

Introducere	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
01 Generalități	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 0

2. Referințe normative

Legislația aplicată se regăsește integral și face parte din acest document, fiind accesibilă online pentru unitate în calitate de membru al www.codex.ro - link-uri:

1. [Legislație RO aplicabilă;](#)
2. [Legislația Uniunii Europe aplicabilă;](#)
3. [Codex Alimentariul aplicabil;](#)
4. [Ghiduri generale autorizate.](#)

Suplimentar se fac următoarele specificații legislative - Prezentul program respectă în integralitate și implementează:

1. Principii generale de igienă alimentară - CXC 1-1969 Adoptat în 1969. Modificat în 1999. Revizuit în 1997, 2003, 2020, 2022*. Corecții editoriale în 2011.
2. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 care stabilește cerințele sanitare generale și speciale, descrise drept BPI
3. Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
4. Regulamentul (UE) 2021/382 al Comisiei din 3 martie 2021 de modificare a anexelor la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare în ceea ce privește gestionarea alergenilor alimentari, redistribuirea alimentelor și cultura siguranței alimentare (JO L 74, 4.3.2021, p. 3)
5. Prezentul program respectă și implementează ISO 22000:2019 Sisteme de management al siguranței alimentare
6. Documentația tehnologică și rețetarul.

Se acordă o atenție deosebită flexibilității prevăzute în aplicarea BPI și a procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținând seama de natura activității și de dimensiunea unității.- COMUNICARE A COMISIEI privind punerea în aplicare a sistemelor de management al siguranței alimentare cuprinzând bunele practici de igienă și procedurile bazate pe principiile HACCP, inclusiv facilitatea/flexibilitatea punerii în aplicare în anumite întreprinderi cu profil alimentar (2022/C 355/01)

Articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 solicită operatorilor din sectorul alimentar să elaboreze, să aplice și să utilizeze în permanență o procedură sau mai multe proceduri bazate pe

principiile HACCP. Principiile HACCP sunt considerate, în general, și recunoscute pe plan internațional ca fiind un sistem util de autocontrol folosit de operatorii din sectorul alimentar pentru a controla riscurile care pot să apară cu privire la alimente.

Privitor la alte etape ale lanțului alimentar, în Regulamentul (CE) nr. 852/2004 se recunoaște că, în anumite întreprinderi din sectorul alimentar, identificarea punctelor critice de control nu este posibilă și că, în anumite cazuri, BPI sunt suficiente pentru controlul riscurilor. În plus, cerința de păstrare a documentelor trebuie să fie flexibilă, pentru a se evita împovărarea nejustificată a întreprinderilor foarte mici. Obligația prevăzută la articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, potrivit căreia operatorii din sectorul alimentar trebuie să elaboreze, să aplice și să utilizeze în permanență o procedură sau mai multe proceduri bazate pe principiile HACCP, este o obligație de a efectua o analiză a riscurilor și de a stabili dacă pot fi identificate punctele critice de control, ele fiind primele două principii HACCP (cel puțin într-un mod simplificat sau pe baza unui ghid). În cazul în care nu sunt identificate puncte critice de control sau PRPO, se poate concluziona că BPI sunt suficiente. Acest aspect nu exclude necesitatea monitorizării, validării și verificării anumitor BPI.

Regulamentul (CE) nr. 178/2002 prevede o serie de alte principii și cerințe obligatorii în cadrul unui SMSA: abordarea bazată pe analiza riscurilor, principiul precauției, transparența/comunicarea, responsabilitatea primară a operatorilor din sectorul alimentar, trasabilitatea și procedurile de retragere/rechemare. Ar putea fi stabilite cerințe mai detaliate, cum ar fi cele prevăzute în Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 931/2011 al Comisiei privind trasabilitatea alimentelor de origine animală.