

· Conferința Magazinul Progresiv

· Retail Network 2007

·
·
·
·
·

HACCP ÎN RETAIL WORKSHOP

Autor:

Dr. Ing. Gabriela BERECHET

Expert consultant, THR – CG

New Montana, Sinaia,

14 – 16 martie 2007



· · · · · · · ·

LEGISLAȚIE SPECIFICĂ

- Legea 150 din 2004 privind siguranța alimentelor
- HG 924 / 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare
- Ordin 301/2006 – Normă privind procedurile de înregistrare a activităților de înregistrare a activităților de vânzare directă de produse primare, a activităților de vânzare cu amănuntul și a activităților de fabricare a alimentelor

-
-
-

Legea 150

Art. 1 (5) Prevederile prezentei legi se aplică la toate etapele producției, prelucrării, distribuției și comercializării alimentelor și hranei pentru animale, cu excepția producției pentru uz particular casnic ori preparării, manipulării sau depozitării alimentelor destinate consumului casnic

-
-
-



Art 2

- (1) În sensul prezentei legi, prin aliment sau produs alimentar se înțelege orice produs sau substanță, indiferent dacă este procesată integral, parțial sau neprocesată, destinată consumului uman sau preconizată a fi destinată consumului uman.
- (2) Alimentele includ și băuturile, guma de mestecat și orice altă substanță, inclusiv apa, încorporată intenționat în alimente în timpul producerii, pregătirii sau tratării acestora.

-
-
-

Art. (3)

Definiții:

- a) Legislație în domeniul alimentelor
- b) Activitate în domeniul alimentelor
- c) Întreprindere sau unitate cu profil alimentar
- d) Agent cu activitate în domeniul alimentar

-
-
-

(...)

k) Comerț cu amănuntul – manipulare și/sau procesarea alimentelor și depozitarea acestora în punctele de vânzare sau de livrare către consumatorul final, inclusiv terminalele de distribuție, operațiunile de catering, cantinele fabricilor, restaurante și alte operațiuni similare în domeniul serviciilor alimentare, magazine, centre de distribuție tip supermarket-uri, piețe de vânzare en gros

-
-
-

Art. 8 Legislația în domeniul alimentelor urmărește să protejeze interesele consumatorilor și să le furnizeze informațiile necesare, pentru a alege în cunoștință de cauză alimentele pe care le consumă, și vizează prevenirea:

- a) Practicilor frauduloase sau înșelătoare
- b) Falsificării alimentelor
- c) Oricăror practici care pot să inducă în eroare consumatorul

Obligații generale privind comerțul cu alimente

Art. 11. – Alimentele și hrana pentru animale importate trebuie să fie în conformitate cu cerințele legislației în domeniul alimentelor sau cu cele prevăzute în acordurile încheiate între România și țara exportatoare.

Art. 12. – (1) Alimentele și hrana pentru animale care se exportă sau se reexportă trebuie să fie în conformitate cu cerințele legislației în domeniul alimentelor, în afara cazurilor în care se dispune altfel de către autoritățile competente din țara importatoare sau de legislația în vigoare din țara importatoare.

(2) În alte situații, în afara cazurilor în care alimentele sunt daunatoare pentru sănătate sau hrana pentru animale nu este sigură, acestea pot fi exportate sau reexportate numai în cazul în care autoritățile competente din țara de destinație au fost de acord în mod expres, după ce au beneficiat de toate informațiile privitoare la motivele și situațiile pentru care alimentele sau hrana pentru animale nu pot fi puse pe piață.

(3) În cazul în care se aplică prevederile unui acord bilateral încheiat între România și alt stat, alimentele și hrana pentru animale exportate din România trebuie să fie în conformitate cu prevederile acestuia.

-
-
-

Art. 13. – În domeniul comerțului cu alimente autoritățile competente au, în principal, următoarele obligații: a) să contribuie la elaborarea de norme tehnice pentru alimente și hrana pentru animale și la elaborarea de norme sanitare și fitosanitare; 9 b) să asigure coordonarea activităților privind aplicarea normelor specifice alimentelor și hranei pentru animale, adoptate de organizațiile guvernamentale și nonguvernamentale;

c) să contribuie, în cazul în care este nevoie, la încheierea de acorduri cu privire la recunoașterea echivalenței măsurilor specifice privind alimentele și hrana pentru animale;

d) să acorde o atenție deosebită problemelor specifice de dezvoltare, finanțare și comerciale ale țărilor în curs de dezvoltare, pentru a se asigura că normele internaționale nu creează obstacole în realizarea exporturilor din aceste țări;

e) să promoveze concordanța între normele tehnice internaționale și legislația în domeniul alimentelor, astfel încât nivelul înalt de protecție să nu fie diminuat.

Cerințe generale

Art. 14. – Pentru asigurarea siguranței alimentelor se vor respecta următoarele cerințe:

a) alimentele nu trebuie puse pe piață dacă nu sunt sigure; b) alimentele sunt considerate nesigure, dacă sunt daunatoare pentru sănătate sau inadecvate consumului uman; c) pentru a determina dacă un aliment nu este sigur, se va ține seama de condițiile normale de utilizare a alimentelor de către consumator la fiecare etapă a producției, procesării și distribuției, precum și de informațiile furnizate consumatorului, inclusiv informațiile de pe etichetă sau alte informații generale puse la dispoziția consumatorului privind evitarea efectelor daunatoare sănătății personale, determinate de un anumit aliment sau categorie de alimente; d) pentru a stabili dacă un aliment este daunător pentru sănătate, trebuie avute în vedere efectele probabile imediate și/sau pe termen scurt și/sau pe termen lung ale acelui aliment asupra sănătății persoanei care îl consumă, precum și efectele asupra generațiilor viitoare, posibilele efecte toxice cumulate, precum și sensibilitatea asupra sănătății unei anumite categorii de consumatori; e) pentru a determina dacă un aliment este sau nu inadecvat pentru consumul uman, trebuie să se analizeze dacă alimentul este inacceptabil pentru consumul uman în conformitate cu destinația sa, din punct de vedere al contaminării, determinate de factori externi sau nu, de alterare, deteriorare sau degradare; f) în cazul în care un aliment nesigur face parte dintr-un lot, sarcă sau transport de alimente din aceeași clasă sau cu aceeași descriere, se va presupune că toate alimentele din respectivul lot, sarcă sau transport sunt nesigure, în afara cazului în care în urma unei evaluări detaliate nu se descoperă nici o dovadă care să indice că și restul lotului/sărjei sau transportului este sigur; g) conformitatea unui aliment cu prevederile specifice aplicabile acelui aliment nu va împiedica autoritățile competente să ia măsurile necesare în vederea impunerii de restricții la punerea pe piață sau în vederea retragerii acestuia de pe piață, în cazul în care există motive care arată că alimentele nu sunt sigure, deși aparent acestea sunt conforme.

-
-
-

HG 924 / 2006

Prezenta hotărâre transpune prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 852/2004/CE, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. 139 din 30 aprilie 2004.

-
-
-

- **(1)** Prezenta hotărâre stabilește reguli generale cu privire la igiena produselor alimentare pentru operatorii cu activitate în domeniul alimentar, ținându-se cont, în mod special, de următoarele principii:
 - **a)** responsabilitatea primară pentru siguranța alimentelor aparține operatorului cu activitate în domeniul alimentar;
 - **b)** este necesar să se asigure siguranța alimentelor pe tot lanțul alimentar, începând cu producția primară;
 - **c)** este important să se asigure lanțul frigorific pentru alimente ce nu pot fi depozitate în siguranță la temperaturi ale mediului ambiant, în special pentru alimente congelate;

-
-
-

- **d)** implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă, trebuie să întărească responsabilitatea operatorilor cu activitate în domeniul alimentar;
- **e)** ghidurile de bune practici sunt un instrument valoros pentru a ajuta operatorii cu activitate în domeniul alimentar, de la toate nivelurile lanțului alimentar, să fie în conformitate cu regulile de igienă a alimentelor și la aplicarea principiilor HACCP;
- **f)** este necesar să se stabilească criterii microbiologice și cerințe de control al temperaturii, bazate pe o evaluare științifică a riscului;
- **g)** este necesar să se asigure ca alimentele importate să fie cel puțin la același standard de igienă ca alimentele produse în România sau să fie la un standard echivalent.
- **(2)** Prezenta hotărâre se aplică tuturor etapelor de producție, de procesare și de distribuție a alimentelor, precum și activităților de export, fără a se aduce atingere unor cerințe specifice cu referire la igiena alimentelor.

-
-
-

CAPITOLUL III: Cerințe pentru facilități mobile și/sau temporare (precum marchize, standuri de comercializare, vehicule mobile pentru vânzare), facilități utilizate în principal drept locuințe private, dar unde sunt preparate alimente, în mod regulat, pentru punere pe piață, precum și automate pentru vânzare

•
(1)Facilitățile și automatele pentru vânzare, în măsura în care este practicabil în mod rezonabil, trebuie să fie în așa fel amplasate, concepute, construite, menținute curate și în bune condiții, încât să se evite riscul contaminării, în special de către animale și dăunători.

(2)În special, atunci când este necesar:

- a)**trebuie să fie disponibile facilități corespunzătoare pentru menținerea igienei corespunzătoare a personalului (incluzând facilități pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor, spații sanitare igienice și vestiare);
- b)**suprafețele în contact cu alimentele trebuie să fie în bună stare de întreținere și trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;
- c)**trebuie să fie elaborate instrucțiuni adecvate pentru curățarea și, după caz, dezinfecția ustensilelor și a echipamentului de lucru;
- d)**atunci când produsele alimentare sunt curățate, ca parte a operațiunilor din cadrul activităților în domeniul alimentar, trebuie elaborate instrucțiuni adecvate pentru ca această operațiune să se efectueze igienic;
- e)**trebuie să fie disponibilă o sursă adecvată de apă fierbinte și/sau de apă potabilă rece;
- f)**trebuie să fie disponibile dispozitive adecvate și/sau facilități, pentru depozitarea igienică, colectarea și eliminarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile și a deșeurilor (lichide sau solide);
- g)**trebuie să fie disponibile facilități adecvate și/sau dispozitive pentru menținerea și monitorizarea condițiilor adecvate de temperatură pentru alimente;
- h)**produsele alimentare trebuie să fie plasate în așa fel încât să se evite riscul contaminării, pe cât este practic posibil.

-
-
-

Ordinul 301/2006 al ANSVSA

Normă din 22/12/2006 Publicat in Monitorul Oficial, Partea I nr. 9 din 08/01/2007
privind procedurile de înregistrare a activităților de vânzare directă de produse primare, a activităților de vânzare cu amănuntul și a activităților de fabricare a alimentelor

-
- 1. Definiții
-
- Art. 1. - Prezentele prevederi stabilesc definițiile referitoare la activitățile de vânzare directă a produselor primare, precum și procedura de înregistrare sanitară veterinară a activităților de vânzare directă de produse primare.
- Art. 2. - În sensul prezentului capitol, termenii și expresiile următoare se definesc astfel:
 - a) înregistrare sanitară veterinară - înscrierea altor unități care produc alimente de origine animală decât cele autorizate sanitar veterinar, în listele celor cu vânzare directă de produse primare, de către autoritatea sanitară veterinară județeană, respectiv a municipiului București, în baza unei cereri scrise din partea reprezentantului legal al unității;
 - b) activități supuse înregistrării sanitare veterinare - activitățile de vânzare directă a produselor primare de origine animală obținute din producția primară, care sunt supuse înregistrării și controlului sanitar veterinar;
 - c) document de înregistrare sanitară veterinară - documentul emis de direcția sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, pentru activitățile din unitățile supuse înregistrării;

-
-
-

Vânzări cu amănuntul

- a) vânzare cu amănuntul - furnizarea restrânsă, localizată și limitată de produse alimentare de origine animală și nonanimală, obținute în unități autorizate sanitar veterinar sau/și obținute în cantități mici în unități de desfacere cu amănuntul la locul producerii și care sunt comercializate direct către:
 - 1. consumatorul final la locul producerii;
 - 2. alte unități de vânzare cu amănuntul, aparținând producătorului, aflate pe teritoriul județului respectiv, fără a depăși limitele de suprafață ale județului;
 - 3. unități de alimentație publică din localitate sau dintr-o localitate învecinată din același județ;
 - 4. consumatorul final, cu ocazia târgurilor, piețelor, expozițiilor, sărbătorilor religioase etc., organizate periodic de autoritățile locale.

-
-
- **UNITĂȚI DE VÂNZARE CU AMĂNUNTUL SUPUSE**

ÎNREGISTRĂRII ȘI CONTROLULUI SANITAR VETERINAR ȘI PENTRU

SIGURANȚA ALIMENTELOR

- **Magazin alimentar**; unitate cu dotări limitate în care se desfășoară activități pentru păstrarea limitată, prezentarea și vânzarea separată de produse de origine animală și non-animală, ambalate și/sau preambalate de producător;
- **Hipermarket/supermarket**: unitate cu spații și capacități de depozitare distincte în care se desfășoară activități pentru recepția, depozitarea distinctă și vânzarea în raioane separate a produselor de origine animală și non-animală, inclusiv tranșarea, prepararea și ambalarea cărnii numai în cazul în care această activitate reprezintă mai puțin de 20% din activitatea întregului obiectiv;
- **Unități cu vânzare prin internet**: unitate cu spații și dotări fixe sau mobile pentru depozitarea, transportul către consumatorul final și vânzarea numai prin comandă prin internet de alimente de origine animală și non-animală ambalate și/sau preambalate de producător;

TARIFE

pentru înregistrarea sanitară veterinară și pentru
siguranța alimentelor a unităților prevăzute în anexa nr. 1

6	Unități cu vânzare en-detail:		
	Magazin alimentar	200	
	Hipermarket/supermarket	500	
	Unități cu vânzare prin intranet	300	
7	Unități cu activități nespecifice:		
	Depozit alimentar fără regim termic	200	

ACTIVITĂȚI SUPUSE ÎNREGISTRĂRII ȘI CONTROLULUI PENTRU SIGURANȚA

ALIMENTELOR

- 1. Unități de ambalare produse alimentare de origine non-animală unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, depozitarea, ambalarea și livrarea produselor alimentare de origine non-animală.
- 2. Depozit pentru semințe de consum - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, depozitarea și livrarea de semințe de consum.
- 3. Depozit alimentar pentru produse de origine non-animală - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, depozitarea și livrarea de produse preambalate de origine non-animală, atât pentru alte unități cât și pentru consumatorul final.
- 4. Depozit frigorific pentru produse alimentare de origine non-animală - unitate cu spații și instalații de frig adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția, depozitarea și livrarea produselor de origine non-animală congelate sau care necesită temperaturi scăzute de depozitare, atât pentru alte unități cât și pentru consumatorul final.
- 5. Unități de comercializare a produselor alimentare congelate - unități cu spații, dotări și instalații adecvate pentru recepția materiei prime, depozitarea și/sau prelucrarea produselor congelate precum și spații de ambalare, depozitare și livrare corespunzătoare, atât pentru alte unități cât și pentru consumatorul final.

-
-
-

- 6. Unități de producere a ambalajelor pentru produsele alimentare ce vin în contact cu alimentele - unități cu spații, dotări și instalații adecvate pentru fabricarea în condiții corespunzătoare a ambalajelor pentru produsele alimentare ce vin în contact cu alimentele precum și spații de ambalare, depozitare și livrare corespunzătoare, a acestora pentru unitățile ce le utilizează.
- 7. Mijloc de transport produse de origine non-animală: orice navă, aeronavă, mijloc auto etc. înregistrate ca mijloace de transport dotate corespunzător pentru ca produsele de origine non-animală pe timpul transportului să nu își modifice caracteristicile prevăzute în documentele însoțitoare.

•
•
•

SISTEMUL HACCP

- HACCP este un acronim care provine de la expresia din limba engleză „**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints” (în traducere: „Analiza Pericolelor și Puncte Critice de Control”), care este o metodă sistematică de identificare, evaluare și control a pericolelor asociate cu producerea, transportul, distribuția, depozitarea, desfacerea produselor alimentare.

- Sistemul HACCP a fost pus în aplicare pentru prima dată în anul 1959 de către compania Pillsbury în proiectele sale de cercetare și realizare a produselor alimentare destinate programelor spațiale americane. La fundamentarea metodei au colaborat: Agenția Națională pentru Aeronautică și Spațiul Cosmic al SUA (NASA), laboratoarele Natick ale Armatei SUA și Grupul de Proiectare pentru Laboratoarele Spațiale ale Forțelor aeriene ale SUA

• • • Dictionar minimal de termeni HACCP

- **Punctul critic de control** (engl. Critical Control Point) - **PCC**: un punct care, daca este supus supravegherii permanente prescriptiilor si indicatiilor de specialitate, va conduce la eliminarea sau reducerea riscurilor pana la un nivel acceptabil.
- **Risc** (hazard): reprezinta un pericol potential, un element de natura microbiologica, chimica sau fizica, ce poate afecta sanatatea sau viata consumatorului.
- **Prescriptii de specialitate**: caracteristici specifice de natura fizica (ex.: timp sau temperatura), chimica (pH) sau biologica

Dictionar minimal de termeni HACCP

- **Actiune corectiva**: masura ce trebuie luata atunci cand sunt indicii care evidentiaza o tendinta de pierdere a controlului in punctul critic de control
- **Punct de control** - PC : orice etapa a procesului de fabricatie in care trebuie exercitat un anumit grad de control, dar in care pierderea controlului nu conduce la periclitarea sanatatii sau vietii consumatorului.
- **Limita critica** : valoare prescrisa a unui anumit parametru al produsului sau procesului intr-un punct critic de control, a carei depasire sau nerespectare ar pune in pericol sanatatea sau viata consumatorului.

Dictionar minimal de termeni HACCP

- **Arbore decizional**: o succesiune de intrebari la care se raspunde pentru a decide daca un risc de orice natura poate prezenta un pericol real in procesul de manipulare sau prelucrare a unui produs alimentar.
- **Nivel acceptabil** : valoarea unui parametru, pre-determinat intr-un anumit punct critic de control, a carei atingere permite mentinerea sub control a riscurilor identificate.
- **Plan HACCP** : document scris care detaliaza procedurile ce trebuie urmate, in conformitate cu principiile HACCP.
- **Abatere**: iesirea din limitele critice ale unui parametru al produsului intr-un punct critic de control.

• • • Dictionar minimal de termeni HACCP

- **Diagrama de flux**: o succesiune detaliata a etapelor existente in orice proces de manipulare, prelucrare sau fabricare a unui produs alimentar
- **Monitorizare**: verificarea prin teste, masuratori sau analize a faptului ca procedurile de prelucrare sau manipulare in fiecare punct critic de control respecta criteriile stabilite.
- **Nivel obiectiv**: valoarea unui parametru intr-un anumit punct critic de control a carei atingere permite tinerea sub control a riscurilor identificate
- **Toleranta**: interval din jurul unui nivel obiectiv in care este permisa variatia unui anumit parametru

Dictionar minimal de termeni HACCP

- **Echipa HACCP**: o echipa care realizeaza studiul HACCP, format din persoane din domenii diverse de activitate din unitatea de alimentatie, relevante pentru realizarea studiului

-
-
-

PRINCIPIILE HACCP

- 1. Evaluarea riscurilor asociate cu obtinerea sau recoltarea materiilor prime si ingredientelor, prelucrarea, manipularea, depozitarea, distributia, prepararea si consumul produselor alimentare;
- 2. Determinarea punctelor critice prin care se pot tine sub control riscurile identificate;
- 3. Stabilirea limitelor critice care trebuie respectate in fiecare punct critic de control;
- 4. Stabilirea procedurilor de monitorizare a punctelor critice de control;
- 5. Stabilirea actiunilor corective ce vor fi aplicate atunci cand in urma monitorizarii punctelor critice de control, este detectata o deviatie de la limitele critice;
- 6. Organizarea unui sistem eficient de pastrare a inregistrarilor care constituie documentatia planului HACCP;
- 7. Stabilirea procedurilor prin care se va verifica daca sistemul HACCP functioneaza corect.

RISCURILE ASOCIATE ALIMENTELOR

- Insalubrizarea alimentelor
 - **CONTAMINARE** (accidental)
 - **POLUARE** (permanent)
- Riscuri asociate alimentelor:
 - **FIZIC**
 - **CHIMIC**
 - **BACTERIOLOGIC**

• • • ETAPELE UNUI STUDIU HACCP

- Selectarea echipei HACCP
- Construirea diagramei de flux a procesului
- Verificarea diagramei de flux a procesului
- Determinarea PCC

IMPLEMENTAREA SISTEMULUI HACCP

- Stabilirea responsabilităților;
- Stabilirea planului de implementare a HACCP;
- Elaborarea politicii HACCP a firmei („toate produsele noastre sunt sigure pentru consum?”);
- întrunirea nucleului HACCP;
- Elaborarea planului HACCP pentru un anumit preparat;
- Elaborarea procedurilor operaționale;
- Finalizarea activității.

BIBLIOGRAFIE

ROTARU, G., MORARU, C. - „Industria alimentară - HACCP - calitate. Analiza riscurilor . Puncte critice de control”, Editura Academica, Galati, 1997;

OLARU, M. - „Managementul calitatii”, Editura Economica, Bucuresti, 1995;

DAGHIE, N. si colaboratorii - „Analiza riscului prin puncte critice de control în circuitul alimentelor”, Editura Viata Medicala Romaneasca, Bucuresti, 1995;

ALBU, A. - „Introducerea autocontrolului managerial pe baza sistemului HACCP în unitatile alimentare din Romania”, Editura Sagittarius, Bucuresti, 1998;

NICULIȚĂ, L. – “Managementul și ingineria calității”, Editura Academiei Române, București, 2005