

TRASABILITATE ȘI MONITORIZARE PUNCTE CRITICE ȘI PUNCTE CRITICE DE CONTROL

COD: PS 16

PROCEDURĂ DE SISTEM

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Carol SCHNAKOVSKY

	Numele și prenumele	Semnătura	Data
Verificat	Ing. dr. Rodica BUCUROIU		
Elaborat	Șl.dr.ing. Luminița GROSU		

EDIȚIA: 2

REVIZIA: 0 1 2 3 4 5

Procedura de sistem a fost avizată în ședința Comisiei de monitorizare din data de 22.02.2024 și aprobată în ședința Consiliului de administrație din data de 22.02.2024

Intră în vigoare începând cu data de: 22.02.2024

**PREZENTA DOCUMENTAȚIE ESTE PROPRIETATEA UNIVERSITĂȚII „VASILE ALECSANDRI” DIN BACĂU.
MODIFICAREA, MULTIPLICAREA SAU DIFUZAREA ACESTEIA FĂRĂ APROBAREA SCRISĂ A EMITENTULUI**

ESTE INTERZISĂ, CONFORM LEGII 8/1996.

- Document controlat -

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 16	
	TRASABILITATE ȘI MONITORIZARE PUNCTE CRITICE ȘI PUNCTE CRITICE DE CONTROL		Pag./Total pag.	3/5
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

1 **SCOP**

Prezenta procedură are drept scop stabilirea regulilor privind modul în care acțiunile specifice de comercializare și/sau de preparare ale produselor alimentare sunt corelate cu înregistrări de date și menținere de documente, pentru a se putea identifica atât traseul produselor preparate în cadrul cantinei Universității, din momentul recepției materiilor prime și până la expunerea produselor finite, cât și trasabilitatea produselor alimentare livrate preambalate de către furnizori și care se comercializează ca atare, în cadrul acesteia.

Procedura precizează și modalitățile de monitorizare ale punctelor critice de control (PCC) și ale celor de control (PC), acestea fiind în strânsă relație cu înregistrările făcute pentru trasabilitate.

2 **DOMENIUL DE APLICARE**

Procedura se aplică în toate fazele de comercializare și/sau preparare, de la recepția și până la expunerea spre vânzare, a produselor alimentare.

Acțiunile descrise, sunt în relație directă cu activitățile de recepție, depozitare, expunere la vânzare și/sau producție alimentară.

3 **DOCUMENTE DE REFERINȚĂ**

- SR EN ISO 22000:2019 - Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;
- SR EN ISO 22000:2019/A1:2024 - Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar. Amendament 1: Modificări pentru acțiuni climatice.
- MSIM - Manualul sistemului integrat de management (calitate, mediu, sănătate și securitate în muncă, responsabilitate socială și siguranța alimentelor);
- Regulamentul CE 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu modificările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, cu modificările și rectificările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu modificările ulterioare;
- Regulament (CE) 854/2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman;
- HG 984/2005 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor (versiune consolidată 2024);
- Lege nr 98/1994 (*republicată*) privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele legale de igienă și sănătate publică.

4 **DEFINIȚII ȘI ABREVIERI**

4.1 **Definiții**

Trasabilitate - capacitatea de a determina și urmări un produs alimentar pe parcursul tuturor etapelor de producție, procesare și distribuție.

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 16	
	TRASABILITATE ȘI MONITORIZARE PUNCTE CRITICE ȘI PUNCTE CRITICE DE CONTROL		Pag./Total pag.	4/5
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

Punct critic de control – etapă în cadrul procesului în care se aplică una sau mai multe măsuri de control pentru prevenirea unui pericol semnificativ pentru siguranța alimentelor sau reducerea acestuia la un nivel acceptabil, și în care limita critică (limitele critice) definită (definite) și măsurarea permit aplicarea corecțiilor.

Monitorizare – activitatea de înregistrare a unor parametri de proces (temperatură, umiditate, sesizare corpuri străine etc.), citiți în puncte stabilite pe fluxul tehnologic și la anumite intervale de timp.

4.2 **Abrevieri**

RMSA - sef echipa HACCP

PCC – punct critic de control

PC – punct critic

5 **DESCRIEREA PROCEDURII**

5.1 **Trasabilitatea**

- 5.1.1 Trasabilitatea produselor preambalate la producător și care se comercializează ca atare se realizează coroborând datele din documentele de recepție (declarație de conformitate și aviz de însoțire a mărfii), cu cele înscrise pe eticheta sau pe ambalajul produsului alimentar (marca produsului și date de identificare ale distribuitorului/ importatorului/ producătorului) și/sau a mărcii de sănătate (pentru produse alimentare obținute în unități autorizate).
- 5.1.2 Pentru a putea fi urmărită trasabilitatea produselor procesate în cadrul cantinei, a fost elaborată, pentru înregistrarea datelor, “*Fișa de trasabilitate*” (formular F 442.11). Aceasta constituie și suport pentru înregistrarea monitorizărilor făcute în punctele critice de control.
- 5.1.3 Pe lângă acest formular, este utilizat și tabelul pentru monitorizarea temperaturii „Termograma” (formular F 468.12) având în vedere ca, datele înregistrate în acestea să fie în relație directă cu monitorizările punctelor de control (PC) și/sau a punctelor critice de control (PCC).
- 5.1.4 Toate materiile prime, auxiliare și materialele destinate prelucrării pentru realizarea preparatelor culinare în cadrul cantinei sunt înregistrate în „*Fișe de recepție*” (formular F 469.12), iar intrarea acestora în procesele tehnologice și prelucrarea lor, până la obținerea produselor finite, se înregistrează în fișa de trasabilitate.
- 5.1.5 Pentru identificarea corespunzătoare a fiecărui lot recepționat sau procesat, acestea vor fi înregistrate de la începutul anului, pornind de la cifra 1 și până la sfârșitul fiecărui an calendaristic.
- 5.1.6 Fiecare categorie de materie primă, auxiliară sau materiale/ambalaje, semifabricat sau produs finit, se înregistrează cu număr de lot distinct, nefiind permisă înregistrarea a două categorii pe același număr de lot (de ex.: recepția în aceeași zi a materiei prime de la același furnizor - carne porc în ambalaj vidat și în vrac - cele două categorii, nu pot constitui un singur lot și prin urmare, se vor înregistra pe numere de lot distincte, la fel și în cazul unui produs finit procesat din aceleași materii prime, dar la intervale diferite de timp – de ex. un lot de carne tocată procesat la ora 8,00 și un altul la ora 15,30, chiar dacă sunt procesate din aceleași materii prime, vor constitui loturi diferite).
- 5.1.7 Eficacitatea programului, constă în posibilitatea de a reconstitui oricând, traseul oricărui produs alimentar – livrat preambalat de către furnizori, sau obținut în producție proprie.

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 16	
	TRASABILITATE ȘI MONITORIZARE PUNCTE CRITICE ȘI PUNCTE CRITICE DE CONTROL		Pag./Total pag.	5/5
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

5.2 **Monitorizarea PC și PCC**

- 5.2.1 Înregistrarea datelor în fișele specifice este responsabilitatea operatorilor. Prin urmare, fișele vor fi completate de către angajații care desfășoară activitățile de procesare alimentară (fișele de trasabilitate și de monitorizare parametri, etc.) sau activități de recepție și depozitare.
- 5.2.2 Un document nu este considerat corect completat dacă sunt omise informații importante despre produsul înregistrat (de exemplu: lipsa cantității unui lot, lipsa termenului de valabilitate, lipsa înregistrărilor parametrilor de proces etc.).
- 5.2.3 Eficacitatea programului de monitorizare a PC și PCC constă în posibilitatea identificării oricărei depășiri de parametri, care pot genera un produs neconform.

6 **RESPONSABILITĂȚI**

6.1 **RMSA (șeful echipei HACCP)**

- instruește șeful cantinei și angajații cantinei în ceea ce privește înregistrările în fișele specifice;
- verifică respectarea trasabilității, prin urmărirea corectitudinii datelor înscrise în fișele de trasabilitate și prin exerciții de reconstituire a traseului produsului, începând de la produs finit și până la etapa de recepție a materiilor prime.

6.2 **Șeful cantină**

- completează fișele de recepție ale materiilor prime, auxiliare și a materialelor, care intră în procesele de producție;
- verifică completarea tuturor formularelor prin care se asigură trasabilitatea produselor obținute, de către angajații cantinei, conform procedurii.

6.3 **Angajații cantinei**

- completează formularele corespunzătoare fiecărei etape de producție.

7 **INFORMAȚII DOCUMENTATE**

Informații documentate/suport	Cod formular	Elaborat	Aprobat	Nr. exemplare	Păstrare/ Perioada păstrare	Perioada de arhivare (ani)
Termogramă/hârtie	F 468.12	Șef cantină	-	1?	Șef cantină/3 ani	-
Fișă recepție/hârtie	F 469.12	Șef cantină	-	1?	Șef cantină/3 ani	-