

PRP 00 - definește cerințele generale aplicabile documentației din Codul nostru de Bune Practici de Producție Igienică aplicat în . Prin implementarea a acestor cerințe, noi ne asigurăm controlul eficient asupra următoarelor aspecte critice din documentații:

Cod de Bune Practici de Producție Igienică	Manual HACCP	Ediția 2025 / rev 01
Procedură generală	PRP 00 - 1	Cerința: 01 - 08
Abrevieri, definiții și legislație		

PRP 00-1 Abrevieri, definiții și legislație aplicată în Manualul HACCP

Cuprins

- [1. Scopul programului nostru](#)
- [2. Domeniul de aplicare](#)
- [3. Descrierea procesului de implementare și utilizare](#)
 - [1. Abrevieri și simboluri](#)
 - [2. Definiții utilizate](#)
 - [3. Mod de referință](#)
 - [4. Revizuire și actualizare](#)
- [4. Abrevieri folosite](#)
- [5. Definiții](#)
- [6. Legislație](#)
- [1. Copyright © 2024 Asociația Codex. Toate drepturile rezervate](#)

În sistemul HACCP, codificam formulare ca o practică pentru a organiza și standardiza documentele și procedurile.

Utilizare în HACCP:

1. Definire formală: Include aceste abrevieri într-o secțiune dedicată din Planul HACCP – de obicei în „Glosar de termeni” sau în introducerea fiecărui formular.
2. Codificare documente: Folosește abrevierile ca prefix pentru formulare (ex: RMP-01 – Formular recepție carne).
3. Trasabilitate și audit: Claritatea acestor abrevieri ajută în procesul de audit și în instruirea personalului.

Această procedură servește drept **referință unică și comună**, astfel încât nu mai trebuie repetată în fiecare document HACCP.

1. Scopul programului nostru

Scopul acestei proceduri este de a asigura un cadru coerent, standardizat și ușor de înțeles pentru utilizarea abrevierilor, termenilor tehnici și referințelor legislative în cadrul sistemului HACCP. Aceasta facilitează o înțelegere clară și unitară a documentelor care compun Manualul HACCP al unității.

2. Domeniul de aplicare

Această procedură se aplică **tuturor documentelor din Manualul HACCP**, indiferent de categoria sau nivelul lor (programe preliminare, proceduri operaționale, planuri HACCP, înregistrări etc.). Este valabilă pentru toate tipurile de unități alimentare, indiferent de activitate (procesare, ambalare, depozitare, distribuție, catering etc.).

3. Descrierea procesului de implementare și utilizare

3.1. Abrevieri și simboluri

Toate documentele HACCP utilizează abrevieri și coduri standardizate, definite în această procedură. Abrevierile sunt explicate o singură dată aici și sunt valabile pentru întregul sistem.

3.2. Definiții utilizate

Termenii precum „pericol”, „control”, „monitorizare”, „limită critică”, „verificare”, „corecție” sau „trasabilitate” sunt definiți conform Codex Alimentarius și Regulamentelor UE privind siguranța alimentelor care se găsesc în format complet adoptați în prezenta documentație de pe codex.ro

3.3. Mod de referință

Toate documentele din Manualul HACCP vor include o trimitere de tipul:

„Pentru abrevieri, definiții și legislație aplicabilă, vezi Procedura generală – Abrevieri, definiții și legislație (PRG-ADL)”

Astfel, nu mai este necesară reluarea acestora în fiecare document în parte.

3.4. Revizuire și actualizare

Această procedură se revizuieste anual sau ori de câte ori apar modificări legislative sau terminologice semnificative. Responsabilul HACCP este direct responsabil cu menținerea la zi a acestei proceduri și a anexelor sale.

4. Abrevieri folosite

1. Abrevieri legate de produse (posibil legate de puncte de control, materii prime, produse finite):

- CIN - Caracteristici Inițiale ale produsului nou
- RMP - Recepție Materii Prime
- DMP - Depozitare Materii Prime
- DPF - Depozitare Produse Finite
- PA - Procesare/Ambalare
- CT - Control Tehnologic (sau Control Termic, dacă e cazul)
- AC - Alergeni și Contaminanți
- RC - Recepție Consumabile (sau „Retur Consum”)
- CAL - Calibrare echipamente

2. Abrevieri legate de igienă și sanitație:

- IP - Igiena Personalului
- IE - Igiena Echipamentelor
- IS - Igiena Spațiilor
- DDD - Dezinsecție, Deratizare, Dezinfectare
- GD - Grafic de Curățenie și Dezinfectare

3. Alte tipuri de abrevieri utilizate:

- **FT= fisa tehnica**
- **SMSA = SMSA: Food Safety Management System** - Sistemul de Management al Siguranței Alimentare, care reprezintă structura și procedurile implementate pentru a gestiona și asigura siguranța alimentelor produse și distribuite de o organizație.
- **MA** - Manual
- **MPR** - managementul proceselor: procesele tehnice si tehnologice ale unității, fisele tehnologice, fluxuri de procese, etc
- **ST** - Standard de produs: fisa produsului materie prima, ingredient, materiale, produs intermediar, produs finit etc.
- **PRP: Prerequisite Programs** - Programe Preliminare, care sunt măsuri de bază și condiții fundamentale necesare pentru menținerea unui mediu igienic în cadrul lanțului de producție alimentar, precum controlul dăunătorilor, igiena personalului, și întreținerea echipamentelor.
- **FT: Form Template** - Șablon de Formular, care face referire la formularele standardizate utilizate pentru înregistrări, cum ar fi planuri de acțiune, minute ale întâlnirilor și evaluări.
- **PRO: Procedure** - Procedură, care reprezintă documentația detaliată privind modul de implementare a proceselor necesare în cadrul SMSA. Procedurile sunt folosite pentru a detalia procesele de monitorizare, acțiuni corective, evaluare și îmbunătățire continuă.
- **IP: Interested Parties** - Părți Interesate, care se referă la liste sau documente ce identifică grupurile sau indivizii interesați sau afectați de performanța și conformitatea organizației în domeniul siguranței alimentelor.
- **PIE = IS: Internal and External Issues** - Probleme Interne și Externe, care sunt documente ce identifică aspectele și contextul intern și extern al organizației, cu impact asupra Sistemului de Management al Siguranței Alimentare.
- **CLR = LR: Legal and Regulatory** - Cerințe Legale și de Reglementare, care se referă la liste

și documente ce conțin cerințele legislative, reglementative și contractuale pe care organizația trebuie să le respecte pentru a asigura siguranța alimentară.

- **ER = RA: Risk Assessment** - Evaluarea Riscurilor, care implică documente și metodologii folosite pentru a analiza și evalua riscurile potențiale legate de siguranța alimentelor în procesele și produsele organizației.
- **OB: Objectives** - Obiective, care reprezintă țintele organizației în cadrul Sistemului de Management al Siguranței Alimentare, stabilite pentru îmbunătățirea continuă și asigurarea conformității cu cerințele de siguranță alimentară.
- **ISL - Instrucțiuni de Lucru** - o Instrucțiuni specifice sunt afișate în zonele critice și distribuite personalului relevant.
- **FSO (Food Safety Objective) - Obiectiv de Siguranță Alimentară:** FSO se referă la „frecvența și/sau concentrația maximă a unui pericol alimentar într-un aliment în momentul consumului acestuia, care furnizează sau contribuie la un nivel adecvat de protecție.” Cu alte cuvinte, FSO definește nivelul maxim permis pentru un anumit pericol (cum ar fi o bacterie sau un contaminant chimic) într-un produs alimentar, asigurând că este sigur pentru consum în momentul în care ajunge la consumator. FSO ajută organizațiile să controleze pericolele alimentare și să mențină siguranța alimentară în lanțul de distribuție.
- **ALOP (Appropriate Level of Protection) - Nivel Adecvat de Protecție:** ALOP este nivelul de protecție pe care o țară sau o organizație îl consideră acceptabil pentru sănătatea publică în raport cu siguranța alimentară. ALOP reprezintă măsura de protecție considerată acceptabilă în limitarea pericolelor asociate alimentelor și diferă de la o țară la alta, în funcție de reglementările naționale și de politica de siguranță alimentară. ALOP servește drept bază pentru stabilirea FSO-urilor și a altor măsuri de control în industria alimentară.
- **OPRP - Operational Prerequisite Program sau Program Operațional Preliminar**
- **IH** - Instrucțiune de igienă
- **DH** - Document de igienă
- **R** - Registru
- **F** - Fișă
- **FI** - Flux
- **Prg** - Program
- **FI-FO** - Primul intrat - primul ieșit
- **FE-FO** - Primul expirat - primul ieșit
- **BPPH** - Bună Practică de Producție Igienică
- **HACCP** - Hazard Analysis and Critical Control Points (Analiza riscului și Punctele Critice de Control)
- **PS** - Procedură HACCP
- **SR** - Standard Român
- **OMS** - Ordinul Ministrului Sănătății
- **HG** - Hotărâre de Guvern
- **MO** - Monitorul Oficial al României
- **ASRO** - Asociația de Standardizare din România
- **PCC** - Punct Critic de Control.

5. Definiții

Prezentele definiții se completează cu înregistrările Codex.ro - Glosar & Index

- **Abatere de la limita critică** - orice deviere a procesului în afara limitelor critice ale caracteristicilor măsurabile prin care se asigură respectarea parametrilor de siguranță a produsului finit;
- **Aditivi alimentari** - substanțe de proveniență naturală sau artificială care nu se utilizează individual și se adaugă din considerente tehnologice alimentelor în procesul de producție;
- **Agent de contaminare** - orice agent biologic sau chimic, substanțe străine sau alte substanțe adăugate intenționat la aliment și care îi pot compromite gradul de securitate sau caracterul adecvat;
- **Agent de contaminare** - orice agent biologic, chimic, substanțe străine sau alte substanțe adăugate neintenționat la aliment și care pot compromite gradul de siguranță sau caracterul adecvat al acestuia;
- **Bună practică de producție** – sistemul principalelor reguli igienice și tehnologice referitoare la activitate, în conformitate cu buna practică igienică și buna practică tehnologică, care se aplică în domeniul producerii și comerțului cu produse alimentare, cu scopul de a se reduce la un minimum acceptabil riscul de contaminare a produselor alimentare, în cadrul activității productive sau umane;
- **Carantina** – starea unor produse inițiale sau finite, izolate fizic sau în alt mod corespunzător până la aplicarea unei decizii cu privire la eliberarea, refuzarea sau prelucrarea acestora;
- **Contaminare** - introducerea unui agent de contaminare în aliment, sau în mediul înconjurător;
- **Contaminare încrucișată** – contaminarea care se poate produce prin încrucișarea fluxurilor salubre cu cele insalubre;
- **Depozitare** - operația de păstrare a materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite. Sub aspectul temperaturii depozitarea are loc la temperatura mediului ambiant, sau la temperaturi corespunzătoare refrigerării, sau congelării;
- **Materiale de ambalare** - toate materialele utilizate la ambalarea produselor alimentare, exceptând cele folosite pentru încărcare și transport;
- **Produs finit** - produs care nu va mai suferi o procesare sau transformare ulterioară de către o altă organizație.
- **Notă:**

un produs care suferă procesare, sau transformare ulterioară de către o altă organizație este un produs finit în contextul primei organizații și o materie primă, sau un ingredient în contextul celei de a doua organizații;

- **Produs periculos** - orice produs care nu îndeplinește prevederile de a fi produs sigur;
- **Produs sigur** - orice produs care, în condiții normale sau rezonabile previzibile de utilizare, inclusiv de durată, și, după caz, de punere în funcțiune, de instalare și de necesități de întreținere, nu prezintă nici un risc, sau numai riscuri minime, compatibile cu utilizarea produsului și considerate ca acceptabile și corespunzătoare unui nivel ridicat de protecție a sănătății și securității consumatorilor. Se iau în considerare în special:
 1. Caracteristicile produsului, în special compoziția, ambalarea, condițiile de asamblare și, după caz, de montaj și de întreținere;
 2. Efectul asupra altor produse, în cazul în care utilizarea lui împreună cu alte produse poate fi, în mod rezonabil, previzibil;

3. Prezentarea produsului, etichetarea să, orice avertizări și instrucțiuni pentru utilizarea și distrugerea lui, precum și orice altă indicație, sau informație referitoare la produs;
 4. Categoriile de consumatori expuse riscului în cazul utilizării produsului, în particular, copii și persoanele în vârstă.
- **Document** - Conține informații care stabilesc reguli, concepte de bază sau caracteristici ale unei activități stabilite, sau oferă posibilitatea introducerii de date care subliniază clar situații și acțiuni.
 - **Fișe Tehnologice** - Document intern care prezintă modul de fabricare a unui produs sau a unei grupe de produse alimentare. Conține informații despre denumire, marcă, conținutul produsului finit și destinația acestuia.
 - **Instrucțiuni de Igienă** - Document ce face parte din Bună Practică de Producție Igienică și care stabilește detaliat regulile ce trebuie respectate de către angajați, referitoare la condițiile igienico-sanitare ale personalului, punctelor de lucru și echipamentelor.
 - **Modificări** - Toate rectificările, anulările, introducerile de date în documente, fără a modifica înțelesul acestora.
 - **Normative** - Document care stabilește reguli, concepte de bază sau caracteristici ale unei activități stabilite sau ale rezultatelor acesteia, elaborate de organe autorizate. Normativele includ legi, dispoziții, regulamente de ordine interioară, standarde, Hotărâri de Guvern etc.
 - **Program Preliminar (PRP)** - Condiții și activități de bază necesare pentru a menține un mediu igienic pe parcursul lanțului alimentar, adecvat pentru producția, manipularea și furnizarea de produse finite sigure și alimente sigure pentru consum uman.
 - **Apă potabilă:** Apa care îndeplinește cerințele minime prevăzute de Legea nr. 458/2002 privind calitatea apei potabile, modificată și completată prin Legea nr. 311/2004, ce transpune Directiva Consiliului Europei nr. 98/83/CE. Este apa destinată consumului uman, indiferent de originea acesteia, furnizată prin rețea de distribuție, din rezervor sau distribuită în sticlă ori alte recipiente.
 - **Aliment sau produs alimentar** - orice produs sau substanță, indiferent dacă este procesat integral, parțial, sau neprocesat, destinat consumului uman ori preconizat a fi destinat consumului uman;
 - **Alimente care nu pot fi utilizate pentru consumul de către populație** – alimente care sunt poluate cu substanțe poluante fizice, chimice și microbiologice, sau deteriorate, sau cu termen de valabilitate expirat, sau cu ambalaj deteriorat, sau alimente obținute, produse și oferite spre consum în obiective neautorizate, sau în condiții care nu corespund reglementărilor legale în vigoare;
 - **Ambalare** - operația destinată protejării produselor pentru consumul uman prin utilizarea unui ambalaj sau vas inițial, care intră în contact direct cu produsul;
 - **Control** - conducerea unei operații, etape, sau proces astfel încât să se atingă un anumit nivel al performanțelor propuse;
 - **Inocuitate** - însușire a unui produs de a fi sigur pentru consum, de a nu prezenta pericole pentru consum;
 - **Instrucțiuni** - documentele în care se prezintă modalitățile de operare și indicații referitoare la cel mai eficient mod de acțiune, adaptate la condițiile de desfășurare a activității, prezentate într-o formă scurtă, concisă, formulate ca niște comenzi;
 - **Lot** - ansamblu de unități de vânzare dintr-un aliment fabricat, prelucrat, sau ambalat în condiții identice.
 - **Control:** Conducerea unei operații, etape sau proces astfel încât să se atingă un anumit nivel al

performanțelor propuse.

- **Dotare/amenajare tehnologică:** Complex de mașini, instalații, echipamente, linii de flux, recipiente, conducte, mijloace interne de transport, mese de lucru, stelaje, inventar de asistență.
- **Echipament tehnologic:** Ansamblul de piese, dispozitive și mecanisme împreună cu elementele de legătură, aparținând unei instalații, unei mașini și îndeplinind o anumită funcție în cadrul acestui sistem.
- **Igiena alimentelor:** Toate măsurile necesare pentru garantarea siguranței și salubrității produselor alimentare care acoperă toate etapele ulterioare producției primare, incluzând: recepția, păstrarea temporară, pregătirea procesării, procesarea, ambalarea, depozitarea, transportul, distribuția, manipularea, comercializarea.
- **Operații de producție:** Toate operațiile incluse în producția alimentelor, de la obținerea materiilor prime și a materialelor, prin prelucrarea acestora și ambalare până la obținerea produsului finit.
- **Producție:** Proces complet sau parțial de obținere, prelucrare, pregătire, ambalare, etichetare și păstrare a produselor alimentare.
- **Producător:** Oricare persoană fizică sau juridică care produce alimente, obține sau prelucrează materii prime sau se prezintă în calitate de producător, aplicând pe produsul alimentar, pe ambalajul acestuia sau pe documentația comercială care îl însoțește, denumirea sa, însemnul său de producție sau orice alt semn distinct

6. Legislație

Operațiunile noastre respectă și se bazează pe următoarele referințe normative:

- „General principles of food hygiene” stabilite de Codul internațional CODEX (CAC/RCP 1-1969, rev. 4/2003).
- Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor cu modificările și completările prevăzute în Legea nr. 412/2004, publicată în MO nr. 462 din 24.05.2004.
- HG nr. 924/11/08/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, MO nr. 804 din 05.09.2005.
- Legea nr. 123/15.12.1995 publicată în MO nr. 239/19.12.1996 pentru aprobarea OG nr. 42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării.
- OMS nr. 976/1998 publicat în MO nr. 268, partea I/1999 cu modificările și completările ulterioare cu privire la Normele de igienă pentru prelucrarea, depozitarea, transportul și desfacerea alimentelor.
- SR 13462 – 1:2002 „Igienă agroalimentară. Principii Generale-Codex Alimentarius, ASRO.
- SR EN ISO 22000:2005 - Sisteme de management a siguranței alimentului. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar.
- SR ISO/TS 22004:2006 - Sisteme de management al siguranței alimentului. Recomandări de aplicare pentru ISO 22000:2005.
- HG nr. 1197/2002 pentru aprobarea Normelor privind materialele și obiectele care vin în contact cu alimentele, publicată în MO nr. 883 din 07.12.2002.
- Legea nr. 57/2002 pentru aprobarea OUG nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, publicată în MO nr. 73 din 31.01.2002.
- OG nr. 97/2002 publicată în MO nr. 349 din 29.06.2002 și MO nr. 73 din 31.03.2002, cu modificările și completările ulterioare, privind reglementarea producției, circulației și

comercializării alimentelor aprobată prin Legea nr. 57/2002.

- HG nr. 162/2002 privind depozitarea deșeurilor, publicată în MO nr. 164 din 07.03.2002.
- HG nr. 349/2002 privind gestionarea ambalajelor și deșeurilor de ambalaje.
- Legea nr. 37 din 16.01.2002 publicată în MO nr. 91 din 02.02.2002 privind protecția consumatorilor..

□ □ Notă: Respectarea acestei proceduri este parte integrantă din Planul HACCP și este obligatorie pentru toți angajații implicați în procesul de păstrare și expunere a produselor alimentare.
