

Cod de Bune Practici de Producție Igienică	Manual HACCP	Ediția 2025 / rev 01
Responsabil SMSA: ==NECOMPLETAT==	Cod: PRP 07	Cerința: 01
PRP 07 Igiena personalului		

PRP 07 Igiena personalului

Cuprins

- [1. SCOP](#)
- [2. Obiectivul principal](#)
- [3. Indicatorii de performanță](#)
- [4. Monitorizarea procesului](#)
- [5. Proprietarii procesului](#)
- [6. ABREVIERI ȘI DEFINIȚII UTILIZATE](#)
- [7. REFERINȚE NORMATIVE](#)
- [8. Domeniu de aplicare](#)
- [9. DESCRIEREA PROCESULUI](#)
 - [1. Cerințe generale](#)
 - [1. Starea de Sănătate și Controlul Medical](#)
 - [1. Obligația de Raportare a Bolii](#)
 - [2. Controlul Medical](#)
 - [3. Managementul Rănilor și Tăieturilor](#)
 - [2. Igiena Personală și Comportamentul în Timpul Lucrului](#)
 - [1. Reguli la Începerea Programului](#)
 - [2. Reguli în Timpul Programului](#)
 - [3. Reguli la Sfârșitul Programului](#)
 - [3. Echipamentul de Protecție](#)
 - [4. Reguli pentru Vizitatori](#)
 - [5. Instruirea Personalului](#)
 - [6. MONITORIZARE ȘI ACȚIUNI CORECTIVE](#)
 - [7. RESPONSABILITĂȚI](#)
- [10. Detalii de aplicare și explicații](#)
 - [1. Starea de sănătate a personalului](#)
 - [2. Igiena individuală și comportamentul personalului](#)
 - [3. Instruirea inițială a personalului](#)

- [4. Planificarea instruirii personalului](#)
 - [1. Modul de organizare și desfășurare a instruirilor](#)
- [5. Verificarea cunoștințelor](#)
- [6. Reactualizarea programelor de instruire](#)
- [11. RESPONSABILITĂȚI](#)
- [12. ÎNREGISTRĂRI](#)
- [13. ANEXE](#)
- [14. Anexa 1: PRINCIPII ȘI MECANISME PENTRU O CULTURĂ POZITIVĂ A SIGURANȚEI ALIMENTELOR](#)
 - [1. Viziune și Angajament](#)
 - [2. Principii Fundamentale ale Culturii Noastre](#)
 - [3. Mecanisme de Instituire și Susținere](#)
- [15. Anexa 2 Instrucțiunile privind igiena personală și comportamentul personalului IH 07-01](#)
- [16. Anexa 3 Instrucțiunile privind spălarea mâinilor,](#)
- [17. Anexa 4 Fișă pentru monitorizarea stării de sănătate a personalului și a igienei echipamentului de protecție](#)
- [18. Anexa 5 Program de instruire a personalului privind igiena](#)
- [19. Anexa 6 - DECLARAȚIE PE PROPRIE RĂSPUNDERE PRIVIND STAREA DE SĂNĂTATE \(PENTRU VIZITATORI\)](#)
- [20. Copyright © 2024 Asociația Codex. Toate drepturile rezervate](#)

1. SCOP

În cadrul , unde desfășurăm activitatea de ==NECOMPLETAT==, această procedură stabilește regulile clare și obligatorii de igienă pentru tot personalul instituind la nivelul organizației o cultură a siguranței alimentelor

2. Obiectivul principal

Obiectivul principal este să garantăm că nicio persoană care intră în contact direct sau indirect cu produsele noastre nu le contaminează. Asigurăm astfel că producem și comercializăm exclusiv produse sigure, menținând un standard înalt de igienă personală, comportament adecvat și cunoștințe aplicate.

Obiectivele ale managementului procesului de igienă individuală a personalului angajat al urmăresc:

- implementarea unui sistem eficient de reguli și cerințe principale privind starea de sănătate, igiena corporală, vestimentația și comportamentul în timpul activității personalului, pentru a preveni riscul de contagiune sau contaminare a produselor alimentare și băuturilor oferite; asigurarea cunoștințelor necesare de igienă și oferirea de explicații clare și complete privind regulile necesare pentru asigurarea siguranței alimentelor, astfel încât personalul să înțeleagă importanța respectării normelor de igienă, prevenind contaminarea produselor alimentare și preparatelor culinare și garantând comercializarea de produse sigure și cu grad ridicat de inocuitate

- stabilirea necesarului de cunoștințe, deprinderi și comportamente pentru a garanta siguranța mărfurilor alimentare din perspectiva personalul angajat, în vederea respectării cerințelor de igienă în producerea și comercializarea produselor alimentare și preparatelor culinare;
- definirea cerințelor pentru desfășurarea activității de producție alimentară și comercializare a mărfurilor alimentare în condiții de siguranță și respectând normele de igienă.
- asigurarea că mărfurile alimentare produse și comercializate de nu sunt contaminate de nicio persoană care intră în contact direct sau indirect cu acestea;
- menținerea unui nivel adecvat de igienă personală și comportament adecvat;
- operarea tehnologică într-o manieră corespunzătoare;

3. Indicatorii de performanță

Indicatorii de performanță ai procesului sunt:

- reducerea la minim posibil a gradului de contaminare a produselor alimentare și preparatelor culinare produse și comercializate de ;
- reducerea la minim a numărului reclamațiilor de la clienți;
- păstrarea clienților și atragerea de noi clienți.

4. Monitorizarea procesului

Procesul este:

- monitorizat permanent de echipa de siguranță a alimentului prin responsabilul cu calitatea, precum
- verificat cu ocazia auditurilor interne planificate și neplanificate, precum și în cadrul analizei sistemului de management al siguranței alimentului efectuată de managementul de vârf al . Cu această ocazie se urmărește respectarea prevederilor din prezentul program preliminar (PRP) și atingerea indicatorilor de performanță.

5. Proprietarii procesului

Proprietarii procesului de instruire sunt:

- Responsabilul HACCP ==NECOMPLETAT==și ==NECOMPLETAT==;
- Șefii de echipă și angajații.

6. 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.

7. 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

8. Domeniu de aplicare

Prezenta procedură se aplică întregului personal angajat al , precum și vizitatorilor care intră în zonele de producție și manipulare a alimentelor.

9. DESCRIEREA PROCESULUI

9.1. Cerințe generale

9.1.1. Starea de Sănătate și Controlul Medical

9.1.1.1. Obligația de Raportare a Bolii

Orice angajat care suferă sau suspectează că suferă de o boală ce poate fi transmisă prin alimente are obligația de a raporta imediat șefului ierarhic. Simptomele care se raportează obligatoriu includ:

- Icter (îngălbenirea pielii și a ochilor)
- Diaree, greață, vărsături
- Febră
- Durere în gât
- Leziuni ale pielii vizibil infectate (tăieturi, abcese)
- Supurații ale urechilor, ochilor sau nasului

Personalul cu aceste simptome nu este admis în zonele de manipulare a alimentelor și este trimis imediat la medic. Reluarea activității se face doar cu aviz medical scris.

9.1.1.2. Controlul Medical

- **La Angajare:** Fiecare nou angajat prezintă un carnet de sănătate valid, cu examenele specifice la zi (clinic general, serologic, coproparazitologic și coprobacteriologic).
- **Periodic:** Controlul medical se efectuează semestrial, conform planificării. Refuzul de a participa la controlul medical periodic duce la interzicerea accesului la locul de muncă.
- **Fișele de Aptitudine:** Sunt păstrate la departamentul de resurse umane și verificate periodic de către Responsabilul HACCP.

9.1.1.3. Managementul Rănilor și Tăieturilor

Nicio persoană cu tăieturi sau răni deschise nu manipulează alimente sau suprafețe de contact. Orice leziune se tratează imediat, astfel:

1. Rana se curăță și se dezinfectează.
2. Se acoperă complet cu un **pansament impermeabil, de culoare vizibilă** (ex: albastru).
3. Se poartă obligatoriu o mănușă de unică folosință peste pansament. Trusa de prim ajutor este disponibilă la fiecare punct de lucru.

9.2. Igiena Personală și Comportamentul în Timpul Lucrului

9.2.1. Reguli la Începerea Programului

1. **Vestiar:** Hainele de stradă și obiectele personale (telefoane, bijuterii, ceasuri, agrafe) se lasă **exclusiv** în dulapul personal din vestiar.
2. **Duș:** Se efectuează un duș general.
3. **Echipament:** Se îmbracă echipamentul de protecție complet, curat și călcat, specific zonei de lucru. Părul se strânge integral sub bonetă sau șapcă.
4. **Spălarea Mâinilor:** Înainte de intrarea în zona de producție, mâinile se spală și se dezinfectează conform instrucțiunilor (Anexa 2).

9.2.2. Reguli în Timpul Programului

- **Spălarea Mâinilor:** Este **obligatorie** spălarea și dezinfectarea riguroasă a mâinilor:
 - La reintrarea în zona de lucru (după fiecare pauză, folosirea toaletei).
 - După manipularea ambalajelor, deșeurilor sau a produselor crude.
 - După ce vă atingeți părul, nasul, gura.
 - După operațiuni de curățenie.
 - Ori de câte ori este necesar.
- **Comportament Interzis:** În spațiile de producție sunt strict interzise:
 - Mâncatul, fumatul, mestecatul de gumă, scuipatul.
 - Gustarea produselor cu degetele.
 - Purtarea de bijuterii, ceasuri, unghii false sau lac de unghii.
 - Tușitul sau strănutul deasupra produselor neprotejate.
- **Fluxuri:** Se respectă cu strictețe circuitele unidirecționale pentru a nu intersecta zonele salubre cu cele insalubre. Deșeurile se colectează și se evacuează doar pe traseele special marcate.

9.2.3. Reguli la Sfârșitul Programului

1. **Curățenie:** Fiecare angajat curăță și dezinfectează ustensilele, echipamentele și suprafețele folosite.
2. **Deșeuri:** Se colectează deșeurile și se depozitează în spațiile special destinate.
3. **Vestiar:** Echipamentul de lucru se depune în coșul pentru rufe murdare. Hainele de stradă se îmbracă doar după igienizarea personală.
4. **Ieșire:** Se părăsește unitatea pe traseele stabilite.

9.3. Echipamentul de Protecție

Echipamentul este complet, curat și specific fiecărei zone (ex: culori diferite pentru producție vs. curățenie). Acesta trebuie să acopere complet îmbrăcămintea de stradă și părul și să nu aibă nasturi sau

accesorii care pot cădea în alimente.

9.4. Reguli pentru Vizitatori

Orice vizitator (inclusiv personalul de mentenanță extern) care intră în zonele de producție:

- Completează și semnează o declarație pe proprie răspundere privind starea de sănătate completând Registrul vizitatori și respectând Procedura Vizitatori
- Poartă echipament de protecție de unică folosință (halat, bonetă, botoși).
- Este însoțit permanent de un angajat al unității și respectă aceleași reguli de igienă ca și personalul.

9.5. Instruirea Personalului

- **Instruire Inițială:** Fiecare nou angajat este instruit la angajare privind regulile de igienă, înainte de a începe efectiv lucrul. Instruirea este documentată.
- **Instruire Periodică:** Tot personalul participă la cursuri de igienă periodice, conform planului anual de instruire. Eficacitatea instruirii este evaluată prin teste și prin observare directă la locul de muncă.

9.6. MONITORIZARE ȘI ACȚIUNI CORECTIVE

- **Monitorizare Zilnică:** Șefii de echipă/tură verifică zilnic, la începutul programului, starea de sănătate și igiena fiecărui angajat. Rezultatele se înregistrează în **Fișa de monitorizare (F 07-01)**.
- **Monitorizare Permanentă:** ==NECOMPLETAT== și ==NECOMPLETAT== monitorizează constant respectarea acestei proceduri prin observație directă și audituri neanunțate.
- **Acțiuni Corective:** Orice neconformitate duce la acțiuni imediate:
 - **Echipament murdar:** Schimbarea imediată a echipamentului.
 - **Nerespectarea regulilor:** Reinstruire imediată, individuală.
 - **Simptome de boală:** Interzicerea accesului și trimitere la medic.
 - **Abateri repetate:** Se aplică sancțiuni conform Regulamentului Intern.

9.7. RESPONSABILITĂȚI

- **Administrator / Manager General:** Asigură resursele necesare (echipamente, dezinfectanți, truse medicale, fonduri pentru controlul medical) și aprobă planurile de instruire.
- **Responsabilul HACCP/SMSA (==NECOMPLETAT==, ==NECOMPLETAT==):**
 - Implementează, verifică și actualizează prezenta procedură.
 - Monitorizează respectarea regulilor și eficiența instruirilor.
 - Ține evidența fișelor de aptitudine și a controalelor medicale.
- **Șefii de Echipă / Tură:**
 - Efectuează controlul zilnic al personalului din subordine.
 - Aplică măsuri corective imediate.

- Se asigură că toți angajații cunosc și aplică regulile.
- **Fiecare Angajat:**
 - Răspunde personal pentru respectarea tuturor regulilor de igienă descrise.
 - Are obligația de a raporta orice problemă de sănătate sau orice neconformitate observată.

10. Detalii de aplicare și explicații

Nici unei persoane care:

- suferă de o boală;
- este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente;
- suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, sau diaree,

nu trebuie să i se permită să manipuleze alimente sau să intre în orice zonă de manipulare a alimentelor, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă. Orice persoană astfel afectată și angajată într-o întreprindere din domeniul alimentar și care este posibil să intre în contact cu alimentul, trebuie să raporteze imediat operatorului cu activitate în domeniul alimentar boala sau simptomele, iar dacă este posibil cauzele acestora (HG nr. 924/2005, Anexa nr. 2 la Regulile generale, Cap. VIII, Igiena personalului, pct. 2).

Persoanele care intră în contact cu mărfurile alimentare în timpul lucrului trebuie supuse unui control medical periodic. Dacă se consideră necesar, după avizul medical, ca urmare a unei epidemii sau în funcție de antecedentele medicale ale angajatului, aceste examene medicale pot fi repetate. Conform reglementărilor în vigoare, trebuie efectuat examen medical ori de câte ori este necesar din motive clinice sau epidemiologice.

Dacă un angajat este cunoscut sau suspectat a fi suferind sau purtător al unei boli care poate fi transmisă prin aliment, nu trebuie lăsat să intre în nici o incintă în care se manevrează mărfurile alimentare și unde există posibilitatea de a le contamina. O asemenea persoană trebuie să anunțe Managerul de raion despre boala și simptomele acesteia.

Boală și rănire

Semnele de boală care trebuie raportate Managerului de raion/managerului departamentului pentru a se avea în vedere necesitatea examenului medical și/sau posibilele interziceri de a manipula alimentele includ: icter, diaree, grețuri, febră, dureri de gât și febră, leziuni ale pielii vizibil infectate, supurații ale urechilor, ochilor, nasului.

Starea de sănătate a angajaților trebuie monitorizată și înregistrată, iar certificatele medicale și raportările îmbolnăvirilor trebuie păstrate pentru a se demonstra că au fost urmate de acțiuni corespunzătoare.

Nici o persoană care prezintă o tăietură sau o rană nu trebuie să mai atingă mărfurile alimentare și

preparatele culinare, suprafețele care intră în contact cu acestea și ambalajele în care se ambalează acestea, până când rana nu este spălată, dezinfectată și protejată de un pansament impermeabil, bine fixat și colorat vizibil și eventual mănușă. În acest scop, fiecare loc de muncă trebuie prevăzut cu o trusă medicală.

Personalul care este implicat direct în procesul de producție și servire clienți efectuează obligatoriu la angajare și apoi periodic un control medical. Scopul acestui control medical este de a depista persoanele bolnave sau purtătoare de germeni patogeni.

Controlul medical la angajare constă în:

- examen clinic general;
- examen serologic;
- examen coproparazitologic și coprobacteriologic.

Controlul medical periodic este efectuat semestrial de medicul specialist prin:

- examen clinic general;
- examen radiologic pulmonar (numai la recomandarea medicului);
- examen coproparazitologic și coprobacteriologic;
- examen serologic

Rezultatele controlului medical la angajare și ale controlului periodic sunt îndosariate în Dosare pentru fiecare angajat, iar medicul de medicina muncii întocmește o Fisă de aptitudine în care consemnează dacă angajatul este apt sau inapt să lucreze în sectorul alimentar. Medicul de medicină generală:

- verifică concluziile medicului de medicina muncii privind starea de sănătate a angajatului;
- data expirării/valabilității controlului medical periodic;

Responsabilul HACCP/SMSA - asigură condiții pentru prezentarea personalului la controalele medicale periodice. Fișele de aptitudine se păstrează la compartimentul de Protecția muncii.

Sustragerea sau refuzul prezentării angajatului la examenele medicale și la vaccinări va fi sancționată conform deciziei managerilor, iar șefii de secție/tură vor interzice accesul acestora în spațiile de lucru și în depozite.

Conducătorul procesului tehnologic efectuează controlul stării de sănătate a personalului înainte de începerea lucrului sau după caz. Acesta constă în observarea și verificarea:

- semnelor de boală (infecții ale pielii, plăgi, abcese, dureri abdominale, senzații de vomă, stare febrilă, tuse, dureri în gât, scurgeri din urechi, ochi etc.);
- semnelor de oboseală fizică avansată;
- semnelor de stres;
- prezența stării de ebrietate.

Personalul cu stare de sănătate necorespunzătoare nu este admis la lucru, fiind trimis la medic. Acest

personal va fi reprimis la lucru numai cu avizul medicului.

Persoanele care au venit în contact cu bolnavul trebuie trimise la medic pentru a fi examinate;

Personalul lucrător va fi instruit și obligat să aducă la cunoștința șefului ierarhic orice afecțiune digestivă, cutanată, respiratorie sau de altă natură, care ar putea favoriza contaminarea produselor în timpul preparării sau servirii, iar în caz contrar, poartă răspunderea nedeclarării simptomelor.

Atunci când un angajat este depistat cu o boală contagioasă, trebuie efectuată de urgență dezinsecția spațiilor de la locul de muncă;

În timpul desfășurării programului de lucru, personalul respectă următoarele reguli de igienă:

- lucrează numai echipat cu echipamentul de protecție specific activității desfășurate.
Echipamentul de protecție trebuie să:
 - acopere corespunzător corpul;
 - nu permită trecerea ușoară prin material a microorganismelor și substanțelor nocive;
 - nu se încheie cu accesorii care prin cădere pot contamina produsele;
 - nu degaje mirosuri sau alte substanțe toxice (de la coloranți sau detergenți);
 - nu aibă cute sau alte elemente de croială care să favorizeze acumularea murdăriei și dezvoltarea microorganismelor;
 - aibă culori standard pentru locul de muncă (deschise pentru personalul care lucrează în producție și mai închise pentru personalul de curățenie - conform codului de culori);
- își spală mâinile cu apă caldă și săpun după:
 - schimbarea operației de lucru;
 - manipularea materiilor prime;
 - fiecare pauză, la reîntrarea în zona de lucru;
 - curățarea și dezinsecția locurilor de muncă;
 - atingerea părului, nasului, gurii și pielii;
 - folosirea WC-ului;
 - ori de câte ori este necesar;
- nu intersectează fazele salubre ale procesului tehnologic cu fazele insalubre;
- utilizează pentru debarasare, colectarea și evacuarea deșeurilor tehnologice numai traseele stabilite în cadrul organizației.

Înainte de începerea lucrului personalul angajat respectă următoarele reguli de igienă personală:

- dezbracă hainele de stradă în vestiarele special amenajate în acest scop și le păstrează în dulapurile individuale, separate de echipamentul de protecție sanitară a alimentului;
- bijuteriile, agrafele și ceasurile sunt lăsate la vestiar. Bijuteriile trebuie scoase deoarece nu permit spălarea corectă a mâinilor, între bijuterii și piele rămânând porțiuni cu încărcătură microbiană ce pot deveni surse de contaminare a produselor, sau pot produce contaminări fizice;
- efectuează un duș general cu apă caldă și săpun, urmat de dezinsecția mâinilor;
- părul este strâns sub bonetă;
- îmbracă echipamentul de protecție sanitară a alimentului, care este curat și bine întreținut;

- se prezintă la controlul stării de igienă și sănătate, control efectuat de conducătorii proceselor tehnologice.

În timpul procesului de producție personalul nu are voie:

- să mestece și să scuie gumă;
- să fumeze în spațiile de producție;
- să guste produsele prin intermediul degetelor;
- să consume băuturi alcoolice.

În cazul în care un operator suferă o rănire în timpul desfășurării activităților, acesta trebuie să părăsească imediat locul de muncă pentru a evita contaminarea;

Este interzis operatorilor cu leziuni cutanate deschise să manipuleze preparate culinare sau să atingă suprafețele de contact cu acestea. Persoanele în cauză trebuie să poarte obligatoriu plasturi intens colorați și/sau mănuși;

La terminarea programului de lucru, personalul angajat respectă următoarele reguli de igienă:

- curăță și dezinfectează suprafețele, ustensilele și echipamentele cu care a lucrat - Principiul "Lăsăm așa cum am găsit"
- curăță și dezinfectează spațiile de producție (sau se face de către firma de curățenie);
- colectează deșeurile rezultate în urma activității și le depozitează în spațiile special destinate acestui scop (se face de către firma de curățenie);
- părăsește spațiul de producție numai pe traseele stabilite în acest sens;
- merge la vestiar, își schimbă echipamentul de protecție sanitară cu hainele de stradă;
- părăsește organizația numai pe traseele stabilite care nu se intersectează cu spațiile de producție;

În secțiile de preparare produse și în depozite nu este admis accesul personalului cu obiecte personale (sacoșe, genți, ziare etc.);

Toți angajații care participă la activitățile de producție poartă echipament de protecție complet și curat, inclusiv încălțăminte și piese pentru acoperirea completă a părului;

Echipamentul folosit la operațiunile de curățenie și igienizare este păstrat separat, cu inscripționarea locului de folosire, de echipamentul folosit la procesul de producție și ambalare;

În timpul desfășurării activității, personalul trebuie să adopte un comportament adecvat prevenirii contaminării produselor, prin: strănut, tuse, spălare incorectă sau superficială a mâinilor după folosirea toaletelor;

Fiecare operator este conștient de faptul că un standard înalt de igienă personală constituie o bună protecție împotriva îmbolnăvirilor și asigură, în același timp, protecția împotriva oricărui fel de infecție sau contaminare a alimentelor;

Fiecare angajat participă periodic la cursuri de instruire igienico-sanitară;

Vizitatorii trebuie să respecte următoarele reguli de igienă:

- poartă echipament de protecție pentru păr, îmbrăcăminte și încălțăminte;
- respectă toate regulile de comportament și de păstrare a igienei stabilite pentru zonele pe care le vizitează;
- semnează o declarație că nu suferă de nicio boală care ar putea fi transmisă pe cale alimentară sau personalului cu care vine în contact și sunt înregistrați în registrul conform procedurii.

Organizația stabilește:

- traseele și persoanele însoțitoare pentru vizitatori, pentru a asigura respectarea normelor de igienă;
- echipamentul pe care-l pune la dispoziția vizitatorilor.

Pentru păstrarea echipamentului de protecție și a îmbrăcăminteii individuale a personalului există un spațiu dotat și bine dimensionat.

10.1. Starea de sănătate a personalului

Orice persoană implicată în spațiul unității de gestionare, manipulare, depozitare, producție și/sau comercializare alimente este supusă controalelor preventive și periodice, conform cerințelor normative pentru controlul medical al candidaților și angajaților din organizațiile de producere a alimentelor.

Înainte de a fi numit în post, orice angajat care lucrează în compartimentele de producție și comercializare a alimentelor trebuie să prezinte **Carnetul de sănătate cu controlul medical pentru angajare**, care constă în:

- examen clinic general, pentru descoperirea infecțiilor pielii (furunculoze, micoze, supurații etc.);
- examen radiologic pulmonar, pentru descoperirea eventualelor boli pulmonare, în special tuberculoza (la recomandarea medicului);
- examen serologic, pentru depistarea luesului (reacția Bordet-Wassermann), boală care, în anumite faze, nu permite lucrul în sectorul alimentar;
- examen coproparazitologic și coprobacteriologic, pentru descoperirea și tratarea purtătorilor de Salmonella și Shigella. Purtătorii de salmonelle și bacili dizenterici, după tratament, pot fi angajați doar cu aviz medical obținut în urma reexaminării coprobacteriologice.

Controlul medical trebuie efectuat de un medic de medicina muncii, care întocmește și certifică fișa medicală de începere a activității. Fișele de aptitudini sunt păstrate în cadrul obiectivului și prezentate la cererea Organelor de control sanitar.

Controlul medical periodic trebuie efectuat semestrial de medicul de medicina muncii și constă în:

- examen clinic general;

- examen radiologic pulmonar (numai la recomandarea medicului);
- examen coproparazitologic și coprobacteriologic.

Rezultatele controlului medical la angajare și ale celui periodic trebuie consemnate în Dosarul de sănătate al angajatului. Examinările medicale urmăresc depistarea bolnavilor și purtătorilor de germeni și eliminarea temporară (până la vindecare) sau definitivă din sectorul alimentar, pentru a preveni îmbolnăvirea consumatorilor.

În perioada cât sunt în tratament și sub observație medicală nu pot intra în sectorul alimentar:

- bolnavii de tuberculoză, în faza în care elimină bacili;
- cei care suferă de diaree;
- bolnavii de boli contagioase (în perioada de stare și convalescență);
- cei cu dermite streptococice și stafilococice, micoze cutanate;
- bolnavii de blenoragie, șancru sifilitic etc

Responsabilul cu protecția muncii/ HACCP verifică în Fisele de aptitudine ale angajaților concluziile medicului privind starea de sănătate și data expirării valabilității controlului medical periodic.

Directorul unității asigură condiții pentru prezentarea personalului la controalele medicale periodice;

Refuzul prezentării angajatului la examenele medicale și vaccinări este sancționat conform legislației în vigoare, iar Responsabilul cu protecția muncii poate interzice accesul acestuia în spațiile de lucru.

a încheiat un acord cu Serviciul de medicina generală pentru monitorizarea mediului de lucru și starea de sănătate a personalului, beneficiind de serviciul unui medic de medicina generală cu cabinet în incinta magazinului.

Personalul are obligația de a înștiința medicul de medicina generală la apariția semnelor de:

- afecțiuni gastro-intestinale;
- boli inflamatorii ale căilor respiratorii și ale pielii;
- răni produse în timpul activității;
- îmbolnăvirea membrilor familiei de afecțiuni gastro-intestinale și infecțioase;
- contact cu persoane bolnave.

Datele privind existența acestor sesizări sunt înregistrate în „**Fișa de control privind igiena personalului**”, cod: F 07-03, prezentată în **Anexa 5**.

Nu se admit la lucru persoanele contaminate cu boli precum icterul, dizenteria, stări de vomă, febră, gât inflammat, afecțiuni ale nasului și ochilor, boli de piele și alte boli infecțioase. În cazul rănirii pe durata activității, angajatul:

- va purta plasturi colorați și mănuși impermeabile;
- sau va fi mutat la o altă activitate.

10.2. Igiena individuală și comportamentul personalului

Fiecare angajat este obligat să mențină un nivel ridicat de igienă personală în timpul activității, să-și păstreze mâinile curate, cu unghiile tăiate scurt. Spălarea mâinilor se efectuează conform **„Instrucțiunilor privind spălarea mâinilor”**, cod: IH 07-02, prezentate în **Anexa 2**.

În timpul programului de lucru, personalul trebuie să respecte următoarele reguli de igienă:

- să lucreze echipat cu echipamentul de protecție specific activității desfășurate;
- să-și spele mâinile cu apă caldă și săpun și să se dezinfecteze cu soluție antibacteriană după:
 - manipularea materiilor prime, a auxiliarelor tehnologice și a ambalajelor;
 - fiecare pauză, la reintrarea în zona de lucru;
 - curățarea locurilor de muncă;
 - folosirea WC-ului;
 - ori de câte ori este necesar;
- să poarte echipament pentru strângerea părului (șepci, bonete etc.);
- să nu poarte bijuterii, ceasuri și podoabe, nici obiecte personale în timpul activității care presupune contact direct cu materiile prime și semipreparatele;
- să nu intersecteze fazele salubre ale procesului tehnologic cu fazele insalubre;
- să utilizeze pentru colectarea și evacuarea deșeurilor tehnologice doar traseele stabilite.

Personalul, de la intrarea în obiectiv și până la părăsirea acestuia, va respecta **„Instrucțiunile privind igiena personală și comportamentul personalului”**, cod: IH 07-01, din **Anexa 1**.

În zona în care se depozitează, prepară și comercializează produse alimentare nu sunt admise acțiuni care ar duce la contaminarea acestora, cum ar fi: mâncatul, fumatul, păstrarea lucrurilor personale, mestecarea gumei etc. Aceste acțiuni pot fi desfășurate doar în locurile speciale de repaos și mâncat.

În cadrul obiectivului sunt prevăzute spații sanitar-utilitare pentru personal, care includ: vestiare, baie și toalete, complet delimitate și fără legătură directă cu spațiul de lucru.

Control și monitorizare

Controlul zilnic al personalului la începutul schimbului de lucru și în timpul procesului de producție este executat de conducătorii locurilor de muncă sau de medic și include:

- igiena personală și starea de sănătate;
- comportamentul în timpul lucrului;
- starea îmbrăcămintei de lucru;

Orice încălcare a cerințelor din program impune luarea de măsuri pentru prevenirea și reducerea riscurilor existente, cum ar fi:

- schimbarea îmbrăcămintei de lucru murdare;
- mutarea angajatului, în cazul rănirii, la alt loc de muncă sau aplicarea unui bandaj de culoare deschisă;
- în cazul îmbolnăvirii căilor respiratorii, schimbarea locului de muncă;
- organizarea unei instruirii suplimentare, individuale sau de grup, cu privire la Bunele Practici de

Producție, în cazul constatării unor nereguli.

Responsabilul cu calitatea înregistrează rezultatele controlului asupra personalului „**Control privind Bunele practici de producție igienică**”, cod: R 02-01.

În cazul neînsușirii sistematice a cunoștințelor necesare, al lipsei de interes și al unor încălcări grave ale disciplinei de muncă și producție, precum și al nerespectării cerințelor de igienă, se aplică sancțiuni administrative.

10.3. Instruirea inițială a personalului

La angajarea în muncă, personalul nou parcurge un proces de instruire inițială, individuală, referitoare la Bunele Practici de Producție. Instruirea este efectuată de Directorul obiectivului și include:

- prezentarea cerințelor de igienă individuală și a obligațiilor care decurg din acestea;
- prezentarea cerințelor referitoare la comportamentul în timpul lucrului, în conformitate cu:
 - „**Instrucțiunile privind igiena personală și comportamentul personalului**”, cod: IH 07-01, prezentate în **Anexa 1**.
 - „**Instrucțiunile privind spălarea mâinilor**”, cod: IH 07-02, prezentate în **Anexa 2**.
- prezentarea principalelor cerințe față de angajat, legate de atribuțiile sale de serviciu;
- prezentarea instrucțiunilor de lucru și de întreținere a locului de muncă în condiții de igienă;
- efectuarea instructajului inițial de protecția muncii, igiena muncii și paza contra incendiilor, în conformitate cu reglementările normative.

După efectuarea instruirii inițiale, la angajarea în muncă, angajatul confirmă prin semnarea documentului „**Declarația de efectuare a instruirii**”, cod: F 10-01, prezentată în **PRP 10**. Declarația conține faptul că a efectuat instructajul și că se obligă să respecte cerințele de Bune Practici de Producție (GMP). Declarația este păstrată în dosarul personal al angajatului.

10.4. Planificarea instruirii personalului

Managerul se asigură că „persoanele care manipulează alimente sunt instruite în probleme de igienă a alimentelor, proporțional cu activitatea desfășurată” (HG nr. 924, Anexa 2 la Regulile generale, Cap. XII, Instruire, pct. a). În acest sens, se elaborează programe anuale de instruire a angajaților.

Pentru planificarea activităților de instruire a personalului:

- se analizează cursurile de instruire/pregătire urmate de fiecare salariat și momentul în care acestea au fost realizate;
- se stabilește nivelul de instruire/pregătire necesar pentru fiecare angajat, conform activității desfășurate și responsabilităților ce îi revin în realizarea siguranței preparatelor culinare produse și comercializate;
- se stabilește pregătirea suplimentară/instruirea viitoare necesară fiecărui angajat;
- se stabilesc prioritățile de instruire pentru fiecare angajat;
- se determină unde, când și de către cine trebuie efectuată instruirea fiecărui angajat.

După parcurgerea etapelor menționate se întocmește „Planul de instruire a angajaților” care cuprinde: perioada, durata, participanții, tematica, lectorii, condițiile de evaluare, responsabilitățile și locul de desfășurare a instruirii.

Pentru a asigura eficacitatea instruirilor, se efectuează:

- evaluarea periodică a eficacității programelor de instruire;
- supravegherea și verificările de rutină privind noile cunoștințe acumulate de angajați și modul în care aceștia le aplică în procesele desfășurate în obiectiv.

Managerii și conducătorii proceselor trebuie să dețină cunoștințele necesare privind principiile și practicile de igienă, pentru a aprecia pericolele potențiale și a lua măsurile necesare de remediere a deficiențelor.

10.4.1. Modul de organizare și desfășurare a instruirilor

Instruirile pe teme de igienă sunt:

- instruiți obligatorii, cerute de legislația în vigoare;
- instruiți opționale, efectuate la inițiativa magazinului.

Tematica acestor programe poate cuprinde:

- reglementări naționale în domeniul igienei;
- sarcinile personalului angajat ce decurg din Bunele Practici de Producție;
- metode specifice de procesare igienică în magazin;
- reguli de comportament pentru personalul angajat;

Programele de instruire a angajaților includ teme privind respectarea cerințelor de igienă pentru:

- depozitarea materiilor prime și a semipreparatelor;
- prepararea preliminară;
- prelucrarea tehnologică;
- cerințe de igienă la asimilarea unor produse și activități noi, la instalarea unor utilaje noi etc.

În PRP 10 este prezentat „Program de instruire a personalului pe anul.....”, cod: Prg 10-01.

Orice curs de instruire efectuat cu privire la Bunele practici de producție igienică este înregistrat în „Registrul de instruire”, cod: R 10-01, prezentat în PRP 10.

Întreaga documentație legată de instruirea efectuată este păstrată de către Echipa de siguranță a alimentului.

Instruirile pot fi efectuate de către lectori specializați din afara unității sau de către persoane competente din cadrul magazinului care au aptitudini didactice.

Pentru efectuarea instruirilor în condiții optime trebuie asigurate:

- suportul de curs pentru fiecare cursant (materialul didactic);
- dotarea tehnică necesară (retroproiector, tablă, calculator etc.);
- sala de curs (spațiul necesar și adecvat susținerii instruirii);
- convocarea cursanților pentru instruire;
- intervalul de timp necesar instruirii și verificării eficacității sale.

Cursurile privind „Noțiuni fundamentale de igienă” trebuie susținute numai de societăți abilitate prin Ordinul 1225/2003 al ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului.

10.5. Verificarea cunoștințelor

Evaluarea eficacității instruirii trebuie efectuată prin testarea cunoștințelor practice și teoretice dobândite de cursanți. Cursanții care nu au obținut punctajul minim de promovare în urma testării trebuie să repete instruirea.

10.6. Reactualizarea programelor de instruire

Programele de instruire pot fi revizuite și actualizate ori de câte ori este necesar. Sistemele trebuie să fie capabile să asigure faptul că tot personalul este conștient de toate procedeele necesare menținerii siguranței și caracterului adecvat al preparatelor culinare produse și comercializate de magazin.

11. RESPONSABILITĂȚI

- **Responsabilul SMSA/HACCP:**
- răspund de implementarea prezentului program preliminar și de aplicarea măsurilor stabilite în cazul neconformităților privind calitatea apei utilizate în sectoarele de activitate;
- întreprinde măsurile necesare pentru eliminarea neconformităților privind calitatea apei potabile, calitatea și întreținerea dispozitivelor de igienizare;
 - răspund de asigurarea condițiilor pentru prezentarea personalului la controalele medicale periodice;
- controlează și monitorizează eficiența instruirii personalului.

12. ÎNREGISTRĂRI

Înregistrările se fac în:

- **Fișă pentru monitorizarea stării de sănătate a personalului și a igienei echipamentului de protecție** cod F 07-01
- **Program de instruire a personalului de servire**, cod: Prg 07-01

13. ANEXE

Anexa 1: Cultura siguranței alimentului

Anexa 2: [Instrucțiunile privind igiena personală și comportamentul personalului, cod: IH 07-01;](#)

Anexa 3: [Instrucțiunile privind spălarea mâinilor, cod: IH 07-02;](#)

Anexa 4: [Fișă pentru monitorizarea stării de sănătate a personalului și a igienei echipamentului de protecție, cod: F 07-01;](#)

Anexa 5: [Program de instruire a personalul, cod: Prg 07-01.](#)

Anexa 6 - [Declarație obligatorie vizitatori](#)

14. Anexa 1: PRINCIPII ȘI MECANISME PENTRU O CULTURĂ POZITIVĂ A SIGURANȚEI ALIMENTELOR

14.1. Viziune și Angajament

La , înțelegem că siguranța alimentară nu este doar o cerință de conformitate, ci valoarea fundamentală care stă la baza tuturor activităților noastre. O cultură pozitivă a siguranței alimentare înseamnă că fiecare membru al echipei, indiferent de rol, înțelege, împărtășește și acționează proactiv pentru a proteja integritatea produselor și sănătatea consumatorilor.

Acest angajament depășește simpla respectare a regulilor; el definește "felul în care facem lucrurile aici" și se bazează pe principii și mecanisme clare, active în fiecare zi.

14.2. Principii Fundamentale ale Culturii Noastre

- 1. Angajamentul Vizibil al Conducerii:** Managementul demonstrează prin acțiuni, nu doar prin cuvinte, că siguranța alimentară este prioritatea numărul unu. Liderii sunt primii care respectă regulile și alocă resursele necesare (timp, echipamente, instruire) pentru a susține acest standard.
- 2. Responsabilitate Personală și Colectivă:** Siguranța alimentară este responsabilitatea fiecărui angajat. Fiecare persoană este încurajată și împuternicită să intervină, să pună întrebări și să raporteze orice situație care ar putea compromite siguranța, fără teama de a fi învinovățit. Suntem o singură echipă cu un scop comun.
- 3. Comunicare Deschisă și Transparentă:** Promovăm un mediu în care problemele, neconformitățile și "near-miss-urile" (incidentele evitate la limită) sunt comunicate deschis. Vedem fiecare raportare ca pe o oportunitate valoroasă de a învăța și de a ne consolida sistemul.
- 4. Învățare și Îmbunătățire Continuă:** Nu ne mulțumim cu status quo-ul. Căutăm activ modalități de a ne îmbunătăți procesele, de a reduce riscurile și de a spori cunoștințele echipei. Analizăm cauzele fundamentale ale oricărui incident pentru a preveni repetarea lui.

14.3. Mecanisme de Instituire și Sustinere

Pentru a transpune aceste principii în practică, folosim următoarele mecanisme concrete:

Mecanism	Descriere Acțiuni Concrete	Responsabil Principal
1. Comunicare și Vizibilitate	• "Safety Moments": Începerea fiecărei ședințe de lucru cu o discuție scurtă (1-2 minute) despre un aspect specific de siguranță alimentară. • Panouri informative: Afișarea vizuală a indicatorilor de performanță, a regulilor cheie și a "bunelor practici" în zonele comune. • Canal de raportare simplu: Implementarea unui sistem accesibil (ex: cutie de sugestii, formular online simplu) pentru raportarea anonimă sau directă a problemelor.	Șefii de echipă, ==NECOMPLETAT==
2. Instruiri axate pe "De Ce?"	• Trecerea de la instruiri bazate pe memorarea regulilor la sesiuni interactive care explică motivul din spatele fiecărei reguli (ex: riscul microbian asociat bijuteriilor, pericolul contaminării încrucișate etc.). • Simulări practice și studii de caz relevante pentru activitatea noastră.	==NECOMPLETAT==
3. Recunoaștere și Motivare	• Programul "Campionul Siguranței": Recunoașterea lunară, publică, a angajatului care a demonstrat un comportament proactiv excepțional în materie de siguranță (ex: a identificat un risc, a propus o îmbunătățire). • Feedback pozitiv imediat din partea managerilor pentru respectarea exemplară a normelor.	Manageri, Șefi de echipă
4. Măsurare și Responsabilizare	• Includerea obiectivelor de siguranță alimentară în evaluările periodice de performanță ale tuturor angajaților, nu doar ale celor din echipa de calitate.	==NECOMPLETAT== , Management

5. Exemplul Personal al Liderilor

- Analiza tendințelor, nu doar a incidentelor izolate. Urmărim indicatori precum: numărul de raportări voluntare, timpul de rezolvare a neconformităților.
- **"Walk the Talk":** Managerii și Toți managerii și șefii de echipă șefii de echipă petrec timp regulat în zonele de producție, respectând impecabil toate regulile de igienă și discutând deschis cu personalul despre provocările legate de siguranța alimentară.

15. Anexa 2 Instrucțiunile privind igiena personală și comportamentul personalului IH 07-01

1. Cerințe igienice

1.1. Intrarea în obiectiv:

- Prezentarea la locul de muncă se face cu 15 minute înainte de începerea zilei de lucru;
- Se intră în obiectiv și se lasă în dulap hainele de stradă și lucrurile personale;
- Se îmbracă echipamentul curat de lucru și șapca adecvată, care acoperă complet părul;
- Se intră în spațiul de lucru fără a trece prin zonele de depozitare și prelucrare a produselor alimentare;
- Înainte de a începe lucrul, se spală mâinile;
- Nu se poartă podoabe, bijuterii pe mâini/degete și nu se aduc obiecte ascuțite;
- Mâinile se vor menține permanent curate, cu unghiile tăiate scurt;
- Personalul implicat direct în prepararea produselor culinare își spală și dezinfectează mâinile o dată pe oră și ori de câte ori este necesar, în conformitate cu „Instrucțiunile privind spălarea mâinilor”, cod: IH 07-02;
- În spațiile de depozitare, prelucrare și servire a produselor alimentare și băuturilor, personalul nu va întreprinde acțiuni care pot duce la contaminarea alimentelor produse, cum ar fi mâncatul, băutul, fumatul, scuipatul etc.;
- Va fi neîntârziat înștiințat Șeful locului de muncă în cazul apariției unor afecțiuni gastro-intestinale, a unor boli inflamatorii ale căilor respiratorii sau a unor boli ale pielii cu manifestări purulente, precum și în cazul rănilor etc.;
- În timpul lucrului, se va menține un nivel ridicat al igienei personale;
- În cazul în care se execută operațiuni legate de curățenia locului de muncă, se va folosi echipamentul special destinat acestui scop.

1.2. Părăsirea locului de muncă:

- Se trece înapoi în vestiare și se îmbracă vestimentația personală;
- Nu se amestecă îmbrăcămintea curată de lucru cu vestimentația personală;
- Nu se părăsește locul de muncă traversând zonele de depozitare și prelucrare a produselor alimentare.

16. Anexa 3 Instrucțiunile privind spălarea mâinilor,

cod: IH 07-02

Când ne spălăm mâinile?

- în următoarele cazuri:
- Chiar înainte de a începe lucrul, după ce ne-am scos vestimentația personală, am îmbrăcat echipamentul de lucru și ne aflăm în zona de prelucrare și servire a produselor alimentare și băuturilor;
- După fiecare părăsire a locului de muncă (pentru mâncat, fumat, mers la toaletă și alte scopuri);
- De fiecare dată când este posibilă contaminarea mâinilor (la efectuarea unor activități legate de menținerea stării de igienă a obiectivului, în cazul scăpării unor obiecte pe sol, după strănut și tuse, după atingerea unor obiecte, ambalaje murdare etc.).

Cum ne spălăm mâinile?

- Se lasă să curgă apa caldă, până la cea mai ridicată temperatură pe care o suportați;
- Se ia o cantitate suficientă de produs pentru spălare (produs cuprins în „Lista produselor de curățenie și dezinfecție”, cod: L 08-01) și se freacă bine mâinile, în așa fel încât produsul să acopere și să curețe fiecare parte a mâinilor. Mâinile se spală pe fiecare parte a lor (palmele, dosul mâinii, degetele, spațiile dintre degete, zonele din jurul unghiilor etc.);
- Se verifică dacă s-au curățat locurile dintre degete și de sub unghii;
- Se clătește bine cu apă;
- Se dezinfectează cu soluție antibacteriană;
- Se clătesc bine mâinile cu apă caldă, până la îndepărtarea completă de pe mâini a produsului pentru spălat și dezinfectat;
- Se usucă atent mâinile cu prosop de hârtie de unică folosință, care se aruncă la coș;
- Se aplică substanța dezinfectantă și se freacă mâinile timp de câteva secunde, până la evaporarea acesteia.

Atenție !

Dacă nu vă spălați mâinile cu atenție, mențineți pericolul de contaminare a produselor

alimentare !

17. Anexa 4 Fișă pentru monitorizarea stării de sănătate a personalului și a igienei echipamentului de protecție

cod: F 07-01;

Nr. crt.	Numele și prenumele angajatului	STARE DE SĂNĂTATE				STARE ECHIPAMENT			CONTROL EFECTUAT DE:		ACȚIUNI CORECTIVE		VERIFICAT	
		Generală		Infecții		Complet	Incomplet	Murdar	Nume și prenume	Semnătură	Personal	Echipament	Data	Semnătură
		Corespunzătoare	Necorespunzătoare	Respiratorii	Răni									
1													Resp. calit	
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
...														
...														
...														

18. Anexa 5 Program de instruire a personalului privind igiena

cod: Prg 07-01

1. Pregătire specifică pentru angajații

1.1 Igiena alimentației și legislația referitoare la produsele alimentare;

1.1.1 Regimul sanitar în unitățile de alimentație:

- Prezentarea cerințelor specifice pentru păstrarea stării de igienă în cadrul ;

- Reguli de execuție a curățeniei și dezinfecției ;
- Instrucțiuni privind curățenia în spațiile sanitar-utilitare (vestiare, grupuri sociale);
- Instrucțiuni privind curățenia toaletelor;
- Prevenirea contaminării încrucișate;
- Cerințe de igienă față de teritoriul aferent;
- Cerințe de igienă față de clădirea obiectivului;
- Cerințe de igienă față de echipamentele din dotarea tehnologică;
- Combaterea dăunătorilor, conform PRP 09;

1.1.2 Igiena individuală a angajaților din :

- Prezentarea cerințelor specifice pentru igiena individuală a personalului;
- Reguli;
- Instrucțiuni.

1.2 Cerințele igienico-sanitare pentru păstrarea (depozitarea) produselor alimentare

1.2.1 Cerințele pentru depozitarea (păstrarea) și manipulare mărfurilor alimentare:

19. Anexa 6 - DECLARAȚIE PE PROPRIE RĂSPUNDERE PRIVIND STAREA DE SĂNĂTATE (PENTRU VIZITATORI)

Companie:

Cod formular: F 07-02

Stimate vizitator,

Siguranța alimentară reprezintă prioritatea noastră absolută. Pentru a proteja integritatea produselor noastre și sănătatea consumatorilor, vă rugăm să completați această scurtă declarație. Informațiile furnizate sunt confidențiale și vor fi utilizate exclusiv în scopul prevenirii riscurilor de contaminare. Vă mulțumim pentru cooperare!

Date de identificare:

Nume și Prenume:	
Compania / Instituția:	
Persoana de contact din cadrul :	
Data vizitei:	01.08.2025

Chestionar de sănătate:

Vă rugăm să bifați răspunsul corespunzător pentru fiecare întrebare de mai jos, referitor la starea dumneavoastră de sănătate **din ultimele 48 de ore**.

Nr.	Întrebare	DA	NU
1.	Ați avut simptome precum greață, vărsături, diaree sau crampe abdominale?	☐	☐
2.	Ați avut febră (peste 37.5°C), dureri în gât, tuse sau alte simptome respiratorii acute?	☐	☐
3.	Prezentați leziuni ale pielii vizibil infectate (tăieturi, abcese, iritații), icter (îngălbenirea pielii/ochilor) sau infecții ale ochilor/urechilor?	☐	☐
4.	Ați fost în contact direct cu o persoană diagnosticată cu o boală transmisibilă (ex: toxinfecție alimentară, hepatită, COVID-19 etc.)?	☐	☐

Notă importantă: Dacă ați răspuns cu „DA” la oricare dintre întrebările de mai sus, vă rugăm să informați imediat persoana de contact, înainte de a intra în spațiile de producție. Accesul în aceste zone ar putea fi restricționat pentru siguranța produselor noastre.

Angajament și consimțământ:

Subsemnatul/Subsemnata, declar pe proprie răspundere că informațiile furnizate în acest formular sunt complete și corecte.

Înțeleg importanța respectării normelor de igienă într-o unitate din industria alimentară și mă angajez să respect întocmai instrucțiunile de igienă și siguranță primite din partea reprezentanților pe parcursul vizitei mele.

Sunt conștient(ă) că furnizarea de informații false sau nerespectarea regulilor comunicate poate pune în pericol siguranța alimentară și poate atrage după sine interzicerea accesului în incintă.

Data:

Nume și Prenume în clar: _____

Semnătura: _____