

PRP 00 definește sistemele PRP și BPI aplicate pentru implementarea HACCP în . Se stabilesc structura organizațională, responsabilitățile personalului, fișele de post, echipa HACCP, rolul tehnicilor optime de producție și igienă în reducerea riscului de contaminare, designul facilităților, controlul dăunătorilor și instruirea personalului. Se statutează Decizie formală care împuternicește persoana responsabilă.

0. Programe preliminare	Manual HACCP	Ediția 2025 / rev 01
0.1 Introducere și Bune Practici de Igienă Alimentară	Cod: HACCP-MA-001	Cerința: 01

PRP 00 Introducere în Bune Practici de Igienă Alimentară

Cuprins

- [1. 1. Structura organizatorică, responsabilități și competențele Echipei de Calitate și Siguranța Alimentului](#)
 - [1. 1.1. Structura organizatorică](#)
 - [2. 1.2. Atribuirea responsabilităților în cadrul Unității](#)
- [2. 2. Tehnici optime de producție și igienă](#)
 - [1. 2.1. Caracteristicile tehnicilor optime de producție și comercializare a produselor alimentare](#)
 - [2. 2.2. Reguli privind activitatea operațională și administrativă a](#)
- [3. 3. Programele preliminare PRP](#)
- [4. 4. Verificarea regulilor specifice activității](#)
- [5. 5. Anexe](#)
 - [1. DECIZIA DE APLICARE, FUNCȚIONARE ȘI CONTROL A CODULUI DE BUNE PRACTICI DE PRODUCȚIE IGIENICĂ](#)
- [6. Download - document obligatoriu:](#)
- [7. Copyright © 2024 Asociația Codex. Toate drepturile rezervate](#)

[1. 1. Structura organizatorică, responsabilități și competențele Echipei de Calitate și Siguranța Alimentului](#)

[1.1. 1.1. Structura organizatorică](#)

Structura organizatorică a Unității este ilustrată în organigrama din Anexa 1 a prezentului document .

1.2. 1.2. Atribuirea responsabilităților în cadrul Unității

Responsabilitățile în cadrul sunt repartizate conform fișelor de post pentru fiecare angajat și conform Anexei 1 la Decizia de înființare și funcționare a echipei HACCP .

2. 2. Tehnici optime de producție și igienă

Acest capitol stabilește condițiile esențiale pentru asigurarea siguranței alimentare și a eficienței operaționale în cadrul .

Obiectivele sale principale includ:

- Buna funcționare a organizației .
- Implementarea și menținerea unui sistem de management al siguranței alimentare .
- Respectarea instrucțiunilor tehnologice și a controlului calității în diferitele etape ale procesului .
- Îmbunătățirea continuă a sistemului de management al siguranței alimentare și a eficacității acestuia pentru a asigura:
- Satisfacerea clienților și succesul organizației .
- Identificarea rapidă, prevenirea neconformităților și eliminarea lor .
- Îmbunătățirea eficacității tehnicilor de păstrare a materiilor prime, a semifabricatelor, producerea și comercializarea produselor alimentare și a preparatelor culinare .

2.1. 2.1. Caracteristicile tehnicilor optime de producție și comercializare a produselor alimentare

Conform normelor în vigoare în România, în toate aspectele firmei respectăm regulile de igienă impuse de legislația națională și europeană și să implementăm programele preliminare (PRP) .

PRP-urile reprezintă un set de reguli tehnologice și de igienă menite să reducă riscul de contaminare a alimentelor în timpul producției și comercializării alimentelor.

În unitatea noastră acestea cuprind o gamă largă de aspecte, inclusiv:

- Proiectarea unităților și echipamentelor tehnologice .
- Întreținerea împrejurimilor (gardurilor), clădirilor, mașinilor, aparatelor și utilajelor tehnologice de bază și opționale .
- Sursele de aer, apă, energie și alte utilități .
- Eliminarea deșeurilor și a apelor reziduale .
- Echipamentele pentru curățenie și mentenanță preventivă .
- Managementul materialelor și manipularea produselor (depozitare și transport) .
- Măsuri pentru prevenirea contaminării încrucișate .
- Recepția și depozitarea materiilor prime și materialelor .

- Igiena personalului .
- Curățenie și igienizare .
- Controlul dăunătorilor .
- Instruirea personalului .
- Sistemele de control al calității și proceselor tehnologice de obținere a produselor alimentare .
- Documentația utilizată de organizație .

PRP-urile aplicate de noi conduc la implementarea și menținerea unui sistem de management al siguranței alimentului în toate etapele lanțului alimentar. Acest aspect îl verificăm pentru a ne convinge că pentru produsele alimentare puse pe piață de noi, se aplică principiile HACCP de la producția primară, depozitarea-păstrarea și transportul materiilor prime, prelucrarea materiilor prime, fabricarea preparatelor culinare, păstrarea și până la comercializarea produselor alimentare și a preparatelor culinare.

Ca parte integrantă a sistemului de siguranță alimentară a unității, PRP-urile asigură că:

- Procesele de fabricare sunt bine stabilite și urmărite sistematic chiar dacă sunt aplicate de noi sau de terți colaboratori.
- Producția alimentară se realizează în spații, clădiri și depozite adecvate, folosind utilaje corespunzătoare .
- Există un sistem de selectare, control și evaluare a furnizorilor pentru materia primă și materiale .
- Personalul este calificat și cu experiență .
- Operatorii sunt instruiți pentru a efectua corect operațiile tehnologice .
- Se respectă programul de autocontrol și igiena personală a angajaților .
- Produsele alimentare supuse riscului sunt selectate și analizate, iar produsele neconforme sunt scoase din consum .
- Reclamațiile privind produsele alimentare supuse riscului sunt soluționate rapid, luând măsuri de restabilire a controlului și eliminare a produselor neconforme .
- Se realizează înregistrări și documente care atestă respectarea procesului de fabricare și control, precum și înregistrarea abaterilor pentru a fi ușor de verificat și restabilit

2.2. 2.2. Reguli privind activitatea operațională și administrativă a

Regulile care guvernează activitățile de recepție, depozitare, expunere și comercializare a produselor alimentare, activitatea de producere și comercializare a preparatelor culinare, precum și activitățile administrative și economice aplicate în practica , sunt cunoscute sub denumirea de "Bune Practici de Producție Igienică" . Acestea sunt elaborate, implementate, menținute și îmbunătățite continuu în conformitate cu următoarele reglementări cheie:

- „General principles of food hygiene” („Principiile generale de igienă agroalimentară”) stabilite de Codul internațional CODEX (CAC/RCP 1-1969, rev. 4/2003) .
- „Regulile generale pentru igiena produselor alimentare” aprobate prin HG nr. 924/2005, care transpune în legislația română prevederile Regulamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 853/2004/CE ,
- **Regulamentul (UE) 2019/1381** care se concentrează pe transparența și durabilitatea evaluării

- riscurilor în domeniul alimentar, având ca scop creșterea încrederii în siguranța alimentelor.
- Regulamentul de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin HG 954/2005, care transpune în legislația română prevederile Regulamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 853/2004/CE.
- Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările prevăzute în Legea nr. 412/2004 .
- HG nr. 511/2004 pentru modificarea și completarea HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, Regulamentul (UE) nr.
- Legea nr. 57/2002 pentru aprobarea OUG nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor .

Obiectivul principal al acestor reguli este controlul potențialelor pericole asociate cu producerea și comercializarea preparatelor culinare, precum și cu recepția, depozitarea, pregătirea, expunerea și comercializarea produselor alimentare.

Aceste operațiuni includ:

- Măsurile pentru controlul contaminării care poate proveni din aer, sol, apă, echipamente tehnologice, depozite, ustensile, personal și operațiuni de curățare și igienizare .
- Măsurile referitoare la siguranța materiilor prime, ingredientelor și ambalajelor în fabricarea și comercializarea preparatelor culinare și a produselor alimentare .

În conformitate cu prevederile aliniatului (1) din Articolul 5 - Analiza riscului și punctele critice de control - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), Capitolul I - Prevederi generale al „Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare” aprobate prin HG nr. 924/2005, Organizația a luat măsura de a pune în aplicare, a implementa și a menține proceduri permanente bazate pe principiile HACCP .

În plus, a realizat următoarele acțiuni esențiale:

- Elaborează permanent și aplică un program de reabilitarea infrastructurii unității, realizând transpunerea etapizată în practică a principiilor HACCP și actualizarea lor permanent.
- Proiectează și implementează un sistem de management al siguranței alimentului folosind ca referențial „General principles of food hygiene” („Principiile generale de igienă agroalimentară”) stabilite de Codul internațional CODEX (CAC/RCP 1-1969, rev. 4/2003) .

Obiectivele de siguranță alimentară ale , sunt desfășurate în conformitate cu legislația în vigoare ținând cont de natura și mărimea activităților sale, având în vedere:

- Planificarea, implementarea, operarea, păstrarea și actualizarea unui sistem de management al siguranței alimentului, orientat către furnizarea și comercializarea de produse alimentare sigure pentru consumatori .
- Demonstrarea conformității cu cerințele legale și de reglementare aplicabile privind siguranța alimentului .
- Furnizarea autorităților competente a documentelor care atestă aplicarea, menținerea și îmbunătățirea continuă a sistemului de management al siguranței alimentului, utilizând

- proceduri bazate pe principiile HACCP .
- Asigurarea actualizării permanente a sistemului de management al siguranței alimentului .
- Păstrarea pe termen adecvat a documentelor și înregistrărilor referitoare la siguranța alimentelor produse și comercializate .

Regulile aplicate în activitatea de producere și comercializare a produselor alimentare în cadrul sunt:

- În concordanță cu specificul activității .
- Ușor de verificat de către organisme abilitate, care au ca scop verificarea respectării normelor igienico-sanitare și sanitar-veterinare .

Aceste reguli sunt elaborate pe baza experienței organizației și răspund cerințelor legale în vigoare referitoare la igiena alimentară . La aplicarea și îmbunătățirea continuă a acestor reguli contribuie atât specialiștii organizației, cât și specialiști externi .

3. 3. Programele preliminare PRP

În cadrul , drepturile, responsabilitățile și obligațiile angajaților din Departamentul de Siguranță Alimentară sunt detaliate în fiecare program preliminar (PRP), parte a Codului de Bune Practici de Producție Igienică .

Programele preliminare care alcătuiesc Codul de Bune Practici de Producție Igienică sunt:

- PRP 00: Programe preliminare - Introducere
- PRP 01: Documentație
- PRP 02: Prevenirea contaminării și a contaminării încrucișate
- PRP 03: Recepție
- PRP 04: Depozitare și păstrare
- PRP 05: Controlul calității apei
- PRP 06: Prelucrare tehnologică și controlul producției
- PRP 07: Igiena personalului
- PRP 08: Curățare și igienizare
- PRP 09: Combaterea dăunătorilor
- PRP 10: Competență, conștientizare și instruire

4. 4. Verificarea regulilor specifice activității

Regulile referitoare la activitățile operaționale și administrative prezentate în cele zece PRP-uri sunt obligatorii pentru toți angajații Unității .

Verificarea conformității cu aceste reguli este realizată atât de persoane împuternicite din cadrul organizației, cât și de persoane din exterior, aparținând organelor de stat specializate . Angajații Unității sunt obligați să colaboreze cu organele de control pentru a asigura aplicarea și respectarea acestor reguli .

5. 5. Anexe

5.1. Anexa 1: Organigrama

Această anexă conține reprezentarea grafică a structurii organizaționale a Unității.

5.2. Anexa 2: Decizia de aplicare, funcționare și control a Codului de Bune Practici de Producție Igienică

5.1. DECIZIA DE APLICARE, FUNCȚIONARE ȘI CONTROL A CODULUI DE BUNE PRACTICI DE PRODUCȚIE IGIENICĂ

În temeiul prevederilor legale în vigoare, respectiv:

- **„Principiile generale de igienă agroalimentară”** stabilite de Codex Alimentarius – Codul Internațional de Practici Recomandate (CAC/RCP 1-1969, rev. 4/2003),
- **Hotărârea Guvernului nr. 924/2005** privind aprobarea normelor generale de igienă a produselor alimentare, care transpune **Regulamentul (CE) nr. 852/2004** al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare,
- **Hotărârea Guvernului nr. 954/2005** privind aprobarea normelor speciale de igienă pentru alimentele de origine animală, care transpune **Regulamentul (CE) nr. 853/2004**,
- precum și alte acte normative relevante din domeniul siguranței alimentare, sănătății publice și protecției consumatorului,

și având în vedere responsabilitatea de a asigura **respectarea cerințelor igienico-sanitare** în toate etapele procesului de producție, procesare și comercializare a produselor alimentare în cadrul organizației,

în calitate de Director al , în baza atribuțiilor funcționale și a autorității delegate

EMIT PREZENTA:

DECIZIE

Nr. / Data

Art. 1

Începând cu data prezentei, se aprobă aplicarea și funcționarea **Codului de Bune Practici de Producție Igienică** la nivelul , în scopul garantării siguranței alimentelor și a conformării cu legislația în vigoare.

Art. 2

Responsabil de implementarea, funcționarea și monitorizarea Codului de Bune Practici de Producție Igienică este **Coordonatorul activității de producție alimentară** - ==NECOMPLETAT== - din cadrul .

Art. 3

Se împuternicește ==NECOMPLETAT== , în calitate de responsabil direct, să:

- verifice respectarea cerințelor de igienă personală și profesională impuse angajaților în toate etapele activității de producție;
- supravegheze aplicarea normelor de igienă și curățenie în spațiile de procesare, ambalare și servire;
- semnaleze și documenteze eventualele abateri de la Codul de Bune Practici;
- propună măsuri de corecție și/sau formare profesională continuă în domeniul igienei.

Art. 4

Reprezentantul desemnat are obligația de a aduce prezenta decizie la cunoștința tuturor angajaților și de a organiza instruirii periodice privind bunele practici de igienă.

Art. 5

Prezenta decizie este **obligatorie pentru tot personalul** , indiferent de natura raportului contractual (permanent, temporar, colaborator etc.). Nerespectarea prevederilor va fi sancționată conform legislației muncii și regulamentului intern.

Director ,

semnătură electronică: 2025codexsemnat

[Nume, Prenume, Semnătură]