

Cod de Bune Practici de Producție Igienică	Manual HACCP	Ediția 2025 / rev 01
PRP 05. Controlul calitatii apei	Cod: SOP-AP-01	Cerința: 01

PRP 05. Controlul calitatii apei în

Cuprins

1. [SCOP](#)
2. [DOMENIUL DE APLICARE](#)
3. [ABREVIERI ȘI DEFINIȚII UTILIZATE](#)
4. [REFERINȚE NORMATIVE](#)
5. [DESCRIEREA PROCESULUI](#)
 1. [Generalități privind Aprovizionarea cu Apă](#)
 2. [Caracteristicile Apei Potabile](#)
 3. [Controlul Calității Apei Potabile](#)
 4. [Monitorizarea și Verificarea Continuă](#)
 5. [Acțiuni în Caz de Neconformități](#)
6. [Gestionarea Canalizării](#)
7. [PLANIFICARE](#)
 1. [Formularul de planificare](#)
 2. [Instrucțiuni succinte de completare și aprobare](#)
 3. [RESURSE ALOCATE](#)
8. [APLICARE](#)
 1. [Când se aplică](#)
 2. [Cine aplică](#)
 3. [Ce aplicăm \(Metode utilizate\)](#)
 4. [Frecvența Activităților](#)
 5. [Instruirea Personalului](#)
 6. [Formularele de Aplicat și Înregistrări](#)
 7. [Cum se completează formularele](#)
 8. [Cine verifică înregistrările](#)
 9. [Cum se arhivează înregistrările](#)
9. [REZULTATE AȘTEPTATE - KPI](#)
 1. [ACȚIUNI CORECTIVE](#)
 2. [ÎMBUNĂTĂȚIREA PROCEDURII](#)

10. ANEXE

11. Copyright © 2024 Asociația Codex. Toate drepturile rezervate

1. SCOP

Această procedură descrie modul în care gestionează și controlează calitatea apei utilizate în diverse scopuri în cadrul ==NECOMPLETAT==. Ne asigurăm că apa respectă standardele de siguranță alimentară și sanitară pentru a preveni contaminarea produselor și a mediului, precum și pentru a proteja sănătatea angajaților.

2. DOMENIUL DE APLICARE

Această procedură se aplică tuturor activităților din care implică utilizarea apei. Mai exact, acoperim:

- Apa utilizată la centrala termică.
- Apa utilizată în procesele tehnologice specifice activității ==NECOMPLETAT==.
- Apa potabilă și pentru igiena personală a angajaților și vizitatorilor.
- Apa folosită pentru igienizarea echipamentelor de producție, a incintelor și a spațiilor de producție și depozitare.
- Apa folosită pentru igienizarea spațiilor comerciale (dacă este cazul).
- Apa din inelul de incendiu.

3. ABREVIERI ȘI DEFINIȚII UTILIZATE

Abrevieri și definițiile utilizate în cadrul acestui document și a operațiunilor noastre sunt cele din **“documentul de abrevieri, definiții și referințe”** adoptat în cadrul Manualului HACCP actual și atașat la prezenta documentație care este completat cu termenii definiți în Glosar Termeni [Codex.Ro](#).

4. REFERINȚE 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

5. DESCRIEREA PROCESULUI

5.1. Generalități privind Aprovizionarea cu Apă

Apa pe care o folosim pentru producerea preparatelor culinare și pentru nevoile social-gospodărești provine din rețeaua de distribuție a apei potabile a zonei administrative. Ne asigurăm că această apă respectă întotdeauna legislația în vigoare privind calitatea apei potabile. La nivelul unității, traseele conductelor de apă potabilă și canalizare nu se intersectează, iar conductele și fittingurile sunt din materiale acceptate pentru contactul cu produsele alimentare. Menținem permanent în stare bună de funcționare instalațiile interne de aprovizionare și distribuție a apei potabile.

5.2. Caracteristicile Apei Potabile

Apa potabilă utilizată în are caracteristici organoleptice adecvate consumului și nu prezintă pericole pentru sănătatea consumatorilor. Apa noastră este curată, limpede, incoloră, fără gust sau miros străin și nu conține germeni patogeni sau substanțe toxice minerale. Condițiile de potabilitate pe care le monitorizăm includ indicatori organoleptici, fizici, chimici, radioactivi și biologici, conform legislației. Ne asigurăm că apa nu conține:

- Bacterii coliforme în proporție mare, care ar indica o contaminare cu ape de canalizare.
- Bacterii saprofite, care ar semnala contaminarea cu dejecții animale.
- Bacterii patogene, care pot cauza îmbolnăvirea organismului.

5.3. Controlul Calității Apei Potabile

Controlul potabilității apei se efectuează de către laboratoare specializate, autorizate și acreditate, conform standardelor în vigoare. Acest control vizează:

- Proprietățile fizice ale apei (ex: culoare, turbiditate, pH).
- Compoziția chimică a apei (ex: oxidabilitate, amoniu, azotați, azotiți, cloruri, duritate totală, clor rezidual liber).
- Prezența microorganismelor (ex: număr total colonii, *Escherichia coli*, enterococi, *Pseudomonas aeruginosa*, *Clostridium perfringens*).
- Condițiile igienico-sanitare ale aprovizionării cu apă.

5.4. Monitorizarea și Verificarea Continuă

Monitorizăm constant calitatea apei potabile conform unui program anual (Planul anual de monitorizare a apei potabile, cod: P 05-01). Acest plan include:

- Controlul eficienței tehnologiei de tratare, în special a dezinfecției.
- Controlul calității apei potabile utilizate prin analize de laborator regulate. Resultatele analizelor apei sunt înregistrate în Registrul cu rezultatele analizelor de laborator (cod: R 05-02) și în Registrul de evidență a calității apei (cod: R 05-01). Verificăm periodic:
- Starea și buna funcționare a sistemului intern de distribuție a apei potabile.
- Fiabilitatea și starea bună de funcționare a conductelor, robinetelor și ventilelor.

5.5. Acțiuni în Caz de Neconformități

În cazul în care analizele de laborator indică neconformități cu prevederile sanitare legale, luăm imediat măsuri:

1. **Înterupem imediat alimentarea cu apă potabilă** din sursa suspectă.
2. **Efectuăm un control amănunțit** al sursei de apă potabilă pentru a verifica gradul de poluare, a identifica cauza poluării și a întreprinde măsuri corective.
3. **După eliminarea cauzei**, prelevăm probe de la toate robinetele din rețeaua de distribuție și verificăm indicatorii de calitate ai apei potabile.
4. În cazul unei avarii sau sistări îndelungate a alimentării, scurgem apa de pe circuitul intern prin robinete, testăm însușirile organoleptice și verificăm indicatorii fizico-chimici și microbiologici. Toate aceste acțiuni de corecție se înregistrează în Registrul de evidență a calității apei (R 05-01).

6. Gestionarea Canalizării

Canalizarea din este racordată direct la rețeaua de canalizare a zonei. Nu admitem stagnarea apei în încăperile și pe suprafețele care intră în contact cu alimentele. După spălare și dezinfectare, îndepărtăm apa prin direcționarea către scurgerile din afara încăperii sau prin ștergere cu cârpe din material textil dedicate pardoselilor. Rețeaua de canalizare este proiectată astfel încât apele rezultate din activitatea de producție sunt dirijate în conducte de canalizare separate de apele provenite de la grupurile sanitare și apele menajere.

7. PLANIFICARE

7.1. Formularul de planificare

Utilizăm Planul de monitorizare a calității apei potabile, cod: P 05-01 (Anexa 2) pentru a planifica activitățile de monitorizare a apei.

7.2. Instrucțiuni succinte de completare și aprobare

- ==NECOMPLETAT== / ==NECOMPLETAT== elaborează anual Planul de monitorizare a calității apei potabile (P 05-01).
- Planul specifică tipurile de indicatori verificați și periodicitatea de prelevare a probelor.
- Planul este aprobat de Directorul .

7.3. RESURSE ALOCATE

Alocăm resursele necesare pentru implementarea eficientă a acestei proceduri, inclusiv:

- Personal calificat pentru prelevarea probelor și monitorizarea instalațiilor.
- Buget pentru contractarea laboratoarelor autorizate și acreditate.
- Echipamente și materiale necesare pentru întreținerea instalațiilor de apă și canalizare.

8. APLICARE

8.1. Când se aplică

- **Programat:** Realizăm prelevări de probe conform calendarului fixat în Planul de monitorizare a calității apei potabile (P 05-01), cu o frecvență de 1 probă/trimestru pentru indicatorii stabiliți. Verificările interne ale instalațiilor se fac periodic.
- **De necesitate:** Aplicăm procedura ori de câte ori apar avarii sau sistări îndelungate ale alimentării cu apă.
- **De urgență:** Reacționăm imediat în cazul în care rezultatele analizelor indică neconformități cu prevederile sanitare legale sau în cazul oricărei suspiciuni de contaminare a apei.

8.2. Cine aplică

- **Managerul HACCP** este responsabil de implementarea și aplicarea măsurilor stabilite în sectoarele lor de activitate. Aceștia sunt proprietarii procesului.
- **Departamentul „Întreținere”** întreprinde măsurile necesare pentru eliminarea neconformităților privind calitatea apei potabile.
- **Echipa de siguranță a alimentului**, prin Responsabilul cu igiena (sau ==NECOMPLETAT== / ==NECOMPLETAT==), controlează și monitorizează eficiența calității apei.
- **Responsabilul Asigurare Calitate** este responsabil de periodicitatea de prelevare a probelor și de verificarea indicatorilor.
- **Laboratoarele specializate, autorizate și acreditate** efectuează analizele apei.

8.3. Ce aplicăm (Metode utilizate)

- Prelevarea de probe de apă conform programului stabilit.
- Analize de laborator pentru indicatori fizici, chimici, microbiologici și organoleptici.
- Inspecții vizuale periodice ale rețelei interne de distribuție a apei și canalizării.
- Aplicarea de măsuri corective specifice în caz de neconformități.

8.4. Frecvența Activităților

- **Prelevarea probelor și analize de laborator:** 1 probă/trimestru.
- **Verificări interne ale sistemului de distribuție:** Periodic, conform programului stabilit de ==NECOMPLETAT== / ==NECOMPLETAT==.
- **Verificări ale organoleptice, fizico-chimice și microbiologice după avarii/sistări:** De necesitate.

8.5. Instruirea Personalului

- **Formare inițială:** Instruim personalul relevant (Departamentul Întreținere, personalul implicat în igienizare, Responsabil haccp) privind importanța calității apei, procedurile de monitorizare și acțiunile în caz de neconformități.
- **Formare continuă:** Organizăm sesiuni de reîmprospătare a cunoștințelor semestrial/anual sau ori de câte ori apar modificări legislative sau în procedură.
- **Documentare:** Personalul semnează fișele de instruire pentru a confirma înțelegerea și

angajamentul față de procedură.

8.6. Formularele de Aplicat și Înregistrări

Documentele cheie utilizate sunt:

- Planul anual de monitorizare a apei potabile, cod: P 05-01 (Anexa 2).
- Registrul de evidență a calității apei, cod: R 05-01 (Anexa 3) .
- Buletinele de analiză (Raportul de încercări) emise de laboratoarele autorizate.

8.7. Cum se completează formularele

Registrul de evidență a calității apei (R 05-01) se completează după cum urmează:

- **Nr. crt.:** Număr de ordine consecutiv.
- **Nr. și data Procesului verbal de prelevare a probei:** Se înregistrează numărul și data procesului verbal de la prelevarea probei de către laborator.
- **Buletin de analiză (Raport de încercări) Nr. și dată:** Se înregistrează numărul și data buletinului de analiză primit de la laborator.
- **Rezultate:** Se notează sumar rezultatele analizelor (conform/neconform sau valorile relevante), făcând referire la buletinul de analiză complet.
- **Acțiuni de corecție:** Se descriu măsurile întreprinse în cazul în care rezultatele sunt neconforme.
- **Responsabil:** Se semnează de către persoana responsabilă care a inițiat sau verificat acțiunile de corecție.

8.8. Cine verifică înregistrările

Managerul SMSA sau un responsabil desemnat (ex: ==NECOMPLETAT== / ==NECOMPLETAT==) verifică periodic înregistrările din Registrul de evidență a calității apei (R 05-01) și buletinele de analiză. Această verificare se efectuează vizual și prin analiza înregistrărilor, conform unui calendar fix (zilnic pentru activitățile curente, lunar/trimestrial pentru inspecții generale).

8.9. Cum se arhivează înregistrările

Păstrăm toate înregistrările (Planul de monitorizare, Registrele, Buletinele de analiză) pentru o perioadă de cel puțin 3 ani, într-un registru dedicat sau în arhiva electronică a unității.

9. REZULTATE AȘTEPTATE - KPI

Urmărim atingerea următoarelor obiective și indicatori de performanță:

- **Obiectivul principal:** Prevenim contaminarea microbiană și chimică a preparatelor culinare produse de , contaminarea și propagarea germenilor patogeni în mediul înconjurător și afectarea sănătății angajaților prin consumul de apă contaminată

- **Indicatori de performanță (KPI):**

- Reducerea gradului de contaminare a mediului înconjurător și a preparatelor culinare produse și comercializate.
- Zero neconformități la analizele de apă potabilă.
- Numărul propunerilor de îmbunătățire primite de la angajați privind calitatea apei și procedurile.
- Reducerea numărului de reclamații legate de calitatea produselor asociate cu apa.

9.1. ACȚIUNI CORECTIVE

În cazul oricărei neconformități identificate (ex: rezultate neconforme la analize, avarii), aplicăm imediat măsuri corective, conform descrierii de la secțiunea 5.5. Toate acțiunile de corecție întreprinse sunt înregistrate în Registrul de evidență a calității apei (R 05-01). Managerul Departamentului „Întreținere” are obligația de a lua măsurile necesare pentru a readuce calitatea apei potabile la nivelul indicatorilor menționați în reglementările normative în vigoare, dacă neconformitățile sunt cauzate de instalația internă de distribuție.

9.2. ÎMBUNĂȚĂȚIREA PROCEDURII

==NECOMPLETAT== / ==NECOMPLETAT== efectuează evaluări periodice (semestrial/anual) ale acestei proceduri pentru a identifica eventualele puncte slabe. Adaptăm procedura pe baza feedback-ului de la personal, a rezultatelor monitorizării (inclusiv a KPI-urilor) și a schimbărilor legislative. Orice propunere de schimbare este analizată și implementată conform sistemului de management al calității.

10. ANEXE

- **Anexa 1:** Diagrama de flux privind procesul de aprovizionare cu apă potabilă a .
- **Anexa 2:** Planul de monitorizare a calității apei potabile, cod: P 05-01 .
- **Anexa 3:** Registrul de evidență a calității apei, cod: R 05-01.