

ORDIN Nr. 1885/2021 din 16 septembrie 2021

privind modificarea anexei la Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor

EMITENT: MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

PUBLICAT ÎN: MONITORUL OFICIAL NR. 897 din 20 septembrie 2021

Văzând Referatul de aprobare nr. CAZ 239 din 16.09.2021 al Direcției generale asistență medicală, medicină de urgență și programe de sănătate publică din cadrul Ministerului Sănătății, având în vedere prevederile art. 10 alin. (2) lit. g) din Legea nr. 95/2006 privind reforma în domeniul sănătății, republicată, cu modificările și completările ulterioare, în temeiul art. 7 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 144/2010 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, cu modificările și completările ulterioare,

ministrul sănătății emite următorul ordin:

ART. I

Anexa la Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 787 din 28 august 2020, se modifică după cum urmează:

1. La articolul 33, literele d), e) și f) se abrogă.

2. La articolul 33, literele h) și l) se modifică și vor avea următorul cuprins:

"h) vasele mari în care este distribuită hrana se vor așeza pe o masă special dedicată;

.....
l) recipientele din care copiii beau apă între mese sunt individualizate și confecționate din materiale care respectă legislația în domeniul materialelor în contact cu alimentul și care se păstrează în locuri ce evită impurificarea sau contaminarea; nu se permite intrarea în colectivitate cu băuturi sau alimente din exterior în grădinițele și creșele cu program prelungit/săptămânal;"

3. Articolul 34 se modifică și va avea următorul cuprins:

"ART. 34

(1) În unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, pentru hrana care nu este livrată în recipiente de unică folosință, se asigură următoarele condiții:

a) amenajarea unui oficiu pentru primirea hranei și spațiu pentru servirea mesei cu suprafețe care se pot spăla și dezinfecta cu ușurință;

b) amenajarea unui oficiu pentru spălarea și depozitarea veselei;

c) montarea unui sistem de încălzire pentru menținerea la cald a hranei servite, cu excepția situațiilor în care hrana este servită într-un interval de 30 - 60 de minute de la livrarea în unitatea publică sau privată pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;

d) asigurarea apei calde curente pentru spălarea veselei și a tacâmurilor. Spălarea acestora constă în următoarele operațiuni: curățare mecanică de resturi alimentare, spălare cu apă caldă cu detergenți, dezinfectanți pentru sectorul alimentar și clătire cu apă rece;

e) utilizarea mașinilor automate de spălat vase este permisă numai cu atestarea prealabilă de către laborator a eficienței acestora. Prelevarea probelor de salubritate și prelucrarea lor se realizează exclusiv prin direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București cel puțin o dată pe semestru sau ori de câte ori este nevoie;

f) resturile alimentare vor fi gestionate conform legislației naționale în vigoare cu privire la gestionarea deșeurilor;

g) vesela și tacâmurile se depozitează în dulapuri închise;

h) asigurarea veselei și tacâmurilor în număr cel puțin egal cu cel al consumatorilor care servesc masa. Sunt interzise spălarea veselei și folosirea acesteia la aceeași masă pentru grupuri diferite de

consumatori;

i) montarea la nivelul căilor de acces a mijloacelor de protecție împotriva vectorilor;
j) personalul care asigură servirea mesei în sistem de catering este obligat să poarte echipament de protecție și să efectueze examinările medicale prevăzute de legislația în vigoare pentru angajații unităților de alimentație colectivă;

k) efectuarea la sfârșitul fiecărei săptămâni a curățeniei generale;

l) efectuarea de reparații curente ale încăperilor, anual sau ori de câte ori este nevoie;

m) asigurarea în sala de mese a unei suprafețe de cel puțin 1,2 mp/elev.

(2) În situația în care hrana este livrată în recipiente voluminoase, dacă furnizorul hranei asigură veselă și tacâmuri de unică folosință din materiale reciclabile, precum plastic cod 1, 2, 5, sau compostabile conform standardului EN 13432, sau spălarea și depozitarea celor care nu sunt de unică folosință, unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, trebuie să asigure îndeplinirea condițiilor prevăzute la alin. (1) lit. c), f), i), j), k), l) și m).

(3) În situația în care hrana este livrată în recipiente de unică folosință din materiale reciclabile, precum plastic cod 1, 2, 5, sau compostabile conform standardului EN 13432, unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, trebuie să asigure îndeplinirea condițiilor prevăzute la alin. (1) lit. c), f), i), j), k), l) și m).

(4) În cazul în care masa se asigură în regim de catering, atât firma furnizoare, cât și firma care aprovizionează unitatea pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor trebuie să dețină autorizație pentru activități de catering și/sau transport alimente, conform prevederilor legale în vigoare. Firma furnizoare trebuie să respecte următoarele condiții:

a) meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unităților pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, va fi avizat de medicul acestor unități și afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție, precum și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate;

b) porțiile vor fi individualizate fie la locul de producție a hranei și transportate în recipiente reciclabili, de unică folosință, fie la locul de servire, caz în care vor fi transportate în recipiente voluminoși, cu închidere etanșă;

c) efectuarea unei anchete alimentare de către personal calificat, în lunile octombrie, februarie și mai, și transmiterea rezultatelor anchetei către conducerea unității pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cabinetul medical al unităților respective și, după caz, organelor de control;

d) meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală;

e) gestionarea tuturor recipientelor, veselei și tacâmurilor de unică folosință conform legislației naționale în vigoare cu privire la gestionarea deșeurilor.

(5) Unitatea de la care este livrată hrana pentru unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, va păstra probe din toate alimentele livrate, în spații frigorifice, timp de 48 de ore.

(6) Transportul produselor alimentare furnizate unităților publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, în sistem catering, de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică autorizate se face numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă.

(7) Servirea meselor în unitățile pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor poate fi realizată în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat, cu respectarea normelor de igienă."

ART. II

Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

p. Ministrul sănătății, interimar,
Vass Levente,

secretar de stat

București, 16 septembrie 2021.
Nr. 1.885.
