



Asociația Națională a Bucătarilor și Cofetarilor din Turism

***GHID DE BUNE PRACTICI DE IGIENĂ ȘI LUCRU
ÎN BLOCURILE ALIMENTARE DIN UNITĂȚILE DE
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ, INDIFERENT DE SPECIFIC***

2023

CUPRINS

	Pag.
1- Noțiuni introductive	4
1.1- Scop și domeniul de aplicare.....	4
1.2 – Documente de referință.....	5
1.3 – Termeni și definiții.....	5
2.-Siguranța alimentară – noțiuni generale	6
2.1- Principii de bază și responsabilități.....	6
2.2- Trasabilitatea.....	7
3.- Analiza riscurilor alimentare	8
3.1- Contaminanți și căi de contaminare.....	9
4.- HACCP / Autocontrol	10
4.1- HACCP – noțiuni generale.....	10
4.2- Autocontrolul	11
5.- Cerinte necesare privind desfășurarea în bune conditii a activității în blocul alimentar..	12
5.1- Blocul alimentar, spații, echipamente.....	12
5.2- Servicii (apă, canalizare,echipamente).....	13
5.3- Aparat de măsură și control	15
6. – Bune practici de lucru și igienă la recepție și depozitare	15
6.1- Bune practici de lucru la recepția materiilor prime și auxiliare.....	15
6.2- Bune practici de lucru la depozitare.....	16
6.2.1- produse fara regim termic.....	17
6.2.2- produse refrigerate.....	17
6.2.3- produse congelate.....	19
7.- Bune practici de lucru și igienă în timpul producției	19
7.1-Tratamentul termic.....	20
7.2-Răcirea preparatelor.....	21
7.3- Încălzirea / reîncălzirea preparatelor.....	21
7.4-Păstrarea la cald.....	22
7.5-Servirea.....	22
7.6- Livrarea produselor (catering).....	23
8.- Igiena personalului	24
8.1- Starea de sănătate.....	24
8.2- Starea de igienă.....	25
8.3- Comportamentul personalului.....	26
9. – Instruirea personalului	27
10.- ANEXE (Bune practici de lucru)	27
ANEXA 1 - Bune practici de lucru privind recepția materiilor prime	28
ANEXA 2 - Bune practici de lucru privind depozitarea materiilor prime	29
ANEXA 3 - Bune practici de lucru privind depozitarea ouălor	31
ANEXA 4 - Bune practici de lucru privind intrarea în unitate și igiena personal	32
ANEXA 5 - Bune practici de lucru privind trasabilitatea	34
ANEXA 6 - Bune practici de lucru privind autocontrolul	35
ANEXA 7 - Bune practici de lucru privind regimul termic preparate culinare	40
ANEXA 8 - Bune practici de lucru privind prepararea sous vide	43
ANEXA 9 - Bune practici de lucru privind recepția și prepararea vânatului	45
ANEXA 10 - Bune practici de lucru privind prepararea dulceațuri, gemuri, zăcuște, murături.....	47
ANEXA 11 - Bune practici de lucru privind maturarea cărnii de vită	49
ANEXA 12 - Bune practici de lucru privind congelarea	51

1.- NOȚIUNI INTRODUCTIVE

1.1 Scop și domeniu de aplicare

Ghidul de bune practici este un instrument voluntar, deosebit de util, care conține detalii referitoare la bunele practici de igienă și lucru, prezentate sub forma unor recomandări practice, adresate personalului care activează în unitățile de alimentație publică, indiferent de specific.

Prezentul ghid are drept scop descrierea regulilor și bunelor practici de lucru pentru activitățile desfășurate în blocurile alimentare din unitățile de alimentație publică, în vederea respectării cerințelor privind igiena și siguranța alimentului în procesul de producere și comercializare a produselor specifice .

Utilizarea acestui ghid vine în sprijinul personalului lucrător din bucătăriile care deservește unitățile de alimentație publică, încât aceștia să fie în măsură să respecte regulile de igienă ale alimentelor, să aplice corect principiile HACCP, permițând obținerea de produse sigure pentru sănătatea consumatorilor.

Ghidul va fi însușit și aplicat de către personalul care activează în bucătăriile care deservește unitățile de alimentație publică, indiferent de specific, pentru activitățile de aprovizionare, manipulare, preparare, depozitare, transport, livrare / comercializare, precum și persoanelor care desfășoară activități de mentenanță și igienizare a elementelor de infrastructură, precum și a spațiilor de procesare și utilajelor.

De asemenea, regulile care vizează siguranța alimentului menționate în prezentul Ghid sunt aplicabile și pentru vizitatori și/sau organismele de inspecție și control.

Se vor lua toate măsurile necesare pentru ca produsul finit să se ridice la înălțimea așteptărilor consumatorului, iar produsele pe care le consumă să fie sigure și conforme cu toate cerințele impuse de lege.

Activitatea noastră se bazează pe sisteme moderne de management al calitatii pentru a asigura calitatea și siguranța produselor pe care le scot pe piața.

Principale sisteme care se folosesc sunt:

- Bune practici de igienă: Good Hygiene Practises (GHP). Acestea impun condițiile și procedurile de igienă

- Bune Practici de Producție – Good Manufacturing Practises (GMP). Acestea impun condițiile și procedeele de prelucrare bazate pe o îndelungată experiență care s-au dovedit a asigura o calitate constantă și siguranța alimentelor
- Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). un sistem de management al siguranței alimentelor, care se concentrează asupra identificării riscurilor potențiale de contaminare / depreciere și asupra controlării lor în producția culinară.

Implementarea programului HACCP se face în funcție de complexitatea activității și dimensiunile unității fiind hotărâtă de către managerul unității.

1.2 Documente de referință

- Regulamentul CE nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului Europei pentru aprobarea Cerințelor generale privind siguranța alimentară;
- Regulamentul CE nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului Europei pentru aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
- Regulamentul CE nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului Europei de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală;
- Regulamentul CE nr. 2073/2005 , 1441/2007 al Parlamentului European și al Consiliului Europei pentru aprobarea Criteriilor microbiologice pentru produse alimentare;
- Regulamentul CE nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a normelor sanitare privind subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman;
- Regulamentul CE nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
- Ordonanța nr. 7 din 18 ianuarie 2023 privind calitatea apei destinate consumului uman;
- Ordinul nr. 111/2008 al ANSVSA privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările și completările ulterioare.

1.3 Termeni și definiții

- SIGURANȚA ALIMENTULUI – concept conform căruia produsul alimentar nu va dăuna consumatorului dacă este consumat / preparat conform utilizării prevăzute;
- LANȚ ALIMENTAR – succesiune de etape și operații implicate în producerea, procesarea, distribuția, depozitarea și manipularea alimentelor și a ingredientelor sale;
- CONTAMINANT – agent biologic, chimic, fizic ;
- RISC DE CONTAMINARE – posibilitatea prin care un contaminant poate să ajungă într-un produs pe întreg lanțul de producție consum, după pierderea controlului.
- PRODUS FINIT – produs care nu va mai suferi procesare sau transformare ulterioară, urmând a fi servit direct clientului;
- MĂSURĂ DE CONTROL – acțiune care poate fi folosită pentru a preveni sau elimina un pericol pentru siguranța alimentară, sau a-l reduce până la un nivel acceptabil;
- PROGRAM PRELIMINAR– condiții și activități de bază care sunt necesare pentru a menține un mediu igienic în blocul alimentar, adecvat pentru producția, manipularea și furnizarea de

- produse finite sigure pentru consumul uman;
- PUNCT CRITIC DE CONTROL – PCC – etapă în care se poate aplica controlul și care este esențială pentru a preveni sau elimina un pericol sau de a-l reduce la un nivel acceptabil din punct de vedere al siguranței alimentului;
 - PUNCT DE CONTROL – PC– unul sau mai multe puncte în care se poate pierde controlul și care necesită o atenție deosebită în vederea observării și eliminării unui pericol care poate denatura sau contamina produsul pe fluxul de producție- consum
 - LIMITĂ CRITICĂ – criteriu care separă acceptabilitatea de inacceptabilitate;
 - MONITORIZARE – realizarea de observații și măsurători pentru a evalua dacă măsurile de control funcționează corespunzător;
 - CORECȚIE - acțiunea de eliminare a unei neconformități detectate;
 - ACȚIUNE CORECTIVĂ - eliminarea cauzei unei neconformități detectate sau a unei situații nedorite printr-o acțiune definită anterior;

2.- SIGURANȚA ALIMENTARĂ

2.1- Principii de bază și responsabilități

Siguranța alimentară este o componentă importantă a politicilor alimentare. În acest context, globalizarea lanțului alimentar determină apariția constantă de noi provocări și riscuri pentru sănătatea și interesele consumatorilor.

Obiectivul principal al politicilor privind siguranța alimentară este reprezentat de atingerea celui mai înalt grad posibil de protecție a sănătății umane și a intereselor consumatorilor în ceea ce privește alimentele.

Principiul de bază al politicii privind siguranța alimentară este aplicarea unei abordări integrate, bazate pe principiile trasabilității de tipul “de la fermă la consumator”, care să acopere toate sectoarele lanțului alimentar.

Începând cu anul 2004 în Comunitatea Europeană a fost aprobat și implementat Pachet de igienă alcătuit din Regulamentele CE nr. 853/2004 și 854/2004 (abrogate prin R 625/2017) care reglementează calitatea și igiena produselor alimentare destinate consumului uman.

Odată cu aderarea în Uniunea Europeană, acest pachet a devenit și în România obligatoriu.

Nici un produs alimentar periculos pentru sănătate și/sau impropriu consumului uman nu poate fi introdus în consum.

Pentru a determina dacă un produs alimentar este sau nu sigur, trebuie să avem în vedere următoarele:

- Ingredientele din care este preparat produsul
- condițiile normale de utilizare
- informații privind valorile nutriționale minimale
- conținutul în alergen

- existența unor E-uri în produs

Operatorii trebuie să aplice legislația alimentară de la toate etapele lanțului alimentar, de la recepția materiilor prime până la servirea către clientul final.

Operatorii trebuie să asigure trasabilitatea produselor în toate etapele de producție, prelucrare și distribuție, inclusiv a substanțelor care intră în compoziția produselor alimentare.

2.2 – Trasabilitatea

Reprezintă unul dintre cele mai importante principii ale siguranței alimentare și totodată o mare responsabilitate a operatorului. Asigurarea trasabilității necesită găsirea de soluții pentru stabilirea traseului alimentului în vederea asigurării inocuității alimentelor, în scopul de a elimina riscurile pentru siguranța alimentelor.

În acest context, trasabilitatea este un aspect important în evaluarea lanțului de producție-consum și este tot mai mult în atenția factorilor de decizie, producătorilor și consumatorilor.

Trasabilitatea alimentelor este în prezent o cerință impusă prin legislația UE, prin regulamentul 178/2002, care stabilește cerințe pentru transparență și o abordare integrată "de la fermă la furculiță", în timp ce metodele de control a siguranței alimentelor sunt în curs de revizuire, pe baza principiului "controlul controlului"

Trasabilitatea reprezintă posibilitatea identificării și urmăririi, pe parcursul tuturor etapelor de producție, procesare și distribuție, a unui aliment, sau a unei substanțe care urmează ori care poate fi incorporată într-un aliment.

Într-un lanț alimentar este posibilă identificarea a cel puțin două niveluri de trasabilitate:

- trasabilitatea internă - legătura dintre un operator și lanțul din care face parte, ceea ce permite furnizarea de informații despre materiile prime și procese cu produsul final, separate pentru fiecare etapă de producție, procesare și distribuție;
- trasabilitatea lanțului alimentar- atenția este concentrată pe informațiile care însoțesc un produs, de la un anumit nivel în lanțul alimentar la altul, pentru a extinde trasabilitatea pentru orice produs, în toate etapele de producție, procesare și distribuție.

Caracteristici de bază ale sistemelor moderne de trasabilitate

Caracteristicile de bază ale sistemelor de trasabilitate (ex. identificare, informare și conectare între acestea) sunt comune în toate sistemele, indiferent de tipul de produs, sistemul de producție și control care este aplicat.

- Identificarea unică sau pe loturi a tuturor materiilor prime și ingredientelor
- Furnizarea de informații despre momentul și locul unde produsele sunt achiziționate /recepționate, depozitate, prelucrate intermediar sau final, crează un sistem care conectează atele, asigurând trasabilitatea în ambele sensuri de la materia primă – la consumator și invers

3.- Analiza riscurilor alimentare

Managementul riscurilor alimentare este un proces esențial în industria ospitalității și în orice activitate care implică producția, prelucrarea, distribuția și consumul de alimente. Scopul acestui proces este să identifice, să evalueze și să gestioneze riscurile potențiale pentru sănătatea umană și pentru siguranța alimentelor. Iată câteva aspecte cheie ale managementului riscurilor alimentare:

- a) Identificarea riscurilor: Primul pas în managementul riscurilor alimentare este identificarea tuturor posibilelor amenințări pentru siguranța alimentelor. Aceste riscuri pot include contaminări microbiene, chimice, fizice sau alergene, precum și practici necorespunzătoare de manipulare a alimentelor.
- b) Evaluarea riscurilor: După ce riscurile au fost identificate, acestea trebuie evaluate pentru a determina gravitatea și probabilitatea lor de a se materializa. Acest proces poate implica analiza datelor istorice, studii științifice și expertiză tehnică.
- c) Controlul riscurilor: Odată ce riscurile au fost evaluate, trebuie luate măsuri pentru a controla sau a minimiza riscurile. Aceasta poate implica stabilirea de standarde de siguranță alimentară, punerea în aplicare a procedurilor de igienă, supravegherea calității alimentelor și a lanțului de aprovizionare, și alte măsuri de control.
- d) Monitorizarea și supravegherea: Managementul riscurilor alimentare implică o monitorizare continuă pentru a se asigura că măsurile de control sunt respectate și pentru a detecta orice probleme potențiale în timp util.
- e) Comunicarea și informarea publicului: Este important să se informeze consumatorii și alte părți interesate cu privire la riscurile alimentare și la măsurile de control luate pentru a le gestiona. Transparența și comunicarea eficientă pot contribui la încrederea publicului în siguranța alimentelor.
- f) Reacționarea la incidente: În cazul în care apare o amenințare la siguranța alimentelor sau un incident, trebuie să fie stabilite protocoale pentru reacționarea rapidă și corectă la aceste evenimente.
- g) Îmbunătățirea continuă: Managementul riscurilor alimentare este un proces în evoluție. Prin învățare din experiențe anterioare și din noile informații și cercetări, se pot îmbunătăți constant măsurile de control și se pot adapta la noile riscuri care pot apărea.

3.1 CONTAMINANȚI ȘI CĂI DE CONTAMINARE

Contaminarea alimentelor constituie efectul acțiunilor prin care acestea au ajuns în contact cu substanțe străine de compoziția lor, deseori substanțe care le produc denaturări ori care sunt daunatoare pentru consumator.

Poluanți și contaminanți ai alimentelor

Poluarea și contaminarea alimentelor sunt situații tipice cu incidență asupra aspectelor igienico-sanitare și inocuității alimentelor.

Starea de poluare și contaminare a alimentelor este generată de:

- conținutul de bacterii condiționat patogene peste limitele admise;
- prezența petelor de mucegai (altele decât mucegaiurile selecționate admise);
- conținutul de substanțe chimice peste limitele admise sau al celor neautorizate;
- prezența urmelor de rozătoare;
- prezența unui miros sau gust străin de natura produsului;
- conținutul de corpi străini peste limitele admise.

Contaminanții și poluanții alimentari se clasifică, conform Comisie Codex Alimentarius, în următoarele grupe:

- pesticide (insecticide anorganice, uleiuri sau emulsii, insecticide vegetale, insecticide organice de sinteză, fungicide și bacteriostatice ierbicide, desfoliante, alte pesticide, nematocide, rodenticide etc.);
- produse chimice industriale (dioxine, difenili policlorurați, alte produse chimice, recipiente și materiale de ambalaj improprii);
- metale grele și alte elemente;
- micotoxine;
- alți contaminanți microbiologici.

Din această grupare lipsesc, după cum se poate observa, substanțele toxice antinutriționale (existente în unele materii prime agroalimentare), substanțele nocive (care se pot forma în anumite condiții, în timpul prelucrării și păstrării unor produse alimentare), paraziții animalii etc., care se află atât în țara noastră, cât și în alte țări, sub incidența legislației sanitare veterinare și a controlului fito-sanitar sau sanitar-veterinar.

Contaminanții fizici

sunt constituiți din particule metalice, nisip, pietriș, resturi vegetale etc

Contaminanții chimici

cuprind numeroase grupe de substanțe chimice anorganice și organice care pot pătrunde accidental sau în mod intenționat (bioterrorism) în diferitele etape ale producției și circulației produselor.

Contaminanții *biologici de origine vegetală* sunt, în principal, următorii:

- ciuperci sălbatice otrăvitoare;
- cartofii încoltiti (care acumulează solanină).

Otrăvurile de origine animală sunt constituite din icrele unor pești (mreana etc.), carnea unor specii de pește și alte vietăți oceanice.

Ingerarea de alimente infesate generează toxiinfecțiile alimentare, care sunt stări morbide cauzate de toxine microbiene elaborate la nivelul alimentului sau la nivelul organismului uman.

Bioagenții toxiinfecțiilor alimentare pot fi grupați în patru categorii:

- coci patogeni enterotoxici (stafilococi și streptococi);
- enterobacteriacee;
- bacterii sporogene (aerobe și anaerobe);
- bacterii care degradează anumite substanțe din alimente, cu formare de substanțe toxice.

4.- H.A.C.C.P. , AUTOCONTROL

4.1 H.A.C.C.P. –noțiuni generale

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) este un sistem de management al siguranței alimentelor conceput pentru a identifica, evalua și controla riscurile asociate cu prelucrarea și distribuția alimentelor.

Conform legislației aplicabile în acest domeniu, operatorii pun în aplicare, implementează și mențin o procedură/proceduri bazate pe principiile HACCP.

Aceste principii se referă la :

Principiul 1 - Efectuarea unei analize a pericolelor în corelație directă cu riscurile de contaminare sau depreciere a produsului

În orice etapă se pot petrece evenimente neplăcute, în care riscurile de contaminare pot fi: agenți de curățenie, bacterii, diferite obiecte străine care pot pătrunde în alimente, etc. De aceea se are în vedere identificarea riscului de contaminare potențial asociat cu fiecare dintre etapele de realizare ale unui produs alimentar în blocul alimentar (recepție, depozitare, preparare culinară și consum). În consecință, se estimează severitatea și probabilitatea de apariție a pericolului în cauză și se identifică măsurile de control necesare.

Principiul 2 - Determinarea Punctelor Critice de Control (PCC) Determinarea punctelor/procedurilor/pașilor operaționali care pot fi controlați și eliminarea sau minimizarea probabilității de apariție a riscului de contaminare / depreciere (PCC - Punct Critic de Control).

Principiul 3 - Stabilirea limitelor critice . Pentru a înțelege această etapă luăm ca exemplu faptul cunoscut că fiecare tip de carne are o anumită temperatură minimă de fierbere la care sunt înlăturate riscurile de contaminare. De asemenea, fiecare fel de mâncare are o zonă periculoasă de temperaturi

când bacteriile se pot dezvolta și multiplica, motiv pentru care se evită, în general zona dintre + 5°C și + 50°C. Pentru acest motiv trebuie stabilite limitele critice care trebuiesc respectate pentru a se asigura că fiecare PCC este menținut sub control.

Principiul 4 - Stabilirea unui sistem de monitorizare a PCC Principiul presupune stabilirea unui sistem de monitorizare care să asigure controlul PCC-urilor prin observare. Verificarea continuă a PCC se face prin cel puțin două metode (electronică și vizuală cu înregistrare în grafice)

Principiul 5 - Stabilirea acțiunilor corective Acțiunile corective sunt stabilite pentru fiecare situație în care se pierde controlul într-un PCC, depășindu-se limitele critice stabilite în cazul unităților frigorifice de exemplu (frigidere, congelatoare, camere frig).

Principiul 6 - Stabilirea procedurilor de verificare Se are în vedere stabilirea unor proceduri de verificare care includ încercări sau proceduri suplimentare pentru a confirma funcționarea efectivă a sistemului HACCP. Acest principiu se respecta în general prin autocontrol pe baza fisei de autoevaluare (regăsită în anexa 6) sau prin analize de laborator

Principiul 7 - Stabilirea documentelor și înregistrărilor necesare Toate informațiile supuse principiilor HACCP trebuie structurate în documente care să descrie modul de lucru și de înregistrare.

Pentru implementarea programului HACCP este indicat să se apeleze la un consultant autorizat.

În unitățile mici cu număr redus de angajați și care obțin cantități mici de alimente gătite, un program HACCP nu este necesar, bunele practici de igienă și fabricație fiind suficiente.

4.2. Autocontrolul

Autocontrolul reprezintă acțiunea de autoverificare a propriei activități în baza unor proceduri stabilite prin GMP –uri (ghiduri de bune practici).

Controlul calității se desfășoară în trei direcții:

- în faza de pregătire a procesului de gătire
- în faza de gătire propriu-zisă
- în faza de livrare a produsului către consumatorul final.

Autocontrolul în blocul alimentară urmărește:

- să nu permită introducerea în unitate a unor materii prime, auxiliare sau ambalaje necorespunzătoare;
- să prevină deprecierea semipreparatelor în cursul procesului de procesare;
- să descopere cauzele și locurile în care se ivesc defecțiuni în vederea remedierii lor;
- să evite introducerea în consum a produselor care nu corespund calitativ și igienic normelor în vigoare.

Clasificarea controlului în blocul alimentară se poate face după mai multe criterii:

- In funcție de faza în care se efectuează controlul:
 - controlul la recepție a materiilor prime, auxiliare, ambalajelor;
 - controlul procesului de gătire;
 - controlul produselor finite (controlul final).
- In funcție de periodicitatea controlului, acesta poate fi:
 - control permanent,(se efectuează conform unei planificări in mod continuu)
 - control periodic (prin recoltare de probe – analize de laborator)

Operatorii și personalul lucrător desemnat, în funcție de specificul activității desfășurate vor trebui să elaboreze un program de autocontrol în care vor consemna toate înregistrările/monitorizările, inclusiv neconformitățile identificate și acțiunile corective aplicate. La elaborarea programului de autocontrol este recomandat să se ia în considerare: specificul unității, dimensiunea, distribuția și destinația produselor obținute, natura produselor și a riscurilor identificate în analiza de risc, complexitatea proceselor de producție, sursa de apă, rezultatele analizelor de laborator, rezultatele controalelor oficiale.

5. – CERINTE NECESARE PRIVIND DESFĂȘURAREA ÎN BUNE CONDIȚII A ACTIVITĂȚII ÎN BLOCUL ALIMENTAR.

5.1. BLOCUL ALIMENTAR- SPAȚII, ECHIPAMENTE

În vederea desfășurării în bune condiții de lucru și igienă a activității în blocul alimentar, Managerii trebuie să se asigure că este posibilă aplicarea și respectarea cerințelor prevăzute în Reg. 852/2004:

- spațiile și amplasarea echipamentelor/ utilajelor, permite întreținerea și igienizarea acestora astfel încât contaminarea de orice natură să fie redusă la minim,
- fluxul materiilor prime și auxiliare, a personalului, a produselor finite și al deșeurilor este astfel elaborat încât se evită contaminarea încrucișată,
- spațiile de depozitare, producție precum și vestiarele au fost structurate în funcție de producția maximă preconizată, precum și de numărul maxim de personal posibil existent la un moment dat în spațiul de procesare,
- suprafețele de lucru a echipamentelor și utilajelor, în special a celor care vin în contact direct cu alimentele sunt de asemenea manieră proiectate și executate, încât să nu constituie o sursă de contaminare de orice natură (microbiologică, chimică, fizică) pentru alimente,
- apa folosită la producție sau pentru igienizare va fi numai apă care corespunde parametrilor apei potabile,
- perimetrul unității și spațiile de producție și comercializare vor fi protejate contra dăunătorilor,

- **Blocul alimentar** – în cadrul blocului alimentar este recomandată o delimitare a spațiilor de producție astfel încât să se reducă pe cât posibil posibilitatea apariției unei contaminări încrucișate între produsele alimentare. Astfel, pentru aplicarea unor bune practici de igienă, în cadrul blocului alimentar este recomandat să fie separate cel puțin următoarele sectoare/zon:

- Zonă depozitare materii prime/ ingredient
- Zonă spălare, pregătire materii prime
- Zonă destinată gătirii
- Zonă depozitare produs finit
- Zonă depozitare produse curățenie
- Zonă facilități personal (vestiare, toalete)

5.2. SERVICII (APĂ, CANALIZARE, ECHIPAMENTE)

APA provine din rețeaua publică sau din foraj propriu avizat și controlat periodic. Apa utilizată este conformă cu cerințele minime prevăzute de lege. Anual se vor recolta probe în vederea realizării de examene microbiologice. Anual se va solicita de la furnizorul de apă buletine care să ateste faptul că apa folosită în blocul alimentar are parametri conformi normelor în vigoare.

CANALIZAREA Apele uzate rezultate din procesul tehnologic sunt recoltate de rețeaua de canalizare. Toate încăperile trebuie prevăzute cu sifoane de pardoseală cu clopot.

APA CALDĂ Unitatea trebuie să dispună de facilități necesare producerii de apă caldă necesară desfășurării proceselor tehnologice și procedurilor de igienizare.

FACILITĂȚI DEPOZITARE ȘI PRODUCȚIE Amplasarea și dimensiunea spațiilor de depozitare permit aplicarea bunelor practici de igienă. Soluțiile tehnice alese la realizarea spațiilor de depozitare și de producție nu permit acumularea murdăriei, contactul produselor alimentare cu produse toxice, formarea de condens și mucegai.

În zonele unde se depozitează materia primă se vor asigura condiții corespunzătoare de temperatură și umiditate relativă a aerului, de igienizare, precum și o bună ventilație și iluminare, asigurate natural sau artificial, necesare păstrării calității și salubrității produselor depozitate.

Se recomandă respectarea condițiilor de depozitare ale produselor recepționate, așa cum sunt prescrise de producător !

Depozitul de materii prime dispune de o capacitate suficientă pentru păstrarea în regim termic corespunzător a acestora. Parametrii ambientali (temperatura, umiditate, după caz) sunt monitorizați și

înregistrați, conform procedurilor proprii care stabilesc frecvența și responsabilitățile aferente.

Chiuvetele au fost amplasate ținând cont de necesarul acestora pe fluxul de producție, astfel încât operatorii să nu contamineze în vreun fel alimentele.

Acestea dispun de apă caldă și rece, de substanțe detergente și dezinfectante și de materiale pentru uscatul igienic al mâinilor.

Sistemul de ventilație este proiectat încât să împiedice pătrunderea dăunătorilor și să nu reprezinte o sursă de contaminare pentru produsele alimentare; asigură circulația curenilor de aer din zona curată, împiedicând formarea de condens; asigură eliminarea prin hota instalată deasupra zonei de gătit a mirosurilor și aburilor rezultați.

Uși și ferestre - ușile și tocurile acestora trebuie să aibă suprafețe netede și neabsorbante, pentru a putea fi ușor igienizate, trebuie să asigure o bună etanșare, inclusiv la partea inferioară.

Ușile și ferestrele care fac legătura cu exteriorul vor fi prevăzute cu plase, perdele sau alte mijloace de prevenire a pătrunderii dăunătorilor.

Sistemul de iluminare poate fi mixt, natural sau artificial, creând astfel un iluminat adecvat. Sursele de iluminare artificială sunt prevăzute cu protecții care să împiedice căderea cioburilor de la corpurile de iluminat în cazul în care acestea se sparg.

Echipe și utilaje Echipamentele și utilajele sunt astfel amplasate încât permit o înaintare liniară a fluxului de producție, precum și o igienizare corespunzătoare a acestora și a spațiilor adiacente lor.

Materialele din care sunt confecționate echipamentele și utilajele necesare procesului tehnologic, și în special cele care intră în contact direct cu alimentele sunt materiale agreate pentru industria alimentară, cu suprafețe netede, ușor de curățat și igienizat, rezistente la acțiunea detergenților și dezinfectanților.

Lubrifiantii utilizați sunt agreați pentru folosirea în industria alimentară.

Zilnic la sfârșitul activității, după efectuarea curățeniei și dezinfecției echipamentelor/ utilajelor, se va efectua o verificare a stării tehnice a acestora, a integrității fizice a tuturor componentelor (inclusiv subansamble).

După caz, se prevăd spații adecvate pentru curățarea, dezinfectarea și depozitarea instrumentelor și echipamentelor de lucru.

Deșeurile alimentare – deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi se depozitează în recipiente care se pot închide; acestea trebuie menținute în bună stare, ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat; evacuarea deșeurilor din blocul alimentar se face cât mai rapid posibil sau cu o frecvență corespunzătoare încât să se evite acumularea lor; depozitarea deșeurilor se face la o distanță sigură de blocul alimentar.

5.3 -APARATE DE MĂSURĂ ȘI CONTROL

Există o varietate de aparate de măsură și control pe care le poți utiliza în bucătărie pentru a te ajuta să pregătești mâncarea în mod precis și sigur. Iată câteva exemple:

1. Termometru pentru carne: termometru pentru carne digital sau analog îți permite să măsoți temperatura internă a cărnii pentru a o găti la nivelul de gătire dorit (joasă, medie, bine făcută). Acest lucru te ajută să eviți supracoacerea sau subcoacerea cărnii.
2. Cântar de bucătărie: cântar digital precis esențial pentru măsurarea corectă a ingredientelor în rețete. Este util atât pentru cantitățile de bază (făină, zahăr, lapte), cât și pentru porționarea corectă a mâncării.
3. Cronometru de bucătărie: cronometru te ajută să monitorizezi timpul de gătire al diferitelor preparate. Se pot utiliza un ceas de bucătărie sau aplicații mobile pentru a seta alarme.
4. Termometru pentru cuptor: dacă cuptorul nu are un termometru încorporat poți utiliza un termometru pentru cuptor pentru a asigura că temperatura este corectă pentru gătitul alimentelor.
5. Termometru pentru spațiile frigorifice (congelatoare, frigider): dacă frigiderul nu are un termometru încorporat, poți utiliza un termometru pentru frigider pentru a asigura că temperatura este corectă pentru depozitarea și păstrarea alimentelor.
6. Tester de aluat: ajută la verificarea texturii aluatului, mai ales în coacerea pâinii sau a produselor de patiserie.
7. Hidrometru pentru ulei: În timpul prăjirii alimentelor hidrometru pentru ulei te ajută să menții temperatura corectă a uleiului pentru a evita arsurile sau coacerea inegală.

Acestea sunt doar câteva exemple de aparate de măsură și control care se pot utiliza în bucătărie pentru a ține sub control procesele de depozitare și gătit.

Toate aparatele de măsură și control trebuie calibrate și verificate periodic. Rezultatul verificărilor vor fi atestate prin buletine metrologice. Conform legii nu este admisă folosirea termometrelor cu mercur.

6.- BUNE PRACTICI DE LUCRU ȘI IGIENĂ LA RECEPȚIE ȘI DEPOZITARE

6.1. - BUNE PRACTICI DE LUCRU ȘI IGIENĂ ÎN PROCESUL DE RECEPȚIE

Toate operațiunile de recepție, depozitare, manipulare, procesare, ambalare și control desfășurate în procesul de gătit sunt astfel concepute și efectuate încât să asigure salubritatea, securitatea și trasabilitatea produsului.

Trasabilitatea produsului este realizată în conformitate cu prevederile procedurii.

Pentru activitatea de identificare a riscurilor în punctele critice de control se efectuează

ANALIZA RISCULUI, care identifică acțiunile necesare pentru realizarea unor produse sigure pentru consum.

La recepție se va acorda o atenție deosebită următoarelor grupe de materii prime: ouă, fructe proaspete, legume proaspete, smântână sau frișcă, carne proaspătă sau carne tocată- carne preparată, miere de albine, lactate și brânzeturi .

Factorii fizici (de proces și de mediu), care pot afecta calitatea și siguranța produsului, și anume:

- timpul de prelucrare/ depozitarea produsului într-o anumită fază
- temperatura (depozitarea materiilor prime - ingredientelor)

Traseul materiilor prime și al materialelor folosite în procesul de gatire este stabilit astfel încât să se evită riscul de apariție a oricărui tip de contaminare încrucișată, și anume:

- Nu se aprovizionează unitatea cu materii prime pe traseul de afluire a produsului finit sau invers (se poate aplica o procedură de recepție înaintea începerii lucrului în blocul alimentar în cazul unităților mici);
- Nu se aprovizionează materiale de ambalare prin blocul alimentar în timpul desfășurării ciclului de gătire (separare în timp);
- Fluxul de gătire este asigurat astfel încât manipularea ingredientelor, produsului finit, a semifabricatelor, a apei, a materialelor, a ambalajelor, a substanțelor de igienizare nu crează risc de contaminare încrucișată pentru produsul finit.
- Deșeurile rezultate din proces se colectează în recipiente cu capac destinate exclusiv acestui scop, plasate în blocul alimentar și se îndepărtează periodic și la sfârșitul programului în locurile comune special amenajate ale organizației, în conformitate cu bunele practici de lucru referitoare la managementul deșeurilor,
- La ANEXA 1 se regăesc bune practici de lucru pentru recepția materiilor prime

6.2. – BUNE PRACTICI DE LUCRU ÎN TIMPUL DEPOZITĂRII (anexa- 2)

Aprovizionarea se va face de o asemenea manieră încât să nu se mențină o mare cantitate de materii prime / auxiliare pe stoc, evitând supraîncărcarea spațiului de depozitare, cu toate efectele negative care pot rezulta din aceasta (presiune microbiologică, umiditate ridicată, lipsa ventilației, alterarea de produse, dificultăți privind verificarea și retragerea produselor pe baza principiului FI-FO, etc.)

Depozitarea se va face diferențiat pe produse în funcție de: regimul termic de păstrare, natura produselor (animală – vegetală; produse lactate – produse din carne, alimente ce nu sunt gata pentru consum - alimente gata pentru consum etc.)

6.2.1. – MĂRFURI FĂRĂ REGIM TERMIC

Spațiul de depozitare al produselor care nu necesită păstrarea sub regim termic controlat trebuie să fie amenajat ținându-se seama de cantitatea și sortimentația produselor ce urmează a fi păstrate. Rafturile trebuie să fie ușor de întreținut, iar mărfurile depozitate să fie ușor de așezat, abordat, examinat, preluat conform principiului FI-FO.

În timpul păstrării se va asigura conservarea calităților organoleptice ale alimentelor, respectiv protejarea acestora de poluarea de orice natură (biologică, chimică, fizică).

Periodic se verifică modificările, mai ales semnele de alterare ale produselor și termenele de valabilitate.

În depozitul de uscate se va asigura un bun iluminat și o ventilație corespunzătoare.

Alimentele vor fi păstrate pe paleți- rafturi- stative din material lemnos sau de plastic, amplasate la o distanță corespunzătoare (5-10 cm) de pardoseală, pereți, conducte de agent termic sau apă caldă.

NU SE PERMITE DEPOZITAREA ALIMENTELOR DIRECT PE PARDOSEA (excepție: depozitarea băuturilor îmbuteliate, a butoaielor – găleților ce conțin lichide/ produse alimentare).

Mărfurile cu mirosuri puternice (arome, condimente) se vor păstra la distanță de produsele cu o bună capacitate de legare a mirosurilor (ex: făina) și pe cât posibil închise.

Legumele și fructele proaspete pot fi depozitate de asemenea în acest spațiu cu condiția ca legumele/fructele cu pământ să fie depozitate astfel încât să nu reprezinte o sursă de contaminare, iar păstrarea lor se va face într-o zonă strict destinată acestui scop.

Sacii sau pungile de făină, zahăr, mălai se vor acoperi sau lega după fiecare utilizare.

Pâinea, chiflele se pot păstra în acest spațiu cu condiția depozitării în cutii sau lăzi destinate acestui scop, în coșuri de răchită, material plastic sau în navete acoperite, ferite de praf și insecte.

Diverse produse alimentare (muștar, ketchup, etc.) se vor păstra în recipienții/ ambalajele originale în depozitul de uscate.

Conservele vor fi verificate periodic, iar cele cu bombaje, neînchise ermetic, ruginite vor fi eliminate.

6.2.2. PRODUSE REFRIGERATE (anexa- 2)

Temperaturile de depozitare în frigider pentru diferite tipuri de carne sunt importante pentru a preveni creșterea bacteriilor și menținerea siguranței alimentare. Sunt recomandate următoarele temperaturi:

Carnea de vită: Se recomandă păstrarea la o temperatură între 2⁰ C și 7⁰ C.

Carnea de oaie: Aceeași temperatură ca și cea pentru carne de vită, adică între 2⁰ C și 7⁰ C.

Carnea de porc: De asemenea, se păstrează cel mai bine între 2⁰ C și 4⁰ C.

Peste: Majoritatea tipurilor de pește proaspăt trebuie păstrate la o temperatură apropiată de cea a gheții topite, între 0⁰ C și 2⁰ C.

Păsări: Carnea de pasăre, cum ar fi puiul și curcanul, trebuie păstrată la o temperatură mai scăzută decât carnea roșie. Recomandarea este între 2⁰ C și 4⁰ C

Este important să se mențină o temperatură constantă în frigider în funcție de tipul de produse și de recomandările producătorului.

lapte și produse din lapte: în funcție de tipul de produse și de recomandările producătorului.

preparate reci și semipreparate, antreuri: +2⁰ C...+4⁰ C.

Preparatele de cofetărie și patiserie pot fi păstrate pe o perioadă de maxim 48 de ore sau pe o perioadă garantată de către producător.

Preparatele reci , mai ales cele pe bază de maioneză, pot fi păstrate pe o perioadă de maximum 48 de ore, cu excepția cazului în care maioneza este de origine vegetală, când se va ține cont de perioada de garanție oferită de către producătorul acesteia.

Semipreparatele și preparatele culinare pot fi păstrate pe o perioadă de maxim 48 de ore.

Ouăle, conform legislație sanitare-veterinare în vigoare, se pot păstra în spații ferite de razele solare. Dezinfecția spațiului de depozitare ouă se face ori de câte ori este cazul dar cel puțin o dată pe săptămână.

Pe perioada depozitării toate produsele vor fi marcate, și protejate de contaminare.

Toate alimentele care se păstrează la rece, în cazul în care ele nu sunt depozitate în ambalajele originale, se vor ambala (proteja) și marca, sau se vor păstra în recipiente închise și marcați.

ETICHETA trebuie să conțină date despre data de fabricație, nr. lot, data de expirare/ termen de valabilitate sau trimitere la un document comercial prin care să se poată obține în timp util toate aceste informații. În cazul alimentelor preparate (preparate sau semipreparate culinare) înscrisul trebuie să conțină date referitoare la data preparării, data și ora introducerii la frigider, data maximă de consum.

ÎN INTERIORUL FRIGIDERULUI TOATE PRODUSELE ALIMENTARE SE VOR PASTRA PROTEJATE ȘI ETICHETATE

În cazul în care produse din mai multe categorii sunt introduse în același frigider (frigiderul de mână), acestea se vor separa fizic. Pe cât posibil, alimentele gata pentru consum se vor păstra în frigidere diferite față de cele în care se depozitează materiile prime.

DEPOZITAREA PRODUSELOR MATERIE PRIMĂ ȘI A PRODUSELOR ALIMENTARE GATA PENTRU CONSUM TREBUIE SĂ SE REALIZEZE ASTFEL ÎNCĂT SĂ NU SE PRODUCĂ CONTAMINAREA ÎNCRUCIȘATĂ. DACĂ SE DEPOZITEAZĂ ÎN ACELAȘI SPAȚIU/ FRIGIDER, ACESTE TREBUIE SĂ FIE DEPOZITATE ÎN RECIPIENTE/CUTII CE SE ÎNCHID, AMBALATE ȘI PLASATE PE RAFTURI SEPARATE CU ETICHETAREA CORESPUNZĂTOARE.

În cazul în care se folosesc produse congelate, decongelarea acestora se va face în frigiderul pentru produse din carne, în tăvi care să permită acumularea lichidului de decongelare, și prevăzute cu grătare astfel încât în timpul decongelării produsul să nu intre în contact direct cu lichidul rezultat.

DECONGELAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ LA TEMPERATURI MAI MARI DE +8° C NU ESTE RECOMANDATĂ.

În frigider nu se vor depozita produse în cantități ce depășesc capacitatea de refrigerare a acestuia. Nu se vor introduce alimente în stare caldă. Frigiderul va fi supus periodic operațiunilor de dezghețare urmate de spălarea și dezinfectia acestuia. Frigiderele cu sisteme automatizate de dezghețare se vor supune săptămânal operațiunii de dezinfecție.

Toate spațiile de depozitare produse sub regim termic, (refrigerare/ congelare) vor fi dotate cu termometre și vor avea aplicate termograme de monitorizare a temperaturilor.

În cazul în care se constată prezența unui produs alterat într-unul din frigidere, operatorul care constată acest lucru va anunța imediat responsabilul de unitate, iar produsul va fi eliminat din frigider.

Este strict interzisă reintroducerea resturilor alimentare în frigiderile sau congelatoarele unde se păstrează alimente destinate consumului uman.

6.2.3 ALIMENTE CONGELATE (anexa-12)

Preparatele congelate se păstrează la temperaturi sub -18 °C sau la temperaturile precizate de către producător.

Se va decongela numai acea cantitate de produse care urmează a fi supuse procesării. Alimentele parțial sau total decongelate **NU SE VOR RECONGELA.**

În cazul congelării de semipreparate produse în unitate, produsele vor fi etichetate fiind înscrise data preparării, data congelării, termenul de valabilitate.

Decongelarea se va face conform celor mai sus menționate,

La anexa 2 și anexa 3 se regasesc bune practici de lucru pentru depozitare..

7. - BUNE PRACTICI DE LUCRU ȘI IGIENĂ IN TIMPUL PROCESULUI DE PRODUCȚIE (anexa- 7)

Pregătirea preparatelor culinare se va face în spațiile special amenajate.

Pregătirea materiilor prime – curățare și pregătire legume, zarzavaturi, fructe proaspete; dezinfectare ouă; tocare; fracționare muștar, ketchup, gemuri, măslina, făină, zahăr, etc, se va face în spațiul special destinat acestui scop.

Pentru evitarea contaminărilor încrucișate aceste activități se vor separa în timp, iar în limita posibilităților și în spațiu.

Bazinele/ vasele în care se spală/ dezinfectează materiile prime se vor marca corespunzător.

Legumele/ zarzavaturile se vor spăla de cel puțin două ori, manoperă aplicabilă și fructelor în coajă. Fructele cu un înalt risc la adresa siguranței alimentului (zmeură, căpșune, mure) se vor pregăti doar înainte de utilizare, indiferent de starea termică în care acestea se află (refrigerată sau congelată).

Ouăle, se vor depozita în ambalajele originale și vor fi spălate și dezinfectate numai înainte de folosire.

Ouăle se vor spăla și dezinfecta într-un loc din unitate destinat acestui scop, de obicei în camera de zarzavat. Acest loc se va marca în mod corespunzător. După spălare și dezinfectare ouăle se clătesc sub jet de apă, după care se pot introduce în zona de preparare.

Dezinfecția se va face utilizând dezinfectanți autorizați, cu respectarea timpilor de contact și a temperaturii apei de clătire.

Ouăle odată spălate, dezinfectate și clătite se pot supune prelucrării (spargere sau fierbere ca atare).

NU ESTE RECOMANDAT SĂ FIE FOLOSITE ÎN PROCESUL DE GĂTIT OUĂ CARE PREZINTĂ COAJA CRĂPATĂ SAU CU PETE DE MUCEGAI.

Odată sparte, se vor folosi imediat. În cazul în care din motive tehnologice acestea nu pot fi imediat supuse prelucrării se vor depozita în recipiente acoperiți, care se vor păstra la temperaturi cu valori cuprinse între +2...+4 °C.

Felierea se va realiza pe blaturi din material plastic folosindu-se coduri de culori pe cât posibil, pentru a diferenția blaturile folosite la felierea materiilor prime față de cele utilizate la felierea alimentelor gata pentru consum.

Indiferent de natura produselor materii prime, se va evita pe cât posibil menținerea alimentelor la temperatura camerei, pentru a reduce la minim riscul dezvoltării germenilor patogeni și sau a toxinelor acestora. După pregătire, materiile prime se vor introduce imediat în masa rece, în frigider, la o temperatură de +2...+4 °C cu etichetare corespunzătoare sau se vor supune tratamentului termic.

7.1 - TRATAMENTUL TERMIC (anexa- 7)

Schimbarea parametrilor de temperatură - timp este permisă numai cu aprobarea bucătarului șef.

Periodic se va monitoriza temperatura la ieșirea din cuptor a oricarui sortiment care se va supune tratamentului termic.

Spațiul de tratare termică a preparatelor va fi prevăzut cu un exhaustor pentru a preveni formarea condensului în blocul alimentar.

7.2 - RĂCIREA PREPARATELOR (anexa- 7)

Pastele făinoase, orezul fiert vor fi răcite imediat după tratamentul termic și depozitate după etichetarea acestora (înscriindu-se și ora fierberii) în frigider. Timpul maxim de depozitare este de 3 ore.

Mâncărurile fierte se vor servi, păstra la cald, sau răci în condiții specifice, imediat după preparare.

Regulile răcirii - într-o perioadă de timp de maxim 90 de minute, mâncărurile vor fi răcite la temperaturi de +10-+15°C , iar apoi în maxim 150 minute se vor răci la temperatura frigiderului, de sub +7°C . În cazul în care au trecut 240 minute de la preparare, iar temperatura mâncărurilor nu a coborât sub +7°C, bucătarul șef va decide calea de utilizare a acestora, respectiv: servirea, retratarea termică, continuarea răcirii.

Nu se recomandă păstrarea de pe o zi pe alta, sau de la o perioadă de servire la alta, a mâncărurilor preparate la comandă, a mâncărurilor ușor degradabile, a mâncărurilor care își pierd calitățile organoleptice, în cazul reîncălzirii (ex.: paste făinoase, cartofi, pește, orez, ciuperci, etc.).

În cadrul restaurantelor cu meniu, respectiv în restaurantele în care se organizează mese festive, din fiecare sortiment servit se vor păstra câte 100g de produs, timp de 48 de ore într-un spațiu frigorific separat.

Pentru păstrarea probelor de mâncare se vor achiziționa recipiente din sticlă sterilizabile, ce se pot închide ermetic.

Capacele acestor recipiente vor fi marcate cu data și ora recoltării probei și conținutul recipientului.

7.3. ÎNCĂLZIREA/ REÎNCĂLZIREA PREPARATELOR (anexa-7)

În cazul în care tehnologia culinară, respectiv caracteristicile produsului permit acest lucru, mâncărurile vor fi încălzite înainte de servire.

Reîncălzirea mâncărurilor refrigerate, se permite numai în cazul în care acestea au fost păstrate și ambalate conform cerințelor.

Se va verifica data de valabilitate a mâncărurilor înscrisă pe etichete.

La reîncălzirea mâncărurilor se va avea grijă ca temperatura din centrul termic al acestora să atingă 72°C , iar fierbere uniformă să fie susținută timp de minim 2 minute.

Este recomandat să se folosească termometrului sondă

Reîncălzirea mâncărurilor este permisă numai sub controlul bucătarului șef.

Nu este recomandată răcirea și păstrarea la rece a alimentelor reîncălzite!

Mâncărurile păstrate calde se pot reîncălzi o singură dată, după care ele se servesc.

Recondimentarea mâncărurilor va fi efectuată înainte de servire.

7.4-. PĂSTRAREA LA CALD (anexa- 7)

Temperatura minimă de păstrare la cald este de 63°C. La această temperatură mâncărurile se pot păstra **timp de cel mult 4 ore**, după care se refierb și se pot servi pe o perioadă de maxim **alte 3 ore**.

Pe toată perioada aceasta se va monitoriza respectare temperaturii.

Există o practică culinară specifică în blocul alimentar, prin care carnea din ciorbe / supe este păstrată separat pentru a menține texturile și a evita fierberea cărnii în exces, în timpul gătirii prelungite a ciorbei, care poate duce la modificarea structurii și proprietăților organoleptice.

Aceasta oferă posibilitatea de a controla totodată cantitățile de carne pentru fiecare porție de ciorbă/supă servită.

Pe tot parcursul păstrării la cald se va avea grijă de păstrarea igienei personale a celor care manipulează mâncarea, precum și a igienei generale.

Mâncărurile păstrate la cald vor fi acoperite.

Nu se recomandă completarea mâncărilor păstrate la cald.

7.5 -. SERVIREA (anexa- 7)

Mâncărurile servite spre consum sunt expuse unui risc crescut de contaminare (în cazul liniilor în regim de autoservire) dacă nu se respectă protecția corespunzătoare a mâncărilor în vederea evitării contaminării din partea consumatorului.

Pâinea feliată și produsele de panificație nu se va atinge cu mâna, ele vor fi apucate cu ajutorul cleștilor de prindere.

Luând în considerare ciclurile de spălare, se vor asigura un număr corespunzător de tacâmuri, farfurii și pahare.

Ustensilele folosite la porționarea, deservirea și amestecarea mâncărilor vor fi întotdeauna igienice. La procedeele unde este inevitabilă atingerea mâncărilor, se vor folosi mănuși de unică folosință.

Ospătarii sunt obligați să servească consumatorul, cât mai curând posibil, cu mâncarea deservită de bucătar. După debarasarea farfuriilor murdare, persoana debarasoare se spală obligatoriu pe mâini, în cazul în care debarasarea se efectuează de aceeași persoană care servește mâncare.

Introducerea farfuriilor murdare sau a resturilor alimentare în bucătărie, este interzisă!

La mesele tip bufet, se vor proteja pâinea, respectiv mâncărurile și ustensilele ce urmează a fi folosite la porționarea acestora de către consumator.

Regulile de igienă personală sunt esențiale la personalul care servește mâncarea!

La servirea, porționarea mâncărilor la masa clientului, este obligatorie folosirea ustensilelor de

servire-porționare și protejarea mâinilor (mănuși de protecție).

Mâncărurile livrate direct consumatorilor vor fi predate numai după ambalare corespunzătoare. În mod voluntar, pe ambalaj se poate marca corespunzător termenul de valabilitate, condițiile minime de păstrare (ex.: se pot păstra la max. +5°C, pe o perioadă de..), iar în mod obligatoriu consumatorul trebuie să fie informat despre orice ingredient care provoacă alergii sau intoleranță.

7.6 - REGULI PRIVIND LIVRAREA PRODUSELOR (COMANDĂ SAU CATERING)

În cazul când alimentele urmează să fie transportate la comandă sau în varianta catering se vor lua măsuri speciale care să protejeze alimentul, asigurând condițiile de igienă și temperatură specifice și necesare pentru fiecare categorie de produs .

Acestea vor fi ambalate în așa fel încât ambalajul să le protejeze de efectele negative din mediu (temperatură, umiditate), respectiv de riscurile de contaminare.

Materialele de ambalare folosite vor fi intacte, curate și confecționate din materiale agreate.

Alimentele ambalate vor fi etichetate corespunzător. Depozitarea materialelor de ambalare se va face în spații igienice, uscate, ferite de contaminări, de insecte și rozătoare.

Materialele pentru ambalare nu vor fi așezate în contact direct cu pereții și pardoseala.

Materialele pentru ambalare refolosibile vor fi reutilizate numai după o prealabilă igienizare și dezinfecție corespunzătoare.

Ambalajele care nu pot fi igienizate nu se vor refolosi.

În timpul transportului, încărcării, descărcării alimentelor, acestea pot fi supuse riscului de contaminare. Pentru prevenirea acestor riscuri recipientii de transport vor avea capacele fixate, iar recipientii de transport a mâncărurilor calde vor fi închise ermetic.

Produsele culinare destinate altor unități înregistrate sau colectivităților (gradinițe, școli, spitale, azile, etc.) se vor transporta exclusiv cu mijloace de transport igienizate corespunzător, dotate cu termoboxuri.

Produsele culinare se pot transporta în recipiente termoizolatoare către destinatar, durata maximă recomandată fiind de maxim 240 minute.

În cazul alimentelor destinate direct consumatorului uman transportul se poate realiza prin intermediul firmelor specializate în acest sens (Glovo, Panda, etc.) iar acestea trebuie să utilizeze echipamente igienice pentru transportul mâncărurilor.

La anexele 7,8,9,10,11,12 se regasesc bune practici de lucru pentru preparare, congelare gatire.

8.- IGIENA PERSONALULUI (anexa- 4)

8.1. Starea de sănătate

La recrutarea personalului, aceștia vor prezenta rezultatul examenului medical la angajarea în muncă, efectuat de un cabinet autorizat de medicina muncii, în conformitate cu prevederile Hotărârii de Guvern nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, și vor semna o declarație pe propria răspundere, în care să menționeze că nu există motive medicale pentru care nu ar trebui să li se permită manipularea alimentelor, sau să lucreze în procesarea acestora.

Înainte de angajare personalul va fi supus în mod obligatoriu examenelor medicale de specialitate cu întocmirea fișei de aptitudini, a fișei de medicină a muncii.

PROGRAMUL ANUAL DE VERIFICARE A STĂRII DE SĂNĂTATE conform prevederilor HG 355/2007

Examen medical la angajare	Examen medical periodic
a) conform datelor din Dosarul medical (atenție: examenul tegumentelor și mucoaselor)	- examen clinic general - semestrial (atenție examenul tegumentelor și mucoaselor)
b) - examen coprobacteriologic - examen coproparazitologic - VDRL	- examen coprobacteriologic - în trimestrul II și trimestrul III; - examen coproparazitologic – anual; - VDRL - anual
Contraindicații: - afecțiuni dermatologice transmisibile, acute sau cronice (furunculoze, piodermite); - boli infectocontagioase în evoluție până la vindecare; - leziuni tuberculoase pleuropulmonare evolutive;	

OBS: Conținutul și prevederile acestei fișe se aplică numai persoanelor care vin în contact direct cu alimente neambalate

Zilnic înainte de începerea programului de lucru se va monitoriza starea de sănătate a personalului care se materializează prin completarea formularului REGISTRUL DE ÎMBOLNĂVIRI PERSONAL .

Managementul unității încurajează raportarea promptă a apariției unei afecțiuni în rândul personalului care ar face indezirabilă prezența acestuia în zona de manipulare/ procesare alimente.

Personalul care prezintă :

Icter;
Diaree;
Vomă sau stare de vomă;
Febră;
Dureri de gât și febră;
Leziuni vizibile ale pielii, leziuni infectate ale pielii;
Scurgeri de la nivelul ochiului, nasului, urechii, cavității bucale,

va raporta conducerii problemele apărute, fie în momentul prezentării la locul de muncă, în mod obligatoriu înainte de intrarea în blocul alimentară, iar dacă simptomele apar în timpul lucrului acesta va raporta în cel mai scurt timp problemele apărute bucătarului șef.

Raportarea îmbolnavirii se va înregistra în formularul REGISTRU ÎMBOLNĂVIRI PERSONAL pentru a demonstra acțiunea corespunzătoare întreprinsă.

Personalului care suferă de o toxiinfecție alimentară ce este purtător al unor germeni care determină toxinfecții alimentare, sau prezintă răni infectate, infecții ale pielii, abcese, diaree, etc., nu i se va permite să manipuleze / proceseze alimente.

Tăieturile/ rănilor neinfectate se vor acoperi cu bandaj impermeabil, de dimensiuni adecvate, peste care se vor pune mănuși de unică folosință, evitându-se în acest fel riscul de contaminare.

Pentru a preveni posibilitatea introducerii de asemenea boli de către terțe persoane, se va limita pe cât posibil accesul acestora în spațiile de depozitare -procesare.

În situațiile în care persoane străine trebuie să intre în blocul alimentară, aceștia vor completa registrul destinat vizitatorilor pe care îl vor semna pe propria răspundere.

Intrarea și vizitarea blocului alimentară este posibilă numai după intrarea prin vestiarul filtru și echiparea cu echipamentul de protecție de unică folosință pentru vizitatori.

8.2 Starea de igienă

La începutul programului de lucru întreg personalul va face dovada, prin inspecție, a stării corespunzătoare de igienă personală și a igienei echipamentului de protecție.

Personalul va îmbrăca la începutul fiecărei zile de lucru, echipamentul de protecție curat și îl va schimba ori de câte ori este necesar pe parcursul unei zile.

La intrarea în blocul alimentară, personalul va spăla și dezinfecta mâinile cu apă caldă și săpun, soluție dezinfectantă și clătire .

Uscarea se face folosind prosoape de hârtie de unică folosință sau un dispozitiv destinat acestui scop.

Săpunul și dezinfectantele utilizate trebuie să fie netoxice, și inodore, evitându-se imprimarea de

mirosuri foarte puternice mâinilor, care se pot transfera apoi alimentelor.

Personalul trebuie să se spele pe mâini ori de câte ori consideră că igiena poate afecta siguranța alimentară, dar neapărat în următoarele situații:

1. la începutul activităților care implică manipularea alimentelor,
2. după fiecare folosire a toaletei,
3. după ce folosesc batista (își suflă nasul) tușesc, sau strănută,
4. după ce fumează, mănâncă, bea,
5. după ce vin în contact cu deșeuri, produse confiscate, gunoi,
6. după ce desfășoară activități de igienizare,
7. după ce manipulează orice fel de substanță de dezinsecție, dezinsecție, sau deratizare,
8. după ce își scot mănușile și înainte să își pună mănușile,
9. după ce ating întrerupătoare, termometre etc.
10. după manipularea materiilor prime.

Echipamentul de protecție trebuie să fie adecvat mediului de lucru, acest lucru referindu-se la tunică, șorțuri de protecție, mănuși de unică folosință, pantalon, sapcă sau bonetă pentru acoperirea părului, încălțăminte adecvată, etc.

Schimbarea mănușilor este imperios necesar, dacă acestea s-au deteriorat pentru a preveni pericolul de contaminare.

Fileurile de prins părul trebuie să acopere în întregime părul și urechile. Purtarea fileurilor de păr este obligatorie în blocul alimentar.

8.3. Comportamentul personalului

Respectarea regulilor de igienă este obligatorie pentru întreg personalul, indiferent de funcție, sau grad de pregătire profesională.

Vizitatorii de orice fel – autorități, inspectori oficiali, personalul care asigură mentenanța diferitelor utilaje/ echipamente, consultanți, etc. – trebuie să respecte aceleași reguli de igiena impuse personalului propriu.

În acest sens, vizitatorii vor citi procedura de intrare în unitate și vor semna în registrul unic pentru vizitatori, asumându-și că nu suferă de boli infecto-contagioase.

La intrarea în spațiul de producție sunt strict interzise :

- purtarea bijuteriilor, ceasurilor, insinelor;
- purtarea unghiilor false, sau a unghiilor acoperite cu un strat de lac de unghi,
- aplicarea cremelor de mâini parfumate, a parfumurilor, sau a loțiunilor de bărbierit puternic parfumate, care pot transfera mirosuri străine produselor alimentare,
- folosirea telefoanelor mobile și a altor obiecte care ar putea genera riscuri de contaminare,
- fumatul, mestacatul gumei, mâncatul și băutul cu excepția locurilor special amenajate,
- practici neigienice cum ar fi : scuipatul, scărpinatul în nas sau ureche, rosul unghiilor, scobitul în nas sau urechi, atingerea frecventă a părului, linsul degetelor, atingerea de coșuri sau alte leziuni,

Aceste lucruri se vor aduce la cunoștința personalului prin instruirea periodică a personalului. De asemenea la angajare personalul nou angajat va fi instruit privind regulile de bune practici și de igienă impuse de unitate.

La anexa 4 se regasesc bune practici de lucru pentru personal

9.- INSTRUIREA PERSONALULUI

Personalul implicat în manipularea /procesarea alimentelor trebuie să dețină cunoștințe teoretice despre manipularera igienică a alimentelor și despre riscurile de contaminare.

Periodic se vor organiza instruirii și verificări ale aptitudinilor personalului, atât din punct de vedere teoretic cât și practic.

Se vor organiza instruirii ori de câte ori apar modificări în activitatea specifică prin modificarea unor proceduri de lucru sau înlocuirea unor echipamente/ utilajele folosite în blocul alimentar.

Ele se vor organiza de asemenea când se constată o creștere a gradului de neconformitate a modului de lucru.

Instruirile se vor efectua și în funcție de atribuțiile personalului,

Personalul va fi instruit cu privire la

- bunele practici de recepție, depozitare, procesare,
- igiena personalului,
- igiena unitații,
- igiena produsului alimentar,
- controlul temperaturii,
- Noțiuni generale privind HACCP/ Autocontrol / Trasabilitate.

10.- ANEXE

Implementarea managementului al calitații pe baza Bunelor practici de lucru

Conform DEX – prin BUNE PRACTICI DE LUCRU (procedură de lucru) se înțelege :

O serie de activități care trebuie executate într-un proces (tehnologic)

Bunele practici de lucrurile de mai jos sunt parte a Manualului GMP și sunt concepute conform cerințelor legislației specifice activității din unitățile de producție culinară

Lista Bunelor practici de lucru, specifice pentru o unitate de alimentatie publica

Cod	Denumire instrucțiune de lucru	Pag
1. BPL 001	Bune practici de lucru privind receptia materiilor prime	28
2. BPL 002	Bune practici de lucru privind depozitarea materiilor prime	29
3. BPL 003	Bune practici de lucru privind depozitarea ouălor	31
4. BPL 004	Bune practici de lucru privind intrarea în unitate si igiena personalului	32
5. BPL 005	Bune practici de lucru privind trasabilitatea	34
6. BPL 006	Bune practici de lucru privind autocontrolul	35
7. BPL 007	Bune practici de lucru privind regimul termic al preparatelor culinare	40
8. BPL008	Bune practici de lucru privind prepararea sous vide	43
9. BPL009	Bune practici de lucru privind recepția și prepararea vânatului	45
10. BPL010	Bune practici de lucru privind preparare gemuri, dulcețuri, zăcuște, murături	47
11. BPL011	Bune practici de lucru privind maturarea cărnii de vită	49
12. BP 012	Bune practici de lucru privind congelarea	51

ANEXA 1		Ediția : 1
BUNE PRACTICI DE LUCRU PRIVIND RECEPȚIA MATERIILOR PRIME		Revizia : 0
		Data :20.10.2023
		Ex. nr.1
CodBPL001		Pag. 1 din 1

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru elaborate în vederea bunei desfășurări a activității de recepție a materiilor prime și materialelor în blocul alimentar din cadrul unităților de alimentație publică.

2.SCOP

Asigurarea controlului asupra calității și conformității materiilor prime și materialelor intrate în unitate.

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifică în blocul alimentar din cadrul unităților de alimentație publică indiferent de specific.

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică.

5.DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6.DESCRIEREA PROCEDURII

Recepția materiei prime se face de către o persoană desemnată sau de către înlocuitorul acesteia prin, verificarea documentelor, verificarea cantitativă și verificarea calitativă (examen organoleptic).

Acceptarea și trecerea în depozite a materiei prime/ materialelor se face doar dacă toate cele trei criterii (calitate, cantitate, documente) sunt conforme.

Respingerea și returnarea se face dacă cel puțin o condiție din cele trei nu este îndeplinită.

În cazul unei neconformități de natură financiară se poate accepta marfa doar cu acordul managerului.

7.RESPONSABILITĂȚI

Managerul va desemna o persoană responsabilă de respectarea acestei proceduri în baza căreia se va face recepția.

8.ÎNREGISTRĂRI

Lista furnizorilor acceptați.

Documente de recepție (facturi, note de recepție, etc.), acestea constituie baza pentru sistemul de trasabilitate

Fisa de recepție / fișa de magazie

ANEXA 2		Ediția : 1
BUNE PRACTICI DE LUCRU PRIVIND DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME		Revizia : 0
		Data :20.10.2023
		Ex. nr.1
Cod BPL002		Pag. 1 din 2

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru pentru bună desfășurarea a acțiunii de depozitare a materiilor prime și materialelor în depozitele și spațiile frigorifice din cadrul unităților de alimentație publică indiferent de specific.

2.SCOP

Asigurarea controlului asupra calității și conformității materiilor prime intrate în unitate.

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifică unităților de alimentație publică indiferent de specific.

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică.

5.DEFINITII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6. DESCRIEREA PROCEDURII

Se recomandă ca spațiile de depozitare să fie separate pe tipuri de produs și în funcție de condițiile de depozitare necesare, clar identificate și marcate prin indicatoare afișate la vedere (carne, lactate-brânzeturi, mezeluri, pește, legume, fructe, oua, produse de băcănie, produse de patiserie, pâine, produse de cofetărie). Dacă sunt depozitate în același spațiu alimente din categorii diferite, se vor lua măsuri pentru evitarea conaminării încrucișate(acoperire,etichetare).

Depozitele pentru materii prime trebuie să fie amplasate în așa fel încât să se asigure o legătură funcțională cu celelalte spații de lucru.

În spațiile de depozitare se vor asigura condițiile specifice de temperatură și umiditate pentru fiecare tip de produs, conform cerințelor legislative în funcție de materiile prime depozitate, precum și starea acestora (refrigerate / congelate).

Se va asigura o igienizare corespunzătoare, o bună ventilație și iluminare.

Se acordă o atenție deosebită asigurării și menținerii lanțului frigorific de la aprovizionare până la faza de preparare -comercializare.

7. RESPONSABILITĂȚI

De modul și condițiile de depozitare răspunde gestionarul / recepționarul materiilor prime și bucătarul șef.

8.ÎNREGISTRĂRI

Documente de recepție materii prime .

Etichete autocolante depozitare

RESTAURANT.....
 Produsul.....
 Data recepției.....
 Proveniența.....
 Valabilitate

Condiții de depozitare a materiilor prime utilizate în producția culinară (ORIENTATIV)
Se va tine cont de termenele de valabilitate înscrise pe ambalaje

Categorie de aliment / materie primă	Condiții de depozitare		Durata*	
	Temperatura, °C	Umiditate, %		
Produse cerealiere făinoase (făină crupe, paste făinoase, mălai)	16-20	60-70	6-12 luni	
Produse de panificație	10 - 18	75 - 80	24 - 48 h	
Legume cu grad de perisabilitate mai scăzut (cartofi, ceapă uscată, praz, usturoi, rădăcinoase)	0-5	35-80	1- 6 luni	
Legume cu grad de perisabilitate crescut (verdețuri, dovlecei, ceapă și usturoi verde, ciuperci, cartofi)	12-16	85 - 95	2-5 zile	
Fructe proaspete, mai greu perisabile	0-5	60- 80	1 - 3 luni	
Fructe proaspete ușor perisabile	8-12	75-95	2-5 zile	
Legume congelate	- 18 până la-20		18-36 luni	
Fructe congelate	- 18 până la-20		18-36 luni	
Legume uscate	16-20	60-70	18-36 luni	
Conserve de legume sau fructe sterilizate	max. 25°C, ferite de îngheț		18-36 luni	
Compoturi, gemuri, dulcețuri	16-20		18-36 luni	
zahăr, miere ,condimente stimulente (ceai, cafea, cacao)	20	60-70	6 - 12 luni	
Muștar	10		6 luni	
Carne:	- refrigerată de porc - refrigerată de vită - refrigerată de pasăre	nu mai mare de 4 nu mai mare de 7 nu mai mare de 4	90-95	5- 10 zile
	Carne tocata	nu mai mare de 2	75 - 80	4 -6 zile
	Carne preparată (hamburger, pasta mici, etc)	nu mai mare de 4		
	Congelată	până la - 20		4-12 luni
Organe: - refrigerate - congelate		nu mai mare de 3	90-95	5-10 zile
		- 18 -20		4-12 luni
Mezeluri - proaspături	2-5	75 - 85	2 -5 zile	
Salamuri, produse afumate	5-14	80	5-15 zile	
Salamuri crude - uscate	14-16	70-75	30-45 zile	
Conserve de carne	20 -25		18 luni	
Pește proaspăt	0-2	Gheață	1-5zile	
Pește și produse de pește congelate	-18		2-3luni	
Moluște și crustacee - refrigerate - congelate	0-2	90-95	2zile	
	-18		2luni	
Lapte proaspăt	2-4	80	3-4zile	
Lapte UHT	Pana la 25	75 - 80	6 luni	
Brânzeturi, cașcaval	2-8	75-85	15zile-6luni	
unt	2-8	75-85	10-15zile	
Smântână fermentată	2-8	75-85	2-5zile	
Produse lactate	2 - 4	75-85	3-10zile	
Lapte praf	15-20	60-70	6-8luni	
ouă	Ferite de razele solare la o temperatură de preferință constantă	75-85	28zile	
Grăsimi - animale - vegetale	2 - 4		3 luni	
	10-15			
Ciorbe, mâncăruri gătite	La cald –la minim 63		4 ore	
	La rece 4-6		24 ore	

ANEXA 3		Ediția : 1
BUNE PRACTICI DE LUCRU PRIVIND DEPOZITAREA OUĂLOR		Revizia : 0
		Data :20.10.2023
		Ex. nr.1
CodBPL003		Pag. 1 din 1

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru pentru bună desfășurarea a acțiunii de depozitare a ouălor.

2.SCOP

Asigurarea controlului asupra calității și conformității materiilor prime intrate în unitate.

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifica unităților de alimentație publică indiferent de specific.

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare si naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică.

5.DEFINITII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6. DESCRIEREA PROCEDURII

Recepția ouălor se va face numai în ambalajul de transport, verificându-se aspectului exterior, marcarea in special data ouatului / expirării .

Daca sunt depistate oua sparte acestea se vor îndepărta din cofraj si vor fi aruncate (se interzice folosirea acestora deoarece pot fi contaminate).

Ouăle vor fi depozitate într-un loc ferit de razele soarelui, la o temperatură pe cât posibil constantă.

SPĂLAREA OUĂLOR ÎNAINTE DE INTRODUCEREA ÎN SPAȚIUL DE PĂSTRARE NU ESTE RECOMANDATĂ

(prin astuparea porilor se împiedică schimbul de gaze rezultate în procesele metabolice având ca rezultat deprecierea oului)

Ouăle vor fi folosite numai după ce au fost spălate si dezinfectate in camera de zarzavat sau într-un alt loc derstinat acestei activități cu o soluție de clor 2% si clătite cu apă rece înainte de folosire.

Se interzice introducerea ouălor nedezinfectate in bucătărie.

De asemenea se interzice folosirea oalelor sparte, cu pete de mucegai precum si oua provenite de la rate sau găște (pericol de contaminare cu *salmonella*)

7.RESPONSABILITĂȚI

Managerul general va nominaliza o persoana responsabilă de respectarea acestei Bune practici de lucru in baza căreia se va face eliberarea materiilor prime si alimentelor.

ANEXA 4		Ediția : 1
BUNE PRACTICI DE LUCRU PRIVIND INTRAREA ÎN UNITATE ȘI IGIENA PERSONALULUI		Revizia : 0
		Data :20.10.2023
		Ex. nr.1
CodBPL004		Pag. 1 din 2

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru privind intrarea în unitatea de alimentație publică.

2.SCOP

Prevenirea intrării în unitate a persoanelor bolnave sau fără echipament de protecție.

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifica restaurant

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică.

5.DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6. DESCRIEREA PROCEDURII

La intrarea în unitate personalul va fi observat de către persoana desemnata, privind starea de sănătate. Persoanele care prezintă stare de boala (febra, tuse, stări de vomă, diaree sau leziuni în zona mâinilor) nu vor fi admise în bucătărie sau la servire. Aceștia vor primi sarcini în afara unității sau vor merge acasă.

Intrarea în unitate se va face prin vestiar, unde hainele de strada vor fi schimbate cu echipament de lucru specific activității, complet și curat. Echipamentul de protecție se schimbă zilnic sau ori de câte ori este nevoie.

În spațiile de lucru nu se admite consumul băuturilor alcoolice, fumatul, mâncatul sau mestecatul gumei.

Pe tot parcursul desfășurării activității, personalul trebuie să adopte un comportament adecvat prevenirii contaminării produselor prin strănut, tuse, spălare incorectă sau superficială a mâinilor după folosirea toaletei.

Este interzisă purtarea bijuteriilor, deoarece se pot desprinde și cădea în produs.

Parul trebuie ținut strâns sub o bonetă, șapcă. Totodată, persoanele care au barbă trebuie să o protejeze pentru a evita ajungerea firelor de păr în produse.

Vizitatorii sau organele de control se vor supune acestei proceduri și nu vor avea acces în blocul alimentar fără echipament de protecție complet și curat care va fi pus la dispoziție de către unitate. De asemenea vizitatorii sau organele de control vor completa o declarație pe proprie răspundere ca nu suferă de boli infecto-contagioase.

În acest sens în vestiar trebuie să existe un stoc de echipamente de protecție de unică folosință, bonete și protecții pentru încălțăminte.

7.RESPONSABILITĂȚI

Managerul general va nominaliza o persoană responsabilă de respectarea acestei proceduri

8.ÎNREGISTRĂRI

Registru intrare vizitatori.

RESTAURANT.....

DECLARAȚIE

Subsemnata/ul declar pe proprie răspundere ca nu sufăr de boli infecto-contagioase și că mă supun procedurilor privind intrarea în blocul alimentar.

Nr crt	Data	Nume /prenume	Calitatea / reprezentând	Semnătura

ANEXA 5		Ediția : 1 Revizia : 0 Data :20.10.2023 Ex. nr.1
BUNE PRACTICI DE DE LUCRU PRIVIND TRASABILITATEA		
CodBPL005		Pag. 1 din 1

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru privind identificarea tuturor materiilor prime și a produselor finite din unitate prin atribuirea de numere de lot, în vederea stabilirii și urmăririi trasabilității.

2.SCOP

Asigurarea sistemului de trasabilitate în unitatea de alimentație publică.

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifica unităților de alimentație publică

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică.

5.DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6. DESCRIEREA PROCEDURII

Sistemele de asigurarea ale trasabilității reprezintă totalitatea datelor și operațiunilor din cadrul procesului de preparare, în care sunt preluate informațiile necesare despre un produs și componentele acestuia pe parcursul întregului lanț de producție și utilizare.

Schematic sistemul de asigurare al trasabilității în blocul alimentară se desfășoară în 4 etape :

- **identificarea loturilor de produse recepționate**
- **înregistrarea informațiilor referitoare la identificarea produselor pe suport de hârtie sau electronic**
- **stabilirea legăturilor între informații, fiecare operator economic din acest lanț trebuie să poată justifica prin documente legătură între loturile de produse, furnizori și client.**
- **comunicarea-fiecare operator economic din acest lanț comunica operatorului economic următor elementele de identificare ale loturilor pentru a-i permite acestuia din urmă, să aplice la rândul său principiile trasabilității.**

7.RESPONSABILITĂȚI

Managerul general va nominaliza o persoană responsabilă de respectarea acestei proceduri

8.ÎNREGISTRĂRI

Fișa de recepție.

ANEXA 6		Ediția : 1
BUNE PRACTICI DE LUCRU PRIVIND AUTOCONTROLUL		Revizia : 0
		Data :20.10.2023
		Ex. nr.1
CodBPL006		Pag. 1 din 5

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru privind programul de autocontrol în unitățile de alimentație publică.

2.SCOP

Procedura stabilește responsabilitățile privind planificarea și realizarea programului anual de autocontrol.

3. DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifica unități de alimentație publică

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică

5.DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6. DESCRIEREA PROCEDURII

Sistemul de autocontrol, precum și persoanele responsabile pentru punerea în aplicare a autocontrolului se stabilesc de unitate de către managerul general. Coordonatorul programului de autocontrol este bucătarul șef, asigurând și instruirea personalului care participă activ la punerea în practică a sistemului de autocontrol.

Pentru asigurarea respectării condițiilor stabilite prin legislația sanitară veterinară în vigoare responsabilii unităților stabilesc un program de prelevare de probe care să permită:

- aprobarea sistemului de autocontrol la punerea lui în practică
- asigurarea în permanentă că programul este conform și corect aplicat asigurând un autocontrol eficient.
- autocontrolul se desfășoară în toate etapele de proces (recepție - depozitare materie prima, preparare, servire)

Probele prelevate conform programului se examinează pe loc în cazul folosirii testelor rapide în cazul sanitației sau într-un laborator acreditat în acest scop.

Probele alimentare și testele de sanitație se vor preleva în vederea determinării parametrilor fizico –chimici și microbiologici, în funcție de specificația tehnică a produsului.

Planul de autocontrol se va întocmi conform formularului din anexa , iar rezultatele buletinelor de analiza se vor consemna în Registrul de Autocontrol al unității

7.RESPONSABILITĂȚI

Managerul general va desemna o persoana responsabilă de respectarea acestei proceduri

1. ÎNREGISTRĂRI

Planul de autocontrol (model)

Fisa de autocontrol (auto evaluare)

Nr. Crt	SPECIFICATIE	BAZA LEGALA	EXAMEN	I	F	M	A	M	I	I	A	S	O	N	D
1	Probe sanitație - Suprafețe - Utilaje - Mâini	Ord. 976/1998	NTG E. Coli Stafilococ												
2	Microaerofloră - bloc alimentar - depozitare produse	Ord. 976/1998	NTG												
3	Apa potabilă	Ordonanța 7/2023	Nitrati Enterococi E coli												
4	PREPARATE	Supe -ciorbe	Ord. 27/2011	Enterobacter iaceae											
5		Produse gata pentru consum*	Reg. 2073/2005	Listeria monocitogenes											
6		Din carne-pasăre	Reg. 2073/2005	E Coli Salmonella											
7		Din carne roșie	Reg. 2073/2005	E Coli Salomonella											
8		Dulciuri de bucătărie	Ord. 27/2011	Enterobacter iacee											
9		Produse de panificație , patiserie	Ord. 27/2011	Drojdii si mucegaiuri											
10		MATERII PRIME	Carne	Reg. 2073/2005 Ord. 210/2006	Salmonella** E. coli PH Hidrogen sulfurat Azot usor hidrolizabil										
11	Pește		Regulamentul 2074/2005 Reg. 2073/2005	Azot bazic volatil Histamina											
12	Condimente		Ord. 27/2011	Drojdii si mucegaiuri											

* la alimentele gata pentru consum cu termen de valabilitate mai mare de 5 zile.

** din carnea de pasare

FISA DE AUTOEVALUARE UNITĂȚI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(se completează o data pe trimestru și se îndosariază)

Autoevaluarea a fost efectuată la RESTAURANTUL _____
la data de _____ de către _____ funcția _____

IGIENA PERSONALULUI

Există plan de instruiți periodice cu personalul _____
Există procese verbale de instruire _____
Fisele de aptitudini sunt vizate de medicul de familie, _____
Se respectă procedura prin care este stabilit că personalul bolnav nu are acces la locul de muncă decât după rezolvarea problemelor medicale _____
Consumul de alimente, băuturi se face doar în spațiul destinat acestui scop pentru personal _____
Se fumează doar în locurile special amenajate _____
Pentru spălarea mâinilor sunt disponibile chiuvete cu apa caldă curentă, dozator de săpun-dezinfectant și distribuitor de hârtie prosop sau uscător de mâini _____
Există un dulap cu trusa de prim ajutor atunci când se produc accidente, rănile sunt perfect protejate cu bandaje impermeabile colorate intens și cu mănuși de unică folosință _____
Bijuteriile sunt limitate doar la ceas și verighetă _____
Unghiile sunt scurte, nelăcuite, curate _____
Parul este strâns sub bonetă / căpșon sau șapcă _____
Lucrătorii poartă echipament de protecție adecvat, curat și complet _____

USTENSILE ȘI ECHIPAMENT TEHNOLOGIC

Echipamentul mărunt este păstrat curat în spații destinate numai acestui scop, ferite de praf sau alte impurități _____
Sertarele, coșurile, mânerul frigiderelor, butoanele întrerupătoarelor sunt curate _____
Termometrele sunt spălate și dezinfectate după fiecare utilizare _____
Suprafețele de lucru sunt spălate și dezinfectate după fiecare operație _____
Suprafețele de lucru sunt curate la inspecția vizuală _____
Ustensilele sunt uscate prin zăvântare în aer _____
Tot echipamentul mărunt, planșetele de tăiat sunt bine spălate după fiecare utilizare și dezinfectate, după caz _____

OPERATIILE DE IGIENIZARE

Lavetele sunt spălate și dezinfectate după fiecare utilizare, fiind uscate în aer _____
Prosoapele din in sau bumbac folosite la ștergerea tacâmurilor sunt uscate, după umezire ele se colectează într-un cos acoperit cu capac batant, în vederea trimerii lor la spălătorie _____
Substanțele de spălare și dezinfectare sunt depozitate adecvat, separat de alimente, sub cheie _____
Eliberarea lor se face pe bază de proces verbal cu semnătură de primire _____
La dezinfecția chimică se utilizează diluția recomandată în prospect, _____
Se respectă procedura privind dezinfecția cu apă fierbinte, când ustensilele trebuie să rămână imersate în apă la 82 °C minimum 20 secunde _____
Pentru controlul eficienței igienizării se recoltează teste de sanitație _____
Zăvântarea veselei se face în aer _____
Pentru spălarea mecanică este prevăzută masa de debarasare, spălător cu cap de dușare, detergenți adecvați recomandați de producător dozați automat _____
Pentru spălarea manuală a vaselor și veselei se folosesc spălătoare de inox cu trei compartimente și picurător (spălare, clătire, dezinfectare) _____
Echipamentele de igienizare se păstrează curate și uscate în spații special amenajate, separat de spațiul de preparare _____
Gălețile, maturile, periile sunt spălate și dezinfectate după fiecare utilizare, _____

COLECTAREA GUNOIULUI MENAJER

Ambalajele sunt eliminate sistematic _____

Containerele de colectare a deșeurilor sunt golite ori de câte ori este nevoie _____
Containerele de colectare a deșeurilor sunt spălate și dezinfectate periodic _____
Containerele de colectare a deșeurilor sunt în număr suficient, cu capac _____

CONTROLUL DAUNATORILOR

Nu există nici o evidență a infestării cu dăunători _____
Există un contract cu serviciul de DDD/ activitățile DDD se fac de către operator _____
Există un program de control al dăunătorilor _____
Ferestrele și ușile care au acces spre exterior sunt protejate cu plase detașabile _____

PREGATIREA CULINARA

Materiile prime sunt achiziționate numai de la furnizori autorizați _____
Sunt verificate temperaturile de refrigerarea sau congelare la recepția materiilor prime _____
Spațiul de recepție este curat, debarasat de ambalaje sau alte mărfuri refuzate _____
Se face depozitarea în timp scurt de la recepție _____
Se face control calitativ și cantitativ la mărfurile recepționate _____
Este considerată recepția etapă a procesului tehnologic _____
În depozit produsele de curățenie (materiale, substanțe) sunt depozitate separate _____
Toate suprafețele, inclusiv rafturile și polițele sunt curate _____
Alimentele sunt protejate de orice contaminare _____
Produsele vrac sunt depozitate în containere cu capac sau acoperite cu pelicula (film) alimentară _____
Sunt produse vrac sau conserve deteriorate _____
Se utilizează principiul FIFO (primul intrat primul ieșit) _____
Toate alimentele sunt etichetate cu denumirea și data recepției _____
Există alimente depozitate direct pe paviment _____
Depozitele au grafice de înregistrare a temperaturii și umidității relative _____
Toate alimentele depozitate la frigider sau congelator sunt în containere curate, etichetate, acoperite cu capace sau cu film alimentară _____
Există instrucțiuni specifice de răcire a preparatelor culinare înainte de depozitarea la frigider _____
Alimentele sunt depozitate separat sau sectorizat _____
Alimentele sunt așezate pentru a permite circulația aerului _____
Depozitele frigorifice sunt curate _____
Limitele critice sunt stabilite conform cerințelor legale: 2-8°C pentru frigider și minimum -18 °C pentru congelatoare _____
Termometrele sunt verificate metrologic și periodic calibrate _____
Ustensilele sunt manipulate astfel încât să se evite contactul cu partea care va intra în contact cu alimentele (cuțitele de mâner, lingurile, spatulele, cleștii și furcheții de coadă) _____
Alimentele sunt manipulate folosind ustensile adecvate sau mănuși de unică folosință curate sau cu mâna curate _____
Este evitată contaminarea încrucișată prin aplicarea procedurilor standard _____
Alimentele sunt degustate prin proceduri adecvate _____
Alimentele refrigerate nu sunt scoase din frigider decât în momentul utilizării _____
Alimentele congelate se decongelează în frigider special desemnate sau sub apă rece curentă dacă sunt ambalate în ambalaje impermeabile _____
Spălarea și dezinfectarea ouălor se face conform procedurii numai înainte de folosire _____
Preparatele vechi nu se amestecă cu cele noi _____

Pe măsura ce se golește recipientii de păstrare aceștia sunt înlocuiți cu altele _____
Temperatura de păstrare a preparatelor culinare la rece este de maximum 8 °C _____
Temperatura la păstrare la cald este de minimum 63 °C _____
Preparatele culinare sunt tratate termic la minimum 75 °C înainte de a fi păstrate la cald _____
Preparatele culinare care au fost reîncălzite și nu au fost consumate sunt aruncate _____

ANEXA 7		Ediția : 1
BUNE PRACTICI DE LUCRU PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC, PĂSTRAREA ȘI SERVIREA PRODUSELOR CULINARE		Revizia : 0
		Data :20.10.2023
		Ex. nr.1
CodBPL007		Pag. 1 din 2

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru pentru buna desfășurare a acțiunii de preparare, păstrarea, servire a produselor culinare în unitățile de alimentație publică

2.SCOP

Asigurarea controlului asupra calității și conformității procesului de gătit , păstrarea la cald ,încălzirea, refierberea, răcirea produselor culinare

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifica unităților de alimentație publică privind regimul termic al produselor culinare

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică (inserate în GMP).

5.DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6.DESCRIEREA PROCEDURII

A. - TRATAMENTUL TERMIC

Schimbarea parametrilor de temperatura - timp este permisa numai cu aprobarea bucătarului șef. Se va documenta în prealabil dacă este posibilă schimbarea valorilor acestor parametri și măsura în care acestea au influențe asupra siguranței alimentului.

Cel puțin o dată pe săptămână se va monitoriza temperatura la ieșirea din cuptor a oricarui sortiment supus tratamentului termic. Periodic se vor verifica metrologic aparatele din cuptoare cu care se face măsurarea parametrilor timp- temperatura.

Spațiul de tratare termică a preparatelor va fi prevăzut cu un exhaustor pentru a preveni formarea condensului în spațiul de prelucrare.

B. - RĂCIREA PREPARATELOR

Pastele făinoase, orezul fiert vor fi răcite imediat după tratamentul termic și depozitate după marcarea acestora (înscriindu-se și ora fierberii) în frigider. Timpul maxim de depozitare este de 3 ore.

Mâncărurile fierte se vor servi, păstra la cald, sau răci în condiții specifice, imediat după preparare.

Regulile răcirii

- într-o perioadă de timp de maxim 90 de minute, mâncărurile vor fi răcite la temperaturi de +10-+15°C , iar apoi în maxim 150 minute se vor răci la temperatura frigiderului, de sub +7°C .

- pentru răcirea rapida a preparatelor se vor utiliza abatitoarele

Abatitorul este un echipament folosit în unitățile de alimentație publică pentru a răci rapid sau congela alimentele, în special carnea, peștele și produsele lactate.

Scopul principal al abatitorului este de a reduce rapid temperatura alimentelor până la niveluri critice pentru a preveni dezvoltarea bacteriilor și a menține calitatea alimentelor.

Acest proces este esențial pentru siguranța alimentară și menținerea prospețimii produselor alimentare.

Caracteristicile unui abatitor pot varia în funcție de tipul și dimensiunea echipamentului, dar în general, un abatitor include următoarele elemente:

- *Cameră de răcire/congelare: Este spațiul unde se așază alimentele care urmează să fie răcite sau congelate rapid.*
- *Sistem de răcire: Acesta poate consta în serpentine sau un sistem de circulație a aerului care reduce temperatura în cameră rapid.*
- *Panou de control: Abatitorul are de obicei un panou de control sau un computer care permite utilizatorului să stabilească temperatura dorită și să controleze procesul de răcire.*

Beneficiile utilizării unui abatitor includ:

- *Reducerea riscului de dezvoltare a bacteriilor: Alimentele sunt răcite sau congelate rapid, prevenind astfel dezvoltarea bacteriilor patogene care pot cauza intoxicații alimentare.*
- *Menținerea calității alimentelor: Alimentele păstrează textura, aroma și nutrienții lor, astfel încât acestea să fie de calitate superioară.*
- *Reducerea riscului de pierdere a apei: Alimentele păstrează o cantitate mai mare de apă atunci când sunt răcite rapid, ceea ce contribuie la menținerea prospețimii și greutateii lor.*
- *Conformitate cu reglementările: Abatitoarele sunt esențiale pentru a respecta standardele de siguranță alimentară și igiena în industria ospitalieră.*

În cazul în care au trecut 240 minute de la preparare, iar temperatura mâncărilor nu a coborât sub +7°C, bucătarul șef va decide calea de utilizare a acestora, respectiv: servirea, tratarea termică repetată, continuarea răcirii.

ÎNCĂLZIREA/ REÎNCĂLZIREA MÂNCĂRURILOR

În cazul în care tehnologia culinară, respectiv caracteristicile produsului permit acest lucru, mâncărurile vor fi încălzite înainte de servire.

Reîncălzirea mâncărilor păstrate calde, refrigerate, congelate, congelate rapid, se permite numai în cazul în care acestea au fost păstrate și ambalate conform prescripțiilor.

Înainte de reîncălzirea mâncărilor se va controla dacă aceasta nu este deteriorată. Mâncărurile contaminate nu vor fi reîncălzite!

Se va verifica data de valabilitate a mâncărilor înscrisă pe etichetele de pe ambalaj.

La reîncălzirea mâncărilor se va avea grijă ca temperatura din centrul termic al acestora să atingă 72°C, iar fierberea uniformă să fie susținută timp de minim 2 minute (se va avea grijă ca nu numai mâncarea de la marginile vasului să fiarbă, ci uniform, toată masa produsului să fie în fierbere).

Folosirea termometrului sondă este imperios necesară!

Reîncălzirea mâncărilor este permisă numai sub comanda bucătarului șef.

Este interzisă răcirea și păstrarea la rece a alimentelor reîncălzite!

Mâncărurile păstrate calde, se pot reîncălzi o singură dată, după care ele se servesc.

Recondimentarea mâncărilor va fi efectuată înainte de servire.

PĂSTRAREA LA CALD

Temperatura minimă de păstrare la cald este de minim 63°C. La această temperatură mâncărurile se pot păstra timp de maxim 4 ore, după care se refierb și se pot servi pe o perioadă de alte 3 ore. Pe toată perioada aceasta se va monitoriza respectarea temperaturii.

Mâncărurile păstrate la cald vor fi acoperite.

Nu se recomandă completarea mâncărurilor păstrate la cald!

SERVIREA

Se va verifica periodic respectarea temperaturii de păstrare a mâncărurilor consumabile calde, respectiv temperaturi de peste 63 °C. În situațiile ideale, mâncărurile sunt consumate imediat după preparare. Mâncărurile preparate, congelate rapid, se vor încălzi până la atingerea temperaturii de fierbere a apei, imediat înainte de servire.

Mâncărurile preparate calde, păstrate peste 4 ore după pregătire, înainte de consum se vor controla din punct de vedere organoleptic. Chiar și în cazul constatării unei calități ireproșabile, ele vor fi servite numai după o prealabilă fierbere, frigere. Din cauza riscului de contaminare, alimentele deservite pot fi reîncălzite doar o singură dată.

În cadrul restaurantelor, respectiv în restaurante în care se organizează mese festive, din fiecare sortiment servit se vor păstra câte 100 g, timp de 48 de ore, în spațiu frigorific separat.

ANEXA 8		Ediția : 1 Revizia : 0 Data :20.10.2023 Ex. nr.1
BUNE PRACTICI DE LUCRU PRIVIND METODA DE PREPARARE SOUS VIDE		
CodBPL008		Pag. 1 din 2

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru pentru buna desfășurare a acțiunii de preparare prin procedeul **sous vide**

2.SCOP

Asigurarea controlului asupra calității și conformității procesului de **gătire sous vide**

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifică restaurantelor care folosesc metoda de **gătire sous vide**

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică (inserate în GMP).

5.DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6.DESCRIEREA PROCEDURII

Prepararea alimentelor folosind tehnica **sous vide** implică gătirea acestora într-un mediu controlat termic, sub apă, vasul fiind închis ermetic, la o temperatură. Această tehnică poate fi utilizată pentru a obține rezultate deosebite în ceea ce privește gătirea cărnii, peștelui, legumelor și chiar a ouălor.

Pregătirea echipamentului și ingredientelor

- Este recomandat să se folosească un aparat de gătit sous vide (circulator termic) și oale de diferite capacități pe care se fixează circulatorul termic.
- Alegerea ingredientele (carne, pește, legume, ouă, condimente etc.) pregătire prin curățare, tăiere și condimentare, după preferințe.

Setarea aparatului sous vide

- Se umple recipientul cu apă și se fixează circulatorul termic pe marginea recipientului.
- Se conectează circulatorul la sursa de curent și se pornește.
- Se setează temperatura dorită în funcție de preparat:

Exemple:

- 55°C pentru carnea de vită medium-rare,
- 60°C pentru pește,
- 85°C pentru legume.

Ambalarea ingredientelor

- Se folosesc pungi speciale pentru gătit sous vide sau pungi rezistente la căldură, se introduc ingredientele pregătite în pungi individuale.
- Poți adăuga unt, ulei, condimente sau ierburi pentru a îmbunătăți aroma.
- Pungile se videază pentru a asigura etanșeizarea.

Gătirea propriu zisă - sous vide

- Pungile vidate se introduce în apa caldă, în așa fel încât acestea să fie complet acoperite de apă.
- Se pot utiliza cleme pentru a asigura poziția pungilor și pentru a preveni scufundarea totală a acestora.

Stabilirea timpului de gătire

- În funcție de grosimea și tipul ingredientelor, gătitul sous vide poate dura de la câteva minute la câteva ore.
- Pentru stabilirea timpului se poate consulta ghiduri de gătit sous vide sau tabelul de referință pentru timpuri de gătire recomandate.

Finalizarea gătirii

- După ce ingredientele au fost gătite la temperatura și timpul dorit, scoate pungile din apă.
- Pentru cărnuri și unele legume, poți să le rumenești rapid într-o tigaie încinsă sau pe un grătar fierbinte pentru a obține crusta exterioară dorită (în cazul servirii imediate).

Congelarea

- Se scot pungile din apa fără a se desigila.
- Se introduc în abatitor pentru o congelare rapidă care sa nu afecteze caracteristicile organoleptice ale produsului.
- După congelare se etichetează conform cerințelor legale (denumire produs, lot, data preparării, termen de valabilitate).

Restaurant

Produsul.....

Data preparării.....

Data congelării

Valabilitate.....

Servirea

- Servire imediată :

Se deschid pungile cu grijă urmând o rumenire rapidă în cazul carnurilor sau legumelor într-o tigaie încinsă sau pe un grătar fierbinte pentru a obține crusta exterioară dorită. Se pot adăuga condimente suplimentare, garnituri sau sosuri pentru a completa preparatul.

- Servire după congelare:

Se decongelează pungile prin imersie în apă caldă (fără a le deschide). După decongelare se procedează ca la servirea imediată.

Curățarea aparaturii

- Se oprește circulatorul termic și deconectează-l de la sursa de curent.
- Se golește recipientul de apă și se curăță.

Este important de reținut că timpurile de gătire și temperaturile pot varia în funcție de preferințele bucătarului și de caracteristicile ingredientelor.

Este recomandat să experimentezi și să ajustezi aceste aspecte pentru a obține rezultatele dorite.

Este obligatoriu ca pe tot parcursul procesului de gătire **sous vide** să se respecte regulile de siguranță alimentară și igienă.

ANEXA 9		Ediția : 1
BUNE PRACTICI DE LUCRU PRIVIND RECEPȚIE PREGĂTIREA, DEPOZITAREA ȘI GĂTIREA VÂNATULUI		Revizia : 0
		Data :20.10.2023
		Ex. nr.1
CodBPL009		Pag. 1 din 3

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru pentru buna desfășurare a acțiunii de recepție, depozitare și preparare a vânatului

2.SCOP

Asigurarea controlului asupra calității și conformității procesului de gătit vânat

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifică restaurantelor care folosesc ca materie primă carne de vânat

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică (inserate în GMP).

5.DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6.DESCRIEREA PROCEDURII

Carnea de vânat sălbatic poate proveni fie dintr-o unitate autorizată de prelucrare a vânatului sălbatic, fie din unități de retail.

Un factor important îl reprezintă identificarea cărnii

Trasabilitatea produsului este realizată în conformitate cu prevederile legale și a procedurilor proprii pe baza documentelor de origine care însoțesc vânatul și prin etichetare.

Se interzice achiziționarea de vânat indiferent de talie și specie provenit din vânatori clandestine sau fără documente de proveniență.

Fondurile de vânatoare sunt obligate să emită documente care să ateste conformitatea vânatului și controlul pentru tichineloză (mistret, urs)

Se va acorda o atenție deosebită următoarelor categorii de vânat:

- Vânatul mare (mistret, urs, cerb/caprioara) se vor verifica cu atenție documentele de proveniență, documentele care atestă examenul trichinoscopic, se va efectua examenul organoleptic general. Dacă vânatul este congelat acesta nu se va decongela decât atunci când va fi tranșat în vederea preparării. Se recomandă ca atunci când vânatul este refrigerat să se tranșeze cât mai repede posibil; piesele obținute se pot congela respectându-se procedura de congelare și etichetare

- Vânatul mic (iepure, capre sălbatice, etc) se va proceda ca în cazul vânatului mare.

- Păsările sălbatice (fazani, rate, etc.) se va acorda atenție deosebită păsărilor sălbatice care se conservă în pene . Celelalte se curăță de pene sau se jupoaie ,dupa caz, preparându-se sau congelându-se , după caz

Bucatarul șef hotărăște în funcție de preparatele ce urmează a fi pregătite, modul de pregătire primară , precum și metoda de conservare.

În cazul unor suspiciuni privind neconformitatea vânatului se va contacta un specialist medic veterinar , în vederea examinării acestuia.

Mentionăm că în cazul vânatului este acceptată conservarea prin metoda fezandarii prin folosirea băițurii .

CONDIȚIONAREA ȘI SORTAREA VÂNATULUI

Nu se admite spălarea cavităților cu apă, iar vasele mari de pe suprafața internă a coapselor se vor deschide.

Sunt necesare operațiuni de aerisire și răcire imediată a carcaselor, care se țin în poziție suspendată câteva ore.

La iepuri, procesarea imediată animalele fiind depozitate într-un loc uscat și curat. De obicei, în sezonul de vânatoare este răcoare sau chiar frig, așa că iepurii pot rămâne neeviscerați (se recomanda eviscerarea în cel mai scurt timp după recepție).

La vânatul cu pene, îndeosebi vara, eviscerarea imediată este obligatorie.

Examenul organoleptic poate fi completat cu un examen de laborator. Toate investigațiile se execută ca în cazul cărnii animalelor și păsărilor domestice.

Nu se recepționează vânatul care prezintă: traumatisme intense, fracturi multiple sau alte modificări provocate de alicele și plumbii armelor, dacă depășesc 30% din suprafața carcaselor; hemoragii punctiforme, cu prezența proceselor inflamatorii în ganglionii limfatici și cu semne de septicemie, mai ales când se descoperă abcese încapsulate; carcace caectice, cu prezența edemelor gelatinoase la locurile de depunere a grăsimii sau cu țesutul muscular atrofiat; icter, dacă după 48 de ore de la aerare culoarea galbenă persistă; formațiuni maligne; mirosuri neplăcute, nespecifice.

Toate operațiunile de recepție, depozitare, manipulare, și control desfășurate la recepția vânatului sunt astfel concepute și efectuate încât să asigure salubritatea, securitatea și trasabilitatea produsului.

Este interzis recongelarea vânatului decongelat

Restaurant

Produsul.....

Data recepției.....

Proveniența.....

Data preparării / Congelării

Valabilitate.....

ANEXA 10		Ediția : 1
BUNE PRACTICI DE LUCRU PRIVIND PREPARAREA DULCEȚURILOR, GEMURILOR, ZACUȘTII ȘI MURĂTURILOR DESTINATE CONSUMULUI INTERN		Revizia : 0
		Data :20.10.2023
		Ex. nr.1
CodBPL010		Pag. 1 din 3

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru pentru buna desfășurare a acțiunii de recepție, depozitare a legumelor și fructelor în vederea prelucrării sub formă de murături diverse, zacuști, dulcețuri sau gemuri în blocul alimentar, parte a activității aprobate și conforme cu cerințele legislative în vigoare, destinate consumului intern pentru mic dejun, garnituri, salate, deserturi sau ca materie primă în cazul verzei murate.

2.SCOP

Asigurarea controlului asupra calității și conformității procesului de preparare conserve de legume și fructe

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifica unităților de alimentație publică

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică (inserate în GMP).

5.DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6.DESCRIEREA PROCEDURII

Produsele ce pot fi preparate în unitățile de alimentație publică pentru servire strict în unitate:

- conserve diferite din legume (varză murată, murături diverse, zacuscă diverse sortimente, ciuperci murate, etc)
- gemuri sau dulcețuri de fructe cu compoziție specifică fiecărui sortiment

Materii prime:

- fructe, legume inclusiv ciuperci

Materii auxiliare:

- substanțe îndulcitoare, condimente, agenți de gelificare, conservanți, etc.

Echipamente în dotare:

- lăzi, lighiane, vase, paletă din lemn, recipiente specifici

Tipuri de documente:

- fișe de recepție, note de cântar, etc.

Rețeta de fabricație:

- specifice produsului, rețete personalizate ale unității.

APROVIZIONAREA CU MATERII PRIME ȘI AUXILIARE PENTRU PREPARAREA CONSERVELOR

Personalul care prepară conservele va fi instruit pentru a dobândi cunoștințele necesare pentru aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare în procesul de preparare al conservelor.

Se vor stabili componentele necesare realizării produselor

- Identificarea produsului de realizat se face în conformitate cu cerințele consumatorului și specificul restaurantului

- Identificarea materiilor prime și auxiliare se face în conformitate cu rețetele de preparare
- Cântărirea și/sau numărarea materii prime și auxiliare necesare
- Cantitățile necesare de materii prime și auxiliare sunt stabilite cu discernământ în funcție de rețeta de preparare și bune practici de lucru
- Așezarea cu atenție a materiilor prime și auxiliare dozate în recipiente

Sortarea materiei primă

- Alegerea corectă a metodei de sortare se face în funcție de tipul materiei prime
- Sortarea se face cu atenție, conform procedurilor de lucru
- Sortarea se face cu verificarea vizuală atentă a materiilor prime

PORȚIONAREA MATERIEI PRIME PENTRU PREPARAREA CONSERVELOR

Pregătirea operației de porționare

- Porționarea se face cu utilaje specifice sau cu ajutorul cuțitelor în funcție de tipul produsului de prelucrat cu respectarea cerințelor de igienă

Spălarea materiei prime

- Spălarea materiei prime se face conform procedurilor de lucru cu jet de apă în cuvele chiuvetelor
- Materia primă se spală cu atenție folosind apă potabilă pentru îndepărtarea impurităților
- Spălarea se realizează manual sau mecanizat folosind utilaje cu parametri corect setați în funcție de caracteristicile materiei prime

Curățare materie primă

- Curățarea se execută corect, conform procedurilor de lucru

PREGĂTIREA LICHIDELOR DE UMLERE (pentru murături)

Pregătirea materialelor auxiliare

- Stabilirea corectă a tipului de lichid de umplere de preparat se face în conformitate cu rețeta
- Identificarea materialelor auxiliare se face cu respectarea rețetei de fabricație
- Cântărirea materialelor auxiliare

Prepararea lichidelor de umplere

- Lichidele de umplere se prepară conform rețetelor și procedurilor și bune practici de lucru
- Operațiunile de fierbere vor respecta timpii stabiliți în rețete

PREGĂTIREA BORCANELOR SAU A ALTOR RECIPIENȚI PENTRU UMLERE

- Se vor folosi numai borcanele integre cu capace adecvate, de preferință noi sau butoaie din lemn sau plastic în cazul verzei murate
- Înainte de folosire se vor spala și dezinfecționa corespunzător
- Se vor umple după uscare și verificarea vizuală

UMLEREA BORCANELOR, ADAUGAREA LICHIDELOR CONSERVANTE, RĂCIREA

Pregătirea legumelor/fructelor spalate și porționate

- Identificarea materialelor auxiliare se face cu respectarea rețetei
- Așezarea legumelor/fructelor în vase conform rețetei

Adaugarea lichidelor de umplere

- Lichidele de umplere se adaugă peste legume

Răcirea produselor

- Răcirea produselor se face treptat cu respectarea normelor de igienă impuse
- Depozitarea se face conform procedurii de depozitare. Pe fiecare borcan sau alt tip de ambalaj se va lipi eticheta cuprinsă în această procedură

-

Restaurant.....

Produsul.....

Data preparării.....

Contine

.....

Valabilitate.....

ANEXA 11		Ediția : 1
BUNE PRACTICI DE LUCRU PRIVIND MATURAREA CĂRNII		Revizia : 0
		Data :20.10.2023
		Ex. nr.1
CodBPL0011		Pag. 1 din 2

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția/ revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru pentru buna desfășurare a acțiunii de maturare a cărnii de vită în vitrină asistată sau cameră de maturare

2.SCOP

Asigurarea controlului asupra calității și conformității procesului de maturare a cărnii

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifică unităților de alimentație publică privind maturarea cărnii

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică (inserate în GMP).

5.DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6.DESCRIEREA PROCEDURII

Procesul de maturare a cărnii de vită într-o vitrină asistată sau camera de maturare, necesită o atenție specială privind igiena și temperatura.

a.-Pregătirea spațiului și echipamentului:

Asigurați-vă că vitrina asistată(camera de maturare) este curată și igienizată înainte de a introduce carnea.

Verificați temperatura și umiditatea din vitrină(camera).

Temperatura optimă pentru maturarea cărnii de vită este în jur de **1-4 °C**, Umiditatea trebuie să fie de aproximativ **80-85%**.

b.-Selectarea cărnii:

Alegeți bucăți de carne de vită de calitate superioară, de preferință cu o cantitate semnificativă de măduvă osoasă și un conținut adecvat de grăsime.

Etichetați bucățile de carne cu data în care au fost introduse în vitrină pentru a urmări durata maturării.

c.-Așezarea cărnii în vitrină (camera de maturare):

Așezați carnea pe suporturi sau grătare speciale pentru maturare, cu spațiu suficient între bucăți pentru a permite fluxul de aer (ventilație)

Evitați contactul direct între bucăți și asigurați-vă că aerul poate circula uniform în jurul cărnii.

d.-Monitorizarea Temperaturii și Umidității:

Monitorizați temperatura și umiditatea din vitrina asistată (camera de maturare) zilnic.

Reglați parametri dacă este necesar, pentru a menține condițiile optime. Asigurați-vă că temperatura rămâne constantă pentru a preveni fluctuațiile care ar putea afecta procesul de maturare.

e.- Verificarea Stării Cărnii:

Verificați periodic starea cărnii în procesul de maturare.

Îndepărtați orice mucegai sau zonă necorespunzătoare care poate apărea în timpul maturării.

f.- Durata Maturării:

Durata maturării poate varia în funcție de preferințe, dar în general, maturarea cărnii de vită durează între 21 și 45 de zile (perioada poate fi prelungită).

Cu cât maturarea este mai lungă, cu atât gustul cărnii va fi mai intens.

g.- Ambalarea și Etichetarea Cărnii Maturate:

După ce carnea a ajuns la nivelul dorit de maturare, scoateți-o din vitrină (camera) și ambalați-o corespunzător, astfel încât să se păstreze prospețimea.

Etichetați carnea cu data maturării și tipul de maturare (uscata sau umeda).

Se recomandă ca ambalarea să se facă în pânză sau tifon

h.- Depozitarea și Utilizarea Cărnii Maturate:

Depozitați carnea maturată în frigiderul sau camera de depozitare, la temperaturi de 4-6 °C.

Utilizați carnea în preparatele culinare ale restaurantului în funcție de cerințele clienților.

i.- Curățarea și Igienizarea Vitrinei Asistate:

După ce carnea a fost îndepărtată, curățați și igienizați vitrina (camera de maturare) în mod corespunzător, astfel încât să fie pregătită pentru următoarea rundă de maturare.

Asigurați-vă că personalul care lucrează cu carne înțelege și respectă aceste bune practici de lucru pentru a asigura că maturarea se face în condiții sigure și igienice.

Restaurant.....

Produsul.....

Data maturarii.....

Valabilitate.....

ANEXA 12		Ediția : 1 Revizia : 0 Data :20.10.2023 Ex. nr.1
INSTRUCȚIUNE DE LUCRU PRIVIND CONGELAREA CĂRNII		
CodBPL0012		Pag. 1 din 2

INDICATORUL REVIZIILOR ȘI APROBĂRILOR

Nr crt	Ediția/ revizia	Data aplicării	Modificat/ adăugat	Nume, Prenume, Semnătură		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
				Dr. Serban Dan		

1.OBIECT

Bune practici de lucru pentru buna desfășurare a acțiunii de depozitare congelare a materiilor prime (carne, legume, fructe).

2.SCOP

Asigurarea controlului asupra calității și conformității materiilor prime sau preparate intermediar.

3.DOMENIU DE APLICARE

Activitate specifică unităților de alimentație publică

4.BAZA LEGISLATIVĂ

Conform legislației comunitare și naționale de reglementare pentru activitatea din unitățile de alimentație publică.

5.DEFINITII ȘI PRESCURTĂRI

Conform definițiilor din actele normative în vigoare.

6. DESCRIEREA PROCEDURII

Unitatea poate congela carnea refrigerată atunci când achiziționează cantități mai mari și o transformă într-un produs intermediar gata de gătit după decongelare.

Congelarea este o etapă care face parte integrantă din procesele specifice desfășurate în unitățile de alimentație publică privind prepararea produselor culinare, si nu necesită o autorizare specială din parte autorității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor

După achiziție carnea se tranșează conform cerințelor din rețete prin filiere / porționare.

Varianta 1 – Carnea refrigerată după filiere /porționare se poate congela cu etichetarea corespunzătoare, (această operațiune este permisă numai dacă termenul de valabilitate aflat pe eticheta originală a cărnii la achiziție nu a fost depășit). Dacă vă aflați în perioada de valabilitate a cărnii, este indicat să congelați carnea pentru a putea să beneficiați de ea pentru o perioadă mai mare, dacă nu aveți timp să o gătiți.

Depozitarea cărnii în congelator permite păstrarea acesteia pe termen mai lung, dar aroma va fi cu siguranță compromisă dacă o lăsați pe o perioadă îndelungată.

Perioada recomandată pentru păstrarea la congelator a cărnii este de cel mult 30 zile.

Varianta 2 - Peste bucățile de carne rezultate după feliere / porționare se aplică condimente specifice sau sosuri conform rețetarului (vezi procedeul preparare sous vide).

După aceste operațiuni carnea se ambalează în folie de plastic sau în pungi pentru vidat.

Pe fiecare pachet se va atașa eticheta de mai jos. Termenul de valabilitate este stabilit de bucătarul șef, dar nu va fi mai mare de 30 zile.

RESTAURANT.....
Produsul.....
Data recepției.....
Proveniența.....
Data congelării.....
Valabilitate

Congelarea se poate face clasic sau cu ajutorul abatitorului (congelare rapidă) la temperatura de - 18 / - 20 °C

Se recomandă congelarea rapidă cu ajutorul abatitorului.

Decongelarea materiilor prime (carne de porc, vită, pasăre, pește etc) se poate face astfel:

- În spații frigorifice (la max 4°C);
- Prin imersare (Pește) în apă potabilă rece (temp.de max 21°C) timp de cel mult 4ore;
- Într-un cuptor cu microunde (nerecomandat).

**Utilizarea materiilor prime decongelate se va face imediat după decongelare și
CONFORM CERINȚELOR LEGISLATIVE NU SE ADMITE RECONGELAREA PRODUSELOR
DECONGELATE PARȚIAL SAU TOTAL.**

7. RESPONSABILITĂȚI

De modul și condițiile de depozitare răspunde gestionarul / recepționarul materiilor prime și bucătarul șef.

8.ÎNREGISTRĂRI

Documente de recepție materii prime .

Etichete autocolante depozitare .

Etichetele originale se vor păstra alături de facturi pentru a putea fi stabilită trasabilitatea

Document elaborat de către Consultant Dr. Dan Șerban Medic Veterinar, Doctor în științe medicale, domeniul Medicină Veterinară