**PLANUL INTERN DE CONTROL**

Intreprindere: ……………………………………

Adresa: ………………………………………

Persoana responsabilă de manipularea alimentelor: …………………………………………

Data planului de control intern: ……………………………………

**CUPRINS**

**PARTEA I. PROGRAMUL CONDIȚIILOR PRELIMINARE PENTRU PREVENIREA PERICOLELOR, DATENE ÎNTREPRINDERII**

**Condiții structurale și de construcție preliminare**

1. Amplasarea și infrastructura întreprinderii

2. Încăperea și echipamente ale întreprinderii

3. Articole și materiale care intră în contact cu materia primă și produsele alimentare

3.1 Alergeni, aditivi, conservanți

4. Asigurarea continuității lanțului rece

5. Transport și mijloace de transport

**Condiții preliminare care specifică procesul și metodele de activitate**

6. Planul de curățare și dezinfectare

7. Planul de combatere a dăunătorilor

8. Planul de gestionare a deșeurilor

9. Planul de analiză a apei potabile și analize de laborator

9.1 perioada de valabilitate a produselor

10. Starea sănătății angajaților

11. Planul de formare a igienei alimentare

12. Plângerea și informarea organelor de supraveghere, urmărirea

**PARTEA II. PRINCIPIILE** **HACCP**

13. Grupul de lucru și zonele de responsabilitate a controlului intern

14. Descrierea produselor și materiilor prime

15. Elaborarea și aprobarea schemei procesului tehnologic

16. Analiza pericolelor și identificarea punctelor critice de control

17. Sistem de monitorizare

18. Sistemul de activități de conformitate

19. Documentația și stocarea datelor

**APLICAȚII**

Anexa 1. Planul de amplasare a întreprinderii

Anexa 2. Planul spațiilor întreprinderii cu căi de deplasare a lucrătorilor, mărfurilor și materialelor de ambalare

Aplicația 3. Date despre materialul de ambalare

Anexa 4. Planul de curățare

Anexa 5. Starea de sănătate a lucrătorilor și trecerea învățării igienei

Anexa 6. Contract de combatere a dăunătorilor

Anexa 7. Planul de gestionare a deșeurilor

Anexa 8. Foaie de materii prime

Anexa 9. Foaie de produse

Aplicația 10. Schema tehnologică de fabricare a brânzei de cheag

Anexa 11. Tabele pentru determinarea punctelor de control critice

Anexa 12. Chestionar de control pentru audit

Anexa 13. Păstrarea documentelor

**FOI DE MONITORIZARE**

Foaia de monitorizare 1. Controlul materiilor prime la recepție

Foaia de monitorizare 2. Controlul temperaturii

Foaia de monitorizare 3. Tratament termic și răcire

Foaia de monitorizare 4. Controlul executării Planului de curățare

Foaia de monitorizare 5. Înregistrarea analizelor de laborator

Foaia de monitorizare 6. Reclamații

Foaia de monitorizare 7. Controlul dăunătorilor

**PARTEA I.**

**PROGRAMUL CONDIȚIILOR PRELIMINARE DE PREVENIRE A RISCURILOR, ДАННЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

**Condiții structurale și de construcție preliminare**

**1. Locația, infrastructura, capacitatea de producție a întreprinderii**

Întreprindere (denumire) ………………… se află (descrierea clădirii, dacă este construită special sau se utilizează încăperi într-o clădire mai mare). Clădirea, în incinta căreia se află întreprinderea de producere a produselor lactate, este construită ………………………

Întreprinderea are ……… ieșire (-i), împrejurimile întreprinderii sunt în ordine, drumurile de acces sunt în stare bună. Capacitatea de producție a întreprinderii conform proiectului este de …… tone de lapte pe zi.

[>> APLICAȚIA 1](#ap01)

**2. Încăperi și echipamente**

La dispoziția întreprinderii sunt disponibile următoarele încăperi:

1. Camera de producție;
2. Camere auxiliare;
3. Depozite.

Pereții spațiilor sunt ușor de curățat și spălați, podelele sunt durabile, netede, nu sunt alunecoase, ușor de curățat. Ușile și ferestrele se închid bine și sunt ușor de curățat. În cameră sunt (este) chiuvete (ă), apă și canalizare. În încăpere este ventilație (naturală, mecanică). Camerele au iluminare naturală și artificială. Capacitate de depozite și indicatori de urmărire:

În întreprindere se aplică următoarele echipamente:

1. Separator …………………………
2. Pasteurizator …………………………
3. Omogenizator …………………………
4. …………………………
5. …………………………
6. …………………………

La întreprindere se aplică următoarele dispozitive:

masa de lucru cu chiuveta;

…………………………

Greutate …………………………

[>> APLICAȚIA 2](#ap02)

**3. Materialele și obiectele care intră în contact cu materiile prime și produsele alimentare**

La întreprindere se prepară cașcaval (cașcaval de cheag, cașcaval moale etc.) și produse lactate (iaurt, lapte bătut, kefir …………………………).

Materia primă se procură:

1. de la o întreprindere angro de încredere, care oferă un certificat,
2. în comerțul cu amănuntul,
3. direct de la producător,
4. la ferma de lapte.

Raportarea materiilor *prime se efectuează prin depozitul de materii prime/prin intermediul formularului de raportare (în anexă).*

Materialele instrumentelor care intră în contact cu produsele alimentare sunt destinate utilizării în industria alimentară, au un certificat și o etichetare corespunzătoare. Pentru ambalare, sunt utilizate materiale de ambalare potrivite pentru ambalarea produselor alimentare și având certificatul corespunzător.

[>> APLICAȚIA 3](#ap03)

[>> LISTA DE MONITORIZARE 1](#List01)

**3.1 Alergeni, aditivi, conservanți**

**1. Alergeni −** laptele, este materia primă principală pentru producția de produse lactate, conține alergeni: proteine din lapte și lactoză, care indică informații despre compoziția produsului în funcție de cerințele de etichetare a alimentelor.

**2. Aditivii –** la fabricarea produselor, lucrătorii respectă rețetele, la elaborarea cărora, în cazul aplicării aditivilor, sunt luate în considerare normele limită de utilizare a aditivilor specificate de furnizor. Specificațiile materiilor prime, carte de produse.

**3. Asigurarea continuității lanțului rece –** alimentele perisabile rapid și produsele lactate gata preparate sunt depozitate într-un depozit special la rece. Depozitele la rece (+2...+6 °C) și congelatoarele (-18 °C) sunt marcate pe planul spațiilor și numerotate. Frigiderele sunt dotate cu termometre. Monitorizarea frigiderelor pentru a asigura continuitatea lanțului rece este efectuată …… o dată pe zi. Termometrele din frigidere sunt verificate punct cu punct cu un alt termometru de control o dată pe lună sau în caz de îndoieli cu privire la corectitudinea temperaturii în frigider.

[>> LISTA DE MONITORIZARE 2](#List02)

**5. Transport și mijloace de transport**

Pentru transportul materiilor prime, se utilizează transportul conform cerințelor. Materiile prime perisabile rapid sunt livrate întreprinderii cu transport frigorific. Produsele finite se transportă de:

a) firma ………………… cu care a fost încheiat contractul;

b) întreprinderea pe vehiculul său …………………;

c) produsele finite sunt vândute la fața locului.

Mărfurile primite sunt verificate ………………… (frecvența de verificare) și toate abaterile sunt înregistrate.

[>> LISTA DE MONITORIZARE 1](#List01)

**Condiții preliminare care specifică procesul și metodele de activitate**

**6. Planul de curățare și dezinfectare**

Angajații întreprinderii sunt responsabili pentru curățenia spațiilor de lucru. Curățarea și dezinfectarea sunt efectuate în conformitate cu planul de curățare. Accesoriile de curățare sunt stocate într-un loc special alocat (dulap, raft, cameră). Punerea în aplicare a planului de curățare este evaluată ……… o dată(de … ori) pe săptămână, foaia de evaluare notează rezultatul evaluării vizuale, precum și acțiunile corective, dacă este necesar.

[>> APLICAȚIA 4. PLANUL DE CURĂȚARE](#ap04)

[>> LISTA DE MONITORIZARE 4](#List04)

**7. Planul de combatere a dăunătorilor**

Controlul dăunătorilor este de natură preventivă și, în acest scop, *cu compania de combatere a dăunătorilor* ………………… *s-a încheiat contract №* ………………… */ controlul dăunătorilor este efectuat de angajatul întreprinderii, care a fost instruit corespunzător.*

Pătrunderea rozătoarelor și a insectelor dăunătoare în camera de producție este ținută sub control prin următoarele măsuri:

* monitorizarea manifestărilor activității vitale a rozătoarelor;
* pentru a preveni pătrunderea dăunătorilor în afara zonei de producție, sunt plasate capcane cu momeală;
* prezența dăunătorilor de insecte este detectată prin observare. Pentru controlul dăunătorilor se folosesc capcane de lumină / adezive și, dacă este necesar, se dezinfectează și dezinsectează / deratizează;
* persoana care efectuează controlul dăunătorilor pregătește un raport care să indice activitatea efectuată.

[>> FOAIA DE MONITORIZARE 7](#List07)

[>> APLICAȚIA 6](#ap06)

**8. Planul de gestionare a deșeurilor**

Întreprinderea a încheiat cu compania ………………… contractul de colectare a gunoiului № …………………

Containerele sunt golite ……… o dată (de … ori) pe lună / săptămână.

Întreprinderea sortează independent deșeurile după cum urmează:

* carton și hârtie,
* polietilenă pură,
* gunoi de uz casnic,
* deșeuri secundare categoria III,
* deșeuri biologice.

Deșeurile biologice sunt plasate într-un coș de gunoi special, separat de resturile menajere. Coșurile de gunoi sunt golite zilnic.

[>> APLICAȚIA 7](#ap07)

**9. Planul de efectuare a analizelor apei potabile și analizelor de laborator, termenul de păstrare a produselor**

Aprovizionarea cu apă a întreprinderii se ocupă …………………………… Apa este verificată ………… o dată (de ... ori) pe an, este atașat un protocol de analiză a apei de laborator. Într-o zi, întreprinderea cheltuiește ………… m3 de apăș.

Acțiuni în cazul în care apa nu corespunde cerințelor

1. De folosit apă îmbuteliată pentru prepararea produselor și pentru a bea.

2. De efectuat o analiză repetată și, dacă apa nu corespunde cerințelor, de aflaț cauza poluării și modul de eliminare a acesteia.

3. Să nu fie folosită apa, până când poluarea nu a fost eliminată și apa este în conformitate cu cerințele.

O dată pe an, producătorii de lactate trebuie să efectueze o analiză microbiologică a produselor finite și a spălărilor de pe suprafețele de lucru pentru prezența bacteriei Listeria monocytogenes.

Planul de efectuare a testelor de laborator.

[>> LISTA DE MONITORIZARE 5](#List05)

9.1 perioada de valabilitate a produselor

Întreprinderea poate stabili termenul de păstrare a produselor cu ajutorul probelor de păstrare în condiții de siguranță în conformitate cu hotărârea în vigoare sau de utilizare a surselor în literatură.

**10. Starea sănătății angajaților**

1) Fiecare angajat care lucrează cu alimente are un certificat medical actual.

2) Acțiunea certificatelor medicale este verificată în mod constant.

3) Înainte de expirarea certificatului medical trebuie să fie actualizat.

4) Certificatele medicale și lista lucrătorilor care lucrează cu produsele alimentare, împreună cu cu datele de expirare a certificatului medical, sunt anexate la planul de verificare internă.

[>> APLICAȚIA 5](#ap05)

**11. Planul de pregătire pentru igiena alimentară**

A fost elaborat un plan de instruire în domeniul igienei alimentare. Pentru executarea sa este responsabil ……………………

Înainte de a începe, toți angajații sunt supuși unei pregătiri de 6 ore în domeniul igienei produselor alimentare, care se desfășoară ……………………………… Formarea în domeniul igienei alimentare se face fiecare ………… an/ani. Dovezile sunt stocate pe suport de hârtie, iar pentru prezența și acțiunea lor este responsabil …………………………………

**12. Plângerea și informarea organelor de supraveghere, urmărirea**

Reclamațiile clienților și autorizațiile acestora se înregistrează.

[>> FOAIA DE MONITORIZARE 6](#List06)

În cazul în care se suspectează intoxicarea cu alimente, se notifică autoritatea de supraveghere: ………………………………

Dacă se suspectă intoxicații alimentare sau îndoieli cu privire la calitatea produselor pentru analiza de laborator, se ia o proba din același lot care este păstrat la o temperatură care nu depășește +4 °C. Dacă otrăvirea alimentară este asociată cu un produs alimentar specific, rămășițele sale nu sunt distruse, ci trimise pentru teste de laborator, deoarece este important să se identifice sursa de infecție.

Trebuie să existe posibilitatea de a identifica materiile prime care intră în întreprindere și produsele fabricate în baza documentului de însoțire, care prevede denumirea, cantitatea, numărul lotului sau timpul de realizare a produsului.

**PARTEA II. PRINCIPIILE HACCP**

**13. Grupul de lucru și zonele de responsabilitate a controlului intern**

Grupul de lucru include ………… membri (-u).

|  |  |
| --- | --- |
| Membrii grupului de lucru  | Zona de responsabilitate |
|  |  |
|  |  |

**14. Descrierea materiilor prime și a produselor**

Materia primă utilizată în întreprindere are o foaie de produs compusă conform acestei forme.

[>> APLICAȚIA 8](#ap08)

Produsele fabricate în întreprindere au foi de produse elaborate conform acestei forme.

[>> APLICAȚIA 9](#ap09)

**15. Elaborarea și aprobarea schemei procesului tehnologic**

La întreprindere se produc produse lactate ………………………………………… Schema procesului prezintă toate acțiunile de la primirea materiilor prime până la transferul produselor finite, precum și parametrii care caracterizează procesul. [>> APLICAȚIA 10](#ap10)

**16. Analiza pericolelor și identificarea punctelor critice de control**

Pericolul – este un factor sau o condiție în baza căruia un produs poate deveni periculos pentru o persoană. Pericolele pe care le prezintă alimentele sunt împărțite în felul următor.

1. Fizice (pietricele, plastic, sticlă, lemn, metal, plasturi, bijuterii și alte obiecte personale).

2. Chimice (urme de antibiotice, detergenți, dezinfectanți, produse de protecție a plantelor, alergeni, lubrifianți, aditivi).

3. Biologice (bacterii, mucegai, viruși, drojdie).

Pentru a determina pericolul într-o anumită etapă, trebuie să puneți întrebări cu privire la toți factorii care pot deveni surse potențiale de pericol (oameni, dispozitive, metodă, materii prime, mediu).

[>> APLICAȚIA 11](#ap11)

**17. Sistem de monitorizare**

Se efectuiază control al punctelor critice în care se evaluează situația în aceste puncte. Rezultatele sunt înregistrate în foile de monitorizare. Monitorizarea se efectuează, de asemenea, în puncte care nu sunt critice, dar au nevoie de control periodic (de exemplu, asigurarea continuității lanțului rece, respectarea planului de spălare și dezinfectare, controlul dăunătorilor). Monitorizarea efectuată este înregistrată în foile de monitorizare, unde se indică frecvența, metoda, persoana care efectuează monitorizarea și caracteristica punctului pe care îl urmăresc.

La întreprindere sunt întocmite următoarele liste de monitorizare.

* Lista de monitorizare 1. Controlul materiilor prime la primire PC1
* Lista de monitorizare 2. Monitorizarea temperaturii PC2
* Lista de monitorizare 3. Tratamentul termic și răcirea
* Lista de monitorizare 4. Monitorizarea implementării planului de curățenie
* ……………………

**Acțiuni corective**

Acțiunile corective – sunt acțiuni în cazul în care se constată că indicatorii din punctele de control au depășit limitele critice stabilite sau valorile limită stabilite. Abaterile și acțiunile corective sunt întotdeauna fixate în foaia de monitorizare prevăzută pentru acest grafic.

Acțiunile corrective – sunt:

* dacă materia primă perisabilă ajunge la întreprindere la o temperatură incorectă sau are alte semne de deteriorare, materiile prime nu sunt acceptate, mărfurile sunt returnate și se informează furnizorul;
* dacă temperaturile din frigider nu corespund cerințelor, materiile prime / produsele sunt plasate într-un alt frigider și se informează compania de service.

La fiecare abatere, se analizează motivele sale pentru a evita repetarea acestora. Dacă este necesar, de asemenea, se fac modificări în planuri.

**18. Activitate de asigurare în conformitate cu cerințele sistemului**

Pentru a confirma eficacitatea planului de control intern întocmit și a sistemului de control intern în vigoare ………… o dată (de … ori) pe an se efectuează evaluarea. În plus față de evaluare …… …… o dată (de … ori) pe an se efectuează și auditul intern. Rezultatele auditului sunt documentate, iar informațiile colectate în baza auditului sunt utilizate pentru a face modificările necesare planului și sistemului de control intern. Rezultatele auditului sunt documentate împreună cu numele persoanei care a efectuat auditul, cu data și semnătura.

Chestionar de control pentru efectuarea auditului

**19. Documentația și stocarea datelor**

Documentația planului de control intern cuprinde toate documentele necesare, foile de monitorizare și materialele de probă. Revizuirea periodică a planului de control intern se face de obicei o dată pe an. Dacă se fac modificări în dispozitive, tehnologie sau organizație de muncă, revizuirea se face din nou.

**APLICAȚII**

**Aplicația 1. Planul de amplasare a întreprinderii**

**Aplicația 2. Planul spațiilor întreprinderii cu căi de deplasare a lucrătorilor, mărfurilor și materialelor de ambalare**

**Aplicația 3. Date despre materialul de ambalare**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Număr de ordine | Denumirea ambalajului | Materialul ambalajului | Producătorul/furnizorul | Note |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Aplicația 4. Planul de curățare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Suprafață (dispozitiv, dispozitiv de fixare) care trebuie curățată | Denumirea și procedura de utilizare a detergenților | Metodă și accesorii pentru curățare | Frecvența curățării |
| Chiuveta |  |  |  |
| Chiuveta |  |  |  |
| Echipament |  |  |  |
| Spălarea echipamentului din interior |  |  |  |
| Suprafața de lucru |  |  |  |
| Forme pentru brânză |  |  |  |
| Podele |  |  |  |
| Pereți |  |  |  |
| Plafoane |  |  |  |
| Frigider |  |  |  |
| Cutii pentru bunuri |  |  |  |
| Îmbracaminte pentru personal |  |  |  |
| Caroserie pentru camioane |  |  |  |

**Aplicația 5. Starea de sănătate a lucrătorilor și trecerea învățării igienei**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Număr de ordine | Numele angajatului | Data primirii certificatului medical | Cursuri de igiena |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Aplicația 6. Contract de combatere a dăunătorilor**

**Aplicația 7. Planul de gestionare a deșeurilor**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Număr de ordine | Tipuri de deșeuri | Capacitate/Cameră de colectare | Frecventa evacuării gunoiului |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Aplicația 8. Lista materiilor prime**

|  |  |
| --- | --- |
| Denumirea materiilor prime: | Aprobat de: |
| Denumirea întreprinderii: | Data: |
| Producător: |  |
| Furnizor: |  |
| Transport: |  |
| Ambalare: |  |
| Depozitare: |  |
| Aplicare: |  |
| Indicatori organoleptici, fizico-chimici și microbiologici | Valori minime și maxime |
| Indicatori organoleptici: |  |
|  |  |
|  |  |
| Indicatori microbiologici: |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Aplicația 9. Foaie de produse**

|  |  |
| --- | --- |
| Denumirea produsului finit: | Aprobat de: |
| Denumirea întreprinderii: | Data: |
| Perioada de valabilitate a produselor: |  |
| Aplicarea produselor: |  |
| Instrucțiuni pentru consumatori: |  |
| Clienții: |  |
| Indicatori organoleptici, fizico-chimici și microbiologici | Valori minime și maxime |
| Indicatori organoleptici: |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Indicatori microbiologici: |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Aplicația 10. Schema tehnologică de preparare a brânzei de cheag**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Număr de ordine | Etapa procesului | Parametru | Interval |
|  |  |  | ....... min |
|  |  |  | ....... min |
|  |  |  |  |
|  |  |  | ... .. T / ... .... min |
|  |  |  | ....... T / ....... min |
|  |  |  | ........ T / ... .... min |
|  |  |  |  |
|  |  |  | .......... T / ...... zile |

**Aplicația 11. Analiza pericolelor și identificarea punctelor critice de control**

Grupa de lucru: Brânză de cheag

Analiza pericolelor a fos făcură de .................................... Analiza pericolelor a fost aprobată de …………………

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Etapa de producție | Tipul de pericol (F, Ch, B) | Descrierea pericolului | Activitate preventivă | C1 | C2 | C3 | Decizie | Înregistrare: frecvența, lista de monitorizare | Acțiuni corective |
| PCC | PC |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**C1.** Poate o lipsă de control în acest moment să provoace o boală reală sau un risc de deteriorare?

**C2.** Acest pericol este controlat într-o etapă ulterioară sau poate fi scăpat de sub control?

**C3.** Acest element este destinat să elimine pericolul sau să-l reducă la un nivel acceptabil? Tipuri de pericol: **F** – pericol fizic; **Ch** – pericol chimic; **B** – pericol microbiologic

**PC** este un punct de control care acționează la calitatea produselor, dar nu reprezintă un pericol pentru sănătate

**PCC** este un punct de referință critic care poate dăuna sănătății, în special controlul strict

**Aplicația 12. Chestionar de control pentru audit**

1. Au avut loc modificări în componența sau sarcinile grupului de lucru?

2. Produsele descrise și cantitatea lor corespund situației reale?

3. Este oare suficientă analiza pericolelor și este descrisă întreaga activitate preventivă?

4. Corespund oare PCC situației reale și sunt suficiente?

5. Limitele critice sunt definite și cum?

6. Se efectuează monitorizarea în modul stabilit și este suficientă o anumită frecvență?

7. Persoana care efectuează monitorizarea are cunoștințe suficiente despre motivul, modul și frecvența monitorizării?

8. Este clar persoana care efectuează monitorizarea, care sunt limitele acceptabile și ce trebuie să facă în cazul în care situația a depășit limitele admise?

9. Persoana care efectuează monitorizarea înțelege limitele acceptabile și ce trebuie să facă dacă situația depășește limitele acceptabile?

10. Sunt identificate și aplicate acțiunile corective?

11. Acțiunile corective sunt destul de eficiente?

12. Urmărirea este asigurată?

13. Planul de spălare și dezinfecție este eficient, suficient și relevant?

14. Planul de combatere a dăunătorilor este eficient, valabil și relevant?

15. Planul de gestionare a deșeurilor este eficient, valabil și relevant?

16. Documentarea planului de control intern este relevant și acoperă întreaga activitate?

17. Rezultatele testelor de laborator corespund cerințelor?

**Aplicația** **13. Păstrarea documentelor**

|  |  |
| --- | --- |
| **Document** | **Perioada de valabilitate** |
| Planul de control intern | Fără limită de valabilitate |
| Lista de monitorizare, documentație de cont | ………………….... an / ani |
| Protocoale de testare la laborator | ………………….... an / ani |
| Contracte de prestare a serviciilor | ………………….... an / ani |

**FOI DE MONITORIZARE**

**Lista de monitorizare 1. Controlul materiilor prime la recepție**

1. Evidența produselor sau materialelor procurate / cultivate / colectate pentru fabricarea produselor:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Data | Denumirea produsului / materialului | De la cine / unde | Cantitatea | Condiții de depozitare (dacă este necesar) | Parametru verificat | Rezultatul | Acțiuni corective |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Lista de monitorizare 2. Controlul temperaturii**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ frigiderului / încăperii** | **Temperatura** | **Data** | **Acțiuni corective** | **Note** |
| № 1 |  |  |  |  |
| № 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Lista de monitorizare 3. Tratament termic și răcire**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produs** | **Controlul temperaturii** | **Timpul de tratament termic** | **Acțiuni corective** | **Răcire***Temperatura internă a produsului* | **Acțiuni corective** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Lista de monitorizare 4. Controlul executării planului de curățare**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Obiect | Lucrul îndeplinit | Data | Executorul |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Obiect | Conținutul | Data | Persoana care controlează |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Lista de monitorizare 5. Planul de efectuare a analizelor de laborator**

**Rezultatele** **analizelor**

*În caz de desfășurare*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Tipul de analiză** | **Valori limită** | **Rezultatul verificării** | **Acțiuni corective** | **Semnătura** |
| 01.06.2017 | Analiza apei, microbiologie |  | Indicatorii sunt în regulă | *---* | *……………* |
| 01.12.2017 | Microbiologia brânzei |  |  | ----- | …………………… |
| ... | ... |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Lista de monitorizare 6. Reclamații**

*Când apare*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Tip de plângere** | **Rezultatul verificării** | **Acțiuni corective** | **Semnătura** |
| 01.06.2017 | Plângerea de diaree de la o persoană care a mâncat iaurt. | Plângeri de la alte persoane care au consumat același produs, lipsesc. Frigiderele sunt în regulă, tratamentul termic este în regulă. Forța de muncă suplimentară nu a fost utilizată. Tehnologia nu sa schimbat. | Angajații Serviciului de supraveghere au fost informați, informația a fost transmisă. Nu există dovezi privind legătura dintre starea de rău și iaurt. | …………… |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Lista de monitorizare 7. Controlul dăunătorilor**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № și localizarea capcanei de momeală | Denumirea și cantitatea de momeală | Data | Acțiuni corective | Note |
| № 1/ |  |  |  |  |
| № 2/ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |