

LP 7. Controlul igienico-sanitar al alimentelor

Orice produs alimentar fabricat pentru consum uman sau pus în consum uman trebuie să aibă avizul sanitar al Ministerului Sănătății.

Pentru prevenirea apariției unor îmbolnăviri determinate de consumul alimentelor necorespunzătoare se efectuează **controlul igienico-sanitar al alimentelor**.

Caracteristici:

- planificat
- periodic
- inopinant în toate unitățile alimentare dintr-un teritoriu.

Se poate realiza un control de urgență în caz de sesizări, toxiinfecții, intoxicații etc.

Loc de desfășurare: cuprinde tot circuitul alimentelor.

Obiective:

1. Culegerea de informații privind:

- proveniența alimentelor
- cantitatea și calitatea acestora
- condițiile și termenele referitoare la transport, păstrarea, prelucrarea, darea în consum etc. prin consultarea unor documente: certificatul sanitar-veterinar, certificat de calitate, facturi pentru sortimente, cantități de alimente etc., de la producător, buletine de analiză referitoare la calitatea alimentelor.

2. Inspecția alimentelor

- Se realizează pe loturi, prin luare de probe care vor reprezenta între 5 – 10% din lotul cercetat.

Se examinează:

- Integritatea ambalajelor și etichetelor, urmele de rozătoare, de insecte, termenele de valabilitate, condițiile de păstrare, compatibilitatea produselor etc.
- Proprietățile organoleptice ale alimentelor: aspect, consistență, culoare, gust, miros etc. (nu se degustă alimentele suspecte sau evident necorespunzătoare).

Etichetele produselor alimentare preambalate trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:

- denumirea produsului;

- numele și adresa fabricantului, a importatorului sau a distribuitorului, precum și numele și adresa celui care ambalează produsul;
- termenul de valabilitate;
- conținutul net;
- condiții speciale de depozitare și păstrare;
- modul de folosire, când utilizarea necesită indicații speciale;
- locul de origine sau de proveniență al produsului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură a crea confuzii în gândirea consumatorilor;
- concentrația alcoolică;
- lista ingredientelor folosite;
- valoarea nutritivă și energetică pentru toate produsele alimentare (tabelul/eticheta nutrițională).

Eticheta nutrițională

- Prevederile se aplică tuturor produselor alimentare destinate consumatorilor finali, inclusiv produselor alimentare livrate de societățile de restaurație colectivă, și produselor alimentare destinate furnizării către societățile de restaurație colectivă.
- Pentru adaptarea etichetelor de către operatorii din sectorul alimentar, a fost prevăzută o perioadă de tranziție. Prevederile Regulamentului vor trebui puse în aplicare în general până la 13 decembrie 2014. Operatorii din sectorul alimentar care până la aceasta data nu au folosit deloc etichetarea nutrițională, vor trebui să se conformeze regulilor de etichetare nutrițională conform Regulamentului 1169/2011 până la 13 decembrie 2016.
- Pentru **produsele alimentare preambalate**, operatorii din sectorul alimentar trebuie să aibă pe eticheta lor o declarație nutrițională, indicând valoarea energetică și cantitățile de grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine și sare. Dacă sarea se datorează exclusiv prezenței naturale a sodiului, atunci se poate face o declarație specifică prin care se indică acest lucru, amplasată în imediata apropiere a declarației nutriționale.
- Pot fi adăugați voluntar următorii nutrienți în tabelul nutrițional din câmpul vizual non-principal: acizi grași mononesaturați, polinesaturați, polioli, amidon, fibre, și/sau anumite vitamine sau minerale.

Orice produs alimentar prezentat neambalat spre comercializare consumatorilor, trebuie să aibă înscris pe el sau în imediata apropiere, fără risc de confuzie, pe un afiș sau anunț, denumirea, data fabricației sau termenul de valabilitate.

3. Recoltarea probelor de alimente

În cazul alimentelor corespunzătoare, recoltarea are ca obiectiv aprecierea calității acestora și emiterea, eventuală, de recomandări pentru ameliorarea calității.

În cazul alimentelor suspecte a fi necorespunzătoare, stabilirea cauzelor.

În cazul alimentelor evident alterate, contaminate biologic sau chimic, nu este necesară recoltarea de probe.

Se procedează la recoltarea unei probe reprezentative pentru alimentul cercetat și cantitatea existentă, cu asigurarea conservării proprietăților, astfel:

- ambalaje originale, nedesfăcute, dacă alimentul solid sau lichid nu depășește un kg, respectiv un litru;
- pentru alimente solide în stare granulară (făină, zahăr etc.) și compactă (preparate din carne, brânză, etc.) a căror greutate depășește 1 kg, se recoltează mai multe probe, de la suprafață și din profunzime; probele pot fi folosite ca probe separate sau ca probă unică, după amestecare;
- pentru alimentele lichide al căror volum depășește un litru, se recoltează o probă reprezentativă după omogenizarea prealabilă;
- pentru conservele alimentare se ridică numai ambalaje originale, nedesfăcute.

Cantitatea de aliment recoltată este variabilă. Probele se recoltează în cantități duble, jumătate constituind **contraproba** care rămâne la deținătorul produsului, circa trei luni, pentru eventuale experize. **Nu se recoltează contraprobă din alimentele perisabile.**

Recoltarea probei este urmată de ambalarea corespunzătoare în recipiente.

Ambalajul se sigilează, se etichetează.

Procesul-verbal de recoltare se întocmește în 2 exemplare.

Este interzisă comercializarea sau folosirea în alimentație a produselor alimentare:

- **cu semne organoleptice de alterare;**
- **cu semne de infestare cu paraziți vii sau morți, precum și semne ale activității lor, cu excepția produselor unde sunt prevăzute limite;**
- **cu semne de contact cu rozătoare;**
- **cu gust și miros străin de natura produsului;**
- **cu gust, miros, pete de mucegai, cu excepția mucegaiurilor selecționate admise;**
- **cu conținut de aditivi alimentari neavizați sanitar sau peste limitele admise;**

- contaminate cu germeni patogeni sau toxinele acestora, cu grad de contaminare cu germeni condiționat patogeni peste limitele admise;
 - cu conținut de corpi străini, cu excepția produselor unde sunt prevăzute limite maxime admise;
 - fabricate după tehnologii neavizate sanitar;
 - fabricate din materii prime neavizate sanitar;
 - care nu îndeplinesc condițiile cerute de norme sau standarde;
 - falsificate: - cu adaos de substanțe naturale sau sintetice în scopul mascării unor defecte
- schimbarea compoziției fără specificare pe eticheta produsului.

În astfel de situații se trece la blocarea alimentului și scoaterea lui din consum.

Norme de igienă privind producția, prelucrarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor în unități alimentare

Clasificarea unităților alimentare

Unitățile alimentare se clasifică în:

- unități de industrie alimentară, cu rol în prelucrarea, conservarea și ambalarea produselor alimentare;
- unități de consum, care cuprind: unități de alimentație publică, unități de alimentație colectivă;
- unități de desfacere, pe categorii de produse sau care desfac mai multe categorii de produse;
- depozite de alimente.

- **Autorizare sanitară:** toate unitățile alimentare funcționează pe baza autorizației sanitare, care se vizează anual.
- Obiectivul normelor de igienă este **garantarea sănătății populației** prin consum de alimente sigure din punct de vedere sanitar, sub raportul salubrității, prospețimii și al valorii nutritive.

○ **Controlul igienico-sanitar preventiv:**

- la construirea unei unități de alimentație;
- după reparații capitale;
- la schimbarea localului;
- când unitatea își schimbă profilul sau procesul tehnologic;
- când intră în fabricație un nou tip de produs.

În urma acestui control, când condițiile igienico-sanitare corespund normelor, se propune eliberarea **autorizației de funcționare**.

○ **Controlul igienico-sanitar curent:**

- Este obligatoriu, planificat și se face inopinat. Frecvența controlului se stabilește în funcție de potențialul epidemiologic.
- Se face și ori de câte ori este nevoie, în cazul apariției unor toxiinfecții alimentare sau intoxicații, sesizări, reclamații.

○ **Obiectivele controlului igienico-sanitar**

1. Controlul teritoriului pe care este amplasat obiectivul alimentar

- Sol uscat, ferit de inundații și infiltrații.
- Este preferabil ca pânza freatică să fie la minimum un metru sub fundație.
- Se interzice amplasarea de unități cu profil alimentar în spațiile de locuit.
- Unitatea va fi protejată de sursele de poluare.
- Unitatea trebuie să aibă posibilități de aprovizionare cu apă potabilă și de îndepărtare a reziduurilor.
- Căile de acces în unitate vor fi asfaltate, iar suprafața liberă va fi transformată în spațiu verde.
- Se va menține în permanență curățenia.

2. Controlul localului

Localul unității trebuie să cuprindă:

Blocul alimentar:

- bucătăria propriu-zisă
- camere pentru prepararea alimentelor;
- spații pentru depozitarea alimentelor;
- camere separate pentru spălarea vaselor de bucătărie și a veselei folosite de consumatori.

Sala de mese:

-va avea intrare separată de blocul alimentar. Accesul consumatorilor se va face printr-un hol prevăzut cu vestiar și grup sanitar.

- Minim 1,2 mp pentru un loc la o masă.
- Ferestrele trebuie să aibă o suprafață egală cu 1/6 din suprafața sălii (coeficient de luminozitate)
- Condițiile de microclimat, zgomot, vibrații – conform normelor sanitare.

Anexe social-sanitare:

- Grupurile sanitare pentru consumatori vor fi separate de cele ale personalului unității.
- toaletele trebuie să aibă anticameră unde se găsesc chiuvete.
- În toate spațiile de preparare și anexe, pereții vor fi impermeabilizați cu faianță sau prin uleiuri, până la o înălțime de 1,80 m, iar pavimentul va fi prevăzut cu sifoane de scurgere racordate la canalizare.
- Dotare cu materiale pentru curățenie.
- Periodic se execută lucrări de dezinsecție, dezinsecție, deratizare.

3. Controlul veselei și utilajului

- Vasele utilizate la prepararea mâncărilor vor fi confecționate din inox sau metale emailate, cu emailul nedegradat.

- Vasele și tacâmurile folosite pentru deservirea consumatorilor se păstrează separat de vasele folosite la prepararea mâncărilor, în dulapuri speciale, prevăzute cu site metalice sau perdele din tifon.

- Spălarea veselei se face în bazine compartimentate pentru apă caldă și rece și comportă câteva etape.
- Uscarea se face prin zvântare.

4. Controlul aprovizionării cu apă:

- Apă potabilă curentă, rece și caldă, în cantitate suficientă și corespunzătoare calitativ condițiilor înscrise în actele normative în vigoare. Apa poate proveni din: surse de aprovizionare centrală, sursă locală (controlată sanitar periodic), în unele situații din rezervor.

5. Controlul îndepărtării reziduurilor

- Reziduurile solide – recipiente etanșe, cu capac, confecționate din material rezistent și ușor de spălat și dezinfectat.
- Spații special amenajate, protejate față de accesul muștelor și rozătoarelor, având pavimentul impermeabilizat și prevăzut cu gură de scurgere și posibilități de spălare.
- Golirea recipientelor se face zilnic, cel mult la două zile.
- Reziduurile lichide – sistemul de canalizare, bazine decantoare sau puțuri absorbante, periodic vidanjate.

6. Transportul alimentelor:

- mijloace autorizate sanitar, igienice, care să asigure păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și a oricăror posibilități de poluare, degradare și contaminare, atât a produselor transportate cât și a ambalajelor.

- Trebuie să fie amenajate și dotate în funcție de natura produsului transportat, iar pe pereții exteriori trebuie înscris numele produsului transportat.
- Alimentele ușor alterabile – mijloace frigorifice prevăzute cu mijloace de ventilație și frigorifice.

Recipientele folosite pentru transport sunt:

- pentru lapte: ambalaje originale sau bidoane de aluminiu;
- pentru carne: tăvi de inox;
- pentru pâine: lăzi speciale din material plastic sau rastel metalic;
- pentru legume și fructe: lăzi speciale din lemn.

Mijloacele de transport se vor spăla și dezinfecta după fiecare utilizare.

7. Aprovizionarea cu alimente și depozitarea alimentelor

- Aprovizionarea cu alimente ușor alterabile se face în cantități care să nu depășească posibilitățile de păstrare și prelucrare;
- Depozitarea se face în condiții de temperatură, umiditate, ventilație, etc. corespunzătoare.
- Alimentele ușor alterabile – spații frigorifice, separate pe tipuri de produse și separat materii prime de produse finite.
- Pâinea – rafturi protejate cu tifon sau lăzi.
- Legumele și fructele – încăperi speciale.

- Cerealele – umiditate scăzută.
- Ouăle – nespălate, în încăperi fără mirosuri străine.
- Alimentele în saci, ambalajele originale, conservele – pe grătare sau rafturi, în magazinele de alimente.

8. Prelucrarea alimentelor

Materia primă să nu întâlnească produsul finit.

- Încăperi sau compartimente separate pentru: carne, pește, legume, cofetărie și patiserie.
- Legumele și fructele se spală sub jet de apă.
- Ouă cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere.
- Alimentele prelucrate termic se dau în consum în maxim o oră de la încheierea procesului de preparare.
- Mâncărurile calde vor fi păstrate la 60° Celsius, iar preparatele reci la 8° Celsius până la servire.
- Se interzice folosirea mâncărurilor gătite de la o masă la alta sau de la o zi la alta.
- Se interzice amestecarea tocăturii crude cu cea prăjită, încorporarea în preparate a grăsimilor folosite la prăjire.
- Gheața folosită la răcirea băuturilor va proveni doar de la ghețării autorizate sanitar.

Din alimente – probe de 150 g, la frigider, 48 ore, etichetate.

9. Controlul personalului angajat

- Controlul medical la angajare;
- Controlul medical periodic.

Periodicitatea este în funcție de riscul epidemiologic al locului de muncă.

Persoanele nu se angajează, iar cei angajați se elimină temporar sau definitiv din munca în contact cu alimentele, dacă prezintă: boli infecto-contagioase, afecțiuni dermatologice transmisibile, afecțiuni supurative ORL sau oftalmologice, lues florid, tuberculoză pulmonară evolutivă, purtătorii de Shigella și Salmonella.

Triajul epidemiologic – zilnic.

○ Examen medical la angajare:

a) conform datelor din Dosarul medical (atenție: examenul tegumentelor și mucoaselor)

b)-examen coprobacteriologic, examen coproparazitologic

- VDRL

Examenul medical periodic:

-examen clinic general - semestrial (atenție examenul tegumentelor și mucoaselor)

-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

Controlul respectării normelor de igienă prin teste de salubritate

În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igienă – periodic – teste de salubritate de pe suprafețele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, mâinile și echipamentul de lucru al personalului și din aerul din încăperi. Aceste teste se recoltează și în caz de suspiciune de contaminare a unor alimente, dar, mai ales, în caz de toxinfecții alimentare.

Documente necesare

Controlul igienico-sanitar în sectorul alimentar se finalizează prin întocmirea unor documente cu importanță sanitară și juridică:

- Procesul-verbal de constatare a condițiilor igienico-sanitare;
- Procesul-verbal de constatare a contravenției;

Dosarul de obiectiv: - autorizația sanitară de funcționare;

- schița unității;
- memoriu tehnic;
- procese-verbale de constatare;
- procese-verbale de recoltare de probe;
- buletine de laborator privind alimentele, apa;
- lista personalului angajat și carnetele de sănătate.

