

CUPRINS

INTRODUCERE	7
--------------------------	---

CAPITOLUL 1

CADRU NORMATIV ȘI RESPONSABILITĂȚI11

1.1. Baza legală	11
1.2. Autorități și controale: ANSVSA, DSP; obligațiile operatorului	16
1.3. Standardizare și certificare: ISO 22000 & ISO 9001	18

CAPITOLUL 2

FUNDAMENTE DE CALITATE ȘI

MANAGEMENTUL RISCULUI24

2.1. Pericole biologice, chimice, fizice; analiza riscului.....	24
2.2. GHP/GMP și HACCP: etape, determinarea CCP/OPRP	29
2.3. Trasabilitate și rechemare: cerințe, evidențe, test de stres annual.....	33

CAPITOLUL 3

CONTROL OPERAȚIONAL PE FLUXUL

TEHNOLOGIC.....40

3.1. Recepție–depozitare: omologare furnizori, criteriile de acceptare, FIFO/FEFO	40
3.2. Preparare: timpi/temperaturi validate; răcire rapidă și reîncălzire	44
3.3. Servire și distribuție: menținere la cald/rece, ambalare, transport.....	49

3.4. Igienizare și DDD: program, rotație substanțe, verificări ATP.....	53
3.5. Igiena personalului: echipament, starea de sănătate, instruire.....	58

CAPITOLUL 4

MONITORIZARE, VERIFICARE, VALIDARE

ȘI ANALIZE.....	63
4.1. KPI operaționali	63
4.2. Monitorizarea CCP/OPRP: frecvențe, responsabilități, înregistrări	68
4.3. Verificări interne: inspecții, probe de suprafețe, audit igienă.....	73
4.4. Validări: tratamente termice, echipamente, metode.....	78
4.5. Eșantionare și laborator: criterii microbiologice, alergenii, interpretare.....	83

CAPITOLUL 5

NECONFORMITĂȚI, AUDIT ȘI ÎMBUNĂTĂȚIRE

CONTINUĂ.....	91
5.1. Identificare și evaluare; CAPA; analiză cauză-rădăcină.....	91
5.2. Procedură de rechemare/retragere: decizie, comunicare, simulări documentate.....	96
5.3. Audit intern și de certificare: program, liste de verificare, urmărire acțiuni.....	102

CONCLUZII	108
------------------------	------------

BIBLIOGRAFIE.....	112
--------------------------	------------