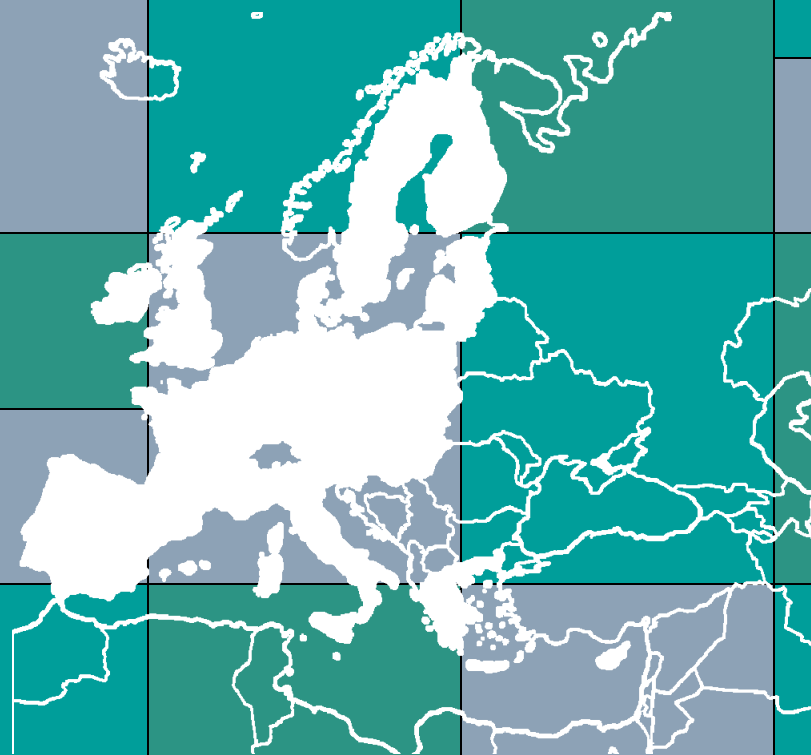


*Uniunea Mondială a Piețelor En Gros*

*Grupul European Regional*

**GHID COMUNITAR DE BUNE PRACTICI DE IGIENĂ  
SPECIFICE ADMINISTRAȚIEI PIEȚELOR EN GROS  
din Uniunea Europeană**



**Ediție revizuită**

**Noiembrie 2009**

Pentru elaborarea acestui ghid a fost formată o echipă de lucru din rândul membrilor WUWM pentru Ghidul de Bune Practici (GBP), sub coordonarea domnului Marc Spielrein, Președintele și Directorul General al pieței en gros Paris-Rungis. Autorii acestui ghid sunt:

- Dl. Rolf Brauer, Piața Berlin, Germania (până în iunie 2005)
- Dl. Michel Escoffier, Federația Franceză a Piețelor en gros (FFMIN), Franța
- Dl. Andreas Foidl, Piața Berlin, Germania (din iunie 2005)
- Dl. Michel Ganneau, Piața Paris-Rungis, Franța
- Dl. Wolf Rohde, Piața Hamburg, Germania
- Dl. Graham Wallace, Piețele din Glasgow, Scoția, Marea Britanie
- Dl. Matthias Wegner, Piața Hamburg, Germania



---

Ghid publicat de Uniunea Mondială a Piețelor En Gros (WUWM)

---

IOC, Molenstraat 15  
2513 BH, Haga  
Țările de Jos

Telefon: +31 70 361 1728  
Fax: +31 70 360 6908  
E-mail: [info@wuwm.org](mailto:info@wuwm.org)  
URL: [www.wuwm.org](http://www.wuwm.org)

## PREFAȚĂ

Uniunea Mondială a Piețelor en Gros (WUWM) este o asociație non-profit cu membri din întreaga lume, care se implică în toate domeniile și activitățile legate de promovarea, dezvoltarea și schimbul internațional de experiență și informații cu privire la piețele en gros în domeniul alimentar. WUWM are în prezent 200 membri din 45 țări din întreaga lume.

Cu aproximativ 110 membri din sectorul piețelor en gros reprezentând 21 de țări ale UE, Grupul European Regional al WUWM are un rol decisiv în cadrul activității Uniunii Mondiale a Piețelor En Gros. Aceste piețe europene en gros includ peste 1 000 000 de angajați permanenți care lucrează pe posturile corespunzătoare, iar companiile care activează pe aceste piețe înregistrează o cifră de afaceri de aproximativ 42 miliarde de euro pe an.

Volumul total al produselor comercializate reprezintă în jur de 26 de milioane tone pe an, echivalentul unui procent de aproximativ 40% din stocul de fructe și legume din Europa (24 de milioane tone pe an), 10% din stocul de pește și produse din pește din Europa (1 milion de tone pe an) și 2% din stocul de carne furnizată în Europa (1 milion de tone pe an).

Odată cu pregătirea noii legislații alimentare din UE cunoscută sub denumirea de „pachet de igienă”, Secțiunea Europeană Regională a WUWM a decis în 2001 să elaboreze Ghidul de Bune Practici (GBP) relevante pentru operarea și administrarea piețelor en gros din cadrul Comunității Europene.

Prima versiune a acestui ghid a fost aprobată oficial de către toți membrii Secțiunii Regionale a UE, în cadrul celui de-al 25-lea Congres al WUWM de la Baltimore, SUA (septembrie 2005).

De la acea dată și după actualizarea ghidului:

1. Cea mai recentă versiune în limba engleză a acestui ghid este singurul document oficial pe care WUWM îl recomandă membrilor săi spre utilizare.
2. Toate traducerile în alte limbi trebuie să respecte în totalitate această versiune în limba engleză.
3. Toate versiunile care au fost traduse, modificate sau completate în orice fel trebuie transmise către WUWM, în vederea verificării și controlului.

Toate modificările aprobate care urmează a fi introduse în acest ghid comunitar trebuie să fie traduse ulterior și incluse în versiunile în limbi diferite.

*Pentru informații suplimentare referitoare la WUWM sau la acest Ghid, vă rugăm să o contactați pe d-na Maria Cavit, Secretar general al WUWM, utilizând datele de contact din partea de sus a paginii.*

# Ghid comunitar de bune practici de igienă specifice administrației piețelor en gros din Uniunea Europeană

## Cuprins

### PREFAȚĂ

<b>I. INTRODUCERE</b> .....	<b>1</b>
<b>II. OBIECTIVELE GHIDULUI</b> .....	<b>3</b>
<b>III. DOMENIUL DE APLICARE</b> .....	<b>4</b>
<b>IV. IDENTIFICAREA RESPONSABILITĂȚILOR SPECIFICE ADMINISTRAȚIEI PIEȚEI EN GROS</b> .....	<b>6</b>
<i>ASIGURAREA DE SPAȚII COMERCIALE</i> .....	7
<i>ÎNTREȚINEREA SPAȚIILOR COMERCIALE</i> .....	8
<i>RESPONSABILITATEA FAȚĂ DE ECHIPAMENTE</i> .....	9
<i>CONTROLUL TEMPERATURII</i> .....	10
<i>CURĂȚARE ȘI DEZINFECTARE</i> .....	11
<i>VENTILAȚIA</i> .....	13
<i>SISTEMUL DE ILUMINAT</i> .....	14
<i>SERVICII ȘI RESPONSABILITĂȚI</i> .....	16
<i>IGIENA PERSONALĂ</i> .....	18
<i>ELIMINAREA DEȘEURILOR</i> .....	19
<i>LUPTA ÎMPOTRIVA ORGANISMELOR DĂUNĂTOARE</i> .....	21
<i>INSTRUIREA PERSONALULUI</i> .....	22
<b>V. GHID DETALIAT DE BUNE PRACTICI DE IGIENĂ</b> .....	<b>23</b>
<i>CAPITOLUL I: CERINȚE GENERALE APLICABILE INCINTELOR PENTRU PRODUSE ALIMENTARE,     INCLUSIV ZONELE ȘI AMPLASAMENTELE EXTERIOARE</i> .....	24
<i>CAPITOLUL II: CERINȚE SPECIFICE PENTRU ÎNCĂPERILE ÎN CARE SE PREPARĂ, SE TRATEAZĂ SAU SE     PRELUCREAZĂ PRODUSE ALIMENTARE (EXCLUZÂND ZONELE DE SERVIT MASA ȘI INCINTELE MENȚIONATE ÎN     CAPITOLUL III)</i> .....	36
<i>CAPITOLUL V: CERINȚE APLICABILE ECHIPAMENTELOR</i> .....	44
<i>CAPITOLUL VI: DEȘEURILE ALIMENTARE</i> .....	47
<i>CAPITOLUL VII: SISTEMUL DE FURNIZARE A APEI</i> .....	51
<i>CAPITOLUL VIII: IGIENA PERSONALĂ</i> .....	55
<i>CAPITOLUL XII: INSTRUIREA</i> .....	57

<b>VI. PROCEDURI BAZATE PE HACCP .....</b>	<b>60</b>
<i>A – PROCEDURI BAZATE PE HACCP PE PIEȚELE EN GROS.....</i>	<i>60</i>
<i>B – PROCEDURI BAZATE PE HACCP (ANALIZA RISCURILOR ȘI PUNCTELE CRITICE DE CONTROL) ȘI CERINȚE PREALABILE OBLIGATORII.....</i>	<i>60</i>
<i>C – PRINCIPIILE GENERALE ALE HACCP .....</i>	<i>61</i>
<i>D – APLICAREA CELOR ȘAPTE PRINCIPII PENTRU ADMINISTRAȚIA PIEȚEI EN GROS .....</i>	<i>63</i>

## **ANEXE**

<b>ANEXA A.....</b>	<b>71</b>
<b>ANEXA B.1 .....</b>	<b>74</b>
<b>ANEXA B.2 .....</b>	<b>75</b>
<b>ANEXA B.3 .....</b>	<b>77</b>
<b>GLOSAR.....</b>	<b>79</b>
<b>REFERINȚE.....</b>	<b>84</b>

# Ghid comunitar de bune practici de igienă specifice administrației piețelor en gros din Uniunea Europeană

## I. Introducere

O definiție a pieței en gros se află în Anexa 1 a Regulamentului (CE) nr. 853/2004, punctul 8, „Alte definiții”, împreună cu definiția „produselor de origine animală”.

*„«Piață en gros» înseamnă o activitate economică în domeniul alimentar care include mai multe unități distincte care au în comun aceleași instalații și secții în care produsele alimentare sunt vândute unor operatori economici din domeniul alimentar.”*

Definiția termenului „activitate economică în domeniul alimentar” este oferită în Regulamentul (CE) nr. 178/2002 prin care se stabilesc principiile și cerințele generale ale legislației alimentare (articolul 3, „alte definiții”):

*„«Întreprindere din sectorul alimentar» înseamnă orice întreprindere, indiferent dacă are sau nu drept scop obținerea de profit și indiferent dacă este publică sau privată, care desfășoară orice activitate legată de orice etapă de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare.”*

Acest ghid este **conceput în mod special pentru companiile care administrează piețele en gros**, aceste piețe fiind create pentru a organiza și pentru a înlesni comercializarea produselor alimentare. Administrarea acestor piețe poate fi făcută de stat sau de autoritățile locale sau de către o companie publică sau privată, împuternicită de stat sau de autoritățile locale.

În astfel de piețe en gros, există două tipuri de întreprinderi din sectorul alimentar:

- **Administrația pieței en gros** este o întreprindere din sectorul alimentar cu cerința specifică de organizare a activității generale a tuturor întreprinderilor din sectorul alimentar separate de pe piața en gros, fără a interveni în afacerile acestora. Deși este o întreprindere din sectorul alimentar, administrația pieței en gros nu vinde bunuri.
- **Alte întreprinderi din sectorul alimentar răspund în mod direct de produsele lor alimentare**, și în special, de îndeplinirea cerințelor prevăzute în legislația în domeniul alimentar pentru aceste produse. Aceste întreprinderi din sectorul alimentar fac în principal afaceri cu comercianții cu amănuntul, însă pe anumite piețe en gros li se permite persoanelor fizice să cumpere în anumite condiții fie de la comercianții en gros care au o activitate de comerț cu amănuntul, fie de la comercianții cu amănuntul stabiliți pe piața en gros.

Responsabilitatea pentru organizarea spațiului în cadrul pieței en gros este atribuită după cum urmează:

- **Zonele publice** – gestionate de administrația pieței en gros, și anume hale și spații pentru vânzări, toalete publice. Aceste locuri sunt în general construite de administrația piețelor en gros și sunt puse la dispoziția comercianților. Acest ghid de bune practici se aplică în cazul acestor zone aflate în responsabilitatea administrației piețelor en gros;
- **Zonele private** – sunt administrate de întreprinderile individuale din sectorul alimentar. Când aceste zone private au fost construite sau puse la dispoziție de administrația piețelor en gros, construcția trebuie să se facă în conformitate cu cerințele legale din domeniul alimentar. Cu toate acestea, unitatea de activitate în domeniul alimentar este singura responsabilă pentru zona menționată.

**În orice caz, nicio zonă nu ar trebui să rămână în afara sferei de responsabilitate a unei entități bine definite.**

Responsabilitățile principale ale administrației pieței en gros sunt următoarele:

- Închirierea unor spații comerciale corespunzătoare pentru întreprinderile din sectorul alimentar, pentru a le permite acestora să-și desfășoare activitatea în sfera proprie de responsabilități, conform normelor legale din domeniul alimentar;
- Gestionarea tuturor spațiilor publice cum ar fi: spațiile de prezentare și de vânzare, unitățile publice de depozitare (și anume administrarea tuturor activităților legate de curățenie, dezinfectare, întreținere, refrigerare, răcire etc.);
- Asigurarea și/sau organizarea anumitor sau a tuturor utilităților și serviciilor pentru întreprinderile din sectorul alimentar (de ex. alimentare cu apă, gaz, încălzire, răcire, refrigerare, ventilație, electricitate etc.);
- Asigurarea și/sau organizarea sistemului de canalizare adecvat și a controlului poluării;
- Supravegherea gestionării deșeurilor de pe piață, combaterea organismelor dăunătoare etc., având în vedere atât aspectul economic, cât și cel legat de mediu;
- Proiectarea și asigurarea ocupării clădirilor de către întreprinderi din sectorul alimentar și care să fie operate sub controlul lor direct, în conformitate cu legislația în materie de produse alimentare;
- Organizarea și gestionarea traficului din cadrul amplasamentului.

Deoarece legile după care se ghidează administrația piețelor en gros sunt diferite de la o țară la alta în UE, nu este posibil să se furnizeze o listă cu toate responsabilitățile acestora. Cu toate acestea, distincția dintre sectorul public și cel privat este aceeași pentru toate entitățile.

Administrația pieței en gros este direct responsabilă pentru a asigura că cerințele legale în materie de produse alimentare sunt respectate NUMAI în zonele aflate sub supravegherea sa. NU este responsabilă pentru activitățile din cadrul incintelor private ale întreprinderilor individuale din sectorul alimentar.

Cu toate acestea, administrația pieței en gros are dreptul de a informa autoritatea națională competentă, responsabilă cu punerea în aplicare a regulamentului, astfel încât să fie luate măsuri corective atunci când o întreprindere din sectorul alimentar încalcă regulamentele de igienă în spațiile comerciale oferite de administrația pieței en gros.

## II. Obiectivele ghidului

Este important să reamintim că administrația pieței de gros este o întreprindere din sectorul alimentar și, prin urmare, trebuie să respecte toate Regulamentele CE, inclusiv pe cele referitoare la igiena produselor alimentare. Acest Ghid are ca obiectiv oferirea de consultanță pentru administrația pieței en gros pe această temă, în special atunci când produsele alimentare de origine animală sunt vândute în incintă.

În ceea ce privește aceste produse de origine animală și conform prevederilor din articolul 6 al Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, prin care se stabilesc norme specifice de igienă cu privire la igiena produselor alimentare, administrația pieței en gros trebuie să fie aprobată și înregistrată atunci când astfel de produse sunt vândute în incintă. Aceasta este o sarcină obligatorie și o condiție prealabilă pentru aprobarea și înregistrarea celorlalte întreprinderi din sectorul alimentar care utilizează aceleași secții și instalații.

**Deoarece administrația pieței en gros nu vinde produse alimentare, dar răspunde de instalațiile și secțiile comune cu cele ale întreprinderilor din sectorul alimentar care vând produse alimentare, acest ghid a fost conceput în mod special pentru administrația pieței en gros, cu cerințele speciale la vânzarea produselor de origine animală pe piața en gros.**

Nu se intenționează ca acest ghid să afecteze sau să obstrucționeze alte ghiduri existente de bune practici de igienă sau cele care urmează a fi concepute în viitor de către sectoarele întreprinderilor din sectorul alimentar sau de către specialiștii care operează pe piețele en gros. Ghidul nu abordează nici operațiunile în amonte, cum ar fi producția și transportul sau operațiunile de comerț cu amănuntul.

A fost conceput ca un ghid comunitar, al cărui statut a fost stabilit prin Regulamentul (CE) nr. 852/2004 (art. 9).

Documentul este destinat companiilor publice și/sau private responsabile cu administrarea piețelor en gros din Uniunea Europeană, cu obiectivul principal de a le oferi acestora îndrumare în ceea ce privește siguranța și igiena și punerea în aplicare a procedurilor bazate pe HACCP (Analiza riscurilor și punctele critice de control), însă numai în relație cu acele aspecte care le privesc în mod direct.

Ghidul a fost conceput de reprezentanți ai Secției Europene Regionale a Uniunii Mondiale a Piețelor en gros (WUWM), în cooperare cu reprezentanți ai altor părți interesate cum ar fi autoritățile competente și asociațiile și federațiile relevante din diferite țări ale UE. Acesta are în vedere documentele recomandate: Codul internațional de practici, Principiile generale de igienă alimentară, Codex Alimentarius și ghidurile naționale existente.

Acest ghid este elaborat în conformitate cu următoarele regulamente:

- Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor generale și a cerințelor legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și stabilire a procedurilor în materie de siguranță alimentară;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, în special articolul 9 „Ghidurile comunitare” și articolul 6 „Controalele oficiale, înregistrarea și aprobarea”;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme specifice de igienă privind produsele alimentare, în special articolul 4 „Înregistrarea și autorizarea unităților”;
- Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice pentru organizarea controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului alimentar, în special articolul 3 „Autorizarea unităților”.



- Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 3 octombrie 2002 de stabilire a unor norme de sănătate privind produsele derivate de origine animală care nu sunt destinate consumului uman.

**Notă:**

Deși vânzarea la licitație a peștelui se menționează în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 (Anexa III, secțiunea VIII, capitolul II, punctul 2) împreună cu piețele en gros, acest Ghid comunitar de bune practici nu acoperă acest tip de activitate, care este diferită de cele care sunt desfășurate pe o piață en gros.

### **III. Domeniul de aplicare**

Activitatea vizată în acest ghid comunitar este organizarea sectorului en gros în ceea ce privește produsele alimentare din cadrul Uniunii Europene. Așa cum s-a menționat anterior, administrația pieței en gros nu comercializează ea însăși produse alimentare. Ea trebuie să înlesnească comerțul liber dintre furnizori (producători, comercianți en gros, diverși intermediari) și cumpărători (comercianți cu amănuntul, companii de catering comercial sau colectiv, vânzători cu amănuntul pe piața în aer liber etc.).

Acest ghid comunitar se aplică și în cazul piețelor en gros care permit persoanelor fizice să cumpere din aceste spații comerciale, fie de la comercianții en gros care desfășoară și activitate de vânzare cu amănuntul, fie de la comercianții cu amănuntul prezenți pe piață. Aceste persoane trebuie să respecte diferitele reguli aplicabile cumpărătorilor profesioniști, așa cum se descrie în acest ghid, în special atunci când este vorba despre produse alimentare de origine animală (de ex. îmbrăcăminte și căști de protecție).

În calitate de furnizori de servicii, responsabilitățile administrației pieței en gros cu privire la igienă și calitatea produselor diferă în mod fundamental de cele ale întreprinderilor din sectorul alimentar direct implicate în activitatea cu produse alimentare, deși sunt legate implicit. Însă aceștia se pot confrunta cu aceleași tipuri de pericole.

Acest ghid comunitar încearcă să abordeze punctele în care se pot identifica responsabilitățile administrației pieței en gros și acele arii de responsabilitate care pot fi comune pentru întreprinderile din sectorul alimentar independente și administrația pieței.

Ghidul nu abordează activitatea anuală a operatorilor independenți care ar trebui la rândul lor să facă referire la ghidurile specifice sectorului, elaborate în general pe tipuri de produse (și anume ghiduri pentru comercializarea fructelor și legumelor, ghiduri pentru prelucrarea cărnii etc.).

Piețele en gros pot fi specializate pe unul dintre tipurile de produse alimentare (de ex. fructe și legume, carne, pește și produse din pește) sau, alternativ, pot vinde o gamă bogată de produse alimentare combinate.

Următorul tabel prezintă nivelul de risc sanitar pentru fiecare tip de produs alimentar și importanța responsabilității ce revine administrației pieței en gros, precum și altor întreprinderi din sectorul alimentar.

Produs	Stare	Nivelul de risc sanitar	Nivelul de responsabilitate	
			Pentru administrația pieței en gros	Pentru alte întreprinderi din sectorul alimentar
Fructe și legume	Proaspete	Redus	Ridicat	Ridicat
	Prelucrate	Ridicat	Limitat sau niciunul	Ridicat
Carne și produse din carne	Proaspete	Foarte ridicat	Ridicat	Foarte ridicat
	Tăiate	Foarte ridicat	Limitat sau niciunul	Foarte ridicat
	Împachetate	Ridicat	Ridicat	Ridicat
Pește și produse din pește	Vii/proaspete	Foarte ridicat	Ridicat	Foarte ridicat
	Fileuri	Foarte ridicat	Limitat sau niciunul	Foarte ridicat
	Împachetate	Ridicat	Ridicat	Ridicat
Lapte și produse lactate	Proaspete	Ridicat	Ridicat	Foarte ridicat
	Prelucrate	Ridicat	Limitat sau niciunul	Foarte ridicat
	Împachetate	Ridicat	Ridicat	Ridicat
Produse congelate		Foarte ridicat	Limitat sau niciunul	Foarte ridicat
Produse afumate/prelucrate		Ridicat	Limitat sau niciunul	Ridicat

Datorită caracterului lor general și adaptabil, recomandările acestui ghid se aplică tuturor tipurilor de piețe en gros, indiferent de produsele alimentare vândute.

Analiza riscurilor pentru piața en gros arată că principalele amenințări în privința igienei alimentare sunt reprezentate de posibilitatea produselor alimentare de a se contamina. Sistemul HACCP este propus ca instrument care va fi implementat de administrația pieței en gros cu scopul de a controla riscurile fizice, microbiologice și chimice numai în ariile lor de responsabilitate. Prin urmare, ghidul se concentrează pe gestionarea riscurilor de contaminare, în special cu privire la proiectarea și organizarea clădirilor și la condițiile/sistemele operaționale.

În orice caz, așa cum se menționează în Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Capitolul III, articolul 7 (elaborarea, transmiterea și utilizarea ghidurilor de bune practici), este evident că acest ghid nu este obligatoriu și că el poate fi utilizat numai în mod voluntar.

## **IV. Identificarea responsabilităților specifice administrației pieței en gros**

În ceea ce privește siguranța și igiena alimentelor, atunci când serviciile pe care le furnizează sunt destinate sau sunt în beneficiul întreprinderilor individuale din sectorul alimentar, responsabilitățile administrației pieței en gros pot include următoarele:

1. Asigurarea de spații comerciale – în principal clădiri și/sau teren;
2. Întreținerea incintelor;
3. Responsabilitatea față de echipamente;
4. Controlul temperaturii;
5. Curățenia în zonele „publice”;
6. Ventilația – care include sistemele de aer condiționat, răcire, refrigerare, încălzire etc.;
7. Sistemul de iluminat al zonelor publice atât din interiorul, cât și din afara clădirilor;
8. Furnizarea serviciilor de bază: cum ar fi electricitatea, gazul, apa caldă și rece, sistemele de scurgere și canalizare etc.;
9. Igiena personală: inclusiv toalete, lavoare pentru spălarea mâinilor, dușuri, garderobe etc., atunci când acestea se află în spații publice;
10. Colectarea și eliminarea deșeurilor;
11. Lupta împotriva organismelor dăunătoare;
12. Instruirea;

### **Riscurile și legislația cu privire la responsabilități**

Pentru fiecare dintre serviciile identificate mai sus legate de responsabilitățile specifice ale administrației pieței en gros, paginile care urmează prezintă:

- Identificarea principalelor riscuri în potențiala angajare a responsabilităților administrației pieței en gros;
- O analiză succintă a limitelor legate de responsabilitățile administrației pieței en gros;
- Un sumar al referințelor legislației UE în fiecare caz, cu anumite comentarii explicative acolo unde sunt considerate necesare.

Notă: Numerele prezentate ca referințe pentru regulamentul UE din paginile ce urmează corespund capitolelor și sub-capitolelor din Anexa II a Regulamentului nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare sau Regulamentul (CE) nr. 853/2004, atunci când este necesar. Aceleași referințe se aplică și Capitolului VI, Ghid detaliat de bune practici de igienă din acest document.

## ASIGURAREA DE SPAȚII COMERCIALE

### a) Riscuri principale:

Administrația pieței en gros pune la dispoziție spații comerciale pentru întreprinderile din sectorul alimentar. În general, există două posibilități:

- Administrația pieței en gros este proprietarul incintelor care sunt date spre închiriere întreprinderilor din sectorul alimentar. În acest caz, riscul principal este oferirea de spații comerciale care nu se află în stare corespunzătoare pentru a le permite să respecte regulamentele existente și să obțină aprobarea oficială (de la serviciile veterinare etc.);
- Întreprinderile din sectorul alimentar sunt proprietarii incintelor pe care le ocupă. În acest caz, toate aspectele regulamentelor referitoare la spațiile comerciale rămân în responsabilitatea lor.

La construirea, reamenajarea sau renovarea clădirilor, administrația piețelor en gros trebuie să aibă în vedere cerințele specifice ce corespund tipului de întreprindere din sectorul alimentar implicată, atât din punct de vedere al produselor, cât și al cantităților de produse de care este nevoie.

### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Responsabilitățile administrației pieței en gros pot fi angajate la diverse nivele, de exemplu:

- Proiectarea noilor clădiri sau reamenajările efectuate sub supravegherea sa;
- Întreținerea spațiilor aflate în proprietatea sa și/sau în responsabilitatea sa;
- Controlul operațiunilor, punerea în aplicare a regulamentelor etc.

Desigur, nivelul de responsabilitate este foarte diferit între sectorul „public” (responsabilitate completă) și cel „privat” (responsabilitate comună sau fără responsabilitate).

### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Cerințe generale pentru organizarea, proiectarea, așezarea, dimensiunea incintelor	I.2	Valabile pentru noile clădiri sau renovări, atunci când acestea sunt efectuate de către sau sub coordonarea administrației pieței en gros. Toate aspectele sunt importante și trebuie să corespundă produselor cu care se operează: proiectare, materiale, supravegherea și înregistrarea temperaturii etc.
Cerințe specifice pentru încăperile de prelucrare din punct de vedere al amplasării și proiectării	II.1 (a) - (f)	Întreprinderile alimentare sunt în general proprietarii și, astfel, răspund de acest tip de echipament. Administrația pieței en gros este responsabilă în general cu alegerea sau întreținerea echipamentului. Standardele specifice pentru încăperile de prelucrare sunt mult mai ridicate decât cele pentru spațiile generale.

Curățenia Ventilația Sistemul de iluminat Servicii Igiena personală Eliminarea deșeurilor Lupta împotriva organismelor dăunătoare		A se vedea fișele specifice
Instrumente și echipamente pentru curățenie	II.2	În general nu sunt relevante pentru administrația pieței en gros, cu excepția anumitor cazuri pentru clădiri noi și reamenajări sau renovări.

## Activitatea nr. 2

### ÎNTREȚINEREA SPAȚIILOR COMERCIALE

#### a) Riscuri principale:

- Deteriorarea incintelor, cu următoarele rezultate potențiale: expunerea la atmosfera exterioară, acumularea murdăriei, adăpostirea organismelor dăunătoare, formarea mucegaiului etc.;
- Scurgerile sau fittingurile slăbite referitoare la fluide, gaz, canalizare etc.
- Posibile reacții chimice adverse între materialele de construcție și produse, inclusiv produsele de curățenie;
- Ventilația și controlul temperaturii care nu respectă nivelurile cerute de performanță.

#### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Zonele „publice” se află integral în sfera de responsabilitate a administrației pieței en gros.

În ceea ce privește zonele „private”, există în general două posibilități:

- Administrația pieței en gros este proprietarul incintelor care sunt date spre închiriere întreprinderilor din sectorul alimentar. Contractul dintre administrația pieței și operatorul activității alimentare ar trebui să specifice responsabilitățile referitoare la întreținere;
- Întreprinderile din sectorul alimentar sunt proprietarii incintelor pe care le ocupă. În acest caz, toate aspectele referitoare la spațiile comerciale rămân în responsabilitatea lor.

#### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Întreținerea incintelor alimentare în bune condiții și repararea lor	I . 1	Programe planificate de întreținere și înlocuire. Planificarea stabilită cu privire la calitatea materialelor, a construcțiilor, utilizarea și uzura potențială.
Spațiile comerciale trebuie protejate împotriva: - acumulării de murdărie - intrării în contact cu	I . 2 (b)	Monitorizarea, înregistrarea și întreținerea regulată a: - tuturor suprafețelor, în special a pereților, tavanului; - scurgerilor sau fittingurilor slăbite referitoare la fluide, gaz, canalizare; - sistemelor de ventilație și control al temperaturii.

materiale toxice - depunerii particulelor - condensului - formării mucegaiului		
---	--	--

### Activitatea nr. 3

#### RESPONSABILITATEA FAȚĂ DE ECHIPAMENTE

##### a) Riscuri principale:

- Riscul de poluare chimică/biologică

##### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Zonele „publice” se află integral în sfera de responsabilitate a administrației pieței en gros.

În ceea ce privește zonele „private”, există în general două posibilități:

- Administrația pieței en gros este proprietarul incintelor care sunt date spre închiriere întreprinderilor din sectorul alimentar. Contractul dintre administrația pieței și operatorul activității alimentare ar trebui să specifice responsabilitățile referitoare la întreținere;
- Întreprinderile din sectorul alimentar sunt proprietarii incintelor pe care le ocupă. În acest caz, toate aspectele referitoare la spațiile comerciale rămân în responsabilitatea lor.

##### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Echipamentul cu care produsele alimentare intră în contact trebuie să fie construit în așa fel încât să reducă orice risc de contaminare	V. 1 (b)	Atunci când administrația pieței en gros este responsabilă cu instalarea echipamentului, toate articolele trebuie să fie în conformitate cu regulamentele privind materialele care sunt permise să intre în contact cu produsele alimentare. Acestea includ oțelul inoxidabil, recipiente pentru alimente din plastic și ceramică.
Echipamentul cu care intră în contact produsele alimentare trebuie să fie bine curățat și dezinfectat atunci când este necesar	V.1 (a)	Vezi de asemenea Activitatea nr. 5 „Curățarea și dezinfectarea”. În fiecare caz, trebuie stabilit în scris un plan de curățare/dezinfectare. Programul aferent trebuie să fie verificat și aprobat de conducere. Aceasta se aplică și atunci când sunt contractate serviciile de curățenie unei terțe părți

## Activitatea nr. 4

### CONTROLUL TEMPERATURII

#### a) Riscuri principale:

- Riscul creșterii numărului de bacterii care determină contaminarea alimentelor;
- Formarea toxinelor din cauza creșterii numărului de bacterii care determină contaminarea

#### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Zonele „publice” se află integral în sfera de responsabilitate a administrației pieței en gros.

În ceea ce privește zonele „private”, există în general două posibilități:

- Un sistem comun de control al temperaturii este asigurat ca utilitate de către administrația pieței en gros pentru care este astfel pe deplin responsabilă.
- Întreprinderile din sectorul alimentar au propriul sistem de control al temperaturii. În acest caz, toate aspectele referitoare la spațiile comerciale rămân în responsabilitatea lor.

#### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Organizarea, proiectarea, construirea, situarea și dimensiunea incintelor alimentare ar trebui să fie prevăzute cu un sistem de control al temperaturii și condiții de depozitare adecvate pentru păstrarea produselor alimentare la temperaturi optime și să fie proiectate astfel încât temperatura să poată fi monitorizată și, acolo unde este necesar, înregistrată	I.2 (d)	Produsele alimentare trebuie păstrate la temperaturi potrivite pentru tipul respectiv de produs și în conformitate cu regulamentele oficiale, acolo unde există.  Sistemele de producție la rece trebuie reglate astfel încât să asigure aceste temperaturi în mod eficient, recunoscându-se că cerințele de energie sunt diferite pentru refrigerare și congelare.  Monitorizarea temperaturii și înregistrarea instalației/sistemului, cu sisteme de alarmă încorporate (care se înregistrează, se pot auzi și vedea) trebuie instalate în toate zonele cu refrigerare și/sau congelare. Toate echipamentele utilizate pentru monitorizarea și înregistrarea temperaturilor trebuie reglate și verificate în mod regulat.

## Activitatea nr. 5

### CURĂȚARE ȘI DEZINFECTARE

#### a) Riscuri principale:

Contaminarea produselor alimentare este determinată de:

- Curățarea inadecvată sau insuficientă a incintelor, a zonelor comune, a echipamentelor etc.,
- Proiectarea necorespunzătoare a incintelor care nu permit o curățenie eficientă
- Utilizarea incorectă a substanțelor de curățare și dezinfectare

#### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

**Zonele publice:** responsabilitate deplină. Aceasta înseamnă că administrația pieței trebuie să stabilească:

- unde să se efectueze curățenia și dezinfectarea în interior și exterior, în funcție de tipul de utilizare;
- cum să se efectueze curățenia și dezinfectarea: frecvența cu care să fie efectuate, calitatea acestora;
- alegerea materialelor care să fie utilizate la curățenie și dezinfectare, în interior și exterior;
- proiectarea incintelor astfel încât să permită o curățare și o dezinfectare ușoară și eficientă;
- trasabilitate, audit etc.

**Zonele private:** Nicio responsabilitate directă a administrației pieței en gros. Responsabilitatea comună poate fi implicată, în special în ceea ce privește proiectarea incintelor, măsurile de control etc.

Formatul standard și conținutul unui program de curățenie și dezinfectare este prezentat în capitolul 5 (a se vedea secțiunea I.1).

**În toate cazurile, este important să observăm că aprobarea trebuie obținută de la autoritatea competentă privind alegerea substanțelor chimice, utilizarea acestora și condițiile de depozitare a acestora.**

**Această aprobare reprezintă una dintre condițiile prealabile necesare pentru înregistrarea întreprinderilor din sectorul alimentar – inclusiv administrația pieței en gros – așa cum se prevede în articolul 6 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme specifice de igienă privind igiena produselor alimentare.**

#### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Curățarea generală a pieței	I.1.	Există o cerință pentru toți operatorii economici din sectorul alimentar pentru a-și păstra spațiile comerciale curate și un nivel de dezinfectare adecvat.
Organizare/proiectare	I.2 / VI.3	Valabile pentru clădirile noi și pentru lucrări de



		reamenajare sau renovare stabilite de administrația pieței en gros acolo unde trebuie avute în vedere curățarea și dezinfectarea.
Depozitarea substanțelor de curățare și dezinfectare	I.10	Aceste produse trebuie depozitate într-un recipient care se poate încuia sau într-o cameră specială de depozitare, izolată de zonele în care se află produsele alimentare. Recipientele/camerele de depozitare a produselor și a materialelor de curățenie trebuie marcate cu indicatoare adecvate.
Podeaua	II.1.a	Fac referire la cerințele specifice de zonele preparare a produsele alimentare. Valabile numai pentru clădirile noi, clădirile reamenajate sau renovate. De asemenea valabile pentru <u>controale</u> .
Pereții	II.1.b	
Tavanul	II.1.c	
Ușile	II.1.d	
Ferestrele	II.1.e	
Suprafețele	II.1.f	
Utilități pentru curățenie și instrumente și echipamente pentru dezinfectare	II.2	În general nu sunt relevante pentru administrația pieței en gros, cu excepția anumitor cazuri pentru clădiri noi, clădiri reamenajate sau renovate.
Articole, fittinguri și echipament	V. 1, 2, 3	În general nu sunt relevante pentru administrația pieței en gros.
Coșuri de colectare a deșeurilor alimentare	VI.2	Se referă la cerințele pentru deșeurile alimentare, produsele secundare necomestibile și alte containere pentru resturi menajere. Responsabilitățile pieței en gros sunt importante la acest nivel.
Chiuvete și alte utilități pentru spălat	II.3	Se referă la cerințele pentru toate chiuvetele și alte utilități pentru spălarea produselor alimentare care trebuie să fie curățate și dezinfectate. Responsabilitățile pieței en gros se aplică numai zonelor publice.

## Activitatea nr. 6

### VENTILAȚIA

#### a) Riscuri principale:

Riscurile pentru administrația pieței en gros sunt reprezentate de contaminarea produselor alimentare sau a personalului din cauza unei ventilații necorespunzătoare.

În sistemul de „ventilație” sunt incluse următoarele:

- Ventilația mecanică/non-mecanică
- Aerul ambiental/de răcire/refrigerare/încălzire
- Aerul filtrat/nefiltrat
- Zonele publice/private
- Echipamentele adecvate (pentru îndeplinirea obiectivului)
- Întreținerea
- Condensarea vaporilor
- Fluidele pentru compresoare
- Conducte, filtre etc.

#### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Responsabilitățile administrației pieței en gros pot include:

- Proiectarea zonelor publice (construcții noi, lucrări de reamenajare sau de renovare) și a zonelor private (atunci când administrația răspunde de proiectare și/sau construire);
- Operare, control, audituri.

#### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Organizarea și proiectarea instalațiilor	I.2 (a), I.2 (c) și I.2 (d)	Atunci când se află sub supravegherea administrației pieței en gros, proiectarea sistemului de ventilație trebuie efectuată în conformitate cu regulamentele. Filtrele și alte componente ale sistemului trebuie să fie accesibile pentru întreținere.
Operarea sistemului de ventilație și de alimentare cu aer	I.5	Atunci când este asigurat de administrația piețelor en gros, sistemul de aer condiționat sau de răcire trebuie verificat în mod regulat și trebuie să se păstreze evidențe ale verificărilor.
Aerisirea toaletelor	I.6	Proiectul trebuie să fie corespunzător.

## Activitatea nr. 7

### SISTEMUL DE ILUMINAT

#### a) Riscuri principale:

Contaminarea fizică și/sau microbiologică a produselor alimentare din cauza instalațiilor de iluminat necorespunzătoare și/sau a operațiunilor de întreținere necorespunzătoare.

#### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Responsabilitățile administrației pieței en gros pot include:

- Proiectarea zonelor publice (construcții noi, lucrări de reamenajare sau de renovare) și a zonelor private atunci când administrația răspunde de proiectare și/sau construire (amplasamentul, nivelul de iluminare, tipul de corpuri de iluminat etc.);
- Curățenia;
- Întreținerea.

#### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Lumina naturală corespunzătoare	I.7	Toate ferestrele amplasate în zonele în care se lucrează cu produse alimentare și care ar putea fi deschise ar trebui să fie protejate cu plase împotriva insectelor.
Iluminatul artificial corespunzător		Când se lucrează cu alimente neacoperite, luminile trebuie închise pentru a preveni contaminarea acestora în cazul deteriorării corpului de iluminat și pentru a permite curățenia. Câteva exemple la nivelul proiectării: <ul style="list-style-type: none"><li>• Corpurile de iluminat fluorescente trebuie să fie montate fie cu dispozitive pentru iluminat difuz, fie prevăzute cu tuburi protejate.</li><li>• Corpurile de iluminat trebuie să fie încastate acolo unde este posibil și nu suspendate pe lanțuri care atârnă.</li><li>• Ascunderea cablurilor electrice în pereți sau în tavan.</li></ul>
Iluminatul natural și/sau artificial		Condițiile de curățenie trebuie stabilite și controlate în zonele publice.

		În toate cazurile, trebuie să se asigure suficientă lumină pentru a permite manipularea alimentelor și curățarea eficientă.
--	--	---

## Activitatea nr. 8

### SERVICII ȘI RESPONSABILITĂȚI

#### a) Riscuri principale:

Riscurile pentru administrația pieței en gros sunt reprezentate de contaminarea alimentelor din cauza furnizării necorespunzătoare de servicii operatorilor.

În cadrul „serviciilor” sunt incluse următoarele:

- Electricitate
- Gaz
- Apă (caldă și rece, gheață, apă potabilă sau nepotabilă, apă pentru curățenie, pentru stingerea incendiilor, pentru răcire, sprinklere etc.)
- Sistem de evacuare a apei (proiectare, întreținere)
- Canalizare (proiectare, întreținere)

#### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Deși se poate admite ca apa potabilă să fie furnizată de companiile furnizoare de apă, trebuie acordată atenție unei alimentări corecte cu apă care să corespundă serviciului respectiv.

#### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Organizarea și proiectarea instalațiilor	I.2 (c)	Proiectarea sistemului de alimentare cu apă, atunci când se află în responsabilitatea administrației pieței en gros, trebuie să asigure apa în cantitate suficientă pentru toate utilizările și calitatea apei potabile pentru toate operațiunile care au contact direct sau indirect cu alimentele.
Sistemul de evacuare	I.8	Instalațiile de evacuare trebuie proiectate, construite, întreținute și curățate pentru a evita riscul de contaminare a produselor alimentare
Apa utilizată la curățenie și la dezinfectarea instrumentelor de lucru	II.2	Apa trebuie să fie potabilă și să fie supusă unui control și unui audit regulat. În general este responsabilitatea operatorilor.
Apa pentru spălarea alimentelor	II.3	Apa trebuie să fie potabilă și să fie supusă unui control și unui audit regulat. În general este responsabilitatea operatorilor.
Sistemul de furnizare a apei	VII.1	Este o bună practică să se asigure o furnizare adecvată a apei potabile, de exemplu prin asigurarea faptului că apa este testată anual din punct de vedere calitativ de către un laborator autorizat.
Apa reutilizată	VII.3	

Gheața	VII.4
Aburi	VII.5
Apa nepotabilă (pentru stingerea incendiilor etc.)	VII.2
Tratamentul termic	VII.6

În general este responsabilitatea operatorilor.

## Activitatea nr. 9

### IGIENA PERSONALĂ

#### a) Riscuri principale:

Riscul intolerabil al contaminării alimentelor din cauza personalului sau a altor persoane, în special atunci când aceștia suferă de boli sau au răni infectate, boli de piele etc.

Problemele de igienă personală includ: toalete, chiuvete pentru spălarea mâinilor, dușuri, garderobe, îmbrăcăminte, bijuterii etc.

#### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Responsabilitățile administrației en gros sunt limitate la zonele publice (în special toaletele).

Acestea pot include de asemenea proiectarea și/sau construirea (construcții noi și lucrări de reamenajare sau renovare), curățenia, întreținerea, controlul, auditul etc.

#### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Curățenia personală și îmbrăcăminte de protecție	VIII. 1	Politica de igienă a administrației pieței cu privire la curățenia și igiena personală a angajaților.
Bolile și rănilor infectate ale angajaților	VIII.2	Politica administrației pieței cu privire la raportarea oricărei boli sau tulburări ce pot fi transmise.
Organizarea și proiectarea instalațiilor	I.2 (c)	Când se află în responsabilitatea administrației pieței en gros, organizarea și proiectarea instalațiilor trebuie efectuate în conformitate cu regulamentul (pentru a evita de pildă contaminarea încrucișată).
Numărul, amplasarea chiuvetelor, a toaletelor etc.	I.3, I.4	Numărul și amplasarea chiuvetelor trebuie stabilite la construire sau la lucrările de reamenajare sau renovare, având în vedere numărul angajaților, organizarea clădirilor, tipul de alimente etc.
Trebuie să asigure apă caldă la chiuvete	I.4	Temperatura apei este importantă (adecvată pentru utilizarea și evitarea contaminării conductelor).
Vestiare disponibile pentru personal	I.9	Zonele de circulație separate pentru personal între stradă și încăperi/clădiri; îmbrăcăminte de protecție (alimente de origine animală).

## Activitatea nr. 10

### ELIMINAREA DEȘEURILOR

#### a) Riscuri principale:

Acumularea de deșeuri și contaminarea alimentelor.

Eliminarea deșeurilor presupune și deșeurile alimentare, produsele secundare necomestibile și alte resturi menajere.

#### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Administrația pieței en gros nu este direct responsabilă cu deșeurile alimentare sau alte resturi menajere păstrate în spațiile comerciale private. Cu toate acestea, este în general responsabilitatea administrației pieței en gros să asigure serviciile de ridicare a deșeurilor alimentare și a altor resturi menajere.

Pentru alte deșeuri decât cele alimentare de origine animală, administrația pieței en gros ar trebui să specifice măsura în care responsabilitățile lor față de întreprinderile din sectorul alimentar sunt prezente aici:

- Cum se colectează deșeurile (pe tipuri de deșeuri: animale, plante și altele; solide și lichide etc.);
- Tipuri de containere utilizate;
- Curățare și dezinfectare;
- Organizarea colectării deșeurilor (metoda de colectare, frecvența, orele);
- Alocarea costurilor.

În orice caz, deșeurile menajere și/sau alte deșeuri nu trebuie depozitate astfel încât să reprezinte o atracție pentru organismele dăunătoare.

#### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Colectarea deșeurilor	VI.1	Deșeurile alimentare de origine animală intră în general în responsabilitatea întreprinderilor din sectorul alimentar aflate în incintă și trebuie operate de companii specializate.
Tipul containerelor și evacuarea deșeurilor alimentare	VI.2 (1)	Trebuie să fie prevăzute containere diferite pentru tipuri diferite de produse, care pot fi spălate și se află în stare bună.
Depozite de resturi alimentare: proiectare și gestionare	VI.3	Întreținerea, curățenia, operarea trebuie să fie organizate corect.
Constrângeri cu privire la mediu	VI.4	Limitarea riscurilor asupra mediului (reciclarea cartonului, a cutiilor și paleților din lemn, compost). Tratarea specială a deșeurilor lichide.



(1) A se vedea de asemenea Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 3 octombrie 2002 de stabilire a unor norme de sănătate privind produsele secundare de origine animală care nu sunt destinate consumului uman.

## Activitatea nr. 11

### LUPTA ÎMPOTRIVA ORGANISMELOR DĂUNĂTOARE

#### a) Riscuri principale:

Înmulțirea organismelor dăunătoare și infestarea generată de aceștia care duc la probleme de igienă și la contaminarea alimentelor.

#### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Limitată la zonele publice.

Un control și o supraveghere potențiale în zonele private.

Tipul de control împotriva organismelor dăunătoare, frecvența, monitorizarea ar trebui să fie definite în mod clar.

#### c) Referirea la Regulamentul UE și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Organizarea și proiectarea instalațiilor	I.2 (c)	Administrația pieței en gros ar trebui să elaboreze un plan general pentru piața en gros împotriva infestării cu organisme dăunătoare, inclusiv pentru toate zonele publice aflate în responsabilitatea sa.
Gestionarea deșeurilor	VI.3	În orice caz, resturile menajere și/sau alte deșeuri nu trebuie depozitate astfel încât să nu reprezinte o atracție pentru organismele dăunătoare. Planul trebuie să cuprindă curățenia generală a pieței (deșeurile alimentare, precum și alte resturi menajere).

#### Sfat util:

Deși entitatea care răspunde de combaterea organismelor dăunătoare este diferită în ceea ce privește zonele publice și cele private, se recomandă în general să se prevadă un plan comun pe piață.

Un astfel de plan evită migrarea organismelor dăunătoare dintr-o zonă controlată într-una necontrolată și asigură o eficiență sporită măsurilor luate împotriva infestării cu organisme dăunătoare.

## Activitatea nr. 12

### INSTRUIREA PERSONALULUI

#### a) Riscuri principale:

Încălcarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor din cauza personalului instruit insuficient.

Riscurile igienei personale care cauzează contaminarea alimentelor.

#### b) Responsabilitatea administrației pieței en gros

Personalul care face parte din administrația pieței en gros sau din companiile contractate nu trebuie să manipuleze alimentele. Prin urmare, aceste prevederi legale nu se aplică direct acelor persoane.

În orice caz, aceste persoane trebuie să cunoască faptul că lucrează în spații comerciale în care se operează cu produse proaspete și că acțiunile lor pot avea un impact asupra siguranței alimentelor. Toți angajații trebuie să beneficieze de instrucțiuni de igienă specifice activităților lor, în special riscurilor alimentare și măsurilor de control identificate prin analiza riscurilor.

#### c) Referirea la regulament și observații

Titlu	Regulament UE 852/2004	Observații și cerințe pentru administrația pieței en gros
Instruirea tuturor persoanelor care manipulează alimente pe probleme de igienă a alimentelor	XII	Toți angajații trebuie să beneficieze de instrucțiuni de igienă specifice activităților lor.

## **V. Ghid detaliat de bune practici de igienă**

Această secțiune a ghidului de bune practici de igienă abordează șapte probleme în detaliu, fiecare dintre acestea fiind menționate în câte un capitol distinct din cadrul Anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 din 29 aprilie 2004.

Aceste șapte capitole au fost elaborate în detaliu deoarece sunt de interes direct pentru administrația piețelor en gros.

- Cerințe generale aplicabile incintelor pentru produse alimentare, inclusiv zonele și amplasamentele exterioare (Capitolul I)
- Cerințe specifice în încăperile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează produse alimentare (Capitolul II)
- Cerințe aplicabile echipamentelor (Capitolul V)
- Deșeurile alimentare (Capitolul VI)
- Sistemul de alimentare cu apă (Capitolul VII)
- Igiena personală (Capitolul VIII)
- Instruirea (Capitolul XII)

# GHID COMUNITAR DE BUNE PRACTICI DE IGIENĂ PENTRU ADMINISTRAȚIA PIEȚELOR EN GROS

Acest ghid a fost conceput conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare și, acolo unde este cazul, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 853/2004 se stabilire a unor norme specifice de igienă pentru igiena produselor alimentare. Obiectivul acestui ghid este de a îndruma la respectarea legislației privind administrația piețelor en gros, în contextul relației sale cu întreprinderile din sectorul alimentar care își desfășoară activitatea pe piață, dacă aceștia sunt comercianți de produse alimentare sau companii care prepară și tratează produse alimentare.

Capitolele din acest ghid fac referire la Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004, „Cerințe de igienă generală aplicabile tuturor întreprinderilor din sectorul alimentar (cu excepția producției primare)”, care cuprinde 12 capitole. Cu toate acestea, în acest ghid au fost dezvoltate numai acele capitole care sunt de interes direct pentru administrația piețelor en gros.

## CAPITOLUL I: CERINȚE GENERALE APLICABILE INCINTELOR PENTRU PRODUSE ALIMENTARE, INCLUSIV ZONELE ȘI AMPLASAMENTELE EXTERIOARE

Cerință legală	Ghid pentru conformitate	Recomandări privind bunele practici
<b><i>1. Întreținerea incintelor pentru produsele alimentare în bune condiții și repararea lor</i></b>	<p>Toate spațiile trebuie să intre în responsabilitatea unei anumite întreprinderi din sectorul alimentar, fie că este vorba de administrația pieței en gros, fie de altă întreprindere din sectorul alimentar. Nu este posibil să existe o zonă care să nu se afle în responsabilitatea unei întreprinderi din sectorul alimentar.</p> <p>Atunci când două sau mai multe întreprinderi din sectorul alimentar utilizează aceeași zonă, una dintre acestea trebuie să răspundă de acea zonă. Regulamentele pieței en gros și/sau contractele încheiate între administrația pieței și întreprinderile din sectorul alimentar trebuie să specifice responsabilitățile respective din cadrul</p>	<p>Se recomandă cu tărie ca programele obișnuite de curățenie și dezinfecție să fie puse în aplicare pentru a asigura că toate componentele incintei și echipamentele sunt curățate și dezinfectate temeinic și eficient, în mod regulat.</p> <p>Programul de curățenie/dezinfecție, dacă se află în responsabilitatea administrației pieței en gros sau a unei terțe părți contractate, trebuie să se elaboreze în scris și să includă următoarele:</p>

	<p>incintelor pentru produse alimentare.</p> <p>Toate componentele incintelor pentru produse alimentare (podele, pereți, tavane, corpuri de iluminat, sisteme de ventilație, echipament fix, chiuvete și toalete) trebuie să fie vizibil curate și să se afle în stare bună de funcționare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Zona:</u></b> definiții clare ale zonelor care vor fi curățate/dezinfectate, metodele care vor fi utilizate, standardele specificate și toate măsurile de precauție privind sănătatea și siguranța necesare pentru fiecare dintre acestea.</li> <li>- <b><u>Frecvența și durata</u></b> procesului de curățare/dezinfectare, corespunzătoare riscurilor pentru fiecare zonă stabilită.</li> <li>- <b><u>Produsele și materialele care vor fi utilizate</u></b> în fiecare zonă, inclusiv detalii ale concentrației chimice, instrucțiuni de utilizare a acestora și dacă sunt corespunzătoare spre a fi utilizate cu sau în apropierea alimentelor.</li> <li>- <b><u>Verificarea și înregistrarea</u></b> frecvenței punerii în aplicare și a eficienței standardului de curățare/dezinfectare din fiecare zonă.</li> <li>- <b><u>Responsabilități:</u></b> înregistrarea persoanei desemnate să efectueze procesul de curățare/dezinfectare și pentru verificarea procesului.</li> </ul> <p>Administrația trebuie să verifice și să aprobe programul de curățenie/dezinfectare (a se vedea modelul de program în Anexa A) și să încurajeze personalul să „curețe în timpul lucrului”.</p>
	<p>Întreprinderea din sectorul alimentar responsabilă să asigure că inspecțiile regulate ale incintelor pentru produse alimentare sunt efectuate în scopul de a se identifica orice defecțiune structurală sau echipamente stricate și de a se lua măsuri de remediere a acestora.</p>	<p>Este o bună practică să se evite întreruperea activității din cauza unui echipament defect sau distrus, prin programe de întreținere și înlocuire stabilite pentru incinte și pentru echipamente. Programul de întreținere și înlocuire trebuie să se</p>

		bazeze pe calitatea materialelor, a construcțiilor, pe uzura potențială. Incintele și echipamentele trebuie să se afle în bună stare de funcționare, într-o ordine de lucru eficientă, să fie sigure și să poată fi curățate
<b>2. Organizarea, proiectarea, construirea, amplasamentul și dimensiunea incintelor trebuie:</b>	Administrația piețelor en gros trebuie să aibă în vedere cerințele specifice ce corespund tipului de întreprindere din sectorul alimentară implicat, atât din punct de vedere al produselor, cât și al cantităților de produse de care este nevoie.	
<b>(a) să permită întreținerea, curățenia și/sau dezinfectarea adecvate, să evite sau să reducă riscul de contaminare pe calea aerului și să asigure un mediu de lucru corespunzător, astfel încât toate operațiunile să se efectueze igienic;</b>	<p>Materialele utilizate pentru construcție trebuie să corespundă tipului de curățenie adecvată zonei. Organizarea și proiectarea incintelor pentru produsele alimentare trebuie să permită accesul pentru curățenie la toate componentele spațiilor. Proiectarea, construirea și finisajele suprafețelor din cadrul incintelor pentru produsele alimentare determină cât de ușor pot fi curățate acestea.</p> <p>Este esențial să se aleagă materialele corecte pentru toate finisajele tavanelor, ale pereților și ale podelelor și să fie bine fixate sau aplicate.</p> <p>Sistemul de ventilație, de aer condiționat sau de răcire trebuie verificate în mod regulat și trebuie să se păstreze evidențe ale acestora.</p> <p>Fluxul aerului ventilat, al aerului condiționat sau al aerului de răcire trebuie să corespundă dimensiunii incintelor ale și volumului de bunuri cu care va lucra operatorul întreprinderii din sectorul alimentară.</p>	<p>Administrația pieței en gros și/sau întreprinderea din sectorul alimentară responsabilă trebuie să asigure că sistemele și măsurile de precauție adecvate sunt puse în aplicare pentru a preveni reacțiile chimice adverse care pot apărea între produsele de curățenie și/sau materialele de construcții.</p> <p>Trebuie să existe o distincție clară între procesele de curățare și alte procese pentru a evita contaminarea încrucișată.</p> <p>Culorile și materialele trebuie să fie corespunzătoare pentru utilizarea în alimentație.</p>
<b>(b) să protejeze împotriva acumulării de mizerie, a contactului cu</b>	Amenajarea interioară a incintelor trebuie să prevină acumularea mizeriei în locurile inaccesibile pentru curățenie. Clădirile existente	Îmbinările de la pereți și podele trebuie rotunjite (prin fasonări concave) pentru a ușura curățarea

***materiale toxice, a depunerii particulelor în alimente sau a mucegaiului nedorit pe suprafețe;***

trebuie întreținute în mod corespunzător, de ex. prin reducerea ieșiturilor.

Materialele de construcții nu trebuie să conțină substanțe care pot adăuga materiale toxice alimentelor, în mod direct sau indirect.

Proiectarea și construirea, în special în cazul suprafețelor înalte, trebuie să evite finisajele care pot determina depunerea de particule cum ar fi coji de vopsea, plastic și altele de acest fel.

Construirea, amenajarea și dimensiunea incintelor trebuie să fie proiectate în funcție de tipul de sistem de aer, de ex. aer condiționat, aer pentru ventilație sau răcire, care se va instala pentru a evita formarea condensului.

intensă. La reamenajare sau renovare, trebuie suprimate toate proeminențele, dacă este posibil. Incintele trebuie monitorizate în mod regulat în ceea ce privește scurgerile, fitingurile slăbite etc. pentru a preveni adăpostirea organismelor dăunătoare. Trebuie evitată utilizarea pereților cu cavități deoarece aceștia facilitează adăpostirea organismelor dăunătoare – trebuie să se asigure că astfel de zone sunt reverificate de către companiile contractate de combatere a dăunătorilor.

În zonele în care se formează aburi și umiditate, suprafețele cum ar fi tavanele trebuie amenajate și izolate pentru a reduce formarea picăturilor de condens. Suprafețele vopsite trebuie să corespundă calității recipientelor specifice uzului alimentar. Echipamentele pentru alimente, suprafețele de lucru, fitingurile și materialele se află de obicei în proprietatea operatorului economic și, prin urmare, numai în responsabilitatea acestuia.



***(c) să permită bune practici de igienă alimentară, inclusiv protecție împotriva contaminării și, în special, a combaterii organismelor dăunătoare;***

În majoritatea incintelor se desfășoară multe activități diferite, cum ar fi curățenie, depozitare, pregătirea alimentelor și eliminarea deșeurilor. Trebuie să existe spațiu suficient în aceste incinte pentru produsele alimentare pentru a permite separarea proceselor curate și „murdare” și a riscurilor reduse de cele ridicate în prepararea alimentelor.

Trebuie desemnat un loc specific pentru materialele pentru ambalare, care vor fi păstrate separat de zona în care se prepară alimentele.

Sistemul de alimentare cu apă, atunci când se află în responsabilitatea administrației pieței en gros, trebuie să asigure apă potabilă pentru toate operațiunile care au contact direct cu alimentele.

Sistemul de ventilație trebuie să fie corespunzător, eficient și proiectat în așa fel încât aerul contaminat (de ex. de la toalete sau depozite de resturi alimentare) să nu pătrundă în încăperile cu alimente. Filtrele și alte componente ale sistemului trebuie să fie accesibile fie direct, fie prin panouri de acces.

Filtrele trebuie întreținute și curățate. În încăperile cu alimente trebuie să fie mijloace de ventilare potrivite și suficiente.

Trebuie puse la dispoziție utilități pentru buna igienă a personalului (a se vedea punctele 3 și 9).

Spațiile comerciale trebuie proiectate în așa fel încât să prevină accesul și adăpostirea organismelor dăunătoare. Ușile, obloanele și alte deschizături trebuie să se închidă bine.

Contractul încheiat între administrația pieței en gros și întreprinderea din sectorul alimentar trebuie să specifice cine este responsabil cu întreținerea și curățarea sistemului de furnizare a aerului (secțiunile comune și/sau private).

Întreprinderile din sectorul alimentar trebuie să utilizeze toate metodele posibile alternative de apărare împotriva organismelor dăunătoare în incinte (otravă, dispozitive de electrocutare etc.).

Clădirile și echipamentele trebuie proiectate, construite și întreținute pentru a controla riscul contaminării produselor și pentru a respecta întreaga legislație relevantă.

Acolo unde ușile exterioare ale încăperilor de manipulare a materiilor prime, de prelucrare, de ambalare și depozitare sunt ținute deschise, trebuie luate măsuri corespunzătoare pentru a preveni accesul organismelor dăunătoare.

Instalarea capcanelor trebuie să fie documentată. Stabilirea tuturor măsurilor de combatere a organismelor dăunătoare trebuie identificată într-un plan/într-o diagramă a amplasamentului.

Inspecțiile trebuie să fie documentate.

Dacă se contractează o terță parte pentru combaterea organismelor dăunătoare, este esențial să se includă în contract cerințele

	<p>Toate ferestrele amplasate în zonele în care sunt operate produsele alimentare și care ar putea fi deschise trebuie să fie protejate cu plase împotriva insectelor.</p> <p>În plus, administrația pieței en gros trebuie să elaboreze un plan general de prevenire a infestării cu organisme dăunătoare pentru toate zonele publice din cadrul pieței de care răspunde. Acest plan trebuie să aibă totodată în vedere curățenia generală a pieței (deșeurile alimentare precum și alte resturi menajere). Un asemenea plan și schițele aferente trebuie să încerce să înregistreze responsabilitățile atribuite ale operatorilor comerciali din sectorul alimentar.</p>	<p>menționate mai sus.</p> <p>Instruirea personalului trebuie să includă identificarea dăunătorilor obișnuiți și indiciile de infestare cu organisme dăunătoare.</p>
<p><b><i>(d) acolo unde este necesar, să se prevadă un sistem de control al temperaturii și condiții de depozitare adecvate pentru păstrarea produselor alimentare la temperaturi optime, care să fie proiectate astfel încât temperatura să poată fi monitorizată și, acolo unde este necesar, înregistrată.</i></b></p>	<p>Dacă proiectarea și construirea camerelor de depozitare, cutiile frigorifice și congelatoarele se află în responsabilitatea administrației pieței en gros, aceasta trebuie să asigure păstrarea produselor alimentare la temperaturi optime pentru produse, în conformitate cu regulamentele oficiale acolo unde există. Proiectarea și construirea încăperilor pentru prepararea alimentelor trebuie să fie făcute astfel încât să prevină instalarea unor temperaturi excesive.</p> <p>O monitorizare automată a temperaturii și înregistrarea instalației/sistemului, cu sisteme de alarmă încorporate (care se înregistrează, se pot auzi și vedea) trebuie instalate în toate zonele cu refrigerare, inclusiv în toate dispozitivele de răcire și congelare de rezervă. Toate echipamentele utilizate pentru monitorizarea și înregistrarea temperaturilor trebuie reglate și verificate în mod regulat.</p>	<p>Contractul încheiat între administrația pieței en gros și întreprinderea din sectorul alimentar trebuie să specifice cine răspunde de monitorizarea, de înregistrarea și întreținerea acestor instalații.</p> <p>Trebuie să se facă o distincție între zonele publice și cele private.</p>

<p>3. <b><i>Trebuie să se asigure un număr adecvat de closete care să fie conectate la un sistem de scurgere eficient. Closetele nu trebuie să comunice direct cu încăperile în care se lucrează cu alimente.</i></b></p>	<p>Trebuie să existe un spațiu între toaletă și orice încăpere în care se lucrează cu alimente neacoperite.</p> <p>Toaletele trebuie să fie conectate la un sistem de scurgere printr-un tub de drenaj eficient. Toaletele (closetele sau pisoarele) nu trebuie să comunice direct cu zonele în care se află alimente neacoperite.</p> <p>În întreprinderile cu un număr mare de clienți care vizitează sediul, se recomandă asigurarea de toalete pentru clienți, separate de cele utilizate de angajați.</p>	<p>Informări prin care se solicită persoanelor care manipulează alimente să-și spele mâinile după utilizarea toaletei trebuie amplasate într-un loc potrivit, lângă fiecare toaletă utilizată de personalul care lucrează cu alimente.</p> <p>Întreprinderea din sectorul alimentar răspunde în general de acea parte a sistemului de canalizare aflată în zonele private. Administrația pieței en gros răspunde în general de sistemul de canalizare din afara zonelor private până la conexiunea cu sistemul de canalizare al autorităților locale sau cu sistemul public de canalizare. Aceste responsabilități trebuie specificate în contracte.</p> <p>În ambele cazuri, trebuie acordată o atenție deosebită pentru a se asigura că întregul sistem funcționează perfect.</p>
<p>4. <b><i>Trebuie asigurat un număr adecvat de chiuvete, amplasate în mod corespunzător și destinate spălării mâinilor. Chiuvetele pentru spălarea mâinilor trebuie să fie prevăzute cu apă caldă și rece curentă și să fie însoțite de materiale pentru curățarea mâinilor și pentru uscarea lor igienică. Acolo unde este necesar, utilitățile pentru spălarea</i></b></p>	<p>Întregul personal din întreprinderile din sectorul alimentar trebuie să aibă acces la un lavoar pentru spălarea mâinilor în orice moment.</p> <p>Dacă personalul nu poate părăsi încăperea pentru a-și spăla mâinile, trebuie amplasate chiuvete direct în încăperi.</p> <p>Numărul și amplasarea chiuvetelor trebuie stabilite în funcție de următoarele criterii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Numărul de angajați care lucrează în diferitele întreprinderi din sectorul alimentar (de ex. 1 chiuvetă pentru 7 angajați);</li> <li>- Amenajarea incintelor;</li> </ul>	<p>Contractul încheiat între administrația pieței en gros și operatorul economic din sectorul alimentar trebuie să specifice cine este responsabil de curățenia și întreținerea diferitelor lavoare disponibile, atât în zonele private, cât și în cele publice.</p> <p>Trebuie specificată frecvența de efectuare a curățeniei.</p> <p>Materialele adecvate pentru lavoare includ oțelul</p>

<p><b><i>alimentelor trebuie separate de cele pentru spălarea mâinilor.</i></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipul de alimente;</li> <li>- Modul în care se lucrează cu alimentele.</li> </ul> <p>Chiuvetele trebuie să fie amplasate în apropierea toaletelor și în locuri strategice din clădiri astfel încât orice lucrător să aibă acces ușor la acestea. Chiuvetele trebuie să fie utilizate de preferat numai pentru spălarea mâinilor. Atunci când există riscul de neacceptat al contaminării alimentelor, utilitățile pentru spălarea alimentelor trebuie separate de cele pentru spălarea mâinilor.</p> <p>Chiuvetele trebuie amplasate la intrarea în toate zonele de preparare a alimentelor.</p> <p>Unități suplimentare pot fi amplasate de asemenea în halele de încărcare și expediere.</p> <p>Un singur robinet este permis, precum și apa furnizată la o temperatură ajustată dintr-o țevă de distribuție sau o unitate de încălzire. În orice caz, trebuie să se aibă în vedere faptul că, la apa caldă, dacă lungimea conductei este prea mare, aceasta poate determina contaminarea cu bacterii, pe termen lung.</p> <p>Este de preferat ca lavoarele să nu fie operate cu mâna.</p> <p>Se recomandă, dacă echipamentul sau alimentele trebuie spălate, să se facă acest lucru în alte chiuvete decât cele utilizate pentru spălarea mâinilor. Acest tip de echipament specific trebuie luat în considerare la construire, reamenajare sau renovare.</p>	<p>inoxidabil, recipiente din plastic sau ceramică pentru uz alimentar. Se recomandă cu tărie ca în cazurile în care se lucrează cu alimente neacoperite, lavoarele să fie amplasate în incintă, în loc să se afle în unitățile comune.</p> <p>În general, administrația pieței en gros răspunde de furnizarea apei (caldă și rece), precum și de analiza generală a calității apei. În orice caz, întreprinderile din sectorul alimentar trebuie să monitorizeze și să controleze spălarea mâinilor, deoarece este cunoscut faptul că alimentele se pot contamina foarte rapid dacă normele și standardele nu sunt păstrate.</p> <p>Întreprinderile din sectorul alimentar răspund în general de astfel de articole cum ar fi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tipul de săpun utilizat (cu acțiune bactericidă dacă este posibil și fără parfum, în special în încăperile unde se prepară alimentele);</li> <li>- coșuri (de preferat cele acționate cu piciorul, dacă se utilizează prosoape de hârtie de unică folosință);</li> <li>- nu trebuie utilizate uscătoare cu aer sau prosoape pe role în camerele de preparare a alimentelor, deoarece instalarea acestora poate determina contaminarea (riscul de răspândire a germenilor prin circulația aerului pentru uscătoarele cu aer, de pildă), se recomandă prosoapele de hârtie.</li> </ul>

<p><b>5. Trebuie să existe o metodă potrivită și suficientă de ventilație naturală și mecanică. Fluxul de aer mecanic dintr-o zonă contaminată într-o zonă curată trebuie evitat. Sistemele de ventilație trebuie să fie construite în așa fel încât să permită filtrelor și altor componente ce necesită curățare, întreținere sau înlocuire să fie ușor accesibile.</b></p>	<p>Ventilația naturală sau mecanică trebuie să asigure că umiditatea și căldura nu se ridică la niveluri care pot compromite siguranța alimentelor.</p> <p>Nivelul de ventilație va depinde de structura, locul, amplasamentul și utilizarea încăperii.</p> <p>Filtrele și alte componente ale sistemului trebuie să fie accesibile și ușor de schimbat și de întreținut, fie direct, fie prin panouri de acces.</p>	<p>Administrația pieței en gros răspunde în general de controlul sistemului de ventilație, atunci când acesta este setat pentru întreaga clădire. Întreprinderile din sectorul alimentar trebuie fie informate că nu trebuie să modifice sistemul de tuburi de ventilație din incintele private, deoarece aceasta poate avea efect asupra întregului sistem de ventilație.</p> <p>Curățarea sistemului de ventilație se află în general tot în responsabilitatea administrației pieței en gros, deoarece această operațiune trebuie efectuată de o companie specializată.</p> <p>Contractele cu întreprinderile din sectorul alimentar trebuie să stabilească cine răspunde de curățare, frecvența acesteia, de întreținerea evidențelor și contribuțiile financiare care vor fi făcute de diverși utilizatori. Fluxul de aer mecanic și filtrele trebuie să fie incluse într-un plan de curățare/dezinfectare.</p>
<p><b>6. Toaletele trebuie să dispună de un sistem adecvat de ventilație naturală sau mecanică.</b></p>	<p>Toaletele trebuie să fie prevăzute cu sistem de ventilație naturală sau mecanică pentru a preveni pătrunderea mirosurilor neplăcute și a aerosolilor în încăperile cu alimente.</p> <p>În zonele interioare ale clădirilor, toaletele necesită un sistem de ventilație mecanică. Proiectul trebuie realizat astfel încât aceste sisteme să se descarce departe de încăperile cu alimente.</p>	

<p><b>7. Încăperile cu alimente trebuie să dispună de iluminat natural și/sau artificial.</b></p>	<p>Trebuie să se asigure suficientă lumină pentru a permite lucrul cu alimentele în siguranță și curățarea eficientă.</p> <p>Nivelurile sistemului de iluminat trebuie să corespundă tipului de încăpere și să nu aibă impact asupra nivelului de temperatură din clădiri.</p> <p>Luminile trebuie protejate cu dispozitive securizate pentru iluminat difuz în toate incintele, cu excepția birourilor.</p>	<p>Când se lucrează cu alimente neacoperite, luminile trebuie închise pentru a preveni contaminarea acestora în cazul deteriorării corpului de iluminat și pentru a permite curățenia. De exemplu, corpurile de iluminat fluorescente pot fi montate fie cu dispozitive pentru iluminat difuz, fie prevăzute cu tuburi protejate.</p> <p>Se recomandă utilizarea corpurilor de iluminat securizate.</p> <p>Corpurile de iluminat trebuie să fie încastrate acolo unde este posibil și nu suspendate pe lanțuri care atârnă, deoarece acestea atrag depunerea murdăriei.</p> <p>Acolo unde este posibil, trebuie ascunse cablurile electrice în pereți sau în tavan. Utilizarea tuburilor instalate la suprafață și a întrerupătoarelor instalate la suprafață trebuie evitată.</p>
<p><b>8. Sistemul de evacuare a apei trebuie să fie adecvat pentru scopul vizat. Acesta trebuie să fie proiectat și construit astfel încât să evite riscul de contaminare. Acolo unde canalele de evacuare a apei sunt complet sau parțial deschise acestea trebuie proiectate astfel încât să se asigure că deșeurile nu se scurg dintr-o zonă contaminată</b></p>	<p>Administrația pieței en gros trebuie să asigure o scurgere suficientă prin canalele de evacuare a apei pentru a permite tuturor deșeurilor solide și lichide să se scurgă.</p> <p>Direcția de scurgere trebuie să fie dinspre zonele curate către zonele murdare.</p> <p>Toaletele trebuie să se afle într-un sistem separat de canalele de evacuare ale încăperilor de preparare a alimentelor.</p> <p>Toate descărcările în canalele de evacuare trebuie să treacă printr-</p>	<p>Contractele încheiate între administrația pieței en gros și întreprinderile din sectorul alimentar trebuie să specifice responsabilitățile cu privire la monitorizarea și întreținerea sistemului de evacuare.</p> <p>În toate cazurile, întreținerea regulată și bunele practici de gospodărire sunt recomandate pentru a preveni pătrunderea descărcărilor excesive de grăsime, ulei sau untură în sistem.</p>

<p><b><i>Într-o zonă curată, în special o zonă în care se lucrează cu alimente care pot prezenta un risc ridicat pentru consumator.</i></b></p>	<p>un tub de drenaj eficient.</p> <p>Ar fi de preferat să existe canale înguste și capace de canale din oțel inoxidabil.</p> <p>Punctele de inspecție trebuie să fie disponibile, dar trebuie sigilate în mod corespunzător pentru a permite accesul numai companiilor specializate de curățenie. Se pot amplasa colectoare de grăsimi în încăperile cu alimente, dacă nu este practic să fie amplasate afară.</p> <p>Canalele înguste trebuie proiectate astfel încât să prevină accesul organismelor dăunătoare din sistemul principal de evacuare.</p>	<p>Filtrele și sitele trebuie să fie verificate și întreținute în permanență.</p>
<p><b><i>9. Acolo unde este necesar, trebuie să se asigure vestiare pentru personal.</i></b></p>	<p>În toate cazurile, trebuie să existe prevederi care să le permită persoanelor care manipulează alimente să-și schimbe hainele de stradă și accesoriile personale și să le depoziteze. Acest lucru este important pentru personal și vizitatori.</p> <p>Atunci când personalul trebuie să poarte haine de protecție, amenajarea vestiarelor, care este în general responsabilitatea administrației pieței en gros, trebuie să asigure zone de circulație separate pentru personalul care poartă haine de stradă și cel care poartă haine de protecție.</p> <p>Atunci când este obligatoriu, accesul la halele de comercializare a produselor trebuie interzis clienților care nu poartă haine de protecție.</p>	<p>Trebuie să se asigure dulapuri potrivite pentru păstrarea hainelor de stradă și a obiectelor personale.</p> <p>Încăperile cu dulapuri pentru haine și obiecte personale trebuie să fie amplasate în așa fel încât angajații să treacă prin aceste încăperi atunci când intră sau ies din încăperile cu alimente.</p> <p>Încăperile cu vestiare trebuie să fie dotate cu instalații adecvate pentru spălarea mâinilor.</p>
<p><b><i>10. Substanțele de curățare și dezinfectare nu trebuie depozitate în zonele în care se lucrează cu alimente.</i></b></p>	<p>Aceste produse trebuie depozitate într-un recipient care se poate încuia sau într-o cameră specială de depozitare, izolată de zonele în care se află alimentele. Aceasta trebuie inclusă în proiectul clădirii, atât pentru operatorii din sectorul alimentar, cât și pentru</p>	<p>Recipientele/camerele de depozitare a produselor și a materialelor de curățenie trebuie marcate cu indicatoare adecvate.</p>

	administrația pieței en gros, atunci când trebuie utilizate astfel de produse.	
--	--	--



**CAPITOLUL II: CERINȚE SPECIFICE PENTRU ÎNCĂPERILE ÎN CARE SE PREPARĂ, SE TRATEAZĂ SAU SE PRELUCREAZĂ PRODUSE ALIMENTARE (excluzând zonele de servit masa și incintele menționate în Capitolul III)**

Cerință legală	Ghid pentru conformitate	Recomandări privind bunele practici
<p><b>1. În încăperile în care se prepară, se tratează sau se prelucreează alimente (excluzând zonele de servit masa și acele incinte menționate în Capitolul III, dar incluzând încăperile cuprinse în mijloacele de transport) amenajarea și proiectarea trebuie să permită bunele practici de igienă alimentară, inclusiv protecția împotriva contaminării între operații și pe parcursul acestora. În special:</b></p>	<p>Administrația pieței en gros trebuie să aibă în vedere cerințele specifice unui anumit tip de produs.</p>	<p>Contractul încheiat între administrația pieței en gros și întreprinderile din sectorul alimentar trebuie să specifice cine răspunde de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- curățare și dezinfectare,</li> <li>- întreținere,</li> <li>- renovare.</li> </ul>
<p><b>(a) Podelele trebuie întreținute în bună condiție și să poată fi ușor curățate și dezinfectate, atunci când este necesar. Acest lucru va necesita utilizarea de materiale impermeabile, non-absorbante, lavabile și netoxice, dacă operatorii întreprinderilor alimentare nu pot convinge autoritatea competentă că alte</b></p>	<p>Administrația pieței en gros trebuie să utilizeze materiale și metode care să respecte prevederile acestui regulament.</p> <p>Toate suprafețele trebuie să nu fie alunecoase. Se pot utiliza materiale cum ar fi dale, linoleum, mozaic, rășină epoxidică, granolit etc., dar în toate cazurile trebuie să fie perfect sigilate.</p> <p>Podelele trebuie să fie proiectate astfel încât să prevină acumularea de apă. În locurile în care sunt scurgeri semnificative sau în care se face curățare cu apă, trebuie să se prevadă canale de evacuare a</p>	<p>În ceea ce privește curățenia, este evident că anumite tipuri de activități necesită o frecvență foarte mare de curățare și dezinfectare. Aceasta se aplică mai ales în cazul zonelor în care se prepară carnea și peștele.</p> <p>Programul de curățenie/dezinfecție, dacă se află în responsabilitatea administrației pieței en gros sau a unei terțe părți contractate, trebuie să se elaboreze în scris și să includă următoarele:</p>

<p><b><i>materiale utilizate sunt adecvate. Acolo unde este cazul, podelele trebuie să permită o scurgere adecvată de pe suprafață;</i></b></p>	<p>podelelor. Nivelurile podelelor trebuie să ajungă la canalele de scurgere.</p> <p>Canalele înguste de scurgere trebuie să fie din oțel emailat, ceramic sau inoxidabil, cu etanșări bune între ele și suprafața podelei.</p> <p>Capacele canalelor de scurgere trebuie să fie în mod ideal din oțel inoxidabil, dublu etanșate și fixate în șuruburi.</p> <p>Canalele de scurgere pot fi prevăzute cu colectoare de grăsime și ulei care pot capta particule mai mari. Aceste colectoare trebuie montate în afara acestor încăperi.</p> <p>Canalele trebuie proiectate astfel încât să prevină accesul organismelor dăunătoare din sistemul principal de evacuare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Zona:</u></b> definiții clare ale zonelor care vor fi curățate/dezinfectate, metodele care vor fi utilizate, standardele specificate și toate măsurile de precauție privind sănătatea și siguranța necesare pentru fiecare dintre acestea.</li> <li>- <b><u>Frecvența și durata</u></b> procesului de curățare/dezinfectare, corespunzătoare riscurilor pentru fiecare zonă stabilită.</li> <li>- <b><u>Produsele și materialele</u></b> care vor fi utilizate în fiecare zonă, inclusiv detalii ale concentrației chimice, instrucțiuni de utilizare a acestora și dacă sunt corespunzătoare spre a fi utilizate cu sau în apropierea alimentelor.</li> <li>- <b><u>Verificarea și înregistrarea</u></b> frecvenței punerii în aplicare și a eficienței standardului de curățare/dezinfectare din fiecare zonă.</li> <li>- <b><u>Responsabilități:</u></b> înregistrarea persoanei desemnate să efectueze procesul de curățare/dezinfectare și pentru verificarea procesului.</li> </ul> <p>Administrația trebuie să verifice și să aprobe programul de curățenie/dezinfectare (a se vedea modelul de program în Anexa A) și să încurajeze personalul să „curețe în timpul lucrului”.</p>
<p><b><i>(b) Pereții trebuie întreținuți în bună condiție și să poată fi ușor curățați și dezinfectați, atunci când este necesar. Acest lucru</i></b></p>	<p>Calitatea suprafețelor pereților trebuie să respecte această cerință. Aceasta presupune ghips vopsit, rășină epoxidică, PVC, plastic armat cu fibră de sticlă și alte tipuri similare de înveliș, faianță, strat de oțel inoxidabil și plastisol, panouri izolate etc. Suprafețele deteriorate sau</p>	<p>A se vedea observațiile menționate deja în alineatele I și II, literale a) și b).</p>

<p><i>va necesita utilizarea de materiale impermeabile, non-absorbante, lavabile și netoxice și o suprafață netedă până la o înălțime adecvată pentru efectuarea operațiunilor, dacă operatorii întreprinderilor din sectorul alimentar nu pot convinge autoritatea competentă că alte materiale utilizate sunt adecvate;</i></p>	<p>sparte trebuie să fie reparate sau înlocuite imediat sau imediat ce este posibil.</p> <p>Toate îmbinările dintre podele și pereți și unghiurile verticale ale pereților trebuie rotunjite (prin fasonări concave) și bine sigilate pentru a ușura curățarea.</p> <p>Când se utilizează strat de acoperire, trebuie să se aibă grijă ca îmbinările să fie bine sigilate.</p> <p>Toate suprafețele și mai ales unghiurile verticale ale pereților trebuie protejate pentru a nu suferi deteriorări fizice.</p>	
<p><i>(c) Tavanele (sau, acolo unde nu sunt tavane, suprafața interioară a acoperișului) și armăturile superioare trebuie să fie construite și finisate astfel încât să prevină acumularea murdăriei și să reducă formarea condensului, apariția mucegaiului nedorit și a depunerii particulelor;</i></p>	<p>Tavanele trebuie proiectate astfel încât să permită curățarea periodică și o întreținere adecvată.</p> <p>Toate suprafețele trebuie să poată fi curățate.</p> <p>Materialele care respectă această cerință includ ghips vopsit, sisteme de fixare a tavanelor, tavane suspendate, plastisol și panouri izolate.</p> <p>Nu se recomandă plăcile din fibre sau polistiren deoarece se sigilează greu. Lucrările din oțel semi-calmat trebuie sigilate corespunzător.</p> <p>Toate tavanele suspendate trebuie să asigure accesul în vederea monitorizării organismelor dăunătoare.</p> <p>Alegerea materialelor, proiectarea tavanului și proprietățile de izolare pot fi importante în reducerea condensului.</p> <p>În majoritatea cazurilor, materialele menționate mai sus vor crea o suprafață acceptabilă, dacă se află într-o condiție bună.</p> <p>Sistemul de ventilație împreună cu utilizarea corectă a materialelor trebuie să fie de maximă importanță la proiectarea structurii.</p> <p>Tavanele trebuie întreținute periodic pentru a se elimina mucegaiul apărut sau alte particule sau reziduuri care pot cădea în alimente.</p> <p>Trebuie eliminată apariția mucegaiului acolo și unde este necesar.</p> <p>Corpurile de iluminat au montate dispozitive pentru iluminat difuz.</p>	<p>Aceleași observații menționate deja în alineatele I și II a).</p> <p>Tavanele și armăturile superioare trebuie să fie incluse într-un plan de curățare/dezinfectare.</p> <p>Suprafețele vopsite trebuie să corespundă calității recipientelor specifice uzului alimentar.</p> <p>(Vezi de asemenea observațiile din Capitolul I, alineatul 2 litera b)</p> <p>Incintele trebuie monitorizate în mod regulat în ceea ce privește scurgerile, fitingurile slăbite etc. astfel încât să se prevină adăpostirea organismelor dăunătoare.</p> <p>Trebuie să se asigure că aceste zone sunt verificate de compania care se ocupă de</p>

	<p>Trebuie asigurate instalații corespunzătoare pentru întreținerea și curățarea tavanelor acolo unde este necesar; în încăperile unde se prepară alimente, se recomandă ferestre fixe.</p>	<p>combaterea organismelor dăunătoare.</p>
<p><b>(d) Ferestrele și alte deschideri trebuie construite astfel încât să se prevină acumularea de murdărie. Cele care pot fi deschise către exterior trebuie dotate, acolo unde este necesar, cu plase împotriva insectelor, care pot fi ușor scoase pentru curățare. Acolo unde ferestrele deschise ar reprezenta un pericol de contaminare, acestea vor rămâne închise și fixate pe parcursul producției;</b></p>	<p>Toate ferestrele care se deschid în zonele de preparare a alimentelor trebuie să fie dotate corect cu plase împotriva insectelor atunci când se deschid în timpul preparării alimentelor. Această protecție este necesară pentru a preveni riscul de infestare și/sau de contaminare.</p> <p>Plasele de protecție trebuie să fie din materiale durabile adecvate, în mod ideal din rame de plastic sau aluminiu cu plasă de plastic sau oțel inoxidabil.</p> <p>În locurile în care murdăria/reziduurile se depun pe plasele de protecție împotriva insectelor, acest lucru poate reprezenta un risc de contaminare a alimentelor, de aceea plasele trebuie să poată fi ușor demontate pentru a fi curățate.</p>	<p>A se vedea observațiile menționate deja în alineatele I și II litera a).</p> <p>Plasele de protecție împotriva insectelor trebuie să fie incluse într-un plan de curățare/dezinfectare.</p> <p>Ferestrele din sticlă din zonele de prelucrare și ambalare trebuie protejate pentru a se evita spargerea sticlei.</p>
<p><b>(e) Ușile trebuie să poată fi ușor curățate și, acolo unde este necesar, dezinfectate. Acest lucru va necesita utilizarea de suprafețe netede, non-absorbante, dacă operatorii întreprinderilor din sectorul alimentar nu pot convinge autoritatea competentă că alte materiale utilizate sunt adecvate;</b></p>	<p>Orice ușă cu care personalul care lucrează cu alimente poate intra în contact trebuie să se poată curăța și dezinfecta ușor. Aceasta este valabil și pentru accesoriile ușilor, cum ar fi încuietorile și mânerele.</p> <p>Ușile trebuie să fie încastrate pentru a se evita colțurile sau ieșiturile care pot acumula murdăria. Ușile batante, care nu sunt confecționate din PVC sau alt material brevetat, trebuie să fie prevăzute cu sisteme de împingere sau lovire, de preferat față de mâner.</p> <p>Finisajele ușilor care respectă această cerință includ lemnul vopsit, metalul vopsit, plasticul sau PVC.</p> <p>Este de asemenea permis lemnul învelit în material impermeabil corespunzător cum ar fi PVC, plastic armat cu fibră de sticlă sau alte</p>	<p>Aceleași observații menționate deja în alineatele I și II litera a).</p> <p>Ușile trebuie să fie incluse într-un plan de curățare/dezinfectare.</p> <p>Ușile trebuie să aibă suprafețe adecvate, impermeabile și ușor de curățat și trebuie întreținute într-o stare bună.</p> <p>Utilizarea tuturor materialelor și a finisajelor trebuie fie atent luată în considerare sub aspectul unei performanțe tehnice adecvate în realizarea obiectivului propus.</p>

	<p>materiale de învelit. Lemnul nesigilat nu este acceptat. Nu se recomandă lemnul lăcuit.</p> <p>Cadrul ușii trebuie să fie de asemenea construit cu finisajul recomandat, de ex. să fie neted și din material non-absorbant. Dacă ușile au panouri ornamentale, materialul utilizat trebuie să fie incasabil. Dacă se utilizează sticla, aceasta trebuie ranforsată.</p> <p>Dacă se utilizează ranforsarea ușii cu material metalic, acesta trebuie să fie sigilat în mod corespunzător pe suprafață pentru a se evita contaminarea.</p>	
<p><b>(f) Suprafețele (inclusiv cele ale echipamentelor) din zonele în care se lucrează cu alimente și în special cele care intră în contact cu alimentele trebuie întreținute în stare bună și să fie ușor de curățat și dezinfectat, unde este cazul. Acest lucru va necesita utilizarea de materialele netede, lavabile, anti-corozive și netoxice, dacă operatorii întreprinderilor din sectorul alimentar nu pot convinge autoritatea competentă că alte materiale utilizate sunt adecvate.</b></p>	<p>Acest regulament cuprinde suprafețele și echipamentul de preparare a alimentelor care intră în contact cu alimentele.</p> <p>Un astfel de echipament este de obicei aflat în posesia chiriașului.</p> <p>Numai atunci când se specifică în mod aparte, administrația pieței en gros va răspunde de tipul de echipament instalat sau suprafețele și componentele echipamentului care intră în contact cu alimentele.</p>	<p>Suprafețele care sunt conforme cu această cerință includ oțelul inoxidabil, recipientele din plastic și ceramică de calitate specifică uzului alimentar.</p> <p>Materialul plastic precum polipropilena nu trebuie lăsat să fie zgâriat sau ciobit și să nu mai poată fi curățat și dezinfectat în mod eficient.</p> <p>Lemnul neetanșat (cu excepția meselor de tranșat carne, care pot fi curățate în mod eficient) nu trebuie utilizat în nicio aplicație.</p> <p>Suprafețele (inclusiv cele ale echipamentului) din zonele în care se lucrează cu alimente și în special cele care intră în contact cu alimentele trebuie incluse într-un plan de curățenie/dezinfectare.</p> <p>Planul de curățenie/dezinfectare trebuie realizat în scris și trebuie să includă următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilirea zonei care va fi</li> </ul>

		<p>curățată/dezinfectată,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produsele și materialele care vor fi utilizate și concentrația lor chimică,</li> <li>- instrucțiunile de utilizare a acestora,</li> <li>- compatibilitatea utilizării lor în cazul alimentelor,</li> <li>- frecvența și durata programelor de curățenie și dezinfectare,</li> <li>- metodele și standardele solicitate,</li> <li>- verificarea eficienței curățeniei și frecvența acesteia în funcție de riscuri,</li> <li>- toate măsurile de precauție privind sănătatea și siguranța,</li> <li>- cine răspunde de curățenie,</li> <li>- cine răspunde de verificare,</li> </ul> <p>Dacă se contractează activitățile de curățenie unei terțe părți, este esențial să se includă în contract cerințele menționate mai sus.</p> <p>Administrația trebuie să verifice și să aprobe programul de curățenie/dezinfectare (a se vedea modelul de program în Anexa A) și să încurajeze personalul să „curețe în timpul lucrului”.</p>
<p><b>2. Trebuie să se asigure instalații adecvate, acolo unde este necesar, pentru curățarea, dezinfectarea și depozitarea instrumentelor de lucru și a echipamentelor. Aceste instalații trebuie să fie confecționate din materiale</b></p>	<p>Așa cum s-a menționat în paragraful anterior, echipamentele și instrumentele sunt în general proprietatea privată a întreprinderilor din sectorul alimentar.</p> <p>Cu toate acestea, chiuvetele în responsabilitatea administrației pieței en gros. În acest caz se recomandă folosirea oțelului inoxidabil.</p> <p>Un singur robinet este permis sau apa furnizată la o temperatură</p>	<p>Procedurile de curățenie se află în general în responsabilitatea întreprinderilor din sectorul alimentar, dacă nu se prevede să intre în responsabilitatea administrației pieței en gros, prin contractul sau prin regulamentul pieței.</p> <p>Programul de curățenie/dezinfecție, dacă se află în responsabilitatea administrației pieței en gros</p>

<p><i>anti-corozive, să fie ușor de curățat și să fie conectate în mod corespunzător la rețeaua de furnizare a apei calde și reci.</i></p>	<p>ajustată, dintr-o țevă sau o unitate de încălzire.</p> <p>În unele cazuri, administrația pieței en gros poate pune la dispoziție dispozitive de sterilizare și/sau dispozitive de uscare cu aer cald a instrumentelor. Acest echipament trebuie să aibă o structură durabilă și rezistentă la coroziune.</p>	<p>sau a unei terțe părți contractate, trebuie să se elaboreze în scris și să includă următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Zona:</b> definiții clare ale zonelor care vor fi curățate/dezinfectate, metodele care vor fi utilizate, standardele specificate și toate măsurile de precauție privind sănătatea și siguranța necesare pentru fiecare dintre acestea.</li> <li>- <b>Frecvența și durata</b> procesului de curățare/dezinfectare, corespunzătoare riscurilor pentru fiecare zonă stabilită.</li> <li>- <b>Produsele și materialele care vor fi utilizate</b> în fiecare zonă, inclusiv detalii ale concentrației chimice, instrucțiuni de utilizare a acestora și dacă sunt corespunzătoare spre a fi utilizate cu sau în apropierea alimentelor.</li> <li>- <b>Verificarea și înregistrarea</b> frecvenței punerii în aplicare și a eficienței standardului de curățare/dezinfectare din fiecare zonă.</li> <li>- <b>Responsabilități:</b> înregistrarea persoanei desemnate să efectueze procesul de curățare/dezinfectare și pentru verificarea procesului.</li> </ul> <p>Utilitățile vor fi proiectate, construite și întreținute astfel încât să prevină riscul de contaminare a produselor.</p>
<p><i>Acolo unde este necesar, trebuie să se prevadă utilități corespunzătoare pentru spălarea alimentelor. Fiecare chiuvetă sau altă utilitate de acest tip instalată, destinată</i></p>	<p>Trebuie asigurate chiuvete separate pentru prepararea alimentelor și pentru spălarea echipamentelor.</p> <p>În cazul operațiunilor mici, se poate utiliza o singură chiuvetă pentru echipament și pentru spălarea alimentelor, cu condiția ca ambele activități să fie efectuate eficient și fără a avea un impact asupra</p>	<p>Chiuvetele trebuie să fie incluse într-un plan de curățare/dezinfectare.</p>

<p><b><i>spălării alimentelor, trebuie să fie conectată la rețeaua de alimentare cu apă caldă și/sau rece potabilă, conform cerințelor prevăzute în Capitolul VII și întreținută curată și dezinfectată atunci când este necesar.</i></b></p>	<p>siguranței alimentelor (chiuveta trebuie să fie curățată și dezinfectată temeinic înainte de a fi utilizată în procesul de preparare a alimentelor).</p> <p>Un singur robinet este permis sau apa furnizată la o temperatură ajustată, dintr-o țevă sau o unitate de încălzire.</p>	
---	--	--



## CAPITOLUL V: CERINȚE APLICABILE ECHIPAMENTELOR

Cerință legală	Ghid pentru conformitate	Recomandări privind bunele practici
<p><b>1. Toate articolele, fittingurile și echipamentele care intră în contact cu alimentele trebuie:</b></p> <p><b>(a) să fie eficient curățate și, dacă este necesar, dezinfectate. curățarea și dezinfectarea trebuie să fie efectuate cu o frecvență suficientă pentru a evita orice risc de contaminare;</b></p> <p><b>(b) să fie construite cu anumite materiale și să fie întreținute în bună ordine și stare, astfel încât să se reducă la minimum orice risc de contaminare;</b></p> <p><b>(c) Cu excepția containerelor și a ambalajelor nereturnabile, să fie construite din anumite materiale și să fie întreținute în bună ordine și stare, astfel încât să poată fi păstrate curate și, dacă este cazul, dezinfectate; și</b></p>	<p>Administrația pieței en gros nu răspunde în general de astfel de echipamente.</p> <p>În cazul în care responsabilitatea în ceea ce privește echipamentele, conform prevederilor contractuale din contractul încheiat între administrația pieței en gros și alte întreprinderi din sectorul alimentar, se vor aplica recomandările din coloana din dreapta.</p>	<p>În general, întreprinderile din sectorul alimentar prezente pe piață sunt unicele responsabile pentru acest tip de echipamente.</p> <p>Orice echipament relevant trebuie să fie inclus într-un plan de curățare/dezinfectare.</p> <p>Frecvența cu care se efectuează curățarea și dezinfectarea depinde de gradul de risc.</p> <p>Programul de curățenie/dezinfecție, dacă se află în responsabilitatea administrației pieței en gros sau a unei terțe părți contractate, trebuie să se elaboreze în scris și să includă următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Zona:</b> definiții clare ale zonelor care vor fi curățate/dezinfectate, metodele care vor fi utilizate, standardele specificate și toate măsurile de precauție privind sănătatea și siguranța necesare pentru fiecare dintre acestea.</li> <li>- <b>Frecvența și durata</b> procesului de curățare/dezinfectare, corespunzătoare riscurilor pentru fiecare zonă stabilită.</li> <li>- <b>Produsele și materialele care vor fi utilizate</b> în fiecare zonă, inclusiv detalii ale</li> </ul>

<p><i>(d) să fie instalate în așa fel încât să permită curățarea adecvată a echipamentelor și a zonei deservite.</i></p>		<p>concentrației chimice, instrucțiuni de utilizare a acestora și dacă sunt corespunzătoare spre a fi utilizate cu sau în apropierea alimentelor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Verificarea și înregistrarea</u></b> frecvenței punerii în aplicare și a eficienței standardului de curățare/dezinfectare din fiecare zonă.</li> <li>- <b><u>Responsabilități:</u></b> înregistrarea persoanei desemnate să efectueze procesul de curățare/dezinfectare și pentru verificarea procesului.</li> </ul> <p>Administrația trebuie să verifice și să aprobe programul de curățenie/dezinfectare (a se vedea modelul de program în Anexa A) și să încurajeze personalul să „curețe în timpul lucrului”.</p> <p>Echipamentele trebuie incluse în programele de întreținere.</p>
<p><i>2. Acolo unde este necesar, echipamentele trebuie să fie prevăzute cu orice dispozitiv adecvat de control, astfel încât să se garanteze îndeplinirea obiectivelor acestui Regulament.</i></p>	<p>Administrația pieței en gros nu răspunde în general de astfel de echipamente.</p>	<p>În general, întreprinderile din sectorul alimentar prezente pe piață sunt unicele responsabile pentru acest tip de echipamente.</p>
<p><i>3. Acolo unde trebuie să se utilizeze aditivi chimici pentru a preveni coroziunea echipamentelor și a containerelor, acestea trebuie să</i></p>	<p>Administrația pieței en gros nu răspunde în general de astfel de echipamente.</p>	<p>În general, întreprinderile din sectorul alimentar prezente pe piață sunt unicele responsabile pentru acest tip de echipamente.</p>

<i>fie utilizate conform normelor de bune practici.</i>		
---	--	--

## CAPITOLUL VI: DEȘEURILE ALIMENTARE

Cerință legală	Ghid pentru conformitate	Recomandări privind bunele practici
<p><b>1. Deșeurile alimentare, produsele secundare necomestibile și alte resturi alimentare trebuie eliminate cât mai repede posibil din încăperile în care se află alimente, pentru a se evita acumularea acestora.</b></p>	<p>Administrația pieței en gros este direct interesată de resturile alimentare prezente în zonele publice.</p> <p>Prin urmare, containerele de deșeuri trebuie amplasate în locuri strategice din piață și să fie marcate corespunzător, indicându-se utilizarea lor pentru „deșeuri alimentare <u>cu excepția celor de origine animală</u>” sau numai „resturi alimentare”.</p> <p>Este în general responsabilitatea administrației pieței en gros să asigure serviciile de ridicare a deșeurilor alimentare și a altor resturi menajere din zonele private.</p> <p>Cu toate acestea, deșeurile alimentare de origine animală produse de întreprinderile din sectorul alimentar sunt responsabilitatea directă a acestora.</p> <p>În orice caz, resturile alimentare și/sau deșeurile nu trebuie depozitate în orice fel, pentru a nu atrage organismele dăunătoare [vezi Capitolul I.2 c)].</p> <p>Pentru alte deșeuri decât cele alimentare de origine animală, contractul încheiat între întreprinderile din sectorul alimentar și administrația pieței en gros ar trebui să specifice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- modul în care se colectează deșeurile (direct de la întreprinderile din sectorul alimentar, de la punctele centrale de colectare menționate etc.);</li> </ul>	<p>Deșeurile alimentare de origine animală și alte tipuri de deșeuri trebuie depuse în containere separate.</p> <p>Conform regulamentelor prezente, deșeurile alimentare de origine animală intră în responsabilitatea directă a operatorului întreprinderii din sectorul alimentar. Deșeurile alimentare de origine animală trebuie eliminate de către întreprinderea din sectorul alimentar în containere speciale și să fie înlăturate dacă este necesar, dar cel puțin o dată pe zi.</p> <p>Operatorii întreprinderilor din sectorul alimentar trebuie să se ocupe direct de înlăturarea deșeurilor alimentare, utilizând companii specializate.</p> <p>Programul de curățenie/dezinfecție, dacă se află în responsabilitatea administrației pieței en gros sau a unei terțe părți contractate, trebuie să se elaboreze în scris și să includă următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Zona:</b> definiții clare ale zonelor care vor fi curățate/dezinfectate, metodele care vor fi utilizate, standardele specificate și toate măsurile de precauție privind sănătatea și</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- numele proprietarului dacă trebuie utilizate anumite tipuri de containere;</li> <li>- cine furnizează containerele;</li> <li>- cine trebuie să curețe și să dezinfecteze containerele;</li> <li>- în cazul colectării deșeurilor selectate, metoda de colectare și culoarea containerelor de utilizat, precum și frecvența și orele de colectare;</li> <li>- cum este alocat costul unei astfel de activități între întreprinderile din sectorul alimentar și administrația pieței en gros.</li> </ul>	<p>siguranța necesare pentru fiecare dintre acestea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Frecvența și durata</u></b> procesului de curățare/dezinfectare, corespunzătoare riscurilor pentru fiecare zonă stabilită.</li> <li>- <b><u>Produsele și materialele care vor fi utilizate</u></b> în fiecare zonă, inclusiv detalii ale concentrației chimice, instrucțiuni de utilizare a acestora și dacă sunt corespunzătoare spre a fi utilizate cu sau în apropierea alimentelor.</li> <li>- <b><u>Verificarea și înregistrarea</u></b> frecvenței punerii în aplicare și a eficienței standardului de curățare/dezinfectare din fiecare zonă.</li> <li>- <b><u>Responsabilități:</u></b> înregistrarea persoanei desemnate să efectueze procesul de curățare/dezinfectare și pentru verificarea procesului.</li> </ul>
<p><b>2. Deșeurile alimentare, produsele secundare necomestibile și alte resturi alimentare trebuie depozitate în containere care se închid, dacă operatorii întreprinderilor din sectorul alimentar nu pot demonstra autorităților competente că alte tipuri de containere sau sisteme de evacuare utilizate sunt adecvate. Aceste containere</b></p>	<p>Resturile menajere și/sau alte deșeurii nu trebuie depozitate astfel încât să reprezinte o atracție pentru organismele dăunătoare.</p> <p>Suprafețele interne și externe ale containerelor de deșeurii reutilizabile trebuie să se poată spăla și să fie în stare bună.</p> <p>Pentru întreprinderile care produc numai deșeurii uscate cum ar fi ambalaje, containerele de deșeurii nu trebuie să fie închise.</p> <p>În cazul deșeurilor lichide, care nu au legătură directă cu sistemele principale de scurgere, trebuie utilizate rezervoarele colectoare (containerele de deșeurii și rezervoarele de deșeurii trebuie să fie</p>	<p>Placarea cu material plastic ajută la eliminarea gunoiului și la curățarea mai ușoară a containerelor. Atunci când gunoiul este transportat într-o zonă centrală de depozitare, trebuie puși saci din plastic în containere închise, protejate împotriva rozătoarelor și păsărilor.</p> <p>În cazul manipulării alimentelor neacoperite, altele decât fructele și legumele întregi, toate containerele trebuie să aibă capace care să fie acționate cu piciorul, genunchiul sau cotul.</p>

<p><i>trebuie să fie realizate corespunzător, să fie păstrate în bună stare, să fie ușor de curățat și, dacă este necesar, de dezinfectat.</i></p>	<p>marcate în mod clar ca atare). În toate cazurile, trebuie luate măsuri corespunzătoare pentru a nu polua mediul.</p>	
<p><b>3. Trebuie stabilite prevederi corespunzătoare în ceea ce privește depozitarea și eliminarea deșeurilor alimentare, a produselor secundare necomestibile și a altor resturi alimentare. Depozitele de resturi alimentare trebuie să fie proiectate și administrate în așa fel încât să poate fi păstrate curate și, acolo unde este necesar, să fie protejate împotriva animalelor și organismelor dăunătoare.</b></p>	<p>Atunci când administrația pieței en gros asigură depozitele centrale de resturi alimentare, acestea trebuie să fie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- păstrate curate și ordonate, să se spele în mod regulat deschiderile spre scurgerile de ape și suprafețele din podele din jurul scurgerilor, găleților basculante, containerelor și altor suprafețe la sol și echipamente;</li> <li>- gestionate și supravegheate în așa fel încât să se asigure că sunt păstrate curate și nu sunt utilizate incorect;</li> <li>- ferite de organisme dăunătoare cum ar fi rozătoare, păsări, animale carnivore, artropode etc. Containerele trebuie închise, iar zonele de compactare trebuie separate fizic de cele în care se depozitează sau se prepară alimentele. Orice încăpere trebuie protejată împotriva accesului organismelor dăunătoare. Curățenia trebuie efectuată în mod regulat.</li> </ul>	<p>Depozitele centrale de resturi alimentare trebuie să fie incluse într-un plan de curățenie/dezinfectare.</p> <p>(A se vedea de asemenea notele menționate în capitolul I, punctul 1, Curățenia)</p>
<p><b>4. Toate deșeurile trebuie</b></p>	<p>Administrația pieței gros, dacă răspunde de eliminarea deșeurilor și a</p>	

<p><b><i>eliminate în mod igienic și protejând natura, în conformitate cu legislația comunitară aplicabilă în acest sens și nu trebuie să constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare.</i></b></p>	<p>resturilor alimentare, trebuie să ia toate măsurile de precauție posibile pentru a limita riscul de poluare a mediului.</p> <p>Reciclarea deșeurilor (carton, cutii din lemn, paleți, compostarea deșeurilor vegetale etc.) este preferabilă în locul arderii, atunci când acest lucru este posibil.</p> <p>Când se ard deșeurile la nivel local, emisiile de gaze trebuie să fie în conformitate cu legislația comunitară</p> <p>Deșeurile lichide nu trebuie să pătrundă direct în sistemul de scurgere central fără acordul prealabil al autorității relevante.</p>	
--	---	--

## CAPITOLUL VII: SISTEMUL DE FURNIZARE A APEI

Cerință legală	Ghid pentru conformitate	Recomandări privind bunele practici
<p><b>1. Trebuie să se asigure un sistem adecvat de furnizare a apei potabile care se va utiliza de câte ori este nevoie, astfel încât produsele alimentare să nu fie contaminate;</b></p> <p><b>Apa potabilă poate fi utilizată pentru toate produsele din pește. Apa curată de mare poate fi utilizată pentru moluștele bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine; apa potabilă poate fi de asemenea utilizată pentru spălarea externă. Când se utilizează acest fel de apă, trebuie asigurate facilități adecvate pentru furnizarea acesteia.</b></p>	<p>Dacă alimentarea cu apă a întreprinderilor din sectorul alimentar se află în responsabilitatea administrației pieței en gros, trebuie acordată atenție pentru a se asigura că furnizarea apei potabile se face în mod corespunzător.</p> <p>Trebuie să se efectueze o monitorizare regulată a calității apei pentru a se verifica dacă apa disponibilă pentru întreprinderile din sectorul alimentar îndeplinește cerințele Directivei 98/83/CE.</p> <p>Apa potabilă trebuie să fie utilizată pentru:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spălarea mâinilor;</li> <li>- spălarea alimentelor, dacă este necesar;</li> <li>- includerea în compoziția alimentelor și băuturilor;</li> <li>- prepararea alimentelor;</li> <li>- curățarea echipamentelor pentru alimente;</li> <li>- curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimentele sau mâinile celor care manipulează alimente;</li> <li>- orice altă operațiune în care există riscul de contaminare a produselor alimentare.</li> </ul> <p><i>Rețineți că, prin derogare, apa potabilă a putut fi utilizată pentru toate produsele din pește până la data de 31 decembrie 2009 (Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 de stabilire a dispozițiilor tranzitorii).</i></p> <p>În majoritatea cazurilor, furnizarea de apă de mare pentru operatorii întreprinderilor din sectorul alimentar nu intră în responsabilitatea</p>	<p>Deși se poate presupune că apa potabilă, așa cum se menționează în Directiva 98/83/CE a Consiliului, este furnizată de toate companiile furnizoare de apă, este recomandabil să se asigure testarea calității apei anual de către un laborator autorizat. Ar putea fi necesar să se testeze mai des calitatea potabilă a apei, dacă au avut loc întreruperi sau alterări ale sistemului de furnizare a apei.</p> <p>Trebuie prelevate probe din locuri specifice, determinate de importanța cantității de apă și în așa fel încât să fie reprezentative pentru calitatea apei consumate pe parcursul anului.</p> <p>Dacă administrația pieței en gros răspunde de acest lucru, trebuie stabilit un program corespunzător de întreținere pentru a se asigura încălzirea apei și întreținerea corectă a sistemelor de îmbinare a apei.</p> <p>Când se utilizează agenți de dedurizare a apei și/sau filtre de apă, monitorizarea și întreținerea regulate trebuie să respecte instrucțiunile</p>



	administrației pieței en gros.	producătorului, inclusiv schimbarea filtrelor.
<p><b>2. Acolo unde se utilizează apă nepotabilă, de exemplu pentru controlul incendiilor, producția de aburi, refrigerare și alte utilizări similare, aceasta trebuie să circule într-un sistem separat, identificat corect. Apa nepotabilă nu trebuie să fie conectată sau să permită refluxul în sistemele de apă potabilă.</b></p>	<p>Furnizarea de apă nepotabilă pentru zonele în care se prepară alimentele trebuie interzisă.</p> <p>Anumite aplicații cum ar fi furtunurile de incendii sau extincătoarele care pot utiliza apă nepotabilă trebuie să fie marcate în mod clar ca atare.</p> <p>Se recomandă folosirea de coduri de culori pentru a identifica sistemele de apă potabilă și cele de apă nepotabilă.</p>	<p>Dacă se utilizează aceeași conductă de apă potabilă pentru curățenie și pentru servicii auxiliare, cum ar fi extincătoarele, atunci trebuie instalată o valvă cu un singur sens la aceste sisteme pentru a se asigura că apa nu are reflux. Trebuie afișate vizibil indicatoare adecvate care să semnaleze limitarea utilizării acestor sisteme.</p>
<p><b>3. Apa reciclată utilizată la prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscul de contaminare. Trebuie să fie la același standard ca apa potabilă, dacă autoritățile competente nu sunt convinse de faptul că nivelul de calitate al apei nu poate afecta siguranța produselor alimentare în forma finală.</b></p>	<p>În cazul apei reciclate utilizate de operatorii întreprinderilor din sectorul alimentar, administrația pieței en gros trebuie să specifice că această apă se află în responsabilitatea unică a întreprinderilor din sectorul alimentar implicate.</p> <p>În toate cazurile, nu ar trebui să existe posibilitatea conectării apei reciclate la conducta principală.</p>	<p>Deși se presupune că această apă are calitatea de a fi potabilă, apa reciclată utilizată la prelucrare sau ca ingredient este plină de elemente biologice, chimice și fizice, a căror concentrație va crește în timp.</p> <p>Trebuie acordată o atenție specială de către administrația pieței en gros când această apă reciclată urmează să treacă în sistemul de canalizare, deoarece este un potențial agent poluant. Prin urmare, întreprinderile din sectorul alimentar ar trebui să trateze în mod corespunzător această apă reziduală, pe propria cheltuială, înainte să o introducă în sistemul de canalizare. Dacă acest tratament est imposibil,</p>

		trebuie să se perceapă o taxă pentru poluarea suplimentară generată. Contractul încheiat între operatorul întreprinderii din sectorul alimentar și administrația pieței en gros trebuie să specifice aceste lucruri.
<p><b>4. <i>Gheața care intră în contact cu alimentele sau care poate să le contamineze trebuie obținută din apă potabilă sau apă curată, când se utilizează pentru răcirea produselor din pește. Trebuie făcută, manipulată și depozitată în condiții care o protejează de contaminare.</i></b></p>	<p>Aceasta înseamnă că gheața trebuie făcută din apă potabilă.</p> <p>Administrația pieței en gros nu este de obicei direct implicată în producerea de gheață, dar dacă aceasta este produsă pe piață, trebuie să se asigure accesul la apa potabilă.</p>	<p>În cazul gheții produse pe piață, administrația pieței en gros trebuie să se asigure că procesul de producție respectă toate normele relevante. Se recomandă elaborarea unui acord oficial pentru asigurarea conformității.</p>
<p><b>5. <i>Aburul utilizat în contact direct cu alimentele nu trebuie să conțină nicio substanță care prezintă riscuri pentru sănătate sau care pot contamina alimentele.</i></b></p>	<p>Dacă aburul, de obicei provenit de la echipamentele de curățare, poate intra în contact cu alimentele, atunci acesta trebuie să fie obținut din apă potabilă (a se vedea alineatul 1).</p>	
<p><b>6. <i>În cazul în care se aplică tratament termic produselor alimentare în recipientele sigilate ermetic, trebuie să se</i></b></p>	<p>Apa utilizată pentru încălzirea sau răcirea produselor alimentare în recipiente etanșate trebuie să fie potabilă (a se vedea alineatul 1).</p>	

<p><i>asigure că apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic nu reprezintă o sursă de contaminare a produselor alimentare.</i></p>		
---	--	--

## CAPITOLUL VIII: IGIENA PERSONALĂ

Cerință legală	Ghid pentru conformitate	Recomandări privind bunele practici
<p><b>1. Toate persoanele care lucrează în zona cu alimente trebuie să mențină un nivel ridicat de curățenie personală și să poarte haine adecvate, curate și, dacă este necesar, haine de protecție.</b></p>	<p>Angajații administrației pieței en gros și firmele contractante nu trebuie în mod normal să manipuleze alimentele.</p> <p>Prin urmare, deoarece nu există contact fizic între aceste persoane și alimente sau ambalajele acestora, regulamentele specifice cu privire la persoanele care manipulează alimentele nu se aplică acestora.</p> <p>În orice caz, deoarece aceste persoane ar putea să fie nevoite să intre în spațiile comerciale când sunt de serviciu, trebuie să se aplice regulile de bază cu privire la igiena personală, indiferent de produse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- să poarte haine personale curate;</li> <li>- să se abțină de la practici neigienice, inclusiv să de la a fuma, mânca sau bea.</li> </ul> <p>În spațiile în care riscul sanitar este ridicat, de exemplu acolo unde produsele de origine animală sunt manipulate, trebuie să se poarte haine de protecție și căști, în conformitate cu regulamentele specifice care se aplică pentru aceste produse.</p> <p>Hainele de protecție și căștile trebuie spălate în mod</p>	<p>Administrația pieței en gros trebuie să aibă o politică de igienă și/sau reguli de igienă personală și întreg personalul trebuie să fie informat și să demonstreze înțelegerea acestora.</p> <p>Regulile trebuie să fie afișate în mod vizibil pentru a se asigura că sunt în permanență aduse la cunoștință angajaților.</p> <p>Indicatoarele privind spălarea mâinilor trebuie să fie afișate în mod vizibil pentru a se asigura că sunt în permanență aduse la cunoștință angajaților.</p> <p>Trebuie să se asigure spații pentru mâncat și băut.</p>

	regulat.	
<p><b>2. Nicio persoană care suferă sau este purtătoare de boli care pot fi transmise prin alimente sau care sunt afectate, de exemplu, de răni infectate, infecții ale pielii, răni ușoare sau diaree nu trebuie să aibă voie să lucreze cu alimente sau să intre în zona în care se manipulează alimente sub nicio formă, dacă există vreo posibilitate directă sau indirectă de contaminare. Orice persoană care prezintă aceste afecțiuni și lucrează într-o întreprindere din sectorul alimentar și care poate intra în contact cu alimentele trebuie să raporteze imediat boala sau simptomele și, dacă este posibil, cauzele acestora, operatorului întreprinderii din sectorul alimentar.</b></p>	<p>Este necesar ca administrația pieței en gros să asigure existența unei politici nete cu privire la infecțiile cunoscute sau suspectate ale angajaților lor săi ale companiilor contractante ce pot conduce la contaminare microbiologică.</p> <p>Orice persoană care poate intra în incintele în care se lucrează cu alimente trebuie să raporteze anumite boli sau stări în care există posibilitatea ca aceștia să contamineze direct sau indirect alimentele.</p>	

## CAPITOLUL XII: INSTRUIREA

Cerință legală	Ghid pentru conformitate	Recomandări privind bunele practici
<p><b><i>Operatorii întreprinderilor din sectorul alimentar trebuie să se asigure că:</i></b></p> <p><b><i>1. cei care manipulează alimente sunt supravegheați și îndrumați și/sau sunt instruiți pe probleme de igienă alimentară în funcție de activitatea lor profesională;</i></b></p> <p><b><i>2. cei care răspund de elaborarea și menținerea procedurii la care se face referire în Articolul 5 alineatul 1 din acest regulament sau pentru operarea ghidurilor relevante au beneficiat de o formare profesională corespunzătoare în ceea ce privește aplicarea principiilor HACCP (Analiza riscurilor și punctele critice de control); și</i></b></p>	<p>Angajații administrației pieței en gros și firmele contractante nu trebuie, în mod normal, să manipuleze alimente.</p> <p>Prin urmare, aceste prevederi legale nu se aplică direct acelor persoane. În orice caz, aceste persoane trebuie să cunoască faptul că lucrează în incinte în care se lucrează cu produse proaspete și că acțiunile lor pot avea un impact asupra siguranței alimentelor.</p> <p>Toți angajații trebuie să beneficieze de instrucțiuni privind igiena, specifice activităților lor. Aceste instrucțiuni trebuie să cuprindă riscurile alimentare și acele măsuri de control identificate prin analiza de risc a activităților lor profesionale. Aceste instrucțiuni trebuie furnizate înainte ca anumite activități să fie efectuate și revizuite în urma unor schimbări în cadrul practicilor la locul de muncă.</p> <p>Necesitatea unei instruiți structurate depinde de riscul la care este supusă siguranța alimentelor și trebuie să se ia în considerație problema rotației de personal superior.</p> <p>Trebuie să se furnizeze informații generale despre dezvoltarea sistemului HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) pentru toți angajații și să se organizeze un curs special pentru cei care vor fi direct vizați de aplicarea acestei metode.</p>	<p>Este o bună practică să se asigure atât inițierea, cât și instrucțiuni specifice locului de muncă pentru cei care nu manipulează alimente și care lucrează în încăperi cu alimente, la activități de curățenie sau alte activități de asistență (de ex. companiile contractante externe). Instrucțiunile trebuie să se concentreze pe modul în care activitățile lor, precum și igiena personală pot influența siguranța alimentelor. Evaluarea cunoștințelor trebuie efectuată în mod regulat pentru a se asigura că instrucțiunile au fost înțelese.</p> <p>Acolo unde este posibil, instrucțiunile trebuie să includă o explicație a motivului pentru care sunt necesare măsurile și modul în care acestea asigură siguranța alimentelor. Acest lucru poate încuraja conformitatea prin înțelegerea necesității de a proteja alimentele de contaminare, de a proteja consumatorii și de a preveni răspândirea bolilor. Acest lucru este important, mai ales pentru personalul ocazional sau temporar care nu este instruit în mod regulat.</p>

<p><b>3. conformitatea cu toate prevederile legislației naționale cu privire la programele de instruire pentru persoanele care lucrează în anumite sectoare alimentare.</b></p>	<p>Instruirea nu trebuie să fie neapărat efectuată de o organizație de instruire acreditată, dar trebuie să se facă la un standard corespunzător. Instruirea se poate organiza la locul de muncă, prin cursuri la distanță sau prin organizații externe de instruire și trebuie să fie reluată la intervale regulate de timp, conform necesităților.</p> <p>Instruirea oferă o mai bună înțelegere a modului în care se pot contamina alimentele și cum pot fi evitate infecțiile alimentare cu ajutorul procedurilor corespunzătoare de manipulare a alimentelor.</p> <p>Este o bună practică pentru o întreprindere să aibă un plan de instruire astfel încât să se identifice instruirea necesară fiecărui angajat.</p> <p>O altă bună practică este păstrarea evidențelor sesiunilor de instruire urmate de fiecare angajat.</p> <p>Necesitățile de instruire trebuie să fie revizuite în mod regulat și analizate pe baza funcției și a responsabilităților, a aptitudinilor existente, a experienței și a instruirilor anterioare ale personalului.</p>	<p>Instrucțiunile trebuie repetate la intervale adecvate sau explicate după cum este necesar, în urma identificării lor prin observare și monitorizare.</p> <p>Instruirea are ca obiectiv să asigure că fiecare membru al personalului înțelege de ce sunt necesare anumite măsuri de precauție. Prin urmare, este recomandabil ca angajații să fie instruiți în ceea ce privește principiile de igienă relevante pentru postul lor, pentru a reduce volumul de monitorizare necesar.</p> <p>Controlorii sau directorii care nu manipulează alimente, dar care pot avea o influență directă asupra modului în care operațiunile sunt efectuate sub aspectul igienei, trebuie să beneficieze de o instruire structurată, după necesități.</p>
---	---	--





## VI. PROCEDURI BAZATE PE HACCP

### A – Proceduri bazate pe HACCP pe piețele en gros

Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare prevede în articolul 5 următoarele:

*„1. Operatorii din sectorul alimentar vor elabora, vor pune în aplicare și vor utiliza în permanență o procedură sau mai multe proceduri permanente bazate pe principiile HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)”.*

Acest capitol prezintă anumite recomandări pentru administrația pieței en gros cu privire la procedurile care vor fi utilizate la atribuirea funcțiilor de care răspund pe piața en gros, cu respectarea principiilor HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control).

După cum s-a menționat anterior, o piață en gros se află în centrul lanțului de aprovizionare dintre producție și consum. Așa cum se definește în Regulamentul (CE) nr. 853/2004, *„înseamnă o întreprindere din sectorul alimentar care cuprinde mai multe unități distincte care utilizează în comun instalații și secții unde sunt vândute produse alimentare unor operatori din sectorul alimentar.”*

Această definiție înseamnă că întreaga administrație a pieței en gros trebuie privită în același fel ca orice altă întreprindere din sectorul alimentar și, de aceea, aceasta trebuie să activeze în conformitate cu Regulamentul UE privind alimentele, cu toate că aceasta nu vinde produse alimentare. Fiind responsabilă pentru zona comercială, întreaga administrație a pieței en gros are de asemenea responsabilitatea comună de a respecta cerințele relevante de igienă pentru produsele alimentare atunci când acestea intră pe piață și trebuie să ia măsuri în ceea ce privește igiena alimentelor.

#### Notă către cititori:

Următoarele pagini referitoare la procedurile HACCP au fost create pe baza documentului *„Document orientativ privind punerea în aplicare a procedurilor pe baza principiilor HACCP și punerea în aplicare a principiilor HACPP în anumite întreprinderi din sectorul alimentar.”* (Emis în data de 16 noiembrie 2005 de către Direcția Generală Sănătate și Consumatori din cadrul Comisiei Europene) (1).

### B – PROCEDURI BAZATE PE HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) ȘI CERINȚE PREALABILE OBLIGATORII

Igiena alimentelor este rezultatul punerii în aplicare de către întreprinderile din sectorul alimentar a cerințelor prealabile și procedurilor obligatorii bazate pe principiile ARPCC.

Trebuie să reținem în special că înaintea stabilirii procedurilor HACCP, cerințele prealabile obligatorii de igienă alimentară trebuie puse în aplicare, aceasta constituind obiectivul capitolelor precedente ale acestui ghid de bune practici cu privire la următoarele probleme:

- Cerințele de infrastructură și referitoare la echipamente;
- Controlul temperaturii și ventilația;
- Sistemul de iluminat;
- Procedurile sanitare;
- Eliminarea deșeurilor (2);
- Lupta împotriva organismelor dăunătoare;

- Igiena personală;
- Instruirea.

(1) A se vedea capitolul „Referințe”

(2) A se vedea Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 3 octombrie 2002 de stabilire a unor norme de sănătate privind produsele secundare de origine animală care nu sunt destinate consumului uman.

Aceste cerințe prealabile obligatorii sunt concepute în scopul controlării riscurilor în mod general și în scopul de a oferi o bază pentru punerea efectivă în aplicare a HACCP (Analiza riscurilor și punctele critice de control). Acestea trebuie puse în aplicare înainte de stabilirea unei proceduri pe baza HACCP.

## **C – Principiile generale ale HACCP**

HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) identifică riscurile și măsurile specifice pentru controlul acestora în scopul asigurării siguranței alimentelor.

HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) este un instrument pentru evaluarea riscurilor și stabilirea sistemelor de control care se concentrează mai degrabă pe prevenire decât pe testarea în principal a produselor finale. Orice sistem HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) este capabil să suporte modificări, cum ar fi progresul în ceea ce privește designul echipamentelor, procedurile de prelucrare sau dezvoltarea tehnologică.

HACCP se poate aplica în cadrul lanțului alimentar. La fel ca îmbunătățirea siguranței alimentare, punerea în aplicare a HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) poate oferi beneficii semnificative, de exemplu aplicarea HACCP poate facilita inspecția efectuată de autoritățile de reglementare și promova comerțul internațional prin sporirea încrederii în siguranța alimentară.

Aplicarea cu succes a HACCP necesită un angajament deplin și implicarea totală a conducerii și a forței de muncă. De asemenea, necesită o abordare multidisciplinară.

Înainte de aplicarea HACCP pentru orice întreprindere din sectorul alimentar, inclusiv pentru administrația pieței en gros, trebuie să fi fost implementate cerințe prealabile obligatorii cu privire la igiena alimentară.

Angajamentul administrației este necesar pentru punerea în aplicare a unei HACCP efective. În timpul identificării riscurilor, pe parcursul evaluării și a operațiunilor ulterioare de concepere și aplicare a HACCP, trebuie să se aibă în vedere impactul măsurilor luate de către administrația pieței en gros în ceea ce privește controlul riscurilor și probele epidemiologice legate de siguranța alimentelor.

Scopul HACCP este de a direcționa controlul în punctele critice de control (PCC) și HACCP trebuie să se aplice pentru fiecare operațiune în parte.

Aplicarea HACCP trebuie revizuită și trebuie să se facă schimbările necesare, atunci când apare o modificare pe parcursul oricărei etape. Este important să existe flexibilitate în aplicarea HACCP atunci când este cazul, în funcție de contextul aplicării luat în considerație, de natura și de anvergura operațiunii.

## **Cele șapte principii ale HACCP**

1 – Identificarea tuturor riscurilor care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la niveluri acceptabile (analiza riscurilor);

- 2 – Identificarea punctelor critice de control în etapa sau etapele în care controlul este esențial pentru a preveni sau elimina un risc sau pentru a-l reduce la niveluri acceptabile;
- 3 – Stabilirea limitelor critice în punctele critice de control care separă nivelul de toleranță de cel de intoleranță pentru prevenirea, eliminarea sau reducerea riscurilor identificate;
- 4 – Stabilirea și punerea în aplicare a procedurilor eficiente de monitorizare în punctele critice de control;
- 5 – Stabilirea măsurilor corective atunci când monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control;
- 6 – Stabilirea procedurilor, care vor fi efectuate în mod regulat, pentru a verifica dacă măsurile specificate în alineatele 1-5 funcționează eficient;
- 7 – Stabilirea documentelor și a evidențelor care corespund naturii și anvergurii întreprinderilor din sectorul alimentar pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor menționate în alineatele 1-6.

## **D – Aplicarea celor șapte principii pentru administrația pieței en gros**

Se recomandă să se efectueze următoarele activități pe rând.

### **1. ANALIZA RISCURILOR**

#### ***1.1. Formarea unei echipe multidisciplinare (echipa HACCP)***

Această echipă, în care sunt implicate toate persoanele interesate în măsurile care trebuie luate, trebuie să includă întreaga serie de cunoștințe specifice și de experiență adecvate pentru a lua măsurile vizate și cele asociate riscurilor potențiale și trebuie să implice totodată cât mai multe niveluri posibile de conducere superioară.

Acolo unde este necesar, echipa poate fi asistată de specialiști care vor ajuta la soluționarea dificultăților în ceea ce privește evaluarea și controlul punctelor critice.

Echipa poate include specialiști:

- care înțeleg riscurile biologice, chimice sau fizice referitoare la un anumit grup de produse;
- care răspund de sau sunt direct implicați în luarea măsurilor;
- care au cunoștințe de lucru în acel domeniu, mai ales în ceea ce privește igiena și echipamentul;
- orice altă persoană cu cunoștințe de specialitate în domeniul microbiologiei, igienei sau al tehnologiei alimentare.

O persoană poate îndeplini mai multe dintre aceste atribuții, cu condiția ca toate informațiile relevante să fie puse la dispoziția echipei și să fie utilizate pentru a se asigura viabilitatea sistemului dezvoltat. Dacă nu se dispune de experiență în unitate, trebuie să se solicite sprijin din alte surse (consultanță etc.).

Trebuie identificat obiectivul planului HACCP. Obiectivul trebuie să descrie ce segment din lanțul alimentară este implicat și categoriile generale de riscuri care vor fi abordate (biologice, chimice și fizice).

#### **Lista de verificare**

##### **Întrebări care vor fi adresate:**

Avem sau putem dobândi competențele necesare pentru a identifica riscurile și controalele?

Avem o persoană care răspunde de întregul program de siguranță a alimentelor?

Persoana responsabilă este instruită cu privire la cerințele sistemului HACCP?

Această persoană are competența de a stabili și de a menține programul?

Personalul cunoaște importanța siguranței și a igienei alimentelor?

Întreprinderea noastră are un program de instruire?

Angajații știu ce au de făcut și cine poate lua decizii dacă ceva nu merge bine?

#### ***1.2. Descrierea activităților aflate în responsabilitatea administrației pieței en gros***

Deoarece administrația pieței en gros nu se ocupă sau nu vinde produse alimentare, acest alineat ar trebui să se aplice pentru diferitele activități ale administrației pieței în legătură cu diferite întreprinderi din sectorul alimentară aflate în aceste spații comerciale.

Trebuie făcută o descriere completă a activității, cuprinzând toate etapele corespunzătoare.

**Lista de verificare**

**Întrebări care vor fi adresate:**

Care sunt diferitele etape legate de fiecare activitate și cu ce sunt asociate riscurile?

Au fost luate în considerare toate etapele?

Am omis vreuna dintre etape în cadrul activității?

**1.3. Identificarea sarcinilor ce corespund fiecărei etape**

Echipa HACCP trebuie să identifice și să stabilească diferite sarcini care vor fi preluate în fiecare etapă, cu posibila interacțiune între aceste sarcini și activitățile administrate de alte întreprinderi din sectorul alimentar de pe piața en gros.

**Lista de verificare**

**Întrebări care vor fi adresate:**

Am luat în considerare toate sarcinile posibile care corespund fiecărei etape?

Am luat în considerare toate întreprinderile din sectorul alimentar implicate în sarcina efectuată?

Am furnizat informațiile corespunzătoare pentru sarcina efectuată?

**1.4. Elaborarea unei scheme a procesului tehnologic (a se vedea anexa B.1)**

Indiferent de formatul ales, toate etapele incluse în activitate trebuie să fie studiate pe rând și prezentate într-o schemă detaliată a procesului tehnologic, însoțite de date tehnice suficiente.

Tipurile de date pot include, fără a se limita la:

- planul clădirilor de lucru și al clădirilor auxiliare;
- proiectarea și caracteristicile echipamentelor,
- succesiunea tuturor etapelor,
- parametrii tehnici ai operațiunilor,
- fluxul produselor alimentare (inclusiv potențiala contaminare încrucișată),
- separarea zonelor curate de cele murdare (sau zonele cu risc ridicat/scăzut).

Următoarele cerințe sunt obligatorii pentru a fi integrate în sistemul HACCP (Analiza riscurilor și punctele critice de control):

- proceduri de curățare și dezinfectare,
- mediul igienic al unității,
- traseele personalului și practici de igienă,
- depozitarea produselor și condiții de distribuire.

**Lista de verificare**

**Întrebări care vor fi adresate:**

Am stabilit procedurile pentru verificarea și aprobarea fiecărei etape?

Avem un sistem de monitorizare a calității pentru măsura luată?

Avem toate informațiile necesare pentru identificarea riscurilor potențiale?

**1.5. Confirmarea schemei procesului tehnologic la locul de muncă**

După elaborarea schemei procesului tehnologic, echipa multidisciplinară trebuie s-o confirme la fața locului, pe parcursul orelor de operare. Orice abatere identificată trebuie să determine o modificare a schemei originale a procesului tehnologic astfel încât aceasta să fie corectă.

Observați procesul cu spirit critic și cu schema procesului tehnologic în mână.

**Lista de verificare****Întrebări care vor fi adresate:**

Au fost omise anumite etape sau alte informații?

Facem acest lucru astfel încât schema procesului tehnologic să fie vizibilă?

**1.6. Listarea riscurilor și a măsurilor de control**

**1.6.1. listarea tuturor potențialelor** riscuri biologice, chimice sau fizice care pot apărea în cadrul fiecărei etape (Riscul a fost definit în articolul 3 alineatul 14 al Regulamentului (CE) nr. 178/2002 – a se vedea de asemenea glosarul acestui document.)

Echipa HACCP trebuie să efectueze apoi o analiză a riscului pentru a identifica pentru planul HACCP care dintre riscuri au o asemenea natură încât eliminarea sau reducerea lor la niveluri tolerabile este esențială pentru păstrarea produselor alimentare în siguranță.

Următoarele puncte trebuie luate în considerare la efectuarea analizei de risc:

- potențiala apariție a riscurilor și gravitatea efectelor lor adverse asupra sănătății;
- evaluarea calitativă și/sau cantitativă a prezenței riscurilor;

**1.6.2. considerarea și descrierea** măsurilor de control, dacă există, care pot fi aplicate pentru fiecare risc.

Măsurile de control sunt acele acțiuni și activități care pot fi utilizate pentru a preveni riscurile, pentru a le elimina sau pentru a le reduce impactul sau apariția la niveluri tolerabile.

Una sau mai multe măsuri de control pot fi necesare pentru controlul unui risc identificat și unul sau mai multe riscuri pot fi controlate printr-o măsură de control.

Măsurile de control trebuie să fie însoțite de proceduri detaliate și specificații pentru a asigura aplicarea lor eficientă. De exemplu, programele detaliate de curățenie utilizate în conformitate cu normele comunitare aplicabile.

**Notă:**

*Autorii primei HACCP (Analiza riscurilor și punctele critice de control) identifică adesea **prea multe** riscuri! Aceasta este o problemă, deoarece există potențial pentru a reduce capacitatea*

*procesatorului de a concentra eforturile și de a controla riscurile cu adevărat importante. Dilema constă în a decide care riscuri sunt importante.*

*Un risc trebuie controlat dacă:*

**1) există posibilitatea să apară**

**și**

**2) dacă nu este corect controlat, există posibilitatea să fie un risc inacceptabil pentru sănătatea consumatorilor.**

*În cazul riscurilor pentru care nivelurile de acțiuni de reglementare, de toleranță sau alte limite au fost stabilite din motive de siguranță (de ex. agenți chimici de curățare, pesticide etc.), un nivel inacceptabil de risc pentru sănătate este riscul a cărui limită a fost depășită, și nu simpla prezență a substanței la un nivel sesizabil. Prin urmare, dacă încălcarea unui nivel de acțiune în acel tip de alimente este posibil să se întâmple, atunci analiza de risc a procesatorului trebuie să identifice acel risc ca unul care va fi controlat prin sistemul său HACCP.*

### **Lista de verificare**

#### **Întrebări care vor fi adresate:**

Am analizat toate sursele de risc?

Am utilizat planurile clădirilor și a împrejurimilor pentru identificarea riscurilor?

Am utilizat schema procesului tehnologic pentru a identifica posibilele riscuri în procesele implicate?

Am identificat riscurile corespunzătoare fiecărei etape în parte, cum ar fi posibila întrebuintare greșită sau în exces (de exemplu, substanțe chimice de curățare)?

## **2. IDENTIFICAREA PUNCTELOR CRITICE DE CONTROL (PCC)**

Identificarea unui punct critic pentru controlul unui risc necesită o abordare logică. O astfel de abordare poate fi înlesnită prin utilizarea unui arbore decizional (*a se vedea anexa B.2*).

În orice caz, echipa poate utiliza alte metode, în funcție de cunoștințele și experiența lor.

Pentru aplicarea arborelui decizional, fiecare etapă identificată în schema procesului tehnologic trebuie luată în considerare pe rând. La fiecare etapă, arborele decizional trebuie aplicat pentru fiecare risc care poate fi prevăzut sau poate fi introdus și fiecare măsură de control identificată. Utilizarea arborelui decizional trebuie să fie flexibilă, având în vedere întregul proces, în scopul de a evita, acolo unde este posibil, punctele critice inutile.

Se recomandă instruirea în ceea ce privește utilizarea arborelui decizional.

Identificarea punctelor critice de control are două consecințe pentru echipa HACCP, care trebuie astfel:

- să se sigure că măsurile corespunzătoare de control sunt planificate și puse în aplicare în mod eficient. În special, dacă s-a identificat un risc într-o etapă în care controlul nu este necesar pentru siguranța produselor alimentare și nu există măsuri de control în acea etapă, sau în orice altă etapă, atunci procesul trebuie modificat în acea etapă sau într-un stadiu preliminar sau ulterior, pentru a include o măsură de control,
- Stabilirea și punerea în aplicare a unui sistem de monitorizare în fiecare punct critic.

### **Lista de verificare**

#### **Întrebări care vor fi adresate:**

Măsurile de control au fost identificate pentru fiecare risc?

Acestea elimină sau reduc în mod eficient posibilitatea apariției fiecărui risc?

Putem modifica procesul atunci când nu există măsuri de prevenire?

Angajații înțeleg ce reprezintă cerințele PCC?

### **3. LIMITE CRITICE ÎN PUNCTE CRITICE DE CONTROL**

Fiecare măsură de control asociată cu un punct critic de control trebuie să determine specificarea limitelor critice.

Limitele critice corespund valorilor extreme acceptabile în ceea ce privește siguranța produselor alimentare.

Acestea separă nivelul de toleranță de cel de intoleranță. Limitele sunt stabilite pentru parametrii care se pot observa sau estima și care pot demonstra că punctul critic se află sub control.

Acestea trebuie să se bazeze pe probe întemeiate care demonstrează că valorile alese vor determina controlul procesului.

Exemple de astfel de parametri includ temperatura, timpul, pH-ul, conținutul de umiditate, parametrii senzoriali cum ar fi aspectul vizual etc.

În unele cazuri, pentru a reduce riscul depășirii unei limite critice din cauza variațiilor procesului, poate fi necesar să se specifice mai multe niveluri stringente (de ex. nivelurile țintă), astfel încât să se asigure respectarea limitelor critice.

Limitele critice pot fi determinate de o varietate de surse. Când nu sunt preluate din standardele de reglementare sau din ghidurile de bune practici de igienă, echipa trebuie să le confirme valabilitatea cu privire la controlul riscurilor identificate în PCC.

### **Lista de verificare**

#### **Întrebări care vor fi adresate:**

Am stabilit limitele pentru fiecare punct critic de control?

Respectăm limitele stabilite?

Instrumentele noastre de măsurare sunt îndeajuns de precise?

Sistemele noastre de măsurare respectă standardele recunoscute?

Au fost stabilite măsuri corective pentru fiecare situație ieșită de sub control?

Avem un sistem pentru gestionarea reclamațiilor?

Frecvența noastră de monitorizare și înregistrare este corespunzătoare?

### **4. PROCEDURI DE MONITORIZARE ÎN PUNCTE CRITICE DE CONTROL**

O parte semnificativă a procedurilor bazate pe HACCP este un program de observații sau estimări întreprinse în fiecare punct critic, astfel încât să se asigure conformitatea cu limitele critice specificate.



Observațiile sau estimările trebuie să poată identifica pierderea controlului în punctele critice și să furnizeze informații la timp pentru măsurile corective care trebuie luate.

Acolo unde este posibil, trebuie făcute modificări ale procesului, atunci când rezultatele monitorizării indică o tendință de pierdere a controlului la un PCC. Modificările trebuie făcute înainte de apariția abaterii. Datele obținute din monitorizare trebuie evaluate de către o persoană desemnată în acest sens, care posedă cunoștințele și are autoritatea de a lua măsuri corective atunci când este cazul.

Observațiile sau estimările pot fi făcute în permanență sau intermitent. Atunci când observațiile sau estimările nu sunt făcute continuu, este necesar să se stabilească o frecvență a observațiilor sau a estimărilor care oferă informații sigure.

Programul trebuie să descrie metodele, frecvența observațiilor și a estimărilor și procedura de înregistrare și de identificare a fiecărui punct critic:

Cine va efectua monitorizarea și verificarea?

Când se vor efectua monitorizarea și verificarea?

Cum se vor efectua monitorizarea și verificarea?

Evidențele asociate cu monitorizarea PCC trebuie semnate de persoana(ele) care efectuează monitorizarea și atunci când evidențele sunt verificate de un reprezentant al companiei care răspunde de revizuire.

## 5. MĂSURI CORECTIVE

Pentru fiecare punct critic de control, echipa HACCP trebuie să planifice dinainte măsuri corective, astfel încât acestea să fie luate fără ezitare atunci când monitorizarea semnalează o abatere de la limita critică.

O astfel de măsură corectivă trebuie să includă:

identificarea corectă a persoanei(lor) responsabilă(e) cu punerea în aplicare a măsurilor corective,

descrierea metodelor și a măsurii necesare pentru a corecta abaterea depistată,

măsura care trebuie luată atunci când procesul nu se mai află sub control,

evidențe scrise ale măsurilor luate, indicând toate informațiile relevante (de exemplu: data, ora, tipul acțiunii, autorul și verificarea ulterioară).

monitorizarea poate indica faptul că măsurile de prevenire (verificarea echipamentului, verificarea persoanei care răspunde de această sarcină, verificarea eficienței măsurilor corective anterioare etc.) vor putea fi luate dacă măsurile corective pentru aceeași procedură au fost luate în mod repetat.

## 6. PROCEDURILE DE VERIFICARE

**6.1. Echipa HACCP trebuie să specifice metodele și procedurile** care vor fi utilizate pentru a determina dacă HACCP funcționează corect. Metodele de verificare pot include în special recoltare de probe aleatorii și analiză, analiză consolidată sau teste în punctele critice selectate.

Frecvența verificării trebuie să fie suficientă pentru a confirma că procedurile bazate pe HACCP funcționează eficient. Frecvența verificării va depinde de caracteristicile administrației pieței en

gros (numărul de angajați, natura produselor alimentare etc.), frecvența monitorizării, corectitudinea angajaților, numărul de abateri depistate de-a lungul timpului și riscurile implicate.

Procedurile de verificare cuprind:

- audituri pentru HACCP și evidențele acestora,
- inspecția operațiunilor,
- confirmarea faptului că PCC sunt ținute sub control,
- validarea limitelor critice,
- revizuirea abaterilor și a prevederilor referitoare la produse, măsurile corective luate.

Frecvența verificării va avea o mare influență asupra volumului de reverificare efectuată în cazul unei abateri în care s-au depistat limitele critice depășite. Verificarea va cuprinde toate elementele de mai jos, dar nu neapărat toate în același timp:

- verificarea corectitudinii evidențelor și analiza abaterilor,
- verificarea persoanei care monitorizează activitățile de prelucrare, depozitare și/sau transport,
- verificarea fizică a procesului monitorizat,
- calibrarea instrumentelor utilizate pentru monitorizare.

Verificarea trebuie efectuată de o persoană diferită de cea care răspunde de efectuarea monitorizării și de luarea de măsuri corective. Acolo unde activitățile de verificare nu pot fi efectuate la fața locului, verificarea trebuie să fie efectuată în numele întreprinderii, de către specialiști externi sau de către terțe părți calificate.

**6.2. Acolo unde este posibil**, activitățile de validare trebuie să includă aceste acțiuni pentru a confirma eficacitatea tuturor elementelor din cadrul planului HACCP. În caz de modificări, este necesar să se revizuiască sistemul, pentru a se asigura că este (sau va fi) încă valabil.

Acolo unde este necesar, o astfel de revizie trebuie să determine modificarea procedurilor stabilite. Modificările trebuie să fie incluse integral în documentația și sistemul de păstrare a evidențelor, astfel încât să se asigure disponibilitatea unor informații actualizate și corecte.

## **7. DOCUMENTAȚIA ȘI PĂSTRAREA EVIDENȚELOR**

Păstrarea eficientă și corectă a evidențelor este esențială pentru aplicarea sistemului HACCP.

Procedurile HACCP trebuie să fie documentate. Documentația și păstrarea evidențelor trebuie să corespundă cu natura și anvergura operațiunii și să fie suficiente pentru a sprijini întreprinderea să verifice controalele HACCP, dacă acestea sunt puse în aplicare și utilizate permanent. Documentele și evidențele trebuie păstrate pe o perioadă suficientă de timp pentru a permite autorității competente să efectueze auditul sistemului HACCP. Documentele trebuie semnate de un reprezentant al companiei care răspunde de revizuire.

Iată câteva exemple de documentație:

- analiza riscurilor;
- stabilirea PCC;

- stabilirea limitei critice;
- modificări ale sistemului HACCP.

Iată câteva exemple de evidențe:

- activități de monitorizare a PCC;
- abateri și măsuri corective aferente;
- activități de verificare.

Un sistem simplu de păstrare a evidențelor poate fi eficient și ușor de comunicat angajaților.

Acesta poate fi integrat în operațiunile existente și poate utiliza documentația existentă.

### **Lista de verificare**

#### **Întrebări care vor fi adresate:**

Avem un nivel satisfăcător de păstrare a evidențelor?

Arhivăm și depozităm evidențele în siguranță?

Înregistrăm și acționăm asupra punctelor critice de control?

Am înregistrat limitele pentru fiecare PCC?

Măsurile noastre de control au fost corect înregistrate?

Monitorizăm și evaluăm metodele noastre?

Păstrăm evidențe ale calibrărilor noastre?

Beneficiem de verificări independente ale programului nostru?

Ce măsuri luăm pentru a verifica dacă programul nostru este efectuat?

Păstrăm evidențe ale verificărilor sistemului nostru?

*Un exemplu de foaie de lucru HACCP pentru elaborarea unui plan HACCP se găsește în anexa B.3. Aceasta face referire la depozitarea la rece.*

**ANEXA A**  
**ADMINISTRAȚIA PIETEI EN GROS**  
**PROGRAM DE CURĂȚENIE ȘI DEZINFECTARE – SĂLI DE PREZENTARE**  
**ȘI DE COMERCIALIZARE**

<b>Zona</b>	<b>Produs de curățare</b>	<b>Procedură</b>	<b>Frecvență</b>	<b>Măsuri de precauție privind sănătatea și siguranța</b>	<b>Persoana responsabilă (nume)</b>	<b>Verificat de (nume)</b>
Podeaua	Denumire completă Contract nr. ....	Toate pierderile prin scurgere trebuie remediate imediat.  La încheierea activității, măturați și spălați cu apă fierbinte și cu detergent.	Zilnic	Consultați eticheta produsului și specificația tehnică  (se vor pune la dispoziție dacă este necesar)		
Pereții - până la ...m:  - peste ...m:	Denumire completă Contract nr. ....  Denumire completă Contract nr. ....	Spălați cu detergent, clătiți cu apă caldă curată și aplicați dezinfectant (1) când este necesar.  Spălați cu apă caldă și detergent	Zilnic  Periodic (2)	Consultați eticheta produsului și specificația tehnică  (se vor pune la dispoziție dacă este necesar)		
Tavanele	Denumire completă Contract nr. ....	Curățare uscată sau lichidă în funcție de tipul suprafeței	Periodic (2)	Consultați eticheta produsului și specificația tehnică  (se vor pune la dispoziție dacă este necesar)		

Ușile	Denumire completă Contract nr. ....	Spălați cu apă caldă și detergent	Periodic (2)	Consultați eticheta produsului și specificația tehnică  (se vor pune la dispoziție dacă este necesar)		
Ferestrele	Denumire completă Contract nr. ....	Spălați cu apă caldă și detergent	Periodic (2)	Consultați eticheta produsului și specificația tehnică  (se vor pune la dispoziție dacă este necesar)		
Chiuvetele	Denumire completă Contract nr. ....	La sfârșitul fiecărei zile, curățați, spălați cu apă caldă și detergent și clățiți	Zilnic	Consultați eticheta produsului și specificația tehnică  (se vor pune la dispoziție dacă este necesar)		
Sistemul de iluminat	Denumire completă Contract nr. ....		Periodic (2)	Consultați eticheta produsului și specificația tehnică  (se vor pune la dispoziție dacă este necesar)		
Ventilația - Circulația mecanică a aerului - Filtre	Denumire completă Contract nr. ....	Aspirați.  Spălați cu apă caldă și detergent. Puneți-le la loc	Lunar  Lunar	Consultați eticheta produsului și		

		după uscare.		specificația tehnică (se vor pune la dispoziție dacă este necesar)		
Coșurile de colectare deșeurilor	de a	Denumire completă Contract nr. ....	Frecați cu peria, cu apă caldă și detergent	Zilnic	Consultați eticheta produsului și specificația tehnică (se vor pune la dispoziție dacă este necesar)	

(1) „Dezinfectant” este o substanță de dezinfectare adecvată pentru utilizarea pe suprafețele care intră în contact cu alimentele și trebuie să nu fie toxic și contaminabil.

(2) „Periodic” înseamnă după cum este necesar și ar trebui să se refere la depunerea murdăriei.

## ANEXA B.1

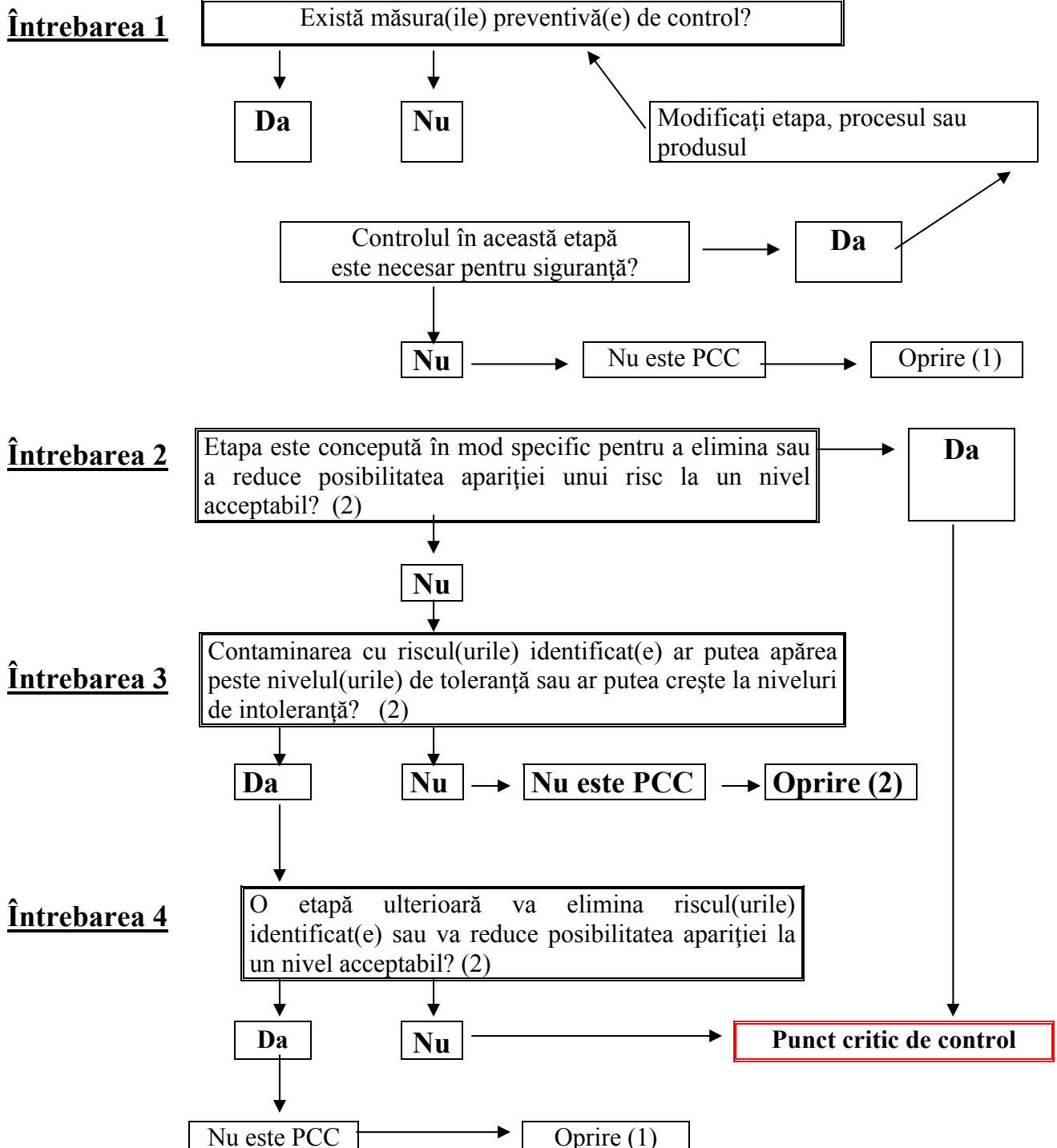
### SUCCESIUNEA LOGICĂ A PUNERII ÎN APLICARE A PROCEDURILOR BAZATE PE HACCP DE CĂTRE ADMINISTRAȚIA PIETEI EN GROS

1	Formarea unei echipe HACCP
2	Definirea proiectului pentru un sistem de gestionare a igienei
3	Elaborarea schemei procesului tehnologic
4	Confirmarea schemei procesului tehnologic la locul de muncă
5	Lista tuturor riscurilor potențiale Efectuarea unei analize a riscurilor Stabilirea măsurilor de control
6	Identificarea PCC
7	Stabilirea limitelor critice pentru fiecare PCC
8	Stabilirea unui sistem de monitorizare pentru fiecare PCC
9	Stabilirea măsurilor corective
10	Stabilirea procedurilor de verificare
11	Stabilirea documentației și păstrarea evidențelor

## ANEXA B.2

### AUTORITATEA PIETEI EN GROS EXEMPLU DE ARBORE DECIZIONAL PENTRU IDENTIFICAREA PCC

(Răspundeți la întrebări pe rând)



(1) Treceți la următorul risc identificat în procesul descris.

(2) Nivelurile acceptabile și inacceptabile trebuie să fie definite în cadrul obiectivelor generale de identificare a PCC din planul HACCP



## ANEXA B.3

### ADMINISTRAȚIA PIEȚEI EN GROS EXEMPLU DE FIȘĂ DE LUCRU HACCP (Depozitarea la rece)

**1 Descrieți sarcina pentru administrația pieței en gros**

**Asigurați-vă că produsele alimentare sunt păstrate:**

- la temperaturi corespunzătoare pentru tipul de produs;
- în conformitate cu regulamentele UE cu privire la tipul de produs.

**2 Diagrama fluxului de proceduri**

LISTĂ							
Etapă	Risc(uri)	Măsură(i) de control			Procedură(i) de monitorizare	Măsură (Măsuri) corectivă (corective)	Evidențe
<b>Depozitare prin refrigerare</b>	<u><b>Contaminare încrucișată</b></u>	Produse alimentare acoperite sau ambalate care vor fi depozitate separat de produsele alimentare neacoperite			Verificare vizuală	Reorganizați amenajarea pentru a separa tipurile diferite de produse alimentare	Raport al măsurilor corective
		Păstrați zona de depozitare curată			Condiții de igienă ale zonei de depozitare	Curățați zona de depozitare imediat	Raport al măsurilor corective
	<u><b>Cresterea numărului de bacterii care contaminează alimentele</b></u>	Temperatura de depozitare la 4°C sau la o temperatură mai mică			Supravegheați parametrii relevanți de refrigerare (continuu sau la intervale regulate) (de ex. temperatura aerului, indicele de viteză a aerului, încărcarea, temperatura produselor)	Reglarea temperaturii sau remediarea aparatului frigorific unde este cazul.  Frecvența de monitorizare va fi crescută până când se asigură că procesul se află sub control.	Fișa de evidență a temperaturii pentru aparatul frigorific
		Zona de depozitare cu o bună circulație a aerului			Verificare vizuală		Raport al măsurilor corective

						Reorganizați amenajarea pentru depozitare	
--	--	--	--	--	--	---	--

<b>Depozitare prin congelare</b>	<u>Cresterea numărului de bacterii care contaminează alimentele</u>	Temperatura congelatorului la -18°C sau sub această temperatură			Supravegheați parametrii relevanți de refrigerare (continuu sau la intervale regulate) (de ex. temperatura aerului, indicele de viteză a aerului, încărcarea, temperatura produselor)	Reglarea temperaturii sau remedierea congelatorului unde este cazul. Frecvența de monitorizare va fi crescută până când se asigură că procesul se află sub control.	Fișa de evidență a temperaturii pentru congelator
		Zona de depozitare cu o bună circulație a aerului			Verificare vizuală	Reorganizați amenajarea pentru depozitare	Raport al măsurilor corective

**3**

### **Verificarea**

Aceasta trebuie să includă următoarele aspecte:

- validarea parametrilor de congelare;
- calibrarea dispozitivelor de măsurare;
- în final:
  - o audit intern;
  - o audit extern;
  - o Revizia HACCP.

## GLOSAR

- **Administrație a pieței en gros:** operator al întreprinderilor din sectorul alimentar (private sau publice) cu responsabilități specifice pentru gestionarea și organizarea generală a pieței en gros în cadrul căreia își desfășoară activitatea întreprinderile independente din sectorul alimentar.
- **Alimente neacoperite:** alimente care nu se află într-un ambalaj sau într-un recipient care exclude riscul contaminării din mediu.
- **Ambalare:** așezarea unuia sau a mai multor produse alimentare într-un al doilea recipient, iar acesta din urmă, în alt recipient la rândul său.
- **Analiza riscului:** un proces care constă în trei componente interconectate: evaluarea, gestionarea și comunicarea riscurilor.
- **Analiza riscurilor:** Procesul de colectare și evaluare a informațiilor privind riscurile și situațiile care duc la apariția acestora, pentru a decide care sunt semnificative pentru siguranța alimentelor și, prin urmare, trebuie abordate în cadrul planului HACCP.
- **Angrosist:** intermediar din lanțul de distribuție care cumpără produsele în cantitate mare de la producător și le vinde în cantități mai mici distribuitorilor sau comercianților cu amănuntul.
- **Apă curată:** apă de mare sau apă dulce de o calitate similară
- **Apă de mare curată:** apă de mare naturală, artificială sau purificată sau apă salmastră care nu conține microorganisme, substanțe dăunătoare sau plancton marin toxic în cantități ce pot afecta în mod direct sau indirect calitatea alimentelor sub aspectul sănătății.
- **Apă potabilă:** apă care îndeplinește cerințele minime prevăzute în Directiva nr. 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman.
- **Autoritate competentă:** reprezintă autoritatea centrală a unui stat membru capabilă să asigure conformitatea cu cerințele acestui regulament sau orice altă autoritate care a fost împuternicită de autoritatea centrală; aceasta va include, de asemenea, autoritatea relevantă a unei țări terțe, acolo unde este cazul.
- **Bune practici:** serie de principii care se vor aplica în procesele vizate, determinând obținerea de alimente sigure și sănătoase, luând totodată în considerare sustenabilitatea economică, socială și de mediu.
- **Colector de murdărie:** orice suprafață care permite depunerea murdăriei. Acestea pot fi golurile dintre componentele echipamentului, crăpături și îmbinări ale finisajelor de suprafețe, îmbinările conductelor. Colectoarele de murdărie trebuie eliminate sau trebuie să li se acorde o atenție deosebită în timpul curățeniei.
- **Comunicarea riscurilor:** schimbul interactiv de informații și opinii prin intermediul procesului de analiză a riscului în ceea ce privește pericolele și riscurile, factorii referitori la riscuri și sesizarea riscurilor, în rândul evaluatorilor de riscuri, a celor care gestionează riscurile, a consumatorilor, a întreprinderilor din sectorul alimentar și furajer, a comunității universitare și a altor părți interesate, inclusiv explicarea rezultatelor obținute în urma analizei riscurilor și baza deciziilor în urma gestionării riscurilor.

- **Condens:** formarea de picături de apă în urma contactului dintre aerul cald și umed, cum ar fi aburul, și o suprafață relativ mai rece.
- **Consumator final:** consumatorul final al unui produs alimentar care nu va utiliza alimentele în cadrul unei operațiuni sau al unei activități economice alimentare.
- **Container de transferare a deșeurilor:** container, saci sau alte recipiente utilizate pentru colectarea temporară a deșeurilor în încăperile de preparare a alimentelor.
- **Container pentru depozitarea deșeurilor:** containere sau recipiente utilizate pentru depozitarea deșeurilor în exteriorul încăperilor de preparare a alimentelor, urmând să fie scoase din unitățile de lucru.
- **Container sigilat ermetic:** un container care nu permite scurgerile.
- **Contaminare:** prezența sau apariția unui risc. Introducerea într-un mediu a elementelor poluante și/sau toxice (microorganisme, substanțe chimice) susceptibile de a afecta siguranța sau sănătatea acestuia.
- **Contaminare încrucișată:** transferul unui risc de la un aliment la altul. Acest lucru se poate întâmpla prin contact direct, prin lucrătorii care manipulează alimente sau prin echipamente și suprafețe de lucru.
- **Control:** acțiunea de a efectua o serie planificată de observații sau măsurători ale parametrilor de control pentru a se evalua dacă un PCC se află sub control.
- **Curățenie personală:** măsuri luate de angajați pentru a proteja alimentele împotriva contaminării.
- **Curs de inițiere:** instruire oferită noilor angajați.
- **Dăunători depistați în alimente:** viețuitoare care sunt inoportune în unitățile din sectorul alimentar. Sunt în special artropode, păsări, șobolani, șoareci și alte rozătoare care pot contamina alimentele în mod direct sau indirect.
- **Detergent:** un agent de curățare, diferit de săpun, dar care poate să emulsioneze grăsimile și să îndepărteze murdăria.
- **Dezinfectant:** o substanță chimică utilizată pentru distrugerea microorganismelor și pentru reducerea nivelurilor de contaminare a echipamentului alimentar sau în unitățile alimentare. Substanțele dezinfectante utilizate trebuie să fie corespunzătoare pentru utilizarea lor în unitățile alimentare.
- **Dezinfectare:** reducerea nivelurilor de contaminare a echipamentului alimentar sau în unitățile alimentare prin utilizarea unei substanțe dezinfectante.
- **Distrugător de insecte cu grilă electrică:** echipament creat pentru controlul insectelor și al altor artropode zburătoare. Insectele sunt atrase de lămpile cu ultraviolete și sunt distruse pe o grilă electrică de tensiune înaltă.
- **Echivalent:** referitor la sisteme diferite, capabil să îndeplinească aceleași obiective.
- **Etaș:** care nu permite pătrunderea sau trecerea unui lichid. Impenetrabil.
- **„Etapă de producție, prelucrare și distribuție”:** reprezintă orice etapă, inclusiv importul, începând cu producția primară a unui aliment, până la depozitarea, transportul, vânzarea sau furnizarea acestui aliment către consumatorul final și, dacă este cazul, importul, producția, fabricarea, depozitarea, transportul, distribuția, vânzarea și furnizarea nutrețurilor.
- **Evaluarea riscurilor:** un proces științific care cuprinde patru etape: identificarea și caracterizarea riscului, evaluarea gradului de expunere și caracterizarea riscului.

- **Gestionarea riscurilor:** procesul, diferit de cel de evaluare a riscurilor, de examinare a alternativelor de politică în colaborare cu părțile interesate, având în vedere evaluarea riscurilor și alți factori legitimi și, dacă este necesar, selectând opțiunile de prevenire și control corespunzătoare.
- **HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control):** un sistem care identifică, evaluează și controlează riscurile care sunt semnificative pentru siguranța alimentelor.
- **Igiena alimentelor (sau igienă):** măsurile și condițiile necesare pentru controlarea riscurilor și pentru a se asigura conformitatea pentru consumul uman al produselor alimentare, având în vedere scopul acestora de utilizare.
- **Îmbrăcăminte de protecție:** haine adecvate pentru activitatea efectuată; ar trebui să acopere în întregime hainele obișnuite.
- **Împachetare:** așezarea unui produs alimentar într-un material de împachetat sau într-un recipient în contact direct cu produsul respectiv și ambalajul sau recipientul în sine.
- **În mod regulat/periodic:** înseamnă „după necesități” și ar trebui să se refere la depunerea murdăriei sau la gradul de deteriorare și uzură și la modul cum afectează aceasta siguranța alimentelor.
- **Întreprindere din sectorul alimentar:** orice întreprindere, fie că este stabilită pentru obținerea sau nu de profit, fie publică, fie privată, care desfășoară orice activitate legată de orice etapă de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare.
- **Legislație în materie de produse alimentare:** reprezintă actele cu putere de lege și actele administrative în domeniul alimentar în general și, în special, referitoare la siguranța alimentelor, atât la nivel comunitar, cât și la nivel național; acestea acoperă toate etapele de producție, prelucrare și distribuție de alimente și, de asemenea, a hranei produse pentru animale sau furnizate animalelor de la care se obțin produse alimentare (conform Regulamentului (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor generale și a cerințelor legislației în materie de produse alimentare, de înființare a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor din domeniul siguranței alimentare).
- **Măsuri de control:** măsurile care vor fi luate pentru a elimina riscul identificat sau pentru a-l reduce la un nivel de siguranță.
- **Monitorizare:** verificări regulate pentru a asigura că un sistem funcționează corect. Rezultatele monitorizării sunt de obicei înregistrate în formă scrisă.
- **Mucegai:** organism microscopic care crește în condiții de umezeală pe suprafața alimentelor și poate pătrunde în acestea.
- **Neabsorbant:** orice material prin care apa nu poate pătrunde.
- **Operator din sectorul alimentar:** persoanele fizice sau juridice responsabile să asigure faptul că prevederile legale în domeniul alimentar sunt îndeplinite în cadrul întreprinderii din sectorul alimentar aflate sub controlul acestora.
- **Patogen:** un microorganism care poate cauza boli.
- **PEG:** abreviere pentru piața en gros.
- **Pericol:** o funcție a probabilității unui efect advers asupra sănătății și gravitatea aceluși efect, cauzat de un risc.
- **Perisabil:** alimente care se strică repede sau care pot fi contaminate cu bacterii care, dacă li se creează mediul propice, se vor înmulți și vor cauza deteriorarea alimentelor și/sau intoxicații alimentare.

- **Persoană care manipulează alimente:** orice persoană implicată într-o activitate din sectorul alimentar în care manipulează alimente pe durata activității de lucru sau ca parte din îndatoririle sale în orice sens, indiferent dacă alimentele sunt neacoperite sau preambalate.
- **Piață en gros:** înseamnă o întreprindere din sectorul alimentar care cuprinde mai multe unități distincte, care utilizează în comun instalații și secții în care alimentele sunt vândute operatorilor din sectorul alimentar.
- **Plan de curățenie:** un document scris care stabilește modul în care trebuie păstrată curățenia în unitatea de lucru.
- **Plan HACCP:** un document elaborat în conformitate cu principiile HACCP pentru a se asigura controlul riscurilor care sunt semnificative pentru siguranța alimentelor.
- **Plasă contra insectelor:** plasă fină proiectată pentru aplicarea la ferestre sau alte deschizături pentru a împiedica pătrunderea insectelor sau a altor artropode.
- **Prelucrare:** orice acțiune care alterează semnificativ produsul inițial, inclusiv încălzirea, afumarea, conservarea, coacerea, uscarea, marinarea, extragerea, extrudarea sau o combinație a acestor procese.
- **Produse alimentare:** orice substanțe sau produse, fie ele prelucrate, parțial prelucrate sau neprelucrate, destinate consumului alimentar uman.
- **Produse neprelucrate:** produse alimentare care nu au trecut prin etapa de prelucrare și care includ produse care au fost secționare, separate, fasonate, feliate, dezosate, tocate, curățate de piele, mărunțite, tăiate, curățate, ajustate, decojite, măcinate, răcite, înghețate, congelate sau dezghețate.
- **Produse prelucrate:** produse alimentare realizate din prelucrarea produselor neprocesate. Aceste produse pot conține ingrediente care sunt necesare pentru fabricarea lor sau pentru a le conferi caracteristici specifice.
- **Punct critic de control:** etapă în pregătirea alimentelor, care trebuie realizată în mod corect pentru a se asigura eliminarea unui risc sau reducerea lui la un nivel de siguranță.
- **Puncte critice:** etape în care riscurile trebuie să fie controlate pentru a se asigura eliminarea sau reducerea lor la un nivel de siguranță.
- **Risc:** reprezintă un agent biologic, chimic sau fizic aflat în alimente sau în starea alimentelor sau a hranei, care poate crea efecte adverse din punct de vedere al sănătății.
- **Sistem de furnizare a apei:** apă care nu provine din rețeaua publică centrală.
- **Spațiu interior prevăzut cu ventilație:** un spațiu închis care separă toaletele de încăperile cu alimente și care este ventilat mecanic sau natural cu aer din exterior.
- **Sterilizare:** proces prin care se distrug toți germenii.
- **Suprafață în contact cu alimente:** orice suprafață care intră sau poate intra în contact cu produse alimentare, fie direct, fie în imediata apropiere a acestora, încât, dacă este murdară, poate contamina alimentele (include suprafețele de lucru, containerele și echipamentele).
- **Trasabilitate:** capacitatea de a trasa și urmări un produs alimentar, nutrețuri, un animal de la care se obțin produse alimentare sau o substanță care este destinată sau prevăzută să fie inclusă într-un produs alimentar sau nutreț, în toate etapele de producție, prelucrare și distribuție.
- **Unitate:** reprezintă orice unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar stabilită pe o piață en gros.

- **Zone comune:** zonele utilizate de unul sau mai mulți operatori independenți din cadrul pieței en gros și gestionate de administrația pieței.
- **Zone private:** zone ocupate de operatorul pieței en gros care este unicul responsabil pentru gestionarea zonei.
- **Zone publice:** zonele utilizate de toate persoanele și gestionate de administrația pieței en gros.

## REFERINȚE

### Referințe în limba engleză:

- Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 prin care se stipulează principiile generale și cerințele legislației alimentare, înființând Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară și stabilind procedurile din domeniul siguranței alimentare (Monitorul Oficial al Comunităților Europene – 1.2.2002 L 31/1)
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (Monitorul Oficial al Comunităților Europene - 30.4.2004 L 139/1)
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă pentru igiena produselor alimentare (Monitorul Oficial al Comunităților Europene - 30.4.2004 L 139/55)
- Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 prin care se stabilesc norme specifice pentru organizarea controalelor oficiale ale produselor de origine animală pentru consum alimentar uman
- Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 3 octombrie 2002 prin care se stabilesc norme de sănătate privind produsele secundare de origine animală care nu sunt destinate consumului alimentar
- Document orientativ privind procedurile de punere în aplicare a principiilor ARPCC și sprijinirea punerii în aplicare a principiilor ARPCC în anumite întreprinderi alimentare (16 noiembrie 2005, Direcția Generală pentru Sănătate și Protecția Consumatorului din cadrul Comisiei Europene)
- Codex Alimentarius OMS/Organizația Mondială a Sănătății, 20 avenue Appia CH 1211 Geneva 27 Elveția
- Codul internațional de practică recomandat - Principii generale de igienă a alimentelor (CAC/RCP 1- 1969, Revizuit 4 – 2003)
- Asociația Sud-africană pentru știință și tehnologie în domeniul alimentar: Bune practici de fabricare în domeniul industriei alimentare. (Africa de Sud)
- Agenția canadiană pentru inspecția alimentelor: Promovarea punerii în aplicare a programului de siguranță alimentară. (Canada)
- Ghid industrial de bune practici de igienă: Ghid de catering: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Ghid industrial de bune practici de igienă: Ghid al piețelor și târgurilor: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Ghid industrial de bune practici de igienă: Ghid al distribuitorilor de pe piața de comerț en gros: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Autoritatea pentru siguranța alimentelor din Irlanda: Cod de practică pentru siguranța alimentelor din lanțul de furnizare al produselor proaspete din Irlanda. Cod de practică nr. 4 (Irlanda)
- Sisteme de calitate și siguranță a produselor alimentare. Manual de instruire privind Igiena alimentelor și analiza de risc și sistemul de puncte critice de control (ARPCC) – Organizația Națiunilor Unite pentru alimente și agricultură, Roma 1998 Publishing Management Group. Departamentul de informare OMS.



**Referințe în limba franceză:**

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (France)

**Referințe în limba germană:**

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und - Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998