

Asociația
Ivan Patzaichin - Mila 

Ghid de bune practici de igienă și producție culinară

PUNCT GASTRONOMIC LOCAL

1 Contents

INTRODUCERE	4
CE SUNT PUNCTELE GASTRONOMICE LOCALE (PGL)	4
CE SE PREPARĂ ȘI SERVEȘTE ÎN PGL	4
1.1 GHID DE BUNE PRACTICI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR	5
1.1.1 CE ESTE UN GHID DE BUNE PRACTICI	5
1.1.2 CINE FOLOSEȘTE GHIDUL DE BUNE PRACTICI	5
1.1.3 CE CUPRINDE GHIDUL DE BUNE PRACTICI	5
1.1.4 CUM AJUNGE GHIDUL DE BUNE PRACTICI LA CEI INTERESAȚI	5
2 CE CONDIȚII TREBUIE SĂ ÎNDEPLINEASCĂ UN PGL	6
2.1 CONDIȚII GENERALE DE FUNCȚIONARE	6
2.1.1 UNDE POATE FUNCȚIONA UN PGL	6
2.1.2 UNDE NU POATE FUNCȚIONA UN PGL	6
2.2 CONDIȚII GENERALE PENTRU CLĂDIRI ȘI ANEXE	6
2.2.1 PEREȚI, PODELE ȘI TAVANE	6
2.2.2 FERESTRE	6
2.2.3 UȘI	7
2.2.4 ILUMINAT	7
2.2.5 VENTILARE	7
2.2.6 ASIGURAREA CU APĂ	7
2.3 ZONE DE DEPOZITARE	7
2.3.1 DEPOZITARE MATERII PRIME	7
2.3.2 DEPOZITARE VESELĂ ȘI USTENSILE DE LUCRU	8
2.3.3 DEPOZITARE USTENSILE PENTRU CURĂȚENIE, DETERGENȚI, SOLUȚII DE SPĂLARE ȘI CURĂȚARE	8
2.4 ZONE DE GĂTIRE (BUCĂTĂRII)	8
2.5 ZONE DE SERVIRE	9
2.6 ZONE PENTRU DEPOZITAREA DEȘEURILOR	9
2.7 TOALETE / WC-URI	9
2.8 UTILAJE, USTENSILE, ARTICOLE DE UZ CASNIC	9
3 CU CE ȘI CUM SE GĂTEȘTE ÎN PGL	9
3.1 CU CE SE GĂTEȘTE ÎN PGL (MATERII PRIME)	9
3.1.1 CARNE	10
3.1.2 PEȘTE	10
3.1.3 LAPTE	10
3.1.4 OUĂ	10
3.1.5 LEGUME ȘI FRUCTE	10
3.1.6 MIERE, FRUCTE DE PĂDURE, CIUPERCI	11
3.1.7 BĂUTURI ALCOOLICE ȘI NEALCOOLICE	11
3.2 CUM SE GĂTEȘTE ÎN PGL (REGULI DE BUNĂ PRACTICĂ)	11
3.2.1 DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME	11
3.2.2 GĂTIREA	14
3.2.3 PORȚIONAREA, RĂCIREA ȘI SERVIREA	14
3.3 CE ȘI CUM URMĂRIM	14
3.3.1 EXAMINAREA ALIMENTELOR	14
3.3.2 CONTROLUL CONTAMINĂRII MICROBIENE ÎNCRUCIȘATE	16
3.3.3 CONTROLUL CONTAMINĂRILOR FIZICO - CHIMICE	17
4 IGIENIZARE	18
4.1 METODE DE IGIENIZARE	18

4.2	COMBATEREA DĂUNĂTORILOR	20
4.2.1	PREVENIREA INTRĂRII ȘI ÎNMULȚIRII DĂUNĂTORILOR	20
4.2.2	ACȚIUNI DE PREVENIRE ȘI COMBATERE A DĂUNĂTORILOR	21
4.3	GESTIONAREA DEȘEURILOR	21
4.3.1	RESTURI ALIMENTARE	21
4.3.2	GUNOI (DEȘEURI MENAJERE)	22
4.4	IGIENA PERSONALULUI	22
4.4.1	STAREA DE SĂNĂTATE A PERSONALULUI	22
4.4.2	IGIENA MÂINILOR.	22
4.4.3	COMPORTAMENTUL PERSOANELOR DIN PGL	23
4.5	IGIENA TRANSPORTURILOR	23
4.6	MANIPULARE	24
4.7	ÎNSTRUIREA PERSOANELOR DIN PGL PRIVIND IGIENA	24
5	INFORMAREA CONSUMATORILOR	25
5.1	GRUPE DE ALERGENI	25
6	GLOSAR DE TERMENI	26
7	REGLEMENTĂRI APLICABILE	29
8	NOTĂ DE INFORMARE	30

INTRODUCERE

Ce sunt Punctele Gastronomice Locale (PGL)

„Punctele gastronomice locale” (denumite în continuare PGL) sunt obiective reprezentate de bucătăriile particulare, unde se prepară alimente după rețete culinare specifice zonei, ce sunt servite direct către consumatorul final.

Aceste obiective se regăsesc în incinta exploatațiilor familiale din mediul rural, fermelor de animale, fermelor agricole, stânelor, adăposturilor pescărești, stupinelor, cramelor, fermelor agricole, păstrăvăriilor, fondurilor de vânatoare etc, unde se desfășoară una sau mai multe activități conexe cu producția primară (producția de lapte, producția de ouă, producția de miere, creșterea păsărilor/iepurilor, sacrificarea păsărilor/iepurilor în fermă, pescuitul, acvacultura, vânatoarea, cultivarea plantelor, etc).

Ce se prepară și servește în PGL

Produsele preparate și servite în PGL sunt realizate din materii prime de origine animală și non-animală provenite, pe cât posibil, din surse locale.

Produsele vor fi preparate, pe cât posibil, după metode tradiționale, cele folosite în mod curent în gospodărie, fiind destinate consumului în stare proaspătă, în aceeași zi și la cât mai scurt timp după gătire. Se pot folosi și produse în stare conservată (gemuri, dulcețuri, conserve de legume, preparate de origine animală conservate, etc.) care îndeplinesc criteriile de mai sus.

Produsele cu specific zonal pot cuprinde, fără a se limita:

- gustări/antreuri calde sau reci – brânzeturi, preparate din pește (icre, pește marinat / afumat), rulade, salate de legume, etc;
- preparate de felul I (supe, ciorbe, borșuri - preparate din pește, carne sau din legume);
- preparate de felul II (de bază) – mâncăruri din legume, din carne și legume, din carne tocată, fripturi servite împreună cu garnituri și salate, preparate din pește, organe comestibile, preparate de pasăre, de vânat, etc;
- preparate de felul III (dulciuri de bucătărie);
- preparate artisanale de panificație și patiserie specifice zonei;
- preparate culinare specifice zonei atestate tradițional, înscrise în scheme de calitate (ex. IGP, DOP, STG), certificate ecologic, indicație geografică, produs montan, marcă de certificare, marcă colectivă;
- băuturi răcoritoare și alcoolice specifice zonei;
- siropuri din fructe specifice zonei, legume și fructe proaspete și/sau conservate, specifice zonei, înscrise în scheme de calitate (ex. DOP);

1.1 Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor

1.1.1 Ce este un Ghid de bune practici

Ghidul de bune practici pentru siguranța alimentelor este un instrument care îi ajută pe cei care îl utilizează să respecte regulile generale de igienă a alimentelor. Aplicarea lui, deși nu este obligatorie, este recomandată, acesta cuprinzând cerințele legale aplicabile în domeniul siguranței alimentului.

Aplicarea regulilor de bune practici privind igiena și procesul de producție trebuie să asigure faptul că produsele preparate și servite în PGL nu reprezintă un risc pentru sănătatea consumatorilor.

1.1.2 Cine folosește Ghidul de bune practici

Ghidul este destinat celor care vor să se înregistreze la Direcțiile Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA) ca și Punct Gastronomic Local (PGL).

De asemenea, Ghidul este util controlului oficial pentru a putea urmări eficace această activitate în concordanță cu specificul ei.

1.1.3 Ce cuprinde Ghidul de bune practici

Ghidul cuprinde condițiile de bază pe care trebuie să le îndeplinească un PGL. Acestea se referă la spații, materii prime folosite, moduri de gătire și servire, curățenie și igienizare și reguli pentru persoanele care lucrează în PGL.

1.1.4 Cum ajunge Ghidul de bune practici la cei interesați

Ghidul avizat de către ANSVSA va fi publicat pe site-ul acestuia www.ansvsa.ro.

Asociațiile, fundațiile și alte organizații zonale sau naționale care promovează turismul și gastronomia tradițională românească (locală, regională) pot folosi acest ghid pentru instruirea celor interesați în aplicarea sa.

2 CE CONDIȚII TREBUIE SĂ ÎNDEPLINEASCĂ UN PGL

2.1 Condiții generale de funcționare

2.1.1 Unde poate funcționa un PGL

PGL poate să fie înregistrat în gospodăriile permanente sau sezoniere, localizat la fermele de animale, stâne, ferme piscicole, zone de pescuit, ferme agricole, crame, ferme viticole/pomicole, fonduri de vânatoare, pensiuni, mănăstiri, etc.

2.1.2 Unde nu poate funcționa un PGL

PGL nu poate fi înregistrat în vecinătatea unor unități industriale poluante (care elimina cantități mari de praf, substanțe chimice, etc) sau a zonelor cu factor mare de risc pentru siguranța alimentelor (gropi de gunoi, unități de prelucrare a pieilor, etc).

2.2 Condiții generale pentru clădiri și anexe

Se recomandă ca spațiul să cuprindă cel puțin următoarele categorii de zone:

- zone pentru depozitare materii prime și adaosuri (cămări, rafturi, dulapuri, frigider, congelatoare, beciuri, etc.);
- zonă pentru materiale de întreținere și de igienizare-dezinfecție (magazii, dulapuri);
- zonă pentru depozitare deșeuri (platforme, pubele);
- zonă (masă) de pregătire (pot fi amplasate în exterior);
- zonă de gătit;
- toalete / WC-uri.

Spațiile pentru preparare și servire din PGL trebuie:

- să nu permită formarea condensului, a igrasiei și/sau apariția mușgaiului, desprinderea de tencuială, vopsea sau faianță/gresie (acolo unde este cazul) de pe pereți, tavane sau pardoseli;
- să asigure protecția împotriva dăunătorilor;
- să permită curățenia, dezinfecția și deratizarea ușoară, corectă și eficientă.

2.2.1 Pereți, podele și tavane

Pereții și tavanele trebuie să fie ușor de curățat și menținute într-o stare corespunzătoare de igienă și întreținere.

Pardoselile trebuie să fie rezistente la umezeală și netede pentru putea fi spălate și dezinfectate.

2.2.2 Ferestre

Pe ramele ferestrelor care sunt ținute deschise trebuie să se fixeze plase de protecție împotriva insectelor.

Acestea se vor curăța periodic.

2.2.3 Uși

Ușile și tocurile acestora trebuie să aibă suprafețe netede, pentru a putea fi ușor curățate și trebuie să asigure o bună etanșare, inclusiv la partea inferioară.

Ușile care fac legătura cu exteriorul vor fi prevăzute cu plase, perdele sau alte mijloace de prevenire a intrării insectelor, care să poată fi curățate.

2.2.4 Iluminat

În toate spațiile se va asigura o iluminare naturală (ex. ferestre, luminatoare) sau artificială, adecvată (ex. becuri, lămpi cu neon, etc.).

2.2.5 Ventilare

Pentru a evita încălzirea excesivă, apariția condensului, acumularea prafului, apariția mușgaiului și pentru a elimina aerul contaminat, în bucătărie se va asigura ventilarea naturală și/sau mecanică (montarea de hote de exhaustare, acolo unde este posibil).

2.2.6 Asigurarea cu apă

Aprovizionarea cu apă potabilă rece și caldă trebuie asigurată pentru curățarea materiei prime, gătire, curățenie, spălarea veselei, spălarea mâinilor pentru personal și clienți.

Dacă nu există rețea publică de furnizare a apei, acesta poate fi asigurată din surse proprii (fântâni, izvoare), aceleași folosite în gospodărie sau prin stocarea apei în rezervoare speciale, curate și igienizate.

Potabilitatea apei va fi verificată prin analize înainte de înregistrarea PGL.

2.3 Zone de depozitare

2.3.1 Depozitare materii prime

Materiile prime utilizate în producția culinară trebuie stocate astfel încât să se evite alterarea și/sau contaminarea acestora!

În zonele unde se depozitează materia primă se vor asigura condiții corespunzătoare de temperatură și umiditate relativă a aerului, de igienizare, precum și o bună ventilare și iluminare, asigurate natural sau artificial, necesare păstrării calității și salubrității acestora.

Trebuie asigurată permanent temperatura recomandată de producător, de la aprovizionare până la servire în cazul produselor pe bază de ouă, brânzeturi, produse lactate proaspete (ex. smântână, frișcă, iaurt, brânză proaspătă de vacă), carne, legume și fructe proaspete etc. Orice defecțiune tehnică la frigider sau congelatoare (unde este cazul) se va remedia imediat.

Se recomandă ca materiile prime să se depoziteze în recipiente cu capac sau care pot fi acoperite etanș.

Depozitarea materiilor prime de diverse feluri care nu necesită condiții deosebite de temperatură și umiditate se poate face în același spațiu, pe rafturi, rânduri. Spațiul poate fi o cămară și/sau unul sau mai multe dulapuri.

Amplasarea frigiderelor pentru depozitarea cărnii (de vită, porc, ovine, pasăre, pește, crustacee) și a produselor din carne, produselor lactate, ouălor, legumelor și fructelor proaspete, grăsimilor vegetale, drojdiei etc. se face astfel încât acestea să fie ușor accesibile personalului din bucătărie.

Se poate face păstrarea în același spațiu a materiilor prime și semipreparatelor care necesită aceleași condiții de temperatură, cu condiția separării lor prin ambalare în containere/cutii închise, marcate pentru identificare.

Frigiderele trebuie să fie curate, să funcționeze corect, fără mirosuri neplăcute sau de mucegai.

Temperaturile de depozitare recomandate sunt de 4 - 8°C pentru produsele în stare refrigerată și de -18°C pentru cele în stare congelată.

2.3.2 Depozitare veselă și ustensile de lucru

Zonele/rafturile de depozitare a vasei și a ustensilelor de lucru necesare pentru gătire se amplasează aproape de locul de preparare a produselor reci sau calde, astfel încât să fie ușor de accesat.

Pentru spălarea și depozitarea vaselor și ustensilelor în uz se poate amenaja un spălător lângă care se va amplasa un raft de depozitare, la o înălțime de minim 50 cm de la sol.

2.3.3 Depozitare ustensile pentru curățenie, detergenți, soluții de spălare și curățare

Materialele și ustensilele de curățare în uz se depozitează în spații/dulapuri speciale.

2.4 Zone de gătire (bucătării)

Bucătăria va avea pereți exteriori (atunci când este închisă) realizați din materiale cu suprafețe netede, ușor de curățat, fără goluri sau zone inaccesibile efectuării operațiunilor de curățire, dezinfecție și deratizare. Netezimea suprafeței este o caracteristică ce împiedică bacteriile, microorganismele să se înmulțească iar resturile alimentare să formeze mici depozite.

Pereții vor fi acoperiți la interior cu materiale lavabile și rezistente la umezeală.

Sunt acceptate și metodele tradiționale de gătire în aer liber (ex. grătar, ceaun pe foc deschis, etc.)

Ușile, ferestrele și aerisirile vor fi protejate cu plase, perdele sau alte mijloace de prevenire a pătrunderii insectelor.

În bucătărie trebuie să fie amplasată minim o chiuvetă. În cazul în care nu există apa curentă se va amplasa un rezervor cu robinet, care va fi alimentat permanent cu apă curată, fiartă și răcită.

Pentru spălarea mâinilor se va folosi săpun cu dezinfectant, ștergerea mâinilor se va face cu prosoape de hârtie. Materialele pentru spălarea și uscarea mâinilor trebuie să fie disponibile permanent.

2.5 Zone de servire

Zonele în care clienții mănâncă se pot amenaja în interior sau în exterior (umbrare, foișoare, etc.). Acestea trebuie să fie curate și igienizate.

2.6 Zone pentru depozitarea deșeurilor

Amplasarea acestora se va face la distanță suficientă față de bucătărie și spațiul de servire. Trebuie să se folosească pubele / saci pentru depozitarea gunoiului.

2.7 Toalete / WC-uri

Se vor folosi dotările pe care le are amenajate spațiul de locuit. Folosirea de toalete ecologice este un plus în dotarea PGL.

Spațiile vor fi iluminate și ventilate corespunzător.

Toaletele / WC-urile vor fi dotate cu hârtie igienică, lavoar, hârtie prosop, săpun lichid și sau lichid dezinfectant, coșuri de gunoi și substanțe dezodorizante, tradiționale sau industriale.

Pe cât posibil, PGL vor avea amenajate toalete / WC-uri separate pentru clienți, dotate corespunzător.

2.8 Utilaje, ustensile, articole de uz casnic

Ustensilele utilizate (ex. cazănele, lighene, castroane, oale, planșete, tăvi de lucru, teluri, linguri, spatule, amestecătoare, cuțite, stanțe, merdenele, duiuri, șprițuri, poșuri etc.) se vor verifica periodic pentru a controla starea lor de uzură și a se înlocui în cazul eventualelor degradări.

La servire se va folosi doar veselă curată și numai după verificarea integrității fizice (fără crăpături, fisuri, ciobiri etc.).

3 CU CE ȘI CUM SE GĂTEȘTE în PGL

3.1 Cu ce se gătește în PGL (materii prime)

Materiile prime, ingredientele și ambalajele pot fi vectori de contaminare cu pericole fizice, chimice.

Nu este permisă achiziția / folosirea de materii prime sau ingrediente infestate, atacate de rozătoare sau contaminate cu corpuri, substanțe sau mirosuri străine.

Materia primă și ingredientele de origine animala și non-animala achiziționate și depozitate la PGL trebuie menținute în condiții ce vor preveni alterarea, vor proteja împotriva contaminării și vor minimiza

pierderile. Stocurile de materie primă și ingrediente trebuie împrosăpătate frecvent și periodic, evitându-se pe cât posibil depozitarea pe o perioadă îndelungată.

Înainte de a începe procesul de preparare și gătire, materia primă sau ingredientele se vor inspecta și sorta, astfel încât doar materiile prime și ingredientele curate și sigure să fie folosite la prepararea mâncării.

Folia de plastic (stretch sau termocontractibilă), celofanul, formele de unică folosință (din polistiren expandat, aluminiu, hârtie, polipropilenă etc.), 7, etc. vor fi din materiale acceptate pentru uz alimentar, și se vor păstra în condiții igienice pentru prevenirea murdăririi sau infestării.

3.1.1 Carne

Animalele crescute în gospodăria proprie (bovine, ovine, caprine, porcine) se vor sacrifica cu respectarea legislației sanitare veterinare în vigoare, iar carnea rezultată în urma sacrificării poate fi utilizată la prepararea mâncărilor la nivelul punctului gastronomic local, pentru consum public.

Carnea de pasăre și iepure poate să provină din sacrificarea acestora la nivelul fermei / exploatației în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 853/2004 privind condițiile specifice aplicabile alimentelor de origine animală.

3.1.2 Pește

Peștele, moluștele și crustaceele pot proveni din producția și captura proprie, din captură (a altor pescari înregistrați) sau pot fi achiziționate din centre de colectare sau puncte de debarcare a peștelui.

3.1.3 Lapte

Laptele poate proveni de la animalul/animalele înregistrat/e ale fermierului, proprietarului PGL.

Produsele lactate pot fi obținute în PGL sau pot proveni din centrele de prelucrare a laptelui independente sau integrate în ferme.

3.1.4 Ouă

Ouăle pot proveni direct de la găinile din gospodăria (maxim 50 de găini), din fermele de găini ouătoare, centre de colectare de ouă sau din surse autorizate sanitar-veterinar.

Ouăle curate și dezinfectate se depozitează în recipient cu capac, în spațiu refrigerat.

Ouăle vor fi folosite în termen de 21 de zile de la ouare.

3.1.5 Legume și fructe

Legumele și fructele pot proveni din gospodăria proprie, de la ferme sau asociații înregistrate sanitar-veterinar sau de la producători / comercianți înregistrați / autorizați.

3.1.6 *Miere, fructe de pădure, ciuperci*

Acestea pot proveni direct de la producător (stupină, culegător) sau din centre pentru colectare (și extracție pentru miere).

3.1.7 *Băuturi alcoolice și nealcoolice*

Băuturile pot proveni din gospodăria proprie, de la ferme sau asociații înregistrate sanitar-veterinar sau de la producători / comercianți înregistrați / autorizați. Acestea vor fi specifice zonei.

3.2 **Cum se gătește în PGL (reguli de bună practică)**

Este important să se respecte permanent:

- temperatura de depozitare a materiilor prime și produselor finite;
- condițiile de decongelare a materiilor prime congelate;
- gătitul suficient;
- condițiile de igienă la porționarea produselor finite în scopul servirii;

3.2.1 *Depozitarea materiilor prime*

Se recomandă folosirea de materii prime cât mai proaspete, tradiționale, locale, la îndemâna PGL.

Nu se recomandă stocarea materiilor prime pe perioade lungi de timp.

Materiile prime de origine animală vor fi depozitate la temperaturi și umidități adecvate. Valorile recomandate sunt prezentate în Tabelul 1.

Foarte importantă este depozitarea legumelor și fructelor ușor perisabile utilizate pentru obținerea diverselor produse culinare, dat fiind caracterul lor sezonier. Pentru un control asupra depozitării acestora pe durate de timp mai mari, se vor asigura condiții de depozitare în spații refrigerate sau care să asigure refrigerarea și cu o ventilare adecvată (beciuri, pivnițe, etc).

Celelalte categorii de materii prime trebuie depozitate la temperaturi adecvate, fără a afecta calitatea produselor pe timpul depozitării.

Legumele/fructele congelate nu necesită decongelare înainte de utilizare.

Decongelarea materiilor prime (carne de porc, vită, pasăre, pește etc) se poate face astfel:

- în spații frigorifice;
- în apă rece timp de cel mult 4ore;
- într-un cuptor cu microunde.

ATENȚIE! Utilizarea materiilor prime decongelate se va face imediat după decongelare și nu se admite recongelarea produselor decongelate parțial sau total.

Tabelul 1. Condiții recomandate de depozitare a materiilor prime

Categorie de aliment/ materie primă	Condiții de depozitare			Durata*
	Temperatura, °C		Umiditate relativa %	
	min	max		
Produse cerealiere făinoase (făină, crupe, paste făinoase)	16	20	60 - 70	6-12 luni
Produse de panificație	10	18	75 - 80	24 - 48 h
Legume cu grad de perisabilitate mai scăzut (cartofi, ceapă uscată, praz, usturoi, rădăcinoase)	0	5	35 - 80	1- 6 luni
Legume cu grad de perisabilitate crescut (verdețuri, dovlecei, ceapă și usturoi verde, ciuperci, cartofi timpurii, roșii, ardei).	12	16	85 - 95	2 - 5 zile
Fructe proaspete, mai greu perisabile	0	5	60- 80	1 - 3 luni
Fructe proaspete ușor perisabile	8	12	75 - 95	2 - 5 zile
Legume congelate	- 20	-18		18-36 luni
Fructe congelate	- 20	-18		18-36 luni
Legume uscate	16	20	60 - 70	18-36 luni
Conserve de legume sau fructe sterilizate	max. 25°C, ferite de îngheț			18-36 luni
Compoturi, gemuri, dulcețuri	16	20		18-36 luni
Zahăr, miere, condimente, stimulente (ceai, cafea, cacao)		20	60 - 70	6 - 12 luni
Muștar		10		6 luni
Carne:				
- refrigerată de porc	0	7	90 -95	5-10 zile
- refrigerată de vită	0	7	90-95	5-10 zile
- refrigerată de pasăre	0	4	90-95	5-10 zile
- congelată	-20	-18		4-12 luni
Organe:				
- refrigerate	0	3	90-95	5-10 zile
- congelate	-20	-18		4-12 luni

Categorie de aliment/ materie primă	Condiții de depozitare			Durata*
	Temperatura, °C		Umiditate relativă %	
	min	max		
Mezeluri - proaspături	2	5	75-85	2-3 zile
Salamuri, produse afumate	5	14	80	5-15 zile
Salamuri crude - uscate	14	16	70-75	30-45 zile
Conserve de carne	20	25		18 luni
Pește proaspăt	0	2	gheață	1-5 zile
Pește și produse de pește congelate	-20	-18		2-3 luni
Moluște și crustacee				
- refrigerate		-5	90-95	2 zile
- congelate	-20	-18		2 luni
Lapte proaspăt	2	4	80	3-4 zile
Brânzeturi, cașcaval	2	8	75-85	15 zile- 6 luni
Unt	2	8	75-85	10-15 zile
Smântână fermentată	2	8	75-85	2-5 zile
Produse lactate dietice, iaurturi	2	4	75-85	3-10 zile
Lapte praf	15	20	60-70	6-8 luni
Ouă	0	4	75-85	21 zile
Grăsimi				
- animale	2	4		45 zile
- vegetale	10	15		6 luni
Băuturi	7	20		6-10 luni

**Durata de păstrare din tabel se referă la produsele realizate prin metode clasice; ea poate varia, conform recomandărilor producătorilor, în funcție de gradul de conservare a produselor și de tehnologiile utilizate de producători.*

3.2.2 Gătirea

Gătirea (fierbere, frigere, coacere, afumare la cald) produselor culinare trebuie făcută astfel încât să se mențină pe cât posibil valoarea nutritivă a acestora, dar îndeajuns pentru a distruge microorganismele.

Produsele care au fost gătite (la grătar, fripte, prăjite, fierte etc.) vor fi servite în aceeași zi, cât mai repede posibil după preparare.

Uleiurile și grăsimile trebuie schimbate imediat ce își schimbă în mod evident culoarea, gustul sau mirosul!

3.2.3 Porționarea, răcirea și servirea

Porționarea produselor culinare se face în condiții stricte de igienă (se utilizează numai dispozitive, ustensile și recipiente curate și dezinfectate, eventual recipiente cu capac).

Răcirea alimentelor, atunci când este necesară (de ex. prăjituri) se va face cât se poate de repede, în locuri curate și aerisite.

Congelarea alimentelor preparate nu este permisă.

Preparatele calde se servesc cât mai rapid posibil după așezarea pe farfurii și la o temperatură de cel puțin 60°C (fierbinți).

Preparatele reci se servesc la temperatura de sub 4°C (direct din frigider).

3.3 Ce și cum urmărim

Principalul instrument de control sunt simțurile – gust, miros, aspect (culoare, limpezime, impurități, corpuri străine, prezența urme de dăunători).

Toate alimentele preparate și care urmează a fi servite clienților se miros și se gustă.

Pentru a gusta preparatele se folosesc ustensile (lingură, linguriță), care nu se refolosesc după ce au fost introduse în gură, se spală. Nu se gustă folosind degetele.

3.3.1 Examinarea alimentelor

ETAPA/PROCES	ELEMENTE ANALIZATE	LIMITA CRITICĂ
Achiziție / depozitare materii prime	Mucegăire	Prezența punctelor de mucegai la suprafața sau în masa de materii prime sau ingrediente.
	Infestare	Prezența urmelor de infestare în masa de materii prime sau în spațiile de depozitare
	Atac de rozătoare	Prezența rozătoarelor sau ale urmelor acestora (excremente, găuri specifice în ambalaje).

	Impurități	Prezența de cioburi de sticlă, așchii metalice în ambalaje, în masa de materii prime sau ingrediente.
	Miros străin	Prezența mirosului de insecticide, de petrol, alterare, putrefacție, fermentare, râncezire etc., în ambalaje sau în masa de materii prime sau ingrediente
	Aspect/ consistență	Modificarea culorii sau a texturii cărnii, brânzeturilor, fructelor sau legumelor ușor perisabile
		Modificarea culorii grăsimilor solide
		Prezența ouălor cu coaja fisurată sau spartă
Termen de valabilitate	Depășirea unei treimi din termenul de valabilitate la materii prime perisabile	
	Depășirea termenului de valabilitate la celelalte materii prime	
Pregătire ouă	Miros	Prezența mirosului de hidrogen sulfurat
	Aspect	Prezența ouălor cu coaja fisurată sau spartă
		Albuș cu aspect modificat, turbure, apos
		Gălbenuș aplatizat și/sau friabil (care nu își menține forma)
Pregătire preliminară carne	Miros	Prezența mirosului de alterare, putrefacție, râncezire
	Aspect	Modificarea culorii sau texturii în masa de carne sau la nivelul osului
Pregătire preliminară legume/fructe	Mucegai	Prezența punctelor de mucegai în masa de legume sau fructe utilizate
	Impurități (pământ, cioburi, nisip, pietricele etc.)	Prezența impurităților în legumele/fructele proaspete sau de porțiuni murdare sau deteriorate prin manipulari
		Prezența impurităților în masa de legume/fructe/ciuperci conservate, după scoaterea din cutii, borcane sau pungi, după caz
	Infestare	Prezența urmelor de infestare în masă de nucă, alune, susan, mac
Preparare supe/aspicuri	Impurități	Incompleta eliminare a spumei
		Prezența impurităților ca sediment sau suspensie
	Miros	Prezența mirosului de alterare, fermentare
Preparare salate	Gust	Prezența mirosului de ou alterat la maioneză/sosuri/ dressinguri
		Prezența gustului de ulei rânced
		Prezența gustului de alterat al legumelor/fructelor

	Miros	Prezența mirosului de alterare, fermentare, putrefacție
	Corpuri străine	Prezența de corpuri străine în masa de produs finit (pietricele, așchii de oase, insecte etc.)
Preparare mâncare	Corpuri străine	Prezența de corpuri străine în masa de produs finit (pietricele, așchii de oase, insecte, etc.)
	Miros	Prezența mirosului de alterat – fermentat, rânced
	Aspect	Prezența modificărilor de textură și de culoare (nespecifice pentru produsul finit)
	Gust	Prezența gustului de fermentat, de alterat, de rânced
Asamblare / decorare	Miros	Prezența mirosului de alterat – fermentat, rânced
	Aspect	Prezența modificărilor de textură și de culoare (nespecifice pentru produsul finit), oxidare
	Impurități	Prezența de impurități în masa de preparate / semipreparate identificate la asamblare sau la decorare
Păstrarea / depozitare produse finite	Miros	Prezența mirosului de alterat – fermentat, rânced
	Aspect	Modificarea culorii, apariția aspectului de oxidat
	Impurități	Prezența de impurități în masa de preparate / semipreparate identificate în timpul păstrării / depozitării

3.3.2 Controlul contaminării microbiene încrucișate

O mare parte dintre materiile prime utilizate în producția culinară (carnea de vită sau porc, carnea de pasăre, ouăle, peștele, crustaceele etc.) sunt frecvent purtătoare de microorganisme patogene (ex. Salmonella, Lysteria, etc.), care pot deveni contaminante pentru celelalte materii prime și materiale, pentru utilaje, instrumente, articole de uz casnic, pentru personal și au potențial biologic mortal.

Pentru a asigura controlul contaminării microbiene încrucișate, se recomandă:

- separarea zonelor / meselor de pregătire a materiilor prime de zonele de gătit și de păstrare a produselor finite și de eliminare a resturilor alimentare și a gunoierii; aceasta separare se poate face efectuând pe rând fiecare operațiune, alternativ și nu simultan;
- igienizarea corespunzătoare a utilajelor, instrumentelor și articolelor de uz casnic care vin în contact cu materii prime, înainte ca acestea să fie folosite pentru produsele preparate sau gata de servire (nu se taie pâine pe un tocător pe care s-a tăiat carne crudă fără a-l fi spălat și dezinfectat cu apă foarte fierbinte);

- asigurarea unui circuit corect al vaselor și ustensilelor de lucru, se recomandă să existe ustensile diferite pentru materia primă și pentru produsele preparate; dacă acest lucru nu este posibil, atunci este necesară curățarea și dezinfectarea corespunzătoare înainte de a fi utilizate în contact cu semipreparatele sau produse finite;
- asigurarea unui circuit corect pentru vesela de servire (primire veselă murdară-debarasare – spălare–igienizare–utilizare);
- efectuarea curățeniei și dezinfecției respectându-se constant regula „dinspre zonele curate spre zonele murdare” și „de sus în jos”
- aplicarea măsurilor de control față de pătrunderea dăunătorilor, a persoanelor bolnave precum și față de depozitarea și transportul gunoiului în/și din spațiile de gătire;
- spălarea și dezinfectarea mâinilor persoanelor care lucrează cu alimentele.

3.3.3 Controlul contaminărilor fizico - chimice

Măsurile de control trebuie să asigure reducerea sau eliminarea pericolului de contaminare a alimentelor cu corpuri străine sau cu substanțe chimice (urme de detergenți, substanțe de dezinfecție, dezinsecție sau deratizare).

Elementele care vor fi ținute sub observație sunt:

- calitatea materiilor prime și ingredientelor;
- starea de uzură a utilajelor (aragaz, cuptor, etc.), ustensilelor, veselei de lucru sau de servire;
- starea suprafețelor de contact cu materii prime, cu semipreparate sau produse finite (fără crăpături, smalț sărit, scorojeli, etc);
- modul de reparare și întreținere al utilajelor, precum și modul în care se face curățenia după aceste intervenții;
- starea ferestrelor și a sistemelor de iluminare;
- starea pereților, a podelelor, a tavanelor și a stâlpilor de susținere (ex. prezența exfolierilor de vopsea, de zugrăveală sau de tencuială, deteriorarea suprafețelor faianțate etc.);
- modul de igienizare, dezinsecție, deratizare;
- modul de depozitare a substanțelor chimice necesare igienizării, dezinsecției și deratizării, modul de acces la acestea, precum și modul de utilizare;
- modul de realizare a protecției contra dăunătorilor în spațiile de lucru, precum și modul de colectare a cadavrelor de rozătoare sau insecte, ca urmare a activității de deratizare și dezinfecție.

4 Igienizare

Construcțiile și utilajele, instrumente, articole de uz casnic trebuie menținute în stare corespunzătoare pentru desfășurarea corectă a operațiunilor, prevenirea contaminării fizice, chimice și biologice a alimentelor.

Operațiunile de reparații nu trebuie să devină sursă de contaminare a procesului de gătire și servire sau a produselor, prin introducerea de corpuri străine sau prin poluare chimică (lubrifianți, produse de curățenie etc.) sau contaminarea microbiologică de la persoanele care repară sau de la ustensilele folosite de acestea.

Utilajele, instrumentele, articolele de uz casnic neutilizate trebuie să fie ținute curate, în afara zonei de producție, acoperite și controlate periodic pentru a preveni formarea unor cuiburi de dăunători.

Utilajele, instrumentele, articolele de uz casnic utilizate ocazional trebuie să fie igienizate după utilizare, acoperite și controlate pentru a nu permite transformarea lor în focare de contaminare.

4.1 Metode de igienizare

Ciclul de curățenie și dezinfectie va cuprinde următoarele faze:

- îndepărtarea resturilor mari;
- spălarea cu substanțe de spălare (detergenți) dizolvat în apă caldă;
- clătirea cu apă fierbinte în cantitate suficientă;
- uscare.

Elementele construcției (podele, pereți, tavane, corpuri de iluminat, uși, ferestre, guri de ventilare, radiatoare, sobe, părți fixe ale instalațiilor și tot ceea ce există în bucătărie și în spațiul de servire) trebuie să fie curățate periodic.

Podelele, mașinile de gătit și pereții din zonele de gătire trebuie atent curățate imediat după încetarea activității în zona respectivă.

Toaletele, pubelele nu vor fi curățate de persoana care gătește / servește. Dacă acest lucru nu este posibil, aceasta va efectua curățenia înainte (caz în care își va schimba hainele și se va spăla foarte bine pe mâini) sau după ce termină de gătit / servit.

Utilajele, ustensilele etc. care vin în contact cu produsele culinare, în special cele care vin în contact cu materia primă (pește, carne, legume) se contaminează cu microorganisme, putând afecta cu ușurință produsele preparate ulterior. De aceea, curățarea trebuie efectuată de mai multe ori pe zi, cel puțin după fiecare pauză și înainte de a schimba produsul ce va fi preparat. Scopul demontării, curățării și dezinfectării de la sfârșitul zilei de lucru este de a împiedica dezvoltarea unei posibile microflore patogene.

Operațiunile de igienizare se încep întotdeauna dinspre locurile mai curate către cele mai murdare, dinspre tavan spre podea, dinspre încăperile de lucru către anexele sanitare.

Ustensile de igienizare pot fi:

- perii, mături, fârașe;
- mopuri;
- mopuri cu lamele ;
- bureți.

Pentru efectuarea igienizării, în fiecare PGL trebuie să existe seturi de ustensile distincte pentru spațiile de lucru. Astfel un set trebuie utilizat numai pentru efectuarea curățeniei la toalete / WC-uri, altul numai pentru zona / masa de pregătire și al treilea pentru igienizarea spațiilor de gătire.

Metodele de igienizare recomandate:

- măturare;
- ștergerea umedă;
- spălarea cu soluții de detergenți urmată de dezinfecție și de clătire;
- zugrăvirea;
- vopsirea.

Spălarea spațiilor, utilajelor, ustensilelor etc. utilizate în procesul de obținere a preparatelor culinare se poate face utilizând detergenți din comerț, destinați industriei alimentare:

Dezinfecția se face prin spălare cu apă fierbinte și fierbere, unde este cazul. Suprafețele, vesela și ustensilele dezinfectate nu se șterg!

Substanțele chimice de spălare și dezinfectare trebuie să fie manipulate cu precauție.

Substanțele de spălare și de dezinfectare utilizate trebuie utilizate și dozate corect, conform indicațiilor producătorului, înscrise pe etichetă.

Pentru evitarea riscului de contaminare chimică sau microbiologică, substanțele chimice și ustensilele de curățenie destinate bucătăriei vor fi depozitate protejat într-un spațiu/dulap special amenajat.

Clătirea după spălare și după dezinfecție se va face cu apă în cantitate suficientă pentru îndepărtarea completă a substanțelor chimice utilizate pentru aceste operații. Orice reziduuri ale substanțelor de igienizare și dezinfecție pe suprafețele ce intră în contact cu alimentele trebuie îndepărtate cu apă fierbinte, înainte ca spațiul sau utilajele și instrumentele să fie folosite din nou pentru manipularea sau prepararea alimentelor. Se va evita clătirea cu apă rece, deoarece în contact cu apa rece detergenții nu se îndepărtează eficient și se depune ca o peliculă pe suprafețele clătite.

Dacă se utilizează pentru dezinfectie compuși cu clor, se efectuează o clătire intensă, până la completa eliminare a mirosului de clor.

Se recomandă clătirea cu apă fierbinte pentru a îndepărta complet detergenții, a dezinfecta și deoarece permite apoi o uscare rapidă, fără ștergere!

Dezinfectia spațiilor de producție și de depozitare trebuie efectuată numai după finalizarea curățeniei generale.

Toalete și platformele de colectare a deșeurilor se igienizează zilnic, și ori de câte ori este nevoie prin operațiile de:

- curățarea ;
- spălare cu detergenți;
- clătire ;
- dezinfectare.

4.2 Combaterea dăunătorilor

Dăunătorii reprezintă un pericol potențial major de contaminare a produselor culinare.

Dăunătorii pot fi:

- Insecte (ex. gândaci de bucătărie, muște, etc.) ;
- Rozătoare (ex. șoareci, șobolani, etc.).

4.2.1 Prevenirea intrării și înmulțirii dăunătorilor

Împiedicarea pătrunderii dăunătorilor în clădiri, depozite, poduri și subsoluri prin:

- blocarea posibilelor locuri de acces (goluri și fisuri în elementele de construcție, fisuri de pe lângă instalațiile de apă și canalizare etc.);
- protejarea cu plase sau alte mijloace de prevenire a pătrunderii insectelor a ușilor și ferestrelor și a gurilor de ventilare.

Eliminarea posibilităților de hrănire și înmulțire prin următoarele:

- păstrarea materiilor prime, ingredientelor, ambalajelor și produselor finite numai în spații protejate împotriva accesului dăunătorilor;
- păstrarea în stare de curățenie a spațiilor de gătit și a depozitelor;
- depozitarea deșeurilor numai în recipiente bine închise;
- eliminarea zilnică și ori de câte ori este nevoie a resturilor alimentare și a gunoiului din spațiul de pregătire și gătit;
- evitarea stagnerii apei pe pardoseli sau pe traseele exterioare;

- controlul împrăștierii pulberilor de făină, lapte praf, cacao sau de praf în spațiile de producție;
- îndepărtarea din spațiile de producție și depozitare a oricăror materiale care pot constitui adăpost pentru rozătoare sau pot atrage prin natura lor diverși dăunători (muște, furnici, gândaci etc.)

Animalele domestice nu trebuie să intre în spațiile de gătire (câini, pisici, etc.).

4.2.2 Acțiuni de prevenire și combatere a dăunătorilor

Combaterea dăunătorilor se face prin metode fizice (capcane) sau prin tratamente cu agenți chimici, omologați și avizați (insecticide/raticide de ingestie, de contact sau de respirație aplicate ca atare sau pe substanțe auxiliare ca bază pentru momeli).

Dezinsecția spațiilor de producție și de depozitare poate fi efectuată prin pulverizarea cu insecticide.

Combaterea rozătoarelor se poate face utilizând diferite metode, ca de ex.

- metode mecanice, cu capcane și/sau curse (periodic, aceste capcane trebuie verificate, iar rozătoarele prinse trebuie eliminate);
- metode chimice, prin utilizare de rodenticide raticide-sub formă de momeli amplasate pe căile de circulație a rozătoarelor sau prin prăfuire în galeriile acestora); aceste momeli sunt utilizate numai în spațiile exterioare clădirilor.

4.3 Gestionarea deșeurilor

4.3.1 Resturi alimentare

Totalitatea deșeurilor provenite din manipularea, pregătirea și gătitul materiilor prime și a ingredientelor, precum și cele provenite din manipularea semipreparatelor sunt resturi alimentare / gunoi:

- cojile și cotoarele de fructe/legume;
- cojile de ou provenite de la spargerea ouălor;
- oase și așchii de oase, pielețe, bucăți de grăsime/seu, cartilajii rezultate de la alegerea și fasonarea cărnii;
- margini de blaturi/plăcinte/rulade rezultate la porționarea produselor culinare etc.

Aceste deșeuri vor fi colectate, depozitate și dirijate separat pentru valorificare ca deșeuri furajere.

Produsele culinare (preparate sau semipreparate) rezultate ca necorespunzătoare din procesul de preparare se vor dirija ca deșeu furajer, sau, după caz, ca gunoi. Acestea se vor evacua imediat din zona de gătit.

Eliminarea resturilor alimentare și a gunoiului din zonele de gătit se face ori de câte ori este nevoie. Ele nu vor staționa mai mult de câteva ore pentru că sunt, de cele mai multe ori, alterabile.

Deșeurile provenite de la manipularea și prelucrarea produselor de origine animală, se colectează în recipiente speciale care se golesc imediat după terminarea operațiilor respective.

4.3.2 Gunoi (deșeuri menajere)

Gunoiul rezultat din măturarea spațiilor de lucru și a anexelor, hârtiile de coacere, cartoanele și ambalajele, foliile și pungile de plastic se colectează în recipiente speciale care se transportă pe platformele de depozitare a gunoiului (boxe ghene, containere, pubele, tomberoane).

Recipientele reutilizabile trebuie spălate și dezinfectate ori de câte ori sunt readuse în spațiile de pregătire.

4.4 Igiena personalului

4.4.1 Starea de sănătate a personalului

Personalul care activează în spațiile de preparare, cu contact direct sau indirect cu materiile prime, semipreparatele sau preparatele culinare trebuie să efectueze periodic (anual) control medical preventiv privind starea de sănătate și ori de câte ori motive clinice sau epidemiologice impun acest lucru.

Analizele de laborator solicitate vor fi cele stabilite prin legislația în vigoare.

Persoanele bolnave sau suspecte de îmbolnăvire, purtători de agenți patogeni sau care prezintă plăgi infectate, infecții cutanate, eczeme sau boli diareice acute nu vor intra în bucătărie.

Orice persoană care are o tăietură sau o rană va înceta lucrul și va izola rana cu pansamente sterile și, apoi, cu mănuși sau cu un sistem de protecție impermeabil, bine fixat, vizibil (eventual puternic colorat) și care trebuie permanent ținut sub observație pentru a nu se pierde în timpul desfășurării activității de producție. Pentru aceasta la PGL trebuie să existe dotările necesare primului ajutor, cu dezinfectant, spirt medicinal, bandaje sterile, etc.

4.4.2 Igiena mâinilor.

Este obligatorie spălarea mâinilor ca urmare a unor manevre ce implică folosirea mâinilor, precum:

- la începerea lucrului;
- la trecerea de la o operație de lucru la alta;
- după manipularea materiilor prime sau a ambalajelor;
- după fiecare pauză, la reintrarea în zona de lucru;
- înainte de punerea sau schimbarea mănușilor;
- după orice operație de curățenie și dezinfecție a locurilor de muncă;
- după manevrarea deșeurilor;
- după fumat, mâncat, băut sau mestecat gumă;

- după ieșirea de la WC;
- după strănutare, tușire sau folosirea unei batiste sau șervețel,
- după atingerea părului, a nasului, a urechilor sau a corpului.

Spălarea mâinilor se face după următoarea tehnică:

- umezirea mâinilor și antebrațelor cu apă caldă (min. 38°C);
- săpunire cu săpun, cu dezinfectant și clăbucire;
- frecarea energetică a mâinilor timp de 10-15sec, pe fiecare parte (palmă, dos, degete, spații dintre degete, zonele din jurul unghiilor - se poate folosi și o periută personală de unghii);
- limpezirea cu apă fierbinte, curată (fiartă în prealabil, dacă nu este potabilă);
- ștergerea pe hârtie-prosop;
- închiderea robinetului fără a-l atinge (utilizând hârtia de șters folosită anterior).

4.4.3 Comportamentul persoanelor din PGL

- Toate persoanele care participă la activitatea din PGL vor purta haine curate și încălțăminte; Persoanele care gătesc vor purta șorțuri și vor avea părul complet acoperit. Se recomandă ca șorțurile să se schimbe ori de câte ori se murdăresc;
- Persoanele ce lucrează cu materia primă (curățare legume, tranșare carne, curățare peste, etc.) nu trebuie să intre în contact cu nici un produs finit decât după ce își schimbă hainele care au fost purtate în timpul lucrului și care au fost contaminate, cu unele curate;
- Pe tot parcursul desfășurării activității, personalul trebuie să adopte un comportament adecvat prevenirii contaminării produselor prin strănut, tuse, spălare incorectă sau superficială a mâinilor după folosirea toaletei;
- Mănușile de protecție termică se vor spăla / înlocui în cazul acumulării de murdării de pe tăvi;
- Se interzice gustarea produselor cu ajutorul degetelor. Se vor folosi doar instrumente adecvate;
- Ustensilele cu care se gustă produsele culinare se dirijează apoi direct la spălare (nu se mai introduc în produse după degustare);
- Nu se vor păstra resturi de materii prime, semipreparate sau produse finite în zonele de lucru, în sertare, dulapuri sau sub mesele de lucru;
- Servirea preparatelor se face astfel încât acestea sau interiorul veselei de servire să nu fie atinse de către persoana care le servește.

4.5 Igiena transporturilor

Toate mijloacele de transport pentru materii prime, ingrediente și produse finite vor fi întreținute corespunzător, fără deteriorări care să favorizeze contaminarea produselor transportate (prezență de

sârme, șuruburi, cabluri, rugină, părți metalice rupte, vopsea exfoliată etc.), curățate și dezinfectate periodic.

În timpul transportului se vor respecta pe cât posibil temperaturile recomandate de producător.

Încărcarea și descărcarea produselor se vor face astfel încât ambalajul acestora să nu se deterioreze.

4.6 Manipulare

Deschiderea sacilor, ambalajelor de plastic, a pungilor ce conțin materii prime și ingrediente trebuie să se facă cu atenție pentru evitarea contaminărilor fizice (cu ațe, sfori, rupturi de ambalaj, obiecte personale) sau microbiologice (prin atingerea conținutului cu mâinile murdare, de la ambalajele de transport).

Semipreparatele transportate în spațiile frigorifice pentru temperare, răcire sau păstrare până la utilizare în tăvi, pe platouri sau în vase deschise sau închise cu capac, se vor manipula astfel încât să fie evitate contaminările de orice natură.

Înainte de orice atingere a alimentelor se face igienizarea și dezinfectarea corectă a mâinilor.

4.7 Instruirea persoanelor din PGL privind igiena

Persoanele care activează în PGL sunt elementul esențial în menținerea igienei produselor culinare.

Informarea și formarea privind igiena alimentelor are ca scop:

- însușirea noțiunilor teoretice și practice privind igiena personală;
- însușirea noțiunilor teoretice și practice privind igiena producției;

Ca măsură suplimentară de informare și conștientizare se pot folosi:

- broșuri;
- pliante;
- campanii / cursuri pe regiuni.

Personalul va fi conștientizat cu privire la gravitatea prejudiciului de imagine adus PGL prin provocarea unor intoxicații/toxiinfecții alimentare.

Se recomandă participarea personalului la programe de instruire care au ca tematică:

- reglementări naționale în domeniul igienei;
- activități recomandate prin ghidul de bune practici;
- metode specifice de procesare;
- reguli de comportament pentru personal.

5 Informarea consumatorilor

Este necesar ca PGL să prezinte informații care să permită consumatorilor și clienților o bună cunoaștere a caracteristicilor produselor, precum și specificarea alergenilor.

Producătorii pot oferi consumatorilor aceste informații prin:

- descrierea și prezentarea produselor;
- afișarea informațiilor referitoare la produse, în locuri vizibile;

Este recomandată afișarea listei alergenilor la vedere și oferirea de informații complete asupra ingredientelor, atunci când sunt solicitate de către consumatori.

5.1 Grupe de alergeni

Conform directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20.03.2000, alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate;
2. Crustacee și produse derivate;
3. Ouă și produse derivate;
4. Pește și produse derivate;
5. Arahide și produse derivate;
6. Soia și produse derivate;
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza);
8. Fructe cu coajă – migdale (*Amygdalus communis* L), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (Iuglas regia), anacarde/caju (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Caraya illinoensis* (Wangenh) K. Koch)], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de Macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produse derivate;
9. Țelină și produse derivate;
10. Muștar și produse derivate;
11. Seminte de susan și produse derivate;
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate.

6 GLOSAR DE TERMENI

ALIMENT POTENȚIAL DĂUNĂTOR - aliment capabil să suporte o creștere rapidă și progresivă a numărului de microorganisme toxicogene.

ALERGEN - agent, în general de natură proteică, și care, introdus în organism pe cale digestivă, respiratorie etc. produce manifestări patologice provocate de creșterea sensibilității organismului la respectiva substanță.

ALTERAREA ALIMENTELOR - modificările caracteristicilor unui aliment, care îl fac impropriu pentru consum, afectând grav sănătatea consumatorului, modificări care pot fi detectate organoleptic.

BACTERIE PATOGENĂ - microorganism unicelular care produce îmbolnăviri specifice.

CONTAMINANT ALIMENTAR - orice agent biologic, chimic, corpuri străine sau alte substanțe care pot compromite siguranța alimentelor și valoarea de utilizare, fie prin natura lui, fie prin acțiunea și/sau respectiv durata lui de acțiune asupra alimentelor.

CONTAMINARE - introducerea sau prezența unui contaminant în aliment sau în contact cu alimentul.

CONTAMINARE ÎNCRUCIȘATĂ - contaminarea care se poate produce prin încrucișarea fluxurilor salubre cu cele insalubre încât să se atingă

CONTROL ORGANOLEPTIC (EXAMINAREA ALIMENTELOR) - metodă de evaluare a caracteristicilor unui produs alimentar prin utilizarea simțurilor (prin observare directă, mirosire la rece sau la cald, pipăire, degustare etc.), cu grad acceptabil de apreciere a siguranței alimentelor.

CONGELARE (ÎNGHEȚARE) - metodă de conservare prin frig a alimentelor prin înghețarea apei din acestea cu ajutorului frigului artificial (la temperatura de -18°C în centrul termic al alimentului).

CURĂȚIRE - îndepărtarea resturilor minerale și organice, a resturilor alimentare, a murdăriei, a reziduurilor grase și a oricăror materii nefolositoare din spațiile unităților de producție alimentară.

DATA LIMITĂ DE CONSUM - data înscrisă de producător pentru produsele care, din punct de vedere microbiologic, au un grad ridicat de perisabilitate și sunt susceptibile ca, după un timp scurt, să prezinte un pericol imediat pentru sănătatea consumatorului.

DĂUNĂTOR - viețuitoare care este dăunătoare produselor alimentare prin prezența sa ori ca purtător de micro-organisme

DERATIZARE - acțiuni de prevenire și combatere a rozătoarelor.

DEZINFECTARE - reprezintă un complex de măsuri care se aplică în scopul decontaminării microbiene a obiectelor, suprafețelor, mâinilor etc. prin distrugerea, îndepărtarea sau reducerea

numărului de germeni până la limita la care prezența acestora nu mai reprezintă un risc de îmbolnăvire pentru consumatorii de alimente.

DEZINSECȚIE – acțiuni de prevenire și combatere a insectelor.

IGIENA ALIMENTELOR - toate condițiile și măsurile necesare pentru a asigura siguranța alimentelor și utilitatea acestora pe toate etapele lanțului alimentar: producție vegetală/animală - depozitare - procesare - transport –comercializare.

IGIENIZARE (SANITAȚIE) - totalitatea operațiilor de îndepărtare a reziduurilor organice și anorganice prin mijloace mecanice și chimice urmată de dezinsecție și clătire, după caz.

INGREDIENT - orice substanță, inclusiv aditivii, utilizată la producere sau la prepararea unui aliment și care va fi conținută și de produsul finit ca atare sau în formă modificată.

INOCUITATE - însușire a unui produs de a fi sigur, de a nu prezenta pericole pentru consum.

INTOXICAȚIE ALIMENTARĂ - boală produsă în urma ingerării unui aliment contaminat cu substanțe toxice de origine chimică sau biologică.

MICOTOXINĂ - substanță chimică cu potențial toxic produsă de mucegaiuri și care se acumulează și se depozitează în organismul uman sau animal, în cele mai multe cazuri la nivelul ficatului.

MICROORGANISM - organisme cu organizare complexă, unicelulare sau pluricelulare, cu metabolism propriu, care pot fi unui proces tehnologic alimentar sau pot constitui agent de contaminare al acestuia, cu efect negative funcție de tip, de specie, de cantitate sau de condițiile de mediu care influențează evoluția acestora.

PARAZIȚI - viețuitoare care trăiesc și se hrănesc din organismul gazdei și sunt capabile să contamineze produsele direct sau prin substanțele pe care le produc.

PREPARAT CULINAR - este produsul culinar care se prezintă sub formă gata preparată, bun pentru consumul ca atare.

PRODUS CULINAR - categorie de produse alimentare multicomponente destinate consumului uman, realizate dintr-o gamă largă de materii prime și ingrediente, care asigură alimentația completă din punct de vedere nutrițional și care pot fi prezentate pentru consum ca atare sau ca semipreparate.

PROGRAM PRELIMINAR (GHID DE BUNE PRACTICI) - condiții și activități de bază (de siguranță a alimentului) care sunt necesare pentru a menține un mediu igienic pe tot parcursul lanțului alimentar adecvat pentru producția, manipularea și furnizarea de produse finite sigure pentru consum uman.

REFRIGERARE (RĂCIRE) - metodă de conservare prin frig prin aducerea unui aliment până aproape de punctul de înghețare (la temperaturi de 0-4°C în centrul termic al alimentului).

SEMI-PREPARAT CULINAR - produs culinar, parțial prelucrat și care necesită o pregătire ulterioară pentru a fi gata pentru consum.

SIGURANȚA ALIMENTELOR - concept conform căruia se asigură faptul că alimentele nu vor cauza îmbolnăvirea consumatorilor când sunt preparate sau consumate conform utilizării destinate.

ELIMINAREA PERICOLELOR - un sistem de identificare, evaluare și control al pericolelor potențiale care sunt semnificative pentru siguranța alimentelor.

SPAȚII DE PREPARARE - totalitatea spațiilor în care se desfășoară etape de prelucrare a materiilor prime și de preparare a semipreparatelor și preparatelor culinare, precum și cele de porționare - decorare - finisare a acestora.

SPAȚII DE PRODUCȚIE - totalitatea spațiilor în care se desfășoară etape ale procesului tehnologic, inclusiv cele de depozitare și de livrare.

SPOR - formă de rezistență (supraviețuire) în condiții nefavorabile, care apare într-un anumit stadiu de evoluție a unor microorganisme, și care păstrează, în stare latentă toate caracterele ereditare ale formei vegetative din care provin.

TOXINE - substanțe de natură proteică, produse de microorganisme (mucegaiuri, bacterii) și care pot ataca un anumit sistem anatomic al organismului uman, alterând starea de sănătate a acestuia.

TOXIINFECȚIE ALIMENTARĂ - boală, de regulă a aparatului digestiv, produsă în urma ingerării unui aliment contaminat microbiologic și care este produsă de prezența microorganismelor în sine sau a toxinelor lor.

TRASABILITATE - posibilitatea identificării și urmăririi, pe parcursul tuturor etapelor de achiziție, producție/procesare și distribuție a unui aliment, a hranei pentru animale, a unui animal destinat producției de alimente, sau a unei substanțe care urmează să fie încorporată într-un aliment sau în hrana pentru animale.

VIRUȘI- cele mai mici viețuitoare, care se dezvoltă prin multiplicare celulară și care pot produce îmbolnăviri.

7 REGLEMENTĂRI APLICABILE

Reglementări internaționale

- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. Cod internațional de practică – CODEX ALIMENTARIUS. Principii generale de igienă alimentară.
- CAC/RCP 39-1993. Cod internațional de practică - CODEX ALIMENTARIUS. Cod de practici de igienă pentru mâncarea preparată și semipreparată în catering.

Reglementări europene

- CARTEA ALBĂ PENTRU SECURITATEA ALIMENTARĂ, Comisia Comunității Europene - Bruxelles 12.01.2000;
- REGULAMENTUL (CE) 852/30.04.2004 cu privire la igiena produselor alimentare;
- REGULAMENTUL (CE) 853/30.04.2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală;
- REGULAMENTUL (CE) 178/2002/CE cu privire la principiile generale și cerințele legii alimentelor, la stabilirea Autorității Europene pentru Siguranța Alimentelor și procedurile în materie de siguranța alimentelor;
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Parlamentului European și al Consiliului privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L338/1 din 22.12.2005, modificat prin Regulamentul (C.E) nr. 1441/2007, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L 322/12 din 07.12.2007, cu amendamentele ulterioare;

Reglementări naționale

- Ordinul președintelui ANSVSA nr. 111 din 16 decembrie 2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau non-animală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, publicat în Monitorul Oficial nr. 895/30.12. 2008, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul președintelui ANSVSA nr.125/02.06.2006 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind certificarea animalelor și produselor de origine animală Monitorul Oficial nr. 518/15.06.2006 – care transpune Directiva Consiliului 96/23/CE ;
- Ordinul președintelui ANSVSA nr. 210/2006, pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne, Monitorul Oficial nr. 10/ 8.01.2007, cu completările ulterioare;
- Ordinul președintelui ANSVSA nr. 10/2008 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind marcarea și certificarea produselor de origine animală destinate consumului uman, cu excepția cărnii proaspete Monitorul Oficial nr. 927/ 11.10.2004;

8 Notă de informare



Acest **Ghid de bune practici de igienă și producție culinară pentru Punctele Gastronomice Locale** a fost elaborat la inițiativa și ca urmare a demersurilor Asociației Ivan Patzaichin-Mila 23, cu aportul semnificativ al dnei Ștefania Dumitru, expert.

Toate drepturile de proprietate intelectuală și de autor sunt rezervate Asociației Ivan Patzaichin-Mila 23. Ghidul nu poate fi multiplicat sau fotocopiât pentru a fi comercializat de terțe părți, fiind pus la dispoziție în domeniul public sub licență Creative Commons de tipul CC BY-NC-ND (adică descărcare, partajare, distribuire non-comercială, fără schimbarea conținutului și menționarea obligatorie a autorului textului).

În cazul în care există interes pentru folosirea și aplicarea Ghidului, prin modalitățile menționate mai sus, vă rugăm să informați prin e-mail la office@rowmania.ro, adresa Asociației Ivan-Patzaichin Mila 23.

Aceasta comunicare va putea fi folosită pentru eventuale oportunități de colaborare și cooperare, pentru a urmări aplicarea Ghidului pe baze voluntare, crearea unei comunități de practică, a unei baze de date de bune practici.