

**EVALUAREA MODULUI IN CARE OPERATORII DIN DOMENIUL ALIMENTAR
APLICĂ ART. 5 AL REGULAMENTULUI (CE) 852/2004 PRIVIND IGIENA
ALIMENTELOR (PRINCIPIILE HACCP)**

1. SCOP

Procedura descrie pașii pe care îi urmează inspectorii DSVSA județene/a municipiului București în activitatea de evaluare a modului în care operatorii din domeniul alimentar elaborează, aplică și utilizează în permanență o procedură sau mai multe proceduri bazate pe principiile HACCP, în conformitate cu prevederile art. 5 al *Regulamentului (CE) nr.852/2004 privind igiena alimentelor*.

2. DOMENIU DE APLICARE

Prezenta procedura este aplicată de inspectorii oficiali ce au atribuții privind desfășurarea activităților de control oficial în unitățile cu activitate în domeniul alimentelor de origine nonanimală.

3. ASPECTE GENERALE

3.1. Definiții si abrevieri

- Pericol - un agent biologic, chimic sau fizic aflat în produse alimentare sau hrana pentru animale sau o stare a acestora, având potențialul de a cauza un efect negativ asupra sănătății;
- Risc - o funcție a probabilității unui efect negativ asupra sănătății și gravitatea aceluși efect, determinat de un pericol;
- Control (verb) - a lua toate măsurile necesare pentru a asigura și a menține conformitatea cu criteriile stabilite în planul HACCP;
- Control (substantiv) - situația în care proceduri corecte sunt aplicate și criteriile sunt îndeplinite;
- Măsuri de control - orice acțiune și activitate care poate fi utilizată pentru a preveni sau elimina un pericol pentru siguranța alimentelor sau pentru a-l reduce la un nivel acceptabil;
- Acțiune corectivă - orice acțiune care să fie aplicată atunci când rezultatul monitorizării PCC indică o pierdere a controlului;

- Punct Critic de Control (PCC) - un punct în care controlul poate fi aplicat și care este esențial pentru prevenirea sau eliminarea unui pericol pentru siguranța alimentelor sau pentru reducerea acestuia la un nivel acceptabil;
- Limită critică - un criteriu care face separarea între acceptabil și inacceptabil;
- Abatere - depășirea unei limite critice;
- Diagrama de flux - o reprezentare sistematică a succesiunii pașilor sau operațiilor folosite în producția sau fabricarea unui anumit aliment;
- HACCP - un sistem care identifică, evaluează sau controlează pericolele care sunt semnificative pentru siguranța alimentelor;
- Plan HACCP - un document pregătit în concordanță cu principiile HACCP care să asigure controlul pericolelor care sunt semnificative pentru siguranța alimentelor în veriga din lanțul alimentar aflată în analiză;
- Analiza pericolelor - procesul de colectare și evaluare a informației despre pericole și condițiile care duc la apariția acestora, pentru a decide care sunt semnificative pentru siguranța alimentelor și astfel să fie abordate în cadrul planului HACCP;
- Monitorizare - actul de realizare a unei secvențe planificate de observații sau măsurători a unor parametri de control pentru a evalua dacă un PCC este sub control;
- Pas - o etapă, procedură, operație sau stadiu în lanțul alimentar inclusiv materii prime, de la producția primară la consumul final;
- Validare - obținerea de dovezi că elementele planului HACCP sunt eficace;
- Verificare - aplicarea de metode, proceduri, teste și alte evaluări, în plus față de monitorizare, pentru a determina conformitatea cu planul HACCP.

3.2. Flexibilitate

Evaluarea modului în care operatorii din domeniul alimentar elaborează, aplică și utilizează în permanență o procedură sau mai multe proceduri bazate pe principiile HACCP.

Cerințele HACCP trebuie să țină seama de principiile enunțate în Codex Alimentarius. Acestea trebuie să fie suficient de flexibile pentru a putea fi aplicate în orice situație, inclusiv la nivelul micilor întreprinderi.

În anumite întreprinderi din sectorul alimentar, prin analiza de risc nu se identifică puncte critice și astfel, în anumite cazuri, bunele practici de igienă pot înlocui monitorizarea punctelor critice. În mod asemănător, cerința de a institui „limite critice” nu înseamnă neapărat că trebuie stabilită

o limită numerică în orice situație. În plus, cerința de păstrare a documentelor trebuie să fie flexibilă, pentru a se evita împovărarea nejustificată a întreprinderilor foarte mici.

În activitățile alimentare unde nu are loc prepararea, producerea și procesarea alimentelor, se poate aprecia că toate riscurile pot fi controlate prin implementarea cerințelor preliminare. În aceste cazuri se poate considera că primul pas în procedura HACCP a fost realizat și nu este nevoie mai departe de dezvoltarea și implementarea altor principii HACCP.

Asemenea activități pot include (dar nu exclusiv):

- Puncte de vânzare volante, tarabe din piețe, vehicule mobile cu vânzare,
- Unități care servesc în principal băuturi (baruri, cafele etc.),
- Magazine mici de vânzare cu amănuntul (cum ar fi băcăniile),
- Transportul și depozitarea alimentelor preambalate și a celor neperisabile, unde de regulă nu se prepară alimente.

Astfel de unități pot realiza și operațiuni simple de preparare a alimentelor (cum ar fi felierea) care pot fi făcute în condiții de siguranță aplicând corect cerințele preliminare de igienă.

Ghidurile de bune practici reprezintă un mod simplu dar eficient pentru a preveni dificultățile pe care unele activități din sectorul alimentar le pot întâlni în implementarea unei proceduri HACCP detaliate. Reprezentanții diferitelor sectoare din industria alimentară, și în particular ai acelor sectoare unde multe unități întâmpină dificultăți în implementarea procedurilor HACCP, trebuie să ia în considerare aceste ghiduri, iar autoritățile competente trebuie să îi încurajeze să-și utilizeze asemenea ghiduri. Pentru sectoarele care sunt mai slab organizate trebuie acordată asistență în însușirea acestor ghiduri de bune practici.

Utilizarea ghidurilor de bune practici pot ajuta operatorii să controleze riscurile și să demonstreze conformitatea. Ele pot fi aplicate în orice sector alimentar și în special acolo unde manipularea alimentelor se face în concordanță cu procedurile care sunt bine cunoscute și care fac parte frecvent din instruirile profesionale de rutină ale operatorilor din sectoarele vizate (fie că e vorba de comerț cu amănuntul sau nu), cum ar fi:

- Restaurante, inclusiv unități de manipulare a alimentelor de la bordul mijloacelor de transport cum ar fi vapoarele;
- Sectoarele de catering, care distribuie hrana gata preparată de la o locație principală;
- Sectorul de panificație și cofetărie;
- Magazine de vânzare cu amănuntul.

3.3. Evaluare

Conform Regulamentului 852/2004, este necesară evaluarea privind elaborarea, aplicarea și utilizarea în permanență la nivelul unității a uneia sau mai multor proceduri bazate pe principiile HACCP.

Conform Regulamentului 852/2004, la finalul evaluării trebuie să se răspundă la cele 7 întrebări, iar pe baza răspunsurilor date, se face evaluarea finală: Este implementat un sistem HACCP?

Un sistem HACCP funcțional presupune identificarea pericolelor și ținerea acestora sub control. De aceea, este important să se evalueze

1. dacă operatorul a identificat corect riscurile
2. dacă riscurile identificate sunt ținute sub control.

Identificarea corectă a riscurilor dintr-un domeniu ține atât de domeniul în sine (ghidurile din industrie, legislația sau literatura de specialitate sunt surse de informații pentru acest subiect) dar și de specificitatea locației (de exemplu, contaminările cu corpuri străine sau cu alergenii pot fi specifice pentru o anumită unitate).

Înainte de efectuarea evaluării unității, este utilă documentarea privind riscurile existente în domeniul respectiv și ghidurile din industrie/limitele din legislație existente

Pentru a evalua dacă riscurile sunt ținute sub control, operatorul trebuie să poată demonstra că ține sub control punctele critice identificate, adică să existe înregistrări de monitorizare care să permită vizualizarea încadrării procesului în limitele definite (care să indice clar cine a înregistrat, când și ce valori s-au obținut) și, în cazul depășirii limitelor stabilite, să fi fost implementate imediat măsuri care să readucă procesul sub control și care să trateze produsul neconform rezultat cât timp procesul a fost în afara controlului.

4. DESCRIEREA PROCEDURII

Este o activitate care se realizează împreună cu activitatea de evaluare și clasificare în funcție de risc a unităților supuse înregistrării și controlului pentru siguranța alimentelor sau cu activitatea de control oficial. Având în vedere acest fapt, la evaluarea sistemului HACCP inspectorul oficial respectă prevederile procedurilor legate de evaluare și control oficial

Pentru realizarea evaluării se completează checklist-ul HACCP.

Evaluarea finală poate fi:

- **A** (bine): sunt identificate riscurile și acestea sunt ținute sub control,
- **AR** (acceptabil cu recomandări): sunt identificate riscurile și acestea sunt ținute sub control, chiar dacă sunt observații privind documentația, actualizarea documentației

- **N** (neacceptabil): nu sunt identificate corect riscurile (în special lipsa celor indicate în legislație) sau nu sunt ținute sub control riscurile identificate (nu există înregistrări permanente ale punctelor de control sau nu sunt implementate acțiuni corective atunci când limitele critice au fost depășite)
- **NA** (neaplicabil): atunci când riscurile pot fi controlate prin implementarea cerințelor preliminare

Pentru raportare unitară la nivel național, rezultatele evaluării finale se vor comunica la solicitarea ANSVSA. O astfel de raportare poate conține următoarele informații:

1.	Sistemul implementat, funcțional (A, AR la cerința 1)	
2.	Sistem neimplementat sau nefuncțional (N la cerința 1) Din care*:	
2.1.	▪ Sistem în curs de implementare, nefinalizat	
2.2.	▪ Documentație elaborată dar sistem neimplementat (nu se mențin înregistrări)	
2.3.	▪ Sistem nefuncțional (nu sunt identificate corect riscurile, lipsa continuității în înregistrări, înregistrări defectuoase, lipsa implementării acțiunilor corective)	
2.4.	▪ Cerințe preliminare implementate, dar e necesară implementarea HACCP	
3.	Se respectă cerințele preliminare (NA la cerința 1)	

*se va bifa doar una dintre cele 4 situații

5. RESPONSABILITĂȚI

5.1. Inspectorii oficiali:

- au obligația să cunoască legislația națională și comunitară în tematica HACCP și să o aplice cu imparțialitate;
- aplică măsuri în caz de neconformitate;
- păstrează confidențialitatea privind datele activității de control oficial desfășurate la operatori din domeniul siguranței alimentelor de origine nonanimală, în raport cu alte persoane fizice sau juridice, pentru a nu afecta concurența de piață, potrivit prevederilor legale în vigoare.

5.2. Operatorii din domeniul alimentar

- asigură condiții optime pentru ca inspectorii autorității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor să își poată desfășura și exercita activitatea de evaluare a sistemului HACCP în conformitate cu prevederile legale în vigoare;
- furnizează inspectorilor documentele ce sunt necesare în activitatea de control oficial;
- aplică măsurile necesare pentru remedierea neconformităților.

6. ÎNREGISTRĂRI/FOMULARE UTILIZATE

- Registru/formular de evidență a controalelor oficiale efectuate, conform procedurii de control oficial;
- Registru/formular de evidență a unităților evaluate, conform procedurii de evaluare;
- Checklist HACCP.