

Guvernul Romaniei  
Hotarare nr. 1198  
din 24 octombrie 2002  
privind aprobarea Normelor de igiena a produselor alimentare  
Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 866 din 2 decembrie 2002

In temeiul art. 107 din Constitutie si al art. 37 alin. (1) din Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor, aprobata cu modificari si completari prin Legea nr. 57/2002,

Guvernul Romaniei adopta prezenta hotarare.

Art. 1. - Se aproba Normele de igiena a produselor alimentare, prevazute in anexa care face parte integranta din prezenta hotarare.

Art. 2. - Pentru unele categorii de produse alimentare dintre cele prevazute in anexa se aplica norme microbiologice emise de Ministerul Sanatatii si Familiei.

Art. 3. - Autoritatile competente din cadrul Ministerului Sanatatii si Familiei si al Ministerului Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, precum si Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor vor controla modul de indeplinire a prevederilor prezentei hotarari de catre persoanele juridice si fizice autorizate care produc, ambaleaza, depoziteaza, transporta sau comercializeaza alimente.

Art. 4. - Pe data intrarii in vigoare a prezentei hotarari se abroga art. 6 alin. (1), art. 7 alin. (1) si (2), art. 8 alin. (1) si (2), art. 10 alin. (2), art. 11 alin. (1), (2) si (5), art. 13 alin. (1), art. 15 alin. (1), art. 21 alin. (1), art. 22, art. 29 alin. (1) si (2), art. 40, art. 41 alin. (2) si (3), art. 49, art. 70, art. 71, art. 85, art. 87 lit. a), art. 88, precum si alin. 4 al cap. VIII "Dispozitii finale" din Normele de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor, aprobate prin Ordinul ministrului sanatatii nr. 976/1998, publicat in Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I, nr. 268 din 11 iunie 1999.

Art. 5. - Prezenta hotarare va intra in vigoare la 180 de zile de la data publicarii in Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I.

PRIM-MINISTRU  
ADRIAN NASTASE

Contrasemneaza:

-----

Ministrul Sanatatii si Familiei,

Daniela Bartos

Ministrul agriculturii, alimentatiei si padurilor,

Ilie Sarbu

Presedintele Autoritatii Nationale

pentru Protectia Consumatorilor,

Rovana Plumb,

secretar de stat

Bucuresti, 24 octombrie 2002.  
Nr. 1.198.

## ANEXa

### Norma de igiena a produselor alimentare CAPITOLUL I Dispozitii generale

Art. 1. - Obiectul prezentelor norme de igiena a produselor alimentare, denumite in continuare norme, se refera la regulile generale de igiena a produselor alimentare si la procedurile de verificare a respectarii acestor reguli.

Art. 2. - Pentru aplicarea prezentelor norme termenii si expresiile de mai jos au urmatoarele semnificatii:

- a) alimente - produse in stare naturala sau prelucrate, destinate consumului uman, inclusiv apa minerala si guma de mestecat, din care se exclud tutunul, produsele medicinale si substantele narcotice si psihotrope;
- b) alimentele conforme regulilor de salubritate - alimentele proprii consumului uman, din punctul de vedere al igienei;
- c) igiena produselor alimentare, denumita in continuare igiena - toate masurile necesare pentru garantarea securitatii si salubritatii produselor alimentare, care acopera toate etapele ulterioare productiei primare, incluzand recoltarea, sacrificarea si mulsul, adica cele din cursul pregatirii, prelucrarii, fabricatiei, ambalarii, depozitarii, transportului, distributiei, manipularii, vanzarii sau punerii la dispozitia consumatorului;
- d) sector alimentar - orice unitate profit sau nonprofit care exercita una ori toate activitatile urmatoare: preparare, prelucrare, fabricare, ambalare, depozitare, transport, distributie, manipulare, comercializare, punere la dispozitia consumatorilor;
- e) spatii alimentare - componente ale unei unitati in care se efectueaza una sau mai multe operatiuni de preparare, prelucrare, fabricare, ambalare, depozitare, transport, distributie, manipulare, comercializare, punere la dispozitia consumatorului a produselor alimentare.

### CAPITOLUL II Conditii generale de igiena a produselor alimentare

Art. 3. - Prepararea, prelucrarea, fabricarea, ambalarea, depozitarea, transportul, distributia, manipularea, comercializarea si punerea la dispozitia consumatorilor a produselor alimentare trebuie sa se desfasoare in conditii igienice.

Art. 4. - Unitatile din sectorul alimentar trebuie sa identifice activitatile care sunt determinante pentru securitatea alimentara si trebuie sa garanteze ca procedurile de securitate corespunzatoare sunt stabilite, implementate, mentinute si revizuite pe baza principiilor utilizate in sistemul de analiza a riscurilor si punctelor critice de control, abreviat HACCP:

- a) analiza riscurilor alimentare potentiale ale unei operatiuni din cadrul activitatii unei unitati din sectorul alimentar;

- b) identificarea punctelor din cadrul acestor operatiuni unde pot aparea riscuri alimentare;
- c) stabilirea punctelor identificate ca fiind critice pentru securitatea alimentelor, denumite puncte critice;
- d) identificarea si implementarea procedurilor de control efective si de monitorizare in aceste puncte;
- e) revizia periodica si ori de cate ori apare o modificare in sectorul alimentar a analizei riscurilor alimentare, a punctelor critice si a procedurilor de monitorizare.

Art. 5. - Unitatile din sectorul alimentar trebuie sa respecte regulile de igiena prevazute in prezentele norme.

Art. 6. - (1) Autoritatile competente incurajeaza elaborarea unor ghiduri de buna practica a igienei, care pot fi utilizate voluntar de unitatile din sectorul alimentar drept ghid pentru respectarea prevederilor art. 3, 4 si 5.

(2) Ghidurile prevazute la alin. (1) sunt elaborate de sectoarele din domeniul alimentar si de reprezentantii altor parti interesate, cum ar fi autoritatile in domeniu si asociatiile de consumatori, dupa consultarea grupurilor ale caror interese risca sa fie atinse intr-un mod sensibil, inclusiv a autoritatilor competente.

(3) La elaborarea ghidurilor de buna practica a igienei trebuie sa fie luate in considerare, dupa caz, principiile generale de igiena alimentara, codurile recomandate si utilizate pe scara mondiala in domeniul igienei, principiile generale de igiena alimentara din Codex alimentarius.

(4) Ghidurile de buna practica a igienei sunt avizate de institutii desemnate de Ministerul Sanatatii si Familiei si de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor.

Art. 7. - (1) Autoritatile competente efectueaza controale pentru a se asigura de respectarea prevederilor art. 3 si, acolo unde este cazul, a prevederilor art. 5.

(2) in cadrul controalelor efectuate de autoritatile competente trebuie sa se tina seama de ghidurile pentru o buna practica a igienei, avizate de Ministerul Sanatatii si Familiei si de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, in situatia in care acestea exista.

(3) Controalele prevazute la alin. (1) trebuie sa cuprinda o evaluare generala a riscurilor potentiale in domeniul securitatii alimentelor, asociate activitatilor respectivului sector alimentar, acordandu-se o atentie deosebita punctelor critice identificate de sectorul alimentar, pentru a se estima daca se efectueaza in mod corespunzator operatiunile de monitorizare si verificare.

(4) Inspectia tuturor spatiilor alimentare trebuie sa fie efectuata cu o frecventa corespunzatoare riscului asociat cu locul respectiv.

(5) Autoritatile competente trebuie sa se asigure ca asupra produselor alimentare importate se efectueaza un control in conformitate cu reglementarile legale in vigoare pentru respectarea prevederilor art. 3, 4 si 5 si ale normelor microbiologice emise de Ministerul Sanatatii si Familiei.

(6) in cazul in care se constata ca nerespectarea prevederilor prezentelor norme ar putea determina aparitia unor riscuri legate de securitatea sau salubritatea alimentelor, autoritatile competente vor aplica masuri care se pot extinde pana la retragerea si/sau distrugerea produselor alimentare sau la inchiderea intregii unitati ori doar a unei parti din aceasta pe durata corespunzatoare remedierii deficientelor constatate.

(7) in vederea determinarii riscurilor legate de securitatea produselor alimentare sau de salubritatea acestora se tine seama de natura produselor alimentare, de modul in care acestea sunt manipulate si ambalate, de conditiile in care sunt depozitate si prezentate si

de orice interventie la care sunt supuse inainte de livrarea lor catre consumatori.

(8) Orice persoana fizica sau juridica supusa controlului efectuat de autoritatile competente are, in conditiile legii, dreptul la contestarea masurilor aplicate conform prevederilor legale in vigoare.

Art. 8. - in cazul in care pe teritoriul unei tari terte apare o problema de igiena care constituie un risc grav pentru sanatatea publica, sunt aplicate, in functie de gravitatea situatiei, urmatoarele masuri imediate:

- a) suspendarea importurilor provenite din toata tara sau dintr-o regiune a acesteia si, dupa caz, din tara terta de tranzit;
- b) stabilirea unor conditii speciale pentru produsele alimentare provenite din tara implicata sau dintr-o regiune a acesteia;
- c) initierea si aplicarea, in conditiile legii, a unor masuri temporare de protectie privind produsele alimentare in cauza.

### CAPITOLUL III

#### Norme generale de igiena pentru spatiile alimentare

Art. 9. - Expresia dupa caz este utilizata in aceste capitole in sensul garantarii securitatii si salubritatii produselor alimentare.

Art. 10. - Spatiile alimentare trebuie sa fie in permanenta curate si bine intretinute.

Art. 11. - Spatiile alimentare trebuie sa fie proiectate, amplasate, construite si dimensionate astfel incat sa indeplineasca urmatoarele cerinte:

- a) sa permita curatenia si, dupa caz, dezinfectia corecta si eficienta;
- b) sa ofere protectie impotriva acumularii de deseuri, a contactului cu produse toxice, a patrunderii impuritatilor in produsele alimentare si a formarii condensului sau a igrasiei pe suprafete;
- c) sa permita o buna practica a igienei produselor alimentare, inclusiv protectie impotriva contaminarii incrucisate intre operatiuni si in timpul operatiunilor efectuate asupra produselor alimentare, echipamentelor, materialelor, surselor de aer si apa sau a personalului, precum si impotriva surselor externe de contaminare, ca, de exemplu, insectele si animalele daunatoare;
- d) sa asigure, dupa caz, conditiile corespunzatoare de temperatura pentru prelucrarea si depozitarea in conditii igienice a produselor alimentare.

Art. 12. - (1) Spatiile alimentare trebuie sa dispuna de chiuvete destinate spalarii mainilor si de grupuri sanitare racordate la un sistem eficient de evacuare.

(2) Numarul si amplasarea chiuvetelor si grupurilor sanitare trebuie sa fie corespunzatoare cifrei personalului si amplasarii locurilor de munca.

(3) Chiuvetele pentru spalarea mainilor trebuie sa fie separate de bazinele pentru spalarea produselor alimentare.

(4) Chiuvetele trebuie sa dispuna de alimentare cu apa curenta, calda si rece si de mijloace pentru spalarea si uscarea igienica a mainilor.

(5) Grupurile sanitare nu trebuie sa aiba iesire directa in incaperile in care se manipuleaza produse alimentare.

Art. 13. - (1) Ventilarea naturala sau mecanica a spatiilor alimentare trebuie sa fie asigurata prin mijloace suficiente si eficiente, evitandu-se patrunderea fluxului de aer dintr-un spatiu contaminat intr-un spatiu curat.

(2) Sistemele de ventilatie trebuie sa fie astfel proiectate incat sa permita cu usurinta accesul la filtrele sau la piesele care necesita curatare sau inlocuire.

(3) in toate anexele sociale ale spatiilor alimentare se va asigura ventilatia naturala sau artificiala, suficienta si eficienta.

Art. 14. - Spatiile alimentare trebuie sa fie dotate cu sisteme de iluminare naturala si/sau artificiala suficienta.

Art. 15. - Instalatiile de evacuare a apelor uzate trebuie sa fie proiectate si construite in asa fel incat sa se evite riscul contaminarii produselor alimentare.

Art. 16. - Pentru personalul care isi desfasoara activitatea in spatiile alimentare trebuie sa fie asigurate vestiare amplasate in afara spatiilor de productie sau de prelucrare a alimentelor.

#### CAPITOLUL IV

Norme specifice de igiena pentru spatiile in care se prepara, se trateaza sau se prelucreaza produsele alimentare

Art. 17. - (1) Suprafata pavimentului trebuie sa fie intretinuta in conditii igienice si trebuie sa fie usor de curatat si, dupa caz, de dezinfectat.

(2) Dupa caz, se va asigura si o evacuare de suprafata adecvata spre sistemele de colectare si evacuare a apelor uzate.

(3) Cerintele prevazute la alin. (1) se realizeaza prin utilizarea pentru suprafata respectiva a unor materiale impermeabile, nonabsorbante, netoxice si lavabile, cu exceptia situatiilor in care unitatile din sectorul alimentar pot convinge autoritatile competente ca pot fi utilizate si alte materiale.

Art. 18. - (1) Suprafata peretilor trebuie sa fie intretinuta in conditii igienice si sa fie usor de curatat si, dupa caz, de dezinfectat.

(2) Suprafata prevazuta la alin. (1) trebuie sa fie neteda si sa aiba inaltimea potrivita pentru a permite cu usurinta realizarea operatiunilor prevazute la acelasi alineat.

(3) Cerintele prevazute la alin. (1) si (2) se vor realiza prin utilizarea unor materiale impermeabile, nonabsorbante, netoxice si lavabile, cu exceptia situatiilor in care unitatile din sectorul alimentar pot convinge autoritatile competente ca pot fi utilizate si alte materiale.

Art. 19. - Tavanele, tavanele false si alte echipamente suspendate trebuie sa fie proiectate, construite si finisate astfel incat sa se previna acumularea murdariei si sa se reduca fenomenul de condens, formarea igrasiei si acumularea prafului.

Art. 20. - (1) Ferestrele si celelalte spatii de aerisire trebuie sa fie construite astfel incat sa se evite acumularea murdariei.

(2) Ferestrele si spatiile de aerisire care se deschid spre spatiile exterioare trebuie sa fie echipate, dupa caz, cu plase de protectie impotriva insectelor, usor de indepartat pentru efectuarea curateniei.

(3) in situatiile in care ferestrele deschise pot conduce la contaminarea produselor alimentare, in timpul activitatii ele vor fi inchise si fixate.

Art. 21. - (1) Usile trebuie sa fie usor de curatat si, dupa caz, usor de dezinfectat.

(2) Cerinta prevazuta la alin. (1) se va realiza prin utilizarea de suprafete netede, fabricate din materiale nonabsorbante, cu exceptia situatiilor in care unitatile din sectorul alimentar pot convinge autoritatile competente ca pot fi utilizate si alte materiale.

Art. 22. - (1) Suprafetele, inclusiv suprafetele echipamentelor, care intra in contact cu produsele alimentare trebuie sa fie bine intretinute si usor de curatat si, dupa caz, usor de dezinfectat.

(2) Cerintele prevazute la alin. (1) se vor realiza prin utilizarea de materiale netede, netoxice si lavabile, cu exceptia situatiilor in care unitatile din sectorul alimentar pot convinge autoritatile competente ca pot fi utilizate si alte materiale.

Art. 23. - (1) Pentru curatarea si dezinfectia instrumentelor si echipamentelor de lucru spatiile in care se prepara, se trateaza si se prelucreaza produse alimentare trebuie sa fie dotate, dupa caz, cu sisteme si instalatii fabricate din materiale rezistente la coroziune si usor de curatat.

(2) Pentru realizarea operatiunilor prevazute la alin. (1) spatiile respective vor dispune de alimentare curenta cu apa potabila, calda si rece.

Art. 24. - (1) Dupa caz, trebuie sa se stabileasca conditii corespunzatoare pentru spalarea alimentelor.

(2) Chiuvelele, bazinele si orice alte instalatii pentru spalarea alimentelor trebuie sa fie racordate la alimentarea curenta cu apa potabila, calda si rece, si mentinute permanent in stare de curatenie.

## CAPITOLUL V

Norme specifice de igiena pentru spatiile mobile si/sau provizorii, corturi, tarabe, rulote, pietre agroalimentare, spatii cu destinatie initiala de locuinta particulara, spatii utilizate ocazional pentru alimentatie publica si distribuitorii automate

Art. 25. - Spatiile prevazute in prezentul capitol si distribuitorii automate trebuie sa fie proiectate, amplasate, construite si mentinute in stare de curatenie si in buna stare de functionare, astfel incat sa se evite riscul contaminarii produselor alimentare si patrunderea insectelor si animalelor daunatoare.

Art. 26. - Pentru spatiile alimentare prevazute in prezentul capitol se vor asigura, dupa caz, urmatoarele dotari:

- a) instalatii corespunzatoare pentru spalarea si uscarea igienica a mainilor, grupuri sanitare, bai si vestiare;
- b) instalatii si materiale necesare pentru curatarea si, dupa caz, dezinfectia ustensilelor si a echipamentelor de lucru, precum si pentru curatarea alimentelor;
- c) sursa de apa potabila, calda si rece, in cantitate suficienta;
- d) amenajari si/sau spatii adecvate pentru depozitarea igienica si evacuarea substantelor periculoase si/sau necomestibile, precum si a deseurilor lichide si solide;
- e) instalatii si/sau dispozitive corespunzatoare pentru mentinerea si monitorizarea temperaturii produselor alimentare.

Art. 27. - (1) Suprafetele de contact cu alimentele vor fi realizate din materiale netede, netoxice si lavabile, cu exceptia situatiilor in care unitatile din sectorul alimentar pot convinge autoritatile competente ca pot fi utilizate si alte materiale.

(2) Suprafetele prevazute la alin. (1) trebuie sa fie bine intretinute si sa permita cu usurinta curatarea si, dupa caz, dezinfectia.

(3) Alimentele trebuie sa fie astfel asezate incat sa se evite riscul contaminarii.

Art. 28. - (1) Pietele agroalimentare sunt destinate numai comercializarii produselor

agroalimentare si de uz gospodaresc.

(2) Administratia pietelor trebuie sa permita activitatea comerciala libera a producatorilor numai in limita posibilitatilor de asigurare a spatiului de vanzare.

Art. 29. - Pietele agroalimentare din localitatile care dispun de retele publice de apa si canalizare trebuie sa fie prevazute cu:

- a) platou impermeabilizat, dotat cu fantani arteziene, hidranti si guri de canalizare;
- b) W.C. public cu compartimente separate pentru femei si barbati;
- c) boxa cu paviment si cu pereti din ciment sclivisit, racordata la reseaua de apa si canalizare, pentru pastrarea recipientelor in care se colecteaza deseuri solide;
- d) bazine compartimentate pentru spalarea legumelor si fructelor;
- e) chioscuri, baraci sau pavilioane compartimentate;
- f) vitrine, mese fixe, grupate pe categorii de alimente, prevazute cu acoperisuri;
- g) gratare sau suprafete din lemn, cu o inaltime de 10-15 cm de la sol, pentru depozitarea alimentelor, nefiind permisa asezarea acestora direct pe sol sau pe platou, chiar daca sunt ambalate;
- h) loc de stationare a vehiculelor pentru aprovizionarea cu alimente, impermeabilizat, amplasat la cel putin 20 m distanta de ultimul loc de desfacere a alimentelor si supus aceluiasi regim de intretinere si curatenie ca si restul pietei.

Art. 30. - Alimentarea cu apa si eliminarea reziduurilor lichide din pietele agroalimentare aflate in localitatile fara retele publice de apa potabila si fara canalizare trebuie sa fie efectuate in conformitate cu prescriptiile autoritatilor locale de sanatate publica.

Art. 31. - (1) Chioscurile si rulotele de desfacere a alimentelor din pietele agroalimentare trebuie sa fie dotate cu chiuvete, sifoane de scurgere, recipiente pentru colectarea deseurilor solide, dulapuri sau vestiare pentru imbracamintea de protectie sanitara a alimentelor si pentru cea individuala, precum si cu materialul necesar pentru intretinerea curateniei.

(2) Unitatile in care se comercializeaza produse alimentare de origine animala usor perisabile trebuie sa fie dotate cu utilaje frigorifice.

Art. 32. - (1) Mesele de prezentare si de comercializare a produselor agroalimentare din pietele agroalimentare trebuie sa fie fabricate din beton sclivisit, mozaic sau alte materiale care permit igienizarea corecta.

(2) Mesele amplasate in exteriorul cladirilor trebuie sa aiba acoperisuri care sa depaseasca marginile meselor astfel incat sa se asigure evitarea riscului contaminarii produselor alimentare.

Art. 33. - in pietele agroalimentare trebuie sa fie amenajate dormitoare speciale, fiind interzis oricarei persoane particulare sau oricarui angajat al pietei sa locuiasca ori sa doarma in incaperile ori pe mesele din piata, care sunt folosite pentru comercializarea produselor agroalimentare.

Art. 34. - (1) Vanzatorii si producatorii din pietele agroalimentare trebuie sa asigure intretinerea curateniei, evitandu-se imprastierea deseurilor, a furajelor pentru animale si raspandirea de ape uzate.

(2) Deseurile rezultate din activitatea comerciala trebuie sa fie colectate in recipiente cu capac, care sa fie evacuate de catre angajatii administratiei pietei, pe masura umplerii lor, in spatiile de colectare a gunoiului pietei.

(3) Administratia pietelor trebuie sa asigure indepartarea deseurilor solide din zona pietei cel putin o data la 24 de ore si sa asigure totodata functionarea in bune conditii a

instalatiilor de apa curenta si de canalizare, combaterea si distrugerea insectelor si a rozatoarelor.

Art. 35. - Locul de comercializare a carnilor crude si a produselor de macelarie din pietele agroalimentare trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii:

- a) sa aiba paviment impermeabilizat, usor lavabil, prevazut cu sifoane de pardoseala;
- b) sa aiba pereti impermeabilizati pana la inaltimea de 1,80 m;
- c) sa aiba racord la apa rece curenta si la apa calda curenta;
- d) sa aiba racord la canalizare;
- e) sa aiba dotare cu camere sau dulapuri frigorifice;
- f) sa aiba dotare cu butuci pentru transare, spalati si dezinfectati dupa incetarea vanzarii;
- g) sa fie asigurat de catre administratia pietelor echipamentul de protectie pentru producatori;
- h) sa asigure prezentarea de catre producatori a dovezii controlului sanitar-veterinar pentru toate produsele, incluzand carne cruda si produse de macelarie, inainte de comercializare.

Art. 36. - Locul de comercializare a pestelui proaspat din pietele agroalimentare trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii:

- a) sa aiba amenajat un spatiu separat cu paviment din material impermeabil si usor lavabil, prevazut cu sifon de pardoseala;
- b) sa aiba pereti impermeabilizati pana la inaltimea de 1,80 m;
- c) sa aiba racord la apa rece curenta si la apa calda curenta;
- d) sa aiba racord la canalizare;
- e) sa asigure pastrarea pestelui in vase din material usor lavabil, inox, material plastic alimentar, acoperit cu bucati de gheata;
- f) sa asigure prezentarea pentru controlul autoritatilor sanitar-veterinare din pieta a pestelui adus spre comercializare;
- g) sa fie asigurat de catre administratia pietelor echipamentul de protectie pentru vanzatori.

Art. 37. - Locul de desfacere a laptelui si a derivatelor din lapte din pietele agroalimentare trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii:

- a) comercializarea laptelui si a produselor lactate sa fie facuta in locuri speciale, pe mese acoperite cu material impermeabil, usor lavabil, si prevazute cu vitrine;
- b) ambalajele produselor lactate sa fie acoperite cu tifon curat, hartie alba, capac din metal;
- c) sa se asigure prezenta asupra producatorilor a dovezii efectuarii controlului sanitar-veterinar si a carnetului de sanatate intocmit in conformitate cu reglementarile Ministerului Sanatatii si Familiei, inainte de comercializare.

Art. 38. - Comercializarea legumelor si fructelor in vrac, in pietele agroalimentare, trebuie sa se faca in spatii separate, curate, in lazi sau in navete.

Art. 39. - (1) Comercializarea animalelor si a pasarilor vii in pietele agroalimentare trebuie sa se faca numai in zone special amenajate din teritoriul pietei, separate de locul de desfacere a celorlalte produse alimentare.

(2) Zonele prevazute la alin. (1) trebuie sa fie amenajate si dotate astfel:

- a) solul sa fie impermeabilizat si prevazut cu gura de captare a apelor de spalare;
- b) sa fie asigurata o sursa de apa rece;
- c) sa existe pubele pentru colectarea deseurilor si a dejectiilor.



Art. 40. - Patrunderea vehiculelor cu tractiune animala in zona de comercializare a pasarilor si animalelor vii din pietele agroalimentare este permisa cu conditia sa li se asigure o zona impermeabilizata, cu posibilitati de spalare, la o distanta de cel putin 20 m de locuinte sau de alte locuri de vanzare.

## CAPITOLUL VI

Norme specifice de igiena pentru transportul produselor alimentare

Art. 41. - (1) Recipientele din vehiculele si/sau containerele utilizate pentru transportul alimentelor trebuie sa fie mentinute curate si in buna stare, in scopul evitarii contaminarii alimentelor.

(2) Pentru eliminarea oricarei posibilitati de contaminare a alimentelor recipientele prevazute la alin. (1) vor fi, dupa caz, proiectate si construite astfel incat sa permita curatarea si/sau dezinfectia corecta si eficienta si vor fi utilizate numai pentru transportul alimentelor.

(3) Alimentele in vrac sub forma solida, granulata sau pudra trebuie sa fie transportate in recipiente si/sau containere/rezervoare speciale, marcate vizibil si lizibil in limba romana sau in una ori mai multe limbi comunitare, pentru a se arata ca sunt utilizate pentru transportul produselor alimentare, sau pot fi marcate cu mentiunea "doar pentru alimente".

(4) in cazul in care recipientele din vehicule sunt utilizate si pentru transportul altor produse sau pentru transportul mai multor alimente in acelasi timp trebuie sa fie efectuata o separare eficienta a produselor in vederea evitarii riscului contaminarii.

(5) in cazul in care recipientele din vehicule si/sau containere au fost utilizate pentru transportul unor alimente diferite, acestea trebuie sa fie riguros igienizate intre doua transporturi.

(6) Produsele alimentare din recipiente si/sau containere trebuie sa fie astfel asezate si protejate incat sa se evite riscul contaminarii.

(7) Recipientele din vehicule si/sau containerele utilizate la transportul produselor alimentare trebuie sa fie dotate, dupa caz, cu instalatiile necesare mentinerii acestora la temperaturile recomandate si inscrise pe eticheta sau/si pe documentele de insotire a produselor alimentare, precum si cu sisteme de monitorizare a temperaturii.

(8) Temperatura alimentelor congelate trebuie sa fie stabila si va fi mentinuta in timpul transportului in toate punctele in care se afla produsul la valoarea de -180C sau mai mica, cu posibile variatii ascendente de scurta durata de maximum 30C.

(9) Produsele alimentare care sunt refrigerate trebuie sa fie transportate cu vehicule capabile sa mentina alimentele la o temperatura situata intre 00C si +40C. Temperatura interioara a vehiculelor, monitorizata in tot timpul transportului, trebuie sa fie situata intre 00C si +80C, in conformitate cu documentele de insotire corespunzatoare si in conditiile dispozitiilor legale.

## CAPITOLUL VII

Norme specifice de igiena pentru articolele, instalatiile si echipamentele care vin in contact cu alimentele

Art. 42. - Articolele, instalatiile si echipamentele care vin in contact cu alimentele trebuie sa fie mentinute curate si sa indeplineasca urmatoarele conditii:

- a) sa fie construite si sa aiba in componenta lor materiale care sa permita mentinerea in stare de functionare, in ordine si in buna stare, astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii alimentelor;
- b) sa fie astfel construite si din astfel de materiale incat sa poata fi pastrate curate in intregime si, dupa caz, dezinfectate, in masura scopurilor predestinate;
- c) sa fie instalate astfel incat sa permita curatarea corespunzatoare a spatiilor din vecinatate.

## CAPITOLUL VIII

Norme specifice de igiena privind deseurile alimentare

Art. 43. - (1) in spatiile alimentare nu este permisa acumularea deseurilor alimentare si a altor deseuri, cu exceptia celor care nu pot fi evitate pentru functionarea unitatii.

(2) Deseurile alimentare si alte deseuri trebuie sa fie colectate si depozitate temporar in containere inchise ermetic, cu exceptia situatiilor in care unitatile din sectorul alimentar pot convinge autoritatile competente ca pot fi utilizate si alte tipuri de containere.

(3) Containerele prevazute la alin. (2) trebuie sa fie mentinute in buna stare de functionare si sa permita cu usurinta igienizarea si dezinfectia.

(4) Spatiile pentru colectarea si depozitarea temporara a deseurilor trebuie sa fie proiectate si administrate astfel incat sa poata fi mentinute curate si sa fie protejate impotriva insectelor si animalelor daunatoare, precum si impotriva contaminarii alimentelor, apei potabile, echipamentelor si spatiilor alimentare.

## CAPITOLUL IX

Norme specifice de igiena privind alimentarea cu apa in sectorul alimentar

Art. 44. - (1) in unitatile din sectorul alimentar trebuie sa se asigure o sursa de apa potabila in cantitate suficienta si conform prevederilor legislatiei in vigoare privind calitatea apei.

(2) Apa potabila provenita din sursa prevazuta la alin. (1) va fi utilizata ori de cate ori va fi necesar, in scopul evitarii contaminarii alimentelor.

(3) Apa potabila poate fi transformata, in functie de necesitati, in gheata si utilizata ori de cate ori este nevoie pentru a se asigura necontaminarea alimentelor.

(4) Gheata trebuie sa fie fabricata, manipulata si depozitata in conditii care sa ii asigure protectia fata de sursele de contaminare.

(5) Aburul care intra in contact direct cu alimentele nu trebuie sa contina substante care reprezinta un pericol pentru sanatate sau care pot contamina produsele alimentare.

Art. 45. - Apa nepotabila utilizata pentru producerea aburului, refrigerare si controlul incendiilor, precum si in alte scopuri nealimentare trebuie dirijata prin sisteme separate, usor identificabile si prin care sa fie evitata patrunderea in circuitul de apa potabila.

## CAPITOLUL X

### Norme specifice privind igiena individuala a personalului unitatilor din sectorul alimentar

Art. 46. - (1) Toate persoanele care lucreaza intr-un spatiu in care se manipuleaza alimente trebuie sa efectueze in mod obligatoriu controlul medical, la angajare si periodic, stabilit prin reglementarile Ministerului Sanatatii si Familiei.

(2) Persoanele care prezinta o boala sau suspiciunea unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, care sunt purtatoare de agenti patogeni sau care prezinta plagi infectate, infectii cutanate, eczeme sau boala diareica acuta nu vor fi autorizate pentru activitate in spatii in care se manipuleaza alimente, datorita riscului ridicat de contaminare directa sau indirecta a produselor alimentare.

(3) Toate persoanele care lucreaza intr-un spatiu in care se manipuleaza alimente trebuie sa se prezinte la medicul de familie sau la medicul care asigura asistenta medicala a unitatii in care lucreaza, pentru orice afectiune digestiva sau cutanata.

(4) Conducatorii unitatilor din sectorul alimentar trebuie sa asigure prezentarea persoanelor care lucreaza intr-un spatiu in care se manipuleaza alimente la controlul medical periodic si trebuie sa organizeze zilnic, la inceperea programului, controlul starii de sanatate si de igiena personala.

(5) Toate persoanele care lucreaza intr-un spatiu in care se manipuleaza alimente, inclusiv studentii si elevii care efectueaza orele de practica, trebuie sa utilizeze, in functie de specificul locului de munca, echipament de protectie sanitara a alimentelor, care sa indeplineasca urmatoarele conditii:

- a) sa acopere imbracamintea si parul capului;
- b) sa fie confectionat din material alb sau de culoare deschisa;
- c) sa fie impermeabil in partile care vin in contact cu umezeala.

(6) Toate persoanele care lucreaza intr-un spatiu in care se manipuleaza alimente trebuie sa aiba unghiile taiate, sa nu poarte bijuterii pe degete, exclusiv verigheta, sa aiba parul strans sub boneta, sa isi spele mainile cu apa si sapun inainte de inceperea programului si ori de cate ori este nevoie si sa respecte un nivel ridicat de igiena personala.

(7) Toate persoanele care lucreaza intr-un spatiu in care se manipuleaza alimente sunt obligate sa isi insuseasca notiuni de igiena individuala si a locului de munca.

(8) in unitatile din sectorul alimentar trebuie sa se asigure supravegherea si instruirea si/sau perfectionarea in materie de igiena a persoanelor care manipuleaza alimentele, in functie de activitatea pe care acestea o desfasoara.

## CAPITOLUL XI

### Norme specifice de igiena aplicabile produselor alimentare

Art. 47. - (1) Unitatile din sectorul alimentar nu trebuie sa accepte materii prime sau ingrediente care sunt contaminate sau suspecte de contaminare cu microorganisme patogene, paraziti si oua de paraziti, substante toxice sau substante straine descompuse, produse care, chiar dupa sortarea normala si/sau dupa preparare ori prelucrare in conditii igienice in sectorul alimentar, raman improprii pentru consumul uman.

(2) Conditile de pastrare a materiilor prime si a ingredientelor depozitate in spatiile alimentare trebuie sa fie astfel create incat sa previna alterarea, sa protejeze aceste

produse impotriva contaminarii si sa asigure pastrarea si comercializarea lor in conditiile de temperatura recomandate si inscrise pe eticheta sau pe documentele de insotire a produsului.

(3) Toate produsele alimentare manipulate, depozitate, ambalate, expuse si transportate trebuie sa fie protejate impotriva oricarei forme de contaminare susceptibila de a le face improprii pentru consumul uman si periculoase pentru sanatatea umana sau impotriva contaminarilor care conduc la imposibilitatea consumarii alimentelor aflate in acea stare.

(4) in mod special, produsele alimentare trebuie sa fie astfel amplasate si/sau protejate incat sa reduca la minimum orice risc de contaminare, impunandu-se totodata procedurile necesare pentru asigurarea combaterii daunatorilor.

(5) Materiile prime, ingredientele, produsele semifabricate si finite care pot favoriza dezvoltarea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor vor fi pastrate la temperaturi adecvate astfel incat sa se evite riscul imbolnavirilor.

(6) in ceea ce priveste securitatea alimentara se permite ca pe anumite perioade limitate sa fie anulat controlul temperaturii, si anume atunci cand se desfasoara activitatile practice de manipulare din timpul prepararii, transportului, depozitarii, expunerii si servirii alimentelor.

(7) in cazul in care produsele alimentare urmeaza sa fie pastrate sau servite la temperaturi scazute, acestea trebuie sa fie racite cat mai repede posibil, la o temperatura care nu prezinta nici un risc pentru sanatate, dupa ultimul tratament termic sau, in lipsa tratamentului termic, dupa faza finala de preparare.

Art. 48. - Substantele periculoase si/sau necomestibile, inclusiv produsele alimentare pentru animale, trebuie sa fie etichetate in conformitate cu reglementarile legale in vigoare si sa fie depozitate separat in containere separate si sigure.

## CAPITOLUL XII

Norme specifice de igiena privind transportul maritim al uleiurilor sau grasimilor lichide in vrac

Art. 49. - (1) Transportul maritim al uleiurilor sau grasimilor lichide in vrac care trebuie sa fie supuse prelucrarii si care sunt destinate consumului uman sau pot fi utilizate in acest scop, este autorizat in rezervoare care nu sunt destinate in exclusivitate transportului produselor alimentare, in urmatoarele conditii:

a) in cazul in care uleiul sau grasimea se transporta intr-un rezervor de otel inoxidabil sau intr-un rezervor captusit cu rasini epoxidice ori cu un echivalent tehnic al acestora, incarcatura imediat anterioara transportata in acel rezervor trebuie sa fie un produs alimentar care sa faca parte din lista de incarcaturi anterioare acceptate, dupa cum urmeaza:

-----  
Substanta Nr. C.A.S.  
-----

Acid acetic 64-19-7

Acetona-acetona; 2-propanona 67-64-1

Uleiuri acide si acizi grasi distilati - din uleiuri si grasimi 1336-21-6  
vegetale si/sau amestecuri ale acestora si din grasimi

si uleiuri animale si marine

Hidroxid de amoniu - (hidrat de amoniu; solutie de amoniac; amoniac apos)

Uleiuri si grasimi animale, marine si vegetale (cu exceptia anacardului si a uleiului de tal brut)

Ceara de albine 8012-89-3

Alcool benzilic (doar NF si reactivi) 100-51-6

Acetat de butil (n-; sec-; tert-;) 123-86-4  
105-46-4

540-88-5

Solutie de clorura de calciu 10043-52-4

Lignosulfonat de calciu

Ceara de candelilla 8006-44-8

Ceara de Carnauba (Ceara de Brazilia) 8015-86-9

Ciclohexan -(hexametilena; hexanaftena; hexahidrogenbenzen) 110-82-7

Ciclohexanol (hexahidrogenfenol) 108-93-0

Ulei de soia epoxidat (cu un continut de minimum 7% 8013-07-8 de oxigen oxiran)

Etanol (alcool etilic) 64-17-5

Acetat de etil - (eter acetic, ester acetic, nafta de otet) 141-78-6

2-Etil hexanol - (2-etilhexil alcool) 104-76-7

Acizi grasi:

Acid butiric - (n acid butiric normal; acid butanoic; 107-92-6 acid etil acetic; acid propil-formic)

Acid valeric (acid n-pentanoic; acid valerianic) 109-52-4

Acid caproic (acid n-hexanoic) 142-62-1

Acid heptoic (acid n-heptanoic) 11-14-8

Acid caprilic - (acid n-octanoic) 124-07-2

Acid pelargonic (acid n-nonanoic) 112-05-0

Acid capric (acid n-decanoic) 334-48-5

Acid lauric (acid n-dodecanoic) 143-07-7

Acid lauroleic (acid dodecanoic) 4998-71-4

Acid miristic (acid n-tetradecanoic) 544-63-8

Acid miristotelic (acid n-tetradecenoic) 544-64-9

Acid palmitic (acid n-hexadecanoic) 57-10-3

Acid palmitotelic (acid cis-9-hexadecenoic) 373-49-9

Acid stearic (acid n-octadecanoic) 57-11-4

Acid ricinoleic (acid cis-12-hidroxi octadec-9 enoic; acid din ulei de ricin) 141-22-0

Acid oleic - (acid n-octadecenoic) 112-80-1

Acid linoleic (9, 12-acid octadecadienoic) 60-33-3

Acid linoleic (9, 12, 15-acid octadecatrienoic) 463-40-1

Acid arahidic (acid eicosanoic) 506-30-9

Acid behenic (acid docosanoic) 112-85-6

Acid erucic (acid cis 13-docosenoic) 112-86-7

Alcoolii grasi - alcoolii naturali

Alcool butilic - (1- butanol; alcool butiric) 71-36-3  
Alcool caproil - (1-hexanol; hexil alcool) 111-27-3  
Alcool enantil - (1-heptanol; heptil alcool) 110-70-6  
Alcool capril - (1-n-octanol) 111-87-5  
Nonil alcool - (1-nonanol; alcool pelargonic; octil carbinol) 143-08-8  
Decil alcool - (1-decanol) 112-30-1  
Alcool lauril - (n-dodecanol; dodecil alcool) 112-53-8  
Tridecil alcool - (1-tridecanol) 27458-92-0  
Miristil alcool - (tetradeanol; tetradeanol) 112-72-1  
Alcool cetilic - (alcool C-16 1-hexadecanol; alcool cetilic;  
Alcool palmitil: alcool n-primar hexadecil) 36653-82-4  
Alcool stearic - (1-octadecanol) 112-92-5  
Alcool oleic - (octadecenol) 143-28-2  
Alcool lauril miristilic - (amestec C12-C14)  
Alcool cetil-stearic - (amestec C16-C18)  
Esterii acizilor grasi - orice ester obtinut prin combinarea  
oricarui dintre acizii grasi listati cu oricare dintre alcoolii  
grasi listati mai sus  
(Exemple: miristat butil, palmitat oleic si stearatul cetilic)  
Acid gras - esteri metilici  
Laurat metilic (dodecanoat metilic) 111-82-0  
Palmitat metilic - (hexadecanoat metilic) 112-39-0  
Stearat metilic - (octadecanoat metilic) 112-61-8  
Oleat metilic - (octadecenoat metilic) 112-62-9  
Acid formic - (acid metanoic; acid carboxilic hidrogenat) 64-18-6  
Glicerina - (glicerina; glicerin) 56-81-5  
Glicoli  
Butanediol - (1,3-butilen-glicol; 1,3-butanediol; 1,4-butilen-glicol; 107-88-0  
1,4-butanediol; 2,3-butilen glicol; 2,3-butanediol; 110-63-4  
butile-glicol) 513-85-9  
Polipropilen-glicol - (greutatea moleculara mai mare de 400) 25322-69-4  
Propilen glicol - (1,2 propilen glicol; 1,2-propanediol; 57-55-6  
1,2-dihidroxipropan; monopropilen glicol (MPG); metil glicol)  
1,3-propilen glicol - (trimetilen glicol; 1,3 propanediol) 504-63-2  
n-heptan- 142-82-5  
n-hexan (tehnice) 110-54-3  
64742-49-0  
Izo-butanol - (2-metil-1-propanol;) 78-83-1  
Acetat izo-butilic 110-19-0  
Izo-decanol (alcool izodecilic) 25339-17-7  
Izo-nonal (alcool izononilic) 27458-94-2  
Izo-octanol (alcool izooctilic) 26952-21-6  
Izo-propanol - (alcool izopropilic; IPA) 67-63-0  
Limonene-(dipenten) 138-86-3  
Solutie de clorura de magneziu 7786-30-3  
Metanol- (alcool metilic) 67-56-1

Cetona metil-etilica - (2-butanon) 78-93-3  
Cetona metilizobutilica - (4-metil-2-pentanon) 108-10-1  
Eter metil terțiar butilic (MTBE) 1634-04-4  
Micro silica 7631-86-9  
Melasa 57-50-1  
Ceara montana 8002-53-7  
Nonan 111-84-2  
Parafina (sorturi comestibile)  
Pentan- 109-66-0  
Acid fosforic - (acid orto fosforic) 7664-38-2  
Apa potabila este acceptata ca incarcatura anterioara doar  
daca incarcatura imediat anterioara apei se afla in aceasta lista  
Hidroxid de potasiu (carbonat de potasiu caustic) 1310-58-3  
Acetat n-propilic 109-60-4  
Hidroxid de sodiu (soda caustica, lesii) 1310-73-2  
Sorbitol (d-sorbitol; alcool hexahidric; d-Sorte) 50-70-4  
Acid ifuric 7664-93-9  
Solutie de nitrat de amoniu ureic - (UAN)  
Drojdie de vin (Vinasses, vinaccia, argol, vini, argil arcilla,  
weinstein, tartrat acid de potasiu brut, biturat de potasiu brut) 868-14-4

---

- b) in cazul in care uleiul sau grasimea se transporta in rezervoare fabricate din alte materiale decat cele mentionate la lit. a), se stabileste ca trei incarcaturi anterioare transportate in rezervoarele respective sa fie reprezentate de produse alimentare sau de produse care fac parte din lista de incarcaturi anterioare acceptate, prevazute la lit. a).
- (2) Transportul maritim al uleiurilor si grasimilor lichide in vrac, care nu sunt supuse prelucrării si care sunt destinate consumului uman sau pot fi utilizate in acest scop, este autorizat in rezervoare care nu sunt destinate in exclusivitate transportului alimentelor, in urmatoarele conditii:
- a) rezervoarele trebuie sa fie fabricate din otel inoxidabil sau trebuie sa fie captusite cu rasini epoxidice ori cu un echivalent tehnic al acestora;
- b) trei incarcaturi anterioare transportate in acele rezervoare trebuie sa fie constituite din produse alimentare.
- (3) Capitanul navei maritime care transporta in rezervoare uleiuri si grasimi lichide in vrac, destinate consumului uman sau care pot fi utilizate in acest scop, pastreaza documentele pentru cele trei incarcaturi anterioare efectuate in rezervoarele respective si pentru dovedirea eficientei operatiunilor de curatare efectuate intre aceste incarcaturi.
- (4) in situatia transbordarii incarcaturii, capitanul vasului primitor pastreaza, in afara de documentele prevazute la alin. (3), si documentele care atesta ca transportul uleiurilor si grasimilor lichide in vrac a respectat in timpul transportului anterior prevederile alin. (1) si (2), precum si documentele care atesta eficienta operatiunilor de curatare efectuate pe celalalt vas intre incarcaturi.
- (5) La cerere, capitanul vasului prezinta autoritatilor competente documentele prevazute la alin. (3) si (4).

## CAPITOLUL XIII

### Norme specifice de igiena privind transportul maritim al zaharului brut in vrac

Art. 50. - (1) Transportul maritim al zaharului brut in vrac, ce va fi utilizat ca aliment sau ca ingredient alimentar numai dupa rafinare completa si eficienta, este permis in recipiente si/sau containere/rezervoare care nu sunt folosite in exclusivitate la transportul alimentelor.

(2) Recipientele si/sau containerele prevazute la alin. (1) trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii:

a) inainte de incarcarea zaharului brut recipientele si/sau containerele/rezervoarele trebuie sa fie foarte bine curatate pentru inlaturarea reziduurilor ramase de la transportul anterior sau a altor depuneri si trebuie sa fie inspectate pentru verificarea eficientei inlaturarii acestor reziduuri;

b) nu este permisa incarcarea zaharului brut in recipiente si/sau rezervoare/containere in situatia in care incarcatura anterioara a fost un produs lichid in vrac.

Art. 51. - (1) Agentul desemnat de sectorul alimentar ca fiind responsabil cu transportul maritim al zaharului brut trebuie sa tina evidenta documentelor care descriu cu precizie si detaliat transportul efectuat anterior in recipientele si/sau containerele/rezervoarele in cauza, precum si tipul si eficienta operatiunilor prealabile de curatare.

(2) Documentele prevazute la alin. (1) trebuie sa insoteasca marfa in toate etapele de transport catre rafinarie, iar copiile acestora sunt retinute la rafinarie.

(3) Documentele prevazute la alin. (1) trebuie sa fie marcate vizibil si clar, in limba romana si eventual intr-o limba a unui stat membru al Comunitatii Europene, cu urmatoarea inscriptie: "Acest produs trebuie rafinat inainte de a fi utilizat pentru consumul uman".

(4) Agentul desemnat de sectorul alimentar ca responsabil pentru transportul zaharului brut si/sau pentru procesul de rafinare va prezenta, la cererea autoritatilor competente, documentele prevazute la alin. (1).

(5) Zaharul brut care a fost transportat pe cale maritima in recipiente si/sau containere/rezervoare care nu sunt destinate in exclusivitate transportului alimentar este supus unui proces de rafinare complet si eficient inainte de a fi considerat corespunzator pentru utilizare ca aliment sau ingredient alimentar.

(6) Agentii desemnati de sectorul alimentar ca responsabili cu transportul si cu procesul de rafinare trebuie sa acorde o deosebita importanta operatiunilor de curatare efectuate inainte de incarcarea zaharului brut, acestea avand rol determinant in mentinerea securitatii si salubritatii zaharului rafinat, in conformitate cu dispozitiile alin. (3) si (4).

## CAPITOLUL XIV

### Dispozitii finale

Art. 52. - Controlul respectarii prezentelor norme se exercita de catre autoritatile competente abilitate prin lege pentru controlul oficial al produselor alimentare.

Art. 53. - Nerespectarea prezentelor norme constituie contraventii si sunt sanctionate de catre reprezentantii autoritatilor competente, conform legii.

Art. 54. - in scopul evitarii oricaror riscuri pentru sanatatea populatiei, autoritatile



competente prevazute la art. 52 pot solicita sectorului alimentar amenajari, proceduri sau dotari suplimentare.

Art. 55. - (1) in scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igiena, autoritatile competente vor recolta periodic din unitatile care produc, prepara, servesc, depoziteaza, transporta si comercializeaza alimente teste de salubritate de pe suprafetele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, de pe maini si de pe echipamentul de lucru al personalului care manipuleaza alimente si din aerul din incaperile de lucru.

(2) Testele de salubritate prevazute la alin. (1) se recolteaza si in caz de suspiciune de contaminare a produselor alimentare, dar mai ales in cazul toxiinfectiilor alimentare.

(3) Rezultatele testelor de salubritate trebuie sa se incadreze in normele microbiologice emise de Ministerul Sanatatii si Familiei.