

CHECKLIST IGIENĂ UNITĂȚI PROCESARE

A. CERINȚE SANITARE GENERALE APLICABILE TUTUROR OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR - RCE 852/2004, ANEXA II

Paragraf	CAPITOLUL I: Cerințe sanitare aplicabile incintelor utilizate pentru produsele alimentare	Da	Nu	Observații
1.	Incintele utilizate pentru produsele alimentare sunt curate și întreținute în bună stare.			
2.	Structura, concepția, construcția, amplasarea și dimensiunea incintelor utilizate pentru produsele alimentare:			
2.a.	Permit întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, sunt concepute să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului și asigură un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor;			
2.b.	Sunt de așa natură încât previn acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mușgaiurilor nedorite pe suprafețe;			
2.c.	Permit aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și, în special, combaterea dăunătorilor			
2.d.	După caz, asigură condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și, dacă este nevoie, înregistrate.			
3.	Unitatea deține un număr suficient de toalete cu jet de apă, racordate la un sistem de scurgere eficace. <i>Toaletele nu trebuie să comunice direct cu încăperile în care se manipulează produsele alimentare.</i>			
4.	Unitatea are prevăzut un număr suficient de chiuvete, amplasate în mod corespunzător și destinate spălării pe mâini. <i>Aceste chiuvete trebuie să dispună de apă curentă rece și caldă, cât și de materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor. Când este cazul, dispozitivele de spălat pentru produsele alimentare trebuie să fie separate de cele destinate spălării pe mâini.</i>			
5.	Unitatea deține mijloace adecvate și suficiente de ventilație naturală sau mecanică. <i>Trebuie să se evite circulația curenților de aer dinspre o zonă contaminată spre una curată. Sistemele de ventilație trebuie construite în așa fel încât să permită accesul la filtre și alte piese care necesită curățarea sau înlocuirea.</i>			
6.	Instalațiile sanitare dispun de ventilație naturală sau mecanică adecvată.			
7.	Incintele pentru produse alimentare dispun de un sistem de iluminat natural și/sau artificial adecvat.			
8.	Instalațiile de scurgere corespund destinației. <i>Acestea trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite, în totalitate sau în parte, ele trebuie concepute astfel încât să împiedice deversarea apelor reziduale dintr-o zonă contaminată în zonele curate, în special în cele în care se manipulează produse alimentare susceptibile de a prezenta un grad mare de risc pentru consumatorul final.</i>			
9.	Dacă este necesar, se prevăd vestiare adecvate pentru personal.			
10.	Produsele de salubritate și substanțele dezinfectante sunt depozitate în alte zone decât cele în care se manipulează produse alimentare.			

Paragraf	CAPITOLUL II: Cerințe sanitare pentru încăperile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează produse alimentare	Da	Nu	Observații
1.	În încăperile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează produse alimentare (inclusiv spațiile din mijloacele de transport), concepția și structura permit aplicarea bunelor practici de igienă alimentară, inclusiv prevenirea contaminării între operațiuni și în timpul lor. Îndeosebi:			
1.a.	Podeaua este în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. <i>Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. După caz, podeaua trebuie să permită scurgerea adecvată a suprafețelor;</i>			
1.b.	Suprafețele murale sunt în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. <i>Acest lucru impune utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice cât și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;</i>			
1.c.	Plafonele (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate sunt să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să diminueze condensul, apariția mușgaiurilor nedorite și deversarea particulelor;			
1.d.	Ferestrele și celelalte deschideri sunt construite în așa fel încât să împiedice acumularea murdăriei. <i>Cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie să fie dotate, după caz, cu ecrane de protecție împotriva insectelor, ușor de demontat pentru a fi curățate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producției;</i>			
1.e.	Ușile sunt ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat. <i>Aceasta va impune utilizarea unor suprafețe netede și neabsorbante, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare</i>			
1.f.	Suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din zonele în care se manipulează produsele alimentare și, în special, cele aflate în contact cu aceste produse sunt păstrate în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. <i>Aceasta va impune utilizarea unor materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.</i>			
2.	Unitatea deține, după caz, spații adecvate pentru curățarea, dezinfectarea și depozitarea instrumentelor și echipamentelor de lucru. <i>Aceste spații trebuie să fie construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să dispună de alimentare adecvată cu apă caldă și rece.</i>			
3.	Unitatea dispune, după caz, de facilitățile necesare pentru spălarea produselor alimentare. <i>Fiecare chiuvetă sau dotare similară destinată spălării produselor alimentare trebuie să dispună de alimentare adecvată cu apă potabilă caldă și/sau rece, să fie păstrate curate și, după caz, dezinfectate.</i>			

Paragraf	CAPITOLUL V: Cerințe aplicabile echipamentelor	Da	Nu	Observații
1.	Toate articolele, instalațiile și echipamentele cu care produsele alimentare intră în contact:			
1.a.	Sunt bine curățate și, după caz, dezinfectate. <i>Curățarea și dezinfecția trebuie să aibă loc cu o frecvență suficient de mare pentru a se evita orice risc de contaminare;</i>			
1.b.	Construcția, materialele și întreținerea sunt de așa natură încât să reducă la minimum orice risc de contaminare;			
1.c.	Cu excepția containerelor și ambalajelor nereturnabile, construcția, materialele și întreținerea sunt de așa natură încât să poată fi curățate și, după caz, dezinfectate			
1.d.	Sunt instalate în așa fel încât permit curățarea adecvată a echipamentelor și a zonei adiacente.			
2.	După caz, echipamentele au prevăzute dispozitive de control adecvat			
3.	În cazul în care este necesară folosirea aditivilor chimici pentru a preveni corodarea echipamentelor și a containerelor, aceștia se utilizează în conformitate cu bunele practici.			

Paragraf	CAPITOLUL VI: Deșeurile alimentare	Da	Nu	Observații
1.	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi se elimină cât mai rapid posibil din încăperile în care se află produsele alimentare, pentru a se evita acumularea lor.			
2.	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sunt depozitate în recipiente care se pot închide, cu excepția cazului în care operatorul din sectorul alimentar poate dovedi că alte tipuri de recipiente sau sisteme de evacuare utilizate sunt corespunzătoare. <i>Aceste recipiente trebuie să fie construite în mod corespunzător, menținute în bună stare, ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.</i>			
3.	Sunt prevăzute mijloace adecvate de depozitare și eliminare a deșeurilor alimentare, a subproduselor alimentare necomestibile și altor resturi. <i>Spațiile de depozitare a deșeurilor se proiectează și se gestionează în așa fel încât să poată fi păstrate curate și, după caz, fără animale și dăunători.</i>			
4.	Toate deșeurile se elimină într-un mod igienic și ecologic în conformitate cu legislația comunitară aplicabilă și fără să constituie o sursă de contaminare directă sau indirectă.			

Paragraf	CAPITOLUL VII: Alimentarea cu apă	Da	Nu	Observații
1.a.	Unitatea dispune de alimentare adecvată cu apă potabilă, care este utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se evita contaminarea produselor alimentare.			
1.b.	Unitatea utilizează apa curată. <i>Apa curată poate fi folosită pentru produsele pescărești integrale. Apa de mare curată poate fi folosită pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gastropode marine; apa curată mai poate fi folosită pentru spălarea exteriorului. În cazul în care se utilizează această apă, se prevăd instalații adecvate de alimentare.</i>			

Paragraf	CAPITOLUL VII: Alimentarea cu apă	Da	Nu	Observații
2.	Unitatea dispune de alimentare cu apă nepotabilă. <i>În cazul în care se utilizează apă nepotabilă, de exemplu pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta trebuie să circule într-un sistem separat și identificat în mod corespunzător. Apa nepotabilă nu trebuie să fie racordată la sistemul de apă potabilă, sau să fie deversată în acest sistem.</i>			
3.	Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu prezintă riscuri de contaminare. Această apă trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă.			
4.	Gheața care intră în contact cu produsele alimentare sau care le poate contamina este făcută din apă potabilă sau, în cazul în care este utilizată la refrigerarea produselor pescărești întregi, din apă curată. <i>Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții capabile să prevină contaminarea.</i>			
5.	Aburul utilizat direct în contact cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau care este susceptibilă să contamineze produsele alimentare.			
6.	În cazul în care produsele alimentare sunt tratate termic în recipiente închise ermetic, apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic nu reprezintă o sursă de contaminare a produselor alimentare.			

Paragraf	CAPITOLUL VIII: Igiena personală	Da	Nu	Observații
1.	Fiecare persoană care lucrează într-o zonă în care se manipulează produse alimentare respectă un nivel ridicat de igienă personală și poartă îmbrăcăminte adecvată și curată și, după caz, îmbrăcăminte de protecție.			
2.	Unitatea nu permite nici unei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli care poate fi transmisă prin alimente sau care prezintă, de exemplu, plăgi infectate, infecții sau leziuni cutanate sau diaree să manipuleze produse alimentare sau să pătrundă într-o zonă în care se manipulează produse alimentare indiferent de situație, dacă există vreo posibilitate de contaminare directă sau indirectă.			

Paragraf	CAPITOLUL IX: Dispoziții aplicabile produselor alimentare	Da	Nu	Observații
1.	Operatorul din sectorul alimentar nu acceptă materii prime, ingrediente sau oricare alt material utilizat la prelucrarea produselor despre care se știe sau este întemeiat să se presupună că sunt contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau substanțe toxice, descompuse sau străine în așa măsură încât, chiar după ce operatorul efectuează sortarea și/sau procedurile de pregătire sau prelucrare normale în condiții sanitare, produsul final nu este adecvat pentru consumul uman.			
2.	Materiile prime și toate ingredientele depozitate sunt păstrate în condiții adecvate menite să prevină degradarea și să evite contaminarea.			

Paragraf	CAPITOLUL IX: Dispoziții aplicabile produselor alimentare	<i>Da</i>	<i>Nu</i>	<i>Observații</i>
3.	În toate etapele de producție, prelucrare și distribuție, produsele alimentare sunt protejate împotriva oricărei contaminări susceptibile de a le face improprii pentru consumul uman, dăunătoare pentru sănătate sau contaminate în asemenea măsură încât este întemeiat să se considere că nu pot fi consumate în starea respectivă (contaminare fizică - inclusiv alergeni, chimică, biologică)			
4.	Sunt puse în practică proceduri adecvate de combatere a dăunătorilor. Sunt aplicate, de asemenea, proceduri adecvate care să împiedice accesul animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare.			
5.	Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite susceptibile de a favoriza înmulțirea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor sunt păstrate la o temperatură care nu poate cauza un risc pentru sănătate. Lanțul frigorific nu este întrerupt. <i>Cu toate acestea, ele pot fi retrase din spațiile cu temperatură controlată pe perioade scurte de timp în scopuri practice legate de manipulare în timpul pregătirii, transportului, depozitării, etalării și servitului produselor alimentare, cu condiția ca acest lucru să nu conducă la apariția unui risc pentru sănătate.</i> Unitatea dispune de spații adecvate și suficient de mari pentru a asigura depozitarea separată a materiilor prime de materialele prelucrate, precum și spații frigorifice de depozitare suficiente.			
6.	În cazul în care produsele alimentare trebuie ținute la frig sau servite reci, ele sunt răcite, pe cât este posibil, imediat după etapa de tratament termic sau, în lipsa acestui tratament, după etapa de pregătire finală, la temperaturi care să nu reprezinte un risc pentru sănătate.			
7.	Decongelarea produselor alimentare se face în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de înmulțire a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor în produsele alimentare. <i>În timpul decongelării, produsele alimentare trebuie supuse unor temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unor riscuri pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în urma decongelării poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta trebuie evacuat corespunzător.</i> După decongelare, produsele alimentare se manevrează în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de înmulțire a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor.			
8.	Substanțele periculoase și/sau necomestibile sunt etichetate în mod corespunzător și depozitate în containere separate și sigure.			

Paragraf	CAPITOLUL X: Dispoziții privind împachetarea și ambalarea produselor alimentare (pentru unitățile care practică aceste operațiuni)	<i>Da</i>	<i>Nu</i>	<i>Observații</i>
1.	Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu reprezintă surse de contaminare.			
2.	Materialele utilizate pentru împachetare sunt depozitate în așa fel încât să nu fie expuse riscului de contaminare.			
3.	Operațiunile de împachetare și ambalare sunt efectuate în așa fel încât să se evite contaminarea produselor. <i>După caz și mai ales dacă se folosesc cutii metalice și borcane de sticlă, ele trebuie să fie întregi și curate.</i>			

Paragraf	CAPITOLUL X: Dispoziții privind împachetarea și ambalarea produselor alimentare (pentru unitățile care practică aceste operațiuni)	<i>Da</i>	<i>Nu</i>	<i>Observații</i>
4.	Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare sunt ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.			

Paragraf	CAPITOLUL XI: Tratamentul termic (următoarele cerințe se aplică numai produselor alimentare introduse pe piață în recipiente închise ermetic)	<i>Da</i>	<i>Nu</i>	<i>Observații</i>
1.	Orice proces de tratament termic utilizat pentru a prelucra un produs neprelucrat sau pentru a prelucra în continuare un produs prelucrat:			
1.a.	Aduce fiecare parte a produsului tratat la o temperatură dată, pe o perioadă dată de timp			
1.b	Împiedică contaminarea produsului în timpul procesării;			
2.	Pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, operatorul din sectorul alimentar verifică cu regularitate principalii parametri relevanți (în special temperatura, presiunea, etanșeitatea și factorii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate;			
3.	Procesul utilizat respectă o normă recunoscută pe plan internațional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultraînaltă sau sterilizarea).			

Paragraf	CAPITOLUL XII: Formarea profesională Operatorul din sectorul alimentar se asigură că:	<i>Da</i>	<i>Nu</i>	<i>Observații</i>
1.	Persoanele care manipulează produsele alimentare sunt supravegheate și instruite și/sau au primit o formare profesională în materie de igienă alimentară adaptată activității lor;			
2.	Persoanele care răspund de întocmirea și actualizarea procedurii bazate pe principiile HACCP sau de punerea în practică a ghidurilor aplicabile au beneficiat de o formare profesională adecvată privind aplicarea principiilor HACCP			
3.	Sunt respectate toate cerințele legislației interne privind programele de formare pentru persoanele care lucrează.			

B. OBLIGAȚIILE OPERATORULUI DIN SECTORUL ALIMENTAR CONFORM RCE 852/2004

B.1. CERINȚE SANITARE GENERALE ȘI SPECIALE

Paragraf	ARTICOLUL 4, ALINEATUL 3: Cerințe sanitare generale și speciale	<i>Da</i>	<i>Nu</i>	<i>Observații</i>
3.	Operatorul din sectorul alimentar a adoptat, după caz, următoarele măsuri sanitare speciale			
3.a.	Respectarea criteriilor microbiologice aplicabile produselor alimentare.			
3.b.	Procedurile necesare pentru atingerea obiectivelor stabilite de RCE 852/2004.			
3.c.	Respectarea cerințelor de control al temperaturii aplicabile produselor alimentare.			
3.d.	Respectarea lanțului frigorific.			
3.e.	Prelevare de probe și analiză.			

C. PROCEDURI DE SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

Unitatea respectă cerințele preliminare	Unitatea are achiziționat și și-a stabilit proceduri în conformitate cu ghidurile de bună practică avizate de ANSVSA	Unitatea are stabilite proceduri bazate pe principiile HACCP (dacă da, se completează checklist HACCP)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>