerțului nr. 87/1992).

Art. 36. — (1) Spațiile de preparare a mâncărilor sunt constituite din bucătărie și o serie de camere-anexe în care se face prelucrarea preliminară a alimentelor.

(2) Spațiile de prelucrare preliminară a alimentelor (curățare, spălare, tocare) sunt spații cu circuite separate pentru legume, carne, pește, ouă.

(3) În funcție de categoria de încadrare a unității vor exista anexe ca: laborator de cofetărie, patiserie, boxă pentru ceai, cafea, lapte, cameră pentru preparare mâncăruri reci (salate, maioneze, preparate cu gelatină, sandvișuri, aperitive reci), complet separate de bucătăria propriu-zisă.

Art. 37. — În unitățile de alimentație mici, cu un singur spațiu de producție (bucătărie) în care se realizează prepararea, fierberea sau coacerea alimentelor, curățatul legumelor și al zarzavaturilor, precum și spălatul veselei pentru servire și al vaselor pentru producție — acestea se pot efectua în spațiul respectiv, în următoarele condiții:

- curățarea și spălarea legumelor și a zarzavaturilor să se execute înainte de începerea altor procese de preparare propriu-zisă; imediat după această operațiune sunt obligatorii spălarea și dezinfectia ustensilelor, a utilajelor, a meselor de lucru, curățarea pardoselii și evacuarea resturilor rezultate;

b) organizarea fluxului tehnologic să se facă astfel încât vesela întrebunțată să nu fie preluată (debarasată) prin ochiul de geam prevăzut pentru distribuirea preparatelor către sala de consumație;

c) spălarea veselei pentru servire și a vaselor de bucătărie să se facă separat, într-un loc anume stabilit și amenajat, unde nu se fac alte operațiuni de preparare; se recomandă ca acest loc să fie delimitat, cel puțin pe părțile laterale, prin semipereți (paravane) din sticlă, plăci fibrolemnoase etc.;

d) vesela pentru masă — curată — să fie păstrată în rafturi prevăzute cu perdele din pânză sau din tifon, iar vasele de bucătărie pe rastele sau în dulapuri închise (eventual prin folosirea meselor de lucru de tip dulap);

e) să se respecte cu strictețe regulile de igienă la desfășurarea tuturor proceselor de prelucrare a alimentelor, să se mențină în permanență curățenia și ordinea în sala de preparare și să se asigure dezinfectia zilnică, prin detergenți și substanțe dezinfectante, a ustensilelor, utilajelor și a meselor de lucru.

Art. 38. — (1) Spatiile de păstrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, magazin, beciuri, spații frigorifice.

(2) Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de ambalajele goale, de substanțele de curățenie și de dezinfectie.

(3) Produsele perisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la o temperatură care să nu depășească +5°C.

(4) Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se vor păstra separat de carne, pește și viscere crude și de preparatele din carne crude (mititei, carne tocată etc.).

(5) Pâinea, chiflele, cornurile, se vor păstra în spații special amenajate, în coșuri din răchită, din material plastic, sau în navete, cu condiția ca acestea să fie acoperite cu tifon, la adăpost de praf și de insecte, și să nu fie așezate direct pe podele.

Art. 39. — (1) Anexele social-sanitare cuprind: camere-vestiar, cabine cu dușuri, grupuri sanitare (W.C.-uri) și chiuvele pentru personal și, separat, pentru clienți, birouri, boxe pentru reziduuri.

(2) Grupurile sanitare (W.C.-urile) pentru personal și cele pentru consumatori, în orice fel de unitate de alimentație publică sau colectivă, vor fi în permanență întreținute în perfectă stare de curățenie, vor avea toate instalațiile în stare de funcționare și vor fi dotate cu hârtie igienică, săpun și șervețele de hârtie la chiuvetă.

(3) În magazinele mari în care există unități de alimentație publică alături de unități cu alte profiluri (confecții, încălțăminte, electrocasnice etc.), poate exista un singur grup sanitar pentru consumatori, cu condiția ca acesta să fie dimensionat proporțional cu afluența consumatorilor și să aibă accesul asigurat.

(4) În unitățile mici de alimentație publică cu până la 20 de locuri la mese, de tipul: patiserii, pizzerii, baruri de zi, iaurgerii, snack-baruri, amenajarea W.C.-urilor pentru consumatori nu este obligatorie, dacă condițiile localului nu permit aceasta. În acest caz, accesul consumatorilor la W.C.-ul personalului va fi admis, cu condiția ca trecerea spre acesta să nu se facă prin sălile de prelucrare.

Art. 40. — Dotarea cu ustensile și cu utilaje se face ținându-se seama de natura, volumul și profilul unității de alimentație publică sau colectivă.

Nu se vor folosi vase și ustensile de bucătărie cu emailul degradat.

Art. 41. — (1) Aprovizionarea unităților alimentare de orice categorie care produc și prelucrează alimente ușor alterabile se va face în cantități care să nu depășească posibili-

tățile de păstrare și de prelucrare a acestora, în condițiile stabilite de actele normative de calitate.

(2) În unitățile alimentare folosirea gheții naturale este permisă numai pentru răcirea băuturilor îmbuteliate.

Gheața va proveni numai din ghețării autorizate sanitar.

Art. 42. — În unitățile de alimentație publică și colectivă care pregătesc și servesc preparate culinare se vor respecta următoarele condiții de protecție sanitară a alimentelor:

a) 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 operațiunile finale ale preparării acestor produse.

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

Operațiunile legate de prepararea peștelui crud se efectuează în condiții similare.

Materia primă și produsele finite se vor prelucra pe mese (sau funduri de lemn) diferite, marcate vizibil „pește crud“, „pește fiert“, „carne crudă“, „carne fiartă“, „legume crude“, „legume fierte“, „pâine“ etc.;

b) preparatele culinare finite, până la servirea de către consumatori, vor fi păstrate la minimum +60°C (mâncărurile calde) sau la maximum +8°C (preparatele reci);

c) în unitățile de alimentație publică în care sunt servite grupuri organizate (turism, 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 ore, la +4°C, în spații frigorifice special destinate acestui scop;

d) se vor folosi numai ouă cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere; folosirea ouălelor de rață în această categorie de unități este interzisă;

e) re folosirea ca materie primă a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocăturilor de carne crudă cu cele tratate termic nu este permisă;

f) nu este permisă încorporarea în preparate a grăsimilor folosite la prăjire;

g) legumele și fructele care se consumă în stare crudă se vor spăla sub curent continuu de apă potabilă;

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

Art. 43. — 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. 44. — (1) În cazul în care, pentru depozitarea materiilor prime ușor alterabile și nealterabile, nu se poate asigura decât o singură încăpere, este obligatorie realizarea următoarelor condiții:

a) dotarea corespunzătoare cu rafturi, hambare sau recipiente pentru toate produsele nealterabile;

b) asigurarea unui spațiu frigorific (sau răcitor cu gheață artificială) pentru produsele alterabile, cu compartiment separat pentru carnea crudă, care să nu aibă o temperatură mai

ridicată de +4°C; se interzice contactul direct al cărnii cu gheața;

c) asigurarea unei ventilații satisfăcătoare prin ferestre sau ochiuri cu rame și sită metalică;

d) 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; carnea să nu provină din tăieri de necesitate;

(2) Unitățile care nu dețin spațiu separat pentru depozitarea alimentelor ușor alterabile pot folosi, pentru conservare, vitrinele frigorifice de expunere, în sala de consumație, cu condiția ca aprovizionarea să nu depășească necesarul de consum pentru o singură zi.

CAPITOLUL IV

Norme privind depozitarea și transportul alimentelor

Art. 45. — Depozitarea și păstrarea alimentelor trebuie să se facă în condiții care să prevină modificarea proprietăților nutritive, organoleptice și fizico-chimice, precum și contaminarea microbiană. În acest scop, alimentele vor fi păstrate și depozitate în încăperi sau în spații special amenajate, protejate de insecte și de rozătoare, dotate cu instalațiile și cu aparatura necesare pentru asigurarea și controlul condițiilor de temperatură, umiditate, ventilație etc., stabilite prin actele normative în vigoare.

Materiile prime și auxiliare, semifabricatele și produsele finite se vor depozita în spații separate, pentru fiecare din aceste categorii de alimente.

Art. 46. — (1) Așezarea produselor alimentare se va face separat, pe sortimente, eventual pe zile de fabricație, pe grătare sau pe rafturi, în stive, rânduri distanțate, astfel încât să se asigure o bună ventilație și accesul persoanelor și agregatelor care controlează sau manipulează produsele depozitate.

(2) Nu se vor introduce în spațiile de depozitare produse alimentare conținute în ambalaje murdare, degradate sau care nu corespund normelor de igienă.

(3) În spațiile destinate depozitării alimentelor nu se vor introduce produse care pot constitui surse de contaminare a acestora.

Art. 47. — Unitățile alimentare vor fi dotate cu spațiile necesare depozitării ambalajelor. Pereții acestor spații vor fi etanși până la înălțimea de 1,80 m.

Se interzice depozitarea ambalajelor în spațiile de producție, preparare sau de vânzare a alimentelor.

Art. 48. — Transportul alimentelor se efectuează, în funcție de perisabilitatea produselor, numai cu mijloace autorizate sanitar sau sanitar-veterinar, 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 a oricăror alte posibilități de poluare, degradare și contaminare, atât a produselor transportate cât și a ambalajelor.

Art. 49. — Mijloacele de transport al alimentelor trebuie să fie amenajate și dotate în funcție de natura produsului de transport, iar pe pereții exteriori se va înscrie denumirea produselor respective (carne, pâine, lactate etc.). Pereții interiori și platforma vor fi confecționate din materiale rezistente, impermeabile, ușor de curățat.

Art. 50. — (1) Alimentele ușor alterabile vor fi transportate cu mijloace de transport frigorifice, prevăzute și dotate cu instalații de ventilație și frigorifice, inclusiv cu aparatură pentru controlul și înregistrarea temperaturii. Pentru transporturile în cadrul aceleiași localități sau cu o durată mai mică de 4 ore se pot folosi mijloace izoterme.

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

(3) Alimentele vor fi însoțite, pe tot timpul transportului, de documentele care să certifice că produsele respective au fost recepționate conform actelor normative în vigoare și își păstrează integral calitatea până la destinație.

(4) Nu se permite transportarea de alimente, sub formă de materii prime și semifabricate, împreună cu produse finite care se consumă fără altă prelucrare termică.

Art. 51. — Mijloacele de transport al alimentelor, precum și ambalajele de transport trebuie să fie păstrate permanent în perfectă stare tehnică și de curățenie; vor fi spălate și dezinfectate după fiecare întrebuințare sau transport.

Art. 52. — Personalul care asigură transportul și manipularea alimentelor ușor alterabile și a pâinii va purta echipament de protecție sanitară a alimentelor la urcarea pe platforma vehiculului și la toate operațiunile în care vine în contact direct cu alimentele și va avea asupra lui în permanență carnetul de sănătate.

CAPITOLUL V

Norme privind desfacerea alimentelor

Unități de desfacere a alimentelor

1. Magazine alimentare

Art. 53. — (1) Magazinele alimentare trebuie să aibă din construcție următoarele spații:

- sală de desfacere;
- magazie de alimente;
- magazie de ambalaje;
- grup social-sanitar (vestiar și W.C.).

(2) Spațiile vor fi amenajate corespunzător pentru menținerea condițiilor de igienă; pereții faianțați sau uleiați până la înălțimea de 1,80 m, pavimentele impermeabile, ușor lavabile și prevăzute cu sifon de pardoseală.

Art. 54. — Magazinele alimentare trebuie să aibă asigurată, în permanență, apa caldă și rece, în cantitate suficientă și corespunzătoare calitativ.

Art. 55. — (1) Dotări minime obligatorii:

- rafturi și spații frigorifice în sala de desfacere;
- rafturi și grătare de lemn în magazii.

(2) Pentru alimentele ușor alterabile care se mențin la rece, nu se permite supraaglomerarea spațiilor frigorifice de păstrare și de expunere, precum nici introducerea în aceleași spații a produselor crude și semifabricate împreună cu cele care nu necesită tratarea termică înainte de consum (pentru aceste categorii de alimente se vor prevedea spații frigorifice separate).

(3) În magazinele alimentare cu o singură sală de desfacere (cu minimum 20 m²) 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 alimentare 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, lactate și brânzeturi, plata produselor se va face numai la casă, nu direct la vânzător.

Art. 56. — (1) Semipreparatele din carne crudă și tocăturile de carne crudă se expun în vitrine frigorifice, separat de alte semipreparate, și se servesc cu ustensile adecvate care nu se folosesc și pentru alte produse.

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

(3) 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.

Art. 57. — Se interzice aprovizionarea acestor magazine pe aceeași ușă cu cea de acces al consumatorilor.

Art. 58. — Expunerea la vânzare a produselor alimentare care au temperatura de păstrare de maximum +18°C (semiafumate, brânzeturile topite etc.) se va face ritmic și în cantități mici, pentru a preîntâmpina degradarea produselor.

Art. 59. — Depozitarea ouălor în cofraje sau în lăzi se face în spații răcoase, fără miros străin, la temperatura de 0°±4°C, ferite de razele soarelui sau de altă sursă de căldură.

Se interzice depozitarea ouălor sub cerul liber sau expunerea lor în vitrinele exterioare ale magazinelor.

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 vreunui proces termic. Ouăle vor fi stocate cu data ouatului.

Art. 60. — În magazinele alimentare este interzisă depozitarea și stagnarea ambalajelor în încăperile de vânzare, în spațiile de circulație, în vestiare sau pe trotuarele aferente.

Art. 61. — În magazinele alimentare în care se autorizează și desfacerea produselor nealimentare, se interzice vânzarea produselor cu miros pătrunzător sau cu acțiune nocivă asupra alimentelor și omului.

2. Comerțul de mic detaliu stabil și ambulant

Art. 62. — (1) Prin *comerțul de mic detaliu* se înțelege desfacerea alimentelor pe căile publice, în piețe, parcuri, locuri de spectacole, ștranduri, terenuri de sport, gări, târguri, oboare, prin puncte fixe — chioșcuri, barăci, tonete — precum și prin vânzători ambulanți — cărucioare, tonete, rulote.

Art. 63. — Produsele alimentare puse în desfacere prin comerțul de mic detaliu trebuie să provină numai de la unități autorizate sanitar. Toate produsele alimentare puse în vânzare trebuie să fie produse autorizate sanitar în România.

Proprietarul punctului de desfacere trebuie să facă dovada, cu acte, asupra originii produselor alimentare puse în consum uman.

Art. 64. — (1) Punctele fixe de desfacere stradală (chioșcuri, barăci, 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 este interzisă vânzarea băuturilor alcoolice pentru consum pe loc și prelucrarea materiilor prime, cu excepția operațiunilor de preparare și prăjire a gogoșilor și de fierbere sau frigere a semipreparatelor din carne, dacă au amenajări corespunzătoare.

(3) Unitățile de desfacere din această categorie trebuie să fie la distanță de cel puțin 25 m de W.C.-uri publice, de locuri de staționare a vitelor sau de alte asemenea surse de contaminare și de cel puțin 100 m de zone insalubre ca: abatoare, depozite sau fabrici de prelucrare a deșeurilor, subproduselor de abator și a pieilor crude, de rampe de gunoi, de întreprinderi de ecarisaj etc.

(4) Toate punctele fixe vor fi inscripționate vizibil cu denumirea societății comerciale, adresa, numărul autorizației de funcționare.

Art. 65. — Punctele fixe de desfacere stradală a alimentelor, precum și unitățile mobile (indiferent de tracțiune) trebuie să îndeplinească următoarele condiții pentru protecția sanitară a produselor și a consumatorilor:

a) să aibă geamuri sau ochiuri de geam prevăzute cu suprafața impermeabilizată pentru servire; cele care servesc băuturi răcoritoare la pahar vor fi dotate cu dispozitive de spălare a acestora;

b) să fie dotate cu stelaje, rafturi etc. pentru păstrarea produselor ambalate sau a fructelor și legumelor, precum și cu vitrine închise pentru produsele neambalate;

c) să fie racordate la rețelele publice de apă potabilă și canalizare; în localitățile lipsite de asemenea rețele, vor fi dotate cu instalații proprii de apă potabilă și de colectare și evacuare, în condiții igienice, a apei uzate;

d) să aibă recipiente cu capac pentru colectarea reziduurilor solide, iar în exterior, coșuri pentru aruncarea hârtiilor și resturilor;

e) să posede un dulap separat pentru păstrarea echipamentului de protecție sanitară a alimentelor și a îmbrăcăminteii individuale a personalului;

f) să fie dotate cu instalații de răcire pentru păstrarea și expunerea alimentelor ușor perisabile; nu se permite păstrarea de la o zi la alta a semipreparatelor;

g) să folosească veselă, tacâmuri și pahare nedegradabile și nedeteriorate, care vor fi spălate și dezinfectate, după fiecare folosire, la curent de apă și uscate în poziție verticală pe dispozitive speciale, fără utilizare de cârpe; paharele se vor păstra cu gura în jos pe țevi de scurgere și vor fi reclătite la curent de apă înainte de folosire;

h) este interzisă refolosirea veselei și a paharelor cu o singură întrebuințare;

i) unitățile care fierb sau frig preparate din carne vor executa aceste operațiuni în interior și nu se vor aproviziona cu produse pentru perioade de desfacere mai mari de 6 ore.

Art. 66. — Cărucioarele și tonetele folosite pentru comerțul stradal mobil de alimente trebuie să fie închise, cu pereți netezi, vopsiți în ulei sau 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 aparțin (în cazul vânzătorilor particulari: numele, prenumele și numărul autorizației de funcționare).

Art. 67. — Organele sanitare pot permite vânzarea produselor din carne (fripte sau prăjite), a produselor de patiserie, a produselor de panificație și în cărucioare, tonete sau vitrine mobile, numai dacă îndeplinesc următoarele condiții:

- să funcționeze în vecinătatea unității alimentare de la care se aprovizionează;
- să fie amenajate conform cerințelor sanitare, pentru a se asigura protecția alimentelor contra prafului și a muștelor;
- să fie aprovizionate numai cu preparate proaspete și pentru o perioadă de timp de cel mult 4 ore;
- să poarte denumirea societății comerciale și numărul autorizației de funcționare.

Art. 68. — Vânzarea înghețatei este permisă prin comerțul de mic detaliu stabil în următoarele condiții:

a) prin sistem automat (aparat de înghețată), care trebuie să fie amplasat într-un chioșc, racordat la apă rece curentă și apă caldă, prevăzut cu spațiu frigorific, cu echipament de protecție și cu casete închise pentru păstrarea vafelor, cornetelor și paharelor de unică folosință. Reconstituirea înghețatei se va face la punctul de desfacere;

b) înghețata neambalată, servită prin porțioare, cu clești speciali, va fi păstrată în caserole din material inoxidabil sau din alte materiale avizate sanitar de către Ministerul Sănătății, în conservatoare frigorifice, protejate împotriva căldurii și ploii prin umbrele impermeabile. Transportul de la furnizor se va face în caserole închise ermetic și cu mașini izoterme;

c) înghețata preambalată va fi păstrată în cutia de transport, în conservator frigorific, protejat cu umbrelă impermeabilă;

d) înghețata ambalată va fi păstrată în congelator protejat de căldură și ploii;

e) este interzisă recongelarea înghețatei după topire sau amestecarea în aceeași caserolă a mai multor loturi de înghețată cu date de fabricație diferite.

Înainte de a fi umplută cu înghețată, caserola va fi spălată și dezinfectată conform prevederilor sanitare.

Art. 69. — 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 (clești, pense etc.). Este interzis a se permite consumatorilor să aleagă cu mâna.

Art. 70. — Vânzătorul ambulant este obligat să aibă asupra sa autorizația sanitară, în original, și carnetul de sănătate.

Art. 71. — Vânzătorul ambulant va purta echipament de protecție (halat, bonetă) și ecuson.

Art. 72. — Comerțul cu băuturi răcoritoare se poate face la puncte fixe (dozatoare, îmbuteliate) sau la puncte mobile (numai îmbuteliate).

Art. 73. — Băuturile răcoritoare la dozator se vor servi în următoarele condiții:

- să existe racord la apă potabilă și la canalizare, efectuat numai de unități de specialitate;
- să aibă dispozitive de spălare a paharelor;
- să aibă teighea cu suprafață impermeabilizată, prevăzută cu țevi de metal cu găuri de scurgere, pentru așezarea paharelor spălate cu gura în jos;
- prepararea băuturilor se va face la punctul de desfacere.

Art. 74. — Punctul fix de vânzare a băuturilor răcoritoare la dozator va avea un spațiu special amenajat pentru păstrarea materialelor și a ustensilelor de curățenie și de dezinfectie.

Art. 75. — Băuturile răcoritoare îmbuteliate vor fi puse în vânzare numai după ce vânzătorul va controla conținutul la lumină și starea de ermeticitate a sticlei; în cazul în care observă corpuri străine, sedimente sau turbureală sau când sticlele nu sunt bine închise le va scoate din consum.

Art. 76. — Băuturile îmbuteliate se pot răci prin scufundare în apă cu gheață, astfel încât sticlele să stea numai vertical, chiar dacă sunt astupate, iar gâtul să depășească nivelul apei cu cel puțin 10 cm.

3. Piețele alimentare

Art. 77. — Piețele alimentare sunt destinate numai comercializării produselor agroalimentare și de uz gospodăresc.

Art. 78. — Administrația piețelor va permite vânzare liberă producătorilor numai în limita posibilităților de asigurare a spațiului de vânzare.

Art. 79. — Piețele alimentare din localitățile care dispun de rețele de apă și canalizare vor fi prevăzute cu:

- platou impermeabilizat, dotat cu fântâni arteziene, cu hidranți și cu guri de canalizare;
- W.C. public, cu compartimente separate pentru femei și bărbați;
- boxă cu paviment și pereți din ciment sclivisit, racordată la rețeaua de apă și la canalizare, pentru păstrarea recipientelor în care se colectează reziduurile solide;

— bazine compartimentate pentru spălarea legumelor și fructelor;

— chioșcuri, barăci sau pavilioane compartimentate;

— vitrine, mese fixe, grupate pe categorii de alimente, prevăzute cu acoperișuri;

— grătare sau suprafețe din lemn, înalte de 5—10 cm de la sol, pentru depozitarea alimentelor (nu este permisă așezarea acestora direct pe sol sau pe platou, chiar dacă sunt ambalate).

La piețele alimentare din localitățile fără rețele de apă și/sau canalizare, aprovizionarea cu apă și evacuarea reziduurilor lichide se vor face conform prescripțiilor organelor sanitare locale.

Locul de staționare a vehiculelor la aprovizionarea cu alimente va fi impermeabilizat, amplasat la cel puțin 20 m distanță de ultimul loc de desfacere a alimentelor și supus aceluiasi regim de întreținere a curățeniei ca și restul pieței.

Art. 80. (1) Chioșcurile, barăcile și rulotele de desfacere a alimentelor vor fi dotate cu chiuvete, sifoane de scurgere, recipiente pentru colectarea reziduurilor solide, dulapuri sau vestiare pentru îmbrăcămintea de protecție sanitară a alimentelor și cea individuală și pentru materialul necesar întreținerii curățeniei.

(2) Cele în care se desfac alimente de origine animală, ușor perisabile, vor fi înzestrate cu instalații frigorifice.

Art. 81. — Mesele de prezentare și de desfacere a alimentelor se vor confecționa din beton sclivisit, mozaic sau scândură groasă bine încheiată, acoperită cu material inoxidabil, pentru alimentele de origine animală. Mesele amplasate în exteriorul clădirilor vor avea acoperișuri care vor depăși marginile meselor cu cel puțin 0,75 m.

Art. 82. — Este interzis oricărei persoane particulare sau angajat al pieței să locuiască sau să doarmă (ziua sau noaptea) în încăperile sau pe mesele din piață, folosite la desfacerea alimentelor. În acest scop, în piețe se vor amenaja dormitoare speciale.

Art. 83. — (1) Vânzătorii și producătorii vor asigura întreținerea curățeniei, evitând împrăștierea deșeurilor, a furajelor, răspândirea de ape murdare etc.

(2) Reziduurile provenite în timpul vânzării se vor strânge în lăzi cu capac, care se vor evacua, pe măsură ce se umplu, în spațiile de colectare a gunoiului pieței.

Art. 84. — Locul de desfacere a cărnii crude și produselor de măcelărie trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) paviment impermeabilizat, ușor lavabil, prevăzut cu sifoane de pardoseală;

b) pereți faianțați sau uleiați până la înălțimea de 1,80 m;

c) racord la apă rece curentă și la apă caldă curentă;

d) racord la canalizare;

e) să fie prevăzut cu camere sau cu dulapuri frigorifice;

f) tranșarea se va face pe butuci, spălați și dezinfectați după încetarea vânzării;

g) pentru producători, administrația piețelor este obligată să asigure echipament de protecție;

h) pentru toate produsele (carne crudă și produse de măcelărie) producătorul va prezenta dovada controlului sanitar-veterinar înainte de a le vinde.

Art. 85. — Locul de desfacere a peștelui proaspăt trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

— să aibă amenajat un spațiu separat cu pavimentul din material impermeabil și ușor lavabil, prevăzut cu sifon de pardoseală;

— spațiul va avea pereții faianțați sau uleiați până la 1,80 m;

— se va asigura apa curentă rece și caldă și canalizare;

- peștele va fi păstrat în vase din material ușor lavabil (inox, material plastic alimentar), pe fulgi de gheață;
- peștele adus spre vânzare va fi prezentat pentru control organelor sanitar-veterinare din piețe;
- vânzătorii vor purta echipament de protecție asigurat de administrația piețelor.

Art. 86. — Locul de desfacere a laptelui și a derivatelor din lapte:

(1) Vânzarea laptelui și a produselor lactate se va face în locuri speciale, pe mese acoperite cu material impermeabil, ușor lavabil și prevăzute cu vitrine.

(2) Ambalajele cu produse lactate vor fi acoperite cu tifon curat, hârtie albă, capac cu metal.

(3) Producătorul va avea asupra sa dovada controlului sanitar-veterinar înainte de a-și vinde produsele.

(4) Vânzătorii vor purta echipament de protecție complet, asigurat de administrația piețelor și, obligatoriu, ecuson cu numele și cu comuna producătorului.

Art. 87. — (1) Desfacerea ouălor proaspete în piețe se va face, obligatoriu, având înscrisă data ouatului.

(2) Se interzice vânzarea ambulantă, în orice loc, a ouălor în perioada sezonului cald (1 mai – 30 august) dacă nu există în dotare spațiu frigorific.

Art. 88. — Vânzarea legumelor și fructelor se va face în spații separate, cu obligativitatea de a fi curate (eventual spălate în lăzi sau navete, și proaspete.

Art. 89. — Vânzarea animalelor și a păsărilor vii se va face numai în zone special amenajate din teritoriul pieței și separate de locul de desfacere a celorlalte produse alimentare; zonele respective vor fi astfel dotate:

- solul va fi impermeabilizat și prevăzut cu gură de captare a apelor de spălare;
- va exista sursă de apă rece;
- vor exista pubele pentru colectarea reziduurilor și a dejecțiilor.

Art. 90. — Se permite pătrunderea până în zona de vânzare a păsărilor vii și a animalelor vii a vehiculelor cu tracțiune animală, cu condiția să li se asigure o zonă impermeabilizată, cu posibilități de spălare, la distanță de cel puțin 20 m de locuințe sau de alte locuri de vânzare.

Art. 91. — În cursul perioadei de funcționare și la terminarea activității zilnice, întreținerea curățeniei în piețe va fi asigurată de persoanele care desfac alimente. Administrația pieței este obligată să asigure îndepărtarea reziduurilor solide din zona pieței, cel puțin o dată la 24 de ore, și funcționarea în bune condiții a instalațiilor de apă curentă și de canalizare; de asemenea, va asigura combaterea și distrugerea rozătoarelor și a altor animale, în condițiile stabilite de organele sanitare.

Art. 92. — Punctele de frontieră — Prin micul trafic de frontieră se admite trecerea numai cu produse agroalimentare neperisabile și cu băuturi alcoolice și răcoritoare îmbuteliate.

CAPITOLUL VI

Controlul respectării normelor de igienă prin teste de salubritate

Art. 93. — (1) În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igienă, inspectorii sanitari vor recolta, periodic, din unitățile alimentare care produc, prepară, servesc, depozitează, transportă și desfac alimente teste de salubritate de pe suprafețele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, de pe mâinile și echipamentul de lucru al personalului care manipulează alimente și din aerul din încăperile de lucru.

(2) Astfel de teste de salubritate se vor recolta și în caz de suspiciune de contaminare a unor alimente, dar mai ales în caz de toxinfecții alimentare.

Art. 94. — Rezultatele testelor de salubritate trebuie să corespundă următoarelor norme microbiologice, considerându-se condiții corespunzătoare acelea care nu se abat de la următoarele prevederi:

	Microorganismele aerobe mezofile	Enterobacteriaceae	Stafilococi coagulază pozitivi	Streptococi hemolitici	Mucegaiuri	Bacterii coliforme	Observații
1	2	3	4	5	6	7	8
Recipiente din sticlă, 1/ml metal, material plastic	capacitate	—	—	—	—	abs./ml capacitate	Se acceptă NTG=2/ml capacitate, dacă bacteriile coli- forme sunt absente
Conducte de la instalația de pasteurizare	1/ml sol. spălare	—	—	—	—	abs./5/ml lichid spălare	
Suprafețe de lucru din industrie (masa inox de tranșare, blat din plastic, bandă transportoare)	2/cm ²	—	—	—	—	abs./ 10/cm ²	Se acceptă NTG=20/cm ² , dacă bact. coliforme sunt abs./10/cm ²
Suprafețe de lucru din blocuri alimen- tare (blaturi, mese, funduri și alte asemenea)	2/cm ²	—	—	—	—	abs./ 10/cm ²	Se acceptă NTG=20/cm ² , dacă bact. coliforme sunt abs./10/cm ²
Bazine, tancuri, aparate, utilaje, echipament de protecție	2/cm ²	—	—	—	—	abs./ 10/cm ²	Se acceptă NTG=20/cm ² , dacă bact. coliforme sunt abs./10/cm ²

1	2	3	4	5	6	7	8
Mese de bucătărie	4/cm ²	abs./ 100/cm ²	abs./ 100/cm ²	abs./ 100/cm ²	—	—	—
Tacâmuri	500	abs.	abs.	abs.	abs.	—	Condițiile se referă la un obiect
Farfurii	1/cm ²	abs.	abs.	abs.	abs.	—	” — ”
Veselă (căni, cești, pahare etc.)	500	abs.	abs.	abs.	abs.	—	” — ”
Materiale de ambalaj (hârtie, folie plastic)	1/cm ²	—	—	—	3/cm ²	abs./cm ²	—
Mâini	—	abs.	abs.	abs.	—	—	—
Aerul din încăperile de producție	600/cm ³	—	—	—	300/cm ³	—	—

NTG = Nr. total de germeni aerobi mezofili.

CAPITOLUL VII

Norme privind personalul unităților alimentare

Art. 95. — În unitățile alimentare operațiunile de manipulare, preparare, transport, servire și de desfacere a alimentelor vor fi executate numai de persoane care au efectuat controlul medical la angajare și periodic la unitățile sanitare și în condițiile stabilite de către Ministerul Sănătății. (Ordinul ministrului sănătății nr. 15/1982)

Se exceptează personalul zilier din unitățile industriale, care prelucrează alimente de origine vegetală și plante industriale, în cazul în care produsele sunt supuse sterilizării termice în cursul procesului tehnologic.

Art. 96. — În toate unitățile alimentare, conducătorii acestora sau persoanele din unitate special desemnate au obligația de a verifica zilnic starea de igienă individuală a personalului și de a depista persoanele care prezintă febră, diaree sau infecții acute ale nasului, gâtului sau ale pielii. Aceste persoane nu vor fi permise în unitate decât cu aviz medical. Toate persoanele care lucrează la prelucrarea, manipularea, transportul, servirea și desfacerea alimentelor sunt obligate să se supună vaccinarilor, în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății, să se prezinte (sau să anunțe) la unitatea sanitară teritorială de care depind în cazul când au febră, tulburări digestive acute sau infecții ale pielii și să nu-și reia activitatea decât după primirea avizului medical.

Art. 97. — Toate persoanele care lucrează la manipularea, prelucrarea, transportul, servirea și la desfacerea alimentelor sunt obligate:

a) să poarte în timpul lucrului, în raport cu specificul locului de muncă și în conformitate cu actele normative în vigoare, echipamentul de protecție sanitară a alimentelor, alb sau de culoare deschisă, curat, care să acopere îmbrăcămintea și părul de pe cap și să fie impermeabil în părțile care vin în contact cu umezeala; cei care execută operațiuni de curățare nu vor purta echipamentul de protecție sanitară a alimentelor în cursul efectuării acestor operațiuni;

b) să nu intre în WC cu echipamentul sanitar de protecție a alimentelor;

c) să-și spele mâinile cu apă și cu săpun înainte de începerea lucrului și ori de câte ori este necesar în cursul activității, în special după folosirea WC-ului.

Art. 98. — Toate persoanele care lucrează la manipularea, prelucrarea, transportul, servirea și desfacerea alimentelor sunt obligate să-și însușească și să-și reîmprospăteze cunoștințele de igiena alimentelor, necesare activității lor.

Art. 99. — La nivelul fiecărei unități de alimentație va exista o evidență a controlului medical pentru tot personalul din subordine.

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

O R D I N

pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor

Ministrul sănătății,
văzând Nota Direcției generale a medicinei preventive și promovării sănătății,
având în vedere dispozițiile legale în vigoare privind asigurarea sănătății populației, dispoziții obligatorii pentru unitățile publice și private, precum și pentru întreaga populație,
în temeiul prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 460/1994 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății,
emite prezentul ordin.

1. Se aprobă Normele de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, cuprinse în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

2. Normele de igienă aprobate prin prezentul ordin sunt obligatorii, potrivit legii, pentru toate unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, din sistemul public și privat.

3. Nerespectarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor atrage răspunderea disciplinară, administrativ-contravențională, materială, civilă ori, după caz, penală a persoanelor vinovate de abaterile săvârșite, potrivit legii.

4. Ordinul ministrului sănătății nr. 1.136/1994 își încetează aplicarea începând cu data publicării prezentului ordin în Monitorul Oficial al României.

5. Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății, celelalte direcții din Ministerul Sănătății, direcțiile

sanitare județene și a municipiului București, inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă, precum și ministerele cu rețea sanitară proprie, în colaborare cu Ministerul Învățământului și cu structurile sale teritoriale, vor aduce la îndeplinire dispozițiile prezentului ordin.

Ministrul sănătății,
prof. dr. doc. Iulian Mincu

București, 18 octombrie 1995.
Nr. 1.955.

ANEXĂ

NORME DE IGIENĂ

privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor

CAPITOLUL I

Norme generale

Art. 1. — (1) În unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor se vor asigura condițiile de igienă necesare apărării, păstrării și promovării stării de sănătate, dezvoltării fizice și neuropsihice armonioase a acestora și prevenirii apariției unor îmbolnăviri.

(2) Conducerile unităților sunt răspunzătoare de realizarea întocmai a acestor condiții.

Art. 2. — În unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, publice sau private, se vor primi numai copiii și tinerii care prezintă documente medicale, care atestă starea lor de sănătate și efectuarea imunizărilor profilactice obligatorii.

Art. 3. — (1) Amplasarea unităților pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor se va face cu respectarea normelor privind protecția sanitară față de nocivitatea — în zone ferite de surse de poluare a atmosferei și de zgomote, în afara arterelor de mare circulație — având orientarea ferestrelor săliilor de grupă sau de clasă și ale amfiteatrelor spre sud, sud-est, sud-vest, est sau vest, în funcție de zonele climatice. Între clădirea unității și accesul în curtea acesteia va fi prevăzut un spațiu verde cu lățimea de minimum 25 m, cu rol și în reducerea influenței zgomotului stradal.

(2) Pentru proiectele-tip ale clădirilor destinate unităților pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, cât și pentru clădirile care nu sunt construite după proiecte-tip se va solicita avizul prealabil al inspectoratului de poliție sanitară și medicină preventivă județean sau, după caz, al municipiului București.

(3) Terenul aferent unităților pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor trebuie să permită desfășurarea în aer liber a activităților copiilor și tinerilor, asigurând pentru aceasta:

— minimum 20 m² pentru un copil antepreșcolar sau preșcolar;

— între 10 și 50 m² pentru un elev, pe tură, în funcție de factorii geografici, de mediu (urban, rural) și de specificul unității (cu sau fără internat și cantină). Este interzisă funcționarea unităților pentru copii și tineri fără gard împrejmuit al terenului aferent.

De asemenea, terenul va fi astfel ales, încât să împiedice bălțirea apei pluviale.

Art. 4. — (1) Unitățile pentru antepreșcolari (creșe, leagăne) și pentru preșcolari (grădinițe, case de copii) vor fi prevăzute cu încăperi pentru primire (filtru-vestiar), situate la

fiecare nivel al clădirii, iluminate și ventilate natural și dimensionate astfel încât să se evite aglomerarea la orele de vârf (primire, plecare).

(2) În unitățile în care funcționează creșe cuplate cu grădinițe, personalul educativ și sanitar va supraveghea cu atenție sporită desfășurarea activităților, eventual comune, ale copiilor pentru evitarea riscului de accidentare a acestora.

(3) Creșele nu vor putea fi cuplate cu unități școlare, sanitare sau de alt profil (cluburi, cămine culturale, consilii locale etc.).

(4) În interiorul unităților circulația copiilor și tinerilor va fi separată de cea pentru activitățile administrativ-gospodărești.

Va fi asigurat circuitul separat al copiilor și tinerilor sănătoși față de cel al bolnavilor din izolator și infirmerie.

(5) În internatele școlare, casele de copii școlari și căminele studențești se vor asigura, separat de dormitoare, spații pentru studiul individual și pentru activități cultural-educative și sportive; de asemenea, vor fi prevăzute spații pentru păstrarea îmbrăcămintei și a obiectelor personale.

În casele de copii pot funcționa încăperi cu dublă funcționalitate: pentru odihnă-somn și pentru pregătirea lecțiilor.

(6) Se interzice, de regulă, funcționarea claselor sau săliilor de grupă în internate școlare (în mod excepțional și numai cu avizul inspectoratului de poliție sanitară și medicină preventivă teritorial se permite funcționarea de clase).

Casele de copii funcționează pe principiul „familiar” cuprinzând copiii de vârste și sexe diferite, dar cu asigurarea de dormitoare, grupuri sanitare și paliere, separate pe sexe, la copiii de vârstă școlară.

Conform prevederilor Legii învățământului nr. 84/1985, pentru preșcolarii din casele de copii, procesul educativ se desfășoară în grădinițele din localitate.

Primirea în casele de copii a nou-veniților din familii este condiționată și de un dosar medical, care va cuprinde un aviz epidemiologic eliberat de medicul dispensarului, care are în evidență familiile copiilor, (evitându-se în acest fel carantinarea copiilor), și o fișă medicală completată de același medic, conținând antecedentele personale fiziologice, patologice și vaccinale, cât și examenul clinic de bilanț al stării de sănătate a copilului.

În școli profesionale, în licee și cămine studențești este permisă cazarea pe sexe, dar cu intrări și paliere separate.

(7) Orice modificare de structură și de dotare a spațiilor din unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor se va efectua numai cu avizul inspectoratelor de poliție sanitară și medicină preventivă județene sau al municipiului București.

(8) Se interzice schimbarea destinației încăperilor din aceste unități fără avizul prealabil al inspectoratului de poliție sanitară și medicină preventivă teritorial.

Art. 5. — (1) Numărul maxim de copii admiși la o grupă în unitățile de antepreșcolari și preșcolari sau într-o clasă pentru elevi se va stabili în funcție de normele specifice de cubaj și de particularitățile tipului de unitate și nu va depăși, în creșe, 15 copii — la sugari și 20 copii — la celelalte vârste, 12–15 copii în casele de copii preșcolari, 20 preșcolari în grădinițe, 25 de elevi în ciclul primar și 30 de elevi în ciclul gimnazial, învățământul liceal și profesional.

(2) În creșe, leagăne, grădinițe cu program săptămânal și case de copii preșcolari se vor asigura, pentru fiecare grupă de copii, în mod obligatoriu, spații pentru somn, separate.

Art. 6. — (1) Unitățile care asigură cazare pentru copii și tineri, inclusiv cele cu caracter temporar (tabere), vor fi prevăzute cu spălătorii dotate cu spații, aparatură și mijloace tehnice pentru colectarea, dezinfectarea, spălarea, fierberea, uscarea, călcarea și distribuirea rufelor. Se vor asigura spații pentru depozitarea rufelor cu respectarea obligatorie a circuitei separate pentru rufăria curată și cea murdară.

Pentru uscarea și călcarea lenjeriei personale de către elevi și studenți în internate și cămine se vor asigura spațiile necesare. Schimbarea lenjeriei individuale se va face săptămânal sau ori de câte ori este nevoie.

La spălarea rufelor se vor respecta următoarele faze: debarasarea eventuală de materii fecale, dezinfectie timp de 30 de minute în soluție 0,5–1% substanță clorigenă, înmuieră cu detergenți în soluție 0,5%, spălare, fierbere și limpezire. Călcarea lenjeriei de corp, de pat și a fețelor de masă este obligatorie.

(2) În internatele școlare pentru elevii din licee și școli profesionale și în căminele studențești se vor amenaja oficii dotate corespunzător la fiecare nivel al clădirilor.

Art. 7. — (1) Dimensionarea, amplasarea și adaptarea instalațiilor sanitare se va realiza în raport cu vârsta copiilor și a tinerilor.

(2) Grupurile sanitare pentru copii și tineri vor fi separate de cele pentru personalul adult și vor fi repartizate proporțional la fiecare palier. În unitățile pentru elevi și studenți grupurile sanitare destinate acestora vor fi separate pe sexe, inclusiv la sălile de educație fizică.

(3) În vestibulul grupurilor sanitare, în spațiile de recreație (interioare sau exterioare), ateliere școlare, laboratoare, săli de mese, săli de educație fizică școlară se vor amenaja surse de apă potabilă cu jet ascendent și chiuvete — lavoare pentru spălarea mâinilor.

(4) Acolo unde nu există posibilitatea de racordare la centrale de alimentare cu apă potabilă, conducerea unităților pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor vor asigura amenajarea de surse proprii de apă (controlate periodic din punct de vedere al potabilității) și de rețele de distribuție a apei potabile în unitatea respectivă.

În mod excepțional și până la realizarea unor astfel de rețele se vor monta recipiente care să asigure minimum 3–4 l/elev/tură pentru spălarea mâinilor înainte de servirea gustării și după folosirea grupurilor sanitare.

(5) În lipsa unor sisteme publice de canalizare accesibile, unitățile sunt obligate să-și prevadă instalații proprii pentru colectarea, tratarea și evacuarea reziduurilor fecaloid-menajere și a apelor uzate, care se vor executa și se vor exploata astfel încât să nu producă poluarea solului, a apelor și a aerului.

Aceste instalații vor fi menținute în permanentă stare de funcționare, evitându-se depășirea capacității. Distanța minimă a haznalelor vidanjabile va fi de 10 m de cea mai apropiată clădire a unității de copii sau de tineri. Pentru reziduurile

menajere se vor amenaja ghene betonate, prevăzute cu hidrant și sifon de scurgere, situate la minimum 10 m de blocul alimentar.

(6) Instalațiile interioare de distribuție a apei potabile și de evacuare a reziduurilor, sifoanele de pardoseală, obiectele sanitare (closețe, pisoare, lavoare, băi, dușuri) vor fi menținute în permanentă stare de funcționare și curățenie și vor fi dezinfectate periodic cu soluții în concentrații eficiente (substanțe clorigene 2–5% în funcție de instalațiile respective etc.); în cazul apariției de boli transmisibile cu poartă de intrare digestivă (hepatita virală acută, dizenteria), concentrația la grupurile sanitare se va dubla.

Pentru efectuarea dezinfectiei (prin ștergere) a grupurilor sanitare vor exista 4 ștergătoare de culori diferite: una pentru mânerul ușilor cabinelor closetelor și pentru mânerul lanțului de tras apa din rezervor, alta pentru pereții și ușa cabinei, o a treia pentru colacul vaselor closetelor și ultima pentru podeaua acestora.

(7) Orice transformare, suplimentare, reducere a rețelei de instalații sanitare vor fi efectuate numai cu avizul inspectoratului de poliție sanitară și medicină preventivă județean sau al municipiului București.

(8) Conducerea unităților sunt obligate să rezolve cu maximum de operativitate toate defecțiunile apărute în rețeaua apă-canal.

Art. 8. — (1) Dotarea cu mobilier va fi asigurată corespunzător vârstei și dezvoltării fizice a copiilor și tinerilor, având în vedere numărul acestora, caracterul activității și destinația încăperilor. Tipurile de mobilier vor fi avizate obligatoriu de către Ministerul Sănătății.

(2) Conducerea unităților au obligația de a repara imediat orice defecțiuni ale mobilierului.

(3) În unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor nu se admite utilizarea paturilor pliante, cu excepția grădinițelor cu program prelungit. Paturile vor fi strict individualizate.

(4) Se interzice, de regulă, utilizarea paturilor suprapuse în unitățile de orice fel pentru copii și tineri. În situații deosebite (dacă se îndeplinesc cubajele specifice tipului de colectivitate, evitarea riscului de accidentare etc.), folosirea acestora se va face numai cu avizul prealabil al inspectoratului de poliție sanitară și medicină preventivă județean sau al municipiului București.

(5) Se interzice utilizarea în laboratoare sau ateliere școlare a taburetelor cu suprafața de ședere metalică.

(6) În sălile de clasă nu este permisă folosirea scaunelor fără spătar.

Art. 9. — Pentru prevenirea îmbolnăvirilor cauzate de disconfortul termic, îndeosebi în sezonul rece, se vor asigura următoarele condiții ale regimului de încălzire:

a) oscilațiile de temperatură din interiorul încăperilor nu vor depăși 2°C pe perioada în care copiii și tinerii se află în încăperile respective;

b) diferențele dintre temperatura încăperilor destinate activității sau odihnei copiilor și cea a anexelor (coridoare, vestiare ș.a.) nu vor depăși 2°C pentru unitățile de antepreșcolari și preșcolari și 3°C pentru unitățile școlare și de învățământ superior;

c) sistemele de încălzire utilizate nu trebuie să permită degajarea de substanțe toxice în încăperi. Pentru evitarea unor accidente toxice se interzice, în toate instituțiile pentru copii și tineri, utilizarea pentru încălzire a sobelor metalice, precum și folosirea cărbunilor în creșe, grădinițe și case de copii preșcolari.

Suprafața de încălzire va avea o temperatură ce nu va depăși 70–80°C pentru a nu se scădea umiditatea relativă sub 30%;

d) corpurile de încălzire centrală din încăperile unităților pentru antepreșcolari și preșcolari și din sălile de educație fizică școlară vor fi prevăzute cu grilaje de protecție pentru evitarea accidentelor; pentru evitarea accidentelor prin arsuri se vor monta în dreptul ușilor sobelor, în sezonul rece, paravane protectoare din materiale ignifuge;

e) în anotimpul cald, pentru evitarea supraîncălzirii încăperilor, se vor folosi mijloace de reducere a însoririi directe și metode de intensificare a ventilației;

f) în dormitoare, săli de grupă și de clasă, săli de gimnastică și laboratoare se vor asigura pardoseli din materiale izoterme (parchet, dușumea) sau izolații termice (linoleum). Pentru laboratoarele de chimie pavimentul va fi acoperit cu suprafețe care să permită spălarea periodică a acestuia. Se interzice folosirea motorinei la salubritatea pardoselii;

g) încăperile pentru depozitarea olițelor, băile și dușurile vor fi prevăzute cu grătare, iar în vestiarele din unitățile pentru antepreșcolari și preșcolari se va asigura dușumea din material lemnos sau pavimentul va fi acoperit cu linoleum.

Art. 10. — (1) Toate încăperile destinate copiilor și tinerilor vor fi ventilate natural. Mijloacele de ventilație trebuie să asigure o primenire a aerului de cel puțin 1,5 schimburi de aer pe oră în încăperile de grupă din unitățile pentru antepreșcolari și preșcolari, 3 schimburi pe oră în sălile de clasă și de cursuri pentru elevi și studenți și 5 schimburi pe oră în grupurile sanitare. Eficiența ventilației se va aprecia prin metode de laborator (nivelul aeromicroflorei).

(2) Viteza curenților de aer din încăperile destinate copiilor și tinerilor nu va depăși 0,3 m/s.

(3) Ventilația prin deschiderea ferestrei se va realiza în așa fel, încât să se evite disconfortul termic și să se asigure înlăturarea continuă a aerului viciat.

(4) Pentru asigurarea unei ventilații naturale permanente, oberlihturile vor avea o suprafață totală de cel puțin 1/50 din suprafața încăperii; sensul de deschidere a acestora va fi spre interior și în sus.

(5) Încăperile destinate copiilor și tinerilor se vor ventila în pauzele din timpul programelor de activitate prin deschiderea ferestrelor. În aceste perioade copiii și tinerii vor părăsi obligatoriu încăperea.

(6) Aerisirea largă a dormitoarelor și a sălilor de mese se va efectua în perioadele în care copiii nu se află în aceste încăperi.

(7) La calcularea cubajului, în încăperile destinate pentru copii și tineri, nu se va lua în calcul (cu excepția sălilor de educație fizică) o valoare a înălțimii mai mare de 3 m.

(8) Pentru prevenirea accidentelor prin căderea copiilor de la nivelul încăperilor situate la etaj se vor lua măsurile de protecție necesare.

Art. 11. — (1) În încăperile destinate activității copiilor și tinerilor se va asigura un iluminat natural direct, cu un raport luminos de 1/4 — 1/5, iar în cele pentru odihna acestora de 1/6 — 1/8. În sălile de desen și în ateliere raportul luminos va fi de 1/3.

(2) La locul de activitate se va asigura primirea luminii din partea stângă. Se va evita reducerea iluminatului natural prin obstacole exterioare, perdele sau prin culori închise folosite la zugrăvirea interioarelor.

(3) Se va utiliza iluminatul local oriunde este necesar, în funcție de specificul și dificultatea sarcinii vizuale (tablă, loc de lucru în ateliere, săli de lectură, săli de desen ș.a.).

(4) Iluminatul artificial trebuie să asigure o iluminare uniformă a spațiilor în care se desfășoară activitatea, să evite efectele de pâlpâire (stroboscopic), fenomenele de strălucire și de modificare a culorilor. În acest scop, pentru iluminatul

fluorescent, la fiecare corp de iluminat vor fi utilizate tuburi de cel puțin două de culori diferite, prevăzute cu grile protectoare pentru evitarea accidentelor.

(5) În exploatarea sistemelor de iluminat se vor avea în vedere prevederile normativelor referitoare la verificarea instalațiilor electrice și la înlocuirea lămpilor uzate, curățarea periodică a echipamentului de iluminat și a suprafețelor reflectorizante din încăperea (geamuri, pereți, tavan).

Art. 12. — Nivelul de zgomot (acustic-echivalent continuu Leq) în încăperile pentru activitatea teoretică a copiilor și tinerilor nu va depăși 35 dB (A), curba de zgomot 30.

Art. 13. — (1) Jucăriile și materialele didactice utilizate în unitățile pentru copii vor fi astfel confecționate, încât, prin natura materialului sau prin forma lor, să nu constituie un risc pentru sănătatea acestora și să permită curățarea și dezinfectarea lor periodică.

Fiecare grupă va avea jucării separate. Se va asigura un număr corespunzător de jucării și materiale didactice, adaptate cerințelor dezvoltării neuropsihice și specificului activităților. Păstrarea acestora se va face în dulapuri anume destinate acestui scop.

(2) Jucăriile și materialele didactice deteriorate vor fi scoase, periodic, din folosință.

(3) Sticlăria și unele materiale didactice infectate (instrumente utilizate în unitățile de învățământ, în cadrul activităților practice și de laborator) vor fi spălate și dezinfectate după fiecare întrebuițare. Este interzisă folosirea elevilor la astfel de operațiuni.

Art. 14. — Materialul, croiala și execuția îmbrăcămintei vor fi adaptate vârstei (taliei), anotimpurilor și perioadelor activităților copiilor.

Art. 15. — (1) Unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor vor fi dotate și aprovizionate permanent cu utilajele, materialele și substanțele necesare pentru întreținerea curățeniei și efectuarea operațiunilor de dezinfecție, dezinfecție și deratizare.

Aceste utilaje, substanțe și materiale vor fi păstrate în spații închise, anume destinate.

(2) Se vor asigura încăperi separate cu dulapuri separate pentru păstrarea îmbrăcămintei și, respectiv, a echipamentului de protecție a personalului de îngrijire din blocurile alimentare și spălătorii.

(3) Se vor asigura materialele necesare igienei personale la grupurile sanitare din unitate, corespunzător numărului de copii și tineri (hârtie igienică, săpun, substanțe dezinfectante, mijloace de uscarea a mâinilor după spălare).

Art. 16. — (1) Regimul de activitate și de odihnă în unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor va fi asigurat în concordanță cu particularitățile de vârstă ale curbei fiziologice a capacității de efort din cursul unei ore, zile, săptămâni, trimestru și an de învățământ. În doza solicitărilor se va avea în vedere evitarea eforturilor crescute la începutul și sfârșitul perioadelor de timp menționate. În leagăne, creșe, grădinițe cu program săptămânal și case de copii preșcolari, conținutul regimului de viață va fi astfel organizat, încât, pe lângă stimularea dezvoltării corespunzătoare a motricității, a funcțiilor de cunoaștere, a vorbirii și a comportamentului social, să prevină apariția hospitalismului prin varietatea activităților, a mijloacelor de stimulare și a individualizării stricte a activităților cu copiii.

(2) În unitățile de preșcolari și școlari se va urmări desfășurarea activității în condițiile unui regim de activitate și de odihnă corespunzător capacității de efort a diferitelor grupe de vârstă (tabelul nr. 1). Nu este permisă funcționarea grădinițelor cu orar normal după-amiaza.

(3) Așezarea copiilor în bănci va ține seama de înălțime, tulburări vizuale, tulburări auditive ș.a.

(4) Elevii din clasele I—IV vor avea cursuri numai dimineața.

(5) La întocmirea orarelor și la repartizarea zilnică, săptămânală, trimestrială și anuală a solicitărilor cuprinse în programele diferitelor discipline este de dorit să se țină seama de prescripțiile prezentate în tabelul nr. 1.

Tabelul nr. 1

Vârsta (ani)	Numărul de ore (din 24 de ore)			
	Activitate intelectuală și fizică cu caracter de instruire*)	Activități recreative în aer liber, sport, joc	Somn (din 24 de ore)	Somn în timpul zilei
3	1 (fracționat în 4 perioade)	6	13	2
4	1	6	12 1/2	2
5	1 1/2	5	12	1 1/2—2
6	3	4	11 1/2	1
7—8	4 1/2	4	11	1
9—10	5	4	10 1/2	—
11—13	6	3	10	—
14—15	7	3	9 1/2	—
16—18	8	3	9	—

*) Inclusiv timpul de pregătire a temelor pentru ziua următoare.

Art. 17. — Conducerile creșelor, leagănelor, grădinițelor cu program prelungit și săptămânal, ale unităților școlare cu semiinternat, internat și cantină școlară, ale caselor de copii preșcolari și școlari, ale unităților de învățământ superior cu cantină studențească și ale taberelor de odihnă vor asigura

o alimentație colectivă adaptată vârstei și stării de sănătate, specificului activității și anotimpului, asigurându-se un aport caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările Ministerului Sănătății, cuprinse în tabelele nr. 2 și nr. 3.

Tabelul nr. 2

Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți

	Copii		Adolescenți				
			Băieți		Fete		
	1—3 ani	4—6 ani	7—10 ani	11—14 ani	15—19 ani	11—14 ani	15—19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Calorii							
— necesar mediu	1.300	1.800	2.400	3.100	3.500	2.600	2.800
— variații posibile							
în funcție de caracteristicile grupului	900—1.800	1.300—2.300	1.700—3.300	2.200—3.700	3.000—3.900	1.800—3.000	2.000—3.000
Proteine totale							
— necesar mediu	44—51 g	61—70 g	82—94 g	106—121 g	120—137 g	89—101 g	96—109 g
— variații posibile în funcție de nivelul caloric	31—70 g	44—90 g	58—129 g	75—144 g	102—152 g	61—117 g	68—117 g
— % din valoarea calorică	14—16%	14—16%	14—16%	14—16%	14—16%	14—16%	14—16%
Proteine animale							
— necesar mediu	31—36 g	40—46 g	49—56 g	52—55 g	60—69 g	49—55 g	48—54 g
— variații posibile în funcție de nivelul caloric	22—49 g	29—59 g	35—77 g	41—79 g	51—76 g	34—64 g	34—59 g
— % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%

	1	2	3	4	5	6	7
Proteine vegetale							
— necesar mediu	13—15 g	21—24 g	33—38 g	54—66 g	60 — 69 g	40—46 g	48—55 g
— variații posibile							
în funcție de nivelul caloric	9—21 g	15—31 g	23—52 g	34—65 g	51—76 g	25—55 g	34—58 g
— % din cantitatea proteinelor totale	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale							
— necesar mediu	49—60 g	58—68 g	65—77 g	83—100 g	94—113 g	70—84 g	75 — 90 g
— variații posibile							
în funcție de nivelul caloric	34—77 g	42—87 g	46—106 g	71—119 g	81—126 g	49—87 g	54—97 g
— % din valoarea calorică	35—40%	30—35%	25—30%	25—30%	25—30%	25—30%	25—30%
Lipide animale							
— necesar mediu	37—45 g	44—51 g	49—58 g	58—70 g	60—79 g	50—59 g	53—63 g
— variații posibile							
în funcție de nivelul caloric	26—58 g	32—65 g	35—80 g	50—83 g	57—88 g	37—68 g	38—68 g
— % din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
— necesar mediu	12—15 g	14—17 g	16—19 g	25—30 g	28—47 g	20 — 25 g	22 — 27 g
— variații posibile							
în funcție de nivelul caloric	8—19 g	10—22 g	11—26 g	21—36 g	24—38 g	11—29 g	16—29 g
— % din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
— necesar mediu	143—168 g	220—240 g	322—351 g	416—454 g	470—521 g	349—380 g	376—410 g
— variații posibile							
în funcție de nivelul caloric	100—222 g	174—309 g	228—483 g	295—541 g	402—571 g	241—439 g	268—439 g
— % din valoarea calorică	45—53%	50—55%	55—60%	55—60%	55—60%	55—60%	55—60%

Tabelul nr. 3

**Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente
pentru alcătuirea dietei la copii și adolescenți (cantități comerciale bruto)***

Grupa de alimente (g)	Copii			Adolescenți			
	1—3 ani	4—6 ani	7—10 ani	Băieți		Fete	
				11—14 ani	15—19 ani	11—14 ani	15—19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
Pește și preparate din pește (în echivalent pește)	0	15	25	35	35	30	30
Ouă (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grăsimi comerciale							
— total	25	32	40	50	55	35	40
— animale	15	20	25	30	30	20	20
— vegetale	10	12	15	20	25	15	20

	1	2	3	4	5	6	7
Produse cerealiere (în echivalent făină)	90	160	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180
Zahăr și produse zaharose	35	45	50	70	80	55	55

*) a) Pentru aprecierea cantităților de alimente, consumate în medie pe zi de o persoană, se poate folosi ancheta alimentației pe baza foilor de alimente scoase din magazin zilnic, pe o perioadă de 10 zile lucrătoare (în două săptămâni consecutive) în lunile februarie, mai și octombrie.

Cantitățile din grupele de alimente cumulate pe cele 10 zile se vor împărți la numărul total de consumatori din această perioadă, obținându-se rațiile realizate, care se vor compara cu rațiile recomandate din tabelul nr. 3.

Conținutul alimentelor în calorii și în anumite substanțe nutritive (protide, lipide și glucide) se va stabili prin calcul, folosind tabele de compoziția alimentelor, rezultatele obținute comparându-se cu necesarul zilnic consemnat în tabelul nr. 2.

Se permite depășirea rațiilor recomandate cu până la 20% la lapte și produse lactate, carne și preparate din carne, pește, legume și fructe. La copiii antepreșcolari și preșcolari nu se recomandă untura, ca grăsime animală, ci numai unt sau smântână.

În creșele cu orar de zi și în grădinițele cu orar prelungit rațiile realizate trebuie să reprezinte 75–80% din rațiile recomandate în tabelul nr. 3.

b) Echivalente alimentare

- 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspăt
- 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspăt
- 100 g cașcaval = 700 ml lapte proaspăt
- 100 g brânză topită = 700 ml lapte proaspăt
- 100 g brânză telemea de vacă = 550 ml lapte proaspăt
- 100 g brânză telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt
- 100 g brânză proaspătă de vacă = 400 ml lapte proaspăt
- 100 g caș = la fel ca la brânza telemea
- 100 g mezeluri = 125 g carne
- 100 g specialități din carne (șuncă de Praga, mușchi filé, mușchi țigănesc, ceafă, pastramă etc.) = 135 g carne
- 100 g alte preparate din carne (tobă, caltaboș, carne prăjită, conservată în grăsime) = 125 g carne
- 100 g smântână = 40 g unt
- 100 g slănină sărată, costiță = 88 g untură
- 100 g slănină crudă = 80 g untură
- 100 g pâine neagră = 71 g făină
- 100 g pâine semialbă (intermediară) = 73 g făină
- 100 g pâine albă = 76 g făină
- 100 g paste făinoase (inclusiv biscuiți fără cremă) = 100 g făină
- 100 g mălai, orez, griș = 100 g făină
- 100 g compot = 15 g zahăr
- 100 g dulceață = 70 g zahăr
- 100 g gem, peltea, marmeladă = 40 g zahăr
- 100 g nectar de fructe = 30 g zahăr
- 100 g sirop de fructe concentrat = 60 g zahăr
- 100 g bomboane = 90 g zahăr
- 100 g miere = 80 g zahăr
- 100 g halva = 45 g zahăr și 30 g grăsime vegetală
- 100 g ciocolată = 50 g zahăr și 30 g grăsime vegetală
- 100 g bulion sau pastă de roșii = 600 g pătlăgele roșii (tomate)
- 100 g suc de roșii = 135 g tomate
- 100 g varză acră = 130 g varză crudă
- 100 g murături = 125 g legume crude
- 100 g fulgi de cartofi = 1.000 g cartofi cruzi
- 100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude
- 100 g fulgi de fasole boabe = 300 g fasole boabe uscată
- 100 g morcovi deshidratați = 1.700 g morcovi cruzi
- 100 g conserve de legume = 100 g legume crude
- 100 g conserve din carne în suc propriu = 100 g carne crudă
- 100 g conserve de pește = 100 g pește crud.

c) Pentru un meniu corect se vor respecta următoarele:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume);
- evitarea la cină a mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);

– permiterea mâncărilor gen tocături prăjite sau șnițele, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau sub formă de salamuri prăjite ori pregătite la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite;

- îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe;
- interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, cât și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).

d) Ca reguli de igienă, în blocurile alimentare nu se vor omite:

- servirea fiecărui fel de mâncare în farfurii separate și interdicția spălării și folosirii veselei și a tacâmurilor de la o serie la alta la aceeași masă (mic dejun, masă de prânz, cină);

— cadrele medii sanitare ale unităților de copii și tineri cu bloc alimentar vor consemna zilnic, dimineața (iar în colectivitățile unde se prepară masa și pentru seară și la prânz), într-un caiet anume destinat (care va fi contrasemnat de conducătorul unității), următoarele date:

- starea organoleptică a alimentelor scoase din magazie;
 - starea de sănătate a personalului blocului alimentar (cu interdicția activității, în cadrul acestuia, a persoanelor prezentând diaree, infecții ale pielii, amigdalite pultacee, tuse cu expectorație purulentă, febră);
 - starea agregatelor frigorifice și existența graficului de notare a temperaturii interioare a acestora (de două ori pe zi);
 - starea de igienă a blocului alimentar;
 - existența și modul de păstrare a probelor de mâncare din fiecare aliment servit, la rece, pentru o perioadă de 36–48 de ore;
- prepararea mâncărurilor pentru masa de seară, obligatoriu după ora 15,00.

De asemenea, se vor respecta cu strictețe:

- interdicția depozitării sacilor, a pungilor, a cutiilor cu diverse alimente direct pe pavimentul magaziiilor ci numai pe grătare sau rafturi;
- montarea unei chiuvete-lavoar în bucătărie, destinată pentru igiena mâinilor personalului, prevăzută cu periuță de unghii și săpun;
- montarea de site din sârmă groasă la toate ferestrele de la subsolul blocului alimentar împotriva infestării cu șobolani;
- se vor respecta și prevederile art. 29, 30 și 31 din prezentele norme.

Art. 18. — (1) Pentru asistența medicală în unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor se vor asigura următoarele spații:

a) cabinet medical în: creșe, grădinițe cu program prelungit și săptămânal, case de copii preșcolari și școlari, unități școlare din mediul urban sau grupuri școlare industriale din mediul rural, internate școlare (în cazul în care sediul acestora este diferit de cel al unităților școlare), instituții de învățământ superior, tabere de odihnă;

b) izolator: în creșe, leagăne, grădinițe cu program prelungit și săptămânal, case de copii preșcolari și școlari, internate școlare, tabere de odihnă;

c) infirmerie în: case de copii școlari, internate școlare, tabere de odihnă.

(2) În izolatoare și infirmerii școlare se va asigura separarea bolnavilor pe sexe.

Numărul de paturi în izolator va fi de 1% din efectivul copiilor, iar la infirmerie, de 2% din efectivul copiilor, dar nu mai puțin de 2 paturi.

(3) Leagănele vor avea și o secție de carantină cu un număr de paturi reprezentând cel puțin 10% din totalul locurilor.

(4) Casele de copii școlari, precum și unitățile de preșcolari și școlari cu paturi pentru deficienți psihici, motori și senzoriali vor avea o cameră pentru carantină cu un număr de paturi de minimum 5% din numărul total, dar nu mai puțin de 5 paturi.

(5) Cabinetele medicale din creșe și leagăne vor fi dotate cu instrumentar, aparatură, medicamente, materiale sanitare, mobilier de către direcțiile sanitare județene sau a municipiului București.

(6) Cabinetele medicale din celelalte unități pentru copii și tineri vor fi dotate cu instrumentar, aparatură, medicamente, materiale sanitare, mobilier tip M.S. de către direcțiile sanitare județene sau a municipiului București, dotarea cu restul mobilierului revenind conducerilor unităților respective.

(7) Izolatoarele și infirmeriile vor fi prevăzute cu apă curentă.

Personalul medico-sanitar va fi obligatoriu dotat cu echipament de protecție conform regulamentelor existente.

Art. 19. — Pentru promovarea și menținerea stării de sănătate a copiilor și tinerilor, precum și a persoanelor adulte din instituțiile de copii și tineri, conducerile unităților au următoarele obligații:

a) să controleze formarea și fixarea deprinderilor de igienă la copii și tineri, asigurând în acest scop materialele necesare pentru igiena individuală a acestora;

b) să controleze periodic igiena individuală a copiilor și tinerilor, starea de curățenie a îmbrăcăminte și a lenjeriei de pat și să ia măsurile necesare în caz de constatare a unor deficiențe;

c) să interzică utilizarea pentru alte activități a personalului care lucrează în blocul alimentar sau care manipulează alimente;

d) să interzică folosirea elevilor și studenților la activități de întreținere igienică a grupurilor sanitare, precum și la unele activități în cadrul blocurilor alimentare, pentru a căror prestare este necesar controlul stării de sănătate;

e) să asigure și să controleze prezentarea personalului adult la controalele medicale la angajare, periodice și la imunizări, precum și la instruirea în probleme igienico-sanitare, potrivit programelor stabilite de organele sanitare;

f) să stabilească, împreună cu medicul care are în supraveghere colectivitatea, programarea copiilor și tinerilor la efectuarea examinărilor medicale de bilanț al stării de sănătate, la controalele medicale periodice și la imunizări;

g) să comunice medicului, care are în supraveghere colectivitatea, orice caz suspect de boală transmisibilă în termen de 24 de ore de la depistarea acestuia, precum și orice caz de îmbolnăvire acută provocată de consumul sau de inhalarea de substanțe toxice, cât și cazurile suspecte de toxinfecții alimentare;

h) să organizeze puncte sanitare de prim-ajutor (inclusiv în atelierele școlare) și să le doteze pentru acordarea asistenței de urgență în caz de accident sau de intoxicație, conform baremurilor stabilite de către Ministerul Sănătății;

i) să asigure prezentarea elevilor la triajele epidemiologice după fiecare vacanță școlară;

j) să asigure, în colaborare cu cadrele medico-sanitare ale unității, desfășurarea unei activități educativ-sanitare susținute.

Art. 20. — Conducerile unităților pentru copii și tineri răspund de menținerea stării de igienă și confort în unitate, îngrijindu-se de:

a) întreținerea igienică permanentă a terenului, localurilor, instalațiilor și mobilierului;

b) măturarea umedă sau aspirarea mecanică a prafului, zilnic sau ori de câte ori este nevoie, precum și dezinfecția periodică și după necesitate a mobilierului și a jucăriilor;

c) întreținerea permanentă a stării de curățenie generală și a grupurilor sanitare din unități prin dotarea și folosirea corespunzătoare a materialelor de curățenie și a substanțelor dezinfectante și prin spălare și dezinfectare zilnică și la necesitate;

d) întreținerea stării permanente de curățenie în spațiile de învățământ, de cazare, în blocul alimentar, în spălătorie și în spațiile exterioare clădirii unității;

e) dezinfecția și deratizarea încăperilor și a anexelor, periodic și ori de câte ori se constată prezența insectelor și a rozătoarelor;

f) colectarea și transportul reziduurilor potrivit prevederilor legislației sanitare. Platformele pentru colectarea reziduurilor vor fi amplasate la distanța de minimum 10 m de clădirea unității;

g) asigurarea curățeniei generale și a dezinfecției mobilierului și a pavimentelor, săptămânal, în unitățile de antepreșcolari și preșcolari, iar în unitățile școlare, casele de copii școlari, internatele școlare și căminele studentești, înainte de reluarea activității după vacanțele școlare sau la nevoie;

h) în taberele de odihnă vor fi asigurate efectuarea curățeniei generale și a dezinfecției mobilierului și a pavimentelor înainte de începerea activității și în intervalele dintre serii, precum și pregătirea materială corespunzătoare (repararea clădirii, mobilierului, instalațiilor sanitare și electrice, de apă și de canalizare, a utilajelor și aparatelor blocului alimentar; dotarea cu inventar moale în cantități suficiente și de calitate corespunzătoare, cu tacâmuri și veselă egale cu numărul consumatorilor; stabilirea modului și a locului de spălare a inventarului moale; asigurarea apei calde necesare blocului alimentar și îmbăierii săptămânale a elevilor; efectuarea vidanșării ritmice a foselor septice; asigurarea mijloacelor adecvate de transport auto pentru aprovizionarea taberei; amenajarea și dotarea corespunzătoare a cabinetului medical, a izolatorului și a infirmeriei).

Art. 21. — În organizarea taberelor de odihnă se vor respecta indicațiile medicale cu privire la regimul climatic favorabil fiecărui copil sau tânăr, precum și alte reglementări ale Ministerului Sănătății (aviz epidemiologic, consemnarea antecedentelor vaccinale în fișa de tabără, existența examenelor medicale periodice la personalul taberei și la cadrele didactice însoțitoare, controlul clinic în centre anume destinate, cu 24 de ore înainte de plecarea în tabără, cu consemnarea într-un proces-verbal a situației medicale a elevilor și a însoțitorilor care pleacă în tabără).

Art. 22. — Examenle medicale profilactice, inclusiv triajul epidemiologic după vacanțe, precum și activitatea medicală de orientare școlară și profesională se efectuează potrivit normelor în vigoare ale Ministerului Sănătății.

CAPITOLUL II

Norme specifice diferitelor tipuri de unități pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor

Art. 23. — Unități pentru copii antepreșcolari (creșe, leagăne):

a) în dormitoare se va asigura un cubaj de aer de minimum 8 m³ pentru un copil, iar în spațiul de joacă din sălile de grupă se va asigura un cubaj de aer de minimum 5 m³ pentru un copil;

b) microclimatul din sălile de grupă și din dormitoare va asigura o temperatură de 22–24°C, o umiditate relativă de 40–50% și o viteză a curenților de aer de 0,1–0,3 m/s;

c) iluminatul artificial în camerele de primire va fi de 300 lucși, iar în sălile de grupă va fi de 200 lucși. Prizele și întrerupătoarele electrice vor fi amplasate mai sus decât posibilitatea de atingere a copiilor și vor fi protejate;

d) se vor asigura următoarele obiecte sanitare: o cădiță cu scurgere la rețeaua de canalizare pentru maximum 10 copii, o chiuvetă pentru maximum 5 copii, un scaun WC pentru maximum 10 copii și un duș flexibil (mobil) pentru maximum 10 copii.

Pentru copiii sub 2 ani vor fi prevăzute și olițe individuale, care vor fi utilizate, spălate și dezinfectate astfel încât să se evite riscul apariției unor boli transmisibile.

Olițele vor fi păstrate între perioadele de folosire în recipiente cu soluție dezinfectantă, astfel încât să fie complet acoperite.

Pentru personalul adult vor fi prevăzute: o cabină WC și o chiuvetă pentru 40 de persoane, precum și un duș flexibil pentru 10 persoane, în conformitate cu prevederile STAS 1478–90;

e) în dormitoare, paturile vor fi amplasate la o distanță de minimum 1 m față de perete, iar intervalele între rânduri vor fi de 0,75–1 m;

f) se va asigura cazarmamentul adecvat vârstei copiilor (saltea, pled, mușama de protecție), 2–3 schimburi de pat și de lenjerie pentru fiecare copil;

g) amplasarea sălilor de grupă pentru copiii de 1–2 ani se va face numai la parterul clădirii.

Art. 24. — În unitățile pentru preșcolari:

a) se va asigura un cubaj de aer de 8 m³ pentru un copil, în camerele de grupă folosite și ca dormitoare sau/și săli de mese, precum și în dormitoare cu paturi fixe, din colectivitățile cu program săptămânal și casele de copii preșcolari, și de 5 m³ pentru un copil, în cazul utilizării lor numai pentru procesul instructiv-educativ; în dormitoare cu paturi fixe din grădinițele cu program prelungit se admite un cubaj de cel puțin 6 m³ pentru un copil;

b) microclimatul din sălile de grupă și dormitoare va asigura o temperatură de 20–22°C, o umiditate relativă de 30–60% și o viteză a curenților de aer de 0,1–0,3 m/s;

c) se vor asigura 150 lucși pentru iluminatul incandescent (sau minimum 24 W/m²) și 300 lucși pentru iluminatul fluorescent în sălile de grupă;

d) mobilierul (scaunele și măsuțele pentru 4 preșcolari) va respecta următoarele dimensiuni (în funcție de vârsta și talia copiilor):

- scaunele de 3 dimensiuni (tabelul nr. 4);
- măsuțe de 3 dimensiuni (tabelul nr. 5).

Tabelul nr. 4

Dimensiunile scăunelelor (cm)

Mărimea	Înălțimea	Adâncimea	Lățimea
I	21	20	20
II	26	24	23
III	30	29	26

Tabelul nr. 5

Dimensiunile măsuțelor pentru 4 copii (cm)

Mărimea	Înălțimea
I	43
II	47
III	52

e) în toate unitățile pentru preșcolari vor fi asigurate obiecte sanitare în conformitate cu prevederile din tabelul nr. 6 (STAS 1478–90);

f) amplasarea chiuvetelor se va face la o înălțime de 45 cm față de podea pentru copiii în vârstă de 3–4 ani, 50 cm pentru copiii în vârstă de 4–5 ani și 55 cm pentru copiii în vârstă de 5–6 ani.

Obiectele sanitare în colectivitățile de preșcolari

Destinația clădirii	W.C.-uri		Lavoare		Dușuri*)		Observații
	B	F	B	F	B	F	
Grădinițe cu program normal, prelungit și săptămânal, case de copii preșcolari. Pentru un număr de copii de maximum:							Grupurile sanitare sunt comune pentru copiii de ambele sexe. Cifrele se referă la copiii de pe un nivel. Bateriile dușurilor sunt cu tub flexibil. La oficiu se prevede un spălător. La cabinetul medical se prevede un lavoar.
— 25	3		3		2		
— 50	5		5		4		
— 75	8		8		6		
— 100	10		10		8		
— 150	15		15		11		
— 200	20		20		15		
— 250	22		22		17		
— 300	25		25		20		
Pentru personal	<u>F</u>		<u>F</u>		<u>F</u>		
(F = femei)	40		40		40		

*) Numai în casele de copii preșcolari și în grădinițele cu program săptămânal.

g) în grădinițele cu program prelungit la care, din motive obiective, nu se pot amenaja dormitoare cu paturi fixe, se pot folosi în sălile de grupă paturi pliante pentru somnul de după-amiază al copiilor, cu condiția ca acestea să fie dimensionate la talia preșcolariilor, să asigure o poziție fiziologică confortabilă în timpul somnului și să fie dotate cu cazarmamentul corespunzător dimensiunilor paturilor.

Art. 25. — În unitățile școlare și studentești:

a) în sălile de clasă și cursuri se va asigura un cubaj de aer de 5—8 m³ pentru o persoană, iar în dormitoare cubajul de aer va fi, pentru o persoană, următorul:

- pentru școlarii între 7—10 ani: 10—12 m³;
- pentru școlarii între 11—15 ani: 13—15 m³;
- pentru școlarii peste 15 ani: 16—20 m³;

b) microclimatul în sălile de clasă și de cursuri va asigura o temperatură de 18—20°C, o umiditate relativă de 20—60% și o viteză a curenților de aer de 0,2—0,3 m/s. În dormitoare se va asigura o temperatură de 18—19°C, o umiditate relativă de 30—60% și o viteză a curenților de aer de 0,2—0,3 m/s.

În sălile de educație fizică temperatura va fi de 16—18°C;

c) în sălile de clasă, de cursuri, de lectură, de meditații, în bibliotecă și în laboratoare iluminatul artificial fluorescent

va asigura minimum 300 lucși (pentru iluminatul incandescent 150 lucși sau minimum 24 W/m²).

În sălile de desen se vor asigura 400—500 lucși (pentru iluminatul incandescent minimum 40 W/m²).

În sălile de gimnastică și de festivități va fi asigurat un iluminat artificial de 200 lucși;

d) obiectele sanitare pentru unitățile școlare și studentești vor fi asigurate în conformitate cu prevederile STAS 1478—90 (tabelele nr. 7 și nr. 8);

e) sălile de educație fizică vor fi prevăzute cu vestiare și grupuri sanitare, separate pe sexe;

f) în fiecare sală de clasă (de curs) se vor asigura trei dimensiuni de bănci așezate „în amfiteatru“ pentru evitarea apariției deformărilor de coloană vertebrală la elevi și studenți. Dimensiunile băncilor vor fi de 8 mărimi pentru următoarele grupe de înălțime a elevilor (studenților):

101—110 cm	141—150 cm
111—120 cm	151—160 cm
121—130 cm	161—170 cm
131—140 cm	peste 171 cm.

Obiectele sanitare în spațiile de învățământ școlar și studențesci

Destinația clădirii	W.C.-uri		Pisoare	Robinete cu jet ascendent	Lavoare		Dușuri		Observații
	B	F			B	F	B	F	
Școli și instituții de învățământ superior — pentru un număr de elevi (studenți) de maximum (concomitent):									Valorile înscrise sunt valabile pentru elevii de același sex, pentru același grup sanitar.
— 50	2	5	3	1	1	1	—	—	
— 100	3	8	5	2	2	2	—	—	
— 200	4	13	9	3	3	3	—	—	
— 400	6	20	14	4	4	4	—	—	
— 600	8	25	17	5	5	5	—	—	
— 1.000	10	30	20	6	6	6	—	—	
— săli de gimnastică și ateliere-școală	$\frac{B}{60}$	$\frac{F}{20}$	$\frac{B}{30}$	$\frac{B+F}{50}$	$\frac{B}{10}$	$\frac{F}{10}$	$\frac{B}{10}$	$\frac{F}{10}$	
— pentru cadre didactice și personal administrativ	$\frac{B}{60}$	$\frac{F}{20}$	$\frac{B}{30}$	—	$\frac{B}{25}$	$\frac{F}{35}$	—	—	

Tabelul nr. 8

Obiectele sanitare în internatele școlare și căminele studențesci

Destinația clădirii	W.C.-uri		Pisoare	Băi pentru picioare		Lavoare		Dușuri		Observații
	B	F		B	F	B	F	B	F	
Clădiri pentru cazare: — cămine și internate având obiectele sanitare în grupurile sanitare	$\frac{B}{15}$	$\frac{F}{10}$	$\frac{B}{20}$	$\frac{B}{40}$	$\frac{F}{40}$	$\frac{B}{7}$	$\frac{F}{7}$	$\frac{B}{15}$	$\frac{F}{15}$	Cel puțin unul dintre dușuri, la fete, va fi mobil, pentru igiena intimă, la fiecare sală de dușuri.
— cămine și internate cu lavoare în fiecare cameră	$\frac{B}{15}$	$\frac{F}{10}$	$\frac{B}{20}$	$\frac{B}{40}$	$\frac{F}{40}$	$\frac{B}{30}$	$\frac{F}{30}$	$\frac{B}{15}$	$\frac{F}{15}$	
— cămine și internate cu grupuri sanitare în cameră	$\frac{B}{10}$	$\frac{F}{10}$	—	—	—	$\frac{B}{6}$	$\frac{F}{6}$	$\frac{B}{10}$	$\frac{F}{10}$	

Art. 26. — Conducerea unităților pentru educarea și instruirea copiilor și tinerilor vor asigura în așa fel activitatea școlară a elevilor, încât între tura de dimineață și cea de după-amiază să existe o pauză de cel puțin o oră pentru efectuarea curățeniei grupurilor sanitare și a spațiilor de învățământ.

Art. 27. — Pauza necesară efectuării operațiunilor de igienizare în taberele de odihnă, între o serie și alta, va fi de 2 zile.

Art. 28. — Volumul și greutatea manualelor, ale rechizitelor și ale altor materiale necesare în procesul de învățământ, transportate zilnic de elevi la școală și de la școală, vor fi adaptate capacității de efort fizic corespunzătoare vârstei copiilor și tinerilor. Elevii din clasele I—IV vor folosi

ghiozdane pentru prevenirea apariției deformărilor de coloană vertebrală. Greutatea conținutului ghiozdanului nu va depăși 2—2,5 kg.

Art. 29. — La nivelul oficiilor din creșe se vor respecta următoarele condiții:

a) mobilierul și instalațiile vor cuprinde un dulap pentru depozitarea veselei (separat pe grupe de copii), masă acoperită cu tablă zincată sau cu alt material inoxidabil, chiuveță dublă pentru spălat, dezinfectat și zvântat vesela, sistem de apă caldă și rece, reșou pentru încălzirea unor mâncăruri;

b) asistenta coordonatoare a creșei va controla, zilnic, starea de igienă și funcționalitatea oficiilor.

Art. 30. — Pentru servirea meselor în sălile de grupă din creșe, grădinițe și case de copii preșcolari se vor asigura următoarele condiții:

a) mâncarea va fi adusă de la bucătărie în vase acoperite;

b) personalul care aduce mâncarea de la bucătărie va purta echipament sanitar de protecție a alimentelor și va avea efectuate examinările medicale periodice specifice personalului din unitățile de alimentație colective și prevăzute de legislația sanitară în vigoare;

c) în unitățile pentru preșcolari se interzice cu strictețe folosirea la servitul mesei, la debarasarea veselei și la spălarea acesteia a personalului de îngrijire care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare;

d) se interzice servirea mesei pe măsuțe fără fețe de masă din material textil;

e) fețele de masă se vor păstra între orele de servire a meselor în așa fel încât să fie ferite de contactul cu praful, muștele sau gândacii;

f) înlocuirea fețelor de masă murdare se va face ori de câte ori este nevoie;

g) măsuțele pe care se servește masa copiilor vor fi șterse, în prealabil, cu o soluție clorigenă de 1%;

h) una dintre măsuțe va fi folosită, în exclusivitate, pentru așezarea vaselor mari;

i) înainte de servirea mesei, copiii se vor spăla pe mâini sub supravegherea educatoarelor (la preșcolari) și a asistentelor sau a infirmierelor (în creșe);

j) în colectivitățile de preșcolari, supravegherea respectării normelor de igienă la masa copiilor revine educatoarelor și, prin sondaj, cadrelor medii sanitare ale colectivității;

k) după servirea mesei se vor efectua operațiunile de curățenie a sălilor de grupă, cu aerisirea obligatorie a acestora timp de 15—30 de minute, în funcție de sezon și de tipul sălii de grupă (cu dublă sau triplă funcționalitate);

l) paharele copiilor, pentru băut apă între mese, vor fi strict individualizate și vor fi păstrate în locuri ferite de praf sau de contactul cu insectele;

m) se interzice așezarea scaunelor pe măsuțe în timpul efectuării curățeniei sălii de grupă;

n) montarea paturilor în sălile de grupă folosite și ca dormitoare din colectivitățile de preșcolari nu se va face înainte de terminarea curățeniei de după servirea mesei.

Art. 31. — În semiinternatele școlare fără bucătărie se vor asigura următoarele condiții:

a) amenajarea obligatorie a unui oficiu pentru spălarea și depozitarea veselei, cu un ghișeu pentru servirea mesei, o ușă pentru debarasarea veselei din sala de mese și o chiuvetă dublă;

b) aducerea tuturor produselor alimentare de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă numai cu mijloace de transport auto, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă;

c) montarea în oficiu a unui sistem de încălzire pentru unele dintre mâncărurile servite;

d) asigurarea spălării veselei și a tacâmurilor obligatoriu cu apă caldă (de la rețeaua orașului sau prin sisteme proprii de încălzire). Această spălare va consta în următoarele operațiuni: curățare mecanică de resturi alimentare, spălare cu apă caldă cu adaos de sodă de 1—2% sau de detergenți de 1—2%, dezinfecție cu soluție clorigenă (var cloros sau cloramină 0,5—2%) timp de 20—30 de minute, clătire cu apă rece și zvântare;

e) depozitarea veselei și a tacâmurilor numai în dulapuri închise;

f) asigurarea veselei și tacâmurilor în număr egal cu cel al consumatorilor care servesc masa, interzicându-se spălarea veselei între serii și folosirea acesteia la mai multe serii de consumatori;

g) montarea, la ferestrele încăperilor semiinternatului, a sitelor împotriva infestării cu muște; pentru ușile de acces în oficiu se vor asigura mijloace mecanice de protecție în acest scop;

h) asigurarea pentru personalul semiinternatului a echipamentului de protecție și a efectuării la zi a examinărilor medicale prevăzute de instrucțiunile Ministerului Sănătății pentru angajații unităților de alimentație colective;

i) păstrarea de probe din toate alimentele consumate timp de 36—48 de ore, în scopul prevenirii toxiinfecțiilor alimentare. Păstrarea se va face în spații frigorifice;

j) efectuarea, la sfârșitul fiecărei săptămâni, a curățeniei generale și, trimestrial, a operațiunilor de dezinfecție a semiinternatului;

k) efectuarea de reparații curente ale încăperilor semiinternatului, anual sau ori de câte ori este nevoie;

l) interzicerea folosirii sălii de mese pentru alte activități (artistice, didactice, meditații);

m) individualizarea strictă a lenjeriei în semiinternatele cu paturi, alături de montarea de cuiere sau amenajarea de dulapuri-vestiare;

n) asigurarea de către cadrul mediu sanitar de la cabinetul medical al școlii cu semiinternat a controlului zilnic al stării igienico-sanitare și al funcționalității semiinternatului, precum și al stării agregatelor frigorifice. Același cadru sanitar va controla și starea de sănătate a personalului, consemnând constatările într-un caiet anume destinat, care va fi contrasemnat de directorul unității școlare respective;

o) asigurarea în sala de mese (ca și în orice cantină școlară sau studentască) a unei suprafețe de cel puțin 1,2 m²/elev;

p) interzicerea așezării scaunelor pe mese în timpul efectuării curățeniei de după servirea mesei.

Art. 32. — În laboratoarele școlare vor fi asigurate următoarele condiții:

a) iluminat artificial de minimum 300 lucși și iluminat natural cu raport luminos între suprafața ferestrelor și cea a podelei de 1/3—1/4;

b) temperatură de 18—20°C, umiditate relativă de 30—60% și o viteză a curenților de aer de 0,2—0,3 m/s.;

c) cubaj de aer de minimum 6 m³ pentru un elev;

d) amenajarea în laboratoarele de chimie a unor nișe cu hote prevăzute cu un sistem eficient de absorbție a gazelor degajate;

e) obținerea autorizației sanitare și de protecție a muncii speciale de către laboratoarele de chimie care posedă substanțe toxice;

f) manipularea substanțelor toxice numai de către profesorii și laboranții instruiți și numai în nișe;

g) respectarea strictă a normelor de protecție a muncii și de prevenire a incendiilor (inclusiv închiderea ușilor de intrare a laboratoarelor de chimie spre interiorul acestora și păstrarea substanțelor chimice în dulapuri închise sub cheie, iar pentru cele toxice, în recipiente cu semnul „cap de mort” și cu denumirea substanțelor respective);

h) montarea în laboratoarele de chimie a instalațiilor de apă și gaze;

i) acoperirea meselor de lucru în laboratoarele de chimie cu materiale acido și alcalo-rezistente și ușor lavabile;

j) interzicerea depozitării în nișele din laboratoarele de chimie a substanțelor chimice sau a altor materiale;

k) dotarea laboratoarelor de chimie cu truse de prim-ajutor specifice substanțelor toxice existente în laborator;

l) în laboratoarele de chimie, la orele în care se efectuează experiențe, elevii vor purta obligatoriu halate de protecție.

Art. 33. — În atelierele școlare se vor asigura următoarele condiții:

a) cubaj de aer de 9—15 m³ pentru un elev, în funcție de specificul activității;

b) temperatură interioară de 16°C în sezonul rece în atelierele în care activitatea necesită efort fizic mediu sau mare (tâmplărie, lăcătușerie, prelucrări prin așchiere), iar în celelalte, de +18°C;

c) iluminat natural cu raport luminos între suprafața ferestrelor și cea a podelei de 1/3—1/4;

d) iluminat artificial general de minimum 300 lucși, combinat în funcție de specificul activității cu iluminatul local;

e) amplasarea de grătare în atelierele cu paviment de mozaic sau de beton;

f) situarea înălțimii bancului de lucru în atelierele de lăcătușerie la nivelul cotului îndoit lipit de torace ± 5 cm. În acest scop se vor monta minimum 3 înălțimi ale menghinei, iar pentru elevii cu statură foarte mică se vor așeza grătare de lemn sub picioare;

g) montarea de sisteme de ventilație artificială, eficiente în atelierele în care, în urma activității, apar pulberi, gaze sau vapori;

h) adaptarea dimensiunilor uneltelor de lucru la indicatorii antropometrici ai elevilor;

i) diferențierea sarcinilor de lucru după sex, indicatori antropometrici (somatometrici), vârstă, eventuale tulburări ale stării de sănătate a elevilor;

j) interzicerea păstrării în ateliere a hainelor de stradă și a ghiozdanelor elevilor;

k) purtarea obligatorie, în timpul activității, a echipamentului de protecție (halate, iar în atelierele de prelucrări prin așchiere, ochelari de protecție, bascuri pentru băieți și basmale pentru fete);

l) dotarea atelierelor de mecanică și de tâmplărie cu truse de prim-ajutor în caz de accidente;

m) dotarea atelierelor de mecanică și de prelucrare a lemnului cu chiuvete pentru spălarea mâinilor (potrivit STAS 1478—90), săpun și prosop de hârtie;

n) interzicerea depozitării în atelierele școlare a altor materiale și unelte de lucru decât cele care se folosesc curent în activitatea de instruire practică în ziua respectivă;

o) respectarea întocmai a contraindicațiilor medicale temporare sau definitive, condiționate de eventualele tulburări ale stării de sănătate a elevilor.

Art. 34. — În cadrul activităților specifice, la instruirea practică a elevilor (studenților) conducerile unităților respective răspund de aplicarea tuturor măsurilor de prevenire a accidentării elevilor (studenților) sau a contractării unor îmbolnăviri de către aceștia (boli transmisibile, intoxicații etc.).

Art. 35. — În creșe și leagăne se va avea în vedere dotarea corespunzătoare a sălii de joc (țarcuri, jucării, tobogane etc.), precum și a curții colectivității (nisipare, umbrele, cumpe etc.), cât și organizarea activității în funcție de vârsta copiilor.

CAPITOLUL III

Norme de igienă a procesului instructiv-educativ

Art. 36. — (1) În grădinițe și case de copii preșcolari vor fi respectate următoarele perioade de activități obligatorii:

a) pentru grupele mici: 10—15 minute;

b) pentru grupele mijlocii: 15—20 minute;

c) pentru grupele mari: 20—25 minute;

d) pentru grupele pregătitoare: 25—30 minute.

(2) Pentru grupele mici se va asigura o singură perioadă de activitate obligatorie.

(3) Pentru grupele mijlocii și mari se vor asigura două perioade de activitate obligatorie, cu o pauză de 15 minute între ele.

(4) Pentru grupele pregătitoare se vor asigura trei perioade de activitate obligatorie, cu o pauză de 15 minute între ele.

Art. 37. — Pentru formele de învățământ primar, gimnazial, liceal, profesional, complementar, postliceal și universitar, în scopul prevenirii apariției manifestărilor de oboseală și surmenaj cronic, este necesar ca numărul zilnic de ore de activitate școlară, în orar, să nu depășească următoarele limite:

a) pentru învățământul primar:

— clasa I = 3—4 ore pe zi

— clasele a II-a—a IV-a = 4 ore pe zi;

b) pentru învățământul gimnazial:

— clasele a V-a—a VIII-a = 4—5 ore pe zi;

c) pentru învățământul liceal, profesional și complementar:

— clasele a IX-a—a XII-a = 5—6 ore pe zi;

d) pentru învățământul postliceal și universitar:

— 6 ore pe zi.

Art. 38. — Activitatea de scriere nu se va desfășura la clasele I—a II-a la prima oră, deoarece este o activitate oboșitoare.

Art. 39. — Orele de educație fizică nu vor fi efectuate în prima oră a turei de după-amiază și nici în ultima oră de curs (indiferent de tură).

Art. 40. — Orele de desen, mai ales de desen tehnic, se vor efectua în perioadele de timp în care elevii beneficiază de iluminatul natural.

Art. 41. — Situarea a două ore consecutive ale aceluiași obiect de studiu va fi evitată.

Art. 42. — (1) Se va evita planificarea unui număr mai mare de două teze pe săptămână, iar pentru clasele la care sunt prevăzute numai două teze se va planifica o teză pe săptămână.

(2) Tezele și lucrările de control planificate nu vor fi situate în prima și în ultima zi din săptămâna școlară și nici în două zile școlare consecutive.

Art. 43. — (1) Programul de instruire practică a elevilor din școli și licee va începe după ora 7,30 și nu va depăși ora 19,00.

(2) Durata activității zilnice de instruire practică va fi de 1—3 ore pentru elevii din învățământul gimnazial și de maximum 5—6 ore pentru cei din învățământul liceal și profesional.

(3) Se interzice efectuarea instruirii practice la locurile de muncă cu noxe profesionale sau cu condiții de muncă periculoase ori care reclamă poziții vicioase ale corpului. Se interzice ca elevii sub 16 ani să facă transporturi manuale într-o activitate permanentă, care necesită ridicări de greutate mai mari de 5 kg pentru fete și 10 kg pentru băieți, pe o distanță care nu trebuie să depășească 50 m, cu o diferență de nivel de cel mult 4 m.

(4) Înălțimea maximă la care elevii pot ridica manual greutatea pe verticală este 0,75 m.

(5) Elevii care își desfășoară activitatea de instruire practică în atelierele școlare sau în întreprinderi vor fi instruiți periodic și ori de câte ori este necesar pentru cunoașterea și respectarea normelor de protecția muncii și vor dispune de echipamentul individual de protecție, conform normativelor în vigoare.

(6) La repartizarea pe meserii și locuri de muncă, în cadrul instruirii practice, se va ține seama de starea de sănătate și de posibilitățile de efort ale elevilor la recomandarea medicului, în conformitate cu criteriile medicale de orientare școlară și profesională.

Art. 44. — Regimul de activitate și de odihnă în taberele școlare va fi organizat în funcție de vârsta, sexul, capacitatea fizică și starea de sănătate a elevilor. Se va acorda o atenție sporită în supravegherea elevilor cu deficiențe intelectuale sau senzoriale, în situația cazării în aceeași serie a acestora împreună cu elevii normali, educatorii răspunzând nemijlocit de securitatea copiilor cu deficiențe.

Art. 45. — Pentru alte norme privind alimentația copiilor și a tinerilor din colectivități se vor respecta și prevederile ordinului ministrului sănătății nr. 863/1995 și nr. 611/1995, iar pentru cele vizând problemele de igiena mediului în aceste colectivități, și prevederile Ordinului ministrului sănătății nr. 981/1994.

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

ORDIN

privind introducerea și aplicarea sistemului H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar

Ministrul sănătății,
având în vedere dispozițiile legale în vigoare privitoare la asigurarea sănătății populației,
în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 460/1994 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății,
emite următorul ordin:

1. Se aprobă introducerea și aplicarea sistemului H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar.

2. Se aprobă Regulamentul de instruire igienico-sanitară, testarea cunoștințelor și atestarea personalului implicat în circuitul alimentelor (H.A.C.C.P.), prevăzut în anexa nr. 1, și Instrucțiunile privind desfășurarea testării H.A.C.C.P. a inspectorilor de poliție sanitară, cuprinse în anexa nr. 2.

3. Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București, prin comisia organizată la acest nivel, va asigura formarea instructorilor, precum și testarea cunoștințelor candidaților la obținerea diplomei și a certificatului H.A.C.C.P.

4. Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății va organiza acreditarea instructorilor, inspectorilor și a personalului din sectorul alimentar.

5. Inspectorii de poliție sanitară din inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă județene și al municipiului București vor fi acreditați să aplice sistemul H.A.C.C.P. numai în urma testării organizate de Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății.

6. Pregătirea personalului care va lucra în sistemul H.A.C.C.P. se poate face prin cursuri de instruire în: Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București, centrele medicale și de servicii de sănătate și conducere, inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă, centrele de formare, perfecționare, unități publice sau private, predate numai de către instructori acreditați H.A.C.C.P.

7. Sistemul H.A.C.C.P. va fi implementat, progresiv, în toate unitățile din sectorul alimentar, de către inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă teritoriale, în termen de 1—5 ani, conform Regulamentului H.A.C.C.P.

8. Anexele nr. 1 și 2 fac parte integrantă din prezentul ordin.

9. Prevederile Ordinului ministrului sănătății nr. 182/1994 își încetează aplicabilitatea pe data publicării prezentului ordin în Monitorul Oficial al României.

10. Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății, Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București și Inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă județene și al municipiului București vor aduce la îndeplinire dispozițiile prezentului ordin.

Ministrul sănătății,
prof. dr. doc. Iulian Mincu

București, 18 octombrie 1995.
Nr. 1.956.

ANEXA Nr. 1

REGULAMENT

privind testarea și atestarea cunoștințelor igienico-sanitare pe profil alimentar ale persoanelor implicate în circuitul alimentelor

Art. 1. — Activitatea de producție, desfacere, depozitare și/sau transport al produselor alimentare către populație poate fi desfășurată pe teritoriul României de către orice persoană fizică sau juridică, în baza autorizației de funcționare și a respectării tuturor prevederilor legale.

Art. 2. — Pentru asigurarea inocuității (salubrității) alimentelor, pentru protecția sănătății consumatorilor și a mediului înconjurător este obligatorie însușirea unor cunoștințe igienico-sanitare, corespunzătoare unui barem adaptat nivelului și profilului activității, de către toate persoanele implicate

în circuitul alimentelor. În acest scop este obligatorie atestarea cunoștințelor igienico-sanitare ale întregului personal cu atribuții de coordonare managerială sau tehnică, precum și a personalului operativ din domeniul producției, respectiv al desfacerii alimentelor și băuturilor.

Art. 3. — Testarea, respectiv atestarea cunoștințelor igienico-sanitare pe profil alimentar ale persoanelor implicate în circuitul alimentelor se fac în baza unor programe concepute în cadrul sistemului de analiză a riscului prin puncte critice de control (H.A.C.C.P. — Hazard Analysis Critical Control Point). Sistemul internațional H.A.C.C.P. în circuitul alimentelor cuprinde toate prevederile și prescripțiile de bază ale controlului sanitar și ale autocontrolului managerial, într-un concept simplu, logic, ușor de însușit, dar de înaltă eficiență și specializare, adaptat specificului de pregătire, industrializare, condiționare, depozitare, desfacere, transport al alimentelor. Acest sistem include în principal:

a) respectarea normelor sanitare privind amplasarea, construirea, dotarea și funcționarea obiectivului alimentar, cu urmărirea simultană, sistematică a unor aspecte multiple legate de structură, circuite funcționale, tehnologie, influențe nedorite asupra mediului ambiant și asupra sănătății personalului, respectiv asupra sănătății consumatorilor;

b) examinarea organoleptică a produsului/produselor în diferite faze ale procesului tehnologic, începând cu recepția materiilor prime, depozitarea, prelucrarea, condiționarea, prezentarea și terminând cu livrarea, respectiv desfacerea alimentelor și băuturilor;

c) măsurarea și controlul sistematic, prin monitorizare, și ale altor indicatori specifici, prestabiliți în punctele critice de control din etapele tehnologice;

d) cunoașterea punctelor critice de control, în baza planurilor H.A.C.C.P., a diagramelor H.A.C.C.P., pentru diferite produse sau tehnologii, toate afișate la loc vizibil; stabilirea responsabilităților de supraveghere a acestora de către personalul unității;

e) investigații specializate, de laborator, asupra punctelor critice; stabilirea indicatorilor și periodicitatea de efectuare;

f) asigurarea bazei materiale pentru autocontrolul managerial H.A.C.C.P. de către agenții economici respectivi;

g) existența atestării oficiale a cunoștințelor igienico-sanitare ale întregului personal din unitate, conform profilului și nivelului de activitate.

Art. 4. — Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București (nominalizat ca „punct focal” pentru România, de către Organizația Mondială a Sănătății) sub coordonarea Direcției generale a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății organizează testarea și atestarea cunoștințelor igienico-sanitare ale tuturor resurselor umane implicate în circuitul alimentelor.

Art. 5. — Inspectorii de poliție sanitară din inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă județene și al municipiului București sunt acreditați să aplice și să controleze sistemul H.A.C.C.P. numai în urma testării organizate de Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății.

Art. 6. — Testarea și atestarea cunoștințelor, pe linia prevenirii riscului în circuitul alimentelor, ale instructorilor, managerilor, tehnicienilor, lucrătorilor etc., de către Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București, sub coordonarea Direcției generale a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății, se efectuează prin intermediul Comisiei naționale H.A.C.C.P. Comisia națională H.A.C.C.P., care funcționează în cadrul Institutului de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București, are un caracter interdepartamental,

fiind alcătuită din specialiști, reprezentanți ai unor organisme guvernamentale și organizații neguvernamentale.

Art. 7. — Președintele de drept al Comisiei naționale H.A.C.C.P. este directorul Institutului de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București. Componenta comisiei naționale, precum și orice modificări privind structura și activitatea H.A.C.C.P. pe profil vor fi stabilite cu avizul Direcției generale a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății.

Art. 8. — Atestarea se face în funcție de nivelul responsabilității, de profilul de activitate, de limitele legale de competență, prin următoarele documente tip, eliberate în urma promovării testării:

a) acreditări de inspectori H.A.C.C.P. pentru medici-inspectorii în activitate din inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă;

b) acreditări de instructori H.A.C.C.P. pentru medici, cadre cu studii superioare și asistenți principali, care își desfășoară activitatea în inspectorate de poliție sanitară și medicină preventivă. Ca instructori H.A.C.C.P. pot fi atestați profesori din școli de alimentație publică, turism, industrie alimentară, respectiv din colegii, licee, centre de formare, de perfecționare, facultăți, specialiști cu studii superioare din cercetare, unități economice, în condițiile desfășurării unei activități pe profil sau complementare acestora;

c) certificate pentru manageri, specialiști, tehnicieni (bucătari, cofetari, patiseri, tehnologi etc.) din unități de alimentație publică și turism;

d) certificate pentru manageri, specialiști, tehnicieni pe activități distincte din industria alimentară, cum ar fi: industria laptelui, cărnii, peștelui, morăritului și panificației, zahărului, uleiului, băuturilor, utilajelor alimentare, ambalajelor alimentare etc.

e) certificate pentru manageri, specialiști, merceologi, tehnicieni din comerțul alimentar;

f) certificate primare pentru lucrători din sectoarele alimentației publice, colective, turistice, al industriei alimentare, comerțului alimentar stabil sau ambulant.

Testarea și atestarea H.A.C.C.P. prevăzute la lit. c), d), e) și f) ale prezentului articol vor fi efectuate independent de orice alte studii, calificări sau adeverințe profesionale. La aceste testări se pot înscrie orice solicitanți, indiferent de gradul general de pregătire profesională sau de activitate desfășurată. Certificatele H.A.C.C.P. nu atestă calificarea profesională, ci însușirea cunoștințelor igienico-sanitare obligatorii la nivelul sau profilul respectiv, în vederea protejării sănătății publice.

Art. 9. — Testarea va fi făcută numai în cadrul Institutului de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București. Aceasta se bazează pe mijloace electronice obiective, pe chestionare diferențiate — tip grilă —, pe nivel și profil, realizate pe calculator printr-un program soft. Calificativul obținut („Foarte bine”, „Bine”, „Promovat”) va fi trecut pe acreditare, respectiv pe certificat. Pentru calificativul „Insuficient” nu se eliberează nici un document.

Art. 10. — Testările H.A.C.C.P., programate în prealabil, vor avea loc, periodic, la date ce se vor anunța candidaților de către Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București. În vederea unor facilitări pentru nivelul instructori, manageri, tehnicieni, lucrători, Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București (Comisia națională H.A.C.C.P.) în colaborare cu inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă teritoriale vor putea organiza testări la nivel local prin alcătuirea unei comisii de supraveghere a completării chestionarelor de către candidați. La data stabilită de comun acord, delegatul Comisiei naționale H.A.C.C.P. se prezintă cu setul de teste sigilat. După controlul identității candidaților,

după împărțirea chestionarelor și completarea acestora, în timpul regulamentar, se procedează la strângerea, ambalarea și sigilarea tuturor chestionarelor. Întreaga operațiune va fi însoțită de un proces-verbal scris pe un formular tip. Testele vor fi evaluate la nivelul Comisiei naționale H.A.C.C.P. pentru instructori, manageri, tehnicieni, lucrători. În termen de 7 zile de la comunicarea rezultatelor, candidații nemulțumiți pot face contestație adresată Comisiei naționale H.A.C.C.P. În termen de 15 zile de la primirea contestației, Comisia națională H.A.C.C.P. va analiza situația și va comunica reclamantului rezultatul, împreună cu xerocopia comentată a testului respectiv.

Art. 11. — Eliberarea acreditărilor certificatelor H.A.C.C.P. pentru categoriile prevăzute în art. 8 lit. b), c), d), e) și f) se va face numai de către Comisia națională H.A.C.C.P. din cadrul Institutului de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București, pe formulare-tip, redactate bilingv (română, engleză). Acreditările pentru inspectorii H.A.C.C.P. se vor elibera numai de către Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății, în urma testării organizate la Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București.

Art. 12. — Elaborarea îndreptarelor H.A.C.C.P. pentru nivelurile și profilurile prevăzute la art. 8 lit. b), c), d), e) și f) va fi coordonată de către Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății. Pentru această categorie de candidați chestionarele vor cuprinde întrebări ale căror răspunsuri figurează în îndreptare H.A.C.C.P. sau în tematici pe profil. Pentru inspector H.A.C.C.P. se va indica tematica și, după caz, bibliografia de specialitate actualizată.

Art. 13. — Calitatea de inspector H.A.C.C.P. o include și pe cea de instructor, iar cea de instructor, pe cea de manager, respectiv lucrător.

Art. 14. — Instruirea H.A.C.C.P. se face, după caz, în baza îndreptarelor pe profil sau a oricăror referințe bibliografice din țară sau din străinătate. Prin intermediul instructorilor H.A.C.C.P. acreditați se vor putea organiza cursuri de instruire de către Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București, Centre medicale și de servicii de sănătate și de conducere, inspectoratele teritoriale de poliție sanitară și medicină preventivă, licee, școli, colegii, centre de formare, perfecționare, facultăți, cât și de către alte instituții de stat sau private. Indiferent de orice adeverințe de frecvență sau de absolvire a acestor cursuri, extrase de pe foi matricole etc., atestarea H.A.C.C.P. de către Comisia națională H.A.C.C.P. în baza testării este obligatorie pentru toate persoanele care își desfășoară activitatea în domeniul alimentar. Cursurile de instruire cu instructori H.A.C.C.P. acreditați se vor putea organiza prin perceperea unor tarife aferente, stabilite în baza prevederilor legale în vigoare.

Art. 15. — Înscrierea candidaților la testarea H.A.C.C.P. nu este condiționată de participarea la o formă organizată de instruire.

Art. 16. — Obligativitatea obținerii autorizării H.A.C.C.P. de către unitatea economică și implicat a atestării cunoștințelor igienico-sanitare pentru întregul personal de conducere și operativ va avea următoarea desfășurare, de la data publicării prezentului ordin în Monitorul Oficial al României:

a) pentru mari unități de alimentație publică de interes turistic, localuri cu stele, localuri de categoria I, laboratoare de cofetărie, în termen de un an;

b) pentru restul unităților de alimentație publică și colectivă, în termen de doi ani;

c) pentru unitățile de comerț alimentar, de depozitare, de transport alimente și băuturi, în termen de trei ani;

d) pentru industria alimentară, în termen de 5 ani.

Art. 17. — Modalitatea practică de implementare progresivă în teritoriul a sistemului H.A.C.C.P. se va face prin

intermediul inspectoratelor de poliție sanitară și medicină preventivă județene și al municipiului București. După catagrafierea obiectivelor teritoriale de interes alimentar, inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă vor informa conducerea unităților respective despre obligativitatea atestării H.A.C.C.P., a întocmirii planurilor de monitorizare a punctelor critice de control adaptate unităților, planuri avizate de inspectorul H.A.C.C.P. De asemenea, se vor revizui circuitele funcționale, corectitudinea igienico-sanitară a diferitelor tehnologii și se vor stabili dotările necesare pentru asigurarea autocontrolului managerial H.A.C.C.P. Agenții economici vor fi informați asupra termenelor diferențiate pe activități de implementare a sistemului H.A.C.C.P. precum și asupra regulamentului de atestare. Nerespectarea acestor dispoziții și termene atrage suspendarea activității până la remedierea situației. După expirarea termenelor diferențiate, prevăzute la art. 16 lit. a), b) c) și d), acordarea autorizației sanitare de funcționare se va face și în funcție de existența atestării H.A.C.C.P. a personalului.

Art. 18. — Unitățile care vor funcționa în baza unui plan H.A.C.C.P. ce include și atestarea cunoștințelor igienico-sanitare ale personalului vor avea dreptul să afișeze embleme și sigle-tip prin care să-i informeze pe consumatori sau pe alți parteneri, respectiv pe beneficiari, asupra aplicării sistemului H.A.C.C.P. și calității pe această direcție a produselor alimentare, respectiv a serviciilor oferite.

Art. 19. — Acreditările, respectiv certificatele H.A.C.C.P. pentru toate categoriile, au o valabilitate de 5 ani de la data eliberării. La expirarea acestui termen, prelungirea valabilității va fi făcută printr-un examen de reatestare.

Art. 20. — Investigațiile de laborator stabilite prin planul H.A.C.C.P., prevăzute în cadrul art. 3 lit. e) din prezentul regulament, în funcție de specificul și caracteristicile unității, vor putea fi efectuate la orice laborator autorizat. Rezultatele acestor investigații (buletine de analiză) vor fi deținute de managerii unităților respective pentru a putea fi puse oricând la dispoziția organelor de control. Laboratoarele inspectoratelor de poliție sanitară și medicină preventivă vor efectua, după caz, numai expertizele impuse de suspiciuni sau situații de necesitate.

Art. 21. — În situația ignorării prescripțiilor igienico-sanitare ce pot avea consecințe grave asupra sănătății consumatorilor, pe lângă alte măsuri legale (suspendarea activității unității, amenzi contravenționale, scoaterea alimentelor din consum etc.), inspectorul H.A.C.C.P. poate decide suspendarea din funcție a persoanei/persoanelor vinovate, cu propunerea de anulare a certificatului H.A.C.C.P. În asemenea situații, inspectorul H.A.C.C.P. întocmește un proces-verbal în două exemplare, dintre care unul va fi înaintat Comisiei naționale H.A.C.C.P. împreună cu certificatul respectiv. Comisia va analiza situația și, în termen de 30 de zile, va hotărî asupra restituirii sau anulării certificatului.

Art. 22. — Anularea certificatului H.A.C.C.P. atrage suspendarea persoanei respective din sectorul alimentar până la obținerea unui nou certificat în condițiile de testare prevăzute.

Art. 23. — Activitatea de testare și atestare H.A.C.C.P. se va desfășura în baza unor tarife avizate de către Ministerul Sănătății, la propunerea Comisiei naționale H.A.C.C.P., după tipologia de sistem diferențiată, cu includerea tuturor cheltuielilor aferente. Toate veniturile realizate din tarifele prevăzute vor servi exclusiv la acoperirea cheltuielilor aferente, la autofinanțarea și dezvoltarea aplicării sistemului H.A.C.C.P., ca urmare a aprobării Comisiei naționale H.A.C.C.P. Lista prestativilor și serviciilor pentru care se fixează tarife se anexează la prezentul regulament.

Art. 24. — La propunerea inspectoratelor de poliție sanitară și medicină preventivă sau a altor instituții, Comisia națională H.A.C.C.P. va analiza și va decide, după caz, reducerea sau scutirea de tarife pentru persoanele defavorizate sau pentru personalul din obiective de interes social deosebit.

LISTA

**prestațiilor și serviciilor pentru care se fixează tarife diferențiate
în funcție de cheltuielile aferente**

1. Tarif de înscriere pentru atestarea inspectorilor H.A.C.C.P.
2. Tarif de înscriere pentru atestarea instructorilor H.A.C.C.P.
3. Tarif de înscriere pentru atestarea managerilor H.A.C.C.P.
4. Tarif de înscriere pentru atestarea lucrătorilor H.A.C.C.P.
5. Tarif suplimentar pentru asigurarea testării H.A.C.C.P. prin deplasare la nivel teritorial
6. Tarif de contestație a rezultatului testării H.A.C.C.P.
7. Tarif de eliberare a acreditării de inspector/instructor H.A.C.C.P.

8. Tarif de eliberare a certificatului de manager lucrător H.A.C.C.P.

9. Tarif de contestație a propunerii de anulare a certificatului H.A.C.C.P.

Toate tarifele vor servi strict la autofinanțarea programului H.A.C.C.P., la dezvoltarea progresivă a acestuia și la acoperirea cheltuielilor aferente.

La propunerea inspectoratelor de poliție sanitară și medicină preventivă sau a altor instituții, Comisia națională H.A.C.C.P. din Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București va analiza și va hotărî, după caz, scutirea sau reducerea tarifelor pentru persoanele defavorizate sau pentru personalul din obiective de interes social deosebit.

ANEXA Nr. 2

INSTRUCȚIUNI

**privind desfășurarea testării H.A.C.C.P. a inspectorilor de poliție sanitară
din inspectoratele de poliție sanitară și medicină preventivă**

1. Testarea se va desfășura eșalonat la Institutul de Igienă, Sănătate Publică, Servicii de Sănătate și Conducere București, în baza listelor de înscriere și programare întocmite de către Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății.

2. Testarea va fi efectuată pe chestionare — tip grilă —, diferențiate pentru fiecare candidat, cu întrebări „închise”, la care se răspunde numai cu „da” sau cu „nu”. Completarea chestionarelor se va face numai prin bifarea căsuței la care răspunsul este considerat afirmativ () sau prin nebifarea căsuței la care răspunsul este considerat negativ (). Ștersăturile atrag anularea răspunsului respectiv. Orice alte completări în afara sistemului preconizat nu vor fi luate în considerare. Candidații vor trebui să dețină un pix cu pastă pentru completarea chestionarelor. Completarea chestionarelor cu creionul este interzisă. Un model de prezentare și evaluare al unui asemenea chestionar este prezentat în Caietul informativ H.A.C.C.P. (Buletinul Ministerului Sănătății nr. 2/1994).

3. Întrebările din chestionar cuprind:

— noțiuni generale, de bază, privind medicina preventivă, conform tematicii din Caietul informativ H.A.C.C.P.;

— principii generale de aplicare a sistemului internațional H.A.C.C.P. în circuitul alimentelor (prezentate în Caietul informativ H.A.C.C.P., precum și în alte îndreptare avizate de către Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății);

— legislație și normative sanitare în vigoare.

4. Accesul candidaților în sala de testare va fi permis în baza listei de programare. Introducerea în sală a oricărui

materiale documentare (cărți, caiete, fișe, ciorne etc.) sau a unor accesorii (măști, serviete, sacoșe) este interzisă.

5. Candidații vor trebui să dețină buletinul de identitate sau pașaportul, pentru identificare.

6. Pe timpul desfășurării testului sunt interzise comunicările de orice fel. Nerespectarea acestor prevederi atrage eliminarea candidatului, respectiv candidaților, de la testare.

7. Timpul efectiv, acordat completării chestionarului, este de o oră. La expirarea timpului acordat sau la terminarea completării testului, candidatul va preda, personal, chestionarul, comisiei de testare, după care va părăsi sala.

8. Chestionarele care nu vor avea ștampila comisiei și numele lizibil al candidatului vor fi anulate.

9. Comisia de testare H.A.C.C.P. pentru inspectorii va fi numită de către Direcția generală a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății. Comisia va răspunde de corectitudinea întregului proces de testare.

10. În cazul unor situații de incorectitudine sau de anulare a testării, comisia va întocmi un proces-verbal la terminarea testării.

11. Chestionarele, în totalitate, corectate și validate, împreună cu procesele-verbale vor fi predate Direcției generale a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății, în vederea acordării acreditărilor.

11. Contestațiile privind rezultatul testării vor fi înaintate Direcției generale a medicinei preventive și promovării sănătății din Ministerul Sănătății, în termen de 15 zile de la comunicare. Contra unui tarif în măsură să acopere cheltuielile aferente, petentul va primi o xerox copie a propriului chestionar cu punctajul acordat, alături de un chestionar corect, cu punctajul maxim posibil, precum și răspunsul la contestație.

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2-4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București, cont nr. 30.98.12.301 B.C.R. — S.M.B.

Adresa pentru publicitate : Serviciul relații cu publicul și agenții economici, București, Str. Blanduziei nr. 1, sectorul 2, telefon 211.57.30.

Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, telefon 668.55.58 și 614.17.39.