

Un ghid practic structurat în **7 etape** și **70 de activități** — sub **30 de minute pe zi**. Urmați pașii în ordinea propusă și, în 100 de zile, veți avea un sistem HACCP complet funcțional, fără consultant extern.

Nu săriți pașii și nu vă grăbiți. Fiecare activitate, chiar dacă durează doar **5 minute**, contează. Consecvența și constanța vor conduce la rezultatele așteptate — **alimente 100% sigure** și clienți care revin cu încredere.

7 etape

70 activități

<30' pe zi

100 de zile

1

Pregătirea implementării

Ziua 0 · 4 activități · fundația programului

Ziua 0 Activitatea 1 Achiziție Abonament Profesional

Achiziționați [Abonamentul Profesional](#) și completați toate informațiile solicitate — baza de acces la toate documentele și procedurile de pe codex.ro.

Ziua 0 Activitatea 2 Obținere Manual HACCP & SMSA

Firma dumneavoastră are [Manualul SMSA](#) și [HACCP Online](#) accesibile și prezentabile oricărei autorități. Model 2025, actualizat permanent.

Ziua 0 Activitatea 3 Obținere Proceduri PRP & BPI

Accesați [Proceduri SMSA-PRP](#) și [Proceduri HACCP-BPI](#) online, accesibile și prezentabile oricărei

autorități interesate.

Ziua 0 Activitatea 4 Pregătirea implementării — calendarul celor 100 de zile

Descărcați calendarul implementării (format A3 sau A4 — afișați-l la birou). Citiți Ghidul practic de implementare HACCP și pregătiți-vă pentru ziua 1.

2

Pregătirea Managementului

Zilele 1–10 · 9 activități · cunoaștere și organizare

Zilele 1–3 Activitatea 5 Lectură: HACCP pentru antreprenori — termeni de bază

Familiarizați-vă cu vocabularul esențial: [Ghidul antreprenorului vol. 1](#), [Cine și cum aplică HACCP](#), [Ce este sistemul HACCP](#), [Relația SMSA-PRP-HACCP](#).

□ ~120 min repartizat în 3 zile

Ziua 3 Activitățile 6–8 Administrative: crearea biblioraftului SMSA & HACCP

Creați biblioraftul „SMSA & HACCP — documentație aplicare”. Descărcați, completați, semnați și stampilați: [Politica de management](#), [Decizia de aplicare](#), [Minuta de ședință](#).

□ ~30 min

Ziua 4 Activitatea 9 Autoverificare — test de cunoaștere SMSA & HACCP

Completați testul [SMSA și HACCP pentru Manageri](#) pentru a vedea cât ați înțeles și ce trebuie revedetat. Este și distractiv!

□ ~30 min

Ziua 5 Activitatea 10 Ședința 1 — de astăzi implementăm împreună SMSA/HACCP

Adunați personalul, prezentați programul, citiți declarația managementului și documentul de numire al responsabililor. Explicați obligațiile generale și rugați-i să semneze formularul de instruire.

□ ~30 min

Zilele 6–8 Activitatea 11 Pregătim resursele necesare pentru implementare

Identificați și alocați resursele pentru primele 6 luni. Citiți SMSA-PRP-006 Gestionarea resurselor. Fiți moderați — începeți cu minimul necesar și optimizați pe parcurs.

□ ~180 min

Ziua 7 Activitatea 12 Afișare postere HACCP în zonele vizibile

Selectați, descărcați și tipăriți color posterele din [Instrumente](#). Afișați-le în zone vizibile și explicați personalului rolul fiecăruia — reamintesc aspectele esențiale în mod elegant.

□ ~90 min

Zilele 7–10 Activitatea 13 Depozitare și alocare resurse HACCP

Creați un sistem de gestiune pentru resursele HACCP. Nominalizați persoane responsabile și asigurați depozitarea în spații special amenajate, sub control strict. Preveniți risipa de la start.

□ ~180 min

3

Proceduri de bază

Zilele 10–22 · 9 activități · primele proceduri operaționale

Zilele 10–11 Activitatea 14 Implementare Procedură Igiena Personalului

Citiți [SMSA-SOP-01 Igiena personalului](#), descărcați documentul de implementare și instruiți Managerul SMSA cu aspectele cheie pe care trebuie să le respecte personalul.

□ ~120 min

Ziua 11 Activitatea 15 Verificare Management — Igiena Personal

Descărcați documentul de verificare, timp de 15 minute bifați tot ce este implementat și discutați cu Managerul SMSA aspectele neconforme.

□ ~160 min

Zilele 12–13 Activitatea 16 Implementare Procedură Igienizare Echipamente

Citiți [SMSA-SOP-03 Curățarea și Dezinfectarea Echipamentelor](#), descărcați documentul de implementare și instruiți Managerul SMSA.

□ ~30 min

Ziua 14 Activitatea 17 Verificare Management — Igienizare Echipamente

Descărcați documentul de verificare, bifați ce este implementat și discutați cu Managerul SMSA aspectele neconforme identificate.

□ ~30 min

Zilele 15–16 Activitatea 18 Implementare Procedură Monitorizarea Temperaturilor

Citiți [SMSA-SOP-07 Controlul Temperaturii și Umidității](#), descărcați documentul de implementare și instruiți Managerul SMSA.

□ ~120 min

Ziua 16 Activitatea 19 Verificare Management — Controlul Temperaturi

Descărcați documentul de verificare implementare, bifați ce este aplicat și discutați cu Managerul SMSA aspectele neconforme.

□ ~30 min

Zilele 17–18 Activitatea 20 Documentare pe codex.ro

Acordați timp clarificării aspectelor SMSA/HACCP. Inspirați-vă din [Studii de caz](#) sau participați la discuții în [comunitate](#).

□ ~60 min

Zilele 19–20 Activitatea 21 Verificare stare și utilizare resurse

Verificați dacă resursele puse la dispoziție pentru proceduri sunt utilizate cu responsabilitate și că rezultatele obținute sunt cele așteptate.

□ ~60 min

□ Ziua 21 — pauză bine meritată. Lăsați informația să decanteze.

□ **Ziua 22 — Evaluare 22 de zile:** verificați cu formularele de verificare, discutați problemele și cauzele reale cu toată echipa. (~120 min)

4

Proceduri de produs

Zilele 23–44 · 15 activități · siguranța produsului alimentar

Ziua 23 Activitatea 23 Documentare: inspirație din studii de caz

Citiți [Studiile de caz](#) despre firme care au trecut prin aceleași provocări și au găsit soluții ingenioase pentru problemele lor.

□ ~30 min

Zilele 24–25 Activitatea 24 Implementare Recepția și Depozitarea Materiei Prime

Citiți [SMSA-SOP-04 Recepția Materiilor Prime](#) și [Procedura FIFO](#). Instruiți persoana responsabilă cu recepția.

□ ~160 min

Ziua 27 Activitățile 25–26 Verificare: Recepție materie primă + Igiena personal

Verificați respectarea [procedurii de recepție](#) și a [igienii personalului](#).

□ ~60 min

Ziua 28 Activitățile 27–28 Verificare: Temperaturi + Igienizare echipamente

Verificați [controlul temperaturilor](#) și [igienizarea echipamentelor](#).

□ ~60 min

Ziua 29 Activitatea 29 Analiză stadiu implementare cu Responsabilul HACCP

Luați dosarul HACCP și timp de o oră discutați ce s-a implementat, cum și ce înregistrări există. Fiți atenți la ce arată prea bine — adesea ascunde probleme.

□ ~60 min

Zilele 30–31 Activitatea 30 Implementare Igiena și Sanitația Spațiilor

Adaptați SMSA-SOP-08 Igiena Spațiilor de Producție. Vedeți și [SMSA-SOP-00 Verificare Generală Preoperațională](#).

□ ~120 min

Zilele 32–34 Activitatea 31 Implementare Procedură Prelucrare Alimente

Citiți SMSA-SOP-06 Prelucrarea Alimentelor. Aveți nevoie de dovezi concrete și măsurabile că alimentul este igienic și sigur — nu doar intenții bune.

□ ~180 min

Ziua 35 Activitatea 32 Implementare Procedură Testare Alimente

Testați produsele alimentare într-un laborator autorizat conform SMSA-SOP-09 Prelevarea Probabilistică și Testarea Produselor.

□ ~60 min

Zilele 36–37 Activitatea 33 Implementare Prevenire Contaminare Încrucișată

Citiți SMSA-SOP-02 Prevenirea contaminării încrucișate și urmați ghidul de implementare în două zile consecutive.

□ ~120 min

Ziua 38 Activitatea 34 Verificare management inopinată: RMP, IP, CT, IE, DP, SSP

Verificare fără anunț prealabil — completați formularul parcurgând toată unitatea. Nu deranjați procesul de producție. Analiza rezultatelor — mâine, cu mintea clară.

□ ~120 min

Zilele 39–40 Activitatea 35 Analiză aprofundată — prelucrarea alimentelor

Analizați toate informațiile din formularele completate. Identificați problemele și cauzele reale. A doua zi discutați cu personalul și aduceți corecții programelor.

□ ~60 min

Zilele 41–42 Activitatea 36 Implementare Procedură Depozitare Produs Finit

Citiți SMSA-SOP-14 Depozitarea Produselor Finite. Aveți formular și ghid de implementare detaliat disponibil.

□ ~120 min

□ Ziua 43 — pauză. Mâine urmează o evaluare importantă.

□ **Ziua 44 — Evaluare 44 de zile:** prima evaluare reală a KPI. Urmăriți tendința evolutivă, nu doar numerele absolute. (~60 min)

5

Proceduri adiționale

Zilele 45–66 · 13 activități · extindere și verificare sistemică

Ziua 45 Activitatea 38 Documentare: argumente pentru autorități și parteneri

Citiți [De ce este inutil HACCP?](#), [Proceduri bazate pe principiile HACCP](#) și [Analiza obligațiilor și flexibilității](#).

□ ~30 min

Ziua 46 Activitatea 39 Implementare Procedură Controlul Dăunătorilor (DDD)

Citiți SMSA-SOP-10 Controlul dăunătorilor. Puteți apela la o firmă autorizată DDD sau realiza activitățile cu propria echipă — legislația permite ambele variante.

□ ~160 min

Ziua 47 Activitatea 40 Verificare SMSA proceduri produs: RMP, DMP, CT, PD, PA, AC, CIN

Descărcați formularele de control și dovediți pe baze măsurabile că oferiți produse sigure — nu pe baza intuiției sau bunei credințe.

□ ~60 min

Ziua 48 Activitatea 41 Verificare SMSA proceduri igienă: IP, IE, IS, DDD

Plecați întotdeauna de la premisa că contaminanții există. Rolul controlului este să găsească dovezi că măsurile luate reduc considerabil probabilitatea riscului.

□ ~60 min

Ziua 49 Activitatea 42 Analiză și corecții

Luați formularele completate din zilele 47–48 și analizați ce este rău și ce arată surprinzător de bine. Scrieți concluziile în formularul de analiză. Căutați cauze, nu vinovați.

□ ~60 min

Zilele 50–51 Activitatea 43 Implementare Procedură Rechemarea Produselor (Product Recall)

Citiți SMSA-SOP-12 Rechemarea Produselor. Aplicați procedura de mai multe ori cu Managerul SMSA — ca în sport, antrenamentul contează, nu teoria.

□ ~120 min

Ziua 53 Activitatea 44 Test trasabilitate management

Testați SMSA-PRP-016 Trasabilitate în amonte și în aval. Testați mai multe tipuri de produse. Scrieți toate problemele în formularul de testare.

□ ~180 min

Ziua 54 Activitatea 45 Verificare management: Gestionarea deșeurilor + DDD

Testați SMSA-SOP-11 Gestionarea Deșeurilor. Urmăriți atent fluxul deșeurilor — posibil să descoperiți idei despre cum să economisiți resurse.

□ ~60 min

Zilele 55–56 Activitatea 46 Implementare Procedură Lista furnizori

Implementați procedura de verificare și acceptare a furnizorilor. Furnizorii de alimente trebuie să aibă și ei SMSA și HACCP — aveți dreptul să cereți certificări.

□ ~120 min

Zilele 57–59 Activitatea 47 Implementare Diagrame de Flux

Citiți SMSA-MPR-02 Diagrame de flux și implicați toate departamentele. Fiecare linie pe diagramă este un pas spre controlul total al siguranței alimentelor.

□ ~260 min

Zilele 60–62 Activitatea 48 Implementare Registrul Pericolelor

Fundația HACCP. Utilizați SMSA-MPR-05 Registrul pericolelor și [Analiza Pericolelor](#). Evaluați severitatea și probabilitatea fiecărui pericol.

□ ~200 min

▢ Zilele 63–64 — pauză necesară după secvențe dificile.

▢ **Zilele 65–66 — Evaluare 60 de zile + KPI:** evaluați atingerea obiectivelor și ajustați ce nu funcționează. (~120 min)

6

Implementare PCC

Zilele 67–88 · 12 activități · punctele critice de control

Ziua 67 Activitatea 50 Lectură: studii de caz despre PCC

Citiți studii de caz din secțiunea Studii de caz HACCP. Important: mai mult de 3 PCC pe produs este de regulă greșit. Uneori nu există PCC — o implementare corectă a BPI le poate elimina.

▢ ~60 min

Ziua 68 Activitatea 51 Verificare SMSA proceduri produs — abordare aprofundată

Acum știți despre riscuri și pericole — controlul trebuie să fie mai laborios și mai analitic decât în etapele precedente.

▢ ~120 min

Ziua 69 Activitatea 52 Verificare SMSA proceduri igienă — abordare holistică

Verificați igienizarea prin prisma analizei pericolelor. Toți parametrii evaluați simultan, nu separat — aceasta este abordarea holistică a programelor.

▢ ~120 min

Ziua 70 Activitatea 53 Acțiuni corective programe

Analizați toate problemele cu Managerul SMSA. Descărcați documentele de analiză de management, completați-le și difuzați modificările aduse programelor.

□ ~60 min

Zilele 71–75 Activitatea 54 Definire și stabilire PCC pentru produse

Parcurgere în mai multe zile cu pauze — a doua zi vedeți lucrurile din alt unghi. Accesați SMSA-PRO-008 Analiza pericolelor și planul HACCP. Aveți ghid detaliat și toate documentele.

□ ~460 min total

Zilele 76–78 Activitatea 55 Implementare PCC

Dacă nu puteți implementa procedura pentru un PCC, ceva a mers prost în identificare. Scrieți toate problemele în formularele din Ghidul de implementare PCC.

□ ~260 min

Zilele 79–80 Activitatea 56 Verificare PCC pe teren

Mergeți în zonele PCC la diferite ore — nu ratați prima și ultima șarjă. Notați tot ce observați pe un carnetel, fără analiză pe loc. Analiza — mâine, cu mintea odihnită.

□ ~180 min

Zilele 81–82 Activitatea 57 Acțiuni corective PCC

Adunați documentația HACCP și analizați cu Managerul SMSA. Schimbați fără milă ce nu funcționează — acesta este rolul corecțiilor. Rescrieți procedurile și pregătiți instruirea.

□ ~120 min

Ziua 83 Activitatea 58 Autocontrol PCC + testare

Citiți SMSA-SOP-13 Controlul Calității Produselor Finite. Acesta este programul periodic pe care îl veți rula an de an de acum înainte — obiceiul cel mai valoros.

□ ~60 min

Zilele 84–85 Activitatea 59 Acțiuni corective HACCP — documentare completă

Corectați tot HACCP. Toate modificările trebuie documentate și înregistrate. Pregătiți materialele pentru instruirea personalului. Vedeți SMSA-PRO-021 Procedura de acțiune corectivă.

□ ~260 min

Ziua 86 Activitatea 60 Instruire personal cu toate modificările aduse

Urmăriți motivarea personalului și înțelegerea rolului lor. Folosiți SMSA-FT-009 Planul de instruire și SMSA-PRO-004 Competență, conștientizare și comunicare.

□ ~60 min

□ Ziua 87 — pauză necesară după secvențe dificile.

□ **Ziua 88 — Evaluare 88 de zile:** evaluare axată pe rezultate concrete. Calculați valoarea în bani și ajustați ce este problematic.

7

Acțiuni finale și corecții

Zilele 89–100 · 9 activități · finalizare și celebrare

Ziua 89 Activitatea 62 Întrebă în Comunitatea codex.ro

Ați adunat întrebări fără răspuns? Folosiți [comunitatea](#) — o resursă excepțională de antreprenori care au trecut prin aceleași provocări și au găsit soluții practice.

Ziua 89 Activitatea 63 Audit holistic: proceduri produs RMP, DMP, CT, PD, PA, AC, CIN

De acum verificările se fac la date stabilite, după proceduri stabilite. Utilizați SMSA-FT-015 Planul de audit intern și SMSA-PRO-018 Procedura de monitorizare și evaluare.

□ ~60 min

Ziua 90 Activitatea 64 Audit holistic: proceduri igienă IP, IE, IS, DDD

Continuați auditul programelor implementate. Utilizați SMSA-PRO-019 Monitorizarea resurselor și SMSA-PRO-017 Procedura de audit intern.

□ ~60 min

Ziua 91 Activitatea 65 Audit aplicare PCC și rezultate HACCP

Este util programul? Este costisitor? Se implementează? Avem rezultate? Citiți SMSA-PRO-016 Procedura de revizuire a managementului.

□ ~60 min

Ziua 92 Activitatea 66 Acțiuni corective HACCP — documentare finală

Toate problemele, rezolvările și corecțiile documentate. Procedurile rescrise. Personalul instruit. Arhivați. Vedeți SMSA-PRO-021 Procedura de acțiune corectivă și de îmbunătățire.

□ ~460 min

Ziua 93 Activitatea 67 Verificare și arhivare documentație completă

Arhivați corect întregul proces. Aplicați SMSA-PRO-005 Controlul documentelor și înregistrărilor.

□ ~60 min

Ziua 94 Activitatea 68 Ședință feedback personal — implementare SMSA/HACCP

Ședință de lucru cu toată echipa folosind procedurile deja cunoscute. Acum implementați programul definitiv — nu ca exercițiu, ci ca rutină permanentă.

□ ~60 min

□ Ziua 96 — ultimă pauză înainte de evaluarea finală.

Zilele 97–99 Activitatea 69 Evaluare finală aplicare HACCP și SMSA

Priviți în urmă și analizați progresul. Evaluarea finală nu marchează un sfârșit, ci o nouă etapă. Vedeți impactul pozitiv al muncii și asigurați-vă că sistemele funcționează pe termen lung.

□ ~180 min

Ziua 100 — Sărbătorim!

Felicitări. Ați reușit. Sunteți printre cei foarte puțini care implementează singuri SMSA/HACCP. De mâine totul se desfășoară natural — clienți fericiți care revin permanent și consumă cu încredere produsele voastre.