

HGM1209/2007  
ID intern unic: 325940  
[Версия на русском](#)

[Versiunea originala](#)  
[Fișa actului juridic](#)



**Republica Moldova**

**GUVERNUL**

**HOTĂRÎRE** Nr. 1209  
din 08.11.2007

**cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică**

Publicat : 23.11.2007 în Monitorul Oficial Nr. 180-183 art Nr : 1281

**MODIFICAT**

[HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89](#)

[HG384 din 12.05.10, MO78-80/21.05.10 art.455](#)

**NOTĂ:**

Pe tot parcursul anexei nr.4, sintagma „Regulile și normativele sanitaro-epidemiologice de stat” se substituie prin sintagma „Regulamentul sanitar”, la cazul gramatical respectiv, iar sintagma „Serviciul Sanitaro - Epidemiologic de Stat” se substituie prin sintagma “Serviciului de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice” prin [HG384 din 12.05.10, MO78-80/21.05.10 art.455](#)

În scopul executării prevederilor Legii nr.105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.126-131, art.507), Legii nr. 10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 67, art.183), Legii nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art.431), Legii nr.749-XIII din 23 februarie 1996 cu privire la comerțul interior (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 1996, nr.31, art.318) și satisfacerii cerințelor crescînde ale consumatorilor în alimentația publică, protecției drepturilor și intereselor lor sociale, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

[\[Preambulul modificat prin HG384 din 12.05.10, MO78-80/21.05.10 art.455\]](#)

1. Se aprobă:

Regulile specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică, conform anexei nr.1;

Nomenclatorul-tip al unităților de alimentație publică, conform anexei nr.2;

Regulamentul de clasificare a unităților de alimentație publică pe categorii, conform anexei nr.3;

Regulamentul sanitar pentru unitățile de alimentație publică, conform anexei nr.4.

[\[Pct.1 modificat prin HG384 din 12.05.10, MO78-80/21.05.10 art.455\]](#)

2. Se stabilesc:

Cerințele tehnice față de unitățile de alimentație publică, utilaj, inventar și instalații, conform anexei nr.5;

Cerințele profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică, conform anexei nr.6.

3. Se recomandă autorităților administrației publice locale, în comun cu organele de stat abilitate cu funcții de control, să supravegheze respectarea prevederilor prezentei hotărâri.

4. Regulamentul sanitar pentru unitățile de alimentație publică intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării prezentei hotărâri în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

*[Pct.4 modificat prin HG384 din 12.05.10, MO78-80/21.05.10 art.455]*

5. Se abrogă hotărârile Guvernului, conform anexei nr.7.

6. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Economiei și Comerțului.

**PRIM-MINISTRU**

**Vasile TARLEV**

**Contrasemnează:**

**Ministrul economiei și comerțului**

**Igor Dodon**

**Ministrul administrației publice locale**

**Valentin Guznac**

**Ministrul sănătății**

**Ion Ababii**

**Nr. 1209. Chișinău, 8 noiembrie 2007.**

Anexa nr.1  
la Hotărârea Guvernului nr. 1209  
din 8 noiembrie 2007

## **REGULILE** **specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică**

### **I. Dispoziții generale**

1. Prezentele Reguli stabilesc cerințele de bază față de activitatea tuturor agenților economici care prestează servicii de alimentație publică pe teritoriul Republicii Moldova, indiferent de forma de proprietate și subordine, și reglementează relațiile dintre agenții economici și consumatori la prestarea acestor servicii.

2. Agentul economic desfășoară activități în sfera alimentației publice conform autorizației de funcționare, în care este indicată amplasarea unității comerciale, tipul și categoria de deservire a unității.

3. Unitatea de alimentație publică prepară, comercializează produse și prestează servicii aferente acestui profil atât în spațiile sale de comercializare (servire), cât și în afara lor.

4. În funcție de sortimentul produselor și băuturilor propuse, complexitatea preparării bucatelor, calificarea personalului, dotarea tehnică și interiorul localului, nivelul de deservire a consumatorilor, unitățile de alimentație publică se clasifică după tipuri, conform anexei nr.2 la prezenta hotărâre, și sînt încadrate în categorii, conform anexei nr. 3 la prezenta hotărâre.

5. Unitățile de alimentație publică, utilajul, inventarul și instalațiile trebuie să corespundă cerințelor tehnice (anexa nr.5 la prezenta hotărâre), regulamentului sanitar pentru unitățile respective (anexa nr.4 la prezenta hotărâre) și categoriei atribuite în certificatul de clasificare conform Nomenclatorului-tip al unităților de alimentație publică.

*[Pct.5 modificat prin HG384 din 12.05.10, MO78-80/21.05.10 art.455]*

6. Unitățile de alimentație publică sînt obligate să pună la dispoziția consumatorilor informația autentică necesară, cu indicarea denumirii unității, tipului, categoriei și formelor de organizare a activității sale, adresei amplasării, orarului de funcționare, sortimentului autorizat sanitar de preparate

culinare propuse, să afișeze la loc vizibil copia certificatului de clasificare a unității, lista serviciilor prestate și un extras din prezentele Reguli vizînd drepturile consumatorilor.

7. Orarul de funcționare a unităților de alimentație publică se stabilește de către agentul economic, de comun acord cu autoritățile administrației publice locale și se indică în autorizația de funcționare și pe panoul de intrare în unitatea respectivă.

Pentru unitățile alimentației publice, amplasate în blocurile locative, se interzice activitatea după orele 22.00.

Unitățile de alimentație publică, care deserveșc elevii, studenții, muncitorii, instituțiile administrative, instituțiile curative și medicale stabileșc orarul de funcționare al acestora, de comun acord cu administrația instituțiilor nominalizate.

În cazul sistării provizorii a unității alimentației publice (efectuarea măsurilor sanitare planificate, reparații etc.), agentul economic este obligat să anunțe, cu cel puțin o săptămîină înainte autoritățile administrației publice locale și consumatorii despre data închiderii și termenul sistării.

8. Personalul unităților alimentației publice se completează cu cadre de o pregătire profesională specială, conform cerințelor indicate în anexa nr.6 la prezenta hotărîre.

9. Unitățile de alimentație publică sînt obligate să dispună de Registrul de reclamații, afișat la loc vizibil și accesibil pentru consumatori.

## **II. Achiziționarea și păstrarea materiei prime și altor produse alimentare**

10. Unitatea de alimentație publică achiziționează materie primă și produse alimentare de la producători, depozite specializate în comercializarea angro a produselor alimentare în baza contractelor de livrare a produselor.

Se permite achiziționarea în piețe a produselor agroalimentare, fiind însoțite de certificatele care confirmă calitatea și inofensivitatea acestor produse.

11. Cantitatea produselor alimentare și materiei prime se confirmă prin factură de expediție și fiscală sau prin act de achiziție a produselor.

Calitatea produselor alimentare și materiei prime se confirmă prin certificat igienic, veterinar și cerificat de conformitate a calității, după caz.

Se interzice recepționarea și păstrarea mărfurilor fără facturi și alte documente ce confirmă sursa de livrare a mărfurilor și calitatea lor.

12. În ziua recepției cantitatea produselor alimentare și materiei prime se verifică cu actele de însoțire a mărfurilor, iar calitatea produselor se controlează prin metoda organoleptică. În caz de necesitate, produsele sau o parte din ele se supun analizelor de laborator.

13. Agenții economici ce desfășoară activități în sfera alimentației publice încheie, în mod obligatoriu, contracte cu un laborator acreditat pentru investigarea de laborator a probelor calității materiilor prime recepționate și a produselor preparate din ele.

În scopul asigurării securității produselor alimentare agenții economici din alimentația publică trebuie să țină registrele de sortare a produselor alterabile, modul de întocmire a cărora este la discreția agenților economici.

14. Condițiile de păstrare a produselor alimentare sînt:

existența depozitelor în funcție de specificul și volumul activității;

respectarea regimului de păstrare a produselor (temperatura, umiditatea, ventilația);

respectarea termenului de valabilitate a produselor;

respectarea regulilor vecinătății mărfurilor (pentru evitarea transmiterii mirosului, păstrarea în comun a materiei prime, semifabricatelor și producției gata se interzice);

prezența utilajului special în depozite (stelaje, polițe, cîrlige), ce asigură păstrarea calitativă a mărfurilor.

15. Calitatea și marcajul, condițiile și regimul de păstrare a produselor alimentare și materiei prime trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa 4 la prezenta hotărîre.

Se interzice păstrarea produselor alimentare și a materiei prime în lipsa spațiilor de depozitare și a condițiilor prevăzute în anexa respectivă.

### III. Prepararea produselor alimentației publice

16. Unitățile de alimentație publică întocmesc de sine stătător sortimentul bucatelor, articolelor de patiserie și cofetărie, băuturilor cu respectarea deplină a cerințelor sanitare și tehnologice și îl coordonează cu subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

*[Pct.16 modificat prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]*

*[Pct.16 modificat prin HG384 din 12.05.10, MO78-80/21.05.10 art.455]*

17. Agentul economic întocmește meniul în conformitate cu sortimentul produselor care trebuie să corespundă tipului și categoriei unității comerciale. Sortimentul indicat în meniu trebuie să fie disponibil la momentul comandării produselor de către consumator.

18. În meniu se indică lista preparatelor culinare și băuturilor în ordinea servirii lor, denumirea preparatului, gramajul și prețul pentru o porție.

19. Bucatele se prepară în loturi sau la comandă astfel încât desfăcerea lor să se efectueze cu strictețe în condițiile fixate în Regulamentul sanitar (anexa nr.4 la prezenta hotărâre). Este categoric interzisă comercializarea bucatelor și preparatelor cu termenul depășit stipulat în Regulile sanitare.

*[Pct.19 modificat prin HG384 din 12.05.10, MO78-80/21.05.10 art.455]*

20. Producția culinară se prepară în corespundere cu documentația tehnologică. Unitățile de alimentație publică sînt în drept să prepare bucate conform propriilor tehnologii (specialitățile „casei”), care anticipat trebuie să fie coordonate cu consiliile culinare locale (raionale, orașenești, municipale).

21. Bucătarii și cofetarii trebuie să dispună la locurile de muncă de fișe tehnologice de preparare a bucatelor, precum și de alte materiale informative privind procesul tehnologic.

22. Calitatea materiei prime prelucrate, a bucatelor, articolelor culinare și de patiserie preparate depinde de condițiile sanitare a locului de muncă a bucatarului și cofetarului (anexa nr.4 la prezenta hotărâre).

Se interzice prelucrarea materiei prime și prepararea produselor culinare în lipsa spațiilor de prelucrare a producției culinare prevăzute de normele sanitare și igienice.

### IV. Organizarea servirii și comercializarea produselor culinare

23. Formele și metodele de servire a consumatorilor se stabilesc conform cerințelor față de tipul și categoria unității. Formele de vânzare pot fi:

vînzarea prin intermediul ospătarilor;

vînzarea prin intermediul vînzătorilor;

vînzarea prin autoservire;

vînzarea în bază de comenzi prelabile, inclusiv cu transportarea la domiciliu sau în alt loc, la solicitarea consumatorului;

vînzarea prin case de comenzi;

vînzarea prin automate comerciale;

vînzarea la bordul navelor aeriene și vaselor navale.

24. Forma de deservire a consumatorilor se stabilește de către agentul economic, în funcție de tipul și categoria unității comerciale.

25. În cazul servirii combinate, în sala de consum se creează o zonă de distribuție a produselor, unde consumatorii își aleg singuri gustările reci, băuturile răcoritoare, deserturile sau produsele ce sînt puse la dispoziție de către barman (bufetier). Bucatele calde și băuturile, inclusiv cele alcoolice, se servesc conform comenzii clientului.

26. În unitățile de alimentație publică de categoriile lux, superioară și I (cu excepția barurilor), în procesul pregătirii sălii pentru primirea vizitatorilor se practică servirea prelabilă a meselor.

În cantine și în alte unități de alimentație publică cu autoservire se practică aranjarea simplă a meselor cu suporturi pentru condimente și șervețele de hîrtie.

27. Unitățile în care clienții sînt serviți de ospătari au dreptul să limiteze accesul vizitatorilor cu 30 minute pînă la ora închiderii, iar unitățile cu autoservire – cu 15 minute pînă la încheierea programului de lucru.

28. În unitățile de alimentație publică se utilizează diverse forme de achitare a produselor culinare: prealabilă, după alegerea bucatelor și după servirea mesei. Formele de achitare pentru consumatori se stabilesc în Regulamentul de funcționare a unității comerciale, în funcție de metoda servirii, specificul contingentului servit, tipul unității și specializarea ei.

În unitățile de alimentație publică cu autoservire și în magazinele (secțiile) culinare consumatorului, la achitare, i se înmînează un bon de casă, iar în unitățile în care servirea clienților se efectuează prin intermediul ospătarilor, achitarea pentru produsele comandate se face conform contului eliberat de ospătar.

În cantinele ce deserveșc contingente permanente de clienți (muncitori, funcționari, studenți, elevi etc.) poate fi folosită achitarea în baza abonamentelor individuale sau de grup.

Contul se întocmește de către ospătar în două exemplare și conține următoarea informație: denumirea unității, numărul de rînd, numele de familie al ospătarului, denumirea bucatelor, cantitatea acestora și prețul, valoarea totală, semnătura ospătarului și data servirii. Formularele contului sînt de strictă evidență.

29. Unitățile de alimentație publică prestează servicii suplimentare, a căror listă este benevolă și individuală pentru fiecare tip și categorie de unitate. Lista și costul serviciilor suplimentare se indică separat, anexat la meniu sau în lista de prețuri.

30. În sala de consum clienților li se oferă posibilitatea de a lua cunoștință de meniu și de lista serviciilor suplimentare, oferite de unitatea în cauză.

Meniul și catalogul (lista) băuturilor alcoolice trebuie să fie semnate de către contabilul și conducătorul unității.

31. Unitățile de alimentație publică amplasate în hoteluri, gări, instituții de învățămînt, întreprinderi de producere și unitățile care deserveșc grupuri social vulnerabile pot utiliza, de rînd cu formele tradiționale de comercializare a produselor, servirea dejunurilor, prînzurilor și cinelor complexe, diversificate pe zilele săptămîinii, ținîndu-se cont de normele raționale și particularitățile alimentației grupurilor (colectivelor) de consumatori.

32. Unitățile de alimentație publică sînt obligate, la solicitarea consumatorilor, să ofere posibilitate acestora de a verifica cantitatea și greutatea preparatelor culinare și a mărfurilor procurate de ei, precum și conformitatea produsului vîndut (serviciului prestat) cu cerințele documentației normative.

33. La dorința consumatorilor, în procesul servirii, unitățile de alimentație publică pot comercializa preparate culinare finite și mărfuri din sortimentul pus în vînzare, inclusiv produse alcoolice pentru consum la domiciliu, în ambalaj corespunzător.

34. Personalul unităților de alimentație publică este în drept să nu deservească consumatorii care încalcă regulile de comportament în locurile publice.

35. Unitățile de alimentație publică sînt obligate să asigure păstrarea lucrurilor vizitatorilor (consumatorilor) în vestiar, în cazul pierderii aceste unități poartă răspundere în conformitate cu legislația în vigoare.

În unitățile comerciale care dispun doar de cuiere răspunderea pentru lucrurile personale o poartă consumatorul.

36. Producția preparată de unitățile de alimentație publică poate fi livrată prin vînzare altor întreprinderi (instituții), conform contractelor încheiate.

37. Deservirea muzicală a localului (unității) se efectuează de către organizațiile concertistice pe bază de contract sau de către orchestra (ansamblul) unității comerciale.

38. Patronul sau conducătorul unității nu are dreptul să stabilească costul minimal al comenzii, inclusiv pentru oficialități, să propună consumatorului un sortiment obligatoriu sau să stabilească plata suplimentară pentru servire.

În cazul în care unitatea, din motive neimputabile, nu poate executa comanda prealabilă, cum ar fi deservirea unor nunți și banchete, în intervalul de timp convenit, administrația este obligată să asigure desfășurarea solemnității la o altă unitate învecinată și să-l anunțe despre aceasta pe client cu cel puțin 7 zile înainte de data preconizată.

În cazul în care beneficiarul își retrage comanda cu mai puțin de 8 ore până la executarea ei, el este obligat să achite produsele procurate la comanda lui, care nu mai pot fi vândute altor consumatori.

La înaintarea notelor de comandă prelabile beneficiarul va lua cunoștință, contra semnătură, cu prezentele Reguli.

39. Pentru recuperarea cheltuielilor întreprinderilor de alimentație publică legate de fabricarea și comercializarea producției se aplică un adaos nelimitat la prețurile libere cu amănuntul la materia primă și produse.

Pentru asigurarea culturii adecvate de servire, de asemenea, poate fi stabilit un adaos care se include numai în calculul prețurilor de vânzare la produsele culinare. Se interzice indicarea separată a adaosului pentru servire în contul de plată.

Mărimea adaosului, în procente față de prețul liber cu amănuntul sau față de costul setului de materie primă la calcularea bucatelor și produselor, precum și pentru asigurarea culturii adecvate de servire, îl stabilește conducătorul unității, prin emiterea unui ordin.

[anexa nr.2](#)

Anexa nr.3  
la Hotărârea Guvernului nr. 1209  
din 8 noiembrie 2007

## REGULAMENTUL

### de clasificare a unităților de alimentație publică pe categorii

Regulamentul de clasificare a unităților alimentației publice pe categorii (în continuare – Regulament) are drept scop asigurarea unor cerințe unitare înaintate față de restaurante, cafenele, baruri și alte unități de alimentație publică, pentru a stabili nivelul și calitatea serviciilor oferite consumatorilor, în funcție de tipul fiecărei unități și de categoria ei de încadrare.

#### I. Dispoziții generale

1. În funcție de nivelul de servire a clienților, unitățile alimentației publice se clasifică în cinci categorii: lux, superioară, I, II și III.

2. Toate unitățile de alimentație publică se încadrează, în mod obligatoriu, în categorii în conformitate cu Nomenclatorul-tip și prevederile prezentului Regulament, cu exigențele aferente tipului fiecăreia și cu cerințele de bază, întrunite de unitățile alimentației publice potrivit categoriilor lor (anexa nr.1 la prezentul Regulament), eliberându-li-se în acest scop un certificat de clasificare de modelul stabilit în anexa nr. 2 la prezentul Regulament de către comisia prevăzută în capitolul III al Regulamentului.

3. În cazul în care o unitate a alimentației publice, conform nivelului de servire, nu întrunește prescripțiile categoriei atribuite, organul care a eliberat certificatul de clasificare pe categorii de încadrare fixează agentului economic în cauză termenul de o lună pentru lichidarea deficiențelor depistate, iar la expirarea acestuia, unității i se confirmă categoria respectivă sau este subclasată pe o treaptă imediat inferioară, operându-se schimbările necesare în certificatul de clasificare.

4. Categoria unității se indică în certificatul de clasificare, precum și la intrarea în unitatea respectivă.

#### II. Modul de încadrare a unităților de alimentație publică în categorii

5. În cadrul unităților de alimentație publică de categoriile lux și superioară se includ restaurantele, cafenelele, barurile, care se deosebesc prin nivelul înalt de servire al consumatorilor, cu un sortiment complicat, vast și delicios al produselor, cu un nivel înalt de amenajare și dotare a interiorului

încăperilor, dotate cu tehnică și utilaj modern. În aceste unități personalul dispune de formă specială și încălțăminte unică pentru toți, care corespunde coloritului și specificului unității. Unitățile sînt dotate cu veselă din inox, farfor, seturi de veselă pentru deservirea bancheturilor, recepțiilor etc., veselă din cristal și sticlă de calitate înaltă, tacîmuri din aliaj. Meniul se prezintă în mape speciale de calitate înaltă, suplimentar se propun prospecte, suvenire, insigne, invitații, embleme. Toate atributele unității sînt marcate cu emblema acesteia. În timp de seară evoluează ansamblul muzical. În sală se prevede loc pentru dansuri.

Personalul posedă calificare conform prevederilor din anexa nr.6 la prezenta hotărîre. Servirea este asigurată de ospătari, care posedă neapărat o limbă străină, în volumul necesar pentru efectuarea funcțiilor de serviciu, și două limbi străine, pentru categoria lux. În calitate de șef al producerii se încadrează un maestru-bucătar.

5.1. În cadrul unităților de alimentație publică de categoria I se includ restaurantele (cu excepția celor din categoriile lux și superioară) și cafenelele, deservirea este, de asemenea, efectuată de ospătari. În aceste unități se servește un sortiment vast de gustări, bucate de bază, deserturi; evoluează ansambluri muzicale sau muzică prin mijloace tehnice.

În categoria I se încadrează inclusiv restaurantele amplasate în localurile gărilor, hotelurilor, în vagoane-restaurant, nave acvate; cafenelele-baruri, unitățile specializate cu gratare, bere, cocktail-bar; bufetele din instituțiile culturale și sportive.

5.2. În cadrul unităților de alimentație publică de categoria a II-a se includ unitățile care activează în baza de autoservire:

- unitățile de tip deschis (cu acces liber) – cantine, cafenele, baruri, bodegi;
- cafenele-internet;
- bufetele, cu excepția celor indicate la pct.5.3.;
- magazinele ( secțiile) de articole culinare și cofetăriile.

5.3. În cadrul unităților de alimentație publică de categoria a III-a se includ cantinele, filialele cantinelor, bufetele și alte unități amplasate în cadrul și pe teritoriul întreprinderilor de producere, instituțiilor, care deserveșc muncitorii, funcționarii publici, studenții, elevii școlilor profesionale, instituțiilor de învățămînt preuniversitar (grădinițe de copii, creșe).

5.4. Blocurile alimentare ale taberelor și caselor de odihnă, stațiunilor balneare, instituțiilor curative (spitale, centre de reabilitare, profilatorii), orfelinelor, azilurilor pentru bătrîni și invalizi, caselor de copii, instituțiilor penitenciare și militare, edificiilor de cult religios; cantinele de binefacere nu se supun clasificării pe categorii, însă activează în conformitate cu prezentul Regulament, cerințele și normele sanitare și igienice înaintate față de unitățile de alimentație publică.

6. Pentru obținerea certificatului de clasificare a unității de alimentație publică în categoria respectivă, agentul economic din sfera alimentației publice prezintă autorităților administrației publice locale o cerere, conform anexei nr.3 la prezentul Regulament.

Decizia despre încadrarea în categoria respectivă a unității de alimentație publică se adoptă în termen de 14 zile calendaristice din data depunerii cererii.

7. Certificatul de clasificare se eliberează gratis, în termen de 3 zile lucrătoare din data adoptării deciziei.

Certificatul este valabil pe o perioadă de 5 ani din data eliberării.

### **III. Componenta și atribuțiile comisiilor pentru clasificarea unităților de alimentație publică pe categorii**

8. Comisiile pentru clasificarea unităților de alimentație publică pe categorii se creează pe lîngă primăriile municipiilor și consiliilor raionale și municipale, în baza deciziilor acestora, incluzînd, de regulă, în componența lor 3-5 persoane cu experiență notorie în domeniul alimentației publice.

9. Comisiile au următoarele atribuții principale:

acordă agenților economici din sfera alimentației publice consultații metodologice privind întocmirea documentelor de clasificare pe categorii a unităților de alimentație publică;

controlează în teritoriu respectarea cerințelor prevăzute pentru categoria solicitată din partea unității de alimentație publică;

întocmește procesul-verbal privind rezultatele controlului efectuat la unitatea respectivă, în care formulează concluzia privind atribuirea categoriei de încadrare a acesteia sau enumeră cerințele ce trebuie îndeplinite pentru acordarea categoriei respective ori motivele subclasării unității în cauză;

eliberează certificate de clasificare a unităților de alimentație publică în categorii, le înregistrează, ține evidența lor și retrace certificatele anulate în legătură cu schimbarea categoriei.

[anexa nr.1](#)

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)

Anexa nr. 4  
la Hotărârea Guvernului nr.1209  
din 8 noiembrie 2007

## **Regulamentul sanitar pentru unitățile de alimentație publică**

### **I. Dispoziții generale**

1. Prezentul Regulament sanitar stabilește cerințele sanitare și de igienă pentru unitățile de alimentație publică (în continuare - unități) care prepară și comercializează produse culinare, produse de cofetărie-patiserie, băuturi și alte produse alimentare, în care vânzarea și consumul se face pe loc sau la locurile de muncă și studii, în locurile de agrement ori la domiciliu. Prezentele reguli sanitare se aplică, de asemenea, localurilor de alimentație din °Coli, grădinițe, aziluri pentru bătrâni, cantine sociale, unități militare, penitenciare, complexe turistice, instituții medico-sanitare și alte localuri de alimentație similare.

*[Pct.1 modificat prin HG384 din 12.05.10, MO78-80/21.05.10 art.455]*

2. Prezentele reguli sanitare nu se aplică produselor alimentare fabricate industrial.

3. Activitățile și serviciile de alimentație publică se vor desfășura în unități autorizate sanitar în acest scop.

4. În scopul prezentelor reguli sanitare următorii termeni se definesc după cum urmează:

*bucătărie* – spațiile în care hrana este preparată, tratată termic sau reîncălzită pentru a fi servită și nu includ spațiile de prelucrare preliminară a materiilor prime și de depozitare a produselor alimentare;

*produs culinar răcit* – produs culinar destinat a fi păstrat la temperaturi ce nu depășesc +4°C în orice parte a produsului pentru o perioadă de maximum 5 zile;

*curățare* – îndepărtarea solului, resturilor de produse alimentare, prafului, grăsimilor sau a altor substanțe indezirabile, inclusiv de pe suprafețele de lucru, veselă, utilaj, inventar;

*contaminare* – prezența sau pătrunderea substanțelor indezirabile în produs;

*produs culinar tratat termic (cooked)* - produs culinar tratat termic și păstrat fierbinte sau reîncălzit și păstrat fierbinte pentru servire consumatorului, sau produse culinare preparate reci și păstrate la rece pînă la servirea consumatorului;

*produs culinar preparat cu grad înalt de finisare* – produs culinar tratat termic, răcit rapid și păstrat refrigerat sau congelat;

*manipulare a produselor culinare* – orice operațiune de preparare, procesare, ambalare, depozitare, transportare, distribuire și servire a produselor culinare;

*manipulator al produselor culinare* – persoană care manipulează sau vine în contact cu produsele culinare ori cu echipamentul sau ustensilele folosite la pregătirea produselor culinare;

*igienă a produselor alimentare* – toate măsurile necesare pentru asigurarea siguranței (inofensivității), integrității și valorii nutritive a produsului culinar la toate etapele de obținere a hranei de



la creștere, producere sau preparare pînă la servirea ei finală indivizilor;

*produs culinar congelat* – produs culinar menținut la temperatura egală cu sau sub minus 18°C în orice parte a produsului;

*lot* – cantitatea totală a produselor culinare, produse în aceleași condiții esențiale și în același interval de timp;

*dăunători* – insecte, păsări, rozătoare și orice alte animale, capabile să contamineze hrana direct sau indirect;

*porționare* – divizarea hranei înainte sau după preparare în una sau mai multe porții;

*produse culinare potențial periculoase* – produse culinare capabile să susțină creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor toxigene și celor provocatoare de toxiinfecții alimentare și/sau boli diareice acute.

## II. Cerințe privind amplasarea, proiectarea și amenajarea unităților

5. Amplasarea unităților se va face pe suprafețe îndepărtate de surse de mirosuri neplăcute, de fum, de praf sau alți contaminanți și care nu sînt supuse inundațiilor.

6. Drumurile și suprafețele folosite pentru circulația transportului auto în vederea deservirii unităților în perimetrul și vecinătatea imediată a acestora vor avea suprafața dură, pavată corespunzător pentru trafic și vor avea asigurat drenajul corespunzător și accesul pentru curățare.

7. Amplasarea, construcția și reamenajarea unităților, indiferent de tipurile lor, se va face cu avizul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

*[Pct.7 modificat prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]*

8. Amplasarea unităților în blocurile locative poate fi efectuată numai la parter, în spațiile existente, destinate prin proiect, sau pentru care s-a obținut schimbarea destinației prin avizul comisiei de urbanism a autorităților administrației publice locale. Amplasarea unităților în spațiile de locuit nu se admite.

9. Utilizarea surselor de zgomot și vibrație în unități se va face în condiții de asigurare a protecției fonice vis-a-vis de încăperile de locuit din vecinătate. Nivelul zgomotului și a vibrației în afara spațiilor unității nu vor depăși limitele maxime admise și nu vor crea incomodități pentru locatarii din zonă.

10. Proiectarea unităților se va face în funcție de volumul estimat al activității. Numărul, mărimea și destinația încăperilor se vor stabili în funcție de volumul estimat al activității unității.

11. Încăperile și facilitățile vor fi proiectate astfel, încît accesul în ele să poată fi controlat, să permită curățarea comodă și adecvată și să faciliteze supravegherea corectă a igienei produselor culinare; să prevină pătrunderea și adăpostirea dăunătorilor și pătrunderea contaminanților din mediu, astfel ca fumul, praful sau alții.

12. Proiectarea încăperilor și a instalațiilor se va face astfel încît să asigure temperatura corespunzătoare a procesului tehnologic și a produselor.

13. În vederea asigurării condițiilor sanitaro-igienice adecvate pentru prelucrarea și prepararea corespunzătoare a produselor culinare, unitățile vor dispune de spații necesare pentru circuite funcționale salubre:

- a) spații de păstrare și prelucrare preliminară a materiilor prime;
- b) spații de preparare a produselor culinare – bucătărie cu anexe, după caz;
- c) spații de păstrare a produselor culinare;
- d) anexe social-sanitare;
- e) sala de consum (sufragerie).

14. Încăperile și instalațiile vor corespunde normelor și cerințelor securității tehnice de construcție sigură și se vor menține în stare de bună funcționare. Toate materialele de construcție vor fi confecționate din materiale sigure lipsite de pericolul transmiterii produselor alimentare a substanțelor indezirabile, inclusiv toxice și care au fost autorizate sanitar de Ministerul Sănătății.

15. Spațiile de prelucrare preliminară a produselor alimentare (curățare, spălare, tocare) vor fi spații cu circuite separate pentru legume, carne, pește, ouă.

16. Spațiile de lucru vor fi adecvate pentru îndeplinirea satisfăcătoare a operațiilor de prelucrare preliminară, tratare termică și finisare. Procesul de preparare a produselor culinare va fi stabilit astfel încât să asigure desfășurarea fluxului într-un singur sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre.

17. În funcție de categoria de încadrare a unității vor exista anexe, precum: secție de cofetărie, patiserie, boxă pentru ceai, cafea și lapte, încăpere pentru prepararea mâncărilor reci (salate, maioneze, preparate cu gelatină, tartine, aperitive reci), separate de bucătăria propriu-zisă.

18. În unitățile de alimentație publică cu un singur spațiu de producție-bucătărie, în care se efectuează prepararea, fierberea sau coacerea produselor culinare, se vor folosi ca materii prime numai produse agroalimentare sub formă de semipreparate, curățate, porționate și ambalate.

19. În unitățile care sînt lipsite de spațiu pentru organizarea bucătăriei, preparatele culinare specifice acestora se pot prepara în sala de consum, baruri, în fața consumatorilor sau în încăperea propriu-zisă cu obligația ca prin organizarea, dotarea și întreținerea locului respectiv să se asigure o curățenie permanentă, apă curgătoare, canalizare, iar unitatea să dispună de posibilități satisfăcătoare de ventilație (naturală sau mecanică).

20. În spațiile de manipulare a produselor alimentare:

pavimentul va fi construit din materiale impermeabile pentru apă, neabsorbante, lavabile, nelunecoase, fără crăpături, ușor de spălat și dezinfectat. Pavimentul va fi suficient de înclinat pentru a asigura scurgerea lichidelor, prevăzut cu sifoane de scurgere racordate la canalizare;

pereții vor fi construiți din materiale impermeabile pentru apă, neabsorbante și izolante, lavabile, de culori deschise, netezi, fără crăpături. Pînă la înălțimea de 1,80 m pereții vor fi acoperiți cu materiale de construcție, ușor de curățat și dezinfectat. Unghiurile dintre pereți, între paviment și pereți, între pereți și tavan vor fi etanșe și văruiți pentru a facilita curățarea;

tavanul va fi proiectat, construit și finisat astfel încât să fie ușor de curățat, să prevină acumularea prafului, să minimalizeze condensarea, dezvoltarea mușcăturilor și căderea lui;

geamurile și alte interspații vor fi construite astfel încât să se evite acumularea prafului, iar cele care se deschid vor fi acoperite cu plase antiinsecte. Draperiile vor fi ușor accesibile pentru curățare și se vor menține în stare bună. Pervazurile geamurilor vor fi înclinate, pentru a preveni utilizarea lor ca rafturi;

ușile vor fi netede, cu suprafețele neabsorbante, cu autoînchidere sau cu garnitură de închidere;

treptele, cabinele de lift și structurile auxiliare, precum platformele, scările mobile, vor fi amplasate și construite astfel încât să se prevină contaminarea produselor alimentare.

21. În spațiile de manipulare a produselor culinare toate structurile suspendate (fixate de plafon) și armatura vor fi instalate astfel încât să excludă contaminarea directă sau indirectă a produselor culinare și materiilor prime prin condensare și picurare (prelingere) și să nu împiedice operațiunile de curățare. Structurile suspendate și armatura vor fi izolate corespunzător și vor fi astfel proiectate și finisate, încât să fie ușor de curățat, să prevină acumularea murdăriei și să minimalizeze condensarea, dezvoltarea mușcăturilor și căderea lor în fulgi.

22. Unitățile care folosesc produse alimentare congelate vor avea încăperi și instalații care să asigure efectuarea corectă a operațiunilor de decongelare.

23. Toaletele trebuie să fie separate și să nu se deschidă direct în spațiile de manipulare a produselor culinare.

24. Nu se permite utilizarea în spațiile de manipulare a produselor culinare a materialelor care nu pot fi adecvat curățate și dezinfectate.

25. Sala de consum va avea asigurat un minimum de 1,2 m<sup>2</sup> pentru un loc (la masă). Celelalte dotări vor fi cele prevăzute de actele normative în vigoare.

26. Unitățile vor fi dotate, după caz, cu spații suficiente de depozitare a materiilor prime și auxiliare, produselor culinare și semipreparate, precum și a ambalajelor, încât să nu se permită degradarea, impurificarea sau contaminarea produselor culinare.

27. Spațiile de păstrare a produselor alimentare vor fi reprezentate de depozite, magazii, beciuri și spații frigorifice.

28. Spălarea veselei pentru servire și a vaselor de bucătărie se va face separat, într-un loc anume stabilit și amenajat, unde nu se fac alte operațiuni de preparare. Acest loc va fi strict delimitat.

29. Vesela curată pentru masă va fi păstrată în spații separate de vasele de bucătărie.

### **III. Cerințe privind asigurarea cu apă și canalizarea**

30. Unitățile trebuie să dispună și să folosească permanent în activitatea lor apă potabilă curentă, rece și caldă, sub presiune și temperatură adecvată, în cantitate suficientă și corespunzătoare din punctul de vedere al calității și inofensivității prevederilor actelor normative în vigoare privind apa potabilă, cu instalații adecvate pentru păstrare și, în caz de necesitate, pentru distribuire, și cu protecție adecvată contra contaminării.

31. În localitățile sau zonele lipsite de rețele publice de distribuire a apei potabile este permisă folosirea apei de fântână prin instalații proprii, corespunzătoare din punct de vedere sanitaro-igienic, cu obligativitatea ca aceasta să îndeplinească condițiile de potabilitate.

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

33. Folosirea gheții naturale în unități este permisă numai pentru răcirea băuturilor îmbuteliate. Gheața va proveni numai din ghețării autorizate sanitar.

34. Gheața va fi preparată numai din apă potabilă și va fi manipulată și depozitată, astfel, încât să fie protejată de contaminare.

35. Aburii utilizați pentru contactul direct cu produsele culinare sau suprafețele de contact cu produsele culinare nu trebuie să conțină substanțe care să prezinte pericol pentru sănătate sau să contamineze produsele alimentare.

36. Apa nepotabilă utilizată pentru producerea de aburi, refrigerare, stingerea incendiilor sau alte scopuri similare nelegate de produsele culinare, va fi transportată prin rețele complet separate, identificabile prin culoare, fără conectări încrucișate cu țevi de transportare a apei potabile.

37. Pe tot fluxul tehnologic de producere, conform necesităților, vor fi instalate convenabil chiuvete și robinete cu amestecător pentru apa caldă și rece pentru spălarea, dezinfectarea și uscarea mâinilor. Uscătoarele electrice sau șervețelele și recipientele pentru șervețelele utilizate vor fi amplasate lângă chiuvetă. Instalațiile vor fi asigurate cu țevi prevăzute adecvat cu sifon, racordate la canalele de scurgere.

38. Pentru curățarea și dezinfectarea instalațiilor, instrumentelor și a ustensilelor de lucru vor fi asigurate utilaje adecvate, confecționate din materiale rezistente la coroziune, care pot fi ușor curățate, dotate cu mijloace de asigurare cu apă caldă și rece în cantități suficiente.

39. Rețelele de evacuare a apelor uzate, inclusiv sistemele de canalizare, vor fi construite astfel, încât să se excludă contaminarea apei potabile. Țevile de scurgere vor fi dotate corespunzător cu sifon și vor duce la canalele de scurgere.

40. Trecerea coloanelor de canalizare prin încăperile de preparare, depozitare și servire a produselor culinare este permisă numai cu condiția izolării lor, astfel, încât să se prevină orice posibilitate de infiltrație și impurificare a spațiilor și produselor.

41. În localitățile fără rețea de canalizare a apelor uzate colectarea și îndepărtarea reziduurilor lichide vor fi adaptate la condițiile locale, asigurându-se amenajarea, exploatarea și întreținerea instalațiilor respective în permanentă stare de funcționare, astfel, încât să se prevină contaminarea spațiilor alimentare cu ape uzate, precum și poluarea mediului înconjurător.

### **IV. Cerințe privind iluminarea și ventilarea**

42. În spațiile unității va fi asigurată iluminare naturală sau artificială. Lumina nu trebuie să altereze culorile și intensitatea ei nu trebuie să fie mai mică de:

540 lux în toate punctele de inspecție și preparare a produselor culinare;

220 lux în camerele de lucru, altele decât cele de inspecție și preparare a produselor culinare;

110 lux în alte spații.

43. Lămpile de iluminare și accesoriile suspendate deasupra produselor culinare în orice punct al fluxului de producere vor fi sigure și protejate, pentru a preveni contaminarea produselor culinare în caz de spargere.

44. Sistemul de ventilare trebuie să fie adecvat, pentru a preveni acumularea căldurii, a prafului și condensarea aburilor, precum și pentru eliminarea aerului contaminat. Nu se permite ca direcția fluxului de aer în interiorul unității să fie din zona murdară în cea curată. Gurile de ventilare vor fi asigurate cu ecrane sau alte închideri de protecție confecționate din materiale necorozive. Ecranele vor fi ușor detașabile pentru curățare.

45. Deasupra instalațiilor de prelucrare termică vor fi instalate dispozitive pentru înlăturarea eficientă a aburilor și vaporilor.

46. În încăperile unde produsele culinare sînt manipulate după răcire temperatura nu trebuie să depășească +15°C. În cazul în care această temperatură nu poate fi menținută, produsul alimentar care urmează să fie manipulat sau preparat poate fi expus temperaturii încăperii pentru o perioadă de pînă la 30 de minute.

47. Sala de servire va avea asigurat un sistem eficient de ventilare/condiționare a aerului pentru îndepărtarea fumului din zonele unde se fumează.

#### **V. Cerințe privind utilajul și mobilierul tehnologic, ustensilele**

48. Utilajul și mobilierul tehnologic, ustensilele utilizate în spațiile de manipulare a produselor culinare vor fi confecționate din materiale autorizate de Ministerul Sănătății, rezistente la lovituri și coroziune, curățări repetate și dezinfecție, neferoase, neabsorbante, ușor de curățat, care nu transmit substanțe toxice produsului alimentar și nu afectează proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice ale acestuia, care nu favorizează contaminarea microbiană a produselor culinare cu care vin în contact. Ele vor fi întreținute în permanentă stare de funcționare și vor fi amplasate astfel, încît să fie accesibile operațiunilor de inspecție și igienizare.

49. Utilajele și mobilierul tehnologic vor fi construite cu suprafețe netede, fără crăpături și alte locuri de reținere a reziduurilor alimentare sau greu accesibile, astfel încît să poată fi demontate și curățate cu ușurință. Utilizarea materialelor care nu pot fi adecvat curățate și dezinfectate va fi exclusă, cu excepția cazurilor în care acestea foarte clar nu pot fi sursă de contaminare.

50. Pentru manipularea materiilor prime și a produselor culinare tratate termic sau semipreparate vor fi utilizate utilaje, mobilier tehnologic și ustensile separate. Utilajele, mobilierul tehnologic și ustensilele care au fost utilizate pentru produsele alimentare crude vor fi curățate regulat și perfect dezinfectate înainte de utilizarea lor pentru produsele culinare tratate termic sau produse culinare preparate cu grad înalt de finisare.

51. Dotarea cu utilaje și ustensile se va face în funcție de natura, volumul și de profilul unității. Capacitatea acestora trebuie să fie adecvată pentru a permite prepararea și manipularea igienică a produselor culinare. Nu se vor folosi vase și ustensile de bucătărie degradate.

52. Recipientele pentru materialele necomestibile și reziduuri vor fi rezistente la scurgeri, confecționate din metal sau alte materiale impenetrabile care pot fi ușor curățate și care se închid.

53. Instalațiile și ustensilele utilizate pentru materiale necomestibile și reziduuri vor fi marcate și nu vor fi utilizate pentru produse comestibile.

54. Ustensilele portabile, astfel ca lingurile, pisăloagele, vasele de bucătărie, precum și alte asemenea ustensile se vor păstra în condiții care exclud contaminarea lor.

#### **VI. Cerințe privind materia primă**

55. Unitățile au obligația să folosească materii prime, materii auxiliare, ingrediente, semifabricate, care să fie inofensive și să corespundă actelor normative în vigoare.

56. Materiile prime și ingredientii cunoscuți că conțin paraziți, microorganisme sau toxine, substanțe toxice, substanțe descompuse sau străine nu vor fi acceptate în unitate.

57. Recepționarea materiilor prime, a celor auxiliare și a oricăror produse și ingrediente alimentare în unitate se va face în condiții în care să se asigure trasabilitatea.

58. Materia primă și ingredientele vor fi inspectate și sortate anterior procesului de prelucrare termică sau preparare și, în caz de necesitate, vor fi supuse analizelor de laborator. La prepararea produselor alimentare se admit numai materii prime și ingrediente curate și inofensive.

59. Materia primă și ingredientele perisabile se vor păstra în depozite, pe măsura capacității spațiului de răcire, în condiții care să prevină alterarea și să le protejeze de contaminare. Aprovizionarea cu materii prime și ingrediente se va face pe măsura necesităților, fără depozitarea unor cantități excesive.

60. Materia primă alimentară de origine animală refrigerată va fi depozitată la temperatura între +1°C și +4°C. Alte materii prime alimentare care cer refrigerare, cum sînt legumele, fructele și verdețurile vor fi depozitate în intervalul de temperatura +2°C și +6°C.

61. În depozite se va respecta principiul „Primul a intrat - primul a ieșit”.

62. Materia primă congelată care nu este folosită imediat va fi depozitată la temperatura de sau sub minus 18°C.

63. În cazul în care, pentru depozitarea materiilor prime perisabile și neperisabile nu se poate asigura decît o singură încăpere, este obligatorie îndeplinirea următoarelor condiții:

dotarea corespunzătoare cu rafturi, hambare sau recipiente pentru toate produsele neperisabile;

asigurarea unui spațiu frigorific pentru produsele perisabile, cu compartiment separat pentru carne crudă, cu asigurarea temperaturii de 0°C și +4°C;

asigurarea unei ventilații satisfăcătoare prin geamuri sau ochiuri cu rame și plasă protectoare;

aprovizionarea cu materii prime perisabile, îndeosebi cu carne și lapte, să nu depășească necesitățile de consum pentru o zi.

## VII. Cerințe privind prepararea produselor culinare

64. Procesul de preparare, inclusiv termică, va fi organizat și efectuat astfel, încît să se păstreze valoarea nutritivă a produsului culinar.

65. Produsele congelate, în special legumele congelate, vor fi prelucrate termic fără a fi dezghețate. Bucățile mari de carne, carcacele mari de păsări, vor fi dezghețate anterior preparării pe rafturi, în aer.

66. Atunci cînd dezghețarea este efectuată ca operație separată de prepararea termică, aceasta trebuie să fie efectuată numai în:

refrigeratorul sau încăperea de dezghețare unde se menține temperatura de la 0°C pînă la +4°C;

apă potabilă curgătoare, care menține temperatura de maximum +21°C pentru o perioadă ce nu depășește 4 ore;

cuptorul cu microunde, în cazul în care produsul alimentar este transferat imediat în unitatea convențională de preparare termică ca parte a procesului continuu de preparare termică sau cînd întregul proces neînterupt de preparare termică are loc în cuptorul cu microunde.

67. Uleiurile și grăsimile alimentare vor fi folosite conform destinației, nu vor fi încălzite la temperaturi mai mari de +180°C.

68. Înaintea utilizării repetate pentru prăjire, grăsimile și uleiurile vor fi filtrate prin filtru pentru înlăturarea particulelor de produse alimentare. Friteuzele adînci vor fi echipate cu robinet pentru evacuarea grăsimii din baie.

69. Calitatea uleiului sau a grăsimii în termeni de miros, gust și culoare va fi controlată sistematic. Uleiul va fi schimbat imediat ce apar modificări ale culorii, aromei sau mirosului. Dacă calitatea este suspectă, uleiul de prăjire va fi controlat prin probe de laborator pentru temperatura punctului de fumegație, acizi grași liberi și, în special, prezența compușilor polari.

70. Nu se permite utilizarea grăsimilor folosite la prăjire ca ingredient alimentar.

71. Brînză de vaci preparată din lapte nepasteurizat poate fi folosită numai la prepararea produselor culinare tratate termic.

72. Temperatura în interiorul produsului tratat termic și timpul de tratare vor fi suficiente pentru a asigura distrugerea microorganismelor patogene nesporulate și siguranța (inofensivitatea) produselor

alimentare. Eficiența procesului de preparare termică va fi controlată prin măsurarea temperaturii în părțile interioare ale produselor alimentare.

73. La prepararea produselor culinare se va folosi sare iodată.

74. Dacă produsele tratate termic prin diferite metode (fierbere, prăjire, coacere) nu sînt destinate a fi consumate în ziua preparării, procesul de tratare termică va fi urmat imediat de răcire.

75. Porționarea produselor alimentare se va efectua în condiții de igienă stricte. Procesul de porționare nu va depăși 30 de minute pentru orice produs răcit.

76. Recipientele utilizate vor fi bine curățate și dezinfectate.

77. Pentru protejarea produselor alimentare de contaminare se vor utiliza, preferabil, recipiente cu capac.

78. La întreprinderile mari, unde procesul de porționare a produselor alimentare tratate termic și răcite nu poate fi efectuat în 30 de minute, porționarea va fi efectuată în încăperi separate, în care temperatura mediului ambiant nu va depăși +15°C. Temperatura produselor alimentare va fi monitorizată prin probe de temperatură. Produsele vor fi servite imediat sau vor fi plasate pentru păstrare la rece la temperatura de maximum +4°C.

79. Produsele alimentare vor fi răcite imediat după preparare.

80. Temperatura în centrul produsului alimentar va fi redusă de la +60°C pînă la 10°C în cel mult 2 ore; produsul va fi imediat depozitat la +4°C.

81. Temperatura nu trebuie să depășească +4°C în orice parte a produsului alimentar răcit și va fi menținută la acest nivel pînă la consumare. Temperatura păstrării va fi permanent monitorizată.

82. Perioada de depozitare a preparatului răcit de la momentul preparării produsului și pînă la momentul de consum nu trebuie să depășească 2-3 zile, incluzînd ziua preparării și ziua consumării.

83. Congelarea produselor alimentare se va efectua imediat după preparare.

84. Produsele preparate-congelate se vor păstra la temperatura de minus 18°C sau mai jos. Temperatura de păstrare va fi permanent monitorizată.

85. Produsele alimentare preparate-congelate pot fi păstrate la temperatura de +4°C sau mai jos, dar nu mai mult de 24 de ore și nu pot fi recongelate.

### **VIII. Depozitarea și transportul materiei prime și a produselor culinare**

86. Pentru păstrarea materiilor prime, a produselor culinare semipreparate și preparate perisabile, unitățile vor fi dotate cu spații frigorifice, compartimentate astfel, încît să se excludă contaminarea produselor culinare tratate termic sau a semipreparatelor de la cele crude, sau împrumutul de mirosuri de la produsele alimentare care emană mirosuri specifice, cu volum stabilit în funcție de natură, temperatura de păstrare, durata de păstrare și de cantitatea produselor destinate a fi depozitate și prevăzute cu posibilități de control și înregistrare a temperaturii.

87. Pentru răcirea rapidă sau congelarea produselor culinare unitățile vor avea în dotare instalații corespunzătoare, capabile să înlătore rapid căldura din produsele culinare în vederea conformării prevederilor de la capitolul VII.

88. Unitățile vor fi dotate cu instalații de refrigerare sau congelare pentru păstrarea produselor culinare răcite sau congelate, corespunzător capacităților de activitate maximă a unității.

89. Se va asigura funcționarea permanentă a instalațiilor frigorifice.

90. Toate spațiile de refrigerare vor fi dotate cu dispozitive de măsurare a temperaturii sau înregistrare a ei, amplasate vizibil, cu asigurarea înregistrării temperaturii maxime a spațiului de refrigerare.

91. Instalațiile frigorifice de păstrare a produselor culinare răcite și/sau congelate vor fi dotate, după caz, cu semnalizare de temperatură.

92. Precizia dispozitivelor de înregistrare a temperaturii va fi verificată la intervale fixate de timp și testată pentru precizie cu un termometru standard de precizie cunoscută. Asemenea teste vor fi efectuate anterior instalării și ulterior cel puțin o dată pe an sau mai frecvent pentru a asigura precizia

lor. Se va ține evidența acestor teste.

93. Depozitarea produselor alimentare se va face în condiții care să asigure păstrarea maximală a valorii nutritive, a proprietăților organoleptice și fizico-chimice, precum și să excludă contaminarea microbiană. În acest scop produsele alimentare vor fi depozitate în încăperi sau spații special amenajate, protejate de dăunători, dotate cu instalațiile și aparatura necesare pentru asigurarea controlului condițiilor de temperatură, umiditate, ventilație.

94. Amplasarea produselor alimentare în spațiile de depozitare se va face separat pe sortimente, eventual pe zile, pe stelaje sau rafturi, în stive, rînduri distanțate, astfel încît să se asigure o bună ventilație și accesul persoanelor și al mijloacelor de control și manipulare a produselor depozitate.

95. În spațiile de depozitare nu se vor introduce produse alimentare în ambalaje murdare, degradate, deteriorate, care nu corespund normelor de igienă, precum și produse care pot fi surse de contaminare a altor produse alimentare.

96. Ambalajele returnabile vor fi depozitate în spații separate, cu pereți etanși, care să nu permită accesul dăunătorilor. Depozitarea ambalajelor în spațiile de producere este interzisă.

97. Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de obiectele de inventar, ambalajele goale, substanțele pentru curățenie și dezinfecție.

98. Produsele perisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la temperatura adecvată produsului respectiv.

99. Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi tratate termic se vor păstra separat de carne, pește, viscere crude, preparatele de carne crudă, ouă, de alte materii prime crude.

100. Pînea, produsele de panificație și cele de patiserie neperisabile se vor păstra în spații special amenajate, în coșuri de răchită, material plastic sau în navete, acoperite, la adăpost de praf și de insecte, cu evitarea plasării directe pe podea. După caz, se vor efectua măsuri de combatere a bolii întinderii.

101. Produsele alimentare neperisabile (crupele, pastele făinoase, zahărul, sarea) se vor păstra în ambalaje originale, pe suporturi speciale în încăperi curate, bine aerisite, în condiții de umiditate relativă de pînă la 75%.

102. Transportul produselor alimentare se va efectua în funcție de perisabilitatea acestora, numai cu mijloace autorizate sanitar, igienice, care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor poluanți, degradării și contaminării atît a produselor transportate, cît și a ambalajelor.

103. Mijloacele de transport a produselor alimentare vor fi amenajate și dotate în funcție de natura produsului transportat, iar pe pereții exteriori se va înscrie denumirea produselor respective (de exemplu: carne, pîne, lactate sau altele). Pereții exteriori, interiori și platforma vor fi confecționate din materiale rezistente, impermeabile, ușor de curățat și dezinfectat.

104. Produsele alimentare perisabile vor fi transportate cu mijloace de transport frigorifice, prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și răcire, inclusiv cu aparatura pentru controlul și înregistrarea temperaturii. Pentru transportul în cadrul aceleiași localități sau cu o durată de pînă la 2 ore se pot folosi mijloace de transport izoterme.

105. Se permite transportarea produselor alimentare sub formă de materii prime și semipreparate împreună cu produsele finite care se consumă fără tratare termică ulterioară, dacă se asigură condiții corespunzătoare pentru fiecare categorie și se exclude contaminarea încrucișată.

106. La transportare produsele alimentare vor fi însoțite de documente care certifică recepționarea lor conform actelor normative în vigoare.

107. Mijloacele de transport a produselor alimentare, precum și ambalajele de transportare trebuie să fie păstrate permanent în perfectă stare tehnică și de curățenie; acestea vor fi spălate și dezinfectate după fiecare transportare.

108. Personalul care asigură transportarea și manipularea produselor alimentare, inclusiv a celor

perisabile și a pînii va purta vestimentația specială de protecție sanitară a produselor alimentare (păstrat în vehiculul respectiv), la urcarea pe platforma vehiculului și în timpul tuturor operațiunilor în care acesta vine în contact direct cu produsele alimentare și va avea carnet de sănătate cu mențiunile respective despre controlul medical și instruirea igienică.

109. Mijloacele de transport și/sau recipientele destinate să transporte produse culinare fierbinți trebuie să fie confecționate astfel, încît să mențină temperatura de cel puțin +60°C.

110. Temperatura produselor culinare preparate-răcite pe durata transportului trebuie să se mențină sub +4°C. Se admite pe parcursul transportării creșterea temperaturii pînă la +7°C pentru o perioadă de pînă la o oră.

111. Temperatura produselor culinare preparate-congelate pe durata transportării trebuie să se mențină la minus 18°C sau mai jos. Pe parcursul transportării se admite creșterea temperaturii pînă la minus 12°C, pentru o perioadă de pînă la o oră.

### **IX. Cerințe privind reîncălzirea și servirea**

112. Reîncălzirea produselor culinare se va efectua rapid. Procesul de reîncălzire va fi adecvat, astfel încît temperatura de cel puțin +75°C în mijlocul produsului culinar să fie atinsă în cel mult o oră de la scoaterea acestuia din frigider. Pentru reîncălzire pot fi folosite temperaturi mai joase, asigurînd ca combinațiile timp/temperatură utilizate sînt suficiente în termene de distrugere a microorganismelor, încălzind produsul pînă la temperatura de +75°C. Temperatura produsului încălzit va fi verificată pentru fiecare lot.

113. Produsele culinare reîncălzite vor ajunge la consumator pe cît de repede posibil și la temperatura de cel puțin +60°C.

114. Produsele culinare neconsumate vor fi ridicate și evacuate. Reîncălzirea sau reîntoarcerea lor pentru păstrare în stare răcită sau congelată se interzice.

115. În unitățile cu autodeservire sistemul de servire va fi organizat astfel, încît produsele culinare oferite să fie protejate de contaminare directă prin apropierea de sau prin acțiunile consumatorului. Temperatura produselor culinare trebuie să fie sub +4°C pentru produsele servite reci și mai mare de +60°C pentru produsele servite calde.

### **X. Cerințe privind prevenirea contaminării încrucișate**

116. În unitate se vor lua măsuri eficiente pentru a preveni contaminarea produselor alimentare preparate și semipreparate prin contactul direct sau indirect cu materia primă crudă.

117. În unități se vor respecta următoarele condiții de protecție sanitară a produselor culinare și de prevenire a contaminării încrucișate:

operațiunile de prelucrare a cărnii, peștelui, legumelor și produselor de cofetărie și patiserie se vor efectua în încăperi sau compartimente separate;

operațiunile de preparare a cărnii și peștelui crud se vor separa de operațiunile finale de preparare a acestor produse;

toate operațiunile de preparare a cărnii crude (tranșare, tocare, preparare mititei, cîrnați proaspeți, chiftele și alte produse) se vor efectua într-un spațiu destinat numai acestor operațiuni. Spațiul va fi dotat cu butuc, funduri din lemn, marcate distinct, ustensile (mașină de tocat, cuțite, topor etc.), bazine ce vor fi racordate la instalațiile de apă caldă și rece și sistemul de canalizare. Operațiunile de preparare a peștelui crud se vor efectua în condiții similare;

materia primă și produsele finite se vor prelucra pe mese, funduri, cu cuțite diferite, marcate vizibil: „pește crud”, „pește fiert”, „pîine” etc.;

se interzice refolosirea ca materie primă a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocăturilor de carne crudă cu cele tratate termic;

în unitățile în care sînt servite grupuri organizate (turiști, mese comune etc.), se vor consuma numai mîncăruri pregătite în ziua curentă;

ouăle se vor folosi numai cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere. Folosirea ouălor de rață și gîscă în această categorie de unități se interzice;



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

nu se permite păstrarea produselor culinare (cu excepția peștelui crud) în contact cu gheața sau cu apa rezultată din topirea gheții, ori servirea băuturilor, fructelor și legumelor în contact cu gheața (cu excepția cuburilor de gheață preparate din apă potabilă, în ghețării autorizate).

118. La trecerea de la manipularea materiilor prime crude sau a produselor semiprosesate capabile să contamineze produsul finit la operațiunile de manipulare care vin în contact cu produsele tratate termic sau semipreparate, personalul este obligat să-și schimbe vestimentația sanitară de protecție și să se spele pe mâini cu apă caldă și săpun.

119. Mâinile vor fi spălate minuțios între manipularea produselor la diferite etape ale preparării și manipulării produselor culinare. Practicile de manipulare a produselor culinare și de spălare a mâinilor de către personalul întreprinderii se consideră puncte critice și vor fi supravegheate, constituind parte integrantă a sistemului de control în punctele critice – HACCP.

120. Produsele crude potențial periculoase trebuie să fie prelucrate în încăperi separate sau în zone separate prin barieră de zonele utilizate pentru prepararea produselor culinare gata pentru consum.

121. Toate ustensilele care au fost în contact cu materia primă sau materialele contaminate trebuie să fie minuțios curățate și dezinfectate anterior utilizării în contact cu produsele culinare tratate termic sau semipreparate. Pentru manipularea materiei prime și a produselor culinare tratate sau semipreparate, în special pentru operațiunile de porționare și mărunțire (tocare) se vor utiliza utilaje și ustensile separate.

122. Fructele și legumele vor fi spălate minuțios cu apă potabilă de calitate înainte de consum sau utilizare ca ingrediente.

## **XI. Cerințe privind curățarea și igiena spațiilor, utilajelor, instalațiilor și ustensilelor**

123. Toate încăperile, utilajele, instalațiile, inclusiv canalele de scurgere, ustensilele vor fi întreținute permanent în stare de curățenie și bună funcționare. Încăperile vor fi întreținute libere de condesat, vapori și surplus de apă, iar periodic vor fi curățate și reparate.

124. Curățarea și dezinfecția se vor efectua în conformitate cu prevederile prezentelor reguli sanitare.

125. Pentru prevenirea contaminării produselor culinare, toate utilajele, instalațiile și ustensilele vor fi curățate și dezinfectate după necesitate.

126. Unitățile vor fi dotate și aprovizionate, conform necesităților și în cantitate suficientă, cu utilaje, ustensile și produse, substanțe specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (spălare, dezinfectare).

127. Utilajele, instalațiile și ustensilele, care vin în contact cu produsele alimentare vor fi curățate, inclusiv prin demontare, pe parcursul zilei, la trecerea de la un produs la altul, iar la sfârșitul fiecărei zile vor fi suplimentar supuse și dezinfecției. Aceste operațiuni vor fi monitorizate prin inspecții sistematice.

128. Substanțele detergente și dezinfectante trebuie să corespundă destinației, să fie folosite în concentrațiile corespunzătoare și să fie autorizate sanitar pentru utilizare în aceste scopuri.

129. Pe parcursul curățării și dezinfectării încăperilor, utilajelor, instalațiilor și a ustensilelor se vor lua măsurile precaute adecvate pentru a preveni contaminarea produselor culinare cu apa de spălat, detergenți și substanțe dezinfectante.

130. Soluțiile de curățare vor fi depozitate în recipiente nealimentare corespunzător marcate. Orice reziduuri de detergenți sau substanțe dezinfectante de pe suprafața care poate veni în contact cu produsele alimentare vor fi îndepărtate prin spălare minuțioasă cu apă potabilă înainte de folosirea suprafeței sau a instalației pentru manipularea produselor culinare.

131. Utilizarea furtunurilor sub presiune înaltă se va face cu grijă pentru a nu contamina suprafețele care vin în contact cu produsele culinare, cu microorganismele de pe paviment, canalele de scurgere. În timpul preparării sau manipulării produselor culinare nu vor fi utilizate furtunuri sub presiune înaltă. Instalațiile și pavimentul vor fi menținute uscate.

132. Zilnic, imediat după terminarea lucrului sau în altă perioadă potrivită de timp, pavimentul, inclusiv canalele de scurgere, structurile auxiliare și pereții în zonele de manipulare a produselor culinare, vor fi minuțios curățate.

133. Unitățile vor efectua periodic - în funcție de necesitate sau la recomandarea instituțiilor Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor - lucrări de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor, operațiuni care se execută numai în afara perioadei de activitate a unității.

*[Pct.133 modificat prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]*

134. Instrumentele și echipamentele de întreținere și curățare, chimicalele, măturile, spălătoarele, aspiratoarele, detergenții și dezinfectantele și alte substanțe și instrumente similare vor fi păstrate și depozitate separat, astfel încât să nu contamineze produsele alimentare, ustensilele, instalațiile sau lenjeria.

135. Pentru curățarea și igienizarea grupurilor sanitare vor fi folosite utilaje și ustensile special destinate acestor scopuri, care vor fi marcate corespunzător și se vor păstra separat, în spații special destinate.

136. Camerele-vestiar și toaletele vor fi menținute în permanentă stare de curățenie.

137. Drumurile, trecerile și curtea în imediata vecinătate cu unitatea și încăperile pentru servire vor fi menținute în stare curată.

138. Fiecare unitate va dispune de programe procedurale orar scrise pentru proceduri de curățare și dezinfectare, asigurând că toate suprafețele sînt corespunzător curățate și că zonele critice, instalațiile și materialele sînt marcate pentru a li se atrage atenție specială.

139. În fiecare unitate va fi numită prin ordin o persoană responsabilă de curățarea unității, a cărei responsabilități să fie independente de producere. Persoana respectivă trebuie să cunoască și să conștientizeze perfect însemnătatea contaminării produselor alimentare și pericolele pe care aceasta le implică.

140. Tot personalul antrenat în operații de curățare va fi bine instruit în tehnicile și regimurile de curățare.

## **XII. Cerințe privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor**

141. Unitățile vor avea în dotare spații închise, separate de încăperile de depozitare a materiilor prime și produselor culinare sau platforme corespunzător amenajate, precum și instalații pentru depozitarea deșeurilor anterior eliminării lor, corespunzătoare actelor normative în vigoare și care vor fi întreținute permanent în stare bună de igienă și de funcționare.

142. Proiectarea și amplasarea spațiilor și a instalațiilor menționate în punctul 141 se va face astfel, încît să prevină accesul dăunătorilor la deșeuri și să excludă contaminarea materiei prime, produselor culinare, a apei potabile, a echipamentelor, clădirii sau a localului, să fie bine ventilate.

143. Spațiile pentru depozitarea deșeurilor vor fi dotate cu echipamente de spălare și curățare. Pavimentul va fi impermeabilizat, amenajat în pantă spre o gură de scurgere.

144. Temperatura în interiorul acestor spații va fi menținută la un nivel cît mai jos posibil.

145. Instalațiile pentru depozitarea deșeurilor vor fi confecționate din material rezistent, ușor de spălat și de dezinfectat.

146. Deșeurile din spațiile de manipulare a produselor culinare vor fi colectate în saci de unică folosință, rezistenți la scurgere, sau în recipiente reutilizabile, închise etanș sau cu capac, marcate corespunzător. Ele vor fi scoase din zona de lucru pe măsura umplerii ori după fiecare perioadă de lucru și vor fi plasate (sacii de unică folosință) sau descărcate (recipientele reutilizabile) în lăzi de gunoi acoperite, introducerea cărora în bucătărie este interzisă. Recipientele reutilizabile, precum și lăzile de gunoi vor fi curățate și dezinfectate după fiecare descărcare.

147. Cutiile de carton și ambalajele vor fi înlăturate pe măsura eliberării, în aceleași condiții ca și deșeurile.

148. Instalațiile de presare a deșeurilor vor fi separate de zonele de manipulare a produselor

culinare.

149. Dacă se utilizează sistemul de evacuare a deșeurilor prin conducta de gunoi, resturile de carne, rebutul și deșeurile vor fi plasate în saci închiși de unică folosință. Gura conductei va fi curățată și dezinfectată zilnic.

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

### **XIII. Cerințe privind controlul dăunătorilor**

151. Încăperile unităților vor fi amenajate și dotate astfel încât să nu permită accesul dăunătorilor.

152. Unitățile vor dispune de programe continue și eficiente de control a dăunătorilor și de prevenire a contactului acestora cu sau prezenței lor în spațiile de manipulare a materiilor prime și produselor culinare. Unitățile și zonele din jurul lor vor fi examinate regulat pentru evidența infestării.

153. În cazul depistării dăunătorilor în unitate vor fi efectuate măsuri de eradicare, care să includă tratarea cu chimicale, agenți fizici sau biologici.

154. Măsurile de eradicare vor fi efectuate sub supravegherea personalului instruit, care cunosc și conștientizează foarte bine potențialele pericole pentru sănătate, ce pot rezulta din utilizarea substanțelor de combatere, inclusiv pericolele care pot apărea din reziduurile reținute în produsele alimentare.

155. Măsurile de eradicare a dăunătorilor se vor efectua conform recomandărilor Serviciului de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice de către persoane autorizate pentru aceste activități, conform legislației în vigoare.

156. Pesticidele vor fi utilizate numai atunci când alte măsuri de prevenire nu pot fi utilizate eficient. Utilizarea pesticidelor va fi precedată de măsuri de protecție contra contaminării produselor alimentare, instalațiilor și ustensilelor.

157. Instalațiile și ustensilele contaminate ca urmare a aplicării pesticidelor vor fi minuțios curățate pentru îndepărtarea reziduurilor anterior re folosirii.

158. Unitățile vor duce înscrideri corespunzătoare privind efectuarea măsurilor de eradicare a dăunătorilor și utilizarea pesticidelor. Efectuarea înscriderilor va fi verificată periodic de persoana responsabilă din unitate.

159. Pesticidele și alte substanțe nealimentare, care pot prezenta pericol pentru sănătate, trebuie să fie corespunzător etichetate cu informație și atenționări privind toxicitatea lor și modul de utilizare. Ele vor fi depozitate în încăperi încuiate, destinate numai acestor scopuri. Personalul implicat în folosirea și manipularea pesticidelor și a altor substanțe periculoase va fi personal autorizat și corespunzător instruit.

160. Utilizarea recipientelor alimentare sau a recipientelor destinate manipulării produselor alimentare pentru măsurarea, diluarea, prepararea sau depozitarea pesticidelor sau a altor substanțe nealimentare se interzice.

161. Prezența sau întreținerea animalelor domestice, păsărilor în unități, inclusiv la mansardă, sînt interzise.

162. Substanțele care pot contamina produsele alimentare nu vor fi utilizate sau păstrate în zona de manipulare a produselor culinare, cu excepția cazurilor când aceasta este necesar pentru scopuri de igienizare sau procesare.

163. Păstrarea îmbrăcămintei și bunurilor personalului în zonele de manipulare a produselor culinare nu se permite.

### **XIV. Cerințe privind igiena personalului și cerințe de sănătate**

164. Conducătorul unității trebuie să asigure instruirea igienică corespunzătoare și continuă a fiecărui manipulator de produse culinare în manipularea igienică a acestora și în igiena personală, astfel încât manipulatorii să înțeleagă și să conștientizeze precauțiile necesare pentru prevenirea contaminării produselor culinare. Instruirea igienică se va efectua în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății și va

include părțile relevante ale prezentelor reguli sanitare.

165. Toate persoanele care lucrează la manipularea, transportarea, prepararea și servirea produselor culinare sînt obligate să însușească și să perfecționeze cunoștințele în igiena produselor culinare și igienă personală, necesare în activitatea lor, și să susțină examene de minim sanitar la angajare și periodic ulterior, nu mai rar decît o dată la doi ani, în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății.

166. Toate operațiunile de manipulare, preparare, transportare, servire și de desfăcere a produselor culinare vor fi executate numai de persoane care au fost supuse examenelor medicale la angajare și periodic ulterior, în instituțiile medico-sanitare și în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății.

167. Persoanele care lucrează la prepararea, manipularea, transportarea și servirea produselor culinare sînt obligate:

să poarte în timpul lucrului, în funcție de specificul locului de muncă și în conformitate cu actele normative în vigoare, vestimentație de protecție sanitară a produselor alimentare, albă sau de culoare deschisă, curată, care să acopere îmbrăcămintea personală și părul capului și să fie impermeabilă în părțile care vin în contact cu umezeala. Persoanele care execută operațiuni de curățare vor purta vestimentație de protecție sanitară diferită de vestimentația de protecție a produselor alimentare;

să nu intre în WC cu vestimentația sanitară de protecție a produselor alimentare;

să-și spele mîinile cu apă caldă curgătoare și cu săpun înainte de începerea lucrului și ori de cîte ori, în special după folosirea WC, este necesar în cursul activității și la trecerea de la un proces la altul.

168. În fiecare unitate va exista evidența controlului medical pentru tot personalul din subordine.

169. Conducătorul unității, sau persoana din unitate special desemnată, are obligația să verifice zilnic starea de igienă individuală a personalului și să depisteze persoanele care prezintă febră, diaree sau infecții acute ale nasului, gîtului sau ale pielii, răni infectate pe suprafețele corpului, care vin sau pot să vină în contact cu produsele alimentare. Aceste persoane, precum și persoanele cunoscute ca purtătoare de germeni patogeni, care pot fi transmiși prin intermediul produselor alimentare, nu vor fi primite în unitate, decît cu avizul medical.

170. Toate persoanele care lucrează la manipularea, transportarea, prepararea și servirea produselor culinare sînt obligate:

să se supună vaccinărilor în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății;

să raporteze imediat conducerii unității despre îmbolnăvirile indicate în punctul 169 al prezentelor reguli sanitare sau că au fost depistate ca purtătoare de germeni patogeni;

să se prezinte (sau să anunțe) la instituția medico-sanitară în cazul în care au febră, tulburări digestive acute sau infecții ale pielii și să nu reia activitatea decît după primirea certificatului medical favorabil.

171. Persoanele angajate în zona de manipulare a produselor culinare trebuie să-și spele mîinile frecvent și minuțios cu săpun sau alte preparate adecvate de curățare sub jet de apă caldă curgătoare pe durata aflării la serviciu. Mîinile vor fi spălate întotdeauna înainte de începerea lucrului, imediat după WC, după manipularea materialului contaminat și ori de cîte ori este necesar.

172. Persoanele care s-au tăiat ori s-au rănit nu vor continua să manipuleze produsele alimentare sau suprafețele care vin în contact cu produsele alimentare pînă cînd leziunea nu va fi complet protejată prin acoperirea ei cu materiale bine închise, impermeabile pentru apă, și care sînt remarcabile prin culoare. Pentru aceste scopuri unitatea va fi asigurată cu mijloace adecvate pentru primul ajutor.

173. Spălarea și dezinfectarea mîinilor se va efectua imediat după manipularea materialului care poate să transmită boli ori să contamineze produsele culinare sau instalațiile. În spațiile de manipulare a produselor alimentare, la ieșirea din WC vor fi afișate avertismente privind necesitatea spălării mîinilor. Conducătorul unității este obligat să asigure supravegherea adecvată a îndeplinirii cerințelor menționate.

174. Persoanele angajate în zonele de manipulare a produselor alimentare sînt obligate să mențină un grad înalt de curățenie personală pe toată perioada serviciului, să poarte vestimentație sanitară de protecție care să acopere inclusiv capul și picioarele. Articolele vestimentației trebuie să fie ușor de curățat (cu excepția celor de unică folosință), să se păstreze în locuri speciale.

175. Spălarea și uscarea vestimentației sanitare de protecție, inclusiv a șorțurilor și articolelor similare în spațiile de manipulare sau preparare a produselor culinare nu se permite. Bijuteriile (inele, cercei și medalioane) vor fi scoase și nu vor fi purtate pe durata manipulării produselor alimentare.

176. Orice comportament care poate conduce la contaminarea produselor culinare, asemenea ca mîncatul, fumatul, mestecarea (gumei, a sticsurilor, nucilor sau a altor produse similare) sau practicile neigienice, asemenea ca scuipatul, sînt interzise în zonele de manipulare a produselor alimentare.

177. Mănușile utilizate la manipularea produselor alimentare trebuie să fie confecționate din materiale corespunzătoare și sigure, permise pentru contactul cu produsele alimentare. Ele se vor menține în condiții sigure, curate și igienice. Purtarea mănușilor nu îl eliberează pe angajat de spălătul minuțios al mîinilor. Mănușile rupte sau găurite vor fi înlăturate.

#### **XV. Cerințe privind anexele social-sanitare**

178. Anexele social-sanitare vor fi amplasate comod și convenabil, ca număr și capacitate vor corespunde actelor normative în vigoare de proiectare și de protecție a muncii și vor consta din camere-vestiar, cabine cu dușuri, grupuri sanitare (WC), chiuvete pentru personal și separat pentru clienți, birouri, boxe pentru deșeuri. Spațiile vor fi bine iluminate, ventilate și corespunzător încălzite.

179. Camerele-vestiar vor fi dimensionate și dotate astfel încît să se asigure păstrarea separată a îmbrăcăminteii individuale a personalului și a vestimentației sanitare de protecție a produselor alimentare.

180. Ușile anexelor social-sanitare nu se vor deschide direct în spațiile de manipulare a produselor culinare.

181. Grupurile sanitare (WC) pentru personal și cele pentru consumatori, în orice fel de unitate vor fi în permanență întreținute în perfectă stare de funcționare și vor fi dotate cu săpun, hîrtie igienică și dezinfectante.

182. Pentru spălătul mîinilor, în spațiul adiacent toaletelor, amplasat astfel încît angajații să trebuiască să-l treacă la întoarcere în spațiile de manipulare a produselor culinare, vor fi instalate chiuvete cu robinete cu apă caldă și rece, cu amestecătoare, săpun și uscătoare electrice sau șervețele de hîrtie și recipiente pentru șervețelele utilizate la chiuvetă. Se recomandă instalarea robinetelor care nu sînt operate cu mîna.

183. În unitățile mici de alimentație publică cu pînă la 3 salariați, se admite grup sanitar comun pentru personal și consumatori.

184. În WC-uri trebuie să fie afișate avertismente care să atenționeze personalul să-și spele mîinile după utilizarea toaletei.

185. Conducerea unității va asigura supravegherea respectării cerințelor prezentului capitol de tot personalul din întreprindere, inclusiv prin delegarea responsabilităților de supraveghere persoanei special desemnate.

#### **XVI. Identificarea producției și sistemul de control al calității și siguranței produselor culinare**

186. Recipientele cu produse culinare vor fi etichetate prin indicarea datei de producere, tipului de produse alimentare, denumirii unității și numărului lotului.

187. Procedurile de control al calității și siguranței vor fi efectuate de personal tehnic competent care cunoaște principiile și practicile de igienă a produselor alimentare, prevederile din prezentele reguli sanitare și care folosește principiile HACCP în controlul practicilor igienice.

188. Controlul temperaturii și duratei în punctele critice va constitui cheia în producerea produselor culinare sigure.

189. Din fiecare lot de produse culinare preparate, corespunzător siguranței, la sfîrșitul perioadei de porționare, se va recolta cîte o probă de cel puțin 150 g din fiecare articol. Proba va fi plasată într-un recipient steril sau curat și opărit, acoperit și corespunzător etichetat și va fi păstrată în spații frigorifice special destinate acestui scop la temperatura de la 0°C pînă la +4°C fără a o congela, pentru o perioadă de cel puțin 3 zile după consumarea întregului lot. Aceste probe vor fi valabile pentru

investigații în cazul suspjecției de toxiinfecție alimentară sau alte afecțiuni de origine alimentară.

## **XVII. Supravegherea de stat asupra respectării prevederilor prezentelor reguli sanitare**

190. Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice va supraveghea respectarea prevederilor prezentelor reguli sanitare, va autoriza sanitar și înregistra unitățile și va gestiona registrul.

191. În cazul suspendării de sine stătătoare a activității unității de alimentație publică agenții economici vor informa despre aceasta subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și ale Centrului Național de Sănătate Publică din raionul sau municipiul în care este amplasată unitatea, în termen de 10 zile calendaristice din ziua suspendării activității.

*[Pct.191 modificat prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]*

192. În scopul prevenirii toxiinfecțiilor alimentare și a altor boli de origine alimentară prin nerespectarea regulilor sanitare, specialiștii Serviciului de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice și ai Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor vor recolta, periodic, din unități probe de produse alimentare, teste de salubritate de pe suprafețele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, de pe mâini și de pe vestimentația de lucru a personalului care manipulează produsele culinare și din aerul din încăperile de lucru. Astfel de teste de salubritate se vor recolta în caz de suspiciune de contaminare a produselor alimentare și în cazul toxiinfecțiilor alimentare sau a altor boli de origine alimentară.

*[Pct.192 modificat prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]*

193. Rezultatele analizelor probelor de produse alimentare trebuie să corespundă prevederilor actelor normative aplicabile, iar a testelor de salubritate - normelor microbiologice din anexa la prezentele reguli sanitare.

194. Conducătorii unităților vor stabili, în comun cu specialiștii Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, punctele critice de control care vor fi monitorizate.

*[Pct.194 modificat prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]*

## **XVIII. Dispoziții finale**

195. Prepararea produselor culinare din materii prime, aduse de persoane fizice în vederea deservirii la desfășurarea unor ceremonii, sînt interzise.

196. Încălcarea prevederilor prezentelor reguli sanitare atrage după sine răspunderea administrativă, civilă și penală, în conformitate cu legislația în vigoare.

Anexă

la Regulamentul sanitar pentru unitățile  
de alimentație publică

### **Normele microbiologice pentru testele de salubritate**

Se considera condiții corespunzătoare acelea care corespund următoarelor prevederi:

Locul de recoltare	Microorganisme aerobe mezofile (NTG)	Microorganisme				Bacterii coliforme
		A	B	C	D	
Ambalaje din sticlă, carton, material plastic, metal, care vin în contact direct cu produsul alimentar	1/ml capacitate	-	-	-	-	absent/ml capacitate
se accepta NTG = 2/ml capacitate, daca bacteriile coliforme sînt absente						
Suprafețe de lucru de pe fluxul tehnologic, care vin în contact	2/cm <sup>2</sup>	-	-	-	-	absent/ 100 cm <sup>2</sup>

direct cu produsele culinare*						
se accepta NTG = 20/cm <sup>2</sup> , dacă bacteriile coliforme sînt absente pe 100 cm <sup>2</sup>						
Mese din blocurile alimentare	-	absent/100 cm <sup>2</sup>			-	-
Echipament de protecție sanitară	2/ cm <sup>2</sup>	-	-	-	-	absent/ 100 cm <sup>2</sup>
se accepta NTG = 20/cm <sup>2</sup> , dacă bacteriile coliforme sînt absente pe 100 cm <sup>2</sup>						
Tacîmuri (1 obiect)	10/ml soluție de spălare	Absent	absent	absent	absent	-
Farfurii (1 obiect)	1/cm <sup>2</sup>	Absent	absent	absent	absent	-
Căni, cești, pahare etc. (1 obiect)	10/ml soluție de spălare	Absent	absent	absent	absent	-
Hîrtie și folie de plastic folosite în vînzare	1/cm <sup>2</sup>	-	-	-	3/cm <sup>2</sup>	absent/ cm <sup>2</sup>
Mîini	-	Absent	absent	absent	-	-
Aerul din încăperile de producție	600/m <sup>3</sup>	-	-	-	300/m <sup>3</sup>	-

Notă: \* Cu excepția meselor din blocurile alimentare

Semnificația coloanelor din tabel este următoarea:

A = Enterobacteriacee

B = Stafilococi coagulazo-pozitivi

C = Streptococi hemolitici

D = Mucegaiuri

Anexa nr. 5  
la Hotărîrea Guvernului nr. 1209  
din 8 noiembrie 2007

### **Cerințele tehnice față de unitățile de alimentație publică, utilaj, inventar și instalații**

#### **I. Cerințele tehnice față de unitățile de alimentație publică**

Unitățile de alimentație publică trebuie să corespundă următoarelor cerințe tehnice:

#### **1. Buna repartizare și organizare a suprafețelor de care dispune unitatea de alimentație publică**

Spațiile (încăperile) unității de alimentație publică se repartizează astfel:

spații comerciale pentru consumatori (spații pentru primire – vestibul, hol și garderobă, spații pentru servire – sală de consumație, separeuri, terasă, grădină de vară, spații pentru grupuri sanitare destinate consumatorilor);

spații pentru producție (spații pentru prelucrarea primară a materiilor prime, spații pentru prepararea la cald, spații pentru bucătăria rece, spații pentru prepararea produselor de cofetărie și patiserie);

spații pentru secții de producție și servire (bar, bufet);

spații anexă (în principal, pentru spălarea veselei de servit, a paharelor și tacîmurilor sau a vaselor de bucătărie);

spații pentru primirea-recepția și depozitarea mărfurilor (spații pentru primirea-recepția materiilor prime și a celorlalte mărfuri, păstrarea produselor de băcănie, păstrarea alimentelor perisabile, păstrarea legumelor și fructelor, păstrarea băuturilor, pentru ambalaje și obiecte de inventar, păstrarea

utilajelor și mobilierului de rezervă, a veselei, paharelor și tacîmurilor, depozitarea unor bunuri cu destinație specială );

spații strict necesare personalului unității (birou șef de unitate și contabil, vestiar pentru salariați, grup sanitar);

spații cu caracter tehnic;

spații auxiliare (spălătorie, garaj);

Amplasarea spațiilor în cadrul încăperilor de care dispune unitatea de alimentație publică trebuie să asigure satisfacerea judicioasă a condițiilor și normelor tehnologice și funcționale, utilizarea integrală a suprafeței totale, asigurarea condițiilor de producție, de servire și păstrare a materiilor prime, semipreparatelor și preparatelor culinare, prelucrarea materiilor prime în spații separate și realizarea producției de preparate culinare, cu secții distincte, cu respectarea unor reguli igienico-sanitare.

## **2. Dotarea cu mobilier, utilaje și instalații**

Dotarea cu mobilier, utilaje și instalații se va realiza ținând seama de o serie de elemente precum: tipul de unitate, numărul de locuri la mese, sortimentul de preparate culinare ce se desfășurează prin unitate, buna desfășurare a activității de producție și de desfacere, realizarea unor consumuri reduse de energie și combustibil, apă, materii prime și materiale, obținerea unor produse de calitate superioară, ușurința în manipulare, întreținere ușoară, revizii și reparații necostisitoare.

Modelul mobilierului, felul, caracteristicile și numărul pieselor de mobilier, a utilajelor și instalațiilor din dotarea unităților de alimentație publică se determină în funcție de mai mulți parametri, precum tipul și categoria unității, sistemul de vânzare practicat, mărimea, amplasamentul și profilul unității, specificul preparatelor oferite la vânzare, orarul de funcționare.

## **II. Cerințele tehnice față de inventar, utilaj și instalații**

Indiferent de natura lor, inventarul, utilajele și instalațiile folosite în sectorul de alimentație publică trebuie să răspundă următoarelor cerințe tehnice:

să fie moderne și rezistente la o utilizare intensivă;

să aibă o capacitate mare de producție, în condițiile unor costuri cât mai mici de exploatare;

să fie multifuncționale, ușor de exploatat și de întreținut;

să aibă o linie modernă și un design atrăgător;

dimensiunile să fie cât mai mici, adaptabile spațiilor și condițiilor de prelucrare într-un cadru normal.

Inventarul, utilajele și instalațiile din dotarea unităților de alimentație publică se diferențiază în funcție de destinația lor și de spațiile în care sînt amplasate. Dotarea cu obiecte de inventar, utilaje și instalații se realizează corespunzător activităților desfășurate (de producție, desfacere sau prestări servicii).

În funcție de categoria unităților de alimentație publică, de specificul activității, de mărimea și profilul lor, dotarea cu obiecte de inventar, utilaje și alte instalații speciale, destinația spațiilor, cuprinde:

a) Pentru spații destinate servirii consumatorilor:

mobilier pentru holurile de primire și garderobă, respectiv fotolii, canapele, măsuțe, cuiere, suporturi etc.;

mobilier pentru sălile de servire: mese de servit de diferite forme și din materiale diverse, scaune (tapitate sau nu, cu spătar sau fără, taburete, scaune pentru bar etc.), mese de serviciu (console);

inventar textil, respectiv fețe de masă, naproane, șervete de pînză etc.;

alte obiecte de inventar, căruciorul de prezentare și servire, consolele mobile, cu instalații frigorifice, frapierele;

vesela;

tacîmurile.

b) Pentru spațiile destinate materialelor de întreținere și celor textile sînt necesare rafturi, stelaje, cutii de protecție, masă de călcat, scaune simple;

c) Pentru spațiile de producție, dotarea se face în funcție de destinația concretă a acestora:

pentru carmangerii sînt necesare spălătoare, mese de lucru, butuc pentru tranșat carne, mașini de tocat carne, malaxoare, mașini de sprîțat cîrnați, fierăstrău pentru oase, cuier pentru carne, dulapuri și



camere frigorifice;

pentru spațiile de prelucrat legume sînt necesare spălătoare cu apă caldă și rece, mese de lucru, mașină de curățat cartofi, mașini de divizat legume;

pentru laboratorul de cofetărie sînt necesare malaxoare, roboți laminoare pentru cocă, mașini pentru fabricat fondante, mixere etc.;

pentru dotarea și funcționarea bucătăriei: robotul fix universal, mașini de gătit, tigăi basculante, marmite, fripteuze, cuptoare, grătare, roțișoare, masă caldă, ustensile de bucătărie, veselă specifică;

pentru dotarea secțiilor de cofetărie-patiserie sînt necesare mese, dulapuri, rastele, tăvi pentru copt, roboți de cofetărie, cuptoare de coacere, veselă și ustensile specifice;

pentru secția bufet, dotarea cuprinde spații și vitrine frigorifice, mașini de porționat, mașini de fabricat înghețată, mese de lucru, veselă și ustensile de lucru, cîntare, aragazuri, reșouri;

pentru secția bar sînt necesare: agregate frigorifice celulate, căzi de răcire, tejghea bar cu instalație de apă caldă și rece, pahare și diferite ustensile speciale, instalații pentru pregătirea cafelei, instalații pentru desfăcerea berii (inclusiv tanc de bere);

pentru desfăcerea propriu-zisă a preparatelor culinare sînt necesare linie de autoservire, linie de snack-bar, linie de distribuție cu program, linie de bar, vitrină frigorifică.

d) Pentru desfășurarea procesului tehnologic în unitățile alimentației publice sînt necesare instalații moderne, de înaltă productivitate:

instalații de energie electrică ( de iluminat, pentru energia de forță, de asigurare a funcționării diferitelor aparate și dotări);

instalații de încălzire (centrale autonome);

instalații de ventilație;

instalații auxiliare (sanitare, ascensoare, instalații telefonice).

Din dotarea sectorului de alimentație publică mai fac parte aparatele electronice cu memorie fiscală, aparatele de măsurat și cîntărit, dotările birotice.

În desfășurarea procesului de producție și de servire, unitățile de alimentație publică utilizează o diversitate de mijloace de transport (containere).

Containerele utilizate pentru transportul de alimente trebuie să fie aranjate și protejate, astfel, încît să reducă la minimum riscul de contaminare.

Mijloacele de transport (containerele) utilizate pentru transport de alimente trebuie să poată asigura menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Anexa nr. 6  
la Hotărîrea Guvernului nr.1209  
din 8 noiembrie 2007

## **Cerințele profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică**

### **I. Dispoziții generale**

1. Din componența personalului angajat în unitățile de alimentație publică fac parte: administratorul sălii, ospătarul, barmanul, bucătarul, bufetierul, casierul, garderobierul, portarul, vînzătorul în secția culinară.

2. Personalul, indiferent de tipul și categoria unității de alimentație publică trebuie să treacă un instructaj privind regulile de ordin intern ale unității.

3. Funcțiile, obligațiile, drepturile și responsabilitatea personalului angajat trebuie să fie expuse în fișa postului și aprobate de către conducătorul unității.

4. Conducătorul unității este obligat să asigure, sistematic, calificarea profesională a personalului.

5. Personalul angajat este obligat să:

asigure securitatea vieții și sănătății consumatorului, precum și integritatea bunurilor în timpul

atribuțiilor de serviciu;

respecte regulile de ordin intern ale unității, regulile igienei personale și referitoare la locul de muncă; regulile privind protecția muncii;

cunoască cerințele documentelor tehnice în vigoare privind alimentația publică;

respecte etica profesională în procesul servirii consumatorilor;

perfecționeze calificarea profesională (nu mai rar de o dată la 5 ani), cu excepția garderobierului și portarului.

6. Personalul angajat trebuie să fie îmbrăcat și încălțat conform modelului stabilit pentru unitatea respectivă.

Îmbrăcămintea de firmă a portarului, garderobierului, administratorului, ospătarului și a barmanului în restaurante și baruri trebuie să confirme stilul unității.

Personalul trebuie să poarte ecuson cu emblema unității și indicarea funcției.

7. Tot personalul unității trebuie să treacă, periodic, controlul medical, conform criteriilor stabilite de către Ministerul Sănătății, să susțină examenul la cunoștințele sanitare.

Fiecare angajat trebuie să posede carnet medical, în care se vor introduce rezultatele examinării medicale.

## **II. Cerințe față de administrator**

Administratorul trebuie să respecte următoarele cerințe:

să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul școlilor profesionale;

să cunoască legislația muncii și legislația privind protecția consumatorului, regulile de preparare și servire a bucatelor, actele normative în vigoare privind alimentația publică;

să poarte răspundere pentru pregătirea sălii de consum, respectarea orarului de funcționare, menținerea ordinii în local;

să posede cunoștințe privind formele de servire a consumatorilor, aranjarea mesei și regulile de etică;

să cunoască bazele merceologice privind indicatorii calității pentru produsele alimentare și culinare;

să cunoască metodele tradiționale de preparare a producției culinare, băuturilor și regulile lor de servire;

să posede la un nivel minim o limbă străină și să cunoască terminologia profesională și particularitățile servirii consumatorilor străini (pentru administratorii restaurantelor de categoria lux, superioară și I);

să cunoască particularitățile prezentării și servirii bucatelor naționale, de firmă, la comandă;

să cunoască particularitățile organizării festivităților și servirii anumitor consumatori;

să efectueze controlul asupra servirii consumatorilor din partea ospătarilor și barmanilor;

să asigure o atmosferă binevoitoare, să examineze reclamațiile consumatorilor privind funcționarea unității.

## **III. Cerințe față de ospătar**

Ospătarul trebuie să respecte următoarele cerințe:

să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul școlilor și cursurilor de profil;

să cunoască și să aplice regulile și metodele tehnice de servire a consumatorilor, de etică și servire a mesei;

să cunoască destinația veselei de bucătărie, tacîmurilor, inventarului textil utilizat pentru servirea consumatorilor;

să cunoască regulile și succesiunea servirii bucatelor, băuturilor, cerințele față de modul de prezentare și temperatura lor, corespunderea sortimentului de băuturi caracterului bucatelor servite;

să cunoască principiile de alcătuire a meniului, să poată alcătui meniul pentru bancheturi și ceremonii și să cunoască particularitățile organizării acestora;

să cunoască regulile internaționale de etică și servire a consumatorilor străini;

să cunoască particularitățile preparării, amenajării și servirii bucatelor naționale, de firmă, la

comandă, a celor internaționale;

să cunoască caracteristica calitativă a bucatelor și băuturilor, pentru a putea informa corect consumatorul, în caz de solicitare;

să posede o limbă străină la nivelul minim și să cunoască termenii profesionali (în cazul restaurantelor);

să cunoască regulile de exploatare a aparatului de casă cu memorie fiscală, de întocmire a contului și achitare a consumatorului, inclusiv prin cartelele de credit;

să cunoască bazele psihologiei și să respecte principiile eticii profesionale în timpul servirii.

#### **IV. Cerințe față de barman**

Barmanul trebuie să respecte următoarele cerințe:

să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul școlilor și cursurilor de profil;

să cunoască regulile de etică și tehnica servirii consumatorului la linia de bar și în sală;

să cunoască sortimentul produselor, rețetele, tehnologia preparării, regulile de expunere și servire a băuturilor, cocktailurilor, gustărilor, bucatelor și altor bucate;

să cunoască regulile internaționale de etică și servire a consumatorilor străini;

să posede o limbă străină la nivelul minim (în cazul restaurantelor și barurilor de categorie superioară);

să cunoască tipurile și destinația inventarului, veselei, tacîmurilor, utilajului pentru prepararea și comercializarea băuturilor și bucatelor;

să cunoască și să respecte condițiile și termenele de păstrare a produselor, inclusiv a celor culinare;

să cunoască regulile de exploatare a aparaturii video, de întocmire a contului și achitare a consumatorului;

să cunoască informația privind chemarea taxiului, a poliției, asistenței medicale, echipei de pompieri.

#### **V. Cerințe față de bucătar**

Bucătarul trebuie să respecte următoarele cerințe:

să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul școlilor profesionale;

să cunoască tehnologia de preparare, regulile de amenajare și temperatura de servire a bucatelor;

să prezinte consumatorilor informație scurtă cu privire la conținutul produsele servite;

să cunoască și să îndeplinească cerințele legislației privind condițiile și termenele de păstrare a produselor culinare;

să cunoască mecanismul de instalare și funcționare a utilajului respectiv, asigurând securitatea consumatorilor în timpul servirii.

#### **VI. Cerințe față de bufetier și vânzător din secția culinară**

Bufetierul și vânzătorul trebuie să respecte următoarele cerințe:

să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul școlilor și cursurilor de profil;

să cunoască modul de servire și de achitare a consumatorilor;

să servească produsele culinare conform normelor stabilite;

să cunoască și să îndeplinească regulile de exploatare a utilajului frigorific;

să cunoască sortimentul, rețeta, tehnologia de preparare a bucatelor, băuturilor;

să respecte termenul și temperatura păstrării bucatelor, semifabricatelor, producției culinare;

să cunoască metodele de expunere a mărfurilor și termenele de păstrare a acestora;

să cunoască caracteristica merceologică a mărfurilor;

să cunoască metodele și regulile de ambalare a produselor;

să cunoască regulile de exploatare a aparatului de casă cu memorie fiscală.

#### **VII. Cerințe față de casier**

Casierul trebuie să respecte următoarele cerințe:

să aibă o pregătire specială în domeniu prin intermediul cursurilor de profil;

să cunoască modalitățile de executare a operațiunilor de casă;

să cunoască sortimentul produselor comercializate și costul lor;

să cunoască mecanismul și regulile de exploatare a aparatului de casă cu memorie fiscală.

### **VIII. Cerințe față de garderobier**

Garderobierul trebuie să respecte următoarele cerințe:

sa fie supus instructajului privind regulile de serviciu;

să cunoască regulile de primire și păstrare a bunurilor consumatorilor;

să primească de la consumatori pentru păstrare bunuri și să poarte răspundere pentru păstrarea lor;

să acorde ajutor primar clienților, în caz de necesitate, în repararea îmbrăcămintei.

### **IX. Cerințe față de portar**

Portarul trebuie să respecte următoarele cerințe:

sa fie supus instructajului privind regulile de serviciu;

să cunoască regulile de servire a consumatorilor în unitatea respectivă;

să cunoască amplasarea codului de semnalizare și de protecție contra incendiilor și regulile de utilizare;

să informeze consumatorii privind amplasarea sălilor și locurilor libere;

să supravegheze ușa de intrare a unității, iluminarea reclamei, starea sanitară a vestibulului;

să cunoască informația privind chemarea taxiului, a poliției, asistenței medicale, echipei de pompieri.

Anexa nr.7  
la Hotărârea Guvernului nr.1209  
din 8 noiembrie 2007

### **Hotărârile Guvernului care se abrogă**

1. Capitolele VI, VII, VIII și IX ale Regulilor de bază ale comerțului cu amănuntul și activității în sfera alimentației publice pentru agenții antreprenoriatului din teritoriul Republicii Moldova, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.49 din 24 ianuarie 1994” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 1994, nr.1, art.28).

2. Hotărârea Guvernului nr.770 din 17 noiembrie 1995 „Despre aprobarea Regulilor de organizare a preparării și comercializării produselor și prestării serviciilor în alimentația publică și a Regulamentului de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 1996, nr.17-18, art.112).

3. Punctul 5 al modificărilor operate în unele hotărâri ale Guvernului Republicii Moldova, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 641 din 25 noiembrie 1996 „Privind modificarea și abrogarea unor hotărâri ale Guvernului Republicii Moldova” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 1997, nr.12, art.37).

4. Hotărârea Guvernului nr. 1264 din 18 decembrie 2000 „Cu privire la modificarea și completarea Hotărârii Guvernului Republicii Moldova nr.770 din 17 noiembrie 1995” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2000, nr.166-168, art.1381).

5. Punctul 3 din anexa nr.1 la Hotărârea Guvernului nr. 890 din 28 august 2001 „Cu privire la modificarea, completarea și abrogarea unor hotărâri ale Guvernului Republicii Moldova” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2001, nr.108-109, art.944).

6. Punctele 2 și 6 din modificările și completările ce se operează în unele hotărâri ale Guvernului, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.1360 din 8 decembrie 2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.233-236, art.1558).

7. Punctul 4 din modificările și completările ce se operează în unele hotărâri ale Guvernului, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.275 din 16 martie 2006 „Cu privire la aprobarea modificărilor și completărilor ce se operează în unele hotărâri ale Guvernului și abrogarea unor acte normative” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr.51-54, art.338).