

Cod de Bune Practici de Producție Igienică	Manual HACCP	Ediția 2025 / rev 01
PRP 08 Curatenie si igienizare	Cod: PRP 08	Cerința: 01

PRP 08 Curatenie si igienizare

Cuprins

1. **SCOP**
2. **Obiectivul principal**
3. **ABREVIERI ȘI DEFINIȚII UTILIZATE**
4. **REFERINȚE NORMATIVE**
5. **Responsabilități**
 1. **Indicatorii de performanță ai procesului**
 2. **Monitorizarea procesului:**
6. **RESPONSABILITĂȚI**
 1. **Responsabilități cheie**
7. **DOMENIUL DE APLICARE**
8. **Definiții specifice**
 1. **Documente conexe**
9. **DESCRIEREA PROCESULUI**
 1. **Generalități**
 2. **Zonare și separare**
 3. **Plan general de curățenie și igienizare**
 4. **Substanțe chimice autorizate**
 5. **Proceduri speciale**
 6. **Monitorizare**
10. **Control și monitorizare**
 1. **Verificare și validare**
 2. **Controlul neconformităților**
 3. **KPI-uri de performanță agregate**
 4. **Audit, validare și îmbunătățire continuă**
11. **DETALII ALE PROCESULUI**
 1. **Cadru operațional pe cele trei niveluri**
 2. **Curățarea**
 1. **Curățarea mecanică**

- [2. Spălare cu detergenți](#)
- [3. Clătirea](#)
- [4. Dezinfecția](#)
- [5. Clătirea după dezinfecție](#)
- [6. Uscare suprafețelor după spălare și dezinfecție](#)
- [3. Igienizarea echipamentelor - ustensilelor - spații tehnologice](#)
- [4. Igienizarea birourilor](#)
- [12. Managementul deșeurilor](#)
- [13. ÎNREGISTRĂRI](#)
 - [1. Fisele de igienizare utilaje.](#)
 - [2. Fise de igienizare spații de lucru:](#)
 - [3. Planificările de curățenie:](#)
- [14. ANEXE](#)
 - [1. Documente și înregistrări suport](#)
- [15. Copyright © 2024 Asociația Codex. Toate drepturile rezervate](#)

[1. SCOP](#)

Asigurarea curățeniei și igienizării tuturor spațiilor, echipamentelor, ustensilelor și suprafețelor care pot influența **siguranța alimentelor**, prevenind contaminarea fizică, chimică și microbiologică a produselor alimentare.

Implementarea unei secvențe standardizate de igienizare care să conducă, pas cu pas, de la îndepărtarea murdăriei vizibile până la eliminarea reziduurilor chimice și reducerea încărcăturii microbiene sub limitele de risc admise, conform Codex Alimentarius și ISO 22000.

Acest program preliminar (PRP) documentează managementul procesului de curățenie și igienizare, specificând:

- modul de întreținere pentru:
 - rampele de recepție a mărfurilor;
 - spațiile de depozitare;
 - zone de producție alimentară;
 - spațiile de comercializare;
 - căile de acces;
 - culoarele de circulație internă;
 - grupurile social-sanitare;
 - platformele de colectare a deșeurilor;
 - birourile și compartimentele funcționale, precum și căile de legătură dintre acestea;
- modul de prezentare al aspectului exterior al clădirilor (starea pereților, integritatea și curățenia geamurilor, funcționalitatea sistemelor de ventilație);
- amenajările interioare generale ale întreprinderii (starea pereților, plafoanelor și pavimentului);
- iluminarea;
- circuitele salubre și insalubre.

Scopul final este de a menține permanentă un standard ridicat de igienă în cu dovezi concrete.

2. Obiectivul principal

Obiectivul principal este asigurarea în permanentă și flux continuu a condițiilor de igienă pentru:

- clădirea;
- căile exterioare de acces;
- toate zonele interioare.

Aceste măsuri asigură un mediu de lucru igienic, reduc contaminarea produselor și sunt obligatorii pentru tot personalul. Controlul îndeplinirii cerințelor este realizat de Responsabilul HACCP.

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. Responsabilități

- **Responsabil Siguranța Alimentelor (RSA)** – coordonează programul, aprobă listele de substanțe, validează metodele, întocmește rapoarte HACCP.
- **Șef Secție Producție** – asigură executarea operațiunilor conform graficelor, verifică înregistrările zilnice.
- **Operatori de Curățenie** – execută activitățile conform instrucțiunilor de lucru (IL).
- **Departamentul Calitate** – monitorizează și verifică eficacitatea igienizării (teste ATP, tampoane microbiologice).
- **Personal întreținere** – dezasamblează/reamblează echipamentele când este necesară curățarea în profunzime.

5.1. Indicatorii de performanță ai procesului

Indicatorii de performanță ai procesului includ:

- reducerea gradului de contaminare a:

- mediului din spații desemnate;
- materiilor prime și auxiliare în spațiile de depozitare;
- produselor realizate în spațiile de producție;
- produselor ambalate în spațiile de ambalare;
- produselor finite depozitate;
- numărul propunerilor de îmbunătățire primite de la angajați;
- numărul reclamațiilor de la clienți.

5.2. Monitorizarea procesului:

Procesul este:

- monitorizat permanent de:
 - manager general
 - responsabil haccp;
 - echipa de siguranță a alimentului,;
- verificat cu ocazia:
 - auditurilor interne planificate și neplanificate;
 - analizei sistemului de management al siguranței alimentului efectuată de managementul de vârf al organizației, pentru a verifica respectarea prevederilor PRP și a indicatorilor de performanță.

6. RESPONSABILITĂȚI

De îndeplinirea prevederilor prezentului program preliminar răspund:

- Firma de prestări servicii de curățenie și igienizare;
- Coordonatorul SMSA / HACCP :
 - elaborează planul de curățenie și igienizare al echipamentului tehnologic și al ustensilelor;
 - răspund de instruirea angajaților pe care-i conduc privind operațiile de curățare - dezinfecție a echipamentului și ustensilelor tehnologice;
- Șefii de echipă
 - conduc efectiv și urmăresc modul de curățare și igienizare a echipamentului și ustensilelor tehnologice;
 - verifică starea de curățenie și igienizare a echipamentului și ustensilelor tehnologice unde își desfășoară activitatea și întreprind corecțiile necesare;
 - gestionează întregul proces de curățare - igienizare a echipamentului și ustensilelor tehnologice unde își desfășoară activitatea;
- Echipa de siguranță a alimentului, prin responsabilul cu calitatea, care controlează și monitorizează eficiența operațiilor de curățenie și dezinfecție.

6.1. Responsabilități cheie

Rol	Atribuții principale	KPI individual
Responsabil Siguranța	• Aprobare proceduri și substanțe	Tablou de bord KPI actualizat

Alimentelor (RSA)	• Analiză KPI și plan de acțiune	lunar (100 %)
Șef Secție Producție	• Alocare resurse și timp sanitație	≤ 2 NC majore/trim. în check-list
	• Validare formulare curat fizic	
Team-leader Sanitație	• Coordonare echipă, instruire	Rată “first-time-right” curat fizic ≥ 95 %
	• Revizuire IL-CF-01/IL-CC-02	
Responsabil Curățenie Chimică	• Corectitudinea dozajelor, timpilor	Reziduuri <10 ppm în 98 % teste
	• Depunere FI-CC-02	
Departament/Responsabil QC	• Prelevare și analiză probe microbiologice & ATP	Raport trend la timp (T-0 + 48 h) în 100 % cazuri
	• Raport trenduri către RSA	

7. DOMENIUL DE APLICARE

Se aplică tuturor zonelor de producție, depozitare, utilităților (instalații de aer, apă, abur, gheață), spațiilor auxiliare (vestiare, grupuri sanitare, birouri) și vehiculelor de distribuție, precum și echipamentelor și ustensilelor aflate în responsabilitatea unității.

Prezentul program preliminar este aplicat de toți angajaților magazinului, sub coordonarea:

- Coordonator HACCP
- Șefilor de echipă.

8. Definiții specifice

- **Curățare** - Îndepărtarea resturilor vizibile de produs, murdărie, grăsimi sau alte materiale nedorite de pe suprafețe.
- **Igienizare** - Tratament ulterior curățării, destinat reducăției încărcăturii microbiene la un nivel acceptabil pentru siguranța alimentelor.
- **Zonare igienică** - Separarea spațiilor după nivelul de risc pentru contaminare (Zone de risc înalt, intermediar, scăzut).
- **Curat fizic** - Eliminarea completă a resturilor de produs, grăsimilor, murdăriei mecanice și a corpurilor străine.
- **Curat chimic** - Îndepărtarea filmului proteic și a reziduurilor de detergent; absența contaminanților chimici.
- **Curat microbiologic** - Reducerea încărcăturii bacteriene, fungice și virale la nivel ≤ limitele critice definite.

8.1. Documente conexe

- Contractul de prestări servicii cu firme specializate de curățenie.

9. DESCRIEREA PROCESULUI

9.1. Generalități

Activitățile de menținere a stării de igienă corespunzătoare în spațiile de producție alimentară, depozitare și comercializare a produselor alimentare trebuie efectuate în mod planificat și organizat, conform Planului general de igienizare a organizației.

Se urmărește atent efectuarea următoarelor acțiuni generice cu proceduri specifice, responsabili, termene și rezultate concrete măsurabile:

- curat fizic
- curat chimic
- curat microbiologic

9.2. Zonare și separare

1. Zone de risc înalt (post-procesare, ambalare expusă) – acces controlat, echipamente dedicate, presiune aer pozitivă.
2. Zone de risc intermediar (pre-procesare) – flux unidirecțional materii prime → produs finit.
3. Zone de risc scăzut (depozite, circulații) – curățenie zilnică, igienizare săptămânală.

9.3. Plan general de curățenie și igienizare

Realizarea curățeniei în unitate se face centralizat pe baza unui **plan general stabilit - PG-IC-08-1 și instrucțiuni**

Cod zonă	Obiect	Frecvență	Metodă	Detergent	Dezinfectant	IL*
Z1	Echipamente de transportare/ Ustensile	La sfârșitul fiecărui schimb	Demontare parțială, spălare CIP	Alcalin cloros 2 %	Acid peracetic 0,5 %/60 s	IL-Z1-CIP
Z1	Suprafețe de lucru inox	La schimb și ori de câte ori e necesar	Spălare manuală + clătire	Alcalin neutru 1 %	Etanol 70 % pulverizat	IL-Z1-MAN
Z2	Podele secție	Zilnic, la final	Spălare cu jet, racletare	Alcalin 1 %	Clor 300 ppm/5 min	IL-Z2-FLO
Z3	Depozit ambalaje	Săptămânal	Măturare uscătă, spălare umedă zonală	Detergent universal 0,5 %	Nu e necesar	IL-Z3-DEP

*IL – Instrucțiune de lucru detaliată anexată.

9.4. Substanțe chimice autorizate

- Listă actualizată anual, aviz sanitar-veterinar.
- Fișe de securitate (SDS) accesibile la punctul de utilizare.
- Compatibilitate material-produs verificată (evitare corodare).

9.5. Proceduri speciale

- Curățare în profunzime (deep-clean) – lunar, după opriri planificate; implică dezasamblarea completă a mașinilor critice.
- Curățare după întreținere – obligatori înainte de restart producție.

Curățare de urgență – imediat, în caz de deversări, spargeri de sticlă sau contaminare chimică.

9.6. Monitorizare

Ce se monitorizează	Cine	Cum	Frecvență	Limite critice
Reziduu chimic pe suprafețe	QC	Test benzi indicator	Săptămânal	<10 ppm Cl ⁻ echiv.
Curățenie vizuală	Șef secție	Lista de verificare	Zilnic	Zero resturi vizibile
Încărcătură microbiologică	QC	Tampoane + incubare 24 h	Săptămânal Z1, lunar Z2	<10 cfu/25 cm ²

Rezultatele sub limită = igienizare acceptată. Depășire → NC și acțiune corectivă (re-curățare, investigare cauză, instruire personal).

Indicator	Prag avertizare	Prag critic	Acțiune corectivă
Reziduuri Cl ⁻	6–10 ppm	>10 ppm	Re-clătire, retestare, investigație cauză
ATP RLU	150–300	>300	Re-igienizare, instruire personal, audit 24 h
% suprafețe “zero resturi”	90–95 %	<90 %	Curățare suplimentară, creștere frecvență inspecții
Timp oprire pentru sanitație	+10 % față de standard	+20 %	Analiză flux, suport mentenanță

10. Control și monitorizare

Controlul stării de curățenie are ca scop verificarea efectuării operației de curățare și dezinfecție și se realizează prin verificarea zilnică a întregului spațiu de producție. Personalul responsabil pentru efectuarea operațiunilor de igienizare a spațiilor, dotărilor tehnologice, obiectelor de inventar și ustensilelor este instruit cu instrucțiunile de igienă corespunzătoare. Controlul eficienței igienizării se face:

- vizual;
- prin teste de sanitație;
- prin teste de alcalinitate (pentru determinarea eventualelor urme de detergenți și/sau substanțe de dezinfectare, prin măsurarea pH).

Controlul privind starea de igienă mai include:

- controlul stării de funcționare a spălătoarelor, toaletelor, bateriilor etc.;
- controlul prezenței materialelor igienico-sanitare;
- controlul spațiului de colectare a deșeurilor.

10.1. Verificare și validare

- Teste ATP (luciferază) – validare inițială a timpilor și concentrațiilor dezinfectanților.
- Audit intern lunar al programului PRP 08.
- Prelevări de bacterii indicatoare (Enterobacteriaceae, Listeria spp.) – dovada eficacității, documentată în rapoarte HACCP.
- Revizuire anuală sau la schimbarea produselor/proceselor.

10.2. Controlul neconformităților

- Identificare, izolare și etichetare “A NU SE UTILIZA” a suprafețelor/echipamentelor neigienizate.
- Re-curățare și re-testare obligatorii înainte de reluarea producției.
- preventive (ex. ajustarea frecvenței, mentenanță echipament).

10.3. KPI-uri de performanță agregate

1. **Sanitație “right-first-time”** (FTR) = *Nr. zone trecute la prima verificare / nr. zone verificate* → **Țintă ≥ 95 %**.
2. **Indice reziduuri chimice** = *Probe conforme / probe totale* → **Țintă ≥ 98 %**.
3. **Indice igienizare micro** = *Probe micro conforme / total probe* → **Țintă ≥ 97 %**.
4. **Cost sanitație per oră de producție** (€/h) – urmărit în buget lunar; deviație maximă **± 5 %**.
5. **Nr. NC legate de igienă în audituri externe** – **Țintă = 0**.

KPI-urile sunt consolidate într-un **dashboard digital** revizuit săptămânal în ședința de producție și lunar în revizuirea HACCP.

10.4. Audit, validare și îmbunătățire continuă

- **Audit intern igienă** – checklist detaliat pe niveluri de curățare, scor ≥ 90 % pentru acceptare.
- **Teste validare inițială** pentru orice schimbare de detergent/dezinfectant (curba distrugerii log-reducere ≥ 5 log 10 pe germeni test).
- **Lecții învățate**: fiecare NC majoră este analizată folosind Ishikawa + 5 Why; plan CAPA inclus în “Management Review HACCP”.

- **Formare personal:** sesiuni trimestriale, documentate; KPI instruire ≥ 95 % prezență.

11. DETALII ALE PROCESULUI

11.1. Cadru operațional pe cele trei niveluri

Nivel de curățare	Obiectiv	Procedură de aplicare (succint)	Responsabil principal	Monitorizare & KPI (țintă frecvență)	KPI (țintă trimestrială)
A. Curat fizic	Eliminarea completă a resturilor de produs, grăsimilor, murdăriei mecanice și a corpurilor străine.	1. Opre și izolarea liniei. 2. Demontare parțială conform IL-CF-01. 3. Îndepărtare uscată (răzuit, periat). 4. Spălare cu jet de apă <40 °C. 5. Inspecție vizuală & semnare FI-CF-01.	Șef Secție / Team-leader Sanitație	• Inspecție vizuală la sfârșitul fiecărui schimb. • Audit fulger (walk-around) – 1x/săpt.	• ≥ 95 % suprafețe “zero resturi” la prima verificare. • ≤ 15 min timp mediu de reclean /echipament
B. Curat chimic	Îndepărtarea filmului proteic și a reziduurilor de detergent; absența contaminanților chimici.	1. Aplicare detergent alcalin 1–2 %/12 min (IL-CC-02). 2. Clătire cu apă potabilă până la pH neutru. 3. Test benzi reziduu Cl^- . 4. Neutralizare acidă dacă e necesar. 5. Întocmire FI-CC-02.	Responsabil Curățenie Chimică (sub coordonarea RSA)	• Benzi indicator reziduu – 1x/echipament după clătire. • Verificare pH efluent CIP – zilnic.	• 98 % eșantioane <10 ppm Cl^- . • 100 % efluent CIP pH 6,5–8,5
C. Curat	Reducerea	1. Aplicare	Departament	• ATP	• ≥ 97 % teste

microbiologic	încărcăturii bacteriene, fungice și virale la nivel ≤ limitele critice definite.	dezinfectant (acid peracetic 0,5 %/60 s sau etanol 70 % – IL-CM-03). 2. Asigurare timp de contact & uscare. 3. Prelevare tampoane 25 cm ² pentru ATP & microbiologie. 4. Validare și semnare FI-CM-03.	Calitate (QC)	post-igienizare – 1x/lot de produse. • Tampoane microbiologice – Z1: săptăm.; Z2: bilunar. • Trend analize în revizuirea HACCP lunară.	ATP <150 RLU. • ≤ 10 cfu/25 cm ² la 95 % din probe.
---------------	--	--	---------------	--	---

IL = Instrucțiune de lucru; FI = Formular de înregistrare

11.2. Curățarea

Încăperile (spațiile), dotarea tehnologică, obiectele de inventar și echipamentele tehnologice reprezintă o sursă de agenți de contaminare chimici, fizici și biologici, în cazul în care nu sunt supuse unui tratament de curățenie și igienizare eficient. Acest tratament reprezintă o parte integrantă a unui proces normal de producție, atunci când se execută în mod sistematic și periodic, cu scopul de a asigura un standard ridicat de igienă. Curățarea, spălarea și dezinfecția se execută consecutiv și/sau combinat. Curățarea trebuie efectuată de personal instruit, destinat special acestei activități.

Personalul destinat efectuării curățeniei trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să cunoască tehnica efectuării curățeniei;
- să respecte regulile de igienă;
- să aibă carnet de sănătate vizat la zi;
- să utilizeze la efectuarea curățeniei numai ustensile adecvate;
- să fie dotat cu echipament adecvat de protecție.

După amplitudine și frecvență, curățenia efectuată în spațiile de producție și de depozitare este:

- **curățenie curentă** a pardoselilor, utilajelor și a suprafețelor care se murdăresc în mod curent - se efectuează prin îndepărtarea reziduurilor solide și a prafului, prin ștergerea umedă și aerisire. Curățenia curentă se efectuează în permanență pe timpul desfășurării proceselor tehnologice și de depozitare;
- **curățenie la sfârșitul programului de lucru** a pardoselilor, ustensilelor, utilajelor și echipamentelor tehnologice, a suprafețelor de lucru și de depozitare - se efectuează prin

eliminarea deșeurilor solide, curățarea și spălarea suprafețelor de lucru și pardoselilor cu apă caldă și detergenți;

- **curățenie generală** a tuturor suprafețelor, tavanelor, pereților, ferestrelor și ușilor, meselor de lucru, utilajelor, ustensilelor, pardoselilor și obiectelor sanitare - se efectuează prin spălare cu apă caldă și agenți chimici. Ca frecvență, trebuie efectuată cel puțin o dată pe lună și ori de câte ori este cazul.

Ordinea de efectuare a activităților de curățenie și igienizare este următoarea:

- curățare mecanică;
- spălare cu detergenți;
- clătirea;
- dezinfecția;
- clătirea;
- uscare;
- controlul activității de dezinfecție și igienizare.

11.2.1. Curățarea mecanică

Curățarea mecanică are ca obiectiv eliminarea de pe toate suprafețele care vin în contact cu produsele în cursul procesului tehnologic a depunerilor de murdărie constituite din reziduuri organice de proveniență alimentară în care sunt înglobate și microorganisme. Curățarea mecanică trebuie să realizeze:

- din punct de vedere fizic, îndepărtarea tuturor depunerilor vizibile de pe suprafețe;
- din punct de vedere microbiologic, reducerea la maxim a microflorei existente.

11.2.2. Spălare cu detergenți

Deoarece curățarea mecanică nu este suficientă pentru îndepărtarea tuturor depunerilor de murdărie care aderă la suprafețe, trebuie efectuată spălarea acestora cu agenți chimici de spălare (detergenți). Activitatea de spălare cuprinde următoarele operații:

- **umezirea** atât a depunerilor de murdărie, cât și a suprafețelor pe care acestea aderă, cu scopul înmuierii murdăriei pentru desprinderea ușoară;
- **spălarea propriu-zisă**, care constă în descompunerea sub influența apei și a detergenților a fragmentelor de murdărie în particule din ce în ce mai mici, care să poată fi îndepărtate apoi prin clătire;
- **transformarea depunerilor** de murdărie în suspensii și emulsionarea grăsimilor din depunerile de murdărie.

11.2.3. Clătirea

Clătirea constă în îndepărtarea completă și ușoară a particulelor de murdărie în suspensie și a urmelor de substanțe chimice provenite din soluțiile de detergenți utilizate pentru spălare, cu ajutorul unui jet de apă. Pentru spălarea ustensilelor, echipamentelor și instalațiilor trebuie folosită apă potabilă caldă și

detergenți avizați pentru industria alimentară. Temperatura apei cu care se prepară soluția de spălare trebuie să fie de 35°C - 40°C, iar temperatura apei de clătire trebuie să fie 60°C - 65°C.

11.2.4. Dezinfecția

În timpul desfășurării proceselor tehnologice, a operațiilor de manipulare, depozitare și comercializare, contactul produselor cu suprafețele de lucru și de depozitare poate constitui una dintre principalele surse de contaminare a produselor. Pentru a preveni contaminarea produselor, trebuie efectuate lucrările de dezinfecție a suprafețelor, concomitent cu dezinfecția ustensilelor, utilajelor și echipamentelor tehnologice. Dezinfecția spațiilor de producție și depozitare trebuie efectuată numai după finalizarea curățeniei generale. Operația de dezinfecție se efectuează de același personal care realizează curățenia. După dezinfecție, toate suprafețele dezinfectate vor fi spălate cu apă potabilă pentru a elimina complet substanțele chimice utilizate.

11.2.5. Clătirea după dezinfecție

Clătirea după dezinfecție este o operațiune obligatorie care are scopul de a îndepărta urmele de substanțe chimice de pe suprafețele dezinfectate. Pentru efectuarea clătirii trebuie utilizată numai apă potabilă, curată și în cantitate suficientă. Temperatura apei utilizate pentru clătire trebuie să fie între 60°C și 65°C. Clătirea se poate realiza sub jet de apă.

Notă:

Nu este admisă clătirea repetată în aceeași apă care a fost deja folosită la o clătire. În cazul utilizării substanțelor detergente și dezinfectante se realizează o singură operație de spălare/dezinfecție, urmată de clătire.

11.2.6. Uscare suprafețelor după spălare și dezinfecție

Apa rămasă pe suprafețele spălate, dezinfectate și clătite poate favoriza dezvoltarea microorganismelor. De aceea, se recomandă uscarea acestor suprafețe. Uscarea se poate realiza prin:

- ventilație naturală;
- ștergerea suprafețelor cu hârtie absorbantă, metodă frecvent utilizată pentru uscarea ustensilelor, accesoriilor și suprafețelor ușor accesibile.

11.3. Igienizarea echipamentelor - ustensilelor - spații tehnologice

Pentru a preveni contaminarea materiilor prime și a produselor finite în timpul procesării, manipulării și comercializării, este esențială menținerea permanentă a curățeniei și respectarea unor reguli stricte de igienă.

Pentru a asigura eficiența maximă, activitățile de curățenie și igienizare trebuie să fie continue, iar menținerea igienei ustensilelor, utilajelor și echipamentelor tehnologice trebuie să se desfășoare planificat și la intervale bine stabilite. În acest scop, există programe de curățare, spălare și dezinfecție care specifică:

- denumirea echipamentului curățat;
- metodele de curățare;
- concentrația soluțiilor de curățare;
- durata de contact a soluției de curățare cu suprafața curățată;
- frecvența procesului de curățare;
- responsabilitățile (cine efectuează, cine verifică).

Aplicarea detergenților și a substanțelor dezinfectante se efectuează în conformitate cu:

- indicațiile de folosire furnizate de producător pentru lucrul cu substanțele respective (concentrație, temperatura soluțiilor de lucru, durata minimă de contact, modul de preparare a soluțiilor, modul de utilizare etc.);
- măsurile de protecție a muncii și de siguranță individuală pentru personal (utilizarea îmbrăcăminții de protecție, a ochelarilor de protecție, mănușilor etc.).

Produsele utilizate sunt incluse în „**Lista produselor pentru spălare și dezinfecție**” (cod: L 08-01), în care se indică numărul certificatului/documentului prin care se atestă că respectivul produs este admis pentru utilizare în domeniul producției de alimente. Detergenții și dezinfectanții se păstrează într-o încăpere încuiată (conform prevederilor din PRP 04 Păstrare), în acest spațiu păstrându-se numai produsele incluse în „**Lista produselor pentru spălare și dezinfecție**” (cod: L 08-01), identificate prin etichete și termen de valabilitate.

Regimul de curățare, spălare și dezinfecție este determinat de tipul obiectivului care trebuie curățat și de gradul de murdărire. În locurile accesibile personalului sunt afișate „Instrucțiuni de igienă pentru executarea curățeniei și dezinfecției încăperilor, dotărilor tehnologice și obiectelor de inventar”. Instrucțiunile de igienă conțin:

- recomandări privind modul de executare a operațiunilor igienico-sanitare;
- tipul și concentrațiile detergenților și substanțelor dezinfectante folosite;
- periodicitatea de executare;
- persoana responsabilă cu executarea.

Notă:

- Pe suprafețele care intră în contact cu materiile prime, semipreparatele și preparatele culinare nu se admite să rămână resturi de detergenți și dezinfectanți după efectuarea operațiilor de spălare - dezinfecție;
- Pentru spălarea și dezinfectarea grupurilor sanitare s-au stabilit ustensile speciale de igienizare (găleți, perii, mopuri), care au fost marcate în mod specific și care sunt păstrate separat;
- Pe durata ciclului de lucru se admite efectuarea de reparații la utilaje numai în cazul avariilor de producție, cu condiția să se ia măsuri de prevenire a contaminării produselor alimentare.

11.4. Igienizarea birourilor

Igienizarea birourilor se realizează prin:

- **Aspirare:** Curățenia prin aspirare se recomandă a se realiza numai cu aspiratoare cu proces umed, a căror construcție permite curățarea și dezinfecția lor și menținerea uscată după utilizare. Aspirarea se aplică în birourile organizației;
- **Metode combinate:** Pentru curățenia pavimentelor pot fi utilizate aparate care realizează spălarea și aspirarea umedă;
- **Alte metode de curățenie:** În anumite cazuri se pot utiliza măturatul sau periatul umed, metode care au eficacitate redusă. Nu se recomandă măturatul uscat sau scuturatul în încăperi, locuri circulate sau aglomerate.

Curățenia și dezinfecția în încăperi trebuie întotdeauna asociate cu aerisirea.

12. Managementul deșeurilor

În principalele tipuri de deșeuri produse și care trebuie gestionate sunt:

- deșeuri tehnologice provenite de la:
 - mărfurile comercializate;
 - materia primă prelucrată;
- deșeuri complexe;
- deșeuri menajere.

Deșeurile menajere sunt rezultatele operațiilor de curățare și igienizare a spațiilor social-sanitare și anexelor (gunoiul rezultat din măturare, hârtii, folii, deșeuri alimentare etc.). Acestea vor fi colectate în saci menajeri introduși în recipienți prevăzuți cu capac, inscripționați. După umplere, sacii cu deșeuri menajere se leagă etanș și se transportă pe platformele de depozitare, unde se depun în containere cu capac, sau pubele cu capac special amenajate.

Deseurile de produse de origine animală: Se colectează din zonele de depozitare, producție sau comercializare în recipienți marcați cu dungă galbenă. Deșeurile se depozitează temporar în spații frigorifice special amenajate, separat produsele derivate din carne de cele derivate din lapte. La două săptămâni, deșeurile colectate sunt preluate pentru distrugere controlată de firme specializate autorizate și se încheie documentele specifice prevăzute de legislație

Platformele pentru colectarea deșeurilor menajere sunt amplasate departe de zonele de producție. Evacuarea deșeurilor se va face în timpi separați, pentru a se evita intersectarea cu traseele salubre.

Activitatea de colectare, depozitare și evacuare a deșeurilor este ținută sub control riguros. Gestionarea deșeurilor menajere se realizează cu scopul de a preveni, a reduce sau a limita contaminarea și acțiunea dăunătoare asupra produselor alimentare, sănătății persoanelor și mediului înconjurător.

Colectarea deșeurilor tehnologice solide și a deșeurilor menajere are loc la locul formării acestora, acestea fiind colectate în recipienți speciali pentru deșeuri, inscripționați, prevăzuți cu capace care se deschid prin acționarea unei pedale. Pubelele se mențin curate și igienizate. Deșeurile se evacuează la umplerea recipientului de colectare. Evacuarea deșeurilor din incinta magazinului se efectuează pe trasee separate în timp, pentru a se evita intersectarea cu traseele de aprovizionare, procesare și comercializare a produselor alimentare. Pubelele pentru deșeuri menajere sunt amplasate în așa fel

încât să fie ușor de manipulat și să nu permită contaminarea mărfurilor alimentare.

Containerele exterioare - compactoare - pentru deșeuri sunt amplasate într-un spațiu special destinat pentru a evita poluarea mediului înconjurător și contaminarea mediului de producție. În vecinătatea acestui dispozitiv se menține o stare de curățenie corespunzătoare, iar predarea deșeurilor colectate se efectuează ritmic, conform unui program.

13. ÎNREGISTRĂRI

În „**Registrul de Control privind Bunele Practici de Producție Igienică**”, cod: R 03-01, se înscriu controalele și verificările privind operațiile de curățenie, dezinsecție, dezinsecție și deratizare..

13.1. Fisele de igienizare utilaje.

- [Fișă igienizare echipamente în general, cod: F 08-EH;](#)
- [Fișă igienizare utilaje mobile/ustensile în general, cod: F 08-UT;](#)

13.2. Fise de igienizare spatii de lucru:

- [Fișă igienizare spațiu de lucru în general, cod: F 08-SL;](#)
- [Fișă verificare igienizare curte, cod: F 08-CI;](#)
- [Fișă verificare igienizare depozit, cod: F08 DP;](#)

13.3. Planificările de curățenie:

- [Planificare curățenie recepție și depozit, cod: P-IH-08-01;](#)
- [Planificare curățenie producție, cod:P-IH-08-02;](#)
- Planificare curățenie ambalare, cod: P-IH-08-03
- Planificare curățenie vestiare și anexe, cod: P-IH-08-04

14. ANEXE

- **Anexa I:** Schema logică a procesului de curățare și dezinsecție a spațiilor de producție, a utilajelor și instalațiilor tehnologice și a spațiilor de depozitare;
- **Anexa 2:** [Instrucțiunile privind igienizarea spațiilor sanitar-utilitare, cod: IH 08-01;](#)
- **Anexa 3:** [Instrucțiunile privind igienizarea toaletelor, cod: IH 08-02;](#)
- **Anexa 4:** [Program de igienizare a vestiarelor, dușurilor, WC-urilor, cod: IH 08-03;](#)
- **Anexa 5:** Lista produselor de curățenie și dezinsecție, cod: L 08-01;
- **Anexa 6:** [Model fișă de verificare igienizare spațiu;](#)
- **Anexa 7:** Model fișă de igienizare utilaje;
- **Anexa 8:** Instrucțiuni de lucru pentru dezinsecția chimică a ustensilelor, cod: IH 08-07.

14.1. Documente și înregistrări suport

Cod document	Denumire	Păstrător	Perioadă păstrare
--------------	----------	-----------	-------------------

IL-CF-01	Instrucțiune curat fizic	Team-leader Sanitație	3 ani
IL-CC-02	Instrucțiune curat chimic	Resp. Curățenie Chimică	3 ani
IL-CM-03	Instrucțiune igienizare micro	QC	3 ani
FI-CF-01	Check-list vizual curat fizic	Șef Secție	2 ani
FI-CC-02	Foaie test reziduu chimic	Resp. Curățenie Chimică	2 ani
FI-CM-03	Raport ATP & microbiologie	QC	2 ani
DB-PRP08	Dashboard KPI sanitație	RSA	5 ani