

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**PRELUCRAREA SANITARĂ
în cadrul unităților
de alimentație publică**

INSTRUCȚIUNI



Chișinău
2018

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI
FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL ALIMENTAȚIE ȘI NUTRIȚIE

PRELUCRAREA SANITARĂ

în cadrul unităților
de alimentație publică

I N S T R U C Ț I U N I

Chișinău
Editura „Tehnică – UTM”
2018

Instrucțiunile cu privire la prelucrarea sanitară în cadrul unităților de alimentație publică sunt destinate studenților de la specialitatea 541.1 *Tehnologia și Managementul Alimentației Publice*, 541.2 *Tehnologia Produselor Alimentare* (filiera francofonă) ciclul I – Licență, cu frecvență la zi și cu frecvență redusă, pentru facilitarea în studiul programei, precum și aprofundarea cunoștințelor în domeniu.

Cerințele igienice se extind asupra întreprinderilor de alimentație publică indiferent de forma de proprietate, determinând cerințele față de: teren, încăperi, inclusiv utilizarea lor; transportarea, recepția și păstrarea produselor alimentare; prelucrarea materiei prime; producerea și realizarea produselor alimentare; condițiile de muncă și igiena personală a salariaților. Instrucțiunile cu privire la prelucrarea sanitară în cadrul unităților de alimentație publică sunt elaborate în conformitate cu prevederile Legii Nr.10 din 03.02.2009 „Privind supravegherea de stat a sănătății publice”; Hotărârilor de Guvern nr.412 din 25.05.2010 „Pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare”; nr.1209 din 08.11.2007, „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică”; HG nr.931 din 08.12.2011, „Cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul”; EN 1499:1997, EN 1500:1997 „Dezinfecția igienică a mâinilor prin spălare”, ș.a și stabilesc cerințe specifice privind prelucrarea sanitară; igiena personalului în cadrul unităților de alimentație publică.

Autori: dr. șt. biol., cercet. conf. Aurica Chirsanov
dr. șt. tehn., conf. univ. Tatiana Capcanari

Recenzent: dr. șt. tehn., prof. Olga Deseatnicov

Chirsanova, Aurica; Capcanari, Tatiana.

Instrucțiuni: Prelucrarea sanitară în cadrul unităților de alimentație publică de către studenții... / Chirsanova Aurica, Tatiana Capcanari; Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. – Chișinău: Tehnica-UTM, 2018. – 33 p.

Aut. sunt indicați pe vs. f. de tit. – 50 ex.

ISBN 978-9975-45-559-6.

613.6:663/664(083.13)

C 45

Bun de tipar 07.12.18

Formatul 60x84 1/8

Hârtie ofset. Tipar RISO

Comanda nr. 87

2004, UTM, Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt, 168

Editura “Tehnică – UTM”

2045, Chișinău, str. Studenților, 9/9

CUPRINS

Introducere	5
1. Notiuni generale de igienă. Igiena muncii în unitățile de alimentație publică	6
1.1. Echipamente și ustensile	8
1.2. Igiena personală	8
1.3. Instruirea în domeniul igienei	8
1.4. Starea de sănătate	8
1.5. Examinarea medicală	8
1.6. Boli transmisibile	8
1.7. Răni	9
1.8. Curățenia personală	9
1.9. Spălarea mâinilor	9
1.10. Mănuși	9
1.11. Comportamentul personalului	9
2. Produse chimice admise pentru spălare și dezinfectare în cadrul întreprinderilor de alimentație publică din Republica Moldova	10
3. Modul de pregătire a soluțiilor dezinfectante	11
4. Destinația dezinfectanților, detergenților și modul de tratare	11
5. Instrucțiuni de curățare a placii electrice	14
6. Instrucțiuni de curățare a dulapului frigorific	15
7. Instrucțiuni de curățare a hotei	16
8. Instrucțiuni de curățare a feliatorului	17
9. Instrucțiuni de curățare a plăcii de tăiere	18
10. Instrucțiuni de curățare a cuptorului electric	19
11. Instrucțiuni de curățare a fierbătorului	20
12. Instrucțiuni de curățare a coșului de gunoi	21
13. Instrucțiuni de igienă a mâinilor	22
14. Instrucțiuni de spălare a mâinilor	23
15. Instrucțiuni de dezinfectare a mâinilor	24

16. Instrucțiuni de curățare a chiuvetei	25
17. Instrucțiuni de spălare a veselei, vaselor de bucătărie, veselei din sticlă, tăcâmurilor	26
18. Instrucțiuni de spălare a podelelor încăperilor de producere	27
19. Instrucțiuni de spălare a suprafețelor de lucru	28
20. Înregistrări privind instruirea personalului în cadrul organizației	29
21. Înregistrări privind instruirea individuală a personalului	30
22. Înregistrări privind igienizarea echipamentelor și spațiilor utilizate pentru manipularea produselor	31
23. Înregistrări privind monitorizarea activităților de igienizare a echipamentului utilizate pentru manipularea produselor	32
24. Înregistrări privind igienizarea spațiilor/încăperilor din cadrul organizației	33
Literatura recomandată	34

LITERATURA RECOMANDATĂ

1. Legea privind supravegherea de stat a sănătății publice Nr.10 din 03.02.2009. Publicată 03.04.2009 în Monitorul Oficial Nr. 67 art Nr. 183 Data intrării în vigoare: 03.05.2009.
2. Legea privind produsele alimentare Nr. 78 din 18.03.2004, (MO Nr. 83-83 art. nr. 431 din 28.05.2004). Data intrării în vigoare 28.05.2005.
3. Legea privind protecția consumatorilor nr. 105 din 13.03.2003. (MO nr. 126-131, art. 507 din 27.06.2003). Data intrării în vigoare 28.10.2003.
4. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” nr. 1209 din 08.11.2007 (MO 180-183 art. Nr. 1281 din 23.11.2007).
5. HG nr.412 din 25.05.2010 „Pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare” (MO Nr. 83-84 art. Nr. 484) Data intrării în vigoare : 28.11.2011.
6. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea Regulilor de bază ale comerțului cu amănuntul și activității în sfera alimentației publice pentru agenții antreprenoriatului din teritoriul Republicii Moldova” nr. 49 din 24.01.94 (MO nr.1/28 din 30.04.94).
7. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova „Despre aprobarea Regulilor de organizare a preparării și comercializării produselor și prestării serviciilor în alimentația publică și a Regulilor de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servicii” nr. 770 din 17.11.95 (MO RM nr. 17-18/112 din 21.03.96), anexa nr.1.
8. HG nr.931 din 08.12.2011, Capitolul XI „Cerințe privind curățarea și igiena încăperilor, instalațiilor și ustensilelor, igiena personalului, precum și cerințe de sănătate”, Anexa nr.3.
9. Hotărârea medicului-șef sanitar de stat Nr.2 din 01.08.2014 cu privire la instruirea igienică a angajaților (în MO Nr. 256-260, art. Nr. 1267 din 29.08.2014).
10. Ordinul Ministerului Economiei al Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea actelor normative ce reglementează activitatea agenților economici din sfera alimentației publice” nr. 251 din 23.01.02 (MO RM nr. 21-22 din 05.02.02).
11. ISO 22000 Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar.
12. ISO 22002 Sisteme de management al siguranței alimentelor. - Ghid pentru aplicarea ISO 9001 în producția vegetală în cazul proiectelor noi.
13. ISO 22004 Sisteme de management al siguranței alimentelor. - Ghid de aplicare a ISO 22000:2005.
14. EN 1499:1997 Dezinfecția igienică a mâinilor prin spălare, Hygienic hand wash - Test method and requirements;
15. EN 1500:1997 Dezinfecția igienică a mâinilor prin frecare, Hygienic hand rub - Test method and requirements;
16. WHO guidelines on hand hygiene in health care http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44102/1/9789241597906_eng.pdf
17. Ghid în Domeniul Legislației Privind Siguranța Alimentelor. Alimentația Publică și Comerțul cu Produse Alimentare. USAID, BRITE, 2016. p. 71
18. Calcatiniuc Dumitru, Grițco Cătălina, Chirsanova Aurica, Boiștean Alina, The impact of organic food on the Moldovan market, International Scientific Conference on Microbial Biotechnology 4th edition, Chisinau, Moldova, October 11-12, 2018, p.76 , ISBN 978-9975-3178-8-7 https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/76-76_1.pdf

19. CHIRSANOVA, Aurica; REȘITCA, Vladislav. Factori de bază ce influențează politicile alimentare și nutriționale la nivel internațional . In: *Meridian Ingineresc*. 2013, nr. 3, pp. 86-90. ISSN 1683-853X. https://ibn.idsi.md/ro/vizualizare_articol/27531
20. Chirsanova, Aurica ; Analiza senzorială a produselor lactate : Ciclul de prelegeri, Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnol. și Manag. în Industria Alimentară, Cat. Tehnol. și Organiz. Alimentației Publice.- Ch.: U.T.M., 2009.
21. Chirsanova, Aurica; Boiștean, Alina; Ciobanu, Corina. Managementul calității produselor alimentare : Indicații metodice. Univ. Teh. a Mold., Fac. Tehnol. și Managem. în Ind. Aliment., Cat. Tehnol. și Organiz. Aliment. Publice. – Ch.: Tehnica – UTM, 2013. – 60 p.
22. Siminiuc, Rodica; Gutium, Olga; Reșitca, Vladislav; Chirsanova, Aurica. Analiza senzorială și controlul fizico-chimic al produselor alimentației publice. Savoarea. 75 p. Suport de curs. Chișinău Editura „Tehnică–UTM” 2016. Disponibil: <http://www.repository.utm.md/handle/5014/15390>
23. Daniela Paladi, Aurica Chirsanova, Nina Mița, Tatiana Capcanari. Toxicologie și securitate alimentară. Îndrumar metodic pentru îndeplinirea lucrărilor de laborator. CHIȘINĂU: Editura „Tehnică – UTM”, 2017. - 45 p. Coli de tipar 2,8.
24. Tatiana Capcanari, Natalia Suhodol, Alina Boiștean, Olga Deseatnicova. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Îndrumar metodic pentru lucrări practice. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2018. – 56p. ISBN 978-9975-45-560-2. CZU642.6(076.5), К 202. Coli de tipar 3,5.
25. Tatiana Capcanari, Daniela Paladi. Токсикология и безопасность пищевых продуктов. Note de curs. Partea I. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2018. – 88p. ISBN 978-9975-45-558-9. CZU 615.9:663/664(075.8), К 202. Coli de tipar 5,5.