

Cod de Bune Practici de Producție Igienică	Manual HACCP	Ediția 2025 / rev 01
Prevenirea contaminării încrucisate	Cod: R-PRP02-01	Cerința: 01
R-PRP02-01 Registrul de Control BPPH		

Ghid pentru Utilizarea Afișului „Reguli Vizitatori”

Obiectiv

Scopul afișului este de a **informa și responsabiliza vizitatorii și reprezentanții organelor de control** în privința regulilor minime și esențiale de igienă și siguranță alimentară în unitate. Mesajele clare și ferme reduc riscul de contaminări, accidente sau neînțelegeri și protejează atât produsele, cât și sănătatea consumatorilor.

Cui se aplică

- **Vizitatorilor ocazionali** (clienți, furnizori, parteneri).
- **Reprezentanților autorităților** (ANSVSA, DSP, OPC etc.).
- **Contractorilor și personalului extern** (mentenanță, service echipamente, transportatori).
- **Angajaților noi sau aflați în perioada de instruire**, pentru a înțelege rapid regulile critice.

Procedura recomandată

1. **Prezentarea afișului:** Afișul trebuie amplasat la punctele de acces în unitate, la recepție și în apropierea vestiarelor.
2. **Informarea vizitatorului:** La sosire, însoțitorul sau responsabilul desemnat atrage atenția asupra afișului și solicită respectarea regulilor.
3. **Confirmarea regulilor:** Vizitatorii trebuie să confirme că au înțeles instrucțiunile (verbal sau prin semnătură în registrul de vizitatori).
4. **Respectarea traseului și regulilor afișate:**

- Nu ating produse, echipamente sau suprafețe.
- Nu consumă alimente/băuturi și nu fumează.
- Nu se abat de la traseul stabilit.
- Nu filmează/fotografiază fără aprobare scrisă.
- Nu intră în zone sensibile în timpul procesării sau ambalării.

5. **Asistență:** În cazul nelămuririlor, vizitatorul se adresează exclusiv însoțitorului desemnat.

Responsabilități

- **Managementul unității:** asigură elaborarea procedurii și amplasarea vizibilă a afișului.
- **Responsabilul de securitate/igienă:** instruește personalul și verifică aplicarea regulilor.
- **Însoțitorii vizitatorilor:** monitorizează respectarea procedurilor și intervin prompt în caz de abateri.
- **Vizitatorii și inspectorii:** respectă în totalitate regulile afișate.

Documente și monitorizare

- **Registrul de vizitatori:** include datele de identificare, scopul vizitei, ora de intrare/ieșire și confirmarea regulilor.
- **Fișe de instruire** (pentru personal extern și subcontractori).
- **Raport de neconformitate** în cazul încălcării regulilor (ex.: acces neautorizat, fotografiere fără permisiune).
- **Audituri interne:** verifică periodic dacă afișul este vizibil, actualizat și respectat.

Rezultate așteptate

- Creșterea nivelului de **siguranță și igienă** în zonele de producție.
- Reducerea riscului de **contaminare și incidente operaționale**.
- Îmbunătățirea relației cu autoritățile prin demonstrarea **profesionalismului și conformității**.

- Crearea unei **culturi organizaționale** în care regulile sunt clare, respectate și aplicate uniform.

Concluzie

Afișul „Aceste reguli nu sunt negociabile” nu este doar un material informativ, ci un instrument operațional ce susține politica de **siguranță a alimentelor**. Utilizarea sa corectă asigură **disciplină, transparență și protecție**, contribuind direct la menținerea standardelor și la consolidarea imaginii unității în fața vizitatorilor și autorităților.

Descărcați și afișați [Afiș vizitatori](#)