Reguli interne de funcționare a cafenelei

Reguli de bază privind funcționarea, responsabilitățile și igiena

Înainte de a începe

Acest document este un model pentru unitățile din România, nu o consultanță juridică sau o aprobare oficială. Se bazează pe dreptul UE în vigoare la 24 octombrie 2026: Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Regulamentul (CE) nr. 178/2002 și Regulamentul (UE) nr. 1169/2011. Normele naționale ale României (înregistrarea unității, limitele de temperatură, forma informațiilor privind alergenii, certificatele medicale, TVA, casele de marcat) nu sunt acoperite. Fiecare unitate este diferită: adaptați modelul la oferta, echipamentele și spațiul dumneavoastră și verificați normele naționale la autoritatea locală pentru siguranța alimentelor.

Model pentru unitățile din România, nu este consultanță juridică. Situația legislativă la 24 octombrie 2026. **Normele naționale nu sunt incluse:** modelul se bazează pe dreptul UE; regulile românești (înregistrare, temperaturi, alergeni, certificate medicale) nu sunt prelucrate. Verificați-le la autoritatea locală pentru siguranța alimentelor. Nu a fost verificat dacă dreptul român cere un regulament de funcționare pentru o cafenea; documentul servește ca regulă internă și ca dovadă a bunelor practici de igienă (Regulamentul (CE) nr. 852/2004).

1. Identificare

Denumirea unității _____

Operator, CUI, sediu _____

Adresa unității _____

Responsabil (nume, telefon) _____

Program de funcționare _____

Capacitate (locuri în interior / terasă) _____

2. Tipul activității

Cafeneaua oferă băuturi calde și reci, deserturi și patiserie de la furnizori și alimente preambalate. Completați dacă pregătiți și preparate proprii, vindeți alcool și oferiți vânzare la pachet.

Produse și activități (de completat) _____

3. Împărțirea spațiilor

Spațiu	Descriere / dotare
Bar și prepararea băuturilor	espressor, râșniță, spumare, chiuvetă pentru mâini cu apă caldă
Servire și vitrină	vitrină frigorifică pentru deserturi, servirea patiseriei
Spălarea veselei	mașină de spălat vase / chiuvetă cu două cuve
Depozit	produse uscate, frigider, congelator
Spațiu pentru curățenie	produse și ustensile de curățenie, chiuvetă de serviciu
Spațiu pentru personal	vestiar sau dulăpioare, toaletă pentru personal
Spațiu pentru clienți	locuri la mese, toaletă pentru clienți

4. Recepție și depozitare

- Marfa se recepționează conform PCC 1 din planul HACCP; produsele refrigerate se pun imediat la rece.
- Se depozitează separat: alimente / ambalaje / produse de curățenie. Nimic nu se pune direct pe pardoseală.
- Se aplică principiul FIFO: ce intră primul se folosește primul. Ambalajele deschise se marchează cu data deschiderii.
- Cafeaua prăjită se păstrează în ambalajul închis cu valvă, la loc uscat, ferită de lumină și căldură. Cafeaua nu se macină în avans.

5. Igiena personală și sănătatea personalului

- Fiecare angajat este instruit înainte de începerea lucrului cu privire la igienă și la aceste reguli; dovada se păstrează în unitate.
- Echipamentul de lucru se schimbă la nevoie, cel puțin zilnic. Hainele personale se păstrează separat.
- Mâinile se spală la o chiuvetă destinată numai acestui scop (apă caldă, săpun, prosoape de unică folosință).
- Bolile sau infecțiile se anunță responsabilului înainte de începerea lucrului (Regulamentul (CE) nr. 852/2004, anexa II, capitolul VIII).

6. Curățenie, dezinfecție, deșeuri

Detaliile sunt în **Planul de curățenie și dezinfecție**. Deșeurile se colectează separat (hârtie, plastic, sticlă, biodegradabile, reziduale) și se predau conform regulilor locale sau unui operator autorizat.

7. Alcool și fumat

- Este interzisă servirea cu băuturi alcoolice, în localurile publice, a consumatorilor aflați în vădită stare de ebrietate, precum și a minorilor (articolul 2 punctul 22 din Legea nr. 61/1991, republicată). Alte condiții (autorizare, program) nu sunt incluse în acest model.
- Fumatul este interzis în toate spațiile publice închise și în spațiile închise de la locul de muncă (articolul 3 alineatul (1) din Legea nr. 349/2002). Spațiu public închis este orice spațiu accesibil publicului care are acoperiș, plafon sau tavan și este delimitat de cel puțin doi pereți (articolul 2 litera m)), deci și o terasă acoperită cu doi pereți. Pentru țigările electronice stabiliți o regulă internă și marcați regulile la intrare.

8. Informații pentru clienți

- Lista de băuturi cu prețuri, disponibilă clientului înainte de comandă. Regulile naționale privind afișarea prețurilor nu sunt incluse.
- Informații despre alergeni în scris, înainte de comandă (articolul 44 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011).
- Bonul fiscal și casa de marcat: regulile naționale nu sunt incluse; verificați-le cu contabilul.

9. Securitate și prim ajutor

- Trusa de prim ajutor se află într-un loc marcat și se completează periodic.
- Stingătorul este accesibil și se verifică conform reglementărilor aplicabile.
- Personalul este instruit privind securitatea muncii (apă fierbinte și abur, aparate electrice).

Locul trusei de prim ajutor _____

Locul stingătorului _____

Telefon service espressor _____

Reguli emise de **Valabile de la** **Semnătură**

Surse: Regulamentul 852/2004 · Regulamentul 1169/2011

Surse – textul integral pe Europaius

- 852/2004
- 1169/2011