

x

x

Monitorizari- SSOP	Manual HACCP	Ediția 2025 / rev 01
Monitorizare temperatură	Cod: SMSA-SOP-07-1	Cerința: 01

PROCEDURĂ DE MONITORIZARE A TEMPERATURII VITRINELOR ASISTATE

1. Scopul procedurii

Această procedură are ca scop asigurarea monitorizării și controlului temperaturii în vitrinele asistate de produse refrigerate și congelate, pentru a preveni contaminarea, alterarea și compromiterea siguranței alimentare.

2. Domeniu de aplicare

Se aplică în toate spațiile unde există vitrine asistate cu produse alimentare, indiferent de tip (vitrină frigorifică pentru refrigerare sau congelare), în cadrul unităților din lanțul alimentar (magazin, restaurant, cantină, brutărie etc.).

3. Responsabilități

Funcție

Operator vitrină

Responsabilitate

Verifică și înregistrează temperatura de 2 ori pe zi

Funcție

Responsabil HACCP

Șef unitate / Manager

Responsabilitate

Verifică fișele săptămânal, semnează și ia măsuri corective dacă e nevoie

Asigură că procedura este respectată și că echipamentele funcționează corespunzător

4. Echipamente necesare

- Termometru digital cu sondă (sau integrat în vitrină, cu afișaj vizibil)
- Fișe tipărite de monitorizare a temperaturii:
 - Fișa temperatură – produse refrigerate
 - Fișa temperatură – produse congelate
- Pix sau marker permanent
- Termometru de control (de rezervă) calibrat

5. Frecvența monitorizării

- Zilnic, de două ori pe zi: dimineața (înainte de deschidere) și după-amiaza (în jurul orei 16:00).
- Se înregistrează data, ora, temperatura, numele operatorului și semnătura.

6. Valorile de referință

Tip vitrină

Produse refrigerate

Produse congelate

Interval acceptabil

+0°C până la +4°C

-18°C sau mai puțin

7. Mod de completare

1. Operatorul citește temperatura indicată de vitrină.
2. Dacă vitrina nu are afișaj, se introduce sonda termometrului într-un produs ambalat sau între două ambalaje.
3. Se notează temperatura în fișă.
4. În caz de abatere (temperatură prea mare), operatorul:

- marchează cu * (ex. „+7°C*”)
- anunță imediat responsabilul HACCP
- completează rubrica Observații.

8. Măsuri corective

În cazul în care temperatura depășește limitele:

Situație	Măsură corectivă
Temperatura peste +4°C (refrigerat)	Se verifică închiderile, încărcarea, ventilarea și se reprovizionează
Temperatura peste -15°C (congelat)	Se verifică dacă este dezghețare automată sau defecțiune
Temperatură anormală constantă	Se izolează vitrina, se mută produsele într-un spațiu sigur și se apelează service

9. Păstrarea fișelor

- Fișele completate se păstrează fizic sau în format digital timp de cel puțin 1 an.
- Fișele sunt puse la dispoziția autorităților de control (DSVSA, ANPC, DSP) la cerere.

10. Formare personal

- Toți operatorii trebuie instruiți de către responsabilul HACCP cu privire la:
 - Importanța controlului temperaturii
 - Modul de folosire a termometrelor
 - Completarea fișelor
 - Măsurile în caz de abatere

11. Revizuirea procedurii

Această procedură va fi revizuită anual sau ori de câte ori apar modificări în:

- legislație

- echipamente
- procese tehnologice

□ □ 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.
