Cod de Bune Practici de Producție Igienică în	**Manual HACCP**	Ediția 2025 / rev 01
==NECOMPLETAT==	Cod: M-HACCP-01	Cerința: 01

Manualul HACCP

Aprobat:
Semnătura: **2025codexsemnat**
Data adoptării:
ID:

Prezentul document este implementat în având ca obiect de activitate ==NECOMPLETAT== prin reprezentantul legal care are dreptul exclusiv să-l distribuie și să permită copierea integrală, sau parțială a acestuia doar pentru uz intern și implementare.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

Cuprins Manual HACCP

1 INTRODUCERE
2 REFERINŢE NORMATIVE
3 TERMENI ŞI DEFINIŢII
4 SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI
- 4.1 Cerințe generale
- 4.2 Cerințe referitoare la documentație
  - 4.2.1 Generalităţi
  - 4.2.2 Controlul documentelor
  - 4.2.3 Controlul înregistrărilor

5 RESPONSABILITĂȚILE MANAGEMENTULUI
- 5.1 Angajamentul managementului
- 5.2 Politica referitoare la siguranța alimentului
- 5.3 Planificarea sistemului de management al siguranţei alimentului
- 5.4 Responsabilitate şi autoritate
- 5.5 Conducătorul echipei de siguranţă a alimentului
  - 5.5.1 Echipa de siguranţă a alimentului
- 5.6 Comunicare
  - 5.6.1 Comunicare externă
- 5.7 Pregătire şi răspuns în caz de urgenţă
- 5.8 Analiza efectuată de management
  - 5.8.1 Generalităţi
  - 5.8.2 Elementele de intrare ale analizei
  - 5.8.3 Elementele de ieşire ale analizei

6 MANAGEMENTUL RESURSELOR
- 6.1 Asigurarea resurselor
- 6.2 Resurse umane
  - 6.2.1 Generalităţi
  - 6.2.2 Competenţă, conştientizare şi instruire
- 6.3 Infrastructură
- 6.4 Mediul de lucru

7 PLANIFICAREA ȘI REALIZAREA DE PRODUSE SIGURE
- 7.1 Generalități
- 7.2 Programe preliminare (PRP)
- 7.3 Etape preliminare care permit analiza pericolelor
  - 7.3.1 Generalităţi
  - 7.3.2 Echipa de siguranţă a alimentului
  - 7.3.3 Caracteristici produs
    - 7.3.3.1 Mărfuri alimentare comercializate de magazin
  - 7.3.4 Utilizare preconizată
  - 7.3.5 Diagrame de flux, etape de proces şi măsuri de control
- 7.4 Analiza pericolelor
  - 7.4.1 Generalităţi
  - 7.4.2 Identificarea pericolelor şi stabilirea niveluri acceptabile
- 7.5 Stabilire Plan HACCP

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

7.5.1 Plan HACCP
7.5.2 Punctele critice de control (PCC)
7.5.3 Stabilire limitele critice pentru fiecare Punct Critic de Control
7.5.4 Sistemul pentru monitorizarea Punctelor Critice de Control
7.5.5 Acţiuni în cazul în care rezultatele monitorizării depăşesc limitele critice
7.6 Actualizare informații şi documente preliminare referitoare la PRP şi Plan HACCP
7.7 Planificare verificare
7.8 Sistem de trasabilitate
7.9 Control neconformitate
7.9.1 Corecţii
7.9.2 Acțiuni corective
7.9.3 Tratare produse potențial nesigure
7.9.4 Retrageri
8 VALIDARE, VERIFICARE ŞI ÎMBUNĂTĂȚIRE A SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI
8.1 Control monitorizare şi măsurare
8.2 Verificare sistem de management al siguranţei alimentului
8.3 Îmbunătăţire continuă
ANEXE

1. INTRODUCERE

Prezentul Manual descrie și documentează elementele Sistemului de Management al Siguranței Alimentului (SMSA), elaborat conform cerinţelor **CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020 – General Principles of Food Hygiene (Ghid Codex Alimentarius privind principiile generale de igienă alimentară, ediția revizuită 2020/2022)** și **SR EN ISO 22000:2018 – Sisteme de management al siguranței alimentelor – cerințe pentru** , aplicate în cadrul unității de ==NECOMPLETAT==.

Sistemul de management al siguranței alimentului, elaborat conform cerinţelor **CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020 – General Principles of Food Hygiene** și implementat în cadrul unității:

- **este documentat, menținut și îmbunătățit continuu** de organizație, pe baza **Bunelor Practici de Igienă (GHP/PRP)**, a legislației naționale în domeniul siguranței alimentului și prin promovarea unei autentice **Food Safety Culture (cultură a siguranței alimentelor)**. Aceasta asigură conformitatea constantă cu standardele și reglementările în vigoare, adaptându-se la schimbările legislative și la evoluția cunoștințelor în domeniu.
- **asigură identificarea, evaluarea și controlul pericolelor** potențiale pentru siguranța alimentului, astfel încât produsele fabricate și comercializate de organizație să fie sigure pentru consumatori și să nu producă efecte adverse directe sau indirecte asupra sănătății. Această abordare proactivă minimizează riscurile de îmbolnăviri de origine alimentară și protejează reputația unității
- **se bazează pe analiza pericolelor potențiale** (biologice, chimice și fizice, care pot apărea în materiile prime, din mediul înconjurător sau din procesele tehnologice) și stabilește pericolele care necesită control, nivelul de control adecvat și combinația de măsuri de control necesare.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

Aceasta permite o alocare eficientă a resurselor pentru gestionarea aspectelor critice
- **permite evaluarea și prevenirea riscului** ca acești agenți să depășească nivelurile admise în timpul producției, depozitării și comercializării produselor alimentare destinate consumatorilor, prin aplicarea unor măsuri de control validate, monitorizate și revizuite periodic.

Sistemul a fost proiectat parcurgând următoarele etape esențiale:

- stabilirea responsabilităților și autorităților, inclusiv asumarea angajamentului managementului și promovarea unei **culturi a siguranței alimentelor (Food Safety Culture)**;
- numirea conducătorului echipei de siguranță a alimentului și asigurarea competenței acesteia;
- asigurarea unei comunicări eficiente, atât intern, cât și extern, pe întregul lanț alimentar;
- identificarea pericolelor potențiale de contaminare a produselor alimentare în timpul depozitării și desfășurării operațiunilor de producție prin:
- evaluarea probabilității apariției și gravității acestora;
- identificarea și validarea măsurilor preventive (PRP și alte măsuri de control);
- determinarea punctelor critice de control (PCC);
- stabilirea limitelor critice pentru fiecare PCC identificat;
- stabilirea sistemului de monitorizare a PCC;
- definirea acțiunilor corective care trebuie aplicate atunci când rezultatele monitorizării depășesc limitele critice;
- actualizarea periodică a informațiilor și documentelor preliminare referitoare la programele de igienă (PRP) și la planul HACCP;
- planificarea și efectuarea verificării, validării și revizuirii sistemului de management al siguranței alimentului;
- elaborarea și menținerea documentației sistemului de siguranță pentru produsele alimentare fabricate și/sau comercializate.

Pentru dezvoltarea, implementarea, menținerea și îmbunătățirea continuă a sistemului de management al siguranței alimentului, organizația desfășoară următoarele activități:

- identificarea proceselor necesare sistemului de management al siguranței alimentului și aplicarea acestora în întreaga organizație;
- determinarea succesiunii și interacțiunii acestor procese;
- determinarea criteriilor și metodelor necesare pentru a se asigura că atât operarea cât și controlul acestor procese sunt eficace;
- asigurarea disponibilității resurselor și informațiilor necesare pentru a susține operarea și monitorizarea proceselor;
- măsurarea, înregistrarea, monitorizarea și analiza proceselor;
- implementarea acțiunilor necesare pentru a realiza rezultatele planificate și îmbunătățirea continuă a proceselor;
- asigurarea că pericolele potențiale pentru siguranța alimentului determinate de produsele alimentare fabricate și/sau comercializate sunt identificate, evaluate și controlate astfel încât produsele unității să nu dăuneze, direct sau indirect consumatorului;
- comunicarea de informații adecvate pe întregul lanț alimentar referitoare la problemele de siguranță a produselor sale.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

Administrarea proceselor sistemului de management al siguranței alimentului se face în conformitate cu cerințele standardului CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020 – General Principles of Food Hygiene (Codex Alimentarius) și **SR EN ISO 22000:2018 – Sisteme de management al siguranței alimentelor**, aplicând metodologiile:

- **Planifică – Efectuează – Verifică – Acționează (PDCA)**;
- **Îmbunătățire continuă**;
- **promovarea și consolidarea Food Safety Culture (cultura siguranței alimentelor)** la toate nivelurile organizației.

Implementarea sistemului de management al siguranței alimentului în reflectă politica unității de a introduce continuu sisteme moderne pentru minimalizarea reclamațiilor clienților, returnărilor, pierderilor și costurilor asociate, cu scopul creșterii performanței, a satisfacției consumatorilor și a profitabilității.

În condițiile în care toate organizațiile din lanțul alimentar trebuie să se alinieze la cerințele unei producții și comercializări moderne, **proiectarea și implementarea sistemului SMSA se bazează pe următoarele elemente cheie**:

- **comunicare interactivă**, atât între organizațiile aflate în amonte și aval pe lanțul alimentar, cât și intern, pentru a asigura identificarea și controlul adecvat al tuturor pericolelor semnificative;
- **sistem de management integrat**, structurat și încorporat în activitățile generale de management ale organizației;
- **programe preliminare (PRP/GHP)** esențiale pentru:
- menținerea unui mediu igienic pe întregul lanț alimentar, adecvat pentru producția, manipularea și furnizarea de produse alimentare sigure;
- prevenirea și controlul apariției, introducerii sau multiplicării pericolelor pentru siguranța alimentelor, atât în produs, cât și în mediul de procesare și comercializare;
- **principiile HACCP**, aplicate pentru identificarea, evaluarea și controlul pericolelor critice pentru siguranța alimentelor.

2. REFERINŢE NORMATIVE

(Standarde și Legislație Aplicabilă)Având în vedere evoluția și modificarea legislației precum și dezvoltarea de noi referințe științifice, referințele normative utilizate în cadrul acestui document și în operațiunile noastre sunt cele definite și actualizate în **“documentul de abrevieri, definiții și referințe”** adoptat în cadrul Manualului HACCP actual și atașat la prezenta documentație care este completat cu referințele de pe Codex.Ro

- **CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 /2003 -** ***General principles of food hygiene*** (Ghid Codex Alimentarius privind principiile generale de igiena alimentelor);

- **SR EN ISO 9000:2006** - Sisteme de management al calităţii. Principii fundamentale şi vocabular";
- **REGULAMENTUL 178/2002/CE** cu privire la principiile generale şi cerinţele legii alimentelor, la stabilirea Autorităţii Europene pentru Siguranţa Alimentelor şi procedurile în

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

materie de siguranţa alimentelor;
- **REGULAMENTUL (CE) NR. 2073/2005 AL COMISIEI EUROPENE din 15 noiembrie 2005**

privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

- **REGULAMENTUL (CE) 852 / 2004 –** privind igiena produselor alimentare
- **REGULAMENTUL (CE) 853 / 2004 –** privind reguli specifice de igiena pentru produsele alimentare si de origine animala
- **REGULAMENTUL (CE) 854 / 2004 –** privind reguli specifice de organizare a controalelor oficiale pentru produsele alimentare si de origine animala destinate consumului uman
- **SR EN ISO 9004:2001** - "Sisteme de management al calităţii. Linii directoare pentru îmbunătăţirea performanţei";
- **SR EN ISO 22000:2005** - Sisteme de management al siguranţei alimentelor. Cerinţe pentru orice organizaţie din lanţul alimentar, Noiembrie 2005;
- **SR ISO/TS 22004: 2006** - Sisteme de management al siguranţei alimentului. Recomandări de aplicare pentru ISO 22000:2005;
- **H.G. nr. 924 din 2005**, publicată în MO al României nr. 804, Partea I, din 05 septembrie 2005, privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
- **Legea nr. 150:2004** privind siguranţa alimentelor publicată în MO nr. 462 din 24.05.2004, cu modificările şi completările prevăzute în Legea nr. 412:2004, publicată în MO al României nr. 990 din 27.10.2004;
- Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor aprobate prin **Ordinul ministrului sănătăţii nr. 976:1998**, publicate în MO nr. 268 din 11.06.1999;
- **SR 13462-1:2001** - Igienă agroalimentară. Principii generale;
- **SR 13462-2:2002** - Igienă agroalimentară. Sistemul de analiza riscului şi punctele critice de control (HACCP) şi Ghidul de aplicare a acestuia;
- **SR 13462-3:2002** - Igienă agroalimentară. Principii de stabilire a criteriilor microbiologice pentru alimente;
- **SR EN 1672-2 : 2000**, Maşini pentru industria alimentară Partea 2 : Cerinţe de igienă, ASRO;
- **HG nr. 1197/2002** pentru aprobarea Normelor privind materialele şi obiectele care vin în contact cu alimentele, publicată în MO nr. 883 din 07.12.2002;
- **Legea nr. 57/2002** pentru aprobarea OUG nr. 97/2001 privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor, publicată în MO nr. 73 din 31.01.2002;
- **HG 879 din 28/07/2005** privind modificarea şi completarea Hotărârii Guvernului 1.197/2002 pentru aprobarea Normelor privind materialele şi obiectele care vin în contact cu alimentele, publicată în MO nr. 784, din 29.08.2005;
- **Legea nr. 458/2002** privind calitatea apei potabile publicată în MO nr. 552/29.07.2002.
- **HG nr. 1719/2004** pentru modificarea si completarea Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, publicată în MO nr. 1014 din 03.11.2004;
- **Hotărârea nr. 1870 din 22/12/2005** pentru modificarea şi completarea Normelor metodologice privind etichetarea alimentelor, prevăzute în anexa nr. 1 la Hotărârea Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, publicată în MO nr. 114 din 07/02/2006;
- **Documentaţia tehnologică şi reţetarul**.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

3. TERMENI ȘI DEFINIȚII

Abrevieri şi definiţiile utilizate în cadrul acestui document şi a operaţiunilor noastre sunt cele din **"documentul de abrevieri, definiții și referințe"** adoptat în cadrul Manualului HACCP actual şi ataşat la prezenta documentaţie care este completat cu termenii definiţi în Glosar Termeni Codex.Ro.

- **Actualizare** - Activitate imediată şi/sau planificată pentru a asigura aplicarea celor mai recente informaţii;
- **Acțiune corectivă** – Acţiunea întreprinsă pentru îndepărtarea cauzei care a determinat apariţia unei neconformităţi detectate sau a altei situaţii nedorite;
- **Acțiune preventivă** – Acţiunea de îndepărtare a cauzei de potenţială neconformitate sau altă situaţie potenţial nedorită;
- **Adaos** – Substanţa adăugată în alimente cu scopul de:
    - a păstra calităţile acesteia (aromă, culoare, compoziţie chimică);
    - a acţiona ca mijloc auxiliar la prelucrare;
    - a crea un mediu neprielnic pentru dezvoltarea microorganismelor care provoacă îmbolnăvirea consumatorilor sau alterarea alimentelor;
- **Agent de contaminare** – Orice substanţă de origine organică sau neorganică, neadăugată intenţionat în alimente, ci ajungând în acestea în timpul obţinerii (recoltării), producţiei, prelucrării, procesării, ambalării, transportului şi depozitării alimentelor;
- **Agenţi de contaminare a alimentelor** – Substanţe de origine neorganică sau organică, străine alimentelor, neadăugate intenţionat în alimente, care ajung în produsele alimentare cu materiile prime, în timpul prelucrării, depozitării şi transportului. În funcţie de natura lor, agenţii de contaminare se împart în trei grupe: agenţi chimici, biologici (microorganisme, paraziţi) şi mecanici;
    - **Agenţi patogeni** – Microorganisme capabile să provoace îmbolnăvirea sau boala (bacterii, mucegaiuri, drojdii, paraziţi, viruşi);
    - **Alergen** - Substanţă susceptibilă de a antrena o reacţie alergică. Alergenii alimentari sunt proteine sau glicoproteine cu masa cuprinsă între 10,000 - 70,000 daltoni;
    - **Alergie alimentară** - Reacţie adversă, de tip imun, provocată de un aliment, care poate apărea la un subiect sănătos;
- **Aliment** - Orice produs sau substanţă, indiferent dacă este procesat integral, parţial sau neprocesat, destinat consumului uman sau preconizat a fi destinat consumului uman;
- **Alimente conforme regulilor de salubritate** - alimente proprii consumului uman, din punct de vedere al igienei;
- **Aliment periculos** – Alimentul care conţine în cantităţi ce depăşesc normele reglementate agenţi de contaminare fizici, chimici şi biologici, care pot provoca, în cazul consumului normal şi corect, afecţiuni toxice, cancerigene, de mutaţie, alergii etc.;
- **Aliment potențial dăunător** - Aliment capabil să suporte o creştere rapidă şi progresivă a numărului de microorganisme toxicogene;
- **Ambalaj** – Materialul folosit pentru ambalare, care se află în contact direct cu produsele alimentare;
- **Ambalaj de consum** – Veselă şi orice alte accesorii sau materiale care sunt adecvate să îndeplinească funcţia de a conţine şi păstra diferite produse, oferite în respectivul ambalaj

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

direct către consumatori;
- **Ambalare** - Plasarea unui produs alimentar într-un ambalaj sau container; în contact direct cu produsul alimentar respectiv și ambalajul ori containerul însuși;
- **Analiza riscurilor (pericolelor)** – Procesul de culegere și de evaluare a informațiilor privind riscurile legate de siguranța alimentelor;
- **Apă potabilă** - Apa ce întrunește cerințele minime prevăzute de Legea nr. 458/2002 privind calitatea apei potabile, modificată și completată prin Legea nr. 311/2004, ce transpune Directiva Consiliului nr. 98/83/CE;
- Bactericid - Calitatea unei substanţe care are proprietatea de a distruge bacteriile;
- **Bună practică de producție** – Sistemul principalelor reguli de lucru privind igiena și tehnologia de producție, în conformitate cu "buna practică igienică" și "buna practică tehnologică", care se aplică la producția și comerțul cu alimente, pentru a se reduce până la un nivel minim acceptabil riscul de contaminare a alimentelor prin activitatea de producţie sau intervenția omului. Regulile se referă la proiectarea, starea și întreținerea clădirilor, încăperilor, aparatelor, echipamentelor de bază și auxiliare, recepția și depozitarea materiilor prime, a materialelor de bază, auxiliare şi de ambalaj, la igiena şi instruirea personalului, la sistemele de urmărire şi control al calităţii şi procesului tehnologic, la întocmirea documentaţiei aferente;
- **Client** – Organizația sau persoana care recepționează un produs/serviciu;
- **Contaminare** - Introducerea unui agent de contaminare în aliment sau în mediul înconjurător alimentului;
- **Contaminare încrucișată** - Contaminarea care se poate produce prin încrucișarea fluxurilor salubre cu cele insalubre;
- **Control** – Evaluarea conformității prin supraveghere sau apreciere, însoțite de acțiuni corespunzătoare, cum ar fi măsurarea, testarea sau calibrarea;
- Corecţie - Acţiunea de eliminare a unei neconformităţi detectate;
- **Corpuri străine** – Materiale sau obiecte străine, cum ar fi: părţi din insecte sau insecte întregi moarte, excremente de origine animală, fire de păr, pene, oase, paie, sâmburi, coji, particule metalice, bucăţi de material plastic, pământ, pietricele, cioburi de sticlă, hârtie, aşchii de lemn, obiecte personale, particule de vopsea sau rugină, lubrefianţi etc. care se pot găsi în materiile prime agroalimentare sau chiar în produsele alimentare;
- **Curățare** – Procesul de îndepărtare mecanică de pe suprafețe a resturilor de materii prime și alimente, praf și alte reziduuri vizibile și aplicarea unei substanțe detergente cu temperatura corespunzătoare și pe o anumită perioadă de timp;
- **Dăunători** - Viețuitoare care sunt dăunătoare produselor alimentare prin prezența lor sau ca purtători de microorganisme;
- **Dezinfectare** - Un complex de măsuri care se aplică în scopul decontaminării microbiene a obiectelor, suprafețelor, mâinilor etc. prin distrugerea, îndepărtarea sau reducerea numărului de germeni până la limita la care prezența acestora nu mai prezintă un risc de îmbolnăvire pentru consumatorii de alimente;
- **Dezinsecție** – Ansamblu de metode folosite pentru distrugerea insectelor care afectează siguranța alimentelor;
- **Deratizare** – Ansamblu de metode folosite pentru distrugerea rozătoarelor dăunătoare care afectează siguranța alimentelor;
- **Diagramă de flux** - Prezentarea schematică și sistematică a succesiunii etapelor și intercorelărilor;
- **Distrugere** – Eliminarea integrală a mărfii, în așa fel încât aceasta să înceteze să mai fie

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

utilizabilă, utilizată şi periculoasă;

- **Dotare tehnologică** – Ansamblul de maşini, echipamente, instalaţii, linii de producţie, rezervoare, conducte, mijloace de transport intern, bancuri de lucru, blaturi, stelaje, inventar auxiliar;
- **Eficacitate** – Gradul de îndeplinire a acțiunilor planificate și de obținere a rezultatelor planificate;
- **Eficiență** – Raportul dintre rezultatele obținute și resursele folosite;
- **Echipament de protecție** - Articole de îmbrăcăminte și încălțăminte utilizate de lucrători în timpul lucrului;
- **Etichetare** – Toate textele, simbolurile, mărcile producătorului și mărcile comerciale, imaginile și însemnele care însoțesc sau se referă la un anumit produs alimentar și care sunt aplicate pe ambalaj și sub formă de etichetă, inel sau capac, aplicat pe acesta, sau care sunt menționate în documentele, indicaţiile şi anunţurile care însoţesc aceste produse;
- Etichetă - Orice material scris, imprimat, litografiat, gravat sau ilustrat, care conține elemente de identificare a produsului și care însoțește produsul sau este aderent la ambalajul acestuia;
- **Examinare** – Acțiunea întreprinsă pentru stabilirea oportunității, conformității și eficacității proiectului examinat pentru atingerea unor anumite scopuri;
- **Igiena produselor alimentare** - Toate măsurile necesare pentru garantarea siguranței și salubrității produselor alimentare, care acoperă toate etapele ulterioare producției primare, incluzând recoltarea, sacrificarea şi mulsul, adică cele din cursul pregătirii, prelucrării, fabricaţiei, ambalării, depozitării, transportului, distribuţiei, manipulării, vânzării sau punerii la dispoziția consumatorului;
- **Igienizare** – aplicarea procedurii termice sau chimice care reduce numărul general de microorganisme (patogene şi nepatogene) de pe utilaje până la niveluri care nu prezintă pericol, în conformitate cu standardele sociale de sănătate;
- **Indicatorul activității apei (aw)** - Noțiune definită prin raportul dintre presiunea vaporilor de apă dintr-un produs alimentar și presiunea vaporilor de apă din atmosferă, la aceeași temperatură. Activitatea apei este considerată ca un indice general al posibilităților de conservare a unui produs alimentar. Valorile numerice ale activității apei sunt cuprinse între 0 - 1. Reacțiile enzimatice încep la valori ale activității apei cuprinse între 0,6 - 0,7. Microorganismele se dezvoltă numai dacă activitatea apei este mai mare de 0,62 (proliferarea drojdiilor și mucegaiurilor are loc la valori mai mari de 0,7, iar a bacteriilor la valori mai mari de 0,9). La valori ale activității apei sub 0,6 încep să apară procesele de oxidare a lipidelor, efectul maxim al acestor procese apărând la activitatea apei de 0,5. Viteza reacțiilor enzimatice depinde de activitatea apei;
- **Indicație alimentară** – Orice anunț care formulează, insinuează sau pe baza căruia se ajunge la concluzia că alimentul are însușiri nutritive speciale, legate de ingredientele specifice și particularitățile fiziologice ale conținutului acestuia;
- **Inspecția produselor alimentare** – Controlul din partea unei autorități de stat privind respectarea cerințelor de producție și comerț cu produsele alimentare, în scopul protecției sănătății și informării consumatorilor;
- **Instrucțiuni** - Documentele în care se prezintă modalități de operare și indicații referitoare la cel mai eficient mod de acțiune, adaptate la condițiile de desfășurare a activității, prezentate într-o formă scurtă, concisă formulate ca niște comenzi;
- **Intoxicație** - Acțiunea pe care o exercită o substanță toxică (otravă) asupra organismului și ansamblul tulburărilor care rezultă;

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

- **Intoxicaţie alimentară** - Ansamblul tulburărilor consecutive ingestiei de alimente care:

  au fost contaminate cu bacterii patogene;
  conţin produşi toxici proveniţi din metabolismul bacterian;
  sunt contaminate chimic.

- **Infecţie** – Îngurgitarea şi dezvoltarea în corp a unor microorganisme ce determină îmbolnăvirea;
- **Informaţii alimentare** – Date privind conţinutul de energie şi substanţe alimentare, precum şi indicaţiile (pretenţiile) alimentare, care sunt incluse în etichetarea alimentelor;
- **Infrastructură** – Ansamblul mijloacelor, utilajelor şi serviciilor necesare funcţionării unei organizaţii;
- Instrucţiuni de igienă - Document care stabileşte în amănunt reguli ce trebuie respectate de către angajaţi, legate de condiţiile igienico-sanitare ale personalului, dar şi ale punctelor de lucru şi echipamentelor;
- **Laborator acreditat** – Laborator de încercări certificat de un organism de certificare şi care corespunde cerinţelor SR EN ISO/CEI 17025;
- **Laborator autorizat sau de referinţă** – Laborator autorizat de un organism guvernamental sau/şi desemnat prin Hotărâre de Guvern pentru a fi considerat de „referinţă”;
- **Lanţ alimentar** - Succesiune de etape şi operaţii implicate în producerea, procesarea, distribuţia, depozitarea şi manipularea alimentului şi a ingredientelor sale, de la producţia primară până la consum;
- **Limită critică** – Valoarea de prag a unui parametru dat (fizic, chimic sau biologic), care trebuie să fie corectat într-un punct critic de control dat, pentru a se reduce la minimum riscul prezentat de respectivul pericol;
- **Marfă (produs, articol) inofensivă** – Orice marfă care, în condiţii normale şi raţional previzibile de utilizare, inclusiv de durabilitate, nu creează nici un risc sau prezintă un risc minim, compatibil cu utilizarea acesteia şi considerat ca acceptabil din punct de vedere al nivelului necesar de protecţie şi de garantare a siguranţei şi sănătăţii consumatorilor. Se consideră ca previzibile:

  caracteristicile mărfii, inclusiv compoziţia acesteia, ambalajul, indicaţiile de folosire şi decurgând din utilizare, precum şi alte prevederi sau informaţii menţionate de producător;
  prezentarea mărfii, marcajul acesteia, eventualele instrucţiuni referitoare la utilizarea mărfii şi decurgând din utilizare, precum şi alte prevederi sau informaţii menţionate de producător;
  influenţa asupra altor produse, în cazul în care se prevede utilizarea în comun a acestora;
  categoriile de consumatori, de exemplu copiii, pentru care utilizarea mărfii respective prezintă un risc important;

- **Măsură de control** – Orice acţiune care poate fi folosită pentru a se evita sau preîntâmpina un pericol pentru aliment sau pentru a se reduce riscul până la un anumit nivel;
- **Mediu de lucru** – Ansamblul condiţiilor în care se execută o anumită acţiune;
- Microorganism – Formă de viaţă care este prea mică pentru a fi vizibilă cu ochiul liber, dar suficient de mare pentru a fi văzută cu ajutorul microscopului;
- **Monitorizare** – Măsurarea sau supravegherea planificată în timp a unui anumit parametru/proces/activitate;

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer şi Termeni şi Condiţiile codex.ro.

- **Mucegaiuri** – Microorganisme multicelulare dintre care unele selecţionate sunt folosite în producţia alimentelor, care duc, în principiu, la alterarea alimentelor;
- **Neconformitate** – Neîndeplinirea anumitor cerințe;
- **Organizaţie** – Ansamblul mijloacelor şi persoanelor având o anumită distribuţie a răspunderilor, responsabilităţilor şi raporturilor;
- **Otrăvire alimentară** - Boală cronică produsă în urma ingerării unui aliment contaminat cu substanțe chimice (Arsen și metale grele, pesticide etc.);
- **Paraziţi** – Organisme care trăiesc în sau pe altă formă de viaţă denumită „organism gazdă”. Paraziţii nu provoacă întotdeauna îmbolnăviri;
- **Pericol pentru siguranţa alimentului** - Agent biologic, chimic sau fizic prezent în produsul alimentar, sau stare a produsului alimentar cu potențial de a determina un efect negativ asupra sănătăţii;
    - ***Notă:*** Termenul de „pericol” nu trebuie să fie confundat cu termenul de „risc”, care, în contextul siguranţei alimentului reprezintă o funcţie de probabilitate a unui efect negativ asupra sănătăţii la expunerea la un anumit pericol. Riscul este definit în Ghid 51/ISO/CEI ca o combinaţie dintre probabilitatea de apariţie a unei vătămări şi severitatea acelei vătămări;
- **Produs finit** - Produs care nu va mai suferi o procesare sau transformare ulterioară de către o altă organizaţie;
    - ***Notă:*** Un produs care suferă procesare sau transformare ulterioară de către o altă organizaţie este un produs finit în contextul primei organizaţii şi o materie primă sau un ingredient în contextul celei de-a doua organizaţii;
- **Produs periculos** - Orice produs care nu îndeplineşte prevederile de a fi produs sigur;
- **Produs sigur** - Orice produs care, în condiţii normale sau rezonabil previzibile de utilizare, inclusiv de durată şi, după caz, de punere în funcţiune, de instalare şi de necesităţi de întreţinere, nu prezintă niciun risc sau numai riscuri minime, compatibile cu utilizarea produsului şi considerate ca acceptabile şi corespunzătoare unui nivel ridicat de protecţie a sănătăţii şi securităţii consumatorilor, luându-se în considerare în special:
    - caracteristicile produsului, în special compoziţia, ambalarea, condiţiile de asamblare şi, după caz, de montaj şi de întreţinere;
    - efectul asupra altor produse, în cazul în care utilizarea lui împreună cu alte produse poate fi, în mod rezonabil, previzibil;
    - prezentarea produsului, etichetarea sa, orice avertizări şi instrucţiuni pentru utilizarea şi distrugerea lui, precum şi orice altă indicaţie sau informaţie referitoare la produs;
    - categoriile de consumatori expuse riscului în cazul utilizării produsului, în particular, copii şi persoanele în vârstă;
- **Produse necorespunzătoare** – Produsele care nu satisfac cerinţele pentru care au fost solicitate;
- **Produs finit** - Produs care nu va mai suferi procesare sau transformare ulterioară de către organizaţie:
    - ***Notă:*** Un produs care suferă procesare sau transformare ulterioară de către o altă organizaţie este un produs finit în contextul primei organizaţii şi o materie primă sau un ingredient în contextul celei de-a doua organizaţii;
- **Program de audit** - Ansamblu de unul sau mai multe audituri planificate pe un anumit interval de timp şi orientate spre un scop anume;
- **Program preliminar (PRP)** - Condiţii şi activităţi de bază (de siguranţă a alimentului)

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

necesare pentru a menţine un mediu igienic pe tot parcursul lanţului alimentar adecvat pentru producţia, manipularea şi furnizarea de produse finite sigure şi alimente sigure pentru consum uman.

- ***Notă:*** Programele preliminare necesare depind de segmentul din lanţul alimentar în cadrul căruia funcţionează organizaţia şi tipul de organizaţie. Exemple de termeni echivalenţi sunt:
  - Bune Practici de Igienă (GHP);
  - Bune Practici de Producţie (GPP):

- **Program preliminar operaţional (PRP operaţional)** - Program preliminar operaţional identificat prin analiza pericolelor ca fiind esenţial pentru controlul probabilităţii de manifestare a pericolelor pentru siguranţa alimentului în produs(e) şi/sau contaminarea sau proliferarea pericolelor pentru siguranţa alimentului în produs(e) sau în mediul de procesare,
- **Punct critic de control** – Orice etapă a procesului în care trebuie să se aplice controlul şi care este importantă pentru prevenirea sau îndepărtarea respectivului pericol pentru aliment, respectiv punctul în care pierderea controlului poate duce la riscuri inadmisibile pentru siguranţa produsului alimentar;
- **Punct de atenţie** - Orice punct, operaţie sau fază tehnologică la care pot fi controlaţi factorii biologici, chimici sau fizici, dar în care pierderea controlului nu conduce la afectarea sănătăţii sau vieţii consumatorilor;
- **Punct de control** – Orice etapă a procesului în care pierderea controlului nu duce la riscuri nedorite şi inacceptabile pentru sănătate;
- **Regim sanitar** – Sistemul de acţiuni curente pentru crearea condiţiilor care corespund normelor şi exigenţelor de igienă;
- **Retragere de pe piaţă** - Proces care permite retragerea rapidă şi completă a loturilor de produse finite care au fost identificate ca fiind nesigure;
- **Risc** – Posibilitatea de apariţie a unui efect nociv asupra sănătăţii, iar gradul de manifestare al acestui efect îl apropie semnificativ de pericolul pentru sănătate;
- **Selectare furnizori** - Acţiune prin care se face alegerea furnizorilor de materii prime, ingrediente şi materiale în funcţie de modul în care aceştia răspund condiţiilor impuse prin specificaţiile tehnice şi prin clauze contractuale;
- **Sistemul pentru analiza pericolelor şi pentru controlul punctelor critice în producţia de alimente (HACCP)** – Abordare ştiinţifică şi sistematică pentru garantarea siguranţei alimentelor, de la obţinerea materiilor prime până la beneficiarul (consumatorul) final, prin stabilirea şi evaluarea pericolelor potenţiale, critice pentru siguranţa alimentelor şi punerea lor permanentă sub control şi supraveghere în punctele critice de control – etapele procesului de producţie, critice pentru menţinerea sau reducerea până la niveluri acceptabile a pericolelor potenţiale;
- **Scopul privind calitatea** – Ţelul care trebuie atins, legat de calitate;
- **Siguranţa alimentară** - Asigurarea că alimentul nu va cauza îmbolnăvirea consumatorilor când este preparat sau consumat în acord cu intenţia de utilizare;
- **Specificaţie tehnică** - Document prin care se stabilesc caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească un produs alimentar pentru circulaţia sa în reţeaua comercială;
- **Spori** - Forme de rezistenţă pe care le au unele microorganisme în condiţii nefavorabile de viaţă;
- **Structură organizatorică** – Distribuţia răspunderilor, responsabilităţilor şi raporturilor dintre oameni;

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer şi Termeni şi Condiţiile codex.ro.

- **Temperatura nepericuloasă** – Temperaturile la care alimentele potențial periculoase nu pot întreține dezvoltarea microorganismelor;
- **Timpul de moarte termică** - Durata (în minute) necesară distrugerii unui număr dat de microorganisme la o temperatură specificată;
- **Toxiinfecție** - Stare de intoxicare a organismului cauzată de substanțe toxice secretate de unele microorganisme;
- **Toxiinfecții alimentare** - Stare de intoxicare a organismului cauzată de substanțe toxice secretate de unele microorganisme introduse în organism cu alimentele;
- **Toxine** - Substanțe produse de microorganisme (mucegaiuri, bacterii) și care pot ataca un anumit sistem anatomic al organismului uman, alterând starea de sănătate a acestuia;
- **Trasabilitate** - Posibilitatea identificării și urmăririi pe parcursul tuturor etapelor de producție, procesare și distribuție a unui aliment, a hranei pentru animale, a unui animal destinat pentru producția de alimente sau a unei substanțe care urmează ori poate fi încorporată într-un aliment sau în hrana pentru animale;
- **Validarea** – Obținerea de dovezi (de siguranță a alimentului) că măsurile de control gestionate în cadrul planului HACCP și prin programele preliminare (PRP) operaționale sunt capabile să fie eficace;
- **Valoarea F** - Pragul letal al procesului. Durata (în minute) unei temperaturi specificate, necesară distrugerii unui anumit număr de celule viabile care au o anumită valoare „z”;
- **Valoarea „z”** - Creșterea de temperatură necesară reducerii timpului de moarte termică a microorganismelor cu un factor de 10;
- **Verificarea** – Confirmare, prin furnizare de dovezi obiective, că cerințele specificate au fost îndeplinite;
- **Vestiar-filtru** - Vestiare specifice industriei alimentare, compartimentate astfel încât să asigure un filtru sanitar angajaților (un spațiu pentru hainele de stradă, o zonă de duș și grup sanitar și un spațiu destinat echipamentului de protecție sanitară);
- **Virusi** - Cele mai mici viețuitoare, care se dezvoltă prin multiplicare celulară și care pot produce îmbolnăviri;
- **Zonă periculoasă** – Intervalul de temperatură de la 4°C până la 60°C care reprezintă intervalul de temperatură în care se dezvoltă și se înmulțesc rapid cele mai multe organisme patogene.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.