

PRP 02 definește cerințele specifice pentru prevenirea contaminării încrucișate din Codul nostru de Bune Practici de Producție Igienică aplicat în . Prin implementarea riguroasă a acestor cerințe, noi ne asigurăm controlul eficient asupra următoarelor aspecte critice:

Cod de Bune Practici de Producție Igienică	Manual HACCP	Ediția 2025 / rev 01
Prevenirea contaminării încrucișate	PRP 02	Cerința: 01 - 08

PRP 02 Prevenirea contaminării încrucișate

Cuprins

- [1. SCOP](#)
- [2. DOMENIUL DE APLICARE](#)
- [3. ABBREVIURI ȘI DEFINIȚII UTILIZATE](#)
- [4. REFERINȚE NORMATIVE \(Standarde și Legislație Aplicabilă\)](#)
- [5. DESCRIEREA PROCESULUI DE PREVENIRE A CONTAMINĂRII](#)
 - [1. Locația](#)
 - [2. Amplasamentul](#)
 - [3. Rampe de Încărcare-Descărcare](#)
 - [4. Căi de Circulație Interioară](#)
 - [5. Igiena și Amenajarea Unității](#)
 - [6. Igiena Echipamentului Tehnologic](#)
 - [7. Menținerea \(Reparații și Întreținere\)](#)
 - [8. Control și Monitorizare](#)
- [6. RESPONSABILITĂȚI](#)
- [7. ÎNREGISTRĂRI](#)
- [8. ANEXE](#)
- [9. Indicatori de Performanță Cheie \(KPI-uri\)](#)
 - [1. KPI: Rata de Conformitate a Controalelor de Igienă și Curățenie](#)
 - [2. KPI: Frecvența Incidentelor Legate de Prezența Dăunătorilor](#)
 - [3. KPI: Procentul de Respectare a Schemelor de Flux și de Evitare a Încrucișărilor](#)
- [10. GHID de aplicare KPI](#)
 - [1. Praguri de Avertizare \(Alert Levels\) pentru KPI-urile PRP 02](#)
 - [1. KPI: Rata de Conformitate a Controalelor de Igienă și Curățenie](#)
 - [2. KPI: Frecvența Incidentelor Legate de Prezența Dăunătorilor](#)

3. KPI: Procentul de Respectare a Schemelor de Flux și de Evitare a Încrucișărilor

11. Copyright © 2024 Asociația Codex. Toate drepturile rezervate

1. SCOP

Obiectivul principal al acestui program operațional este prevenirea contaminării și a contaminării încrucișate în . Realizăm acest lucru prin:

- **Amenajarea infrastructurii:** Clădirile, căile de acces și circulație interioară, compartimentarea spațiilor de depozitare și producție, precum și platformele pentru colectarea deșeurilor, sunt amenajate corespunzător.
- **Amplasarea încăperilor:** Încăperile sunt amplasate strategic.
- **Dotarea cu echipamente:** Utilizăm echipamente tehnologice și de control adecvate.
- **Separarea traseelor:** Asigurăm separarea traseelor de prelucrare a materiilor prime de cele de fabricație și comercializare a produselor finite, de traseele personalului și de traseele de evacuare a deșeurilor. Această separare permite desfășurarea eficientă a tuturor activităților și previne contaminarea, asigurând siguranța alimentară și a preparatelor culinare pe care le oferim spre consum.

2. DOMENIUL DE APLICARE

Acest program se aplică în cadrul unității . Cerințele prevăzute sunt obligatorii pentru toți angajații. Responsabilitatea pentru aplicarea și verificarea respectării prevederilor acestui program revine responsabililor {sp user.field.coordonator-smsa} ==NECOMPLETAT== : din unitatea noastră.

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. DESCRIEREA PROCESULUI DE PREVENIRE A CONTAMINĂRII

5.1. Locația

- este amplasată, concepută și construită pentru a asigura siguranța alimentară, în funcție de natura operațiilor și riscurile asociate. Concret, acest lucru înseamnă că:

- Reducem contaminarea la minim.
- Designul și proiectarea permit întreținerea, curățenia și dezinfecția corespunzătoare, precum și reducerea la minim a contaminărilor provenite din aer.
- Suprafețele și materialele, în special cele care vin în contact cu alimentul, nu sunt toxice pentru utilizarea respectivă și sunt durabile, ușor de întreținut și curățat.
- Dispunem de facilități corespunzătoare pentru controlul temperaturii, acolo unde este cazul.
- Asigurăm o protecție eficientă împotriva accesului și adăpostirii insectelor.

5.2. Amplasamentul

Amplasamentul unității îndeplinește următoarele cerințe:

- Este situat departe de zonele poluate și de activități industriale care ar putea constitui o amenințare serioasă de contaminare a alimentului.
- Este curat și nu se află în vecinătatea surselor de poluare.
- Este prevăzut cu căi de acces și alei acoperite cu asfalt durabil, care nu rețin apa de ploaie, permit curățarea eficientă și scurgerea deșeurilor lichide și solide.
- Deșeurile sunt depozitate în recipiente închise (containere), amplasate pe o platformă separată.
- Unitatea este situată departe de suprafețe supuse infestării cu insecte.

5.3. Rampe de Încărcare-Descărcare

este dotată cu rampe de încărcare-descărcare, corelat cu volumul de materii prime și mărfuri aprovizionate. Aceste rampe sunt:

- Protejează de praf sau alte contaminări accidentale din mediul înconjurător.
- Înălțimea rampelor este corelată cu înălțimea mijloacelor de transport.
- Sunt marcate și iluminate corespunzător.
- Sunt menținute permanent curate.
- Operația de curățare - igienizare a rampelor se efectuează planificat și, dacă necesitățile impun, de câte ori este nevoie.

5.4. Căi de Circulație Interioară

Pentru evitarea contaminării mărfurilor alimentare, căile de acces interioare din sunt proiectate și realizate astfel încât evită încrucișarea:

- Mărfurilor alimentare cu cele nealimentare.
- Materiilor prime cu produsele finite.
- Ambalajelor curate cu cele murdare.

- Echipamentelor și ustensilelor murdare cu cele curate.

5.5. Igiena și Amenajarea Unității

==NECOMPLETAT== al este construit și amenajat în conformitate cu normele și cerințele de proiectare și construcție, respectând următoarele:

- **Pardoseli, pereți și pereți despărțitori:** În zonele de preparare și prelucrare a produselor alimentare, sunt netede, finisate fără crăpături sau alte defecte, realizate din materiale rezistente la umezeală, neabsorbante și permit curățare și dezinfecție eficientă.
- **Plafoane:** Sunt realizate și finisate astfel încât nu permit acumularea de praf și formarea de condens și mușgai.
- **Ferestre și uși:** Sunt fabricate din materiale ușor de curățat și dezinfectat.

Clădirea și instalațiile tehnice au o construcție stabilă, sunt întreținute în bună stare și asigură următoarele cerințe de igienă:

- **Disocierea fluxurilor:** Asigurăm disocierea și evitarea încrucișării fluxurilor, conform Schemelor de flux (cod: FI 02-01; FI 02-02; FI 02-03).
- **Spații pentru prelucrare preliminară:** Dispunem de spații special destinate, dotate cu chiuvete conectate la surse de apă rece și caldă, pentru realizarea prelucrării preliminare a materiilor prime.
- **Spații de lucru pentru producție:** Activitățile de producție se desfășoară în spații de lucru care respectă condițiile de igienă.
- **Echipamente pentru spălare și dezinfecție:** Avem condiții adecvate și mașini pentru spălarea și dezinfecția navetelor, recipientelor și vaselor folosite la producerea alimentelor.
- **Spații de depozitare separate:** Dispunem de spații de depozitare, refrigerare și congelare pentru păstrarea disociată a mărfurilor alimentare, materiilor prime, semipreparatelor în funcție de condițiile de păstrare specifice fiecărui produs. Sunt afișate afișe și instrucțiuni de utilizare și conformare.
- **Dotări pentru curățenie și dezinfecție:** Sunt disponibile dotările necesare pentru curățarea și dezinfecția încăperilor și instalațiilor. Sunt afișate instrucțiuni de utilizare și aplicare
- **Chiuvete pentru igiena personală:** Chiuvetele sunt amplasate în zonele de ușor accesibile personalului din zona respectivă, sunt racordate la surse de apă caldă și rece curentă, și sunt dotate cu produse de igienă și dezinfecție și prosoape de unică folosință pentru uscarea igienică a mâinilor și au afișate instrucțiuni de utilizare.
- **Alimentare cu apă potabilă:** **==NECOMPLETAT==** al este alimentată cu o cantitate suficientă de apă caldă și rece potabilă.
- **Sistem de canalizare:** Sistemul de canalizare al **==NECOMPLETAT==** al este conectat la sistemul de canalizare general al localității (conform Programului preliminar PRP 05 “Controlul calității apei”).
- **Iluminat artificial:** **==NECOMPLETAT==** al are asigurat iluminat artificial care nu modifică culoarea produselor alimentare. Corpurile de iluminat sunt protejate pentru a preveni impurificarea produselor alimentare cu cioburi în cazul spargerii accidentale.
- **Sistem de ventilație:** **==NECOMPLETAT==** al dispune de un sistem de ventilație eficient pentru îndepărtarea aerului poluat, prin intermediul căruia nu se produce supraîncălzire,

prăfuire sau formarea condensului.

- **Anexe social-gospodărești:** ==NECOMPLETAT== al dispune de anexe social-gospodărești complet separate de zona de prelucrare, depozitare și servire a produselor alimentare. Acestea cuprind:
 - Vestiar cu dulapuri individuale pentru păstrarea separată a hainelor de oraș și a celor de serviciu.
 - Duș.
 - WC separat.
 - Chiuvete de igienizare personal separate de zona grupului sanitar..
 - Spațiu de odihnă și de servire a mesei pentru angajați. Aceste spații sunt bine iluminate, încălzite și ventilate, și alimentate cu apă curentă caldă și rece, mijloace de igienă și dezinfecție și prosoape pentru uscare și un sistem eficient de canalizare.
- **Grup sanitar pentru vizitatori:** ==NECOMPLETAT== al dispune de grup sanitar pentru vizitatori/clienți, alimentat cu apă curentă caldă și rece, mijloace de igienă și dispozitive de uscare a mâinilor.
- **Colectarea deșeurilor tehnologice:** Deșeurile tehnologice sunt colectate în saci de plastic de unică folosință, așezați în recipiente cu închidere ermetică cu capac. Recipientele sunt amplasate în locuri special amenajate.
- **Evacuarea deșeurilor de origine alimentară:** Evacuarea deșeurilor de origine alimentară are loc separat în timpul recepției mărfurilor, conform următoarei proceduri:
 - La sosirea mașinii de transport deșeuri a firmei specializate cu care avem contract, recepția este închisă.
 - Deșeurile de origine animală (derivate de carne și lapte) sunt evacuate din spațiile special amenajate pentru depozitarea lor temporară.
 - Deșeurile sunt încărcate în mașina de transport.
 - Sasul de încărcare este închis după plecarea mașinii.
 - Se realizează operațiunea de dezinfectare a rampelor, a culoarului termic și a spațiilor de depozitare a deșeurilor și a recipientelor de colectare.
 - Recepția este apoi redeschisă.
- **Depozitarea containerelor de deșeuri:** Containerele de deșeuri sunt depozitate pe o platformă specială, iluminată, cu asfalt bine turnat și ușor de curățat, în afara unității. Recipientele și containerele sunt menținute curate și în bună stare.
- **Igienizare și dezinfecție facilă:** Condițiile permit o igienizare și dezinfecție facilă a unității, în conformitate cu Programul preliminar PRP 08 “Curățare - igienizare”.
- **Controlul dăunătorilor:** ==NECOMPLETAT== al este verificată periodic pentru detectarea prezenței dăunătorilor – dezinsecție și deratizare, în conformitate cu documentul normativ și Programul preliminar PRP 09 “Combaterea dăunătorilor”.

5.6. Igiena Echipamentului Tehnologic

Echipamentul nostru tehnologic îndeplinește următoarele cerințe de igienă:

- **Dotări tehnice, constructive și de exploatare:** Asigură desfășurarea corectă a proceselor specifice conform fluxurilor tehnologice aprobate și a celor mai moderne tehnologii și specificații științifice..
- **Suprafețe netede:** Echipamentul tehnologic, inventarul, recipientele, ustensilele etc. au

suprafață netedă, fără crăpături, fără rosturi și defecte care ar putea reține resturi din materia primă prelucrată sau din preparatul culinar servit.

- **Materiale rezistente și sigure:** Echipamentul tehnologic, recipientele, ustensilele etc. sunt fabricate din materiale rezistente la coroziune și fără modificări în contact cu alimentele, produsele de curățare și dezinfecție, temperaturi scăzute și ridicate. Acestea nu transmit alimentelor substanțe toxice și nu modifică negativ proprietățile organoleptice ale acestora, fiind autorizate pentru contactul cu produsele alimentare conform documentelor și certificatelor arhivate și anexate programului HACCP.
- **Ambalaje autorizate:** Ambalajele utilizate sunt fabricate din materiale autorizate pentru contactul cu produsele alimentare conform documentelor și certificatelor furnizate de producător și verificate prin analize periodice în laboratoare autorizate.
- **Instalații de refrigerare și congelare:** Asigură temperatura necesară pentru păstrarea sigură a produselor alimentare, a materiilor prime, a semipreparatelor și, după caz, a preparatelor culinare. La exploatare, nu depășesc nivelul de zgomot stabilit în actele normative. Sunt dotate cu rafturi, grilaje, stelaje etc. pentru aranjarea corectă a produselor alimentare, instalații de reglare a temperaturii și termometre de control. Sunt verificate și supuse proceselor de mentenanță periodic conform procedurilor.
- **Mese de lucru:** Sunt confecționate din materiale netede și neabsorbante, inerte la aliment, detergent și dezinfectanți în condiții normale de lucru și au colțurile rotunjite.
- **Întreținere igienică:** Întreținerea igienică a echipamentului tehnologic se efectuează în conformitate cu Programul preliminar PRP 08 “Curățare - igienizare”.

5.7. Mentenanță (Reparații și Întreținere)

Activitățile de construcție, montaj și reparații în spațiile de destinate alimentelor se desfășoară doar după încheierea activităților de producție. Întregul obiectiv și echipamentul tehnologic sunt întreținute și utilizate conform destinației prevăzute și respectă cerințele ergonomice. Personalul urmează cu strictețe instrucțiunile de exploatare pentru a asigura o activitate sigură și igienică. Întreținerea aparaturii tehnologice și reparațiile sunt realizate fie de o firmă specializată, în funcție de tipul utilajului și de specificul intervenției necesare. În condiții normale de exploatare, nivelurile de zgomot din încăperea nu depășesc valorile admise de legislația în vigoare.

5.8. Control și Monitorizare

Efectuăm controlul și monitorizarea conform următoarelor practici:

Ce controlăm/monitorizăm	Cum controlăm/monitorizăm	Când controlăm/monitorizăm	Cine controlează/monitorizează
Starea de igienă	Vizual	Zilnic	Responsabilul igienă, control, calitate - ==NECOMPLETAT==, ==NECOMPLETAT== în conformitate cu Programul preliminar PRP 08 “Curățare - igienizare”

Existența dăunătorilor	Vizual; Utilizând metode de dezinsecție-deratizare	Permanent; Trimestrial	==NECOMPLETAT==, ==NECOMPLETAT== și angajații; Firmă specializată în realizarea deratizării și dezinsecției în conformitate cu Programul preliminar PRP 09 “Combaterea dăunătorilor”
Starea de funcționare a echipamentului tehnologic, instalațiilor electrice, de apă și de ventilație	Vizual; Cu metode specifice	Periodic	==NECOMPLETAT==, ==NECOMPLETAT== și firme specializate

6. RESPONSABILITĂȚI

De îndeplinirea prevederilor prezentului program operațional răspund:

- **Coordonatorii SMSA/HACCP ==NECOMPLETAT==, ==NECOMPLETAT==**, care:
 - Urmăresc în permanență respectarea fluxurilor și evitarea intersecțiilor de flux.
 - Identifică eventualele intersecții.
 - Elaborează un program privind desfășurarea în zona de interes, astfel încât să se evite intersecțiile de flux și, după caz:
 - Fac corecțiile necesare.
 - Propune măsuri corective.
 - Sunt responsabili de instruirea angajaților pe care-i conduc privind înțelegerea și respectarea prevederilor prezentului program operațional (PRP).
- **Echipa de siguranță a alimentului**, care controlează:
 - Modul în care sunt respectate prevederile prezentului program operațional.
 - Eficiența corecțiilor întreprinse.

7. ÎNREGISTRĂRI

Controalele și verificările privind operațiile de curățenie, dezinsecție, dezinsecție și deratizare sunt înscrise în „Registrul de Control privind Bunele practici de producție igienică”, cod: R 02-01.

8. ANEXE

Următoarele anexe fac parte integrantă din acest program și sunt utilizate operațional:

- **Anexa 1:** [Registrul de Control privind Bunele practici de producție igienică, cod: R-PRP02-01.](#)
- **Anexa 2:** [Schema fluxului de recepție și aprovizionare cu mărfuri alimentare, cod: PO-HACCP-REC-01](#)
- **Anexa 3:** Schema fluxului de personal, cod: FI 02-02.

- **Anexa 4:** Schema fluxului deșeurilor, cod: FI 02.03.

Managementul procesului

9. Indicatori de Performanță Cheie (KPI-uri)

9.1. KPI: Rata de Conformitate a Controalelor de Igienă și Curățenie

- **Denumirea KPI-ului:** Rata de Conformitate a Controalelor de Igienă și Curățenie.
- **Obiectivul:** Asigurarea menținerii unui nivel înalt de igienă și curățenie în toate zonele unității, conform standardelor stabilite în PRP 02 și Programul preliminar PRP 08 "Curățare - igienizare", pentru a minimiza riscul de contaminare.
- **Formula de Calcul:** $(\text{Numărul de inspecții de igienă efectuate fără neconformități majore} / \text{Numărul total de inspecții de igienă efectuate}) \times 100$. Alternativ, se poate monitoriza reducerea progresivă a numărului de "Constatări" negative înregistrate în Registrul de Control privind Bunele practici de producție igienică (R 02-01).
- **Frecvența Monitorizării:** Zilnic.
- **Responsabilul cu Monitorizarea:** Responsabil igienă, control, calitate.
- **Valoarea Țintă:** 100% conformitate sau, în cazul urmăririi "Constatărilor", o tendință de reducere continuă a numărului și gravității acestora, cu un obiectiv pe termen lung de zero neconformități majore.
- **Sursa Datelor:** "Registrul de Control privind Bunele practici de producție igienică", cod: R 02-01, rapoartele de monitorizare vizuală conform PRP 08.
- **Acțiuni în Caz de Non-conformitate:**
 - Identificarea imediată a neconformităților și înregistrarea acestora în "Registrul de Control".
 - Propunerea și implementarea "Acțiunilor corective / preventive" specifice, conform coloanei 5 din R 02-01.
 - Monitorizarea eficienței corecțiilor întreprinse de către Echipa de siguranță a alimentului.
 - Revizuirea procedurilor de igienă sau instruirea suplimentară a personalului, dacă este necesar.
- **Importanța Strategică:** Acest KPI este fundamental pentru siguranța alimentară, deoarece igiena precară este o sursă directă de contaminare și contaminare încrucișată. O rată ridicată de conformitate demonstrează un angajament proactiv față de prevenirea riscurilor și respectarea cerințelor normative.

9.2. KPI: Frecvența Incidentelor Legate de Prezența Dăunătorilor

- **Denumirea KPI-ului:** Frecvența Incidentelor Legate de Prezența Dăunătorilor.
- **Obiectivul:** Eliminarea și prevenirea accesului și adăpostirii insectelor și a dăunătorilor în unitate, care constituie o amenințare serioasă de contaminare a alimentelor și a mediului de producție.

- **Formula de Calcul:** Numărul de cazuri documentate de prezență a dăunătorilor detectate pe parcursul unei perioade definite (ex: lunar, trimestrial).
- **Frecvența Monitorizării:**
 - Vizual, permanent, de către angajații magazinului.
 - Verificări trimestriale și intervenții de dezinsecție-deratizare de către o firmă specializată.
- **Responsabilul cu Monitorizarea:** Angajații magazinului (monitorizare vizuală permanentă); Firma specializată în dezinsecție-deratizare (intervenții programate); Responsabilul cu igiena, controlul, calitatea (supraveghere și verificare prin R 02-01).
- **Valoarea Țintă:** Zero incidente de prezență a dăunătorilor.
- **Sursa Datelor:** "Registrul de Control privind Bunele practici de producție igienică" (R 02-01) unde se înscriu verificările și constatările privind dezinsecția și deratizarea; rapoartele firmei specializate.
- **Acțiuni în Caz de Non-conformitate:**
 - Raportarea imediată a oricărei detectări a dăunătorilor.
 - Contactarea de urgență a firmei specializate pentru intervenții suplimentare, în afara programului trimestrial.
 - Investigarea cauzei principale a incidentului pentru a identifica și corecta breșele în infrastructură sau proceduri (ex: verificarea integrității clădirii, a zonelor de depozitare a deșeurilor).
 - Implementarea de măsuri preventive suplimentare (ex: sigilarea accesurilor, curățenie intensificată în zonele afectate).
- **Importanța Strategică:** Prezența dăunătorilor este un indicator direct al deficiențelor în managementul igienei și poate duce la contaminări grave ale produselor alimentare, având un impact negativ asupra siguranței alimentare și reputației unității. Monitorizarea acestui KPI permite o intervenție rapidă și previne riscurile majore.

9.3. KPI: Procentul de Respectare a Schemelor de Flux și de Evitare a Încrucișărilor

- **Denumirea KPI-ului:** Procentul de Respectare a Schemelor de Flux și de Evitare a Încrucișărilor.
- **Obiectivul:** Asigurarea separării stricte a traseelor de prelucrare a materiilor prime de cele de fabricație și comercializare a produselor finite, a traseelor personalului și a celor de evacuare a deșeurilor, precum și evitarea oricăror încrucișări între fluxurile salubre și cele insalubre, conform schemelor FI 02-01, FI 02-02, FI 02-03.
- **Formula de Calcul:** $(\text{Numărul de audituri operaționale/observații efectuate fără încălcări documentate ale schemelor de flux} / \text{Numărul total de audituri operaționale/observații efectuate}) \times 100$. Alternativ, se poate urmări numărul de "Intersecții de flux" identificate și numărul de "Măsuri corective" propuse și implementate de managerii de raion.
- **Frecvența Monitorizării:** Permanent, de către managerii raioanelor; Periodic (prin audituri interne sau verificări ale Echipei de siguranță a alimentului).
- **Responsabilul cu Monitorizarea:** Managerii raioanelor (urmărire permanentă, identificare intersecții, propunere corecții); Echipa de siguranță a alimentului (controlul respectării prevederilor și eficienței corecțiilor).
- **Valoarea Țintă:** 100% respectare a schemelor de flux, cu zero încălcări ale punctelor critice de

încrucișare.

- **Sursa Datelor:** Schemele de flux (Anexa 2: FI 02-01; Anexa 3: FI 02-02; Anexa 4: FI 02-03); rapoarte de audit intern; "Registrul de Control privind Bunele practici de producție igienică" (R 02-01) pentru înregistrări legate de "constatări" și "acțiuni corective" privind fluxurile.
- **Acțiuni în Caz de Non-conformitate:**
 - Identificarea imediată a eventualelor "intersecții de flux" sau a abaterilor de la schemele stabilite.
 - Elaborarea și implementarea de programe de desfășurare a activităților în raion pentru a evita intersecțiile.
 - Aplicarea "corecțiilor necesare" și propunerea de "măsuri corective" concrete.
 - Instruirea continuă a angajaților privind înțelegerea și respectarea fluxurilor și a prevederilor PRP 02.
 - Revizuirea schemelor de flux dacă se constată deficiențe de design care duc la încrucișări recurente.
- **Importanța Strategică:** Acesta este un KPI direct legat de obiectivul principal al PRP 02: prevenirea contaminării încrucișate. O gestionare eficientă a fluxurilor reduce semnificativ riscul de transfer al agenților de contaminare între zone, asigurând siguranța alimentară și conformitatea cu principiile de igienă.

10. GHID de aplicare KPI

10.1. Praguri de Avertizare (Alert Levels) pentru KPI-urile PRP 02

10.1.1. KPI: Rata de Conformitate a Controalelor de Igienă și Curățenie

- **Denumirea KPI-ului:** Rata de Conformitate a Controalelor de Igienă și Curățenie.
- **Obiectivul Reamintit:** Asigurarea menținerii unui nivel înalt de igienă și curățenie în toate zonele unității, conform standardelor stabilite în PRP 02 și Programul preliminar PRP 08 "Curățare - igienizare", pentru a minimiza riscul de contaminare.
- **Prag de Avertizare:**
 - **Detectarea unei singure neconformități majore:** O "Constatare" care indică o încălcare critică a igienei, cu potențial direct și imediat de contaminare a produselor alimentare sau a mediului de producție. Exemple ar putea include:
 - Prezența vizibilă a murdăriei sau a reziduurilor organice pe suprafețele de contact cu alimentele, echipamente tehnologice sau ustensile, după efectuarea operațiunilor de curățenie și dezinfecție.
 - Funcționarea necorespunzătoare sau lipsa consumabilelor esențiale la chiuvetele pentru igienă personală (săpun, dezinfectant, prosoape de unică folosință) în zonele de pregătire și comercializare a produselor alimentare.
 - Orice situație care ar duce la o întrerupere semnificativă a proceselor de producție din cauza problemelor de igienă.
 - **Identificarea a două sau mai multe neconformități minore repetate în aceeași zonă sau pe același tip de echipament într-o săptămână:** "Constatări" care, individual, nu reprezintă un risc critic imediat, dar care, prin repetare, indică o problemă sistemică sau

o deficiență în respectarea procedurilor de igienă. Exemple:

- Pete sau acumulări minore de praf/murdărie în colțuri sau pe suprafețe non-alimentare, dar adiacente zonelor de producție, care sunt înregistrate în mod repetat.
- Nerespectarea completă a planului de curățenie pentru anumite echipamente sau zone, chiar dacă igienizarea generală a fost efectuată.

- **Acțiuni de Urgență Declușate:**

- **Investigație Imediată:** Responsabilul cu igiena, controlul, calitatea, împreună cu managerul de raion vizat, efectuează o investigație detaliată pentru a identifica cauza principală a neconformității (ex: lipsa instruirii personalului, deficiențe ale echipamentelor, probleme structurale ale unității).
 - **Acțiuni Corective Accelerate:** Implementarea imediată a "Acțiunilor corective / preventive propuse", care pot include:
 - Oprirea temporară a operațiunilor în zona afectată pentru curățare și dezinfecție suplimentară sau reparații, dacă este necesar.
 - Re-instruirea imediată a personalului implicat în procedura de igienă specifică.
 - Verificarea și, dacă este necesar, repararea sau înlocuirea echipamentelor sau facilităților care nu permit o igienizare eficientă.
 - **Raportare Imediată:** Informarea Echipei de siguranță a alimentului pentru evaluarea impactului și coordonarea acțiunilor.
- **Importanță:** Orice abatere de la igiena strictă crește exponențial riscul de contaminare, punând în pericol siguranța alimentară. Un prag de avertizare bine definit permite o intervenție rapidă înainte ca o problemă minoră să escaladeze într-un incident major de siguranță alimentară.

10.1.2. KPI: Frecvența Incidentelor Legate de Prezența Dăunătorilor

- **Denumirea KPI-ului:** Frecvența Incidentelor Legate de Prezența Dăunătorilor.
- **Obiectivul Reamintit:** Eliminarea și prevenirea accesului și adăpostirii insectelor și a dăunătorilor în unitate, care constituie o amenințare serioasă de contaminare a alimentelor și a mediului de producție.
- **Prag de Avertizare:**
 - **Detectarea unei singure instanțe de prezență a dăunătorilor (insecte, rozătoare etc.) în orice zonă a unității:** Chiar și o singură observație, înregistrată vizual de angajații magazinului sau prin verificările firmei specializate, este un indicator că barierele de protecție sau măsurile de control nu sunt 100% eficiente.
- **Acțiuni de Urgență Declușate:**
 - **Raportare și Confirmare Imediată:** Angajatul care observă dăunătorul raportează imediat responsabilului cu igiena, controlul, calitatea, care verifică "Constatarea".
 - **Contactare de Urgență a Firmei Specializate:** Se solicită o intervenție de urgență din partea firmei specializate în dezinsecție-deratizare, în afara programului trimestrial obișnuit.
 - **Investigație Aprofundată:** Se efectuează o investigație imediată pentru a identifica punctul de intrare sau zona de adăpostire a dăunătorilor. Acest lucru implică verificarea integrității clădirii, a ușilor, ferestrelor, a zonelor de depozitare a deșeurilor și a curățeniei generale.
 - **Măsuri Corective Suplimentare:** Implementarea rapidă a "Acțiunilor corective /

preventive propuse", cum ar fi:

- Sigilarea oricăror deschizături sau crăpături în pereți sau pardoseală.
- Intensificarea curățeniei și igienizării în zona afectată.
- Evaluarea și ajustarea programului de dezinsecție-deratizare, dacă este necesar.
- **Importanță** Prezența dăunătorilor este o amenințare directă și severă la adresa siguranței alimentelor, putând introduce agenți patogeni și alergeni în produsele alimentare. Un prag de avertizare de „zero toleranță” asigură o reacție promptă și previne infestările majore care ar putea duce la retragerea produselor sau închiderea unității.

10.1.3. KPI: Procentul de Respectare a Schemelor de Flux și de Evitare a Încrucișărilor

- **Denumirea KPI-ului:** Procentul de Respectare a Schemelor de Flux și de Evitare a Încrucișărilor.
- **Obiectivul Reamintit:** Asigurarea separării stricte a traseelor de prelucrare a materiilor prime de cele de fabricație și comercializare a produselor finite, a traseelor personalului și a celor de evacuare a deșeurilor, precum și evitarea oricăror încrucișări între fluxurile salubre și cele insalubre, conform schemelor FI 02-01, FI 02-02, FI 02-03.
- **Prag de Avertizare:**
 - **O singură instanță documentată de încrucișare critică a fluxurilor:** Orice "Constatare" care indică o situație în care un flux "insalubru" (ex: deșeuri, materii prime nespălate, personal din zone murdare) a intersectat un flux "salubru" (ex: produse finite, ustensile curate, personal din zone curate) într-un mod care prezintă un risc imediat de contaminare a produsului finit. Exemple:
 - Transportul deșeurilor pe același culoar sau în același timp cu transportul produselor finite.
 - Utilizarea de ustensile sau tăvi murdare pentru produse curate.
 - Personalul care nu respectă schema de flux (FI 02-02) și trece dintr-o zonă murdară în una curată fără a schimba echipamentul de protecție sau a se igieniza corespunzător.
 - **Identificarea a trei sau mai multe "intersecții de flux" minore într-o săptămână la nivel de raion:** "Constatări" repetate, chiar dacă nu critice, semnaland că managerii de raion trebuie să "elaboreze un program privind desfășurarea în raionul pe care-l conduc astfel încât să se evite intersecțiile de flux".
- **Acțiuni de Urgență Declanșate:**
 - **Investigație Imediată a Incidentului:** Managerul de raion și Responsabilul cu igiena, controlul, calitatea investighează rapid cauza încrucișării de flux (ex: lipsa de înțelegere a personalului, design inefficient al fluxului, presiune operațională).
 - **Acțiuni Corective Accelerate:** Aplicarea imediată a "corecțiilor necesare" și propunerea de "măsuri corective" în "Registrul de Control":
 - Re-instruirea de urgență a întregului personal din raionul afectat cu privire la importanța și respectarea schemelor de flux.
 - Implementarea de bariere fizice temporare sau ajustări ale programului de lucru pentru a preveni repetarea încrucișării.
 - Revizuirea și, dacă este necesar, actualizarea schemelor de flux (FI 02-01, FI 02-02, FI 02-03) dacă se constată că designul în sine facilitează încrucișările.
 - **Monitorizare Intensificată:** Managerii de raion intensifică supravegherea respectării

fluxurilor, iar Echipa de siguranță a alimentului verifică eficiența corecțiilor întreprinse.

- **Importanță:** Prevenirea contaminării încrucișate este obiectivul central al PRP 02. Abaterile de la schemele de flux reprezintă o cale directă de transfer a contaminanților de la o zonă cu risc la una cu risc redus. Un prag de avertizare strict asigură că orice deficiență în gestionarea fluxurilor este abordată imediat, protejând integritatea produselor alimentare.

☐☐ Notă: Respectarea acestei proceduri este parte integrantă din Planul HACCP și este obligatorie pentru toți angajații implicați în procesul de păstrare și expunere a produselor alimentare.
