[ORDIN MINISTERUL MUNCII SI PROTECTIEI SOCIALE Nr.4ll din 22.07.1998 privind aprobarea Normelor specifice de protecţie a muncii pentru activitati în domeniul sănătăţii cap 6.9](file:///D:\My%20Documents\085-nspm-cod-85-pentru-activitati-in-domeniul-sanatatii.doc)

**6.9. Blocuri alimentare**

Art.341. Personalul care lucrează în blocul alimentar va fi supus examinării medicale la angajare, periodic şi ori de câte ori apar cazuri de îmbolnăvire, precum şi vaccinărilor stabilite prin reglementările Ministerului Sănătăţii.

Art.342. La organizarea activităţilor în blocurile alimentare se vor prevedea două circuite distincte: unul pentru alimentele neprelucrate sau în curs de pregătire şi altul pentru alimente pregătite.

Art.343. La utilizarea uneltelor şi sculelor destinate tăierii, porţionării sau tranşării alimentelor vor fi respectate prevederile normelor specifice de protecţie a muncii pentru comerţul cu ridicata şi cu amănuntul.

Art.344. Echipamentele tehnice aferente blocului alimentar vor fi puse în funcţiune şi exploatate conform instrucţiunilor prevăzute în cartea tehnică a utilajului.

Art.345. Vasele vor fi umplute în aşa fel încât până la partea lor superioară să rămână un spaţiu de cel puţin 10 cm, pentru a preveni pericolul opăririi.

Art.346. Vasele cu lichide fierbinţi nu vor fi manipulate de o singură persoană.

Transportul vaselor cu alimente se va face pe cărucioare.

Art.347. Pavimentele vor fi realizate din materiale nealunecoase şi vor fi menţinute în stare de curăţenie. Pe paviment, în faţa spălătorului din camera pentru spălat vase, precum şi din camera pentru curăţat zarzavat, se vor prevedea grătare de lemn.

Art.348. Pentru a împiedica încărcarea atmosferei cu aburi, bucătăriile vor fi prevăzute cu instalaţie de ventilare cu exhaustor.

în cazul în care bucătăriile au comunicare directă cu exteriorul vor fi prevăzute camere de protecţie cu aer cald.

Art.349. în sezonul rece se va asigura etanşeitatea uşilor şi ferestrelor.

Art.350. Se interzice amplasarea bucătăriilor în subsoluri.

Art.351. Oficiile pentru distribuirea hranei vor avea instalaţie pentru apă caldă şi rece.

Art.352. La spălarea vaselor de bucătărie, a veselei şi tacâmurilor se va efectua dezinfecţia acestora. Vesela folosită în secţiile de boli infecţioase, tuberculoză, dermatovenerice se va spăla şi dezinfecta separat de cealaltă veselă.

Art.353. Reziduurile solide şi resturile alimentare vor fi strânse în recipiente speciale, acoperite şi vor fi evacuate.