

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

COMUNICAREA COMISIEI

**de stabilire a unor orientări privind sistemele de management al siguranței alimentare pentru
activitățile de comercializare cu amănuntul a produselor alimentare, inclusiv donarea de alimente**

(2020/C 199/01)

1. INTRODUCERE

În conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, toți operatorii din sectorul alimentar (OSA) trebuie să respecte cerințele sanitare generale prevăzute în anexele I (producția primară și activitățile conexe) și II (cei alți OSA) la regulamentul. În plus, articolul 5 prevede că OSA, cu excepția producătorilor primari, trebuie să elaboreze, să aplice și să utilizeze în permanență o procedură sau mai multe proceduri bazate pe principiile HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control).

Cerințele sanitare generale, împreună cu cerințele sanitare specifice stabilite în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾, sunt considerate programe preliminare (PRP) ⁽³⁾ care, împreună cu procedurile bazate pe principiile HACCP, trebuie să conducă la un sistem integrat de management al siguranței alimentare (SMSA) pentru fiecare întreprindere din sectorul alimentar, astfel cum se explică în „Comunicarea Comisiei privind punerea în aplicare a sistemelor de management al siguranței alimentare cuprinzând programele preliminare (PRP) și procedurile bazate pe principiile HACCP, inclusiv facilitatea/flexibilitatea punerii în aplicare în anumite întreprinderi cu profil alimentar” ⁽⁴⁾, adoptată în 2016 (denumită în continuare „comunicarea Comisiei din 2016”).

Procedurile bazate pe principiile HACCP trebuie să conștientizeze în identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil ca parte a analizei riscurilor, acesta fiind primul dintre principiile HACCP enumerate la articolul 5 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Necesitatea unor măsuri suplimentare în cadrul procedurilor bazate pe principiile HACCP [articolul 5 alineatul (2) literele (b)-(g)] depinde de rezultatul analizei riscurilor, de exemplu dacă analiza riscurilor indică necesitatea identificării punctelor critice de control (CCP). La considerentul 15 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 se recunoaște că, în anumite întreprinderi din sectorul alimentar, identificarea CCP nu este posibilă și că, în anumite cazuri, bunele practici de igienă (cerințele sanitare generale și specifice menționate mai sus) pot înlocui monitorizarea CCP.

Considerentul 15 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 menționează în mod explicit necesitatea acestei flexibilități în cazul întreprinderilor mici. În conformitate cu articolul 5 alineatul (4) litera (a), la verificarea respectării procedurilor bazate pe principiile HACCP trebuie să se țină seama de natura și de dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar.

⁽¹⁾ Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO L 139, 30.4.2004, p. 1).

⁽²⁾ Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (JO L 139, 30.4.2004, p. 55).

⁽³⁾ În special procedurile de asigurare a trasabilității și a retragerii alimentelor în caz de neconformitate sunt considerate PRP și fac parte din SMSA. Acestea trebuie să fie aplicate de orice întreprindere din sectorul alimentar, dar comunicarea menționată nu prevede alte instrucțiuni aplicabile activităților de vânzare cu amănuntul.

⁽⁴⁾ JO C 278, 30.7.2016, p. 1.

Fostul Oficiu Alimentar și Veterinar (OAV) al Direcției Generale Sănătate și Siguranță Alimentară a Comisiei a realizat un studiu documentar, misiuni de informare și consultări cu statele membre și organizațiile părților interesate private cu privire la stadiul punerii în aplicare a HACCP în UE și la domeniile în care sunt necesare îmbunătățiri. Pe baza acestui exercițiu, OAV a publicat în 2015 un „Raport general privind stadiul punerii în aplicare a HACCP în UE și domeniile în care sunt necesare îmbunătățiri”⁽⁵⁾ (denumit în continuare „raportul OAV din 2015”). Raportul OAV din 2015 recomandă extinderea orientărilor referitoare la SMSA și oferă mai multe sugestii de îmbunătățire, inclusiv orientări privind analiza riscurilor și stabilirea CCP. Comunicarea Comisiei din 2016 abordează recomandările din raportul OAV, dar fără a trata activitățile în mod specific.

Comercianții cu amănuntul din sectorul alimentară (de exemplu, restaurante, măcelării, brutării, unități de catering, magazine alimentare, braserii etc.) sunt adesea întreprinderi mici, lipsite de cunoștințele științifice și resursele necesare pentru a efectua analiza riscurilor ca parte a obligației lor de a aplica un SMSA.

La nivelul vânzării cu amănuntul din acest sector se fac adesea donații de alimente, iar analiza riscurilor trebuie să includă luarea în considerare și eventuala identificare a riscurilor suplimentare datorate acestei activități. Facilitarea donațiilor de alimente este o prioritate în cadrul planului de acțiune al Comisiei pentru economia circulară⁽⁶⁾, ca mijloc de prevenire a risipei alimentare și de promovare a securității alimentare, în conformitate cu obiectivele de dezvoltare durabilă ale Organizației Națiunilor Unite. Acest obiectiv poate fi, în unele cazuri, dificil de realizat din punctul de vedere al siguranței alimentare, având în vedere implicarea unor actori suplimentari (de exemplu, băncile de alimente și alte organizații caritabile) și faptul că produsele alimentare redistribuite se pot apropia de sfârșitul termenului lor de valabilitate atunci când sunt luate în considerare în vederea donării de alimente.

Pentru a oferi sprijin comercianților cu amănuntul în ceea ce privește efectuarea analizei riscurilor, Comisia a solicitat în primul rând Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA) să prezinte recomandări referitoare la abordările analizei riscurilor pentru unitățile de vânzare cu amănuntul. EFSA a adoptat două avize. În 2017, a adoptat un aviz intitulat „*Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems*” („Abordări ale analizei riscurilor pentru anumite unități mici de vânzare cu amănuntul, în vederea aplicării sistemelor lor de management al siguranței alimentare”)⁽⁷⁾, care se concentrează pe măcelării, magazine alimentare, brutării, magazine de pește și magazine de înghețată. În 2018, EFSA a adoptat un aviz intitulat „*Second scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations*” („Al doilea aviz științific privind abordările analizei riscurilor pentru anumite unități mici de vânzare cu amănuntul și donații de alimente”)⁽⁸⁾, care este axat pe centre de distribuție, supermarketuri și restaurante (inclusiv braserii și unități de catering) și abordează, în cadrul analizei riscurilor, posibilele riscuri suplimentare asociate donațiilor de alimente de la nivelul vânzării cu amănuntul.

2. OBIECTIVUL ȘI CONȚINUTUL

Scopul prezentei orientări este de a facilita și armoniza punerea în aplicare a cerințelor UE privind un SMSA cu rol central de analiză a riscurilor pentru următorii comercianți cu amănuntul: măcelării, magazine alimentare, brutării, magazine de pește și magazine de înghețată, centre de distribuție, supermarketuri, restaurante, servicii de catering și braserii.

Prin urmare, prezenta comunicare oferă orientări cu privire la modul în care acești comercianți, în cadrul activității lor, pot pune în aplicare Regulamentul (CE) nr. 852/2004, în special articolul 4 și anexa II în ceea ce privește cerințele sanitare generale și articolul 5 în ceea ce privește procedurile bazate pe principiile HACCP. Prezenta comunicare oferă, în același timp, un exemplu privind modul în care sectorul de vânzare cu amănuntul poate pune în aplicare orientările, inclusiv pe cele privind facilitarea/flexibilitatea, recomandate în comunicarea Comisiei din 2016, în special la nivelul vânzării cu amănuntul. Autoritățile competente pot utiliza, de asemenea, prezenta orientare pentru a verifica punerea în aplicare a cerințelor UE de către aceste întreprinderi din sectorul alimentară.

Părțile legate de donarea de alimente completează orientările UE privind donațiile de alimente⁽⁹⁾, care clarifică dispozițiile relevante din legislația UE pentru a facilita respectarea, de către furnizorii și destinatarii surplusului de alimente, a cerințelor stabilite în cadrul de reglementare al UE (de exemplu, siguranța alimentară, igiena produselor alimentare, informațiile despre produsele alimentare, trasabilitatea, răspunderea etc.). În domeniul igienei produselor alimentare, de exemplu, orientările evidențiază necesitatea ca OSA (inclusiv băncile de alimente și alte organizații caritabile) să aplice bune practici de igienă și să instituie un sistem de autocontrol bazat pe principiile HACCP aplicabile activităților de redistribuire a alimentelor.

⁽⁵⁾ http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78

⁽⁶⁾ COM(2015) 614 final.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2017;15(2):4697, p. 62.

⁽⁸⁾ EFSA Journal 2018;16(11):5432, p. 64.

⁽⁹⁾ JO C 361, 25.10.2017, p. 1.

Prezenta comunicare abordează o serie de recomandări din Raportul OAV și transpune recomandările științifice oferite de cele două avize EFSA într-un document care poate fi utilizat ca atare de către OSA.

Prezenta comunicare începe prin a furniza orientări generale în conformitate cu avizele EFSA în vederea aplicării unei abordări simplificate privind un SMSA pentru comerțanții cu amănuntul (secțiunea 3). Este prezentată o imagine de ansamblu a PRP specifice, relevante drept bază pentru un SMSA la nivel de vânzare cu amănuntul (secțiunea 4), completate în secțiunea 5 cu PRP destinate în mod explicit asigurării siguranței consumatorilor în cazul donațiilor de alimente.

Abordarea simplificată din secțiunea 3 a fost utilizată pentru a oferi orientări referitoare la analiza riscurilor, următoarea măsură din cadrul unui SMSA care pornește de la elaborarea unei diagrame flux, explicate în secțiunea 6. Pornind de la o diagramă flux specifică, secțiunile 7-14 oferă o analiză generică a riscurilor ca orientare pentru fiecare activitate în parte; aceasta constituie doar un exemplu și poate fi adaptată la activitățile specifice ale comerțanților cu amănuntul (se pot adăuga sau elimina procese ori măsuri). În secțiunea 15, orientările cu privire la modul în care posibilele riscuri aferente donațiilor de alimente pot fi incluse în analiza riscurilor au fost abordate în mod orizontal, deoarece pot fi aplicate într-o manieră similară în diferitele activități de vânzare cu amănuntul.

Recomandările din prezenta orientare nu au caracter obligatoriu și s-ar putea să nu fie relevante pentru fiecare dintre activitățile de vânzare cu amănuntul incluse. Comerțanții cu amănuntul pot aplica, în managementul siguranței alimentare, „abordarea simplificată” descrisă în prezenta comunicare și în avizele EFSA (denumită în continuare „SMSA simplificat”). Totuși, dacă diagrama flux care cuprinde activitățile lor detaliate nu corespunde celor ilustrate în prezenta comunicare, este important ca unitățile de vânzare cu amănuntul să își adapteze SMSA într-un mod clar și ușor de utilizat, în funcție de celelalte procese (etape) specifice și produse relevante pentru întreprinderea lor. Acest lucru se poate realiza prin adaptarea diagramei flux relevante.

Prezenta orientare a UE poate fi completată sau înlocuită cu orientări la nivel național, pentru a se ține seama mai bine de situațiile locale sau naționale specifice. În plus, pot exista norme naționale referitoare la aspecte care nu sunt reglementate și armonizate la nivelul UE (de exemplu, în ceea ce privește donațiile de alimente). Prin urmare, se recomandă consultarea autorităților naționale cu privire la posibila existență a acestor norme și/sau orientări naționale. Pentru a facilita schimbul de informații despre practicile naționale în materie de donare de alimente, Comisia publică orientările existente în statele membre ale UE pe site-ul său web dedicat prevenirii risipei alimentare ⁽¹⁰⁾.

Comisia a consultat experți din statele membre pentru a examina aceste subiecte și a ajunge la un consens asupra lor. Experiențele statelor membre care au aplicat deja anumite recomandări ale EFSA cu privire la aplicațiile practice ale abordării simplificate au fost luate în considerare în vederea îmbunătățirii în continuare a orientărilor curente.

Prezenta comunicare vizează sprijinirea anumitor unități de vânzare cu amănuntul în ceea ce privește aplicarea Regulamentului (CE) nr. 852/2004. Numai Curtea de Justiție a Uniunii Europene are competența de a formula interpretări obligatorii ale dreptului Uniunii.

3. ORIENTARE PRIVIND UN SMSA SIMPLIFICAT ÎN SECTORUL VÂNZĂRII CU AMĂNUNTUL

Pe baza recomandărilor din avizele EFSA, o abordare „simplificată” pentru SMSA, conformă cu cerințele Regulamentului (CE) nr. 852/2004, poate fi descrisă după cum urmează:

1. unitatea de vânzare cu amănuntul trebuie să conștientizeze doar grupurile de riscuri (biologice, chimice, fizice sau alergice) care pot apărea într-o anumită etapă, fără a cunoaște în profunzime fiecare risc specific (de exemplu, cunoașterea faptului că poate exista un risc biologic asociat cu carnea crudă, fără a ști dacă ar putea fi vorba despre *Salmonella*, *Campylobacter* sau *Escherichia coli* producătoare de toxină Shiga); acest lucru este posibil deoarece, la nivelul vânzării cu amănuntul, activitățile de control pentru fiecare grup de riscuri sunt identice;
2. unitatea de vânzare cu amănuntul trebuie să înțeleagă că nerealizarea anumitor activități de reducere a riscurilor, cum ar fi separarea alimentelor crude de cele care sunt gata pentru consum (GPC), constituie un risc;
3. nu există nicio cerință referitoare la înțelegerea sau aplicarea unei clasificări a riscurilor;
4. alergenii sunt tratați ca un risc separat, iar nu ca un risc chimic și

⁽¹⁰⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en

5. trebuie să fie instituite întotdeauna PRP și, dacă acest lucru se justifică pe baza rezultatului identificării obligatorii a riscurilor și a (absenței) identificării punctelor critice de control (analiza riscurilor), aceste PRP ar putea fi suficiente și nu trebuie să fie completate cu măsuri suplimentare în procedurile bazate pe principiile HACCP (de exemplu, identificarea CCP).

Cum puteți utiliza concret prezentul ghid pentru a obține un SMSA pentru întreprinderea dumneavoastră?

1. Identificați întreprinderea dumneavoastră (de exemplu, măcelărie, magazin alimentar).
2. Verificați pe site-ul web al autorităților competente din țara dumneavoastră dacă există orientări naționale privind bunele practici de igienă și HACCP aplicabile întreprinderii dumneavoastră. Adesea, orientările naționale sunt mai bine adaptate întreprinderilor din țara dumneavoastră și pot oferi toate informațiile de care aveți nevoie.
3. Dacă nu este cazul sau dacă doriți să aflați mai multe detalii privind această temă, consultați diagrama flux aplicabilă întreprinderii dumneavoastră la secțiunile 7-15. Diagrama flux prezintă toate activitățile și măsurile sau etapele consecutive din cadrul întreprinderii dumneavoastră?
 - (a) Dacă răspunsul este afirmativ, mergeți la punctul 4.
 - (b) Dacă răspunsul este negativ, trebuie să vă construiți propria diagramă flux pornind de la exemplele oferite, prin adăugarea sau eliminarea anumitor activități.
4. Consultați tabelul de analiză a riscurilor care urmează după diagrama flux pentru întreprinderea dumneavoastră. În prima coloană veți găsi toate etapele indicate în diagrama flux. În cazul în care a fost necesar să modificați diagrama flux (a se vedea punctul 3b), va trebui, de asemenea, să modificați tabelul, prin adăugarea sau eliminarea unor măsuri.
5. Celelalte coloane din tabel reprezintă analiza riscurilor pentru întreprinderea dumneavoastră:
 - coloanele 2 și 3 se referă la identificarea riscului în fiecare etapă, și anume:
 - „riscurile”: identificați grupurile de riscuri care pot apărea în fiecare etapă și care trebuie controlate, și anume riscurile „biologice” (acest grup include, de exemplu, bacteria *Salmonella*), riscurile „chimice” (acest grup include, de exemplu, un dezinfectant pe care îl utilizați, o substanță care devine toxică dacă este prezentă în cantități prea mari într-un produs alimentar etc.), riscurile „fizice” (acest grup include, de exemplu, un ciob dintr-un pahar spart, o țigară etc.) și riscurile „alergenice” (acest grup include produse sau ingrediente alimentare la care unele persoane ar putea fi alergice);
 - activitățile care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului;
 - coloana 4 se referă la „activitățile de control” care au ca scop să prevină apariția unui risc. Aceste activități de control sunt PRP relevante descrise în secțiunea 4 din prezenta comunicare.
6. Atunci când donați produse alimentare, trebuie să luați în considerare și secțiunea 15, mai exact diagrama flux care reprezintă donațiile din perspectiva donatorului, precum și tabelul 11, care prezintă analiza riscurilor aplicabilă donațiilor de alimente. Măsurile de control care pot fi aplicate sunt detaliate în secțiunea 5.
7. Dacă reprezentați o organizație caritabilă care primește donații, trebuie să luați în considerare secțiunea 15, mai exact a doua parte a diagramei flux, și tabelul 12 (împreună cu secțiunea 5).
8. Dacă nu sunteți implicat(ă) în donații de alimente, PRP 14 din secțiunea 5 ar putea fi totuși relevant pentru întreprinderea dumneavoastră.

4. PREZENTARE GENERALĂ A PRP RELEVANTE PENTRU ORICE ACTIVITATE DE VÂNZARE CU AMĂNUNTUL

PRP reprezintă practicile preventive și condițiile necesare înainte și în cursul punerii în aplicare a sistemului HACCP, care sunt esențiale pentru siguranța alimentară. PRP necesare depind de segmentul din lanțul alimentar în care operează sectorul și de tipul de activitate. Exemple de termeni echivalenți specifici activității în diferite etape ale producției de alimente: bune practici agricole (BPA), bune practici veterinare (BPV), bune practici de fabricație (BPF), bune practici de igienă (BPI), bune practici de producție (BPP), bune practici de distribuție (BPD) și bune practici comerciale (BPC). În textele *Codex Alimentarius* ⁽¹¹⁾, PRP sunt denumite „coduri de practică” sau „BPI” în sens larg. În comunicarea Comisiei din 2016 sunt incluse mai multe detalii despre PRP în general, iar avizele EFSA oferă mai multe detalii despre PRP specifice pentru comercianții cu amănuntul.

Tabelul 1 de mai jos (și tabelul 2 din secțiunea 5) precizează, pentru fiecare orientare PRP, modul în care riscurile pot fi controlate prin PRP (coloana 2), dacă și cum trebuie monitorizată aplicarea PRP în sectorul alimentar (coloana 3), dacă este necesară păstrarea de evidențe cu privire la monitorizarea aplicată (coloana 4) și ce acțiuni corective trebuie aplicate atunci când rezultatele monitorizării arată că PRP nu este aplicat în mod corespunzător (coloana 5).

⁽¹¹⁾ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

Tabelul 1

Un rezumat al PRP relevante pentru activitățile de vânzare cu amănuntul, pe baza comunicării Comisiei din 2016 și a avizelor EFSA

PRP	Infrastructură/activități de control	Monitorizare	Păstrarea de evidențe (da/nu) (*)	Acțiuni corective
PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament, inclusiv spații mobile sau temporare).	Infrastructură igienică și clădire și echipament în conformitate cu scopul urmărit.	Verificare vizuală lunară pe baza listei de verificare a infrastructurii (igienă și stare).	Da, dar numai în cazul în care sunt necesare lucrări de remediere.	Întreținere adecvată a spațiului și a echipamentului.
PRP 2: Curățare și dezinfectare.	Program de curățare și de dezinfectare și/sau politica „curățeniei imediate” („clean-as-you-go”).	Verificări vizuale la fața locului. Verificări vizuale zilnice. Testare microbiologică periodică. Frecvența poate depinde de dimensiunea unității și de rezultatele testării precedente.	Da, în cazul în care există o neconformitate.	Curățarea și dezinfectarea zonei/echipamentului afectat. Examinarea și, dacă este necesar, reluarea formării personalului și/sau revizuirea frecvenței și a metodei de dezinfectare.
PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire.	Activități de combatere a dăunătorilor.	Verificare internă săptămânală.	Da, dar numai în cazul în care sunt necesare lucrări de remediere, sau păstrarea unui jurnal de activitate atunci când se apelează la o întreprindere externă.	Revizuire și/sau reînnoire a activităților de combatere a dăunătorilor.
PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare.	Întreținerea tuturor echipamentelor. Calibrarea dispozitivelor de măsurare (de exemplu, termometre, cântare etc.).	Monitorizare continuă a echipamentelor. Starea calibrării periodice sau verificare suplimentară prin utilizarea unui termometru diferit.	Nu. Da, starea calibrării/verificare suplimentară.	Repararea sau înlocuirea echipamentului, dacă este necesar. Examinarea programului de întreținere și de calibrare.
PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție.	Asigurarea depozitării corecte a tuturor materialelor. Asigurarea faptului că toate suprafețele sunt clătite/șterse corespunzător după dezinfectare, în conformitate cu instrucțiunile producătorului.	Verificare vizuală în timpul prelucrării. Verificare lunară pe baza listei de verificare sau inspecție vizuală a infrastructurii (igienă și stare).	Da, dar numai în cazul în care sunt necesare lucrări de remediere.	Examinarea procedurilor de depozitare, de curățare și dezinfectare etc.
În cazul produselor de brutărie, temperaturile ridicate vor determina formarea acrilamidei.	Asigurarea condițiilor corecte de coacere (T/durata).	Verificare vizuală în timpul prelucrării și verificarea vizuală a produsului final.	Nu.	Eliminarea produselor „tratate termic excesiv”.

PRP	Infrastructură/activități de control	Monitorizare	Păstrarea de evidențe (da/nu) (*)	Acțiuni corective
PRP 6: Alergeni.	Verificarea absenței alergenilor neintenționați în materiile prime. Păstrarea unui inventar actualizat al produselor alimentare care conțin posibili alergeni, inclusiv al surselor (de exemplu, materia primă, contaminarea încrucișată etc.) Surse potențiale de contaminare încrucișată identificate și controlate.	Specificații ale materiei prime de la furnizori. Sunt puse în aplicare în mod continuu activități pentru prevenirea contaminării încrucișate.	Nu. Trebuie să fie păstrate unele evidențe (cel puțin în cazul acțiunilor corective) dacă apare un incident legat de un alergen.	Încetarea utilizării materiilor prime potențial „contaminate”. Examinarea cerințelor furnizorilor/furnizorului. Revizuirea criteriilor de acceptare. Examinarea și corectarea activităților destinate prevenirii contaminării încrucișate. Dacă, în pofida tuturor acțiunilor menționate mai sus, contaminarea încrucișată nu poate fi evitată, în urma unei analize a riscurilor, OSA trebuie să evalueze dacă este necesară furnizarea de informații despre prezența posibilă și neintenționată a alergenilor în produsele alimentare.
PRP 7: Gestionarea deșeurilor.	Separarea completă a deșeurilor de materiile prime sau de alimente. Respectarea cerințelor legale specifice pentru depozitarea și eliminarea deșeurilor alimentare de origine animală (subproduse de origine animală).	Verificare vizuală de rutină pentru a se asigura faptul că se respectă pe deplin politica sectorului alimentar în materie de gestionare a deșeurilor.	Nu.	Eliminarea fără întârzieri nejustificate a deșeurilor din zonele în care se lucrează cu produse alimentare. Examinarea și revizuirea activităților curente de gestionare a deșeurilor. Dacă este necesar, reluarea formării personalului.
PRP 8: Controlul apei, inclusiv producerea gheții (dacă se utilizează altă sursă de apă decât rețeaua municipală de apă potabilă).	Verificarea sursei de apă și a bunei stări a infrastructurii de distribuire a apei, urmărind absența materialelor de contact toxice.	Monitorizarea continuă a tratării apei. Testarea microbiologică și chimică periodică.	Da, rezultatele testării microbiologice și chimice.	Revizuirea tratării apei.
PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate).	Existența unor norme de igienă și a unor acorduri încheiate cu personalul adaptate la natura activităților. Starea de sănătate a personalului.	Verificare vizuală zilnică în timpul prelucrării. Control medical și formare pentru sensibilizarea întregului personal.	Consemnarea instrucțiunilor de igienă. Control medical și păstrarea evidențelor cu programele de formare.	Rezolvarea imediată a oricăror probleme cu personalul. Consilierea și informarea personalului.

PRP	Infrastructură/activități de control	Monitorizare	Păstrarea de evidențe (da/nu) (*)	Acțiuni corective
PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații).	Materiile prime îndeplinesc cerințele legale. Comercianții cu amănuntul utilizează criterii de acceptare bazate pe specificații, de preferință scrise (de exemplu, aromă, miros etc.).	Prezența specificațiilor de la furnizori sau prezența etichetelor pe materiile prime ambalate. Criteriile de acceptare sunt verificate la fiecare livrare.	Da, dar numai în cazul în care există o neconformitate, de exemplu, materiile prime nu au fost livrate la temperatura corectă.	A nu se utiliza materii prime afectate. Examinarea cerințelor furnizorilor/furnizorului. Revizuirea criteriilor de acceptare.
PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare.	Temperatura mediului de depozitare (răcire sau congelare rapidă) este adecvată pentru menținerea condițiilor de temperatură necesare depozitării produsului.	Monitorizare automată cu sistem de alarmă și/sau evidență automată. Monitorizare manuală/verificare zilnică sau mai multe verificări ale temperaturii spațiilor de depozitare și a produsului.	După caz (a se vedea comunicarea Comisiei din 2016).	Înlocuirea/repararea/resetarea echipamentelor de răcire/congelare. În funcție de gravitatea neconformității, a se lua în considerare eliminarea produsului afectat.
PRP 12: Metodologia de lucru.	Personalul urmează instrucțiuni de lucru clare, de preferință scrise [proceduri standard de operare (PSO)], inclusiv instrucțiuni cu privire la produsele care se apropie de sfârșitul termenului de valabilitate. În cazul produselor de brutărie, întrucât temperaturile ridicate determină formarea acrilamidei, trebuie să fie adăugate instrucțiuni privind eliminarea produselor „tratate termic excesiv”.	Verificare vizuală zilnică.	Nu.	Reluarea formării personalului.
PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor.	Toate produsele de la nivelul vânzării cu amănuntul trebuie să fie însoțite de informații verbale sau scrise suficiente pentru a asigura manipularea, depozitarea și prepararea adecvată de către consumatori. Dacă este necesar, trebuie să fie oferite informații privind alergenii și termenul de valabilitate.	Verificări de rutină pentru a asigura faptul că aceste informații sunt furnizate.	Nu.	Dacă este necesar, examinarea și revizuirea informațiilor.

(*) Chiar dacă nu se recomandă păstrarea de evidențe, trebuie totuși să fie disponibil un program/plan.

5. PREZENTARE GENERALĂ A PRP SUPLIMENTARE CARE SUNT CELE MAI RELEVANTE PENTRU ACTIVITĂȚILE DE COMERCIALIZARE CU AMĂNUNTUL IMPLICATE ÎN DONAREA DE ALIMENTE

În ceea ce privește donarea de produse alimentare, cele patru PRP suplimentare prezentate mai jos, recomandate de EFSA, se aplică tuturor OSA implicați în donarea de alimente, atât donatorilor, cât și destinatarilor.

Deși se pot suprapune parțial cu cele 13 PRP din tabelul 1, aceste patru PRP pot fi necesare pentru a se asigura controlul activităților specifice din supermarketuri, restaurante, centre de distribuție a alimentelor și de la alți comercianți cu amănuntul (în special PRP 14 și 15), dar în special al activităților legate de donarea de alimente, care prezintă provocări unice în ceea ce privește termenul de valabilitate, gestionarea alimentelor returnate și conservarea prin congelare a alimentelor în vederea donării.

5.1. PRP 14: Controlul termenului de valabilitate

Termenul de valabilitate este perioada pe durata căreia un produs alimentar își menține caracteristicile acceptabile sau dezirabile în condiții de depozitare și manipulare specificate. Aceste caracteristici acceptabile sau dezirabile pot fi legate de siguranța sau de calitatea alimentelor și pot fi de natură microbiologică, chimică sau fizică. Articolul 9 alineatul (1) litera (f), articolul 24 și anexa X punctele 1 și 2 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului⁽¹²⁾ impun ca produsele alimentare să fie etichetate fie cu data durabilității minimale („a se consuma, de preferință, înainte de”), fie cu „data expirării”. OSA (în general, producătorii de produse alimentare) au responsabilitatea de a decide dacă este necesară utilizarea unei etichete cu „a se consuma, de preferință, înainte de” sau cu „data expirării”, precum și termenul de valabilitate.

Multe produse alimentare care au depășit data corespunzătoare etichetei „a se consuma, de preferință, înainte de” pot fi consumate încă în siguranță, dar calitatea lor este posibil să se fi deteriorat. În schimb, unele alimente perisabile pot constitui un risc imediat pentru sănătatea umană după o perioadă relativ scurtă și, pentru acestea, termenul de valabilitate este indicat pe etichetă prin „data expirării”, adică data până la care produsul alimentar poate fi consumat în siguranță, presupunând că a fost depozitat corect. Eticheta cu „data expirării” este folosită adesea pentru carne proaspătă, pește proaspăt și produse alimentare gata pentru consum refrigerate. După „data expirării”, se consideră că un produs alimentar nu prezintă siguranță, în conformitate cu articolul 14 alineatele (2)-(5) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului⁽¹³⁾; prin urmare, este interzisă introducerea pe piață a produselor alimentare după „data expirării”, iar produsele alimentare în cauză nu trebuie să fie consumate. OSA trebuie să verifice în mod regulat produsele alimentare, pentru a asigura retragerea acestora înainte de „data expirării” indicată pe etichetă și, în cazul donării de alimente, redistribuirea lor înainte de această dată.

Nu este necesară data durabilității minimale („a se consuma, de preferință, înainte de”) pentru anumite produse alimentare preambalate (de exemplu, fructe și legume proaspete întregi, vinuri și alte băuturi cu tărie alcoolică în volume de minimum 10 %, anumite produse de brutărie, oțet, sare de masă, zahăr solid, produse de cofetărie și gumă de mestecat).

În cazul produselor alimentare care nu sunt preambalate, marcarea datei nu este impusă de normele UE privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare. Cu toate acestea, în legislația națională pot fi stabilite obligații specifice.

5.2. PRP 15: Manipularea produselor alimentare returnate (de exemplu, returnarea produselor alimentare din supermarketuri către centrele de distribuție)

OSA trebuie să se asigure că produsele alimentare returnate sunt ținute și păstrate separat până când:

- (a) se constată că prezintă siguranță și sunt adecvate consumului uman;
- (b) sunt distruse, utilizate în alt mod sau eliminate în condiții sigure și legale;
- (c) sunt returnate furnizorului;
- (d) sunt expediate în vederea donării dacă sunt adecvate consumului uman; sau
- (e) sunt prelucrate suplimentar.

Este important să se asigure o trasabilitate deplină a produselor alimentare returnate.

⁽¹²⁾ Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).

⁽¹³⁾ Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare (JO L 31, 1.2.2002, p. 1).

5.3. PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente, inclusiv evaluarea perioadei de valabilitate rămase

1. Pentru donarea de alimente pot fi luate în considerare următoarele tipuri de produse alimentare:

- (a) produse alimentare preambalate care poartă marcajul de dată;
- (b) produse alimentare preambalate care nu necesită marcajul de dată și
- (c) produse alimentare care nu sunt preambalate și care este posibil să necesite împachetare sau ambalare înainte de a fi donate, de exemplu fructe și legume proaspete, carne proaspătă, pește proaspăt, produse de brutărie, surplus de alimente din unități de catering/restaurante.

2. Alimentele destinate donării nu trebuie să fie distribuite și nici consumate după „data expirării” indicată pe etichetă. Cu toate acestea, în cazul produselor alimentare cu eticheta „a se consuma, de preferință, înainte de”, întrucât siguranța alimentară nu este afectată direct, produsele care depășesc această dată ar putea fi încă distribuite în scopul donării de alimente dacă sunt îndeplinite următoarele condiții:

- (a) integritatea/integralitatea materialului de ambalare nu este compromisă (de exemplu, materialul nu este deteriorat sau deschis, nu există condens în interior etc.);
- (b) depozitarea corespunzătoare a alimentelor, în funcție de temperatura cerută și de alte condiții (de exemplu, congelarea rapidă la -18 °C sau depozitarea uscată);
- (c) în cazul alimentelor care au fost congelate înainte de sfârșitul termenului de valabilitate în vederea donării, verificarea informațiilor furnizate cu privire la data congelării (care poate fi, în unele cazuri, indicată pe etichetă);
- (d) produsele sunt încă adecvate pentru consumul uman (de exemplu, sunt acceptabile din punct de vedere organoleptic, nu prezintă mușgaiuri, nu sunt rânzite etc.) și
- (e) nu a existat nicio expunere la alte riscuri semnificative pentru siguranța alimentară sau sănătate (de exemplu, radioactivitate).

În toate cazurile, data inițială corespunzătoare etichetei „a se consuma, de preferință, înainte de” trebuie să rămână vizibilă, astfel încât donatorul și destinatarul să poată decide ei înșiși cu privire la redistribuirea și/sau la consumul alimentelor.

Perioada de valabilitate rămasă a produsului alimentar trebuie evaluată atât la expedierea, cât și la recepția produsului pus la dispoziție pentru donare.

3. Printre sarcinile donatorilor în ceea ce privește termenul de valabilitate al produselor alimentare se numără următoarele:

- (a) pentru produsele alimentare cu eticheta „a se consuma, de preferință, înainte de”, dacă donația are loc înainte de această dată, nu este necesară nicio acțiune suplimentară din partea donatorului, cu excepția menținerii integrității ambalajului și a asigurării condițiilor prestabilite de depozitare. Dacă donația are loc după data corespunzătoare etichetei „a se consuma, de preferință, înainte de”, în conformitate cu normele UE, este permisă redistribuirea produselor în cauză cu condiția ca acestea să prezinte în continuare siguranță și să nu există ambiguitate în informațiile furnizate consumatorilor ⁽¹⁴⁾;
- (b) pentru produsele alimentare etichetate cu „data expirării”, donatorii de alimente trebuie să se asigure că perioada de valabilitate rămasă în momentul livrării acestor produse către băncile de alimente și alte organizații caritabile este suficient de lungă pentru a permite redistribuirea și utilizarea lor de către consumatorul final, în condiții de siguranță, înainte de „data expirării”;
- (c) produsele alimentare preambalate care nu necesită includerea pe etichetă a unei „date de expirare”, de exemplu fructele și legumele proaspete, produsele de patiserie etc. trebuie manipulate și depozitate în mod corespunzător și verificate pentru a se asigura faptul că sunt încă adecvate consumului uman;
- (d) în cazul în care se donează produse alimentare care nu sunt preambalate, ar putea fi necesară împachetarea sau reambalarea de către donator pentru a permite redistribuirea către destinatari.

4. Donatorii și destinatarii trebuie să asigure transportul în timp util al alimentelor în fiecare etapă a redistribuirii acestora, în condiții de depozitare adecvate și documentate și la temperatura indicată pe etichetă, astfel încât produsele în cauză să își mențină perioada de valabilitate rămasă.

⁽¹⁴⁾ Unele state membre au stabilit orientări pentru redistribuirea alimentelor care au trecut de data corespunzătoare etichetei „a se consuma, de preferință, înainte de”, iar donatorii trebuie să consulte aceste orientări atunci când evaluează dacă un produs alimentar este adecvat pentru donare. Aceste produse pot fi comercializate separat, însoțite de informații care indică faptul că data corespunzătoare etichetei „a se consuma, de preferință, înainte de” a fost depășită și care, după caz, recomandă consumul imediat.

5. Sarcinile destinatarilor în ceea ce privește termenul de valabilitate al produselor alimentare:

- (a) destinatarul trebuie să inspecteze produsele alimentare pentru a evalua, în măsura posibilului, starea de igienă, siguranța pe care o prezintă și calitatea tuturor produselor alimentare primite, inclusiv a ambalajelor; acest lucru se poate realiza prin metode distructive (de exemplu, deschiderea ambalajului, evaluare senzorială etc.) sau prin metode nedistructive (de exemplu, înregistrări de temperatură, inspectarea vizuală a aspectului general, a pierderilor prin picurare, a înmuierii, a colorației maronii și a integrității ambalajului etc.);
- (b) pentru produsele alimentare etichetate cu „data expirării”, destinatarul trebuie să se asigure că alimentele sunt primite în stare refrigerată sau congelată și să poată evalua, de exemplu, prin documentația furnizată de donator, dacă temperaturile de depozitare indicate pe etichetă au fost menținute de-a lungul întregului lanț frigorific;
- (c) deși „data expirării” nu este obligatorie pentru alimentele care nu sunt preambalate ⁽¹⁵⁾, acest lucru nu exclude donarea de alimente care nu sunt preambalate, foarte perisabile, cum ar fi carnea proaspătă, peștele sau surplusul de alimente din restaurante/unități de catering, cu condiția ca, pentru produsele alimentare de origine animală, să existe măsuri naționale pentru a autoriza astfel de practici dacă acestea sunt activități marginale, locale și restrânse (a se vedea PRP 17 de mai jos). În general, aceste alimente trebuie să fie consumate cât mai curând posibil și, dacă nu sunt consumate imediat, pot fi păstrate la temperatura necesară sau congelate, dacă există informații scrise care însoțesc produsul alimentar și indică istoricul acestuia, inclusiv durata și condițiile necesare pentru depozitare.

5.4. PRP 17: Congelarea alimentelor destinate donării

Congelarea alimentelor înainte de „data expirării” indicată pe etichetă pentru a prelungi termenul de valabilitate și a facilita redistribuirea în condiții de siguranță ar fi utilă pentru donarea ulterioară, întrucât produsele alimentare primite de organizațiile de redistribuire și de organizațiile caritabile nu pot fi livrate întotdeauna beneficiarului înainte de această dată. Cu toate acestea, Regulamentul (CE) nr. 853/2004 ⁽¹⁶⁾ prevede că, din motive de igienă, carnea destinată congelării trebuie să fie congelată fără întârzieri nejustificate după producție. Această cerință se aplică comercianților cu amănuntul care aprovizionează alți OSA, cum ar fi băncile de alimente, prin urmare congelarea cărnii la nivelul vânzării cu amănuntul nu este permisă în acest caz. Cu toate acestea, statele membre pot adopta măsuri naționale pentru a permite congelarea cărnii în scopul redistribuirii, cu condiția ca această activitate de vânzare cu amănuntul să fie marginală, localizată și restrânsă, în conformitate cu articolul 1 alineatul (5) litera (b) punctul (ii) din regulamentul menționat. Măsurile naționale trebuie să fie adoptate în consecință și notificate Comisiei și celorlalte state membre.

Congelarea alimentelor etichetate cu „data expirării” trebuie să fie realizată cât mai devreme posibil și în orice caz înainte de „data expirării” indicată pe etichetă, la o temperatură de cel mult -18 °C. Această temperatură trebuie să fie menținută pe întreaga durată a distribuției.

În cazul donării unor alimente care nu sunt preambalate, cum ar fi carnea proaspătă, peștele proaspăt, surplusul de alimente din restaurante/unități de catering, care nu trebuie neapărat să aibă marcată „data expirării”, destinatarul trebuie să fie informat cu privire la durata și condițiile de depozitare a acestor alimente pentru a se permite o evaluare a caracterului adecvat congelării sau consumului (tabelul 2).

Congelarea alimentelor poate fi realizată atât de către donatorii de alimente, cât și de către destinatarii acestora, dacă statul membru permite acest lucru și cu condiția respectării dispozițiilor naționale. În acest sens, perioada de timp în care alimentul poate fi utilizat ori consumat sau perioada de valabilitate poate fi prelungită, cu condiția ca acest lucru să nu inducă în eroare consumatorul sau să reducă în alt mod nivelul de protecție a consumatorului și ținând cont de dispozițiile sau orientările naționale relevante în această privință. Statele membre pot prevedea condiții suplimentare, cum ar fi utilizarea produsului alimentar până la o anumită dată, indicarea datei inițiale corespunzătoare etichetei cu „data expirării” sau „a se consuma, de preferință, înainte de” a alimentului (dacă data respectivă este furnizată), indicarea datei la care a fost congelat produsul, eventuala furnizare de informații despre perioada în care produsul alimentar poate fi utilizat sau consumat și instrucțiuni privind practicile adecvate de decongelare sau intervalul de timp în care trebuie consumat produsul după decongelare.

⁽¹⁵⁾ Deși normele UE privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare impun doar furnizarea de informații cu privire la alergeni în ceea ce privește alimentele care nu sunt preambalate, normele naționale prevăzute de statele membre pot impune furnizarea altor informații obligatorii, inclusiv marcarea datei.

⁽¹⁶⁾ Secțiunea I capitolul VII punctul 4 și secțiunea II capitolul V punctul 5 din anexa III.

Tabelul 2

Rezumatul și activitățile de monitorizare, păstrare a evidențelor și corecție asociate cu PRP suplimentare 14, 15, 16 și 17, care sunt cele mai relevante pentru donațiile de alimente

PRP	Infrastructură/activități de control realizate atât de donatori, cât și de destinatari	Monitorizare	Păstrarea de evidențe (*)	Acțiuni corective
PRP 14: Controlul termenului de valabilitate.	Conformitatea cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare în ceea ce privește marcarea datei (etichetele cu „data expirării” și „a se consuma, de preferință, înainte de”). Depozitarea corectă a alimentelor, în conformitate cu condițiile de temperatură, lumină și umiditate recomandate de producător.	Alimentele trebuie verificate în mod regulat pentru a se asigura retragerea produselor înainte de „data expirării”. Cu ocazia acestei verificări, OSA pot efectua, de asemenea, un control al integrității ambalajului, al condițiilor adecvate de depozitare etc.	Nu.	Eliminarea, refuzarea sau returnarea produselor alimentare în următoarele cazuri: 1. perioada de valabilitate rămasă a produsului nu este suficientă; 2. produsul a fost primit după „data expirării”; 3. s-a depistat un ambalaj (interior) deteriorat; 4. etichetare necorespunzătoare sau inadecvată (neclară sau invizibilă); 5. produsul alimentar nu mai este acceptabil din punct de vedere organoleptic.
PRP 15: Manipularea alimentelor returnate.	Facilități de depozitare adecvate pentru diferite tipuri de depozitare (prin refrigerare, prin congelare, ambientală), cu separarea față de produsele nereturnate. Sisteme de logistică și de trasabilitate care utilizează principiul „primul intrat, primul ieșit”.	Inspectarea la nivel de lot a integrității ambalajelor și a altor defecte vizuale; nu trebuie să existe semne vizibile de alterare. Monitorizarea temperaturii la recepție. Decizie privind acceptabilitatea în vederea donării.	Da. Consemnarea descrierii de bază a produsului alimentar returnat, data returnării, motivul pentru care a fost returnat, originea produsului și destinația acestuia.	Eliminarea alimentelor considerate inadecvate consumului uman sau care nu au fost plasate în timp util în condiții corespunzătoare de depozitare. Reluarea procesului de prelucrare a produselor alimentare, pentru ca acestea să prezinte siguranță pentru consumul uman.
PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și evaluarea perioadei de valabilitate rămase.	Aplicarea unei logistici de depozitare refrigerată și ambientală în cadrul căreia produsele cu cea mai scurtă perioadă de valabilitate rămasă sunt primele livrate. Facilități și metodologie de lucru pentru evaluarea senzorială. Sisteme de trasabilitate.	Evaluarea prezenței etichetei cu „a se consuma, de preferință, înainte de” sau cu „data expirării” pe produsele alimentare preambalate și decizia privind timpul în care mai pot fi păstrate. În cazul alimentelor preambalate pentru care nu este necesară eticheta „a se consuma, de preferință, înainte de” (de exemplu, fructe și legume preambalate, produse de brutărie, vin, etc. – a se vedea lista de la PRP 14), o evaluare senzorială (de exemplu, miros, gust, culoare ...) și decizia privind caracterul adecvat consumului.	Da, consemnarea etichetei sau a informațiilor inițiale la recepție.	Eliminarea sau rechemarea alimentelor care au trecut de „data expirării”. Eliminarea alimentelor care nu au termen de valabilitate, deși ar trebui să aibă specificat un astfel de termen.

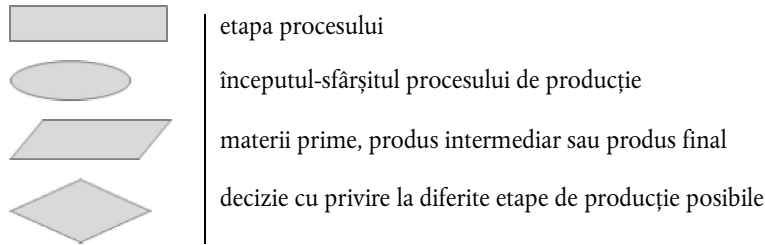
PRP	Infrastructură/activități de control realizate atât de donatori, cât și de destinatari	Monitorizare	Păstrarea de evidențe (*)	Acțiuni corective
		<p>În cazul produselor alimentare prevăzute cu eticheta „a se consuma, de preferință, înainte de”, acelea dintre ele care au trecut de această dată pot fi luate în considerare pentru donare, dar trebuie să fie inspectate periodic pentru a se asigura următoarele: (1) integritatea materialului de ambalare (fără deteriorare, deschidere, condens etc.); (2) depozitarea corespunzătoare a produsului alimentar, cu respectarea temperaturii și a altor condiții necesare (de exemplu, congelare profundă la -18 °C sau depozitare uscată); (3) în cazul alimentelor congelate înainte de sfârșitul termenului de valabilitate în vederea donării, verificarea informațiilor referitoare la data de congelare; (4) evaluarea proprietăților senzoriale (produsul trebuie să fie adecvat în continuare consumului uman: de exemplu, absența mucegaiului, a rânzezirii etc.) și (5) să nu existe nicio expunere la alte riscuri semnificative pentru siguranța alimentelor sau la alte riscuri pentru sănătate.</p>		
PRP 17: Congelare în vederea donațiilor de alimente.	<p>Infrastructură de depozitare prin refrigerare și prin congelare rapidă. Logistică.</p> <p>Conformitatea cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare în ceea ce privește marcarea datei (etichetele cu „data expirării” și „a se consuma, de preferință, înainte de”).</p> <p>Conformitatea cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.</p>	<p>Monitorizarea temperaturii.</p> <p>Inspectarea integrității ambalajului.</p> <p>Inspectarea etichetei.</p> <p>Verificarea informațiilor privind data de congelare și a oricăror altor informații furnizate cu privire la perioada de timp în care alimentul poate fi utilizat sau consumat (dacă sunt disponibile, trebuie luate în considerare orientările suplimentare stabilite la nivel național).</p>	Nu.	<p>Eliminarea produselor alimentare în următoarele cazuri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. produsul a fost primit după „data expirării”; 2. s-a depistat un ambalaj (interior) deteriorat; 3. etichetare necorespunzătoare sau inadecvată (neclară sau invizibilă); 4. produsul alimentar nu a fost plasat la timp în condițiile de depozitare corespunzătoare; 5. produsul alimentar nu mai este acceptabil din punct de vedere organoleptic.

(*) Deși nu este necesară păstrarea de evidențe în ceea ce privește termenul de valabilitate, se aplică totuși cerințe de trasabilitate în cazul donării de alimente.

6. DIAGrame FLUX ȘI ANALIZE ALE RISCURILOR

Secțiunile 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 și, respectiv, 14 conțin diagramele flux generice și analizele riscurilor pentru măcelăria, magazine alimentare (fructe și legume), brutăria, magazine de pește, magazine de înghețată, centre de distribuție (inclusiv bănci de alimente), supermarketuri și restaurante, servicii de catering și braserii.

Legenda pentru diagramele flux este următoarea:



Fiecare operator din sectorul alimentar trebuie să efectueze o analiză a riscurilor, începând cu elaborarea unei diagrame flux. Aceasta trebuie să reprezinte toate activitățile și măsurile sau etapele consecutive din cadrul întreprinderii din sectorul alimentar. Diagramele flux generice din secțiunile 7-14 pot reprezenta activitățile la modul general, dar uneori este necesară adăugarea sau eliminarea unor activități pentru a reflecta realitatea specifică a întreprinderii din sectorul alimentar.

Tabelele de analiză a riscurilor (tabelele 3-10) ilustrează măsurile sau activitățile indicate în diagrama flux a unei întreprinderi din sectorul alimentar (coloana 1).

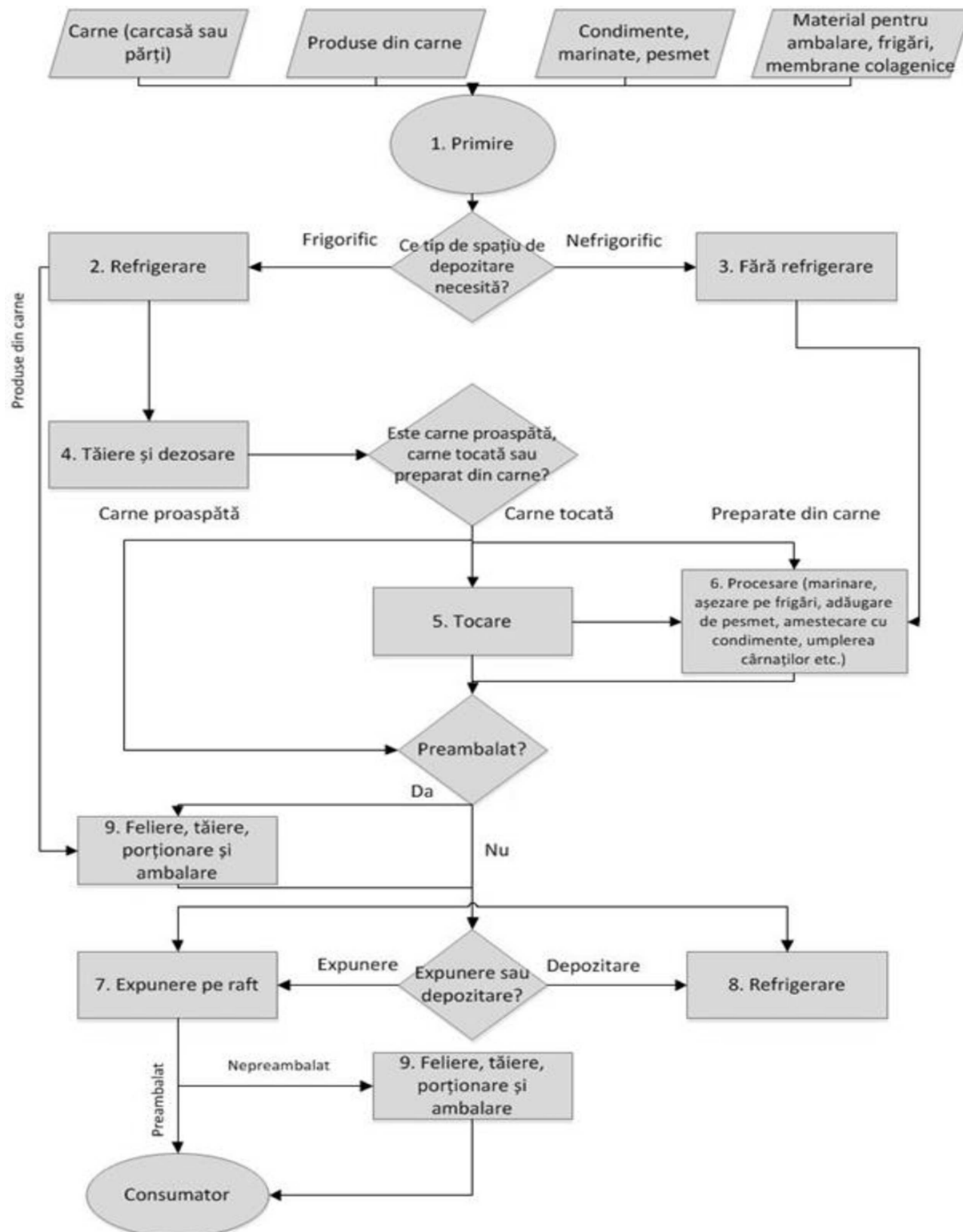
Celelalte coloane din tabele reprezintă analiza propriu-zisă a riscurilor:

- coloanele 2 și 3 se referă la identificarea riscului în fiecare etapă, și anume:
 - „riscurile”: agenți biologici, substanțe chimice și riscuri fizice. Alergenii sunt riscuri chimice, dar au fost analizați separat, deoarece necesită activități specifice de control, pot apărea în orice etapă și trebuie controlați;
 - activitățile care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului;
- coloana 4 se referă la „activitățile de control” care au ca scop să prevină apariția unui risc. Aceste activități de control sunt PRP relevante descrise în secțiunea 4 din prezenta comunicare.

7. MĂCELĂRIE

Figura 1

Diagrama flux generică pentru o măcelărie



Tabelul 3

Analiza generică a riscurilor pentru o măcelărie

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Recepție	D	D	D	D	<p>Neasigurarea calității microbiologice a materiilor prime la sosire</p> <p>Prezența agenților de risc chimici sau fizici sau a alergenilor în materiile prime la sosire</p>	<p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p>
Depozitare prin refrigerare și prin congelare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate</p> <p>Contaminare încrucișată datorată neseparării materiilor prime de produsele gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergenii</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Depozitare ambiantă	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată nedepozitării în condiții de mediu uscat</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergenii</p>	<p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Tăiere și porționare	D	D	D	N	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici datorată necurățării și nedezinfectării adecvate a echipamentelor, lipsei igienei personale, cuțitelor și echipamentelor, contaminare încrucișată cu deșeuri</p>	<p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 7: Gestionarea deșeurilor</p> <p>PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate)</p>

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Tocare	D	D	N	D	<p>Contaminare încrucișată cu agenți de risc biologici datorată necurățării, nedezinfectării și nedepozitării adecvate a echipamentelor și lipsei de igienă personală</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici</p> <p>Contaminare cu alergeni</p>	<p>PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate)</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Prelucrare	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici datorată necurățării și nedezinfectării adecvate a echipamentelor, lipsei igienei personale, mediului și concentrației mai ridicate de aditivi decât cea permisă</p> <p>Contaminare cu alergeni</p>	<p>PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate) PRP 12: Metodologia de lucru PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare (cântărirea aditivilor)</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Expunere pe raft	D	D	N	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate</p> <p>Contaminare încrucișată cu agenți de risc biologici datorată neseperării materiilor prime de produsele gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici</p> <p>Contaminare cu alergeni</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate</p> <p>Contaminare încrucișată datorată neseperării materiilor prime de produsele gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergeni</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>

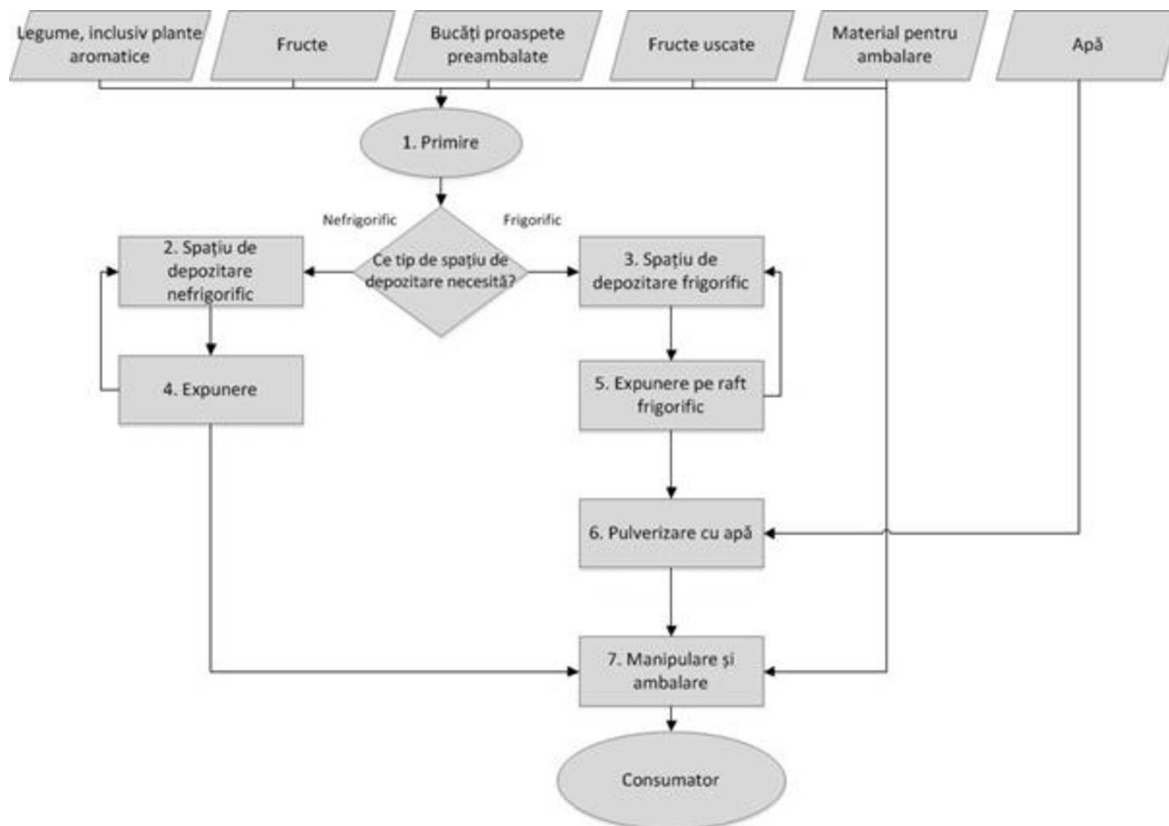
Etapă	Riscuri ^(*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Feliere, servire și ambalare	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici ori cu alergeni datorată nerespectării metodologiei de lucru și lipsei de igienă personală.</p> <p>Neinformarea consumatorului cu privire la alergenii potențiali și la modul și timpul de depozitare etc.</p>	<p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate)</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor</p>

(*) B = biologic, C = chimic, F = fizic, A = alergen

8. MAGAZIN ALIMENTAR (FRUCTE ȘI LEGUME)

Figura 2

Diagrama flux generică pentru un magazin alimentar



Tabelul 4

Analiza generică a riscurilor pentru un magazin alimentar (fructe și legume)

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Recepție	D	D	D	D	<p>Neasigurarea calității microbiologice a materiilor prime la sosire</p> <p>Prezența agenților de risc chimici sau fizici sau a alergenilor în materii prime la sosire</p>	<p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p>
Depozitare ambientală	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergenii</p>	<p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Depozitare prin refrigerare și prin congelare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergenii</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Spălare	D	D	D	N	Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici și fizici din apă, din mediu, de la personal etc.	<p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 8: Controlul apei și al aerului</p> <p>PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate)</p>
Expunere	D	D	D	D	Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergenii din mediu, de la personal etc.	<p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 7: Gestionarea deșeurilor</p>

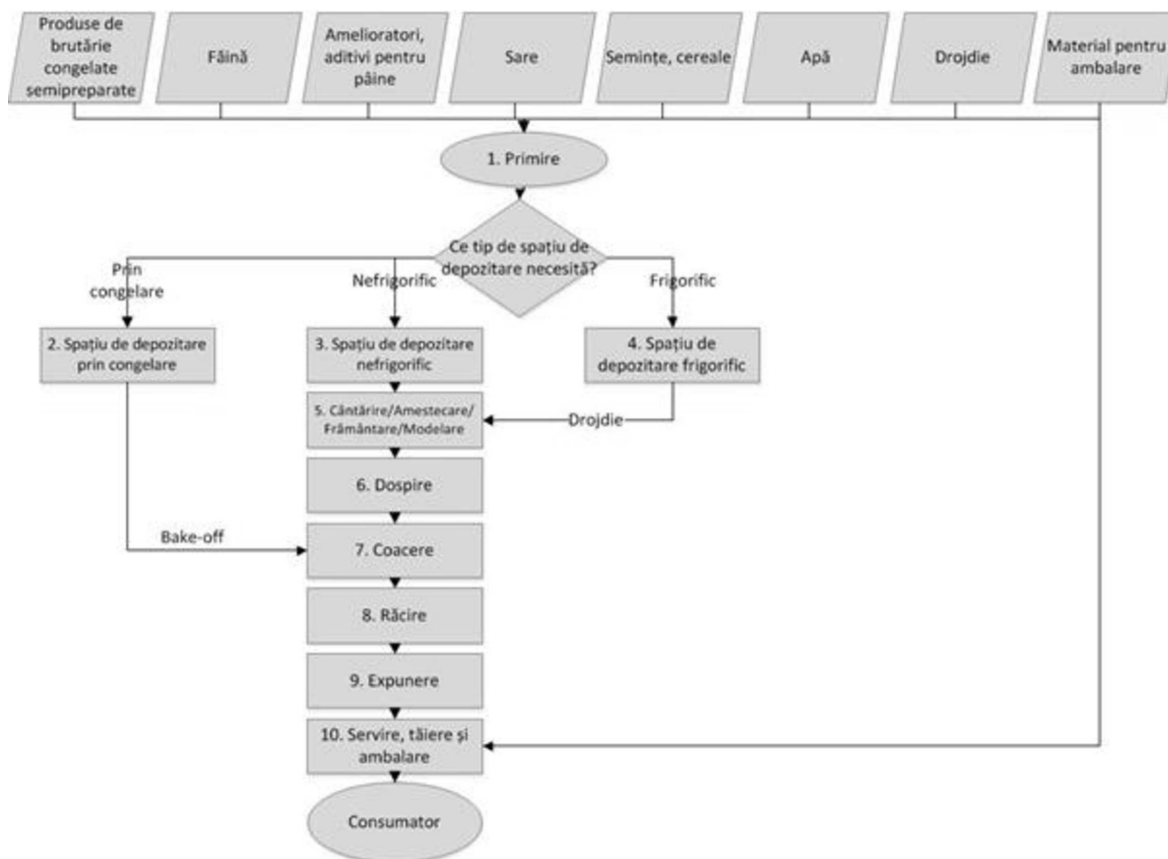
Etapă	Riscuri ^(*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Expunere pe raft frigorific	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 7: Gestionarea deșeurilor</p>
Pulverizare	D	D	D	N	Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici și fizici din apă, din mediu, de la personal etc.	<p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 8: Controlul apei și al aerului</p> <p>PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate)</p>
Servire și ambalare	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Neinformarea consumatorului cu privire la alergenii potențiali și la modul și timpul de depozitare etc.</p>	<p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate)</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor</p>

(*) B = biologic, C = chimic, F = fizic, A = alergen

9. BRUTĂRIE

Figura 3

Diagrama flux generică pentru o brutărie



Tabelul 5

Analiza generică a riscurilor pentru o brutărie

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Recepție	D	D	D	D	<p>Neasigurarea calității microbiologice a materiilor prime la sosire</p> <p>Prezența agenților de risc chimici sau fizici sau a alergenilor nedeclarați în materii prime la sosire</p>	<p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p>
Depozitare ambientală	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată nedepozitării în condiții de mediu uscat</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergenii</p>	<p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Depozitare prin refrigerare și prin congelare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate</p> <p>Contaminare încrucișată datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergenii</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Cântărire, amestecare și frământare	N	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici și cu alergenii din mediu sau de la personal, niveluri mai ridicate de aditivi decât cele permise etc.</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare (cântărirea aditivilor)</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p>

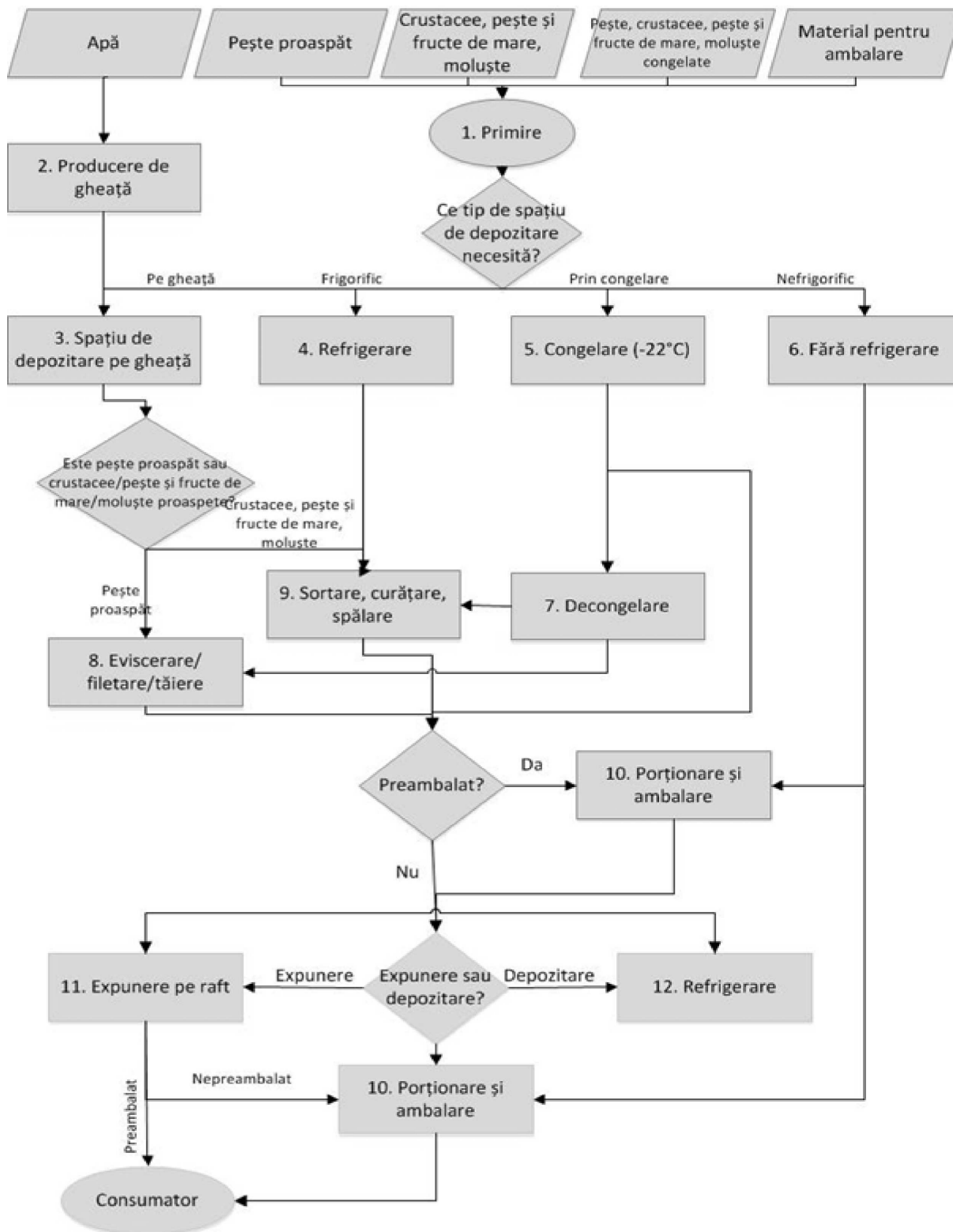
Etapă	Riscuri ^(*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Dospire	N	D	D	D	Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc. Contaminare cu alergeni	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 12: Metodologia de lucru PRP 6: Alergeni
Coacere	D	D	N	N	Supraviețuirea agenților de risc microbieni ca urmare a neatingerii unor temperaturi suficient de ridicate Formarea acrilamidei, datorată tratării termice excesive.	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 12: Metodologia de lucru PRP 12: Metodologia de lucru
Răcire	D	D	N	N	Dezvoltare microbiană datorată neefectuării răcirii rapide Contaminare cu agenți de risc chimici	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 12: Metodologia de lucru PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție
Expunere	D	D	D	D	Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.	PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament) PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni PRP 7: Gestionarea deșeurilor
Servire, tăiere și ambalare	D	D	D	D	Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni datorată curățării și dezinfectării neadecvate a echipamentelor. Neinformarea consumatorului cu privire la alergenii potențiali și la modul și timpul de depozitare etc.	PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate) PRP 12: Metodologia de lucru PRP 6: Alergeni PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor

(*) B = biologic, C = chimic, F = fizic, A = alergen

10. MAGAZIN DE PEȘTE

Figura 4

Diagrama flux generică pentru un magazin de pește



Tabelul 6

Analiza generică a riscurilor pentru un magazin de pește

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Recepție	D	D	D	D	Prezența agenților de risc biologici în materii prime la sosire Prezența agenților de risc chimici sau fizici sau a alergenilor nedeclarați în materii prime la sosire	PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații) PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare PRP 12: Metodologia de lucru PRP 6: Alergeni PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații) PRP 12: Metodologia de lucru
Producere de gheață	D	D	D	N	Prezența agenților de risc chimici sau fizici datorată neasigurării calității apei utilizate Supraviețuirea agenților de risc biologici sau fizici datorată neîntreținerii, necurățării și nedezinfectării echipamentelor	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 8: Controlul apei și al aerului PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare
Depozitare pe gheață	D	D	N	N	Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate Dezvoltare microbiană și producerea ulterioară de histamină, datorate condițiilor inadecvate de depozitare (durată/temperatură) Contaminare cu agenți de risc chimici	PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare PRP 12: Metodologia de lucru PRP 12: Metodologia de lucru PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 8: Controlul apei și al aerului

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergeni</p> <p>Dezvoltare microbiană și producerea ulterioară de histamină, datorate condițiilor inadecvate de depozitare (durată/temperatură)</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p>
Depozitare prin congelare	D	D	D	N	<p>Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu etc.</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p>
Depozitare ambiantă	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată nedepozitării în condiții de mediu uscat</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergeni</p>	<p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Decongelare	D	D	N	N	<p>Dezvoltare microbiană datorată nemenținerii unor temperaturi scăzute</p> <p>Dezvoltare microbiană și producerea ulterioară de histamină, datorate condițiilor inadecvate de depozitare (durată/temperatură)</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici</p>	<p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p>

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Eviscerare	D	D	D	N	<p>Verificarea paraziților vizibili prezenți în intestin sau în mușchi</p> <p>Contaminare încrucișată cu agenți de risc biologici dinspre intestine înspre carne</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici și fizici din mediu, de la personal etc.</p>	<p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 7: Gestionarea deșeurilor PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate)</p>
Sortare, curățare și spălare	D	D	D	N	Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici și fizici din apă, din mediu, de la personal, din cauza metodei de lucru etc.	<p>PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 8: Controlul apei și al aerului PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate) PRP 12: Metodologia de lucru</p>
Tranșare	D	D	D	N	Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici datorată necurățării și nedezinfectării adecvate a echipamentelor, mediului, personalului, deșeurilor sau metodei de lucru.	<p>PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 7: Gestionarea deșeurilor PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate) PRP 12: Metodologia de lucru</p>
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergeni</p> <p>Dezvoltare microbiană și producerea ulterioară de histamină, datorate condițiilor inadecvate de depozitare (durată/ temperatură)</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare PRP 12: Metodologia de lucru</p>

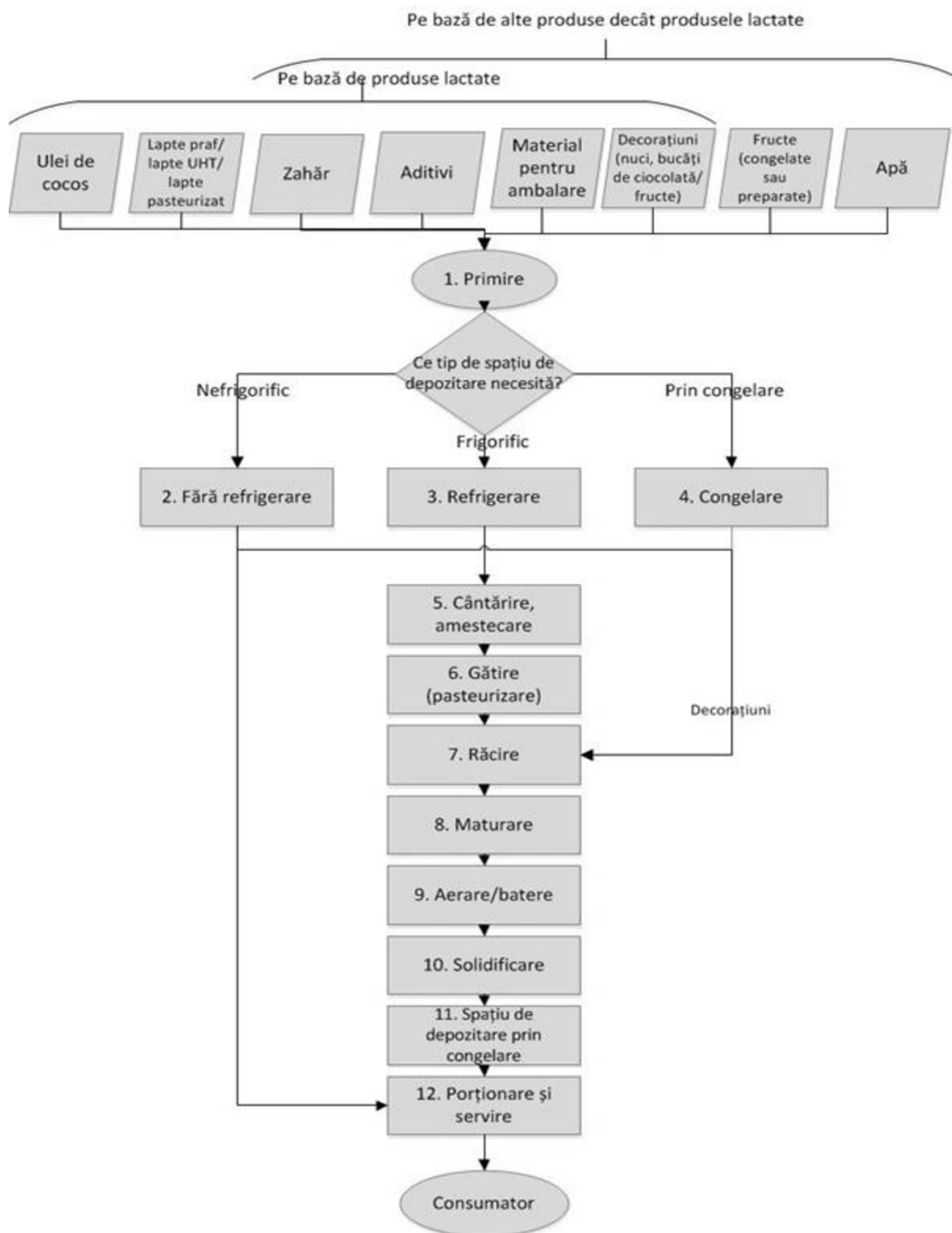
Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Expunere pe raft frigorific	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Dezvoltare microbiană și producerea ulterioară de histamină, datorate condițiilor inadecvate de depozitare (durată/temperatură)</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 7: Gestionarea deșeurilor</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p>
Servire și ambalare	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Neinformarea consumatorului cu privire la alergenii potențiali și la modul și timpul de depozitare etc.</p>	<p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate)</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor</p>

(*) B = biologic, C = chimic, F = fizic, A = alergen

11. MAGAZIN DE ÎNGHEȚATĂ

Figura 5

Diagrama flux generică pentru un magazin de înghețată



Tabelul 7

Analiza generică a riscurilor pentru un magazin de înghețată

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Recepție	D	D	D	D	<p>Neasigurarea calității microbiologice a materiilor prime la sosire</p> <p>Prezența agenților de risc chimici sau fizici sau a alergenilor în materii prime la sosire</p>	<p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p>
Depozitare ambiantă	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată nedepozitării în condiții de mediu uscat</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergenii</p>	<p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 1: Infrastructură (clădire și echipament)</p> <p>PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate</p> <p>Contaminare încrucișată datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergenii</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 2: Curățare și dezinfectare</p> <p>PRP 3: Combaterea dăunătorilor: accent pe prevenire</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Depozitare prin congelare	D	D	D	N	<p>Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu etc.</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p>

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Cântărire și amestecare	D	D	D	D	Dezvoltare microbiană datorată unei perioade lungi de cântărire și de amestecare Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici și cu alergeni din mediu, de la personal etc.	PRP 12: Metodologia de lucru PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate) PRP 12: Metodologia de lucru
Gătire	D	D	N	N	Neatingerea unor temperaturi suficient de ridicate Contaminare cu agenți de risc chimici	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 12: Metodologia de lucru PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție
Răcire	D	D	N	N	Neefectuarea răcirii rapide Contaminare cu agenți de risc chimici	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 12: Metodologia de lucru PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție
Maturare	D	N	N	N	Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare
Aerare/batere	D	D	D	N	Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate Contaminare cu agenți de risc chimici sau fizici din mediu, de la personal etc.	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 8: Controlul apei și al aerului PRP 12: Metodologia de lucru
Ambalare	D	D	D	N	Contaminare cu agenți de risc microbieni, chimici sau fizici din ambalaje, din mediu, de la personal etc.	PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate) PRP 12: Metodologia de lucru

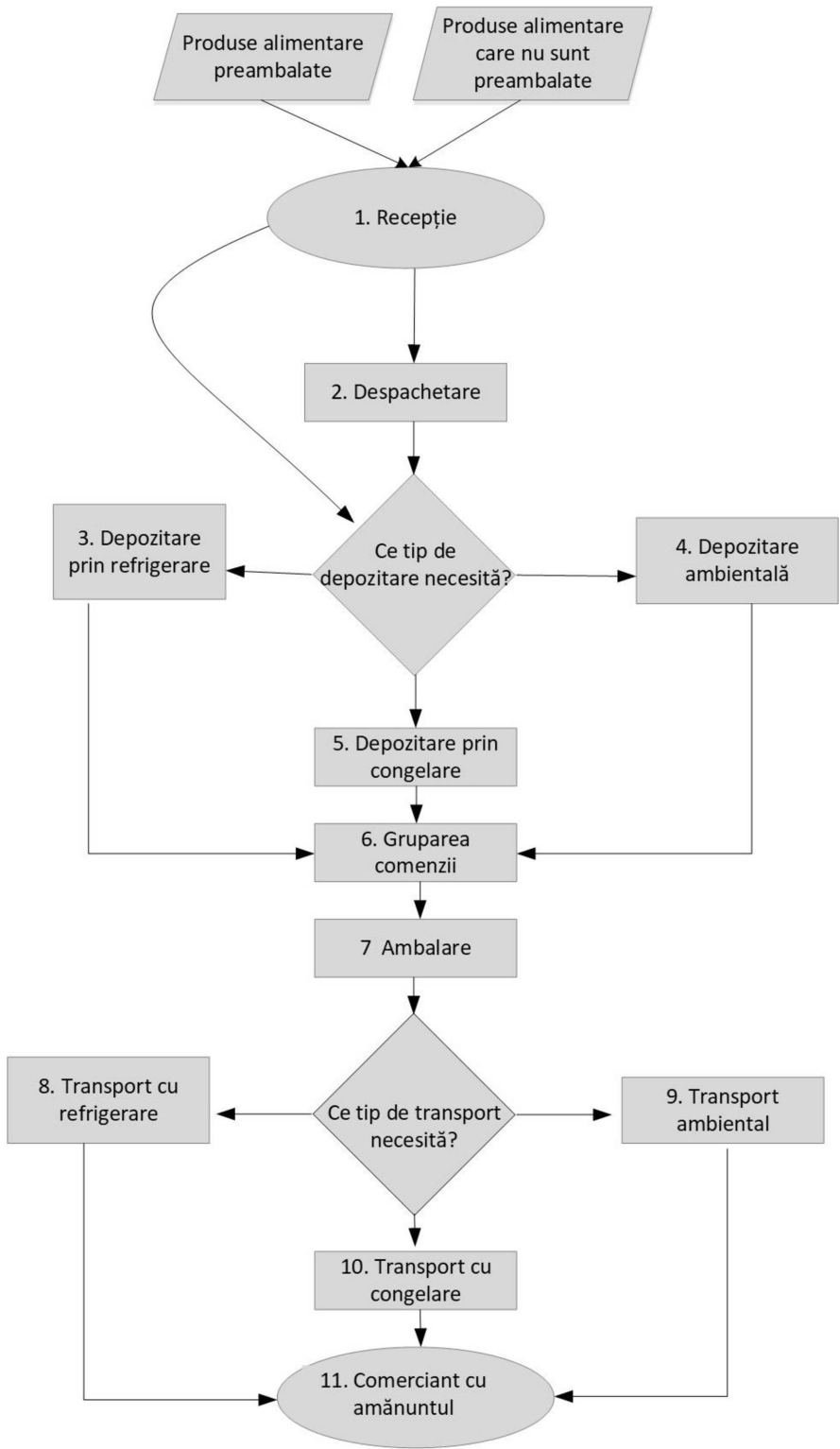
Etapă	Riscuri ^(*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Solidificare	D	D	N	N	Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare Contaminare cu agenți de risc chimici	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție
Depozitare prin congelare	D	D	N	N	Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare Contaminare cu agenți de risc chimici	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii mediului de depozitare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție
Porționare și servire	D	D	D	D	Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni datorată curățării și dezinfectării neadecvate a echipamentelor. Neinformarea consumatorului cu privire la alergenii potențiali și la modul și timpul de depozitare etc.	PRP 2: Curățare și dezinfectare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni PRP 9: Personal (igienă, stare de sănătate) PRP 12: Metodologia de lucru PRP 6: Alergeni PRP 6: Alergeni PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor

(*) B = biologic, C = chimic, F = fizic, A = alergen

12. CENTRE DE DISTRIBUȚIE

Figura 6

Diagrama flux generică pentru un centru de distribuție a produselor alimentare



Tabelul 8

Analiza generică a riscurilor pentru un centru de distribuție a produselor alimentare

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Toate etapele						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Recepție	D	D	D	D	<p>Neasigurarea calității microbiologice a materiilor prime la sosire</p> <p>Prezența agenților de risc chimici/fizici sau a alergenilor în materii prime la sosire</p> <p>Dezvoltarea microorganismelor patogene sau care produc alterarea produsului din cauza datelor incomplete/greșite privind termenul de valabilitate sau a condițiilor de depozitare</p> <p>Contaminarea cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din cauza returnării împreună cu alte produse</p>	<p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 15: Managementul returnărilor</p>
Despachetare	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare încrucișată cu agenți de risc microbieni datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu substanțe chimice provenite de la materiale care intră în contact cu produsul alimentar</p> <p>Dezvoltarea microorganismelor patogene sau care produc alterarea produsului din cauza datelor incomplete/greșite privind termenul de valabilitate sau a condițiilor de depozitare</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici și cu alergeni</p>	<p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor</p> <p>PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate (adică nerespectării temperaturii și duratei corecte de răcire) sau unei perioade de depozitare prea lungi</p> <p>Contaminare încrucișată datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p>
Depozitare ambiantă	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată nedepozitării în condiții de mediu uscat</p> <p>Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminarea cu alergeni datorată contactului dintre alimentele sau ingredientele alimentare care conțin alergeni (inclusiv praf, aerosoli etc.) și cele care nu conțin alergeni.</p>	<p>PRP 8: Controlul apei și al aerului PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul datei de expirare PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Depozitare prin congelare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare</p> <p>Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici datorată mediului</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul datei de expirare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p>
Gruparea comenzii	D	D	D	D	Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Ambalare	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare încrucișată cu agenți de risc microbieni datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu substanțe chimice provenite de la materiale care intră în contact cu produsul alimentar</p> <p>Dezvoltarea microorganismelor patogene sau care produc alterarea produsului din cauza datelor incomplete/greșite privind termenul de valabilitate sau a condițiilor de depozitare</p>	<p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor</p> <p>PRP 14: Controlul datei de expirare</p>
Transport ambiental	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată nedepozitării în condiții de mediu uscat</p> <p>Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminarea cu alergeni datorată contactului dintre alimentele sau ingredientele alimentare care conțin alergeni (inclusiv praf, aerosoli etc.) și cele care nu conțin alergeni.</p>	<p>PRP 8: Controlul apei și al aerului</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 14: Controlul datei de expirare</p> <p>PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Transport cu refrigerare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate (adică nerespectării temperaturii și duratei corecte de răcire) sau unei perioade de depozitare prea lungi</p> <p>Contaminare încrucișată datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 14: Controlul datei de expirare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>

Etapă	Riscuri ^(*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Activități de control
	B	C	F	A		
Transport cu congelare	D	D	D	D	Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici datorată mediului	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul datei de expirare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni

(*) B = biologic, C = chimic, F = fizic, A = alergen

13. SUPERMARKETURI

Figura 7

Diagrama flux generică pentru un supermarket



Tabelul 9

Analiza generică a riscurilor pentru un supermarket

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Toate etapele						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Recepție	D	D	D	D	<p>Neasigurarea calității microbiologice a materiilor prime la sosire</p> <p>Prezența agenților de risc chimici/fizici sau a alergenilor în materii prime la sosire</p> <p>Dezvoltarea microorganismelor patogene sau care produc alterarea produsului din cauza datelor incomplete/greșite privind termenul de valabilitate sau a condițiilor de depozitare</p> <p>Contaminarea cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din cauza returnării împreună cu alte produse</p>	<p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 14: Controlul datei de expirare</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 14: Controlul datei de expirare</p> <p>PRP 15: Managementul returnărilor</p>
Depozitare (produsele nu sunt încă expuse)						
Depozitare ambientală	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni prin utilizarea unor ustensile de servire contaminate și/sau prin manipulare incorectă</p> <p>Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminarea cu alergeni datorată contactului dintre alimentele sau ingredientele alimentare care conțin alergeni (inclusiv praf, aerosoli etc.) și cele care nu conțin alergeni.</p>	<p>PRP 8: Controlul apei și al aerului</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 14: Controlul datei de expirare</p> <p>PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate (adică nerespectării temperaturii și duratei corecte de răcire) sau unei perioade de depozitare prea lungi	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul datei de expirare
					Contaminare încrucișată datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
					Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergenii din mediu, de la personal etc.	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
Depozitare prin congelare	D	D	D	D	Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul datei de expirare
					Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergenii din mediu, de la personal etc.	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
Produse alimentare preambalate expuse la raft (pentru autoservire de către clienți)						
Depozitare ambientală	D	D	D	D	Ca mai sus	Ca mai sus
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	Ca mai sus	Ca mai sus
Depozitare prin congelare	D	D	D	D	Ca mai sus	Ca mai sus
Produse alimentare care nu sunt preambalate, expuse la raft						
Produse alimentare expuse în raionul de măcelărie, pește, brutărie și/sau fructe și legume					A se vedea EFSA (2017): „Aviz științific privind abordări ale analizei riscurilor pentru anumite unități mici de vânzare cu amănuntul, în vederea aplicării sistemelor lor de management al siguranței alimentare” („Scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems”). EFSA Journal 2017;15(3):4697, 52 pp. doi:10.2903/j.efsa.2017.4697.	

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Alte produse alimentare care nu sunt preambalate, expuse la raft						
1. Raionul de delicatose (de exemplu, brânzeturi, măslin, produse combinate)						
Tăiere și/sau porționare	D	D	D	D	Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici și cu alergeni, datorată necurățării și nedezinfectării adecvate a echipamentelor sau lipsei igienei personale	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
Expunere la raft (ambientală, în stare refrigerată sau în stare fierbinte)	D	D	D	D	Dezvoltare microbiană datorată nedepozitării la temperatura necesară Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
Expunere pe raft (în stare congelată)	D	D	D	D	Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul datei de expirare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	Ca mai sus	Ca mai sus
Autoservire de către consumator: porționare și ambalare de către consumator	D	D	D	D	Contaminare cu agenți de risc microbieni, chimici sau fizici ori cu alergeni datorată nerespectării metodologiei de lucru și lipsei de igienă personală din partea consumatorilor. Deși igiena autoservirii depinde de client, comercianții cu amănuntul pot facilita respectarea acestora asigurând supraveghere, îndrumare, precum și ustensile curate, mănuși etc. și material de ambalare adecvat.	PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații) PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor

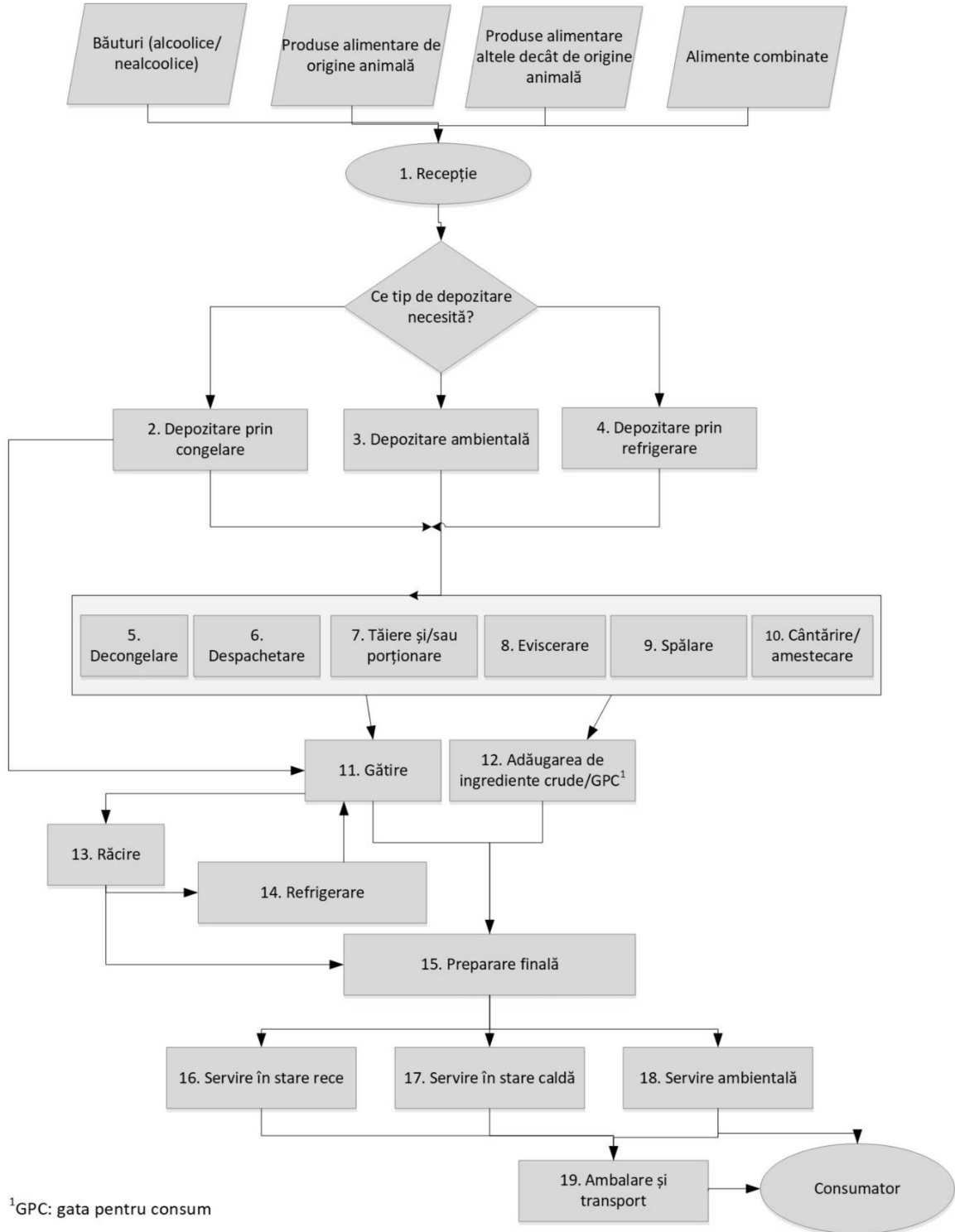
Etapă	Riscuri ^(*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
2. Servicii de catering și produse alimentare preparate la fața locului (de exemplu, pui rotisat, cârnați, pizza etc.)						
Gătire	D	D	N	D	Supraviețuirea agenților patogeni sau prezența toxinelor din cauza nerespectării temperaturii/duratei corecte de gătire	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii
					Dezvoltarea agenților patogeni și a bacteriilor care alterează produsul din cauza temperaturilor insuficiente datorate transferului redus de căldură cauzat de curățarea necorespunzătoare a recipientelor încălzite sau de echipamente defecte	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție
					Formarea contaminanților de proces, de exemplu acrilamidă sau HAP (hidrocarburi aromatice policiclice)	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție
					Contaminarea cu agenți de risc chimici și cu alergeni datorată curățării necorespunzătoare a ustensilelor de gătit sau re folosirii uleiului și apei	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
Răcire	D	D	N	D	Dezvoltare microbiană datorată neaterării unor temperaturi scăzute într-un anumit interval de timp	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii
					Contaminare cu agenți de risc chimici și cu alergeni	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni

(*) B = biologic, C = chimic, F = fizic, A = alergen

14. RESTAURANTE, SERVICII DE CATERING ȘI BRASERII

Figura 8

Diagrama flux generică pentru un restaurant, un serviciu de catering sau o braserie



Tabelul 10

Analiza generică a riscurilor pentru un restaurant, un serviciu de catering sau o braserie

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Toate etapele						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Recepție	D	D	D	D	<p>Neasigurarea calității microbiologice a materiilor prime la sosire</p> <p>Prezența agenților de risc chimici/fizici sau a alergenilor în materiile prime la sosire</p> <p>Dezvoltarea microorganismelor patogene sau care produc alterarea produsului din cauza datelor incomplete/greșite privind termenul de valabilitate sau a condițiilor de depozitare</p> <p>Contaminarea cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din cauza returnării împreună cu alte produse</p>	<p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 14: Controlul datei de expirare</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 15: Managementul returnărilor</p>
Depozitare ambientală	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni prin utilizarea unor ustensile de servire contaminate și/sau prin manipulare incorectă</p> <p>Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminarea cu alergeni datorată contactului dintre alimentele sau ingredientele alimentare care conțin alergeni (inclusiv praf, aerosoli etc.) și cele care nu conțin alergeni</p>	<p>PRP 8: Controlul apei și al aerului</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsurile de control
	B	C	F	A		
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate (adică nerespectării temperaturii și duratei corecte de răcire) sau unei perioade de depozitare prea lungi	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul termenului de valabilitate
					Contaminare încrucișată datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
					Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
Depozitare prin congelare	D	D	D	D	Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul termenului de valabilitate
					Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
Preparare: manipulare/prelucrare						
Decongelare	D	N	N	N	Dezvoltare microbiană datorată nemeținerii unor temperaturi scăzute pe durata corespunzătoare	PRP 11: Controlul temperaturii
Tăiere și/sau porționare	D	D	D	D	Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici și cu alergeni, datorată necurățării și nedezinfectării adecvate a echipamentelor sau lipsei igienei personale	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni
Eviscerare (pește)	D	D	D	D	Contaminare încrucișată cu agenți de risc microbieni dinspre intestine înspre carne	PRP 7: Gestionarea deșeurilor
					Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.	PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Spălare	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Acumularea de agenți de risc microbieni și chimici în apa de spălare. Eliminarea necorespunzătoare a agenților de risc microbieni și chimici din țesutul spălat. Utilizarea incorectă a soluțiilor de igienizare și acumularea de reziduuri chimice.</p>	<p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 7: Gestionarea deșeurilor</p> <p>PRP 8: Controlul apei și al aerului</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații etc.)</p>
Cântărire/amestecare	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare încrucișată cu agenți de risc microbieni datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p>	<p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p>
Despachetare	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare încrucișată cu agenți de risc microbieni datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu substanțe chimice provenite de la materiale care intră în contact cu produsul alimentar</p> <p>Dezvoltarea microorganismelor patogene sau care produc alterarea produsului din cauza datelor incomplete/greșite privind termenul de valabilitate sau a condițiilor de depozitare</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici și cu alergeni</p>	<p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor</p> <p>PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Gătire	D	D	N	D	<p>Supraviețuire microbiană datorită nerespectării temperaturilor/duratei necesare pentru eliminarea agenților patogeni și pentru controlul dezvoltării și formării potențiale de toxine</p> <p>Dezvoltarea agenților patogeni și a bacteriilor care alterează produsul din cauza temperaturilor insuficiente datorate transferului redus de căldură cauzat de curățarea necorespunzătoare a recipientelor încălzite sau de echipamente defecte</p> <p>Formarea contaminanților de proces, de exemplu acrilamidă sau HAP (hidrocarburi aromatice policiclice)</p> <p>Contaminarea cu agenți de risc chimici și cu alergeni datorată curățării necorespunzătoare a ustensilelor de gătit sau refolosirii uleiului și apei</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p>
Adăugarea de ingrediente crude/gata pentru consum	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici ori cu alergeni din mediu, de la personal etc., datorată necurățării și nedezinfectării adecvate a echipamentelor sau lipsei igienei personale</p> <p>Contaminare încrucișată cu agenți de risc microbieni datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum.</p> <p>Contaminare încrucișată prin intermediul unor suprafețe contaminate din cauza faptului că sunt folosite atât pentru materii prime, cât și pentru produse gata pentru consum</p>	<p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p> <p>PRP 12: Metodologia de lucru</p>
Răcire	D	D	N	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată neatingerii unor temperaturi scăzute într-un anumit interval de timp</p> <p>Contaminare cu agenți de risc chimici și cu alergeni</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p>

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate (adică nerespectării temperaturii și duratei corecte de răcire) sau unei perioade de depozitare prea lungi</p> <p>Contaminare încrucișată datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p>
Preparare finală/ prezentare	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici, chimici sau fizici ori cu alergeni din mediu, de la personal etc., datorată necurățării și nedezinfectării adecvate a echipamentelor sau lipsei igienei personale</p> <p>Contaminare încrucișată cu agenți de risc microbieni datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum.</p> <p>Contaminare încrucișată prin intermediul unor suprafețe contaminate din cauza faptului că sunt folosite atât pentru materii prime, cât și pentru produse gata pentru consum</p>	<p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 7: Gestionarea deșeurilor</p>
Servire (în stare rece și/sau caldă)	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate și tratării termice abuzive a produselor, pentru o perioadă mai lungă decât cea specificată</p> <p>Dezvoltare microbiană datorată neatingerii și nementinerii, prin încălzire, a temperaturilor ridicate necesare pentru a împiedica proliferarea microbiană</p> <p>Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici sau cu alergeni prin utilizarea unor ustensile de servire contaminate și/sau prin manipulare incorectă</p> <p>Contaminarea cu alergeni datorată contactului dintre alimentele sau ingredientele alimentare care conțin alergeni (inclusiv praf, aerosoli etc.) și cele care nu conțin alergeni</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea clienților</p> <p>PRP 6: Alergeni PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea clienților</p>

Etapă	Riscuri ^(*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/reducă de producere a riscului	Măsurile de control
	B	C	F	A		
Servire (ambientală)	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni prin utilizarea unor ustensile de servire contaminate și/sau prin manipulare incorectă</p> <p>Contaminarea cu alergeni datorată contactului dintre produsele sau ingredientele care conțin alergeni și cele care nu conțin alergeni</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea clienților</p>

Transport în exterior

Transport ambiental	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni prin utilizarea unor ustensile de servire contaminate și/sau prin manipulare incorectă</p> <p>Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare cu alergeni datorată contactului dintre alimentele sau ingredientele alimentare care conțin alergeni și cele care nu conțin alergeni.</p>	<p>PRP 8: Controlul apei și al aerului</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Transport în stare caldă	D	N	D	N	<p>Dezvoltare microbiană datorată neîngerii și nemeținerii, prin încălzire, a temperaturilor ridicate necesare pentru a împiedica proliferarea microbiană</p> <p>Contaminare cu agenți de risc fizici din mediul de transport, de la personal etc. sau datorată deteriorării ambalajului</p>	<p>PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>

(*) B = biologic, C = chimic, F = fizic, A = alergen

15. DONAREA DE ALIMENTE

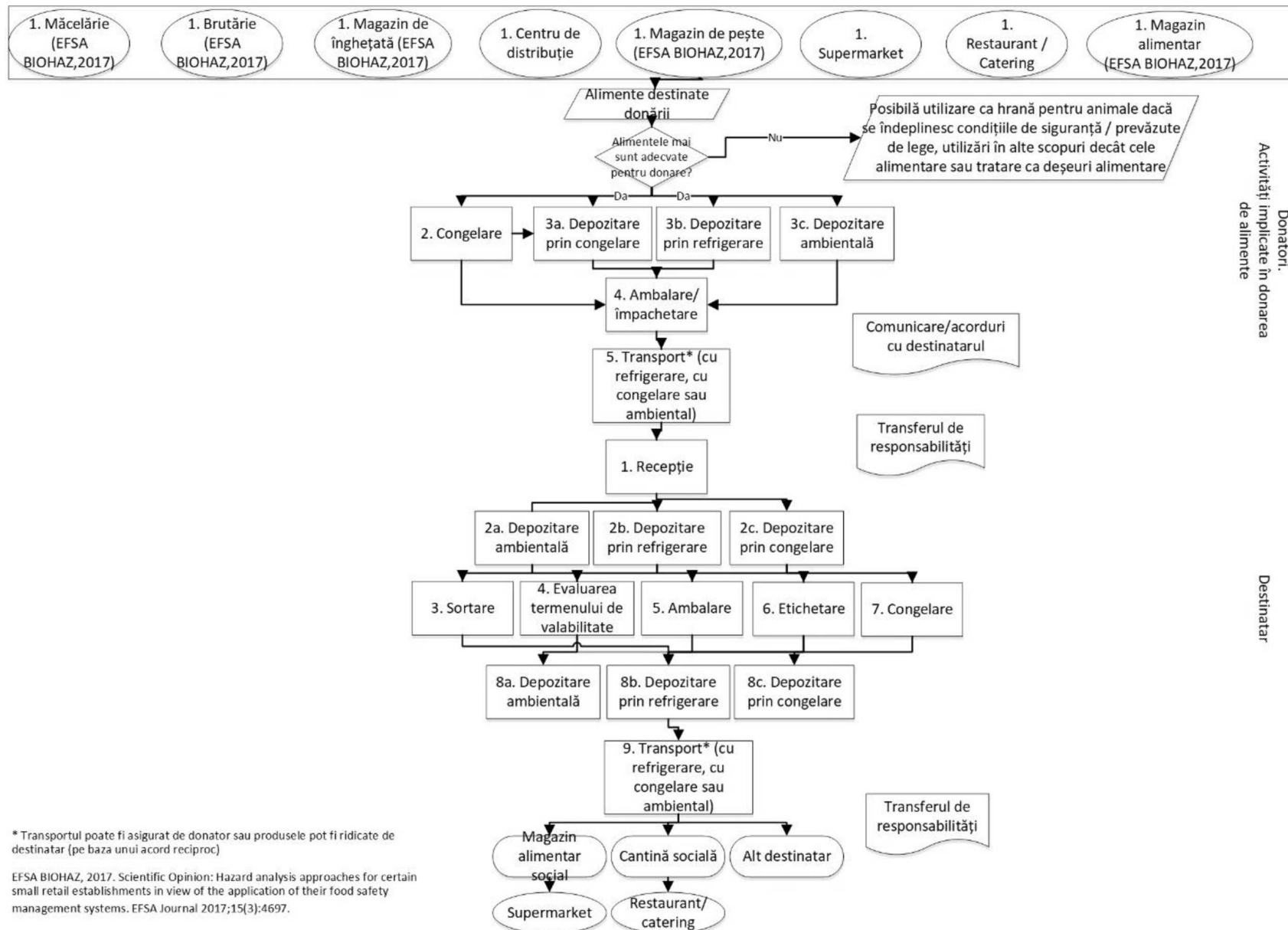
Producătorii de alimente și comercianții cu amănuntul de alimente, inclusiv centrele de distribuție, supermarketurile, restaurantele etc., pot furniza o parte din produsele lor alimentare nevândute în vederea donării de alimente. Un lanț de donare a alimentelor poate fi împărțit în mod obișnuit în donatori de alimente (adică OSA din orice etapă a lanțului alimentar, cum ar fi producătorii de alimente și comercianții cu amănuntul) și destinatari ai alimentelor (adică OSA precum organizații de redistribuire și organizații caritabile). Organizațiile non-profit de redistribuire și organizațiile caritabile sunt implicate în redistribuirea acestor alimente către consumatorul final. Donatorii și destinatarii sunt considerați ca fiind OSA și trebuie să instituie un SMSA.

În 2017, Comisia Europeană a emis orientări cu privire la donarea de alimente [Comunicarea Comisiei (2017)/C 361/01] pentru a clarifica dispozițiile relevante din legislația UE și pentru a contribui la eliminarea obstacolelor din calea redistribuirii alimentelor în cadrul actual de reglementare. Aceste orientări le completează pe cele care pot fi adoptate de autoritățile naționale în vederea stabilirii, pentru toți actorii, a normelor și procedurilor de funcționare existente la nivel național, inclusiv a responsabilităților principalilor actori implicați.

Etapile donării de alimente sunt rezumate în diagrama flux prezentată în continuare (figura 9). Astfel cum se specifică în orientările UE privind donarea de alimente, natura activității unei organizații (organizație de redistribuire sau organizație caritabilă) va determina normele specifice care se aplică în temeiul cadrului de reglementare al UE privind siguranța alimentară și informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare. În special, măsura în care o organizație redistribuie produse alimentare către o altă organizație [adică în regim „business-to-business” („de la întreprindere la întreprindere”), acționând în calitate de centru de distribuție] sau direct către un beneficiar final [„business-to-consumer” („de la întreprindere la consumator”), de exemplu un supermarket], precum și tipul de activitate desfășurată (de exemplu, prepararea meselor într-o cantină socială) pot determina cerințe diferite în ceea ce privește trasabilitatea, igiena alimentară și informarea cu privire la produsele alimentare. Prin urmare, rezultă că diagramele flux aplicabile centrelor de distribuție, supermarketurilor și/sau cantinelor sociale se pot aplica, de asemenea, organizațiilor implicate în donarea de alimente.

Figura 9

Diagrama flux generică pentru donarea de alimente



Tabelul 11

Analiza generică a riscurilor realizată de către donator în cazul donării de alimente

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Toate etapele						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Decizie privind alimentele care urmează să fie donate						
Alimentele mai sunt adecvate pentru donare? Decizie privind acceptabilitatea donării alimentelor	D	D	D	D	Organizația donatoare trebuie să efectueze o analiză critică pentru a stabili dacă alimentele mai sunt adecvate pentru donare, pe baza evaluării termenului de valabilitate, a stării materialului de ambalare, a informațiilor de pe etichetă etc.	PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase
Congelare						
Congelare (produse alimentare preambalate)	D	N	N	N	Decizie privind măsura în care alimentele preambalate încă mai pot fi congelate, inclusiv asigurarea faptului că perioada de valabilitate rămasă este suficient de lungă Nerespectarea calității microbiologice a produselor alimentare care urmează să fie congelate (congelate rapid) Reatribuirea unei date de congelare – etichetare	PRP 17: Congelare în vederea donării de alimente PRP 11: Controlul temperaturii PRP 17: Congelare în vederea donării de alimente
Depozitare						
Depozitare prin congelare	D	D	D	D	Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.	PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul termenului de valabilitate PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate (adică nerespectării temperaturii și duratei corecte de răcire) sau unei perioade de depozitare prea lungi</p> <p>Contaminare încrucișată datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p>
Depozitare ambiantă	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată nedepozitării în condiții de mediu uscat</p> <p>Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminarea cu alergeni datorată contactului dintre alimentele sau ingredientele alimentare care conțin alergeni (inclusiv praf, aerosoli etc.) și cele care nu conțin alergeni</p>	<p>PRP 8: Controlul apei și al aerului PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul termenului de valabilitate PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Ambalare/impachetare						
Ambalarea	D	D	D	D	<p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminare încrucișată cu agenți de risc microbieni datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu substanțe chimice provenite de la materiale care intră în contact cu produsul alimentar</p> <p>Dezvoltarea microorganismelor patogene sau care produc alterarea produsului din cauza datelor incomplete/greșite privind termenul de valabilitate sau a condițiilor de depozitare</p> <p>Dezvoltare microbiană datorată atribuirii unui termen de valabilitate greșit produselor alimentare împachetate/preambalate</p>	<p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase</p>
Comunicare/acorduri cu destinatarul						
Comunicare/acorduri cu destinatarul	D	D	D	D	Este necesară o comunicare clară cu destinatarul cu privire la alimentele donate, în ceea ce privește, de exemplu: termenul de valabilitate, controlul temperaturii, condițiile de transport, condițiile de congelare etc.	<p>PRP 13: Informații despre produs și sensibilizarea consumatorilor PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase PRP 17: Congelare în vederea donării de alimente (termenul de valabilitate și condițiile de congelare)</p>

Etapă	Riscuri ^(*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Transport						
Transport ambiantal	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată nedepozitării în condiții de mediu uscat</p> <p>Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p> <p>Contaminarea cu alergeni datorată contactului dintre alimentele sau ingredientele alimentare care conțin alergeni (inclusiv praf, aerosoli etc.) și cele care nu conțin alergeni</p>	<p>PRP 8: Controlul apei și al aerului PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul termenului de valabilitate PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>
Transport cu refrigerare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată răcirii neadecvate (adică nerespectării temperaturii și duratei corecte de răcire) sau unei perioade de depozitare prea lungi</p> <p>Contaminare încrucișată datorată neseperării materiilor prime de produsele gătite/gata pentru consum</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p>
Transport cu congelare	D	D	D	D	<p>Dezvoltare microbiană datorată nerespectării temperaturii de congelare</p> <p>Contaminare cu agenți de risc microbieni/chimici/fizici datorată mediului</p>	<p>PRP 4: Întreținere tehnică și calibrare PRP 11: Controlul temperaturii PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție PRP 6: Alergeni</p>

(*) B = biologic, C = chimic, F = fizic, A = alergen

Tabelul 12

Analiza generică a riscurilor realizată de către destinatar în cazul donării de alimente

Etapă	Riscuri (*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Toate etapele						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Recepție	D	D	D	D	<p>Neasigurarea calității microbiologice a materiilor prime la sosire</p> <p>Prezența agenților de risc chimici/fizici sau a alergenilor în materii prime la sosire</p> <p>Dezvoltarea agenților patogeni din cauza expirării termenului de valabilitate ca urmare a datelor incomplete/greșite privind termenul de valabilitate</p> <p>Contaminarea cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din cauza returnării împreună cu alte produse</p>	<p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 11: Controlul temperaturii</p> <p>PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 6: Alergeni</p> <p>PRP 10: Materii prime (selecția furnizorului, specificații)</p> <p>PRP 14: Controlul termenului de valabilitate</p> <p>PRP 15: Managementul returnărilor</p>
Depozitare						
Depozitare ambientală	D	D	D	D	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus
Depozitare prin congelare	D	D	D	D	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus
Sortare						
Inspectare și sortare	D	N	N	N	<p>Contaminare microbiană a produselor alimentare sortate (de exemplu, mușcăreala fructelor)</p> <p>Contaminare cu agenți de risc biologici/chimici/fizici sau cu alergeni din mediu, de la personal etc.</p>	<p>Fără PRP suplimentare</p> <p>PRP 5: Contaminări fizice și chimice din mediul de producție</p> <p>PRP 6: Alergeni</p>

Etapă	Riscuri ^(*)				Activități care contribuie la posibilitatea crescută/redușă de producere a riscului	Măsuri de control
	B	C	F	A		
Evaluarea termenului de valabilitate						
Evaluarea termenului de valabilitate	D	N	N	N	Înainte de recepția produselor la organizația care donează alimentele, trebuie evaluat termenul de valabilitate atribuit, pentru a stabili dacă produsul mai poate fi donat, depozitat, congelat, reetichetat etc.	PRP 16: Evaluarea posibilității unei donări de alimente și determinarea perioadei de valabilitate rămase PRP 17: Congelare în vederea donării de alimente
Reambalare/reetichetare						
Ambalarea	D	D	D	D	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus
Congelare						
Congelare (produse alimentare preambalate)	D	N	D	N	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus
Depozitare						
Depozitare ambientală	D	D	D	D	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus
Depozitare prin refrigerare	D	D	D	D	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus
Depozitare prin congelare	D	D	D	D	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus
Transport						
Transport ambiental	D	D	D	D	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus
Transport cu refrigerare	D	D	D	D	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus
Transport cu congelare	D	D	D	D	a se vedea mai sus	a se vedea mai sus

(*) B = biologic, C = chimic, F = fizic, A = alergen