



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul XI — Nr. 268

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Vineri, 11 iunie 1999

SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>	<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE		976/1998. — Ordin al ministrului sănătății pentru aproba- rea Normelor de igienă privind producția, prelucra- rea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.....	39-48
975/1998. — Ordin al ministrului sănătății privind aproba- rea Normelor igienico-sanitare pentru alimente	1-39		

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

ORDIN

privind aprobarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente

Ministrul sănătății,

ținând seama de referatul Direcției generale de sănătate publică nr. G.H. 8.244 din 27 noiembrie 1998,
având în vedere prevederile Legii nr. 100/1998 privind asistența de sănătate publică,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 244/1997 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, modificată și
completată prin Hotărârea Guvernului nr. 764/1998,
emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Normele igienico-sanitare pentru alimente, cuprinse în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin

Art. 2. — Normele igienico-sanitare pentru alimente prevăzute la art. 1 sunt obligatorii pentru toate unitățile din sistemul public și privat, precum și pentru întreaga populație.

Art. 3. — Nerespectarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente atrage răspunderea civilă, contravențională și, după caz, penală a persoanelor vinovate.

Art. 4. — Ordinul ministrului sănătății nr. 611/1995, precum și orice alte dispoziții contrare se abrogă.

Art. 5. — Direcția generală de sănătate publică, în colaborare cu Oficiul pentru Protecția Consumatorilor și cu Poliția Sanitar-Veterinară, cu direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București, precum și cu ministerele cu rețea sanitară proprie vor aduce la îndeplinire prevederile prezentului ordin, care va intra în vigoare la data publicării în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Ministrul sănătății,
Hajdú Gábor

NORME IGIENICO-SANITARE

pentru alimente

CAPITOLUL I

Dispoziții generale

Art. 1. — Obiectul prezentelor norme igienico-sanitare îl constituie garantarea sănătății populației prin consum de alimente sigure din punct de vedere sanitar, sub raportul salubrității, prospețimii și al valorii lor nutritive.

Art. 2. — (1) Orice produs alimentar fabricat pentru consum uman sau dat în consum uman (din țară sau din import) trebuie să respecte cerințele prezentelor norme.

(2) Produsele alimentare care se obțin sau sunt fabricate după rețete noi, după tehnologii noi sau care conțin materii prime, aditivi alimentari sau adjuvanți tehnologici noi, sub aspectul folosirii lor pentru prima dată într-un produs alimentar, vor fi supuse Ministerului Sănătății spre avizare sanitară.

Art. 3. — Este interzisă comercializarea sau utilizarea pentru consum uman a alimentelor care prezintă una dintre situațiile de mai jos:

a) semne organoleptice de alterare — modificări ale aspectului, culorii, consistenței, gustului, mirosului;

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

c) urme de contact cu rozătoare;

d) miros și gust străine de natura produsului;

e) miros, gust sau pete de mucegai, cu excepția mucegaiurilor selecționate, admise de procesul tehnologic;

f) conțin aditivi alimentari neavizați de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise de prezentele norme igienico-sanitare;

g) conțin contaminanți peste limitele admise de prezentele norme igienico-sanitare;

h) conțin corpi străini peste limitele admise în prezentele norme igienico-sanitare;

i) sunt fabricate după tehnologii neavizate sanitar;

j) sunt fabricate din materii prime neavizate sanitar;

k) nu sunt conforme standardelor sau specificației tehnice de produs;

l) sunt falsificate.

Se consideră *falsificare*:

— adaosul oricărei substanțe naturale sau sintetice în produselor, în scopul mascării unor defecte ale acestora, precum și în scopul modificării sau conferirii de proprietăți pe care produsele nu le justifică prin compoziția lor naturală sau prin rețetele de fabricație;

— schimbarea compoziției fără a se schimba specificațiile de pe etichetă.

CAPITOLUL II

Norme de protecție sanitară

Art. 4. — Indicatorii nespecificați în prezentele norme igienico-sanitare sunt incluși în standardele sau în specificațiile de produs.

Art. 5. — Laptele crud integral trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

— temperatură — maximum 14° C;

— aciditate — maximum 21° T.

Art. 6. — Laptele pasteurizat: reacția fosfataxei negativă.

Este inapt pentru consum uman:

a) laptele cu aspect neomogen, cu impurități și sediment, mucilaginos, cu altă culoare decât cea specifică tipului de lapte (integral, degresat), cu miros și gust străine;

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

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

Art. 7. — Laptele praf trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

— umiditate — maximum 5%;

— aciditate — maximum 21° T (la laptele reconstituit).

Este interzis pentru consum uman laptele praf cu gust sau cu miros străin, cu aglomerări stabile, cu corpuri străine, neomogen, cu particule arse.

Art. 8. — Laptele concentrat trebuie să corespundă următoarelor caracteristici: lichid vâcos, omogen, cu gust și cu miros specifice de lapte. La reconstituire laptele trebuie să fie un lichid omogen de culoare albă sau alb-gălbuie, fără separare de grăsimi sau fără sediment, cu caracteristicile de gust și miros corespunzătoare laptelui fiert.

În cazul laptelui concentrat cu adaosuri (zahăr, cacao, siropuri de fructe etc.), caracteristicile organoleptice vor fi corespunzătoare acestor adaosuri.

Art. 9. — Produsele lactate acide — lapte bătut, iaurt, lapte acidofil, kefir, smântână — trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— aspect omogen, culoare alb-gălbuie, miros și gust caracteristice;

— iaurtul să nu prezinte bule de gaz.

Frișca pentru consum trebuie să provină din smântână pasteurizată, să aibă aciditatea de maximum 22 °T, reacția peroxidazei și reacția Kreis să fie negative.

Produsele lactate cu adaosuri (fructe, arome alimentare, siropuri de fructe, coloranți alimentari, emulsionanți, zahăr etc.) vor avea caracteristicile organoleptice corespunzătoare adaosurilor.

laurtul cu fructe:

— aciditate — 95–125° T;

— cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% — maximum 0,07%.

Sunt inapte pentru consum uman produsele lactate acide la care s-au adăugat aditivi alimentari sau substanțe străine de natura laptelui, nepermise de Ministerul Sănătății.

Art. 10. — Brânzeturile nu trebuie să prezinte balonare sau zone de mucegai pe secțiune, cu excepția celor fermentate cu mucegaiuri selecționate (tip Roquefort).

Brânzeturile proaspete sau prelucrate care se prezintă în stare de putrefacție, rancede, amare sau cu alte modificări organoleptice improprii produsului nu se admit pentru consum uman.

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

Art. 11. — Untul trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- reacția peroxidazei negativă;
- reacția Kreis-Ryke negativă;
- masă onctuoasă, omogenă, de culoare alb-gălbuie, gust și miros specifice.

Untul trebuie să provină numai din smântână pasteurizată.

Untul cu aspect neomogen și culoare neuniformă, cu gust și miros străine, precum și untul care conține impurități sau aditivi alimentari este inapt pentru consum uman.

Nu se admite comercializarea sub denumirea de unt a untului amestecat cu alte tipuri de grăsimi.

Art. 12. — Carnea zvântată, carnea refrigerată sau carnea congelată care prezintă unul dintre următoarele defecte: suprafață lipicioasă, pete de mușegai, semne de infestare, consistență scăzută (astfel încât la apăsare urmele digitale sunt remanente), lichid sinovial tulbure, grăsimea cu aspect mat și colorată în roz, miros neplăcut, putrid, măduva oaselor de culoare cenușie, bulionul după fierbere și sedimentare tulbure și cu miros rânțed sau fetid nu se admite pentru consum uman.

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

<u>Carne de porcine, bovine, ovine și caprine:</u>		
zvântată	refrigerată	congelată
20	35	35

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

Azot ușor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) — maximum 35.

Este inaptă pentru consum uman carnea tocată care prezintă semne de alterare sau care este lipicioasă, filantă, are miros de fermentație, de putrefacție sau orice alt miros străin.

Art. 14. — Carnea sărată sau afumată care prezintă pete de mușegai, mazăgă, consistență scăzută, gust sau miros rânțed, acru sau orice alt gust sau miros străin, a cărei saramură este tulbure, cu spumă și peliculă la suprafață, nu se admite pentru consum uman.

Azot ușor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) — maximum 45.

Art. 15. — Preparatele din carne trebuie să aibă raportul collagen-proteină de maximum 20%, cu excepția cârnaților, a caltaboșilor și a tobelor la care maximul admis este de 30%.

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

- pentru prospături — 30;
- pentru preparate semiafumate — 45.

În compoziția preparatelor din carne este interzisă adăugarea de:

- carne din conserve sau din semiconserve;
- coloranți alimentari sintetici;
- proteine vegetale din soia peste maximum 3%.

Art. 16. — Carnea de pasăre care pe secțiune are suprafața lipicioasă, cu miros modificat până la putred, grăsime cu miros rânțed, țesutul muscular de culoare roșie închisă sau cenușie, cu consistență scăzută, nu se admite pentru consum uman.

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

<u>Carne de pasăre</u>	
refrigerată	congelată
25	35

Art. 17. — Concentratele alimentare (supe concentrate) din carne care prezintă miros modificat de rânțed sau de mușegai nu se admit pentru consumul uman. Concentratele pe bază de carne trebuie să aibă conținutul de creatinină de minimum 14 mg/l (produs reconstituit) și reacția Kreis negativă.

Art. 18. — Peștele proaspăt, refrigerat sau congelat, care prezintă următoarele modificări:

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

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

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

nu se admite pentru consum uman.

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

Pește proaspăt

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

Art. 19. — Peștele sărat sau afumat care prezintă una din modificările de mai jos este inapt pentru consum uman:

— solzi ușor detașabili (cu excepția heringilor și a scrumbiilor), branhiile cu miros străin și cu mucus abundent, consistență scăzută, musculatura ce se desprinde ușor de pe oase, țesutul paravertebral cu urme de sânge, cu miros sau gust acru, rânțed, de mușegai, putred sau orice alt gust sau miros străin;

— atins de „fuxină” sau infestat cu larve de Piophyla casei sau cu alți paraziți.

Azot ușor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) — maximum 65. Pentru valori mai mari se va face coroborarea cu caracteristicile organoleptice.

Art. 20. — Pasta de pește cu aspect neomogen, care conține resturi de oase, de solzi sau impurități, care are altă culoare decât cea specifică, uniformă în toată masa ori gust iute, de acru, de mușegai, miros rânțed sau putred, nu se admite pentru consum uman.

Azot ușor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) — maximum 130.

Art. 21. — Icrele sărate trebuie să aibă boabele întregi, elastice, fără cheaguri de sânge sau țesut conjunctiv, cu miros și gust specifice, nemodificate.

Sunt inapte pentru consum uman icrele de mreană și mihalț sau cele parazitare cu paraziți de la pești.

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

- icre de crap și de știucă — 35;
- icre tarama maturate — 80;
- icre de Mancuria — 65;
- icre tarama de apă dulce — 65.

Art. 22. — Semiconservele din pește, în care peștele prezintă consistență scăzută, gust și miros neplăcute sau modificate, nu se admite pentru consum uman.

Art. 23. — Ouăle pentru consum trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

- coaja întregă, curată, fără fisuri;
- să nu plutească într-o soluție de clorură de sodiu 6%;
- la ovoscopie să apară albușul transparent alb-roz, cu o umbră bine conturată, așezată la mijloc și puțin mobilă;
- la spargerea oului albușul trebuie să fie de consistență densă, transparent, iar gălbenușul semiglobulos, ușor aplatizat și bine delimitat de albuș.

Art. 24. — Vopsirea ouălor se va face numai cu coloranți alimentari cuprinși în prezentele norme igienico-sanitare.

Art. 25. — Produsele congelate din ouă trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

- la deschiderea ambalajului conținutul să prezinte suprafața netedă, cu ridicătură la centru;
- după decongelare lichidul să fie omogen, fără miros străin, să aibă culoarea galbenă pentru gălbenuș și alb-verzui pentru albuș;

pH:	Melanj	Gălbenuș
	6,5—7,0	maximum 5,9

Art. 26. — Praful de ouă integral trebuie să aibă culoare galbenă, omogenă în toată masa și să nu prezinte aglomerări stabile. Este inapt pentru consum uman praful de ouă cu adaos de conservanți, coloranți sau de alte substanțe străine.

Art. 27. — Produsele congelate din ouă și praful de ouă:

- se prepară numai din ouă proaspete de găină, provenite din ferme și gospodării indemne de maladii transmișibile omului;
- se comercializează numai din ambalaje originale, nedesfăcute și se utilizează numai pentru preparatele care suferă o prelucrare termică;
- nu se admite adaosul de coloranți sintetici.

Art. 28. — Maioneza trebuie să corespundă următoarelor caracteristici fizico-chimice;

- pH: 3,7 — 4,2;
- aciditate (% acid acetic): 0,2—0,4.

Nu se admite adaosul de coloranți artificiali în maioneză sau în sosurile pe bază de maioneză.

Art. 29. — Grăsimile alimentare animale trebuie să aibă reacția Kreis negativă, în stare topită să fie transparente până la slab opalescente și fără impurități vizibile.

Nu se admit pentru consum uman grăsimile alimentare animale cu următoarele defecte:

- conțin substanțe străine (substanțe neutralizante, uleiuri minerale etc.);
- au miros rânced, de putred, de mucegai, amar ori gust pronunțat de ars sau alt gust străin.

Art. 30. — Slănina de porc trebuie să prezinte reacția Kreis negativă. Slănina cu pete de sânge, cu zone de traumatizare pe secțiune, cu miros și gust râncede sau de mucegai ori cu alt miros și gust particulare nu se admite pentru consum uman.

Art. 31. — Grăsimile alimentare vegetale trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

	Ulei nerafinat	Ulei rafinat	Margarină
— aciditate liberă (%) — maximum (acid oleic)	1,5	0,4	—
— indice de peroxid (meq/kg) — maximum	12	10	—

Uleiul folosit la prăjit (gogoși, cârnați, cartofi etc.) nu mai poate fi refolosit atunci când prezintă modificări accentuate de culoare și suspensii sau sediment la 60°C, aciditate (acid oleic 0% — maximum 1,5% și indice de peroxid peste 15 meq/kg).

Art. 32. — Legumele și fructele proaspete pentru consum alimentar trebuie să fie sănătoase, să fi ajuns la maturitate comestibilă și să aibă proprietăți organoleptice specifice fiecărui sortiment.

Conținutul în solanină al cartofilor în coajă va fi de maximum 200 mg/kg.

Art. 33. — Legumele și fructele congelate se comercializează numai în stare congelată; la decongelare trebuie să prezinte gustul și mirosul nemodificate, caracteristice sortului respectiv, cenușa insolubilă în soluție de HCl 10% — maximum 0,1%.

Art. 34. — Legumele și fructele deshidratate trebuie să aibă maximum 12% apă pentru legume și maximum 25% apă pentru fructe. Legumele și fructele deshidratate, puse în consum ca atare sau sub formă de fulgi, făinuri, supe, nu trebuie să prezinte gust sau miros străin, pete negre, semne de mucegai, semne de infestare cu larve sau cu forme adulte vii de insecte și nici conservanți peste limitele prevăzute în prezentele norme igienico-sanitare.

Art. 35. — Produsele deshidratate cu sau fără carne — supe, ciorbe, sosuri, baze de mâncăruri, produse pentru aseasonare — trebuie să prezinte proprietățile organoleptice nemodificate față de specificațiile de produs, să nu aibă semne de infestare cu paraziți (în orice stadiu de dezvoltare) și:

- cenușa insolubilă în soluție de HCl 10% — maximum 0,3%;
- umiditatea — maximum 12%.

Nu se permite folosirea coloranților de sinteză la prepararea acestor produse.

Art. 36. — Legumele și fructele murate în saramură sau marinate în oțet trebuie să fie consistente, cu gust și miros caracteristice; lichidul de conservare să fie limpede până la opalescent, fără floare sau impurități.

Art. 37. — Ciupercile comestibile, proaspete sau uscate, se pot pune în consum numai cu certificat fitosanitar.

Art. 38. — Sucul de roșii trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- aciditate volatilă, în acid acetic — maximum 0,8;
- cenușa insolubilă în soluție de HCl 10% — maximum 0,05%.

Art. 39. — Bulionul și pasta de roșii trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- aciditate volatilă, în acid acetic — maximum 0,5%;
- cenușa insolubilă în soluție de HCl 10% — maximum 0,15%.

Nu se admite folosirea coloranților de sinteză și a substanțelor de îngroșare (amidon, gume etc.).

Art. 40. — Compoturile de fructe trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- să fie limpezi până la opalescent (se admit în lichid particule fine de pulpă de fructe în suspensie și sediment);
- cenușa insolubilă în soluție de HCl 10% — maximum 0,05%;

— fructele nu trebuie să aibă semne de atac de dăunători.

Art. 41. — Gemurile, dulcețurile și fructele confiate vor avea conținutul maxim de SO₂ de 50 mg%.

Art. 42. — Conservele și semiconservele în recipiente închise ermetic trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- să nu fie bombate, să nu prezinte fisuri sau scurgeri de conținut;
- să nu prezinte pete de rugină la exteriorul sau în interiorul recipientelor ori pelicula de lac desprinsă de pe interiorul cutiei;

— în cazul conservelor cu conținut mare de proteine se admite prezența efectului de marmorare datorate formării sulfurii de staniu în recipiente de tablă;

— se admite formarea de puncte rare de sulfură de fier în zonele în care tabla a fost solicitată mecanic în procesul de fabricație, precum și pe lungimea lipiturii laterale.

Art. 43. — Produsele alimentare de origine vegetală, cum sunt: cafea, cacao, ceai (inclusiv cel din plante medicinale), arahide, alune, migdale, măsline, citrice, curmale,

banane, stafide, smochine, ananas, kiwi, avocado, cocos, mango, rodii etc., trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- să prezinte caracteristici organoleptice de aspect, consistență, gust, miros, culoare, specifice produsului respectiv și modului de prezentare;

- să nu prezinte semne de contact cu rozătoare;

- să nu prezinte pete de mușgai pe boabele de cafea, de cacao, pe arahide, alune, măsline, nuci, curmale, smochine etc.;

- pentru boabele de cafea și de cacao se admite un grad de infestare cu insecte de maximum 0,5%;

- pentru măsline se admite un grad de infestare cu parazitul *Dacus oleae* de maximum 10%;

- la cafea, cacao, arahide, alune, nuci, măsline în ulei reacția Kreis trebuie să fie negativă, iar pentru cafeaua boabe prăjită umiditatea maximă să fie de 4,5%;

- pentru ceaiurile din plante medicinale se admite cenușa insolubilă în soluție de HCl 10% de maximum 2%;

- cafeaua solubilă să nu prezinte aglomerări; umiditatea maximă admisă este de 5%, iar cenușa insolubilă în soluție de HCl 10% de maximum 0,1%.

- pentru pudra de cacao se admite umiditatea de maximum 7,5% și celuloza brută raportată la substanța uscată de maximum 10%.

Art. 44. — Condimentele vegetale — părți din plante, cum ar fi: frunze, rădăcini, coji, flori, fructe, bulbi, muguri, recunoscute ca netoxice, cu gust și arome caracteristice, și care se folosesc în mod curent la aromatizarea produselor alimentare —, cum sunt: boiaua de ardei, foile de dafin, cimbrul, chimionul, cuișoarele, scorțișoara, ienibaharul, piparul, nucșoara, muștarul, vanilia, busuiocul, curcuma, ghimbirul, caperele, anasonul, trebuie să își păstreze caracteristicile proprii pe parcursul termenului de valabilitate.

Condimentele simple sau combinate nu trebuie să conțină substanțe străine sau părți de plante necomestibile, dacă acestea nu au însușirile condimentului respectiv.

Se consideră falsificate condimentele la care s-au adăugat amidon, făinuri, tărațe, rumeguș de lemn, turte oleaginoase, oxizi de plumb, coloranți sau aromatizanți.

Amestecurile de condimente cu aditivi alimentari pentru industria alimentară vor conține numai aditivii cuprinși în prezentele norme igienico-sanitare.

Conținutul în cenușa insolubilă în soluție de HCl 10% trebuie să fie de maximum 1%.

Art. 45. — Sarea iodată — conținutul de iod se stabilește prin reglementări guvernamentale.

Art. 46. — Oțetul alimentar sau esența de oțet va fi produsă numai din acid acetic de fermentație. Dacă conținutul de alcool metilic este de peste 0,5% sau sunt prezenți acizi minerali, oțetul nu se admite în consum uman.

Aciditate admisă: minimum 6°T pentru oțetul din vin și minimum 5°T pentru alte tipuri de oțet.

Art. 47. — Cerealele atinse de boli parazitare și criptogamice, încinse, fermentate, tratate cu substanțe chimice în vederea însămânțării și cele care conțin reziduuri de substanțe utilizate la combaterea dăunătorilor peste limitele admise sunt inapte pentru consum uman.

La semințele de grâu se admite maximum 1% semințe atacate de *Fusarium*.

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

Art. 48. — Făinurile alimentare trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- să nu conțină așchii de fier, pulbere de fier peste 3 mg/kg sau alte corpuri străine;

- cenușa insolubilă în soluție de HCl 10% — maximum 0,2%;

- să nu prezinte insecte sau acarieni în nici un stadiu de dezvoltare;

- concentratele și izolatele de soia vor avea activitatea ureazică de maximum 0,5% mg N/g minut la 30° C.

Se admit făinuri de panificație tratate cu substanțe oxidante înălbitoare numai cu avizul Ministerului Sănătății pentru substanțele respective.

Art. 49. — Pâinea și produsele de panificație care:

- sunt fabricate din făinuri necernute;

- sunt necoapte, mușgăite, acrite, fermentate, amare, atinse de boli parazitare sau de boala întinderii, care la masticare prezintă scrâșnituri din cauza impurităților minerale;

- sunt insuficient crescute, cu miez fărâncios sau umed, deformat, cu suprafața arsă;

- au cenușa insolubilă în soluție de HCl 10% peste 0,2%

sunt inapte pentru consum uman.

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

Nu se admite folosirea coloranților sintetici în pâine și în produse de pâine, de panificație, inclusiv în biscuiți, napolitane, vafe.

Art. 50. — Pastele făinoase umede, mușgăite, acrite, râncede, infestate cu insecte sau atacate de rozătoare nu se admit pentru consum uman.

Nu se admite folosirea coloranților sintetici în pastele făinoase.

Art. 51. — Pastele făinoase cu umplutură (carne, brânză) trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

	Carne	Brânză
— azot ușor hidrolizabil (mg NH ₃ %) — maximum	25	20
— cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% — maximum (%)	0,2	0,2

Art. 52. — Fulgii de legume sau de cereale și cerealele expandate nu trebuie să prezinte semne de infestare cu paraziți în orice stadiu de dezvoltare, vii sau morți.

Art. 53. — Drojdia de panificație de consistență scăzută, lipicioasă, filantă, cu gust amar, rânced, cu miros de mușgai sau de putrefacție nu se admite pentru consum.

Art. 54. — Prafurile de copt care conțin săruri de amoniu (excepție făcând carbonatul de amoniu), săruri de aluminu, sulfați și bisulfați, acid oxalic, acid salicilic, substanțe inerte sau metale grele toxice nu se admit pentru consum.

Art. 55. — Prafurile pentru budinci sau creme — amestecuri de făinuri din cereale sau amidon, cu cantități variabile de cacao, zahăr, agenți de îngroșare, coloranți, aromatizanți etc. — nu trebuie să prezinte semne de infestare cu paraziți, semne de alterare (fermentare, mușgăire, râncezire), impurificare cu corpuri străine.

Art. 56. — Zahărul umed, cu gust sau miros străin, cu impurități, nu se admite pentru consum uman.

Art. 57. — Glucoza solidă sau lichidă mușgăită, fermentată, acrită, cu gust sau miros străin, impurificată, cu adaos de amidon sau de alte substanțe străine neadmise de prezentele norme igienico-sanitare nu se admite pentru consum uman. Conținutul maxim de SO₂ admis este de 40 mg/kg.

Art. 58. — Mierea din flori trebuie să conțină zaharoză maximum 5%.

Mierea de mană trebuie să conțină zaharoză maximum 10%.

Se consideră falsificată mierea cu apă, cu glicerină, cu zahăr, cu zaharoză, cu glucoză, cu dextrină, cu melasă, cu

amidon, cu arome, cu coloranți, cu îndulcitori sintetici, cu conservanți.

Mierea care conține substanțe toxice, mierea fermentată, acrită, mucegăită, cu gust sau miros nespecific, nu se admite pentru consum uman.

Art. 59. — Produsele zaharoase râncede, mucegăite, fermentate, lipicioase, cu gust sau cu miros neplăcut, cu impurități nu se admit pentru consum uman.

Bomboanele și drajeurile nu vor conține acid cianhidric în umplutură peste 2 mg/kg și vor prezenta maximum 0,1% cenușă insolubilă în soluție de HCl 10%.

Se admite folosirea talcului farmaceutic pentru evitarea lipirii masei zaharoase în timpul fabricației, în cantitate maximă de 0,25% din greutatea produsului finit.

Art. 60. — Halvaua și ciocolata trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

	Halva	Ciocolată
Cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% — maximum (%)	0,1	0,2

Halvaua, ciocolata, alte produse, cum ar fi: nuga, halviță, rahat, fermentate, mucegăite, râncede, infestate, nu se admit pentru consum uman.

Art. 61. — Înghețata: la înghețată pe bază de lapte reacția peroxidazei trebuie să fie negativă.

Înghețata cu aspect neomogen, granulat, neuniform colorată, dezghețată, reînghețată, cu pete de mucegai, cu miros sau cu gust rânced sau de mucegai, amară, nu se admite pentru consum uman.

Prafurile pentru înghețată (arome alimentare, lapte praf, zahăr, acid citric etc.) vor avea următoarele caracteristici:

— cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% — maximum 0,2%;

— reacția Kreis — negativă.

Art. 62. — Apa mineralizată: conținutul în substanțe minerale nu trebuie să-l depășească pe cel din apa potabilă.

Art. 63. — Băuturile răcoritoare tip „tonic“ trebuie să aibă conținutul de chinină de maximum 85 mg/l.

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

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

Art. 64. — Vinurile: nu se admite punerea în consum sub denumirea de vin a băuturilor alcoolice naturale nedistilate, obținute prin fermentarea alcoolică a altor fructe decât strugurii.

Vinurile cu proprietăți organoleptice modificate: tulburi, cu depozit, filante, atinse de oțet și amăreală, cu miros de hidrogen sulfurat, de mucegai, de doagă, manitate sau cu mirosuri străine de buchetul natural ori cu modificarea culorii la contact cu aerul nu se admit pentru consum uman. Vinurile casate sau cuprice pot fi date în consum după corectare prin tratamente avizate de Ministerul Sănătății.

Concentrație alcoolică — minimum 8,5% vol.

Aciditate totală (g acid tartric/l) — minimum 4,5.

Aciditate volatilă (m.ech/l)

— maximum 18 pentru vin alb;

— maximum 20 pentru vin roșu.

Sunt, de asemenea, necorespunzătoare pentru consum vinurile și mustul cu adaos de acizi minerali și/sau de săruri ale acestora, cu adaos de glicerină.

Se admite folosirea ferocianurii de potasiu pentru tratamentul vinurilor numai la acelea care au un conținut de fier de peste 6 mg/l. După tratare vinurile trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

— să nu conțină urme de ferocianură ferică;

— să nu conțină ioni ferocianogeni;

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

Îmbutelierea și punerea în consum a vinurilor tratate se face după 15 zile de la efectuarea tratamentului și numai cu buletin de analiză care să ateste condițiile sanitare de mai sus.

Art. 65. — Berea: berea nepasteurizată se îmbuteliază numai de către producător.

Berea pasteurizată se poate îmbutelia și la secții separate, cu condiția ca transportul ei în vrac să se facă în cisterne frigorifice izoterme și să fie repasteurizată înainte de ambalare.

Berea tulbure, cu suspensii și sediment (cu excepția berii caramel), cu impurități, cu miros de fermentație acetică, de mucegai, de acru nu se admite pentru consum uman.

Art. 66. — Bioxidul de carbon alimentar se admite cu condiția absenței substanțelor reducătoare.

Art. 67. — Braga trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

— substanța uscată (în grade refractometrice la 20°C) — minimum 7;

— aciditate (în acid lactic) — maximum 0,65.

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

Art. 68. — Băuturile alcoolice naturale și industriale distilate trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

	Băuturi obținute prin distilarea materiilor prime vegetale supuse unui proces de fermentație	Băuturi ce folosesc drept materie primă alcoolul rafinat
— Alcool metilic (g/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 1,4	0,05
— Alcoolii superiori (g alcool izoamilic/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 0,5	0,04
— Furfurol (g/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 0,002	absent*)
— Esteri (g acetat de etil/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 0,5	0,165**)
— Aldehyde (g aldehidă acetică/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 0,06	0,02
— Acid cianhidric (g/100 ml)	maximum 0,0005	absent

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

***) Cu excepția romului la care maxima este de 0,5 g/100 ml alcool etilic anhidru.

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

Nu se admite folosirea îndulcitorilor de sinteză în băuturile alcoolice distilate.

Se admite colorarea numai cu caramel a băuturilor alcoolice naturale distilate.

Art. 69. — Alcoolul etilic rafinat trebuie să corespundă următoarelor caracteristici organoleptice și fizico-chimice:

— aspect limpede, incolor, miros caracteristic, gust arzător;	
— concentrație alcoolică la 20% vol.	minimum 95,5
— aciditate totală (g acid acetic/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 3
— aldehide (aldehidă acetică/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 2
— esterii (g acetat de etil/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 3
— alcooli superiori (g alcool izoamilic/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 2,5
— furfural (g/1 hl alcool etilic anhidru)	absent
— alcool metilic (g/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 50.

CAPITOLUL III

Norme microbiologice

Art. 70. — Alimentele și materiile prime folosite la fabricarea acestora trebuie să corespundă următoarelor condiții microbiologice:

Condiții microbiologice

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

Nr. crt.	Denumirea alimentului	Numărul total de germeni aerobi mezofili ¹⁾	Bacterii coli-forme ¹⁾	Escherichia coli ¹⁾	Salmonella 25 g	Stafilococ coagulazopozitiv ¹⁾	Bacillus cereus ¹⁾	Vibrio parahaemolyticus ¹⁾	Bacterii sulfito-reducătoare ¹⁾	Drojii și mușcăiuri ¹⁾
1.	Lapte crud, materie primă pentru: lapte praf, lapte condensat și lapte praf pentru copii	500.000	100	10	-2)	—	—	—	—	—
2.	Lapte crud	1.000.000	1.000	100	absent	absent	10	—	—	—
3.	Lapte pentru consum	300.000	10	1	—	—	—	—	—	—
4.	Lapte UHT (Tigris, Parmalat etc.)	3)	—	—	—	—	—	—	—	—
5.	Lapte praf	100.000	10	1	absent	1	10	—	100	—
6.	Produse lactate praf pentru copii:									
	— sub 4 luni	10.000	1	absent	absent	absent	absent	—	absent	10
	— peste 4 luni	50.000	10	1	absent	absent	absent	—	10	10
7.	Produse lactate acide (iaurt, smântână fermentată pentru consum, lapte bătut, kefir, sana)	—	100	10	absent	1	—	—	—	—
8.	iaurt cu fructe	—	100	10	absent	1	—	—	—	100
9.	Smântână dulce pentru frișcă și frișcă bătută	100.000	10	1	absent	1	—	—	—	—
10.	Brânzeturi proaspete din lapte pasteurizat (brânză proaspătă de vacă)	—	100	10	absent	10	—	—	—	—

Nr. crt.	Denumirea alimentului	Numărul total de germeni aerobi mezofili ¹⁾	Bacterii coli-forme ¹⁾	Escherichia coli ¹⁾	Salmonella 25 g	Stafilococ coagulazopozitiv ¹⁾	Bacillus cereus ¹⁾	Vibrio parahaemolyticus ¹⁾	Bacterii sulfito-reducătoare ¹⁾	Drojii și mucegaiuri ¹⁾
11.	Brânzeturi proaspete din lapte nepasteurizat (brânză proaspătă de vacă)	—	1.000	100	absent	10	—	—	—	—
12.	Brânzeturi proaspete (caș, telemea proaspătă) din lapte pasteurizat	—	10	1	absent	10	—	—	—	100
13.	Brânzeturi proaspete (caș, telemea proaspătă) din lapte nepasteurizat	—	100	10	absent	100	—	—	—	300
14.	Brânză proaspătă din zer (urdă)	—	1.000	100	absent	10	—	—	—	—
15.	Brânzeturi maturate în saramură (telemea, caș) din lapte pasteurizat	—	10	absent	absent	10	—	—	—	1.000
16.	Brânzeturi maturate în saramură (telemea, caș) din lapte nepasteurizat	—	100	10	absent	100	—	—	—	2.000
17.	Brânzeturi fermentate cu pastă tare (Sweitzer), semitare (Moeciu), moale (Camembert, Taga, Nasal)	—	10	absent	absent	10	—	—	—	2.000 ¹³⁾
18.	Brânzeturi cu pastă filată (cașcavaluri), afumate și neafumate	—	10	absent	absent	10	—	—	—	1.000
19.	Brânzeturi frământate	—	100	10	absent	10	—	—	—	200
20.	Brânzeturi topite	—	—	—	absent	10	—	—	—	—
21.	Unt	—	10	1	absent	1	—	—	—	100
22.	Margarină de consum	—	100	10	absent	absent	—	—	—	100
23.	Margarină cu lapte	—	100	10	absent	absent	—	—	—	100
24.	Înghețată, torturi de înghețată	—	10	absent	absent	absent	absent	—	—	—
25.	Praf de înghețată	—	1	absent	absent	absent	absent	—	—	—
26.	Lapte concentrat cu zahăr	50.000	absent	—	absent	absent	—	—	—	—
27.	Creme vegetale (înlocuitori de frișcă)	—	10	absent	absent	absent	absent	—	—	—
28.	Carne zvântată, refrigerată, congelată și organe de pasăre	20 ⁵⁾ absent ⁶⁾	—	—	absent ⁶⁾	—	—	—	1 ⁶⁾	—
29.	Organe de vită, de porc, de oaie	—	—	—	absent	—	—	—	10	—
30.	Carne tocată și semipreparate din carne tocată (hamburger, pastă de mititei, cârnați proaspeți etc.)	—	1.000	100	absent	10	10	—	100	—

Nr. crt.	Denumirea alimentului	Numărul total de germeni aerobi mezofili ¹⁾	Bacterii coli-forme ¹⁾	Escherichia coli ¹⁾	Salmonella 25 g	Stafilococ coagulazopozitiv ¹⁾	Bacillus cereus ¹⁾	Vibrio parahaemolyticus ¹⁾	Bacterii sulfito-reducătoare ¹⁾	Drojdii și mucegaiuri ¹⁾
31.	Preparate din carne, sărate și/sau afumate	—	100	10	absent	10	10	—	100	—
32.	Salamuri crude uscate (tip Sibiu)	—	—	—	absent	10	—	—	—	—
33.	Mezeluri (prospături, salamuri semiafumate)	—	10	1	absent	10	absent	—	10	—
34.	Mâncăruri gătitе congelate și mâncăruri gătitе, servite calde	10.000	10	absent	absent	1	1	—	1	—
35.	Preparate din carne, mixte sau simple, gata pregătite, care se consumă reci, fără altă prelucrare termică (piftii, pateuri din carne și organe, biftec etc.)	10.000	10	absent	absent	absent	—	—	absent	—
36.	Produse crude (șnițel, cașcaval pane)	—	100	10	absent	10	—	—	10	100
37.	Pește proaspăt, decapitat și eviscerat	—	10	absent	absent	10	—	—	10	—
38.	Pește refrigerat sau congelat	—	—	—	—	—	—	—	10 ⁶⁾	—
39.	Produse semiconservate:									
	— marinate reci	—	100	10	absent	10	—	—	—	10
	— marinate calde nepasteurizate	—	absent	—	absent	absent	—	—	10	absent
	— marinate calde pasteurizate	—	absent	—	absent	absent	—	—	10	absent
	— pastă de pește, icre, lapți	—	—	—	absent	10	—	absent	10	—
	— produse din icre și din lapți	—	10	absent	absent	10	—	—	10	—
40.	Icre sărate	—	10	1	absent	1	—	—	10	—
41.	Salată de icre cu adaos de ulei	—	10	absent	absent	absent	—	—	10	—
42.	Pește sărat	—	10	absent	absent	10	—	absent	—	100
43.	Pește sărat cu ceapă	—	100	10	absent	10	—	absent	100	500
44.	Pește afumat:									
	— la cald	—	10	absent	absent	10	—	—	100	—
	— la rece	—	10	absent	absent	10	—	—	100	100
45.	Preparate culinare din pește	—	10	absent	absent	absent	—	—	10	—
46.	Semipreparate culinare din pește	—	100	10	absent	10	—	—	10	—
47.	Ouă umplute, salate cu maioneză	—	10	1	absent	1	—	—	—	—
48.	Gelatină alimentară	—	10	absent	absent	10	10	—	10	—
49.	Prăjituri cu cremă	100.000	10	1	absent	1	1	—	—	—
50.	Torturi cu diferite creme, frișcă, fructe	—	100	10	absent	absent	—	—	—	—

Nr. crt.	Denumirea alimentului	Numărul total de germeni aerobi mezofili ¹⁾	Bacterii coli-forme ¹⁾	Escherichia coli ¹⁾	Salmonella 25 g	Stafilococ coagulazopozitiv ¹⁾	Bacillus cereus ¹⁾	Vibrio parahemolyticus ¹⁾	Bacterii sulfito-reducătoare ¹⁾	Drojii și mucegaiuri ¹⁾
51.	Maioneză	10.000	10	absent	absent	10	—	—	—	100
52.	Pulberi de maioneză (înlocuitori de maioneză)	—	1	absent	absent	absent	—	—	—	500
53.	Vegetale congelate	—	10	absent	absent	—	absent	—	—	100
54.	Vegetale deshidratate	—	10	absent	absent	absent	10	—	—	100
55.	Prafuri de budinci și creme deshidratate, înlocuitori de frișcă	100.000	10	absent	absent	absent	absent	—	—	100
56.	Paste făinoase (macaroane, fidea etc.)	—	10	absent	absent	1	10	—	—	100
57.	Paste făinoase cu umplutură:									
	— ciuperci	—	10	absent	—	absent	—	—	—	—
	— carne	—	10	absent	—	absent	10	—	10	—
	— brânză	—	10	10	—	absent	—	—	—	—
58.	Condimente și amestecuri de condimente	—	100	10	absent	10	10	—	1.000 ¹¹⁾	1.000
59.	Sosuri de condimentare nepasteurizate	10.000	—	—	absent	absent	10	—	—	1.000
60.	Băuturi răcoritoare și sucuri de fructe cu termen de valabilitate mai mic de 14 zile	300	10	absent	—	—	—	—	—	10
61.	Băuturi răcoritoare și sucuri de fructe cu termen de valabilitate mai mare de 14 zile	30	absent	—	—	—	—	—	—	absent
62.	Pulberi pentru sucuri	10.000	10	absent	—	—	—	—	—	10
63.	Ape minerale și carbogazoase, gheață artificială ⁷⁾	—	absent/ 100 cm ³	absent/ 100 cm ³	—	—	—	—	absent/ 50 cm ³	—
64.	Bere nepasteurizată:									
	— filtrată	—	1	absent	—	—	—	—	—	1.000
	— nefiltrată	—	1	absent	—	—	—	—	—	3.000
65.	Bere pasteurizată	—	absent	—	—	—	—	—	—	10
66.	Făinuri alimentare, altele decât făină pentru panificație (făină de orez, orezin, fosfarin)	100.000	100	10	—	—	absent	—	—	1.000
67.	Făină pentru panificație și făinuri gata pregătite ⁸⁾	—	—	—	—	—	100	—	—	1.000
68.	Pâine, chifle, cornuri simple ⁸⁾	—	—	—	—	—	—	—	—	100
69.	Produse de panificație cu umpluturi	—	10	absent	absent	1	1	—	—	100
70.	Orez ⁹⁾	—	—	—	—	—	100	—	—	—

Nr. crt.	Denumirea alimentului	Numărul total de germeni aerobi mezofili ¹⁾	Bacterii coli-forme ¹⁾	Escherichia coli ¹⁾	Salmonella 25 g	Stafilococ coagulazopozitiv ¹⁾	Bacillus cereus ¹⁾	Vibrio parahemolyticus ¹⁾	Bacterii sulfito-reducătoare ¹⁾	Drojii și mucegaiuri ¹⁾
71.	Derivate din cereale tratate termic (fulgi de grâu, porumb, de orez, produse expandate)	—	10	absent	absent	absent	absent	—	10	100
72.	Biscuiți uscați și biscuiți glazurați	—	10	absent	absent	absent	absent	—	—	absent
73.	Biscuiți, paleuri (fursecuri), napolitane cu diferite creme, nuga	—	100	10	absent	absent	absent	—	—	100
74.	Cacao pudră, ciocolată tablete (masivă, cu vanilie, amăruie, cu lapte), ciocolată cu adaos (nucă, cafea, alune, stafide); bomboane fine și extrafine de ciocolată, înveliș pentru bomboane fine și extrafine)	—	absent	—	absent	absent	absent	—	—	100
75.	Ciocolată umplută cu creme grase sau creme tip fondant	—	absent	—	—	absent	absent	—	—	100
76.	Specialități din ciocolată (cu umplutură grasă sau pe bază de fondant)	100.000	10	—	—	—	—	—	—	100
77.	Bomboane, altele decât de ciocolată ¹⁰⁾	—	absent	—	—	—	—	—	—	—
78.	Jeleuri, rahat, gemuri, marmelade, șerbeturi, dulcețuri, fructe confiate ¹⁰⁾	—	absent	—	—	—	—	—	—	100
79.	Siropuri din suc de fructe, cu zahăr ¹⁰⁾	100	—	—	—	—	—	—	—	100
80.	Siropuri din zahăr cu arome și cu coloranți sintetici ¹⁰⁾	—	—	—	—	—	—	—	—	10
81.	Arome alimentare									
	— naturale	—	10	1	—	—	absent	—	—	10
	— sintetice	—	10	1	—	—	absent	—	—	10
82.	Emulsie pentru băuturi răcoritoare	—	1	absent	absent	—	—	—	—	10
83.	Concentrate alimentare (supe, cuburi din carne, legume)	50.000	10	absent	absent	—	—	—	100	10
84.	Alune	—	—	—	—	—	—	—	—	100
85.	Muștar alimentar	1.000	—	—	—	—	—	—	—	100
86.	Oțet alimentar	—	1	—	—	—	—	—	—	10
87.	Vin	—	—	—	—	—	—	—	—	100
88.	Ceai (plantă)	10.000	10	absent	—	—	—	—	—	100
89.	Ulei nerafinat	—	—	—	—	—	—	—	—	100
90.	Borș	—	100	absent	—	—	—	—	—	—

Nr. crt.	Denumirea alimentului	Numărul total de germeni aerobi mezofili ¹⁾	Bacterii coli-forme ¹⁾	Escherichia coli ¹⁾	Salmonella 25 g	Stafilococ coagulazopozitiv ¹⁾	Bacillus cereus ¹⁾	Vibrio parahaemolyticus ¹⁾	Bacterii sulfito-reducătoare ¹⁾	Drojii și mucegaiuri ¹⁾
91.	Cafea crudă,	—	100	10	—	—	—	—	—	1.000
	prăjită și instant	—	10	1	—	—	—	—	—	100
92.	Melanj din ouă praf	10.000	10	—	absent	1	—	—	—	100
93.	Glucoză solidă și aromatizată ¹⁰⁾	—	—	—	—	—	—	—	—	100
94.	Produse din grâu germinat	10.000	100	absent	—	—	—	—	—	100
95.	Amidon ⁹⁾	—	—	—	—	—	100	—	—	—
96.	Mălai, griș	—	—	—	—	—	100	—	—	1.000
97.	Măsline în saramură	—	—	—	—	10	—	—	—	100
98.	Miere	—	—	—	—	—	—	—	—	100
99.	Polen	50.000	—	—	—	—	—	—	—	200
100.	Fructe de mare refrigerate, congelate	100.000	100	1	absent	10	—	absent	10	—
101.	Nuci (miez)	—	—	—	—	—	—	—	—	10
102.	Pepsină (pulbere în amestec cu sare)	—	10	absent	absent	10	—	—	—	300
103.	Culturi de fermenți lactici (pulberi) ¹²⁾	—	—	—	—	—	—	—	—	—
104.	Ketchup	1.000	—	—	—	—	—	—	—	10
105.	Sandvișuri, mâncăruri tip fast-food	10.000	10	absent	absent	absent	—	—	—	-

NOTĂ:

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

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

3) Pentru acest gen de produs se face numai determinarea numărului total de germeni aerobi mezofili.

Această determinare se realizează astfel: se incubează recipientele timp de 15 zile la 30°C, și apoi se efectuează examen organoleptic.

Se consideră că produsul este bun dacă:

a) numărul total de germeni aerobi mezofili este mai mic sau egal cu 10 germeni pe 0,1 cm;

b) examenul organoleptic este normal.

4) La brânzeturi cu pastă moale nu se normează.

5) Se referă la numărul maxim de germeni pe câmp microscopic pentru recoltările de pe suprafață.

6) Se referă la probe recoltate în profunzime.

7) În afara celor două criterii înscrise în tabel se mai fac determinări de:

— număr de streptococi fecali: absent/100 cm³;

— *Pseudomonas aeruginosa*: absent/100 cm³.

8) În afara criteriilor înscrise în tabel se mai fac determinări de spori de *Bacillus subtilis* (B. mesentericus):

— pentru făină — 100/g;

— pentru pâine — 10/g.

9) Se fac numai determinări ale numărului maxim de spori de *Bacillus cereus*.

10) În afara celor două criterii înscrise în tabel se mai fac determinări de:

— *Leuconostoc* absent/15 g produs.

11) Se fac determinări de spori de bacterii anaerobe.

12) La examenul microbiologic prin culturi trebuie să fie pure și necontaminate cu germeni patogeni.

13) Brânza Camembert, Țaga și Năsal nu se normează.

Art. 71. — (1) Conservele în recipiente închise ermetic trebuie să corespundă următoarelor condiții microbiologice:

După termostatare să nu prezinte:

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

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

(2) La examenul microscopic să nu se observe:

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

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

(3) La examenul prin culturi să nu se pună în evidență:

— pentru cele cu pH mai mic de 4,5;

a) bacterii anaerobe sau, facultativ, anaerobe;

b) bacterii termofile de acire fără bombaj;

c) bacterii aerobe mezofile;

d) drojdii și mucegaiuri;

— pentru cele cu pH mai mare de 4,5:

a) bacterii aerobe mezofile;

b) bacterii anaerobe mezofile;

c) bacterii termofile de acire fără bombaj.

Art. 72. — (1) Zahărul cristal pentru consum uman trebuie să corespundă următoarelor condiții microbiologice:

— numărul total de germeni aerobi mezofili — 1.000/10 g;

— drojdii — 100/10 g;

— mucegaiuri — 100/10 g.

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

— bacterii sporulate termofile/bacterii sporulate de acire fără bombaj la 10 g maximum..... 150/75;

— bacterii sporulate anaerobe termofile, producătoare de gaz, cu excepția hidrogenului sulfurat la 4g (numărul de tuburi pozitive/numărul de tuburi însămânțate) maximum..... 4/5;

— bacterii sporulate anaerobe termofile, producătoare de hidrogen sulfurat la 4g (numărul de tuburi pozitive/numărul de tuburi însămânțate) maximum..... 4/5;

— leuconostoc la 15 g..... absent.

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

— numărul total de germeni aerobi mezofili — 200/10 g;

— drojdii — 10/10 g;

— mucegaiuri — 10/10 g;

— leuconostoc — absent/15 g.

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

— numărul total de germeni aerobi mezofili — 300/10 g;

— drojdii — 100/10 g;

— mucegaiuri — 100/10 g.

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

— drojdii — absent/10 g;

— mucegaiuri — absent/10 g.

CAPITOLUL IV

Aditivi alimentari

Art. 73. — *Aditivii alimentari* sunt substanțe care se folosesc la prepararea unor produse alimentare în scopul ameliorării calității acestora sau pentru a permite aplicarea unor tehnologii avansate de prelucrare.

Prezența reglementare nu se aplică:

— aditivilor tehnologici;

— substanțelor folosite la protecția plantelor;

— substanțelor adăugate pentru sporirea valorii nutritive (vitamine, minerale);

— concentratelor naturale (uscate sau sub altă formă) încorporate în aliment în timpul procesului tehnologic, datorită aromei specifice, proprietăților nutritive sau puterii lor de colorare;

— coloranților utilizați la colorarea părților necomestibile a unui aliment.

Nu se consideră aditivi alimentari:

— substanțele de tratare a apei;

— pectina conținută în mod natural de aliment;

— baza chewing;

— dextrina, amidonul modificat prin diverse tratamente;

— plasma sanguină, gelatina, proteinele hidrolizate, proteina din lapte, glutenul;

— aminoacizii, alții decât acidul glutamic, glicina, cisteina.

Art. 74. — Adaosul de aditivi trebuie înscris vizibil pe eticheta fiecărui ambalaj de desfacere (sticlă, borcan, cutie, pachet etc.), menționându-se, după caz: „conservat chimic“, „aromatizat sau îndulcit sintetic“, „colorat artificial“ etc.

Comercializarea aditivilor alimentari admiși se face numai în ambalaje originale, pe care se menționează compoziția și denumirea chimică a produsului, precum și modul de întrebuințare.

Art. 75. — Este interzis adaosul de aditivi alimentari în scopul mascării unor alterări sau degradări ale produselor alimentare.

Este interzis adaosul de conservanți la conservele sterilizate.

Art. 76. — Puritatea aditivilor trebuie să corespundă următoarelor cerințe generale:

— arsen (mg/kg) — maximum 3;

— plumb (mg/kg) — maximum 10;

— cupru (mg/kg) — maximum 50;

— zinc (mg/kg) — maximum 25;

— cadmiu (mg/kg) — maximum 5;

— mercur (mg/kg) — maximum 1.

GRUPELE PRINCIPALE DE ALIMENTE

1. Pâine și produse de panificație
2. Lapte și produse lactate
3. Carne și produse din carne
4. Pește și produse din pește
5. Uleiuri și grăsimi
6. Ouă și produse pe bază de ou
7. Zahăr și produse zaharoase
8. Fructe, legume și produse prelucrate
9. Băuturi alcoolice
10. Băuturi nealcoolice
11. Produse de cofetărie și de patiserie
12. Cereale și produse din cereale
13. Condimente, supe, sosuri, salate
14. Înghețate
15. Alimente cu destinație specială
16. Alte alimente.

Art. 77. — Aditivii alimentari vor fi structurați în următoarele grupe:

— *conservanți* — substanțe care prelungesc perioada de păstrare a alimentelor prin protejarea lor împotriva alterării produse de microorganisme (tabelul nr. 1);

— *antioxidanți* — substanțe care prelungesc perioada de păstrare a alimentelor prin protejare împotriva oxidării (de exemplu: rânțezirea, schimbarea culorii) (tabelul nr. 2);

— *acidifianti* — substanțe care cresc aciditatea alimentelor, imprimându-le un gust acru (tabelul nr. 3);

— *substanțe-tampon* — folosesc la reglarea și la menținerea pH-ului specific alimentului (tabelul nr. 4);

— *antispumanti* — se folosesc pentru reducerea și prevenirea spumei (tabelul nr. 5);

— *emulsificatori* — substanțe care fac posibilă formarea și menținerea unui amestec omogen între două sau mai multe faze nemiscibile (tabelul nr. 6);

— *agenți de gelificare* — substanțe care permit și care ajută la formarea gelurilor (tabelul nr. 7);

— *sequestranți* — substanțe care formează complexe cu ionii metalici (tabelul nr. 7);

— *stabilizatori* — substanțe care fac posibilă menținerea proprietăților fizico-chimice ale alimentelor, menținând omogenizarea dispersiilor, culoarea etc. (tabelul nr. 7);

— *substanțe de îngroșare* — substanțe care au capacitatea de a mări vâscozitatea produselor alimentare (tabelul nr. 7);

— *îndulcitori* — substanțe (altele decât zahărul) care se utilizează pentru a da gust dulce alimentelor (tabelul nr. 8);

— *coloranți naturali* (tabelul nr. 9) și *coloranți de sinteză* (tabelul nr. 10);

— *agenți de afânare* — substanțe care contribuie la creșterea volumului alimentelor fără a modifica valoarea energetică (tabelul nr. 11);

— *antiaglomeranți* (tabelul nr. 11);

— *potențiatori de aromă* — mențin și amplifică aroma specifică alimentului (tabelul nr. 12);

— *substanțe-suport* — facilitează transportul și utilizarea aditivilor fără a modifica proprietățile pe care se bazează utilizarea lor (tabelul nr. 13);

— *enzime* — folosite în industria alimentară (tabelul nr. 14);

— *aromatizanți* — se împart în trei categorii:

- *substanțe arome naturale* — se obțin prin procese fizice enzimatică sau microbiologice din materii prime de origine vegetală sau animală;
- *substanțe identice naturale* — sunt identice din punct de vedere al compoziției cu aromele naturale, componentele fiind obținute prin sinteză;
- *substanțe artificiale* — se obțin prin sinteză, având structura și compoziția diferite de cele naturale (tabelul nr. 15).

Doza de utilizare a aromatizanților va fi cea recomandată de firma producătoare, avizată de Ministerul Sănătății.

Nu se admite folosirea aromatizanților la produse neprelucrate, făină, amidon, zahăr, conserve sterilizate din fructe și legume, fructe deshidratate, cafea, ceai, vin.

Aromele utilizate nu trebuie să depășească doza maximă admisă pentru următoarele componente:

Substanța	Alimente și băuturi (mg/kg)	Excepții și/sau restricții speciale
Acid agaric	20	100 mg/kg în băuturile alcoolice și în alimentele cu ciuperci
Aloin	0,1	50 mg/kg în băuturi alcoolice
Beta asarone	0,1	1 mg/kg în băuturi alcoolice și în condimentele utilizate pentru snacksuri
Berberină	0,1	10 mg/kg în băuturi alcoolice
Cumarină	2	10 mg/kg în produse de cofetărie cu caramel 50 mg/kg în gumă de mestecat 10 mg/kg în băuturi alcoolice
Acid hidrocinamic	1	50 mg/kg în nuga, marțipan sau în produse similare 1 mg% vol. alcool în băuturi alcoolice 5 mg/kg în fructe conservate
Hypericine	0,1	10 mg/kg în băuturi alcoolice 1 mg/kg în produse de cofetărie
Pulegone	25 (100 în băuturi)	250 mg/kg în băuturi cu aromă de mentă
	5	350 mg/kg în produsele de cofetărie cu aromă de mentă
Safrol și isosafrol	1	10 mg/kg în produse dulci, pastilate 2 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mică de 25% vol. 5 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mare de 25% vol. 15 mg/kg în produse cu nucșoară
Santonină	0,1	1 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mare de 25% vol.
Thuionă (alfa și beta)	0,5	5 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mică de 25% vol. 10 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mare de 25% vol. 25 mg/kg în produse care conțin salvie 35 mg/kg în bitter.

Aditivii tehnologici pot fi folosiți numai cu avizul Ministerului Sănătății, conform prevederilor art. 78—80.

Toți aditivii folosiți trebuie să fie de calitate alimentară.

Art. 78. — Pentru aditivii alimentari neprevăzuți în prezentele norme igienico-sanitare, precum și pentru utilizarea oricărui aditiv în produsele alimentare dietetice și în preparatele pentru copii se va cere avizul Ministerului Sănătății.

Art. 79. — (1) Producția, importul, vânzarea sau folosirea aditivilor alimentari care nu sunt cuprinși în prezentul ordin este interzisă. În cazul amestecurilor de aditivi importați, care au diferite denumiri comerciale, acestea se vor aviza sanitar pentru a verifica dacă atât compoziția, cât și doza de utilizare recomandată sunt corespunzătoare.

(2) Avizul sanitar pentru aditivii alimentari folosiți în România este valabil timp de 3 ani de la data emiterii. În cadrul perioadei de 3 ani el poate fi retras, dacă se constată că este folosit necorespunzător sau dacă aditivul avizat are efecte asupra sănătății sau mediului, necunoscute la data emiterii avizului.

Art. 80. — Aditivii care sunt folosiți în hrana animalelor trebuie să fie avizați de Ministerul Sănătății.

PRODUSELE ALIMENTARE ÎN CARE NU SUNT ADMISĂ COLORANȚII

1. Alimente netransformate
2. Apă îmbuteliată
3. Lapte semiecremat sau ecremat, pasteurizat sau sterilizat
4. Lapte cu cacao sau cu ciocolată
5. Lapte fermentat nearomatizat
6. Lapte concentrat (nearomatizat)
7. Lapte babeurre
8. Cremele în pudră (nearomatizate)
9. Uleiuri și materii grase de origine animală sau vegetală
10. Ouă și produse pe bază de ouă
11. Făină și alte produse de morărit, amidon și fecule
12. Pâine
13. Paste făinoase
14. Zahăr, mono- și dizaharide
15. Piure și conserve de tomate
16. Sucuri și nectar naturale din fructe și legume
17. Fructe, legume și ciuperci în conserve sau deshidratate, fructe, legume și ciuperci transformate

18. Dulcețuri extra, înghețată extra, creme de castane, creme de prune

19. Pește, moluște și crustacee, carne de animale, pasăre și vânat, precum și preparate

20. Produse de cacao și componente în care produsul de bază este ciocolata

21. Cafea prăjită, ceai, cicoare, extract de ceai și cicoare, preparate din ceai, din plante, din fructe și cereale pentru infuzie, amestecuri și preparate instant din aceste produse

22. Sare și produse de substituție a sării, condimente și amestecuri de condimente

23. Vinuri și alte produse din vin

24. Băuturi spirtoase din fructe, țuică, uzo, gin și alte băuturi similare

25. Distilate de vin (cu excepția caramelului)

26. Alimente pentru sugari și copii

27. Miere de albine

28. Malț și produse din malț

29. Brânzeturi maturate și nematurate (nearomatizate)

30. Unt.

DEFINIȚII

— *Aditivi tehnologici* — substanțe care nu intră în compoziția alimentului, dar care se utilizează intenționat în procesarea materialului proaspăt, pentru îmbunătățirea procesului tehnologic. Aceste substanțe se regăsesc în aliment numai sub formă de reziduuri ce nu prezintă pericol asupra sănătății consumatorului.

— *Doza limită* — se referă la doza regăsită în alimentul gata preparat.

— *Quantum satis* — aditivul poate fi folosit în funcție de nevoile și dorința fabricantului și a consumatorului.

— *Alimente netransformate* — alimente cărora nu li s-a aplicat nici un tratament ce are ca rezultat o schimbare substanțială a naturii lor.

Nu se ia în considerare procesarea prin depelare, divizare, tăiere, măcinare, congelare, spălare, împachetare.

Tabelul nr. 1

Conservanți

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Acid benzoic și sărurile lui E 210 — E 213	grupele 6, 8, 13 grupa 10	1 g/kg 200 mg/l
Esteri ai acidului parahidroxibenzoic E 214 — E 219	grupa 3 (pateuri și aspicuri), grupa 12	1 g/kg
Acid sorbic și sărurile lui E 200 — E 203	grupele 2, 5, 6, 10 grupele 9, 11	1.000 mg/kg 300 mg/l (băuturi răcoritoare) 200 mg/l (șampanie)

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
SO ₂ , sulfiți, bisulfiți și metabisulfiți E 220 — E 228	grupa 8	maximum 50 (dulcețuri, gemuri, siropuri) maximum 250 (concentrat de fructe) maximum 400 (fulgi de legume) maximum 50 mg/kg — legume congelate (rădăcinoase albe și cartofi)
	grupa 9	maximum 350 mg/kg
	grupa 11	maximum 50 mg/kg (biscuiți)
Difenil E 230	tratament de suprafață al citricelor	maximum 70 mg/kg
Ortofenil fenol E 231	tratament de suprafață al citricelor	maximum 12 mg/kg
Thiabendazol E 233	tratament de suprafață al citricelor și bananelor	maximum 6 mg/kg maximum 3 mg/kg
Nizină E 234	grupa 2 (brânzeturi topite)	maximum 12,5 mg/kg
Acid formic și săruri E 236	grupa 4 (icre)	maximum 1 g/kg
Nitrit de potasiu sau de sodiu E 249 — E 250	grupa 3	maximum 70 mg/kg
Nitrat de sodiu sau de potasiu E 251 — E 252	grupa 2 grupa 3	maximum 50 maximum 250 mg/kg
Acid acetic și săruri E 260 — E 261	grupa 1	maximum 4 g/kg
Acid propionic și sărurile lui E 281 — E 283	grupa 1 grupa 2 (brânzeturi topite)	maximum 2.000 mg/kg maximum 1.000 mg/kg

*Tabelul nr. 2***Antioxidanți**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Acid ascorbic și sărurile lui E 300 — E 303	grupele 3, 4, 8, 10, 13, 15	q.s.
Acid izoascorbic și sărurile lui E 315 — E 318	grupele 3, 4, 15 (baby food)	q.s.
Palmitat și stearat de ascorbil E 304 — E 305		300 mg/kg 500 mg/kg
Alfa, gama, delta-tocoferol E 306 — E 309	grupele 5, 6, 14, 15	10 mg/100 produs de consum
Galat de propil, octil, dodecil, etil E 310 — E 313	grupele 4, 5 grupele 12, 13 grupele 15, 16 (guma de mestecat)	100 mg/kg 200 mg/kg 400 mg/kg

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
BHA și BHT E 320 — E 321	grupa 5	300 mg/kg
	grupa 6	300 mg/kg
	grupa 8	300 mg/kg
	grupa 12	30 mg/kg
	grupa 13	300 mg/kg (referitor la conținutul în grăsimi)
	grupa 16 (guma de mestecat)	300 mg/kg
Acid erythorbic și săruri E 315	grupa 3	500 mg/kg
	grupa 4	1.500 mg/kg

*Tabelul nr. 3***Acidifianți**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Acid citric E 330	grupele 4, 5*), 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16	q.s.
Acid tartric E 334	grupele 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16	q.s.
Acid fosforic E 338	grupa 10	q.s.
Acid lactic E 270	grupele 8, 10	q.s.
Acid acetic E 260	grupa 1 grupele 4, 8, 13	4.000 mg/kg q.s.
Acid malic E 296	grupele 8, 10, 15	q.s.

*) Numai pentru margarină.

*Tabelul nr. 4***Substanțe tampon**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Săruri ale acidului citric E 331 — E 333	grupele 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	q.s.
Săruri ale acidului tartric E 335 — E 337	grupele 7, 16 (guma de mestecat), 4, 8, 14	q.s.
Săruri ale acidului malic E 349 — E 352	grupele 2, 7, 16 (guma de mestecat), 4, 8, 14	q.s.
Glucono delta lactonă E 575	grupa 3 grupa 13	maximum 10 g/kg q.s.

*Tabelul nr. 5***Antispumănți**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Metil-etil-celuloză E 465	grupele 9, 10	maximum 2.500 mg/l
Poli-dimetil-xiloxan E 900 A	grupele 9, 10	maximum 10 mg/l
Metil-fenil-poli-xiloxan E 900 B	grupele 9, 10	maximum 10 mg/l
Ulei din nucleu de cocos	—	q.s.

*Tabelul nr. 6***Emulsificatori**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Lecitină E 322	grupele 1, 2, 5, 6, 7, 10, 11 grupa 14	maximum 5.000 mg/l maximum 3.000 mg/l
Mono- și digliceride și esteri cu acizi grași E 471 — E 472	grupele 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 16	maximum 5.000 mg/l
Săruri ale acizilor grași E 470	grupa 2	1,5%
Sucrogliceride E 474	grupele 1, 5, 6 grupa 14 grupa 16 (guma de mestecat) grupa 15 grupa 10	3% maximum 5.000 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 3.000 mg/kg
Sucroesteri E 473	grupele 1, 5, 6 grupa 14 grupa 15 grupa 16	3% maximum 5.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 1.000 mg/kg
Esteri poligliceridici ai acizilor grași E 475	grupele 5, 7 (muștar) grupa 8 grupa 9 grupa 15 grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 2.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg
Esteri ai propilenglicolului cu acizii grași E 477	grupa 7 grupa 8 grupa 15	maximum 2.000 mg/kg maximum 8.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg
Stearoil 2 lactilat de Na E 481	grupa 8	maximum 2.000 mg/kg
Stearoil 2 lactilat de Ca E 482	grupa 8 (muștar)	maximum 2.000 mg/kg
Tartrat de stearoil E 483	grupa 8	maximum 2.000 mg/kg

Tabelul nr. 7

Agenți de gelificare, sequestranți, stabilizatori, substanțe de îngroșare

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Pectină E 440	grupele 7, 8, 11, 13, 14, 15	q.s.
Acid alginic și sărurile lui E 400 — E 404	grupa 2 grupa 6 grupele 9, 10 grupele 14, 15	maximum 4.000 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 3.000 mg/kg maximum 2.000 mg/kg
Alginat de propilenglicol E 405	grupa 2 grupa 5 grupa 8 grupa 12 grupa 13 grupa 15 (produse dietetice) grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 5.000 mg/kg maximum 3.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 3.000 mg/kg maximum 8.000 mg/kg maximum 12.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg
Agar-agar E 406	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	maximum 5.000 mg/kg
Caragenan*) E 407	grupele 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	maximum 5.000 mg/kg
Făină de semințe de carruba E 410	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	maximum 5.000 mg/kg
Făină de semințe de tamarin E 411	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	maximum 5.000 mg/kg
Făină de semințe de guar E 412	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	q.s.
Gumă adragante E 413	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	q.s.
Gumă arabică E 414	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	q.s.
Gumă xantan E 415	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	q.s.
Glicerol E 422	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Fosfați de K, Na, Ca, NH ₄ , Mg E 339 — E 343	grupa 2 grupele 3, 5, 11, 15	maximum 2.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg
Di-, tri- și polifosfați de Na, K, Ca, Mg, NH ₄ E 450 — E 452	grupa 1 grupa 2 grupa 3 grupele 7, 8 grupa 10 grupa 11 grupa 15	maximum 2.500 mg/kg maximum 3.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 3.000 mg/kg maximum 700 mg/l maximum 10.000 mg/kg

*) Caragenan — în preparate de carne — admis q.s.

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Celuloză E 461	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	maximum 2.000 mg/kg
Metil celuloză E 461	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	maximum 2.500 mg/kg
Etil celuloză E 462	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	maximum 2.000 mg/kg
Hidroxipropil celuloză E 463	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Hidroxipropilmetil celuloză E 464	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Carboximetil celuloză E 466	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Etil-hidroxietil celuloză E 467	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Etilen-diamino-tetraacetat E 385	grupa 6	75 mg/kg
	grupa 8	250 mg/kg

*Tabelul nr. 8***Îndulcitori**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Sorbitol E 420	grupele 4, 7, 8, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Manitol E 421	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Isomalt E 953	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Maltitol E 965	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Lactitol E 966	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Xilitol E 967	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Acesulfam K E 950	grupa 2 grupa 8 grupa 10 grupa 11 grupa 14 grupa 15 grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 350 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 350 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 800 mg/kg maximum 2.000 mg/kg maximum 2.000 mg/kg
Aspartam E 951	grupa 10 grupa 11 grupa 8 grupa 14 grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 600 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 800 mg/kg maximum 5.500 mg/kg

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Zaharină și sărurile de Na, K, Ca E 954	grupa 8 grupa 10 grupa 11 grupa 14 grupa 15 grupa 16	maximum 200 mg/kg maximum 50 mg/kg maximum 200 mg/kg maximum 100 mg/kg maximum 1.200 mg/kg maximum 1.200 mg/kg
Taumatina E 957	grupele 8, 11 grupa 15	50 mg/kg maximum 400 mg/kg
Neohesperidina DC E 959	grupa 8 grupele 10, 11 grupa 15	maximum 30 mg/kg maximum 50 mg/kg maximum 100 mg/kg
Ciclamat de Na E 952	grupa 8 grupa 10 grupa 11 grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 1.000 mg/kg maximum 400 mg/kg maximum 550 mg/kg maximum 1.500 mg/kg
Sucraloză	grupele 8, 10, 11, 15, 16	q.s.

*Tabelul nr. 9***Coloranți naturali**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Antociani E 163	pentru toate grupele de produse	q.s.
Betaină E 162	pentru toate grupele de produse	q.s.
Caroteni E 160, a, b, c, d, e, f (alfa, beta, gama caroten, anato, capsantina, licopen, beta-apo-caroten, ester etilic al acidului beta-apo-carotenic)	pentru toate grupele de produse	q.s.
Xantofile E 161 a, b, c, d, e, f, g (flavoxantina, luteină, criptoxantina, rubixantina, violoxantina, rodoxantina, cantoxantina)	pentru toate grupele de produse	q.s.
Curcumină E 100	pentru toate grupele de produse	q.s.
Riboflavină E 101	pentru toate grupele de produse	q.s.
Clorofilă E 140	pentru toate grupele de produse	q.s.
Complecși de cupruclorofilă E 141	pentru toate grupele de produse	q.s.
Caramel E 150 a, b, c, d	pentru toate grupele de produse	q.s.
Cosenilă sau acid carminic E 120	pentru toate grupele de produse	q.s.
Cărbune vegetal E 153	pentru toate grupele de produse	q.s.
Orez fermentat	grupa 3	q.s.

Coloranți de sinteză

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Tartrazină E 102	grupele 7*), 8, 11, 12 grupele 9, 13, 14 grupa 10	maximum 70 mg/kg maximum 40 mg/kg maximum 10 mg/kg
Sunset yellow E 110	grupele 7, 8, 9, 11 grupele 9, 13, 14 grupa 10	maximum 40 mg/kg maximum 40 mg/kg maximum 40 mg/kg
Galben de quinoleină E 104	grupele 7, 8, 11, 12 grupele 9, 13, 14 grupa 10	maximum 100 mg/kg maximum 100 mg/kg maximum 100 mg/kg
Azorubină E 122	grupele 7, 8, 11, 12 grupele 9, 12, 13 grupa 10	maximum 100 mg/kg maximum 70 mg/kg
Eritrozină E 127	grupele 7, 8, 9 grupele 10, 11, 12 grupele 13, 14	maximum 10 mg/kg maximum 20 mg/kg maximum 30 mg/kg
Alura red E 129	grupele 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 16	maximum 100 mg/kg
Ponceau 4 R E 124	grupa 9 grupa 10 grupele 7, 8, 11, 12, 13, 14	maximum 20 mg/kg maximum 10 mg/kg max. 30 mg/kg
Indigotină E 132	grupele 8, 9, 11, 12, 13, 14 grupa 10 grupa 7	maximum 50 mg/kg maximum 10 mg/kg maximum 20 mg/kg
Albastru patent E 131	grupele 8, 9, 11, 12, 13, 14 grupa 10 grupa 7	maximum 50 mg/kg maximum 10 mg/kg maximum 20 mg/kg
Albastru brilliant E 133	grupele 8, 9, 11, 12, 13, 14 grupa 10 grupa 7	maximum 50 mg/kg maximum 10 mg/kg maximum 20 mg/kg
Verde brilliant E 142	grupele 7, 8, 10 grupele 11, 12, 13, 14	maximum 20 mg/kg maximum 10 mg/kg
Brun HT E 155	grupele 7, 9, 11	maximum 150 mg/kg
Negru brilliant E 151	grupa 7	maximum 30 mg/kg
Bioxid de titan E 171	grupele 7, 9, 11, 14, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Aluminiu E 173	colorant de suprafață	q.s.
Aur — E 175	colorant de suprafață	q.s.
Argint — E 174	colorant de suprafață	q.s.
Carbonat de calciu E 170	colorant de suprafață	q.s.

*) Cu excepția coloranților folosiți la fabricarea rahatului — maximum 30 mg/kg.

Tabelul nr. 11**Agenți de afânare și antiaglomeranți**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Carbonat de sodiu E 500	grupele 1, 7, 11	q.s.
Carbonat de amoniu E 503	grupele 1, 7, 11	q.s.
Carbonat de magneziu E 504	grupele 1, 7, 11	q.s.
Bioxid de siliciu amorf E 551	grupa 7 (tablete), 13 (supe deshidratate), 15 (vitamine tabletate)	q.s.
Oxid de magneziu E 530	grupa 7 (tablete), 13 (supe deshidratate), 15 (vitamine tabletate)	q.s.
Silicat de Na, Ca, Mg, Zn, Al, K E 550, E 552, E 553, E 557, E 559, E 560	grupa 7 (tablete), 13 (supe deshidratate), 15 (vitamine tabletate)	q.s.
Alumino-silicat de Na, K, Ca E 554, E 556	grupa 7 (tablete), 13 (supe deshidratate), 15 (vitamine tabletate)	q.s.

Tabelul nr. 12**Potențiatori de gust**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Acid glutamic și glutamați E 620 — E 625	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanti și emulsii aromate)	maximum 10 g/kg
Acid guanilic și săruri E 626 E 629	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanti și emulsii aromate)	maximum 500 mg/kg
Acid inozinic și inozinați E 630 — E 633	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanti și emulsii aromate)	maximum 500 mg/kg
Ribonucleotide de Ca și Na E 634 — E635	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanti și emulsii aromate)	maximum 500 mg/kg
Maltol și etilmaltol E 636 — E 637	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanti și emulsii aromate)	q.s.

Tabelul nr. 13**Substanțe suport**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Amidon acetilat E 1420	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Amidon oxidat E 1404	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Amidon succinat de sodiu E 1450	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Hidroxipropil amidon E 1440	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Polidextroză E 1200	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Polivinilpirolidonă E 1201	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Propilenglicol E 1202	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Talc E 553	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Triacetat de gliceril E 1518	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Trietil citrat E 1505	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Xilitol E 967	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.

Tabelul nr. 14

Enzimele folosite în industria alimentară

Alfa-amilază din <i>Aspergillus oryzae</i>	Celulază din <i>Trichoderma reesi</i>
Alfa-amilază din <i>Bacillus licheniformis</i>	Chimosin A din <i>E. coli</i> K – 12
Alfa-amilază din <i>Bacillus megaterium</i>	Chimosin B din <i>Aspergillus niger</i> var. awamori
Alfa-amilază din <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Chimosin B din <i>Kluyveromyces lactis</i>
Alfa-amilază din <i>Bacillus subtilis</i>	Glucoso-isomerază din <i>Actinoplanes missouriensis</i>
Alfa-amilază și glucoamilază din <i>Aspergillus oryzae</i>	Glucoso-isomerază din <i>Bacillus coagulans</i>
Amestec de carbohidrază și Protează din <i>Bacillus subtilis</i>	Glucoso-isomerază din <i>Streptomyces olivaceus</i>
Amiloglucosidază din <i>Aspergillus niger</i> var.	Glucoso-isomerază din <i>Streptomyces rubiginosus</i>
Avian pepsin	Glucoso-isomerază din <i>Streptomyces violaceniger</i>
Carbohidraze din <i>Aspergillus niger</i>	Glucoso-oxidază și catalază din <i>Aspergillus niger</i>
Carbohidraze din <i>Aspergillus niger</i> var. awamori	Hemicelulază din <i>Aspergillus niger</i>
Carbohidraze din <i>Bacillus licheniformis</i>	Lipază din <i>Aspergillus niger</i>
Carbohidraze din <i>Rhizopus oryzae</i>	Malt carbohidrază
Carbohidraze din <i>Saccharomyces species</i>	Pectinază din <i>Aspergillus niger</i>
Carbohidraze din ficat de bovine	Tripsină.
Catalază din <i>Micrococcus lysodeicticus</i>	
Celulază din <i>Penicillium funiculosum</i>	

Tabelul nr. 15

Aromatizanți

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Diacetil	grupa 5	q.s.
Acetat de etil	pentru toate grupele	q.s.
Acetat de butil	de produse	q.s.
Aldehidă benzoică		q.s.
Vanilină		7 mg/kg
Etilvanilină		7 mg/kg
Metilvanilină		7 mg/kg
Aldehidă cinamică		q.s.

Denumirea	Alimente admise	Doza limită
Alfa- și beta- ionona	pentru toate grupele de produse	q.s.
Esteri etilici: etil formiat, etil acetat, etil propionat, etil butirat, etil pentanoat, etil hexanoat, etil heptanoat, etil octanoat, etil nonanoat, etil decanoat, etil undecanoat, etil dodecanoat, etil tetradecanoat, etil hexadecanoat, etil octadecanoat	pentru toate grupele de produse	q.s.
Izoamil alcool, izoamil formiat, izoamil acetat, izoamil propionat, izoamil butirat, izoamil hexanoat, izoamil octanoat, izoamil nonanoat, izoamil izobutirat, izoamil izovalerianat, izoamil 2-metil-butirat	pentru toate grupele de produse	q.s.
Propionat de alil, butirat de alil, hexanoat de alil, izovalerianat de alil, octanoat de alil, nonanoat de alil, sorbat de alil, 10-undecanoat de alil, 2-etil butirat de alil, ciclohexan acetat de alil, fenil acetat de alil, fenoxiacetat de alil, cinamat de alil, antranilat de alil, 2-fluorat de alil, ciclohexan butirat de alil, ciclohexan valeriat de alil, ciclohexanoat de alil, hexanoat de alil	pentru toate grupele de produse	q.s.
Trans anetol, carvona, acetat de benzil, izobutirat de octat sucroza, benzoat de benzil	pentru toate grupele de produse	q.s.
Alfa metilcinam aldehidă, izopropilmiristat, citral, citronelol, D-carvona, L-carvona, 6-metil cumarină	pentru toate grupele de produse	q.s.

Lista aditivilor admiși la utilizare în industria alimentară

E 100 — Curcumină	E 212 — Benzoat de potasiu
E 101 — Riboflavină	E 213 — Benzoat de calciu
E 102 — Tartrazină	E 214 — p-hidroxibenzoat de etil
E 104 — Galben de qinoleină	E 215 — Sarea de sodiu a parahidroxibenzoatului de etil
E 110 — Sunset yellow	E 216 — p-hidroxibenzoat de propil
E 120 — Cosenilă sau acid carminic	E 217 — Sarea de sodiu a p-hidroxibenzoatului de propil
E 122 — Azorubină	E 218 — p-hidroxibenzoatul de metil
E 126 — Ponceau 6R	E 219 — Sarea de sodiu a p-hidroxibenzoatului de metil
E 127 — Eritrozină	E 220 — Sulfat anhidru
E 129 — Alura red	E 221 — Sulfit de sodiu
E 131 — Albastru patent	E 222 — Sulfit acid de sodiu
E 132 — Indigotină	E 223 — Metabisulfit de sodiu
E 133 — Clorofilă	E 224 — Metabisulfit de potasiu
E 140 — Complecși de cupruclorofilă	E 225 — Sulfit de potasiu
E 141 — Verde brilliant	E 226 — Sulfit de calciu
E 150 — a) Caramel	E 227 — Sulfit acid de calciu
E 150 — b) procedeul cu sulfit caustic (sodiu, potasiu)	E 228 — Bisulfit de potasiu
E 150 — c) procedeul cu amoniac	E 230 — Difenil
E 150 — d) procedeul cu sulfit amoniacal	E 231 — Ortofenil fenol
E 151 — Negru brilliant	E 233 — Thiabendazol
E 153 — Cărbune vegetal	E 234 — Nizină
E 155 — Brun HT	E 236 — Acid formic și săruri
E 162 — Betaină	E 239 — Hexametilen tetra amină
E 163 — Antiociani	E 250 — Nitrit de sodiu
E 170 — Carbonat de calciu	E 251 — Nitrat de sodiu
E 173 — Aluminiu	E 252 — Nitrat de potasiu
E 174 — Argint	E 260 — Acid acetic
E 175 — Aur	E 261 — Acetat de potasiu, diacetat de potasiu
E 200 — Acid ascorbic	E 270 — Acid lactic
E 201 — Sorbat de sodiu	E 281 — Acid propionic
E 202 — Sorbat de potasiu	E 282 — Propionat de calciu
E 203 — Sorbat de calciu	E 283 — Propionat de potasiu
E 210 — Acid benzoic	E 296 — Acid malic
E 211 — Benzoat de sodiu	E 300 — Acid ascorbic

E 301	— Ascorbat de sodiu	E 405	— Alginat de propilenglicol
E 302	— Ascorbat de calciu	E 406	— Agar-agar
E 305	— Palmitat de ascorbil	E 407	— Caragenan
E 305	— Stearat de ascorbil	E 410	— Gumă de carruba
E 307	— Alfa tocoferol	E 411	— Gumă de tamarin
E 308	— Gamma tocoferol	E 412	— Gumă de guar
E 309	— Delta tocoferol	E 413	— Gumă adragante
E 310	— Galat de propil	E 414	— Gumă arabică
E 311	— Galat de octil	E 415	— Gumă xantan
E 312	— Galat de dodecil	E 420	— Sorbitol
E 313	— Galat de etil	E 421	— Manitol
E 315	— Acid izoascorbic	E 422	— Glicerol
E 316	— Izoascorbat de sodiu	E 440	— Pectină
E 317	— Izoascorbat de potasiu	E 450	— Difosfați:
E 318	— Izoascorbat de calciu	a)	disodic
E 320	— Butil hidroxianisol BHA	b)	trisodic
E 321	— Butil hidroxitoluen BHT	c)	tetrasodic
E 322	— Lecitină	d)	dipotasic
E 330	— Acid citric	e)	tetrapotasic
E 331	— Citrat de sodiu:	f)	dicalcic
(i)	citrat biacid de sodiu	g)	biacid de calciu
(ii)	citrat monoacid de sodiu	h)	dimagnezic
(iii)	citrat trisodic	E 451	— Trifosfați:
E 332	— Citrat de potasiu:	—	penta sodic
(i)	citrat biacid de potasiu	—	penta potasic
(ii)	citrat tripotasic	E 452	— Polifosfați de:
E 333	— Citrat de calciu	—	sodiu
E 334	— Acid tartric	—	potasiu
E 335	— Tartrat de sodiu	—	sodiu-calcium
(i)	tartrat monosodic	—	calciu
(ii)	tartrat disodic	—	amoniu
E 336	— Tartrat de potasiu	E 460	— Celuloză
(i)	tartrat monopotasic	E 461	— Metil celuloză
(ii)	tartrat dipotasic	E 462	— Etil celuloză
E 337	— Tartrat de potasiu—sodiu	E 463	— Hidropropil celuloză
E 338	— Acid fosforic	E 464	— Hidropropilmetil celuloză
E 339	— Fosfat de sodiu:	E 465	— Metil etil celuloză
(i)	mono	E 466	— Carboximetil celuloză
(ii)	di	E 467	— Etil hidroxietyl celuloză
(iii)	tri	E 471	— Mono- și digliceridele acizilor grași
E 340	— Fosfat de potasiu:	E 472a	— Esterii glicerici ai acidului acetic cu acizi grași
(i)	mono	E 472b	— Esterii glicerici ai acidului lactic cu acizi grași
(ii)	di	E 472c	— Esterii glicerici ai acidului citric cu acizi grași
(iii)	tri	E 472d	— Esterii tartrici de mono- și digliceride cu acizi grași
E 341	— Fosfat de calciu:	E 472e	— Esterii glicerici ai acidului diacetiltartric cu acizi grași
(i)	mono	E 472f	— Amestecul esterilor glicerici ai acidului tartric, acidului acetic și acizi grași
(ii)	di	E 472g	— Monogliceride
(iii)	tri	E 473	— Sucroesteri
E 342	— Fosfat de amoniu:	E 474	— Sucrogliceride
(i)	mono	E 475	— Esteri poligliceridici ai acizilor grași
(ii)	di	E 477	— Esteri ai propilenglicolului cu acizi grași
E 343	— Fosfat de magneziu:	E 481	— Stearoil 2 lactilat de Na
(i)	mono	E 482	— Stearoil lactilat de Ca
(ii)	di	E 483	— Tartrat de stearoil
(iii)	tri	E 500	— Carbonat de sodiu
E 349	— Malat de amoniu	E 503	— Carbonat de amoniu
E 350	— Malat de sodiu:	E 504	— Carbonat de magneziu
(i)	— malat acid de sodiu	E 530	— Oxid de magneziu
(ii)	— malat de sodiu	E 550	— Silicați de sodiu:
E 351	— Malat de potasiu:	(i)	— metasilicat de sodiu
(i)	malat acid de potasiu	(ii)	— silicat de sodiu
(ii)	malat de potasiu	E 551	— Bioxid de siliciu amorf
E 352	— Malat de calciu:	E 553	— Silicați de magneziu:
(i)	malat acid de calciu	(i)	— silicat de magneziu
(ii)	malat de calciu	(ii)	— trisilicat de magneziu
E 400	— Acid alginic	(iii)	— talc
E 401	— Alginat de sodiu	E 554	— Alumina silicat de sodiu
E 402	— Alginat de potasiu	E 555	— Alumina silicat de potasiu
E 403	— Alginat de amoniu	E 556	— Alumina silicat de calciu
E 404	— Alginat de calciu		

E 557	— Silicat de zinc
E 559	— Silicat de aluminiu
E 575	— Glucono-delta-lactonă
E 560	— Silicat de potasiu
E 620	— Acid glutamic
E 621	— Glutamat monosodic
E 622	— Glutamat monopotasice
E 623	— Glutamat de calciu
E 624	— Glutamat monoamonic
E 625	— Glutamat de magneziu
E 625	— Acid guanilic
E 627	— 5' guanilat disodic
E 628	— 5' guanilat dipotasice
E 629	— 5' guanilat de calciu
E 630	— Acid inozinic
E 631	— 5' inosinat disodic
E 632	— Inosinat de potasiu
E 633	— 5' inosinat de calciu
E 634	— Ribonucleotide de Ca
E 635	— Ribonucleotide de Na
E 636	— Maltol
E 637	— Etil maltol
E 900A	— Polidimetilxilosan
E 900B	— Metilfenilpolixilosan
E 950	— Acesulfam K
E 951	— Aspartam
E 952	— Ciclamat de Na
E 953	— Isomaltol
E 954	— Zaharină și sărurile de Na, K, Ca
E 957	— Taumatina
E 959	— Neohesperidină DC
E 965	— Maltitol
E 966	— Lactitol
E 967	— Xilitol
E 1200	— Polidextroză
E 1201	— Polivinilpirolidonă
E 1202	— Propilen glicol
E 1404	— Amidon oxidat
E 1440	— Hidroxipropil de amidon
E 1450	— Amidon succinat de sodiu
E 1505	— Trietil citrat
E 1518	— Triacetat de gliceril.

CAPITOLUL V

Ambalaje și utilaje

Art. 81. — (1) Ambalajele, utilajele, recipientele și ustensilele folosite în sectorul alimentar trebuie să fie avizate sanitar.

(2) Materialele de orice natură, folosite la confecționarea ambalajelor și a recipientelor de depozitare și transport, precum și a utilajelor, ustensilelor și a acoperirilor de protecție anticorozivă, destinate sectorului alimentar, trebuie să corespundă următoarelor condiții:

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

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

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

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

Art. 82 — (1) Cernelurile și coloranții folosiți la imprimarea și colorarea materialelor de ambalaj care vin în contact cu produsul alimentar trebuie să îndeplinească condițiile

generale stabilite în articolul precedent și să fie avizate de Ministerul Sănătății.

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

Art. 83. — (1) Ambalajele, recipientele, ustensilele și utilajele destinate sectorului alimentar se folosesc în perfectă stare, curate, dezinfectate sau dezinsectate, după caz, operațiuni ce trebuie asigurate prin mijloace, procedee și substanțe avizate de organele sanitare.

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

(3) Hârtia de ambalaj simplă sau complexă trebuie să fie avizată sanitar conform Metodologiei emise de Ministerul Sănătății și Institutul de Sănătate Publică București nr. 173/1984.

Pentru ambalarea produselor alimentare perisabile se admite folosirea:

- hârtiilor pergaminate,
- hârtiei metalizate;
- hârtiei cromo și cretate;
- hârtiei parafinate;
- hârtiei înnobilate cu polietilenă;
- hârtiei pergament înnobilate cu polietilenă;
- celofanului.

(4) Pentru ambalarea produselor alimentare se poate folosi carton ce trebuie avizat sanitar conform metodologiei.

Tipuri de carton ce se pot utiliza la ambalarea produselor alimentare:

- mucava;
- carton duplex, triplex;
- carton cromo;
- carton ondulat;
- carton tip Tetrapak cu sau fără folie de aluminiu.

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

Art. 84. — Capsulele metalice și capacele metalice, folosite la închiderea sticlelor și a borcanelor, trebuie să fie curate și neruginite, prevăzute în interior cu un disc de plută sau din material plastic (conform art. 87 și 88), care să asigure etanșeitatea.

Art. 85. — (1) Cositorul, lacurile sau alte materiale avizate de Ministerul Sănătății, folosite la cositorirea sau la acoperirea ambalajelor și utilajelor din industria alimentară, trebuie să fie aplicate în strat continuu, aderent la suprafețele tratate, să nu influențeze calitățile organoleptice și fizico-chimice ale produsului și să nu cedeze substanțe chimice peste limitele admise de Ministerul Sănătății.

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

Art. 86 — (1) Recipientele, utilajele și ustensilele emailate, utilizate în sectorul alimentar, fierte timp de 2 ore într-o soluție de acid acetic 4% și apoi păstrate timp de 22 de ore, în aceeași soluție, la temperatura camerei (conform metodologiei emise de Ministerul Sănătății și de Inspectoratul de sănătate publică a Municipiului București nr. 173/1984) nu trebuie să cedeze plumb, cupru, zinc, cobalt, cadmiu și crom peste următoarele limite:

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

(2) Articolele de ceramică emailate, glazurate sau decorate și articolele din sticlă utilizate în sectorul alimentar, testate cu soluție de acid acetic 4% la temperatura de

22°C ± 2°C timp de 24 + 0,5 ore, nu trebuie să cedeze plumb și cadmiu peste următoarele limite:

	Plumb	Cadmiu
— articole plate	0,8mg/dm	0,07mg/dm
— articole adânci, cu capacități mai mici de 3 l	4,0mg/l	0,3mg/l
— articole adânci, cu capacități mai mari de 3l	1,5mg/l	0,1mg/l

(3) Articolele de olărit vor fi testate ca și cele din ceramică. Valorile metalelor plumb și cadmiu în lichidul de extracție vor avea aceleași limite ca și cele prevăzute la alin. (2).

Art. 87. — Este interzisă păstrarea în vase metalice zincate a alimentelor lichide și semilichide, cu excepția apei, a alcoolului rectificat și a grăsimilor alimentare.

Art. 88. — Se admite răcirea băuturilor carbogazoase și a berii prin serpentine confecționate din cupru, cositorite la interior cu cositor care conține maximum 1% plumb.

Art. 89. — Se admite pentru acoperirea brânzeturilor ceara naturală și cea sintetică.

1. Ceara naturală este ceara de albine cu sau fără parafină (nu trebuie să conțină hidrocarburi aromatice policiclice).

2. Ceara sintetică este pe bază de acetat de vinil, ca aditivi admiși putându-se utiliza coloranți alimentari și substanțe antifungice.

Art. 90. — (1) Se admit ca ambalaje, recipiente, ustensile sau utilaje în sectorul alimentar următoarele materiale plastice avizate de Ministerul Sănătății:

- polietilenă — de înaltă presiune și joasă densitate;
- de joasă presiune și înaltă densitate;
- policlorură de vinil — dură sau plastifiantă;
- polipropilenă;
- polistiren — de uz general, antișoc, antișoc grefat, antistatizat;
- poliamidă;
- copolimeri:
- copolimer stiren-acrilonitril (SAN);
- copolimer acrilonitril-butadien-stiren (ABS);
- copolimer de clorură de vinil cu acetat de vinil;
- copolimer de clorură de vinil cu clorură de viniliden;
- copolimer etilen vinil acetat;
- copolimer etilenă-alcool vinilic.

Materiale complexe:

- polietilenă-poliamidă (PE/PA);
- polietilenă-polietilentereftalat (PE/PET);
- polietilenă-polipropilenă (PE/PP);
- poliamidă-copolimer vinil-acetat (PA/EVA);
- polietilenă de joasă densitate/copolimer etilenă alcool vinilic/polietilenă de joasă densitate + copolimer etilen vinil acetat;
- poliamidă/copolimer etilen-alcool vinilic/copolimer etilen vinil acetat.

Materiale pentru protecție anticorrosivă:

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

Poliesteri și rășini poliesterice:

- poliester armat cu fibră de sticlă;
- polietilentereftalat.

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

Art. 91 — (1) Pentru toate tipurile de materiale plastice, materiale complexe, materiale pentru protecție anticorrosivă, poliesteri și rășini poliesterice se pot utiliza monomerii auto-rizați și alte substanțe de pornire înscrise în anexa nr. 1. Monomerii și substanțele de pornire care mai pot fi încă utilizate sunt prezente în anexa nr. 2.

(2) Pentru toate tipurile de materiale prezentate la art. 90, la un an de la intrarea în vigoare a prezentei reglementări se vor aduce noi modificări la anexele nr. 1 și 2, conform anexelor nr. 3, 4, 5 și 6.

(3) Anexa nr. 3 cuprinde lista monomerilor și a altor substanțe de plecare care se vor adăuga la anexa nr. 1.

(4) Anexa nr. 4 cuprinde lista monomerilor și a altor substanțe de plecare care se vor adăuga la anexa nr. 2.

(5) Anexa nr. 5 cuprinde lista monomerilor și a altor substanțe de plecare care vor fi interzise.

(6) Anexa nr. 6 cuprinde lista monomerilor și a altor substanțe de plecare care se vor transfera din anexa nr. 2 în anexa nr. 1.

Art. 92. — Masele plastice folosite în sectorul alimentar, testate conform Metodologiei emise de Ministerul Sănătății și de Institutul de Sănătate Publică București nr. 173/1984, trebuie să îndeplinească următoarele cerințe la indicatorii urmăriți:

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

Indicatori generali:

- examen organoleptic: nu se admit modificări organoleptice ale probelor analizate și ale lichidelor de extracție;
- migrare globală de componente: 50 ppm sau 10 mg/dm³;
- substanțe oxidabile cu permanganat de potasiu: 10 ppm;
- metale toxice: plumb — 0,1 ppm;
- cadmiu — absent;
- fluorescență în ultraviolet: absent.

Indicatori specifici:

(în funcție de receptura materialului)

- Metale toxice: Bismut — absent
- Bariu — absent
- Cobalt — 0,1 ppm
- Arsen — 0,1 ppm
- Zinc — 10 ppm
- Coloranți — absent
- Ftalați — absent
- Formaldehidă — 1mg/dm³ sau 6 ppm
- Bisfenol — 1 ppm
- Epiclorhidrină — absent
- Stiren — 0,05 ppm
- Clorură de vinil — 1 ppm în produsul finit
- Acetaldehidă — 3 ppm în produsul finit.

Art. 93 — Se pot folosi în sectorul alimentar următoarele tipuri de cauciucuri:

- cauciuc alimentar — PT 8 A;
- cauciuc siliconic;
- cauciuc metilbutadienstirenice cu 20 % acrilonitril;
- cauciuc sintetic indigen tip butadien — acrilonitril-carboxilat;
- cauciuc poliizoprenic — CAROM IR-2200.

Art. 94. — (1) Cauciucurile folosite în sectorul alimentar trebuie să îndeplinească următoarele cerințe de igienă:

Concentrații maxime admise pentru indicatorii de control (în cauciuc sau în extract):

- Plumb — lipsă
- Bariu — lipsă

- Arsen — lipsă
- Zinc (mg/100cm³) — extract 50
- Zinc (%) — maximum 1
- Cupru (ppm) — maximum 3

Reziduul uscat al extractului în:

- alcool etilic 10% vol. (mg/100 cm³) maximum 10
- apa distilată (mg/100cm³) maximum 3
- acid acetic (soluție 3% mg/100 cm³) maximum 30
- acid azotic (soluție 2% mg/100 cm³) maximum 50.

(2) Cauciucurile în compoziția cărora sunt cuprinse și mase plastice vor trebui să îndeplinească și cerințele de igienă prevăzute la art. 92.

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

Art. 95. — Avizele sanitare pentru mase plastice și pentru obiectele confecționate din acestea au valabilitate 2 ani.

Art. 96. — Avizele sanitare eliberate pentru materialele de orice natură, folosite la confecționarea ambalajelor, recipientelor, utilajelor, ustensilelor și a acoperirilor de protecție anticorosivă, destinate sectorului alimentar, își mențin valabilitatea atâta timp cât compoziția, tehnologia de fabricație și domeniul de utilizare a acestora rămân neschimbate.

CAPITOLUL VI

Limite maxime de arsen și metale grele în alimente

(exprimate în miligrame/1 kg de produs)

Art. 97. — Limitele maxime de arsen și metale grele — cadmiu, plumb, zinc, cupru, staniu, mercur în alimente, precum și în materiile prime folosite la prepararea și fabricarea acestora sunt următoarele:

Alimentele	As	Cd	Pb	Zn	Cu	Sn	Hg
Lapte	0,1	0,01	0,1	5	0,5	—	0,01
Lapte praf	0,25	0,05	1,0	25	3,0	—	0,05
Brânzeturi	0,15	0,05	0,5	25	2,5	—	0,05
Brânzeturi topite	0,3	0,05	0,4	40	3,0	—	0,05
Carne	0,1	0,1	0,5	50	3,0	—	0,05
Ficat de porc, vită, pui	0,1	0,5	1,0	50	3,0	—	0,05
Rinichi de porc, vită	0,1	2,0	1,0	50	3,0	—	0,1
Pește	3,0	0,1	0,5	50	5,0	—	1,0
							(pești răpitori) 0,5
							(alte specii)
Mezeluri, conserve și semiconserve de carne	0,15	0,1	1,0	50	5,0	150	—
Conserve de pește în ulei	3,0	0,1	1,0	50	6,0	100	0,5
Conserve și semiconserve în sos tomat sau oțet	3,0	0,1	1,0	50	6,0	100	0,5
Pește sărat, afumat	0,8	0,05	1,0	50	1,5	—	0,5
Ouă	0,1	0,05	0,25	20	3,0	—	0,03
Unt	0,1	0,05	0,5	5	0,5	—	0,05
Margarină, ulei	0,1	0,05	0,5	5	0,5	—	0,05
Pâine și produse de panificație	0,2	0,1	0,5	15	3,0	—	0,05
Grâu, făină, orez, porumb, ovăz	0,2	0,2	1,0	15	5,0	—	0,05
Conserve de legume în apă	0,5	0,1	0,5	15	5,0	150	—
Conserve de legume în oțet, ulei, bulion	0,5	0,1	0,5	20	7,0	150	—
Suc de roșii	0,1	0,02	0,5	10	3,0	150	—
Bulion de roșii, sosuri picante	0,15	0,03	1,0	20	10,0	150	—
Pastă de roșii (substanță uscată 28 — 30%)	0,2	0,03	1,5	30	15,0	150	—
Conserve de fasole boabe	0,15	0,03	1,0	40	10,0	100	—
Conserve mixte de legume și carne	0,1	0,04	1,0	30	5,0	150	—
Compoturi, nectar, suc pasteurizat de fructe	0,5	0,05	0,5	—	5,0	150	0,05
Marmeladă, dulceturi, gemuri, sirop	0,5	0,05	1,0	5,0	10,0	150	0,05
Suc concentrat de fructe, paste și concentrat de fructe	3,0	0,3	0,3	30,0	30,0	50	0,3
Must de struguri	0,1	0,01	0,5	10	10	—	—
Must de struguri concentrat	0,2	0,01	1,0	20	25	—	—
Boia de ardei	0,2	0,03	1,0	50	10	—	—
Legume și fructe deshidratate	0,5	0,5	3,0	50	50	—	0,5
Supe concentrate	0,2	0,02	1,0	30	10	100	—

Alimentele	As	Cd	Pb	Zn	Cu	Sn	Hg
Produse de caramelaj, dropsuri, bomboane	0,2	0,01	1,0	15	10	25	—
Drajeuri simple, jeleuri, șerbeturi, bomboane fondante, rahat	0,2	0,01	1,0	15	5,0	25	—
Ciocolată, produse de ciocolaterie	0,2	0,01	1,0	25	15	35	—
Produse de cofetărie (prăjituri)	0,1	0,01	0,5	10	10	15	—
Halva	0,2	0,01	1,0	60	20	25	—
Cacao (pudră)	0,2	0,01	2,0	70	50	25	—
Cartofi	0,3	0,1	0,3	10	3,0	—	0,05
Legume proaspete sau congelate cu excepția legumelor frunze	0,5	0,1	0,5	15	5,0	—	0,05
Legume frunze	—	0,2	0,5	—	—	—	0,03
Fruite proaspete sau congelate	0,5	0,05	0,5	5,0	5,0	—	0,05
Concentrat și izolat de soia	0,2	—	0,8	—	30	—	0,05
Zahăr și produse	1,0	0,05	1,0	5,0	2,0	—	0,05
Sare	1,0	0,1	1,0	5,0	5,0	—	0,1
Oțet	0,3	0,1	1,0	2,5	2,5	—	0,05
Esență de oțet	1,2	0,4	4,0	10	10	—	0,20
Produse pentru copii (sucuri)	0,1	0,02	0,1	5,0	5,0	50	0,01
Produse pentru copii, din legume și fructe	0,3	0,1	0,5	50	15	50	0,02
Produse pentru copii, din lapte (praf)	0,2	0,05	0,5	25	2,0	50	0,05
Băuturi răcoritoare	0,1	0,03	0,1	5,0	1,0	50	0,01
Băuturi alcoolice naturale (vin, bere etc.)	0,1	0,05	0,3	5	1	50	0,05
Băuturi alcoolice distilate, naturale	0,05	0,01	0,3	5	5	50	0,05
Băuturi alcoolice industriale	0,05	0,01	0,1	5	1	50	0,01
Condimente	0,2	0,03	2,0	50	10	—	—
Cafea	0,2	0,01	1,0	30	10	—	—
Ceai	0,5	0,5	5,0	50	50	—	—

CAPITOLUL VII

Limite maxime de azotați și micotoxine în alimente

Art. 98. — Limitele maxime de azotați în unele legume și fructe sunt următoarele:

Produsul	Cultivat în:	
	Câmp (teren descoperit)	Seră
Ardei (ardei gras, gogoșar, Kapia)	150	400
Cartofi	300	—
Castraveți	200	400
Ceapă uscată	80	—
Conopidă	400	—
Dovlecei	500	—
Morcovi	400	—
Salată verde	2000	3000
Sfeclă roșie	2000	—
Spanac	2000	—
Tomate	150	—
Varză	900	—
Vinete	300	—
Mere	60	—
Pere	60	—
Pepene roșu	100	—
Struguri	60	—

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

Art. 99. — Limita maximă admisă pentru dietil și dimeitnitrozamină și nitrozopirolidină în preparatele de carne și în bere este de 1 microgram/kg produs.

Art. 100. — Limita maximă admisă pentru toxicumarine (aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂, M₁) în semințe și făinuri de cereale, leguminoase uscate, semințe oleaginoase, arahide, alune, miez de nucă, cafea, concentrate și izolate proteice de vegetale este de 10 micrograme/kg produs.

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

Art. 101. — (1) Pentru ohratoxine limita maxima admisă în semințe și făinuri de cereale, carne de porc și organe este de 20 micrograme/kg produs. Excepție fac preparatele pentru copiii sub 3 ani, la care limita maximă admisă este de 5 micrograme/kg produs.

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

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

ANEXA Nr. 1

LISTA

cuprinzând monomerii autorizați și alte substanțe de pornire

1. Acid abietic
2. Acetaldehidă
3. Acid acetic
4. Acetat de vinil
5. Anhidridă acetică
6. Acetilenă
7. Acid acrilic
8. Acrilat de n-butil
9. Acrilat de sec-butil
10. Acrilat de terț-butil
11. Acrilat de etil
12. Acrilat de hidroxietil
13. Acrilat de izobutil
14. Acrilat de izopropil
15. Acrilat de metil
16. Acrilat de etilenglicol (monoester)
17. Acrilat de propil
18. Acrilonitril
19. Acid adipic
20. Albumină
21. Albumină coagulată de formaldehidă
22. Alcoolii alifatici primari, saturați, liniari (C₄—C₂₂)
23. Acid azelaic
24. 1,3-benzen dimetan-amină
25. Acid benzoic
26. Alcool benzilic
27. 2-hidroxietileter
28. 2,2-hidroximetil 1-butanol
29. 1,4 bis-hidroximetil ciclohexan
30. 2,2 di (4 hidroxifenil)-propan
31. 2,2 di (4 hidroxifenil)-propan di (2,3-epoxipropil eter)
32. dihidroxipropil eter
33. di 4 (izocianato-ciclohexil)-metan
34. 3,3-di (3-metil 4-hidroxifenil) 2-indolină
35. bisfenol A
36. bisfenol A di (2,3-epoxipropil) eter
37. butadienă
38. 1,3-butandiol
39. butanol-1
40. 1-butenă
41. 2-butenă
42. butiraldehidă
43. acid butiric
44. anhidridă butirică
45. caprolactamă
46. sare de sodiu a caprolactamei
47. acid caprilic
48. monoxid de carbon
49. clorură de carbonil
50. ulei de ricin
51. celuloză
52. acid clorhidric
53. 1-cloro 2,3-epoxipropan
54. acid citric
55. m-crezol
56. p-crezol
57. o-crezol
58. 1,4-dimetanol ciclohexan
59. ciclohexil izocianat
60. 1-decanol
61. 1,2-diaminoetan
62. 1,6-diaminohexan
63. 4,4'-diizocianat dicitlohexilmetan
64. dietilenglicol
65. 1,2-dihidroxibenzen
66. 1,3-dihidroxibenzen
67. 1,4-dihidroxibenzen
68. 4,4'-dihidroxibenzenfenonă
69. 4,4'-dihidroxidifenil
70. dimetilaminoetanol
71. 3,3'-dimetil 4,4'-diizocianatodifenil
72. dipentaeritritol
73. difenil 4,4'-diizocianat eter
74. difenil metan 2,4'-diizocianat
75. dipropilenglicol
76. epiclorhidrină
77. etanol
78. etilenă
79. etilediamină
80. etilenglicol
81. etilenimină
82. oxid de etilenă
83. acizi grași din cocos
84. acizi grași proveniți din soia
85. acizi grași proveniți din tall
86. formaldehidă
87. acid fumaric
88. fenol
89. 1,3-fenilen diamină
90. fosgen
91. acid fosforic

- | | |
|-------------------------------|--|
| 92. acid ftalic | 133. polipropilenglicol |
| 93. anhidridă ftalică | 134. 1,2-propandiol |
| 94. glucoză | 135. 1-propanol |
| 95. acid glutaric | 136. 2-propanol |
| 96. glicerol | 137. aldehydă propionică |
| 97. hexadecanol | 138. acid propionic |
| 98. hexameten diamină | 139. anhidridă propionică |
| 99. hexameten diizocianat | 140. propilenă |
| 100. hexameten tetraamină | 141. oxid de propilenă |
| 101. hidrochinonă | 142. pirocatecol |
| 102. acid p-hidroxibenzoic | 143. acid rezinic |
| 103. izobutenă | 144. rezorcinol |
| 104. lignoceluloză | 145. colofoniu |
| 105. acid maleic | 146. gumă de colofoniu |
| 106. anhidridă maleică | 147. colofoniu provenit din tall |
| 107. melamină | 148. rășină din lemn |
| 108. acid metacrilic | 149. cauciuc natural |
| 109. metacrilat de butil | 150. acid sebacic |
| 110. metacrilat de sec-butil | 151. sorbitol |
| 111. metacrilat de terț-butil | 152. ulei din boabe de soia |
| 112. metacrilat de etil | 153. acid stearic |
| 113. metacrilat de izobutil | 154. stiren |
| 114. metacrilat de izopropil | 155. acid succinic |
| 115. metacrilat de metil | 156. zaharoză |
| 116. metacrilat de propil | 157. acid tereftalic |
| 117. anhidridă metacrilică | 158. eter al acidului tereftalic cu dimetil |
| 118. metacrilonitril | 159. tetraetilenglicol |
| 119. metanol | 160. tetrahidrofuran |
| 120. 4-metil 1-pentenă | 161. N, N, N', N'-tetra (2-hidroxi-propil) etilendiamină |
| 121. 1,5-naftalen diizocinat | 162. 2,4-toluen diizocianat |
| 122. nitroceluloză | 163. 2,6-toluen diizocianat |
| 123. nonanol | 164. toluen diizocianat dimer |
| 124. octodecil izocianat | 165. 2,3-epoxipropil trialchil (C ₅ -CV ₁₅) acid acetic — ester |
| 125. 1-octanol | 166. 2,4,6-triamino 1,3,5-triazină |
| 126. 1-octenă | 167. trietilenglicol |
| 127. acid palmitic | 168. 1,1,1-trimetilpropan |
| 128. pentaeritritol | 169. uree |
| 129. 1-pentanol | 170. clorură de vinil |
| 130. alfa pinen | 171. clorură de viniliden |
| 131. beta pinen | |
| 132. polietilenglicol | |

ANEXA Nr. 2

LISTA

cuprinzând monomeri și alte substanțe de pornire care pot fi încă introduse în anexa nr. 1

- | | |
|---|--|
| 1. acetoguanamină | 8. acizi alifatici dicarboxilici nesaturați, esterificați cu polipropilenglicol |
| 2. acid p-acetilaminobenzoic | 9. acizi alifatici mono- și dicarboxilici (C ₂ -C ₂₀), esterificați cu vinil |
| 3. acizi alifatici dicarboxilici, esterificați cu alcoolii alifatici monohidroxilici | 10. acizi alifatici monocarboxilici (C ₃ -C ₁₂), esterificați cu alcoolii nesaturați (C ₃ -C ₁₈) |
| 4. acizi alifatici dicarboxilici (C ₃ -C ₁₂), esterificați cu alcool nesaturați (C ₃ -C ₁₈) | 11. acizi alifatici monocarboxilici saturați (C ₄ -C ₂₄) |
| 5. acizi alifatici dicarboxilici saturați (C ₄ -C ₁₈) | 12. acizi alifatici monocarboxilici nesaturați (C ₃ -C ₂₄) |
| 6. acizi alifatici dicarboxilici nesaturați (C ₄ -C ₁₂) | 13. acizi alifatici monocarboxilici nesaturați (C ₃ -C ₈), esterificați cu alcoolii monohidroxilici saturați (C ₂ -C ₁₂) |
| 7. acizi alifatici dicarboxilici nesaturați, esterificați cu polietilenglicol | |

14. acizi alifatici monocarboxilici nesaturați, esterificați cu propilenglicol
15. acizi liniari cu un număr par de atomi de carbon (C_8-C_{22}), esterificați cu dimerii, trimerii acizilor lor nesaturați
16. acrilamidă
17. acrilamida acidului metilpropansulfonic
18. acrilat de alil
19. acrilat de benzil
20. acrilat de 2-cloroetil
21. acrilat de ciclohexilaminoetil
22. acrilat de ciclohexil
23. acrilat de ciclopentil
24. acrilat de decil
25. acrilat de 1,3-butandiol (diester)
26. acrilat de 1,4-butandiol (diester)
27. acrilat de dietilenglicol (diester)
28. acrilat de etilenglicol (diester)
29. acrilat de 1,6-hexandiol (diester)
30. acrilat de polietilenglicol (diester)
31. acrilat de 2 (dietilamino)-etil
32. acrilat de 2 (dimetilamino)-etil
33. acrilat de 2,3-epoxipropil
34. acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici saturați (C_1-C_{21})
35. acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici nesaturați (C_4-C_{18})
36. acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici polihidroxicilici
37. acrilat de eteralcool
38. acrilat de glicoleter obținut din mono- sau diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxicilici (C_1-C_{18})
39. acrilat de clorură de trimetiletanolamină
40. acrilat de 2-etilhexil
41. acrilat de 2-hidroxiopropil
42. acrilat de izobornil
43. acrilat de izodecil
44. acrilat de izooctil
45. acrilat de 1,3-butandiol (monoester)
46. acrilat de 1,4-butandiol (monoester)
47. acrilat de dietilenglicol (monoester)
48. acrilat de propilenglicol (monoester)
49. acrilat de n-octil
50. acrilat de fenilaminoetil
51. acrilat de fenil
52. acrilat de 2-sulfoetil
53. acrilat de sulfopropil
54. acrilat de vinil
55. adipat de dialil
56. adipat de dialil
57. adipat de didecil
58. adipat de diizodecil
59. adipat de dioetil
60. anhidridă adipică
61. alcooli alifatici monohidroxicilici saturați, liniari, secundari sau terțiari (C_4-C_{22})
62. alcooli alifatici monohidroxicilici nesaturați (până la C_{18})
63. alcooli alifatici polihidroxicilici (până la C_{18})
64. alcooli cicloalifatici mono- sau polihidroxicilici substituiți, derivați (până la C_{18})
65. aldehide (C_4)
66. alcadiene
67. n-alchene (până la C_{16})
68. p-alchil (C_4-C_9) fenol
69. alcool alilic
70. alil 2,3-epoxipropil eter
71. 1-amino 3-aminometil 3,5,5-trimetil ciclohexan
72. acid p-aminobenzoic
73. acid 6-aminocaproic
74. acizi omega aminocarboxilici alifatici liniari (C_6-C_{12})
75. p-terț aminofenol
76. azeilat de di (2 hidroxi)etil
77. diclorură de azeilat
78. azeilat de dimetil
79. azeilat de difenil
80. anhidrida acidului azeilaic
81. 1,4-benzendimetanamină
82. acid 1,2,4-benzen tricarboxilic
83. triclorura acidului 1,3,5-benzen tricarboxilic
84. benzoguanamină
85. benzoat de vinil
86. dicio (2,2,1) 2-heptenă
87. di (4-aminociclohexil) metan
88. 2,2 di (4-aminociclohexil) propan
89. 1,4 di (4',4''-dihidroxitrifetil) benzen
90. di (2-hidroxi)etil hidrochinonă eter (este un produs al condensării cu oxidul de propilenă)
91. 2,6-di (2-hidroxi 5-metilbenzil)-4-metilfenol
92. 1,1-di (4-hidroxi)fenil ciclohexan
93. 3,3-di (4-hidroxi)fenil 2-indolinonă
94. 1,3-di (metoximetil) uree
95. bisfenol-5
96. 1,2-butandiol
97. 1,4-butandiol
98. 2,3-butandiol
99. 1,4-butandiol di (2,3-epoxipropil) eter
100. 2-butenă 1-alcool
101. N (butoximetil)-acrilamidă
102. N (butoximetil)-metacrilamidă
103. 4-terț-butil fenol
104. butilvinil eter
105. terț-butilvinil eter
106. caprolactonă
107. coprolactonă substituită
108. ulei de ricin deshidratat
109. ulei de ricin hidrogenat
110. acid clorendic
111. 2-cloro 1,3-butadienă
112. clorohidrochinonă diacetat
113. acid crotonic
114. acid crotonic esterificat cu alcooli mono- și polihidroxicilici
115. cicloalchene
116. 2 (ciclohexilamino)-etanol
117. N-ciclohexil maleimidă
118. p-ciclohexil fenol
119. 1,3-ciclopentadienă
120. 1,9-decadienă
121. 1-decenă
122. decilvinil eter
123. diamine liniare alifactice (C_2-C_{12})

124. 1,4-diaminobutan
125. 2,4-diamino 6-metil 1,3,5-triazină
126. 2,4-diamino 6-fenil 1,3,5-triazină
127. 1,3-diaminopropan
128. 1,6-diamino 2,2,4-trimetilhexan
129. 1,6-diamino 2,4,4-trimetilhexan
130. 4,4'-dicarboxidifenoxibutan
131. 4,4'-dicarboxidifenoxietan
132. 4,4'-dicarboxidifenil eter
133. 4,4'-dicarboxidifenilsulfidă
134. 4,4'-dicarboxidifenilsulfonă
135. 2,3-dicloro 1,3-butadienă
136. 4,4'-diclorodifenilsulfonă
137. cis 1,2-dicloroetilenă
138. trans 1,2-dicloroetilenă
139. dicitlopentadienă
140. dietilentriamină
141. 4,4'-dihidroxidifenil eter
142. 4,4'-dihidroxidifenil sulfidă
143. 4,4'-dihidroxidifenil sulfonă
144. diizopropanolamină
145. N (dimetilaminopropil)-metacrilamidă
146. 3,3'-dimetil 4,4'-diaminodihidrociclohexilmetan
147. 2,3-dimetilfenol
148. 2,4-dimetilfenol
149. 2,5-dimetilfenol
150. 2,6-dimetilfenol
151. 2,2-dimetil 1,3-propandiol
152. dioxan
153. 1,3-dioxolan
154. dipentenă
155. difenil carbonat
156. divinilbenzen
157. anhidridă endometilentetrahidroftalică
158. eter alcool
159. eteri ai N-metilolacrilamidă
160. N-metilolmetacrilamidă-eter
161. N (etoximetil)-acrilamidă
162. clorură de etil
163. 2-etil 1-hexanol
164. 2-etil hexilvinil eter
165. 5-dicicloetilidenă (2,2,1) 2-heptenă
166. etilvinil eter
167. alcoolii fenolici mono- și dihidroxiadați, alcoxiilați sau hidropenați
168. alfa fenil o-crezol
169. fenilhidrochinonă
170. 4-fenilfenol
171. acid ftalic
172. acid o-ftalic
173. esterul acidului ftalic cu dietil
174. diclorura acidului o-ftalic
175. derivați halogenați ai acidului ftalic
176. acid ftalic hidrogenat
177. derivați hidrogenați, halogenați ai acidului ftalic
178. anhidridă ftalică hidrogenată
179. fumariat de dialil
180. fumariat de dibutil
181. fumariat de dietil
182. acid fumaric esterificat cu alcoolii alifatici monohidroxi-lici saturați (C_1-C_{18})
183. acid fumaric esterificat cu alcoolii alifatici monohidroxi-lici nesaturați (C_3-C_{18})
184. acid fumaric esterificat cu alcoolii polihidroxilici
185. furfural
186. glucozide obținute din glucoză și 1,3-butandiol
187. glucozide obținute din glucoză și 1,4-butandiol
188. glucozide obținute din glucoză și dietilenglicol
189. glucozide obținute din glucoză și 2,2-dimetil 1,3-propandiol
190. glucozide obținute din glucoză și etilenglicol
191. glucozide obținute din glucoză și glicerol
192. glucozide obținute din glucoză și 1,6-hexandiol
193. glucozide obținute din glucoză și 1,2,6-hexantriol
194. glucozide obținute din glucoză și pentaeritritol
195. glucozide obținute din glucoză și polietilenglicol (cu masă moleculară mai mare de 200)
196. glucozide obținute din glucoză și polipropilenglicol (cu masă moleculară mai mare de 400)
197. glucozide obținute din glucoză și propandiol
198. glucozide obținute din glucoză și sorbitol
199. glucozide obținute din glucoză și zaharoză
200. glucozide obținute din glucoză și 1,1,1-trimetilpropan
201. acid glutaric esterificat cu diizodecil
202. anhidrida acidului glutaric
203. acid 1,1-heptadecandicarboxilic
204. heptenă
205. 1-heptenă
206. acid N-heptilaminodecanoic
207. acid hexafluoroendometiltetrahidroftalic
208. anhidrida acidului hexafluoroendometiltetrahidroftalic
209. hexadecilvinil eter
210. 1,4-hexadienă
211. 1,5-hexadienă
212. hexafluoropropilenă
213. hexameten diamino adipat
214. hexameten diamino azeilat
215. hexameten diamino dodecandicarboxilat
216. hexameten diamino heptadecanodicarboxilat
217. hexameten diamino sebacal
218. 1,6-hexandiol
219. 2,5-hexandiol
220. 1,2,6-hexantriol
221. hexenă
222. 1-hexenă
223. hexilenglicol
224. imidazol
225. indină
226. izobutanol
227. N (izobutoximetil)-acrilamidă
228. izobutilvinil eter
229. izobutir aldehidă
230. izodecanol
231. izooctanol
232. acid izoftalic
233. diclorură a acidului izoftalic
234. acid izoftalic esterificat cu dimetil
235. acid izoftalic esterificat cu difenil
236. izopren
237. acid itaconic
238. esterul acidului itaconic cu dibutil

239. diesterul acidului itaconic cu 2,3-epoxipropil
 240. monoesterul acidului itaconic cu 2,3-epoxipropil
 241. esterii acidului itaconic cu alcooli alifatici monohidroxi-lici saturați (C_1-C_{18})
 242. esterii acidului itaconic cu alcooli polihidroxicili
 243. lactame ale acizilor omega aminocarboxilici liniari ali-fatici (C_7-C_{12})
 244. lauriat de vinil
 245. maleiat de dialil
 246. maleiat de dibutil
 247. diester al acidului maleic cu 1,2-propandiol
 248. maleiat de dietil
 249. maleiat de diizobutil
 250. maleiat de diizooctil
 251. maleiat de dimetil
 252. maleiat de dioctil
 253. acid maleic esterificat cu alcooli alifatici saturați (C_1-C_{18})
 254. acid maleic esterificat cu alcool polihidroxicil
 255. acid maleic esterificat cu 1,3-butandiol
 256. maleiat de monoalil
 257. monoester al acidului maleic cu alcooli alifatici mono-hidroxicili nesaturați (C_3-C_{18})
 258. metacrilamidă
 259. metacrilat de alil
 260. metacrilat de benzil
 261. metacrilat de 2-cloroetil
 262. metacrilat de ciclohexilaminoetil
 263. metacrilat de ciclohexil
 264. metacrilat de ciclopentil
 265. metacrilat de decil
 266. metacrilat de (di-terț-butilamino) etil
 267. diester al acidului metacrilic cu 1,3-butandiol
 268. metacrilat de 1,4-butandiol
 269. diesterul acidului metacrilic cu etilenglicol
 270. diesterul acidului metacrilic cu polietilenglicol
 271. metacrilat de 2 (dietilamino)-etil
 272. metacrilat de 2 (dimetilamină)-etil
 273. metacrilat de dodecil
 274. metacrilat de 2,3-epoxipropil
 275. acid metacrilic esterificat cu alcooli alifatici monohi-droxilici saturați (C_1-C_{21})
 276. acid metacrilic esterificat cu alcooli monohidroxicili ali-fatici nesaturați (C_4-C_{18})
 277. acid metacrilic esterificat cu alcooli polihidroxicili (C_2-C_{21})
 278. acid metacrilic esterificat cu eteralcooli
 279. metacrilat de etoxitrietilenglicol
 280. metacrilat de glicoleteri obținuți din mono-, diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxicili (C_1-C_{18})
 281. metacrilat de metoxitrietilenglicol
 282. metacrilat de 1,2-propandiol
 283. acid metacrilic esterificat cu clorură de trimetil etanol-amină
 284. metacrilat de 2-etilhexil
 285. metacrilat de izobornil
 286. metacrilat de izodecil
 287. metacrilat de izooctil
 288. monoesterul acidului metacrilic cu 1,3-butandiol
 289. metacrilat de etilenglicol
 290. metacrilat de octodecil
 291. metacrilat de n-octil
 292. metacrilat de fenil
 293. metacrilat de feniletil
 294. metacrilat de 2-sulfoetil
 295. metacrilat de sulfopropil
 296. metacrilat de vinil
 297. sare de sodiu a acidului metalilsulfonic
 298. N (metoximetil)-acrilamidă
 299. N (metoximetil)-metacrilamidă
 300. 2-metil 1,3-butadienă
 301. 2-metil 1-butenă
 302. 2-metil 2-butenă
 303. 3-metil 1-butenă
 304. 5-metilen dicio (2,2,1) 2-heptenă
 305. metilen diacrilamidă
 306. metilen dicaprolactamă
 307. 1,4 (metilendioxi)-butan
 308. metilhidrochinonă
 309. metilhidrochinonă diacetat
 310. metil-izopropenil cetonă
 311. N-metilol acrilamidă
 312. N-metilol metacrilamidă
 313. 2-metil 1,3-pentadienă
 314. 3-metil 1,4-pentadienă
 315. 4-metil 1,3-pentadienă
 316. 2-metil 1-pentenă
 317. 3-metil 1-pentenă
 318. 4-metil 2-pentenă
 319. alfa metilstiren
 320. p-metilstiren
 321. metilvinil eter
 322. metilvinil cetonă
 323. metilvinil tioeter
 324. acid 2,6-naftalendicarboxilic
 325. neopentilglicol
 326. nonenă
 327. 4-nonilfenol
 328. norbornenă
 329. octodecilvinil eter
 330. octenă (excepție 1-octenă)
 331. 4-octilfenol
 332. 4-terț-octilfenol
 333. octilvinil eter
 334. 1,3-pentadienă
 335. 1-pentenă
 336. perfluoro (C_1-C_3) alchilvinil eter
 337. acid pimelic
 338. polimer al 1,4-butilenglicol (cu masă moleculară mai mare de 1.000)
 339. polieteri obținuți din oxid de etilenă (oxid de propilenă și/sau tetrahidroxifuran liberi de grupări hidroxil)
 340. polioli obținuți din fenol și bisfenoli, hidrogenați și/sau condensați cu epoxialcani și/sau arilepoxialcani posibil halogenați, alcoxiilați, ariloxilați
 341. polivinil alcooli
 342. polivinilbutiral
 343. propionat de vinil
 344. propilvinil eter
 345. clor-cauciuc
 346. diclorura acidului sebacic
 347. esterul acidului sebacic cu didecil

- | | |
|--|---|
| 348. esterul acidului sebacic cu dimetil | 373. 1,1,1-trimetilolpropan maleat |
| 349. esterul acidului sebacic cu difenil | 374. 1,1,1-trimetilolpropan monoacrilat |
| 350. anhidridă sebacică | 375. 1,1,1-trimetilolpropan monometacrilat |
| 351. alfa stiren substituit cu grupări alchilice | 376. 1,1,1-trimetilolpropan propoxilat |
| 352. stiren substituit în inel benzenic | 377. 1,1,1-trimetilolpropan triacrilat |
| 353. stiren substituit cu halogeni (alfa sau beta) | 378. 1,1,1-trimetilolpropan trimetacrilat |
| 354. stiren substituit cu grupări vinilice | 379. 2,4,4-trimetil 1-pentenă |
| 355. acid stirensulfonic | 380. trioxan |
| 356. acid suberic | 381. tri (2-hidroetil) amină |
| 357. anhidridă succinică | 382. tri (2-metaxietoxi) vinil silan |
| 358. diclorura acidului tereftalic | 383. vinilacetilenă |
| 359. esterul acidului tereftalic cu difenil | 384. N-vinil carbazol |
| 360. tetra (aliloxi) etan | 385. vinil eteri ai alcoolilor alifatici (C ₂ —C ₁₈) saturați, monohidroxilici |
| 361. acid tetracloroftalic | 386. fluorură de vinilidină |
| 362. tetrafluoroetilenă | 387. N-vinil-N-metil acetamidă |
| 363. o-toluensulfonamidă | 388. N-vinil-N-metilformamidă |
| 364. p-toluensulfonamidă | 389. vinil pirolidonă |
| 365. trialilcianurat | 390. acid vinilsulfonic |
| 366. triciclododecandimetanol | 391. viniltoluen |
| 367. trietanolamină | 392. p-viniltoluen |
| 368. acid trimelitic | 393. viniltrimetoxisilan |
| 369. anhidridă trimelitică | 394. m-xilenol |
| 370. clorură de trimetilanolamoniu | 395. o-xilenol |
| 371. 1,1,1-trimetilolpropan diacrilat | 396. p-xilenol. |
| 372. 1,1,1-trimetilolpropan dimetacrilat | |

ANEXA Nr. 3

LISTA

cuprinzând monomerii și alte substanțe de plecare care se vor adăuga la anexa nr. 1

- | | |
|--|---|
| 1. acidul 11-aminoundecanoic | 5. acid miristic |
| 2. 2,2-di (4-hidroxifenil) propan di (anhidridă ftalică) | 6. acid oleic |
| 3. bisfenol A bis (anhidridă ftalică) | 7. acid salicilic |
| 4. acid lauric | 8. acid 5-sulfoizoftalic, sare de sodiu |
| | 9. tripropilenglicol. |

ANEXA Nr. 4

LISTA

cuprinzând monomerii și alte substanțe de plecare care se vor adăuga la anexa nr. 2

- | | |
|--|--|
| 1. alfa acetoxistiren | 14. acrilat de 3-hidroxiopropil |
| 2. beta acetoxistiren | 15. acrilat de 2-metoxietil |
| 3. acizi superiori nesaturați (C ₁₈) | 16. acrilat de octodecil |
| 4. dimeri ai acizilor superiori nesaturați, hidrogenați (C ₁₈) | 17. acid acrilic esterificat cu glicerol tri (2-hidroxiopropil) eter |
| 5. dimeri ai acizilor superiori nesaturați | 18. acid acrilic triesterificat cu 1,1,1-trimetilolpropan tri (2-hidroxi) eter |
| 6. acrilat de 4 terț-butilciclohexil | 19. adipat de divinil |
| 7. acrilat de dicitopentadienil | 20. di (2-hidroxi) eter al hidrochinonei |
| 8. acrilat de dicitopenteniil | 21. 3-butenă 2-hidroxi |
| 9. diester al acidului acrilic cu 2,2-di (4-hidroxifenil) propan di (2-hidroxi) eter | 22. 4-terț-butilciclohexanol |
| 10. diester al acidului acrilic cu tetraetilenglicol | 23. 4-terț-butilstiren |
| 11. diester al acidului acrilic cu tripropilenglicol | 24. crotoniat de metil |
| 12. acrilat de dodecil | 25. ciclohexilvinil eter |
| 13. acrilat de 2-hidroxi 1-metiletilester | |

26. ciclooctenă
27. ciclopentenă
28. acid decanoic
29. 1,10-diaminodecan
30. 1,12-diaminododecan
31. 1,8-diaminooctan
32. 2,5-dimetil 2,5-hexandiol
33. acid dodecan dioic
34. acid 2-etil hexanoic
35. 4-etil 1-octin 3-hidroxi
36. 1-etinilciclohexanol
37. fumariat de bis (2-etilhexil)
38. fumariat de dioctadecil
39. acid hexahidroftalic
40. anhidridă hexahidroftalică
41. 3-hexin 2,5-diol
42. 4-hidroxistiren
43. acid izononanoic
44. lauroctamă
45. ester al acidului maleic cu monobutil
46. ester al acidului maleic cu mono- (2-etilhexil) ester
47. metacrilat de 4 terț-butilciclohexil
48. diesterul acidului metacrilic cu 1,6-hexandiol
49. metacrilat de 2-hidroxi 1-metiletil
50. metacrilat de 3-hidroxiopropil
51. metacrilat de metalil
52. metacrilat cu 1,4-butandiol
53. 2-metil 3-butin 2-hidroxi
54. alfa metil epsilon caprolactonă
55. beta metil epsilon caprolactonă
56. delta metil epsilon caprolactonă
57. epsilon metil epsilon caprolactonă
58. gama metil epsilon caprolactonă
59. 4-metil 1,4-hexadienă
60. esterul acidului nondecanoic cu vinil
61. acid nonanoic
62. 1,7-octadienă
63. 1,4-pentadienă
64. pentanatritol dialil eter
65. 1,2-pentandiol
66. 1,5-pentandiol
67. 2-pentenă
68. perfluorometil perfluorovinil eter
69. perfluorometil vinil eter
70. perfluoropropil perfluorovinil eter
71. perfluoropropil vinil eter
72. stearat de vinil
73. acid 1,2,3,6-tetrahidroftalic
74. anhidrida acidului 1,2,3,6-tetrahidroftalic
75. trialchil (C₅—C₁₅) al acidului acetic esterificat cu vinil
76. 1,1,1-trimetilolpropan dialil eter.

ANEXA Nr. 5

LISTA

cuprinzând monomerii și substanțele de plecare care vor fi interzise

1. acid p-acetilaminobenzoic
2. acizi alifatici dicarboxilați, esterificați cu alcooli monohidroxilici
3. acizi alifatici dicarboxilați (C₃—C₁₂), esterificați cu alcooli nesaturați (C₃—C₁₈)
4. acizi alifatici dicarboxilați saturați (C₄—C₁₈)
5. acizi alifatici dicarboxilați nesaturați (C₄—C₁₂)
6. acizi alifatici dicarboxilați nesaturați, esterificați cu polietilenglicol
7. acizi alifatici dicarboxilați nesaturați, esterificați cu polipropilenglicol
8. acizi alifatici mono- și dicarboxilați, esterificați cu vinil
9. acizi alifatici monocarboxilici (C₃—C₁₂), esterificați cu alcooli nesaturați (C₃—C₁₈)
10. acizi alifatici monocarboxilici nesaturați (C₃—C₈), esterificați cu alcooli alifatici monohidroxilici saturați (C₂—C₁₂)
11. acizi alifatici monocarboxilici nesaturați, esterificați cu propilenglicol
12. acrilat de 2-cloretil
13. acrilat de ciclohexilaminoetil
14. acrilat de ciclopentil
15. acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici saturați (C₁—C₂₁)
16. acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici nesaturați (C₄—C₁₈)
17. acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici polihidroxilici (C₂—C₂₁)
18. acrilat de eteralcooli
19. acid acrilic esterificat cu glicoleteri obținuți din mono- și/sau diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxilici (C₁—C₁₈)
20. acid acrilic esterificat cu clorură de trimetil etilamoniu
21. acrilat de fenilaminoetil
22. acrilat de fenil
23. acrilat de vinil
24. alcooli alifatici monohidroxilici nesaturați (până la C₁₈)
25. alcooli alifatici polihidroxilici (până la C₁₈)
26. alcooli cicloalifatici mono- și/sau polihidroxilici substituiți (până la C₁₈)
27. aldehide (C₄)
28. alcadiene
29. n-alchene (până la C₁₆)
30. p-alchil (C₄—C₉) fenoli
31. acid 6-aminocaproic
32. omega aminoacizi carboxilici alifatici liniari (C₆—C₁₂)
33. diclorura acidului azelaic
34. azeilat de difenil
35. 1,4-benzenmetanamină
36. benzoat de vinil
37. dicitlo (2,2,1) 2-heptenă
38. 2,2-bis (4-aminociclohexil) propan
39. 1,4-bis (4',4''-dihidroxitrefenil metil) benzen

40. bis (2-hidroxi) eter hidrochinonă (produs de condensare cu oxidul de propilenă)
41. 2,6-bis (2-hidroxi 5-metilbenzil) 4-metilfenol
42. 1,1-bis (4-hidroxi fenil) ciclohexan
43. 3,3-bis (4-hidroxi fenil) 2-indolin
44. 1,3-bis (metoximetil) uree
45. 2-butenă 1-hidroxi
46. N (butoximetil)-metacril amidă
47. butilvinil eter
48. terț-butilvinil eter
49. caprolactonă substituită
50. ulei de castor deshidratat
51. ulei de castor hidrogenat
52. clor hidrochinonă
53. clor hidrochinonă diacetat
54. acid crotonic esterificat cu alcooli mono- și polihidroxicilici
55. cicloalchene
56. 2 (ciclohexilamino)-etanol
57. p-ciclohexil fenol
58. 1,3-ciclopentadienă
59. decilvinil eter
60. diamine alifatică lineare (C₂—C₁₂)
61. 4,4'-dicarboxidifenoxibutan
62. 4,4'-dicarboxidifenoxietan
63. 4,4'-dicarboxidifenil sulfidă
64. 4,4'-dicarboxidifenil sulfonă
65. cis 1,2-dicloretilenă
66. trans 1,2-dicloretilenă
67. 4,4'-dihidroxi-difenil eter
68. 4,4'-dihidroxi-difenil sulfidă
69. dioxan
70. anhidridă endometilentetrahidroftalică
71. eter alcooli
72. eteri ai N-metilolacrilamidă
73. eteri ai N-metilolmetacrilamidă
74. clorură de etil
75. 2-etilhexil vinil eter
76. etilvinil eter
77. acid fumaric esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici saturați (C₁—C₁₈)
78. acid fumaric esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici nesaturați (C₃—C₁₈)
79. acid fumaric esterificat cu polialcooli
80. furfural
81. glucozide obținute din glucoză și 1,3-butandiol
82. glucozide obținute din glucoză și 1,4-butandiol
83. glucozide obținute din glucoză și dietilenglicol
84. glucozide obținute din glucoză și 2,2-dimetil 1,3-propandiol
85. glucozide obținute din glucoză și etilenglicol
86. glucozide obținute din glucoză și glicerol
87. glucozide obținute din glucoză și 1,6-hexandiol
88. glucozide obținute din glucoză și propandiol
89. glucozide obținute din glucoză și sorbital
90. glucozide obținute din glucoză și zaharoză
91. glucozide obținute din glucoză și 1,1,1-trimetilolpropan
92. esterul acidului glutaric cu diizodecil
93. acidul 1,1-heptadecandicarboxilic
94. heptenă
95. 1-heptenă
96. hexadecilvinil eter
97. hexameten diamină azilat
98. hexameten diamină dodecandicarboxilat
99. hexameten diamină heptadecandicarboxilat
100. 2,5-hexandiol
101. 1,2,6-hexantriol
102. hexenă
103. imidazol
104. indină
105. esterul acidului izoftalic cu difenil
106. acid itaconic dibutil ester
107. acid itaconic 2,3-epoxipropil diester
108. acid itaconic 2,3-epoxipropil monoester
109. acid itaconic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici saturați (C₁—C₁₈)
110. acid itaconic esterificat cu polialcooli
111. lactame ale acizilor omega aminocarboxilici alifatici, lineari (C₇—C₁₂)
112. diesterul acidului maleic cu 1,2-propandiol
113. esterul acidului maleic cu dioctil
114. esterii acidului maleic cu alcooli alifatici saturați (C₁—C₁₈)
115. acid maleic esterificat cu alcooli polihidroxicilici
116. acid maleic esterificat cu monoalil
117. acid maleic monoesterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici nesaturați (C₃—C₁₈)
118. metacrilat de ciclohexilaminoetil
119. metacrilat de ciclopentil
120. metacrilat de di (terț-butil amino) etil
121. metacrilat de 2 (dietilamino)-etil
122. acid metacrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici saturați (C₁—C₂₁)
123. acid metacrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici nesaturați (C₄—C₁₈)
124. acid metacrilic esterificat cu alcooli polihidroxicilici (C₂—C₂₁)
125. acid metacrilic esterificat cu eter alcooli
126. acid metacrilic esterificat cu glicoleteri obținuți din mono- și/sau diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxicilici (C₁—C₁₈)
127. metacrilat de metoxitrietilenglicol
128. metacrilat de clorură de trimetil etanol amoniu
129. acid metacrilic monoesterificat cu 1,3-butandiol
130. metacrilat de fenil-etil
131. N (metoximetil)-acrilamidă
132. N (metoximetil)-metacrilamidă
133. 2-metil 2-butenă
134. metilen bis carilamidă
135. metilen di caprolactamă
136. metilizopropilcetonă
137. 2-metil 1,3-pentadienă
138. 3-metil 1,4-pentadienă
139. 4-metil 1,3-pentadienă
140. 2-metil 1-pentenă
141. 3-metil 1-pentenă
142. 4-metil 2-pentenă
143. metilvinil cetonă
144. metilvinil tioeter

- | | |
|--|--|
| 145. nonenă | 164. propilvinil eter |
| 146. octodecivinil eter | 165. clor-cauciuc |
| 147. octenă (excepție 1-octenă) | 166. diclorura acidului sebacic |
| 148. octilvinil eter | 167. esterul acidului sebacic cu didecil |
| 149. 1,3-pentadienă | 168. esterul acidului sebacic cu difenil |
| 150. perfluoro alchil (C_1-C_3) vinil eter | 169. stiren substituit cu grupări alchilice (alfa) |
| 151. fenoli mono- și dihidroxilici, alcoxilați sau hidrogenați | 170. stiren substituit în inel benzoic |
| 152. alfa fenol o-crezol | 171. stiren substituit cu halogeni (alfa sau beta) |
| 153. fenilhidrochinonă | 172. stiren substituit cu grupări vinilice |
| 154. diclorura acidului o-ftalic | 173. acid saberic |
| 155. derivați halogenați ai acizilor ftalici | 174. tereftalat de difenil |
| 156. acizi ftalici hidrogenați | 175. acid tetracloroftalic |
| 157. acizi ftalici hidrogenați, substituiți, endosubstituiți și derivații lor halogenați | 176. p-toluen sulfon amidă |
| 158. anhidridă ftalică hidrogenată | 177. clorură de trimetiletanol amoniu |
| 159. acid pimelic | 178. 1,1,1-trimetilolpropan dimetacrilat |
| 160. polieteri bazici oxid de etilenă, oxid de propilenă și/sau tetrahidrofuran, liberi de grupări hidroxil | 179. 1,1,1-trimetilolpropan maleat |
| 161. polioli derivați din fenoli și bisfenoli, hidrogenați și/sau condensați cu epoxialcani și/sau arilepoxialcani posibil halogenați, alcoxilați, ariloxilați | 180. 1,1,1-trimetilolpropan monoacrilat |
| 162. polivinilalcool | 181. 1,1,1-trimetilolpropan monometacrilat |
| 163. polivinil butirali | 182. 2,4,4-trimetil 1-pentenă |
| | 183. vinilacetilenă |
| | 184. N-vinilcarbazol |
| | 185. vinil eteri ai alcoolilor alifatici, monohidroxilici saturați (C_2-C_{18}). |

ANEXA Nr. 6

LISTA

cuprinzând monomerii și alte substanțe de plecare care se vor transfera din anexa nr. 2 în anexa nr. 1

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. acrilamidă (nedetectabil) | 9. hexafluoropropilenă |
| 2. anhidridă adipică | 10. metacrilat de etilenglicol |
| 3. 1-amino 3-aminometil 3,5,5-trimetilciclohexan | 11. N-metilol acrilamidă |
| 4. anhidridă azelaică | 12. acidul o-ftalic |
| 5. 1,4-diaminobutan | 13. ftalat de dialil |
| 6. anhidridă glutarică | 14. anhidridă sebacică |
| 7. acidul hexacloroendometilenhidroftalic | 15. anhidridă succinică. |
| 8. anhidrida acidului hexacloroendometilenhidroftalic | |

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

ORDIN

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

Ministrul sănătății,

ținând seama de Referatul Direcției generale de sănătate publică nr. G.H. 8.243 din 27 noiembrie 1998,

având în vedere dispozițiile Legii nr. 3/1978 privind asigurarea sănătății populației și ale Legii nr. 100/1998 privind

asistența de sănătate publică,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 244/1997 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, modificată și

completată prin Hotărârea Guvernului nr. 764/1998,

emite următorul ordin:

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

Art. 2. — Normele de igienă prevăzute la art. 1 sunt obligatorii pentru toate unitățile din sistemul public și privat, precum și pentru întreaga populație.

Art. 3. — Nerespectarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor atrage răspunderea civilă, contravențională și, după caz, penală a persoanelor vinovate.

Art. 4. — Ordinul ministrului sănătății nr. 863/1995, precum și orice alte dispoziții contrare se abrogă.

Art. 5. — Direcția generală de sănătate publică, celelalte direcții din cadrul Ministerului Sănătății, direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București, ministerele cu rețea medicală proprie, agenții economici, celelalte persoane juridice și fizice vor aduce la îndeplinire dispozițiile prezentului ordin, care va intra în vigoare la data publicării în Monitorul Oficial al României.

Ministrul sănătății,
Hajdú Gábor

București, 16 decembrie 1998.
Nr. 976.

ANEXĂ

NORME DE IGIENĂ

privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor

CAPITOLUL I

Norme generale

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

Art. 2. — (1) Toate unitățile alimentare care produc, prelucrează, servesc, depozitează, transportă și desfac alimente funcționează pe bază de autorizație sanitară.

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

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

Art. 3. — Amplasarea, construcția și reamenajarea unităților alimentare de orice fel se fac cu avizul sanitar al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, al agențiilor de protecție a mediului județene și a municipiului București și al direcțiilor județene de urbanism și amenajarea teritoriului sau, după caz, al Departamentului de urbanism și amenajarea teritoriului al municipiului București.

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

(2) Se admit activități de desfacere a alimentelor și de alimentație publică la parterul blocurilor, numai în spații comerciale existente, destinate prin proiect sau pentru care s-a obținut schimbarea destinației prin comisia de urbanism a organelor administrației publice locale.

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

Art. 6. — (1) Unitățile alimentare trebuie să aibă asigurată și să folosească permanent în activitatea lor apă potabilă curentă, rece și caldă, în cantitate suficientă și corespunzătoare calitativ condițiilor înscrise în actele normative în vigoare.

(2) În localitățile sau în zonele lipsite de rețele publice de distribuire a apei potabile este permisă folosirea apei de fântână prin instalații proprii, corespunzătoare din punct de

vedere igienico-sanitar, cu obligativitatea ca acestea să îndeplinească condițiile de potabilitate.

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

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

Art. 7. — (1) Unitățile alimentare trebuie să fie dotate cu instalații pentru colectarea și îndepărtarea igienică a reziduurilor lichide, corespunzătoare normativelor legale în vigoare și întreținute permanent în bună stare de funcționare.

(2) Trecerea coloanelor de canalizare prin încăperile de producție, preparare, depozitare, servire și desfacere a alimentelor este permisă numai cu condiția izolării lor, astfel încât să fie prevenită orice posibilitate de infiltrație și impurificare a spațiilor și a produselor.

(3) 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.

Art. 8. — (1) Colectarea reziduurilor solide, precum și a resturilor alimentare lichide se va face în recipiente etanșe cu capac, confecționate din material rezistent, ușor de spălat și de dezinfectat.

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

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

Art. 9. — Condițiile de ventilație, iluminat, zgomot și vibrații din unitățile alimentare trebuie să se încadreze în normele de igienă stabilite de Ministerul Sănătății.

Art. 10. — (1) Utilajele și mobilierul tehnologic din dotarea unităților alimentare vor fi confecționate din materiale rezistente la lovituri și coroziune, neferoase, ușor de curățat, care să nu afecteze proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice și să nu favorizeze contaminarea microbiană a alimentelor cu care vin în contact; vor fi întreținute în permanentă stare de funcționare și vor fi amplasate astfel încât să fie accesibile operațiunilor de întreținere igienică.

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

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

Art. 11. — (1) Toate unitățile alimentare vor fi dotate, după caz, cu spații suficiente de depozitare a produselor finite și semifabricate, a materiilor prime și auxiliare, precum și a ambalajelor, încât să nu se permită degradarea, impurificarea sau contaminarea.

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

(3) Funcționarea instalațiilor frigorifice trebuie asigurată în permanență, iar temperatura realizată în interior va fi înregistrată.

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

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

Art. 12. — În toate unitățile alimentare se va asigura funcționarea corectă și permanentă a aparaturii de control și de înregistrare a parametrilor care condiționează salubritatea prelucrării și păstrării materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite (sterilizarea, pasteurizarea, refrigerarea, congelarea etc.).

Art. 13. — (1) Unitățile alimentare de producție au obligația de a folosi materii prime, materii auxiliare, semifabricate și ambalaje, care să corespundă normelor de igienă.

(2) Unitățile alimentare de producție au obligația de a efectua, prin analize de laborator sau prin alte procedee, controlul respectării normelor de igienă privind materiile

prime, auxiliare, semifabricate și produse finite (la toate proprietățile înscrise în actele normative).

Art. 14. — (1) Toate unitățile alimentare trebuie să fie dotate și aprovizionate, după necesitate și în cantitate suficientă, cu utilaje, ustensile și materiale specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (spălare și dezinfectie).

(2) Substanțele dezinfectante folosite în concentrațiile corespunzătoare trebuie să fie numai cele avizate de Ministerul Sănătății.

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

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

Art. 15. — (1) În toate unitățile alimentare trebuie să fie asigurată dotarea cu anexe social-sanitare corespunzătoare ca număr și capacitate normativelor de proiectare și protecția muncii în vigoare.

(2) Pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție a alimentelor și a îmbrăcăminteii individuale a personalului se vor asigura spații dotate și dimensionate în funcție de profilul unității.

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

Art. 16. — Toate unitățile sunt obligate să efectueze periodic — în funcție de necesitate sau la recomandarea organelor sanitare — lucrările de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor, operațiuni care se execută numai în afara perioadei de activitate a unității.

Art. 17. — Pentru sectoarele cu risc pentru consumatori în unitățile de producție și alimentație publică este obligatorie angajarea de personal calificat în profilul în care lucrează.

CAPITOLUL II

Norme privind producția (industria alimentară)

Art. 18. — Se consideră *unități de producție* sau *de industrie alimentară*, în sensul prezentelor norme, unitățile care au ca scop prelucrarea, fabricarea, conservarea sau ambalarea produselor alimentare și a produselor care intră în compoziția alimentelor destinate consumului uman.

Art. 19. — Unitățile de industrie alimentară sunt obligate să ceară avizul organelor sanitare în cazul în care își măresc planul de producție peste capacitatea normală a întreprinderii și să respecte clauzele speciale fixate de organele sanitare.

Art. 20. — Unitățile de industrie alimentară vor avea permanent în stare bună de funcționare toate instalațiile frigorifice, instalațiile tehnico-sanitare, de apă potabilă, de apă caldă, de canalizare a reziduurilor lichide, de ventilație și de iluminat, aparatura de control, atât în încăperile de producție, cât și în anexele grupurilor sociale.

Art. 21. — (1) În unitățile de industrie alimentară se vor folosi numai surse de apă potabilă. Sursele de apă potabilă din unitățile de industrie alimentară vor asigura în permanență debitul de apă necesar pentru producție.

(2) Utilizarea apei nepotabile în unitățile industriei alimentare este permisă numai la acele operațiuni tehnologice

pentru care s-a dat un aviz special din partea organelor sanitare locale.

Art. 22. — La proiectarea spațiilor destinate procesului tehnologic se va avea în vedere realizarea de fluxuri tehnologice fără încrucișări care să permită contaminarea produselor finite.

Art. 23. — În unitățile cu mediu umed toate sălile de producție vor avea pereții și pardoseala hidroizolate, iar planșeele încăperilor în care se degajă aburi vor fi termoizolate.

Art. 24. — Unitățile de industrie alimentară sunt obligate:

a) să aibă angajat îngrijitor, însărcinat cu întreținerea curățeniei întreprinderii și a grupurilor sanitare, precum și personal însărcinat cu întreținerea curățeniei în încăperile în care se desfășoară procesul tehnologic;

b) să asigure acestui personal îngrijitor echipament de protecție de culoare diferită de cea a echipamentului de protecție sanitară.

Art. 25. — Operațiunile de întreținere și de igienizare curentă vor fi efectuate pe baza unui plan anual avizat de specialistul de profil al inspectoratului de sănătate publică.

CAPITOLUL III

Norme privind prepararea alimentelor (alimentația publică și colectivă)

Art. 26. — Prezentele norme se referă la toate unitățile de alimentație care pregătesc preparate culinare și produse de cofetărie-patiserie în care vânzarea și consumul produselor se face, de regulă, pe loc sau pentru consum casnic.

Art. 27. — Tipurile de unități de alimentație publică sunt cele prevăzute de reglementările legale.

Art. 28. — Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare în vederea unei prelucrări și preparări a alimentelor corespunzătoare, în funcție de profilul lor, unitățile de alimentație publică sau colectivă vor avea din construcție spațiile necesare pentru circuitele funcționale:

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

Art. 29. — (1) Spațiile vor fi proiectate și amplasate, astfel încât să permită desfășurarea fluxului tehnologic într-un singur sens, evitându-se încrucișările între fazele insalubre și cele salubre.

(2) În spațiile de preparare și în anexe pereții vor fi impermeabilizați cu materiale corespunzătoare (faiantă, vopsele speciale) pe o înălțime de 1,80 m, iar pavimentul va fi prevăzut cu sifoane de scurgere racordate la canalizare.

Art. 30. — Sala de mese va avea asigurat minimum 1,2 m² pentru un loc la masă. Celelalte dotări vor fi cele prevăzute de reglementările legale.

Art. 31. — (1) Spațiile de preparare a mâncărilor sunt constituite din bucătării și dintr-o serie de camere anexe în care se face prelucrarea preliminară a alimentelor.

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

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

Art. 32. — În unitățile de alimentație cu un singur spațiu de producție — bucătărie, în care se realizează prepararea, fierberea sau coacerea alimentelor, se vor folosi ca materii prime numai produse agroalimentare gata curățate, porționate și ambalate.

a) 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.

b) Vesela curată pentru masă trebuie să fie păstrată în spații separate de vasele de bucătărie.

Art. 33. — (1) Spațiile de păstrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, magazii, beciuri și spații frigorifice.

(2) Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de obiectele de inventar, ambalaje goale, substanțe pentru curățenie și dezinfecție.

(3) Produsele perisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la temperatura prevăzută de furnizor.

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

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

Art. 34. — (1) Anexele social-sanitare cuprind: camere-vestiar, cabine cu dușuri, grupuri sanitare (WC) și chiuvete pentru personal și separat pentru clienți, birouri, boxe pentru reziduuri.

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

(3) În unitățile mici de alimentație publică cu până la 3 salariați, de tipul patiseriilor, barurilor de zi, iaurgeriilor, snack-barurilor, nu este necesar grup sanitar separat de cel al consumatorilor.

Art. 35. — Dotarea de ustensile și utilaje se face ținându-se seama de natura, volumul și de profilul unității de alimentație — publică sau colectivă. Nu se vor folosi vase și ustensile de bucătărie degradate.

Art. 36. — (1) Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de ambalajele goale, substanțele pentru curățenie și dezinfecție.

(2) În unitățile alimentare folosirea gheții naturale este permisă numai pentru răcirea băuturilor îmbuteliate. Gheața va proveni numai din ghețării autorizate sanitar.

Art. 37. — În unitățile de alimentație publică și de alimentație colectivă, care pregătesc și servesc preparate culinare, se vor respecta următoarele condiții de protecție sanitară a alimentelor:

a) Operațiunile de prelucrare a cărnii, peștelui, legumelor și produselor de cofetărie și patiserie se vor efectua în încăperi sau în compartimente separate. De asemenea, se vor separa operațiunile de preparare a cărnii și peștelui crud de operațiunile finale de preparare a acestor produse.

Toate operațiunile de preparare a cărnii crude (tranzare, tocare, preparare mititei, cârnați proaspeți, chiftele etc.) se efectuează 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 instalația de apă caldă, rece și la canalizare.

Operațiunile de preparare a peștelui crud se efectuează în condiții similare.

b) Materia primă și produsele finite se vor prelucra pe mese (sau funduri din lemn) diferite, marcate vizibil: „pește crud“, „pește fiert“, „pâine“ etc.

c) Preparatele culinare finite, până la servirea lor de către consumator, vor fi păstrate la o temperatură de minimum +60°C (mâncăruri calde) sau la maximum + 8° C (preparate reci).

d) Refolosirea ca materie primă a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocăturilor de carne crudă cu cele tratate termic nu este permisă.

e) În unitățile de alimentație colectivă și de alimentație publică, în care sunt servite grupuri organizate (turiști, mese comune etc.), se vor consuma numai mâncăruri pregătite în aceeași zi, din care se vor păstra probe (în recipiente curate, opărite, acoperite și etichetate) timp de 48 de ore la o temperatură de +4°C, în spații frigorifice special destinate acestui scop.

f) Se vor folosi numai ouă cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere; folosirea ouălor de rață în această categorie de unități este interzisă.

g) Nu este permisă încorporarea în preparate a grăsimilor folosite la prăjire.

h) Legumele și fructele care se consumă în stare crudă se vor spăla sub curent continuu de apă potabilă.

i) Nu este permisă păstrarea alimentelor, cu excepția peștelui, 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 congelatoare speciale.

Art. 38. — În cazul în care, pentru depozitarea materiei prime ușor alterabile și nealterabile, nu se poate asigura decât o singură încăpere, este obligatorie îndeplinirea următoarelor condiții:

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

b) asigurarea unui spațiu frigorific pentru produse alterabile, cu compartiment separat pentru carne crudă, care să nu aibă o temperatură mai mare de +4°C;

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

d) aprovizionarea cu materii prime ușor alterabile, îndeosebi cu carne și lapte, să se facă pe măsura capacității spațiului de răcire și să nu depășească nevoile de consum pentru o zi.

Art. 39. — În unitățile care sunt lipsite de spațiu pentru organizarea bucătăriei (snack-baruri, pizzerii etc.),

preparatele culinare specifice acestora se pot executa în sala de consum, în fața consumatorilor, cu obligația ca prin organizarea, dotarea și întreținerea locului respectiv să se asigure o curățenie permanentă, iar unitatea să dispună de posibilități satisfăcătoare de ventilație (naturală sau mecanică).

CAPITOLUL IV

Norme privind depozitarea și transportul alimentelor

Art. 40. — Depozitarea alimentelor trebuie să se facă în condiții care să prevină modificarea proprietăților nutritive, organoleptice și fizico-chimice, precum și contaminarea microbiană. În acest scop alimentele vor fi depozitate în încăperi sau în spații special amenajate, protejate de insecte și rozătoare, dotate cu instalațiile și aparatura necesare pentru asigurarea controlului condițiilor de temperatură, umiditate, ventilație etc., stabilite prin acte normative în vigoare.

Art. 41. — (1) Așezarea produselor alimentare se va face separat pe sortimente, eventual pe zile de fabricație, pe grătare sau rafturi, în stive, rânduri distanțate, astfel încât să se asigure o bună ventilație și accesul persoanelor și al mijloacelor care controlează sau manipulează produsele depozitate.

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

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

Art. 42. — Unitățile alimentare vor fi dotate cu spații necesare pentru depozitarea ambalajelor. Pereții acestor spații vor fi etanși, nepermițând accesul rozătoarelor. Se interzice depozitarea ambalajelor de transport în spații de producție, prepararea sau vânzarea alimentelor.

Art. 43. — Transportul alimentelor se efectuează în funcție de perisabilitatea produselor, 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, insectelor, rozătoarelor și altor posibilități de poluare, degradare și contaminare atât a produselor transportate, cât și a ambalajelor.

Art. 44. — Mijloacele de transport al alimentelor trebuie să fie amenajate și dotate în funcție de natura produsului transportat, iar pe pereții exteriori se va înscrie denumirea produselor respective (carne, pâine, lactate etc.) Pereții exteriori și platforma vor fi confecționate din materiale rezistente, impermeabile, ușor de curățat.

Art. 45. — (1) Alimentele ușor alterabile vor fi transportate cu mijloace de transport frigorifice, prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și frigorifice, inclusiv cu aparatură pentru controlul și înregistrarea temperaturii. Pentru transportul în cadrul aceleiași localități sau cu o durată mai mică de 4 ore se pot folosi mijloace de transport izoterme.

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

(3) Se permite transportarea de alimente sub formă de materii prime și semifabricate împreună cu produse finite care se consumă fără altă prelucrare termică, dacă se asigură condiții corespunzătoare pentru fiecare categorie.

(4) Alimentele vor fi însoțite pe tot timpul transportului de documentele care să certifice că produsele respective au fost recepționate conform actelor normative în vigoare.

(5) Producătorul este obligat să asigure transportul produselor numai în mașina autorizată.

Art. 46. — Mijloacele de transport al alimentelor, precum și ambalajele de transport trebuie păstrate permanent în perfectă stare tehnică și de curățenie; acestea vor fi spălate și dezinfectate după fiecare transport.

Art. 47. — Personalul care asigură transportul și manipularea alimentelor ușor alterabile și a pâinii va purta echipamentul de protecție sanitară a alimentelor (păstrat în vehiculul respectiv), la urcarea pe platforma vehiculului și în timpul tuturor operațiunilor în care acesta vine în contact direct cu alimentele, și va avea carnet de sănătate.

CAPITOLUL V

Desfacerea alimentelor

Unități de desfacere a alimentelor:

1. Magazine alimentare

Art. 48. — (1) Magazinele alimentare trebuie să aibă din construcție următoarele spații:

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

(2) Unitățile vor fi amenajate corespunzător.

Art. 49. — Magazinele alimentare trebuie să aibă asigurată în permanență apa caldă și rece, în cantitate suficientă și corespunzătoare calitativ condițiilor înscrise în actele normative în vigoare.

Art. 50. — (1) Dotări minime obligatorii:

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

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

(3) În magazinele alimentare cu o singură sală de desfacere (cu o suprafață de minimum 20 m²) se pot amenaja raioane separate pentru preparate din carne și lactate și pentru carne crudă preambalată, care să fie prevăzute cu spații frigorifice de expunere și depozitare, cântare și vânzători pentru fiecare raion.

(4) În magazinele care tranșează și desfac carne crudă alături de alte alimente se vor asigura circuite separate (sală de primire și tranșare, spații frigorifice, raion separat de desfacere, cu cântare și vânzători).

(5) Pentru raioanele de preparate din carne, de lactate, brânzeturi și pâine plata produselor se va face numai la casă, nu direct la vânzător.

(6) Pentru amenajarea unui raion de vânzare a pâinii este necesară o suprafață de minimum 10 m².

Art. 51. — (1) Semipreparatele din carne crudă și tocăturile din carne se expun în vitrine frigorifice, separat de alte semipreparate, și se servesc cu ustensile adecvate, care nu se folosesc și pentru alte produse.

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

(3) În unitățile de desfacere a pâinii și a produselor de panificație și în alte asemenea unități care desfac produse neambalate se vor lua măsuri care să nu permită alegerea manuală a produselor de către cumpărători.

Art. 52. — Aprovizionarea acestor magazine pe aceeași ușă cu cea de acces al cumpărătorilor se va face cu întreruperea activității în timpul efectuării acestei operațiuni.

Art. 53. — Expunerea la vânzare a produselor alimentare se va face la temperatura recomandată de producător.

Art. 54. — Depozitarea ouălor în cofraje sau în lăzi se face în spații răcoroase, fără miros străin, la temperatura de maximum +14°C, ferite de razele soarelui sau de altă sursă de căldură. Vânzarea ouălor în unitățile de desfacere se va face numai în raioane separate sau în raioane cu produse preambalate. Este interzisă vânzarea ouălor la raionul de preparate din carne ori produse din lapte sau la raioanele de produse alimentare neambalate care se consumă ca atare, fără a mai fi supuse unui proces termic. Ouăle vor fi ștanțate cu data ouatului, individual sau pe ambalaje.

Art. 55. — În magazinele alimentare este interzisă depozitarea ambalajelor în încăperile de vânzare, în spațiile de circulație, vestiare sau pe trotuarele aferente.

Art. 56. — În magazinele alimentare în care se autorizează și desfacerea produselor nealimentare este interzisă vânzarea produselor cu risc de influențare a proprietăților organoleptice ale alimentelor sau de contaminare cu substanțe nocive.

2. Comerțul de mic detaliu stabil și ambulant

Art. 57. — Prin *comerțul de mic detaliu* se înțelege desfacerea de alimente în cantități și sortimente restrânse, pe o perioadă determinată, în puncte fixe sau mobile.

Art. 58. — (1) Punctele fixe de desfacere stradală (chioșcuri, barăci și tonete) a alimentelor trebuie astfel amenajate și dotate, încât să asigure condiții igienice corespunzătoare pentru protejarea, păstrarea și servirea produselor, precum și pentru menținerea salubrității în vecinătatea punctului de desfacere.

(2) În aceste puncte profilul activității va fi determinat de tipul unității, cu amplasament și dotările existente.

(3) Unitățile de desfacere din această categorie trebuie să fie situate la o distanță de cel puțin 25 m de WC-urile publice, de locurile de staționare a vitelor sau de alte asemenea surse de contaminare și de cel puțin 100 m de zonele insalubre, precum: abatoare, depozite sau fabrici de prelucrare a deșeurilor și pieilor crude, rampe de gunoi întreprinderi de ecarisaj etc.

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

Art. 59. — Punctele fixe de desfacere stradală a alimentelor, precum și unitățile mobile (indiferent de tracțiune) trebuie să îndeplinească următoarele condiții și măsuri pentru protecția sanitară a produselor și a consumatorilor:

a) să fie dotate cu stelaje, rafturi etc. pentru păstrarea produselor ambalate sau a fructelor și legumelor, precum și

cu vitrine închise pentru produse neambalate, iar pentru produse perisabile, cu vitrine frigorifice și frigider;e;

b) să fie racordate la rețelele publice de apă potabilă și de canalizare ori să fie dotate cu instalații proprii de apă potabilă, de colectare și evacuare în condiții igienice a apei uzate;

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

d) să folosească veselă (tacâmuri și pahare), care va fi spălată și dezinfectată la curent de apă, după fiecare folosire, și uscată în poziție verticală, pe dispozitive speciale, fără utilizare cârpelor; paharele se vor păstra cu gura în jos pe tăvi de scurgere și vor fi reclătite la curent de apă înainte de folosire;

e) este interzisă refolosirea veselei și a paharelor de unică folosință.

Art. 60. — Cărucioarele și tonetele folosite pentru comerțul stradal mobil de alimente trebuie să fie închise, cu pereții netezi vopsiți în ulei sau cu lac de culoare deschisă, și dotate cu coșuri pentru hârtii și resturi; vor purta o inscripție care să indice denumirea și adresa societății comerciale căreia îi aparține (în cazul vânzătorilor particulari, numele, prenumele și numărul autorizației de funcționare).

Art. 61. — Organele sanitare pot permite vânzarea produselor din carne (fripte sau prăjite), a produselor de patiserie, a produselor de panificație și în cărucioare, tonete sau în vitrine mobile numai dacă îndeplinesc următoarele condiții: să funcționeze în vecinătatea unității alimentare de la care se aprovizionează (maximum 20 m), să fie amenajate conform cerințelor sanitare, pentru a se asigura protecția alimentelor împotriva prafului și a muștelor; să fie aprovizionate numai cu preparate proaspete și pentru o perioadă de cel mult 4 ore; să poarte denumirea societății comerciale și numărul autorizației de funcționare a unității-mamă.

Art. 62. — Vânzarea înghețatei este permisă prin comerțul de mic detaliu stabil în următoarele condiții:

a) prin sistem automat (aparat de înghețată), care trebuie să fie amplasat în vecinătatea unității care o prepară, racordat la apă rece curentă și caldă, prevăzut cu spațiu frigorific, cu echipament de protecție și cu casete închise pentru păstrarea vafelor, cornetelor și a paharelor de unică folosință;

b) înghețata neambalată, servită prin porționare cu clești speciali, va fi păstrată în caserole din material inoxidabil sau din alte materiale avizate sanitar de Ministerul Sănătății în conservatoare frigorifice și va fi servită numai în interior. Transportul de la furnizor se va face în caserole închise ermetic și cu mașini izoterme;

c) înghețata preambalată va fi păstrată în congelator, protejată de căldură și de ploii;

d) este interzisă recongelarea înghețatei după topire sau amestecarea în aceeași caserolă a mai multor loturi de înghețată cu dată de fabricație diferită. Înainte de a fi umplută cu înghețată caserola va fi spălată și dezinfectată conform normelor igienico-sanitare.

Art. 63. — Produsele de patiserie și de panificație neambalate se vor vinde din recipiente curate, la adăpost de praf și de muște, fiind servite numai cu ustensile

speciale. Este interzis a se permite consumatorilor să aleagă produsele cu mâna.

Art. 64. — Vânzătorul ambulant va purta echipamentul de protecție a alimentelor și ecuson.

Art. 65. — Comerțul cu băuturi răcoritoare se poate face la puncte fixe (dozatoare, îmbuteliate) sau la puncte mobile (numai îmbuteliate).

Art. 66. — Băuturile răcoritoare la dozator vor fi servite în următoarele condiții:

— să existe racord la apa potabilă și la canalizare, efectuat numai de unități de specialitate;

— să aibă dispozitive de spălare a paharelor cu apă;

— să aibă teighea cu suprafața impermeabilizată, prevăzută cu tăvi din metal cu găuri de scurgere, pentru așezarea paharelor spălate cu gura în jos;

— prepararea băuturilor se va face la punctul de desfășurare prin adăugare de apă și CO₂, concentratul fiind livrat în doze sigilate.

Art. 67. — Distribuitorii automate de băuturi calde și reci, sandvičuri, de produse ambalate etc. vor fi amplasate în locuri la care accesul pentru întreținerea igienică să fie ușor. Produsele vor fi înlocuite înainte de expirarea termenului de valabilitate.

Art. 68. — Băuturile îmbuteliate vor fi puse în vânzare numai după ce vânzătorul va controla conținutul la lumină și va verifica dacă sticla este închisă ermetic; în cazul în care observă corpuri străine, sedimente sau turbureală ori în cazul în care sticlele nu sunt bine închise, le va scoate din consum.

Art. 69. — Băuturile îmbuteliate se pot răci prin scufundare în apa cu gheață, astfel încât sticlele să stea numai vertical, chiar dacă sunt închise ermetic, iar gâtul să depășească nivelul apei cu cel puțin 10 cm.

3. Piețele alimentare

Art. 70. — Piețele alimentare sunt destinate numai comercializării produselor agroalimentare și de uz gospodăresc.

Art. 71. — Administrația piețelor va acorda vânzare liberă producătorilor numai în limita posibilităților de asigurare a spațiului de vânzare.

Art. 72. — Piețele alimentare din localitățile care dispun de rețele de apă și de canalizare vor fi prevăzute cu:

— platou impermeabilizat dotat cu fântâni arteziene, hidranți și cu guri de canalizare;

— WC public cu compartimente separate pentru femei și bărbați;

— boxă cu paviment și cu pereți din ciment sclivisit, racordată la rețeaua de apă și de canalizare, pentru păstrarea recipientelor în care se colectează reziduri solide;

— bazine compartimentate pentru spălarea legumelor și a fructelor;

— chioșcuri, barăci sau pavilioane compartimentate;

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

— grătare sau suprafețe din lemn, cu o înălțime de 10—15 cm de la sol, pentru depozitarea alimentelor (nu este permisă așezarea acestora direct pe sol sau pe platou, chiar dacă sunt ambalate).

La piețele alimentare din localitățile fără rețele de apă și/sau de canalizare, aprovizionarea cu apă și evacuarea

reziduurilor lichide se vor face conform prescripțiilor organelor sanitare locale. Locul de staționare a vehiculelor la aprovizionarea cu alimente va fi impermeabilizat, amplasat la cel puțin 20 m distanță de ultimul loc de desfacere a alimentelor și supus aceluiași regim de întreținere și curățenie ca și restul pieței.

Art. 73. — Chioșcurile și rulotele de desfacere a alimentelor vor fi dotate cu chiuvete, sifoane de scurgere, recipiente pentru colectarea reziduurilor solide, dulapuri sau vestiare pentru îmbrăcăminte de protecție sanitară a alimentelor și pentru cea individuală și cu materialul necesar pentru întreținerea curățeniei. Cele în care se desfac alimente de origine animală ușor perisabile vor fi înzestrate cu utilaje frigorifice.

Art. 74. — Mesele de prezentare și desfacere a alimentelor vor fi confecționate din beton sclivisit, mozaic sau din scândura groasă, bine încheiată. Mesele amplasate în exteriorul clădirii vor avea acoperișuri care vor depăși marginile meselor cu cel puțin 0,75 cm.

Art. 75. — Este interzisă oricărei persoane particulare sau oricărui angajat al pieței să locuiască ori să doarmă (ziua sau noaptea) în încăperile ori pe mesele din piață, care sunt folosite la desfacerea alimentelor. În acest scop în piețe se vor amenaja dormitoare speciale.

Art. 76. — (1) Vânzătorii și producătorii vor asigura întreținerea curățeniei, evitând împrăștierea deșeurilor, a furajelor, răspândirea de ape murdare etc.

(2) Reziduurile provenite în timpul vânzării se vor strânge în recipiente cu capac, care vor fi evacuate de către lucrătorii administrației pieței, pe măsură ce se umplu, în spațiile de colectare a gunoierului pieței.

(3) Administrația pieței este obligată să asigure îndepărtarea reziduurilor solide din zona pieței cel puțin o dată la 24 de ore și funcționarea în bune condiții a instalațiilor de apă curentă și de canalizare; va asigura combaterea și distrugerea insectelor și a rozătoarelor.

Art. 77. — Locul de desfacere a cărnii crude și a produselor de măcelărie trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- paviment impermeabilizat, ușor lavabil, prevăzut cu sifoane de pardoseală;
- pereți impermeabili până la înălțimea de 1,80 m;
- racord de apă rece curentă și de apă caldă curentă;
- racord la canalizare;
- să fie prevăzut cu camere sau dulapuri frigorifice;
- tranșarea se va face pe butuci, spălați și dezinfecți după încetarea vânzării;
- administrația piețelor este obligată să asigure producătorilor echipament de protecție;
- pentru toate produsele (carne crudă și produse de măcelărie), înainte de a le vinde, producătorul va prezenta dovada controlului sanitar-veterinar.

Art. 78. — Locul de desfacere a peștelui proaspăt trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să aibă amenajat un spațiu separat cu paviment din material impermeabil și ușor lavabil, prevăzut cu sifon de pardoseală;
- pereții să fie impermeabili până la 1,80 m;

- să aibă apă curentă rece și caldă și canalizare;
- peștele va fi păstrat în vase din material ușor lavabil (inox, material plastic alimentar) și acoperit cu bucăți de gheață;

— peștele adus spre vânzare va fi prezentat pentru control organelor sanitar-veterinare din piețe;

— vânzătorii vor purta echipament de protecție asigurat de administrația piețelor.

Art. 79. — (1) Locul de desfacere a laptelui și a derivațelor din lapte: vânzarea laptelui și a produselor lactate se va face în locuri speciale, pe mese acoperite cu material impermeabil, ușor lavabil și prevăzute cu vitrine.

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

(3) Producătorul va avea asupra sa dovada controlului sanitar-veterinar și carnetul de sănătate, conform prevederilor Ministerului Sănătății, înainte de a-și vinde produsele.

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

Art. 80. — Vânzarea legumelor și fructelor se va face în spații separate, curate, în lăzi sau în navete.

Art. 81. — Vânzarea animalelor și a păsărilor vii se va face numai în zone special amenajate din teritoriul pieței și separate de locul de desfacere a celorlalte produse alimentare; zonele respective vor fi astfel dotate:

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

Art. 82. — Se permite pătrunderea în zona de vânzare a păsărilor vii și a animalelor vii a vehiculelor cu tracțiune animală, cu condiția să li se asigure o zonă impermeabilizată cu posibilități de spălare, la o distanță de cel puțin 20 m de locuințe sau de alte locuri de vânzare.

CAPITOLUL VI

Controlul respectării normelor de igienă prin teste de salubritate

Art. 83. — În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igienă, inspectorii sanitari vor recolta periodic din unitățile alimentare care produc, prepară, servesc, depozitează, transportă și desfac alimente teste de salubritate de pe suprafețele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, de pe mâini și de pe echipamentul de lucru al personalului care manipulează alimente și din aerul din încăperile de lucru.

Astfel de teste de salubritate se vor recolta în caz de suspiciune de contaminare a unor alimente, dar mai ales în cazul toxiinfecțiilor alimentare.

Art. 84. — Rezultatele testelor de salubritate trebuie să corespundă următoarelor norme microbiologice:

- se consideră condiții corespunzătoare acelea care nu se abat de la următoarele prevederi:

	Microorganismele aerobe mezofile (NTG)	Enterobacte- riaceae	Stafilococi cuagulazo- pozitiv	Stafilococi hemolitici	Mucegaiuri	Bacterii coliforme	Observații
Ambalaje din: sticlă, carton, material plastic, metal etc., care vin în contact direct cu alimentul	1/ml capacitate	—	—	—	—	absent/ml capacitate	Se acceptă NTG=2/ml capacitate, dacă bacteriile coliforme sunt absente
Conducte de la insta- lația de pasteurizare	1/ml	—	—	—	—	absent/ml	—
Suprafețe de lucru de pe fluxul tehnologic, care vin în contact direct cu alimentul*)	2/cm ²	—	—	—	—	absent/ 10 cm ²	Se acceptă NTG=20/cm ² , dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cm ²
Mese din blocurile alimentare	4/cm ²	absent/ 100 cm ²	absent/ 100 cm ²	absent/ 100 cm ²	—	—	Se acceptă NTG=20/cm ² , dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cm ²
Bazine, tancuri, aparate	1/cm ²	—	—	—	—	absent/ 10 cm ²	Se acceptă NTG=20/cm ² , dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cm ²
Echipament de protecție	2/cm ²	—	—	—	—	absent/ 10 cm ²	Se acceptă NTG=20/cm ² , dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 10 cm ²
Tacâmuri	10 ml soluție spălare	absent	absent	absent	absent	—	Condițiile se referă la un obiect
Farfurii	1/cm ²	absent	absent	absent	absent	—	Condițiile se referă la un obiect
Căni, cești, pahare etc.	10 ml soluție spălare	absent	absent	absent	absent	—	Condițiile se referă la un obiect
Hârtie și folie de plastic folosite în vânzare	1/cm ²	—	—	—	3/cm ²	absent/cm ²	—
Mâini	—	absent	absent	absent	—	—	—
Aerul din încăperile de producție	600/m ³	—	—	—	300/m ²	—	—

*) Cu excepția meselor din blocurile alimentare.

CAPITOLUL VII

Norme privind personalul unităților alimentare

Art. 85. — În unitățile alimentare operațiunile de manipulare, preparare, transport, servire și de desfacere a alimentelor vor fi executate numai de persoane care au efectuat controlul medical la angajare și periodic, la unitățile sanitare și în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății.

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

Art. 86. — În toate unitățile alimentare conducătorii acestora sau persoanele din unitate special desemnate au obligația de a verifica zilnic starea de igienă individuală a personalului și de a depista persoanele care prezintă febră, diaree sau infecții acute ale nasului, gâtului sau ale pielii. Aceste persoane nu vor fi primite în unitate decât cu avizul medical. Toate persoanele care lucrează la prelucrarea, manipularea, transportul, servirea sau desfacerea alimentelor sunt obligate să se supună vaccinărilor în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății, să se prezinte (sau să anunțe) la unitatea sanitară în cazul în care au febră, tulburări digestive acute sau infecții ale pielii și să nu își reia activitatea decât după primirea avizului medical.

Art. 87. — Toate persoanele care lucrează la manipularea, prepararea, transportul, servirea și desfacerea alimentelor sunt obligate:

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

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

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

Art. 88. — Toate persoanele care lucrează la manipularea, prelucrarea, transportul, servirea și la desfacerea alimentelor sunt obligate să își însușească și să își reîmprospăteze cunoștințele de igiena alimentelor, necesare în activitatea lor.

Art. 89. — La nivelul fiecărei unități de alimentație va exista o evidență a controlului medical pentru tot personalul din subordine.

CAPITOLUL VIII

Dispoziții finale

Prevederile prezentului ordin reprezintă cerințele minime pentru asigurarea funcționării unităților de producție, depozitare, transport și de comercializare a alimentelor.

Pot fi solicitate amenajări sau proceduri suplimentare de către medicul inspector de specialitate, astfel încât să nu existe riscuri pentru sănătatea populației.

Medicul inspector de specialitate va stabili împreună cu managerul societății comerciale punctele critice de control care vor fi monitorizate.

Verificarea respectării prezentului ordin este efectuată de personalul de specialitate din cadrul inspectoratelor județene de sănătate publică și al municipiului București, precum și de alte organisme abilitate de Ministerul Sănătății să efectueze controale.

Pentru nerespectarea prezentului ordin se aplică prevederile Legii nr. 98/1994.

Prezentul ordin intră în vigoare începând cu data publicării în Monitorul Oficial al României.

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2–4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București,
cont nr. 30.98.12.301 Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București.

Adresa pentru publicitate : Serviciul relații cu publicul și agenții economici, București,

Str. Blanduziei nr. 1, sectorul 2, telefon 211.57.30.

Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, tel. 668.55.58 și 335.01.11/2178.