

# **Standard ocupațional**

**Ocupația: Manager în domeniul siguranței alimentare**

**În sectorul: *Industria alimentară, a băuturilor și tutunului***

Cod:

Data aprobării: 17.12.2009

Denumire document electronic:

Versiunea: 0

Data de revizuire preconizată: 31.12.2014

**Inițiatorul standardului:**

*Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu  
Floyd Advertising Design & Consulting*

**Coordonatori echipă de redactare SO:**

**Iuliana BRATU** – Conf. univ. dr., Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, Coordonator disciplina „Asigurarea Calității și Siguranței Produselor Alimentare”;

- Auditor senior, TUV CERT al TUV Thuringen, Germania pentru „Sistemul de Management al Calității și Siguranței Alimentelor”;
- Auditor Calitate/EOQ (Organizația Europeană pentru Calitate)

**Anna POPA (LOHIN)** – Director Programe FLOYD AD&C S.R.L., Auditor terță parte și formator în domeniul managementului calității, mediului, siguranței alimentului, responsabilității sociale

**Redactor:**

**Simona-Alexandra APOSTOL** – Director General Floyd Advertising Design & Consulting; Lead auditor internațional managementul calitatii și responsabilității sociale; formator în domeniul managementului calității și mediului.

**Verificatori standard ocupațional:**

**Liviu RUSU** – Director general, Direcția Generală pentru Siguranța Alimentelor din ANSVSA București, România

**Luminița MĂMULARU** – Director Coordonator Adjunct Siguranța Alimentului, Sibiu,

**Emilia VIȘAN**- Auditor de terță parte Organismul de certificare sisteme de management S.C. PROCERT LABORATORY S.R.L., București

**Iuliana CALUGARU**- Director general S.C. BUSINESS QUALITY CERT S.R.L., Galați

**Mircea PROFEANU**- Director S.C. VELPITAR S.A., Bucuresti

**Gabriela DUMINICĂ**- Director General, S.C. DUMALEX ICECREAM S.R.L., Pitesti

**Redactor(ii) calificării:**

**Constantin OPREAN** – Prof. univ. dr. ing., Rector Universitatea „Lucian Blaga,, din Sibiu, Coordonator disciplina „Managementul calității”, Membru al Comisiei Naționale Consultative pentru Strategie și Managementul Calității (MedC).

**Alexandra Maria IORGA**- Ing.Tehnolog Industria Alimentara, Expert consultant Siguranța Alimentului, S.C. NEW SYSTEMS S.R.L., București.

**Daniela BARB** – medic veterinar, RMSA (Reprezentant Managementul Siguranței Alimentelor) / S.C. ALBALACT S.A. Alba Iulia.

**Cecilia GEORGESCU** - Șef lucrări dr., Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, coordonator disciplina „Chimia alimentelor”, Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului, Expert consultant Siguranța Alimentului.

**Denumirea AO: Manager în domeniul siguranței alimentare**

Data elaborării AO: 15.07.2009

***Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional și al calificărilor bazate pe acest standard ocupațional revine Comitetului sectorial Industria alimentară, a băuturilor și tutunului***

**Data validării: 6.11.2009**

**Comisia de validare:**

Adrian Marin – președinte

Daniela Voica – membru

Ruxandra Stănică - membru

## Descrierea ocupației

**Manager în domeniul siguranței alimentare:** persoană desemnată de conducerea organizației care, în afara altor responsabilități, are responsabilitatea și autoritatea de a conduce și organiza activitatea echipei de siguranță a alimentului, a instrui și educa în mod corespunzător membrii echipei de siguranță a alimentului, a se asigura că SMSA (sistemul de management al siguranței alimentare) este stabilit, implementat, menținut și actualizat, a raporta managementului de la cel mai înalt nivel despre eficiența și gradul de adecvare a SMSA, a comunica eficient cu părțile externe interesate de pe întregul lanț alimentar pentru a asigura că toate pericolele semnificative pentru siguranța alimentului sunt identificate și controlate adecvat în fiecare etapă din lanțul alimentar.

**Manager în domeniul siguranței alimentare:** prevede aplicarea și implementarea în toate etapele lanțului alimentar (de la producătorii de furaje și producătorii primari până la producătorii de alimente, operatori de transport și depozitare și subcontractanți pentru magazinele de vânzare cu amănuntul și depozitele alimentare – împreună cu organizațiile conexe cum ar fi producătorii de echipamente, materiale de ambalare, agenți de curățenie, aditivi și ingrediente, furnizori de servicii), a principiilor unui sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza Riscurilor. Puncte Critice de Control) și sistemului de management al siguranței alimentare (SMSA) bazat pe evaluarea și prevenirea pericolelor.

**Managerul în domeniul siguranței alimentare** stabilește cerințe pentru siguranța alimentelor astfel încât:

- să planifice, implementeze, opereze, să mențină și să actualizeze sistemul de management al siguranței alimentare având drept scop furnizarea de produse care, în concordanță cu scopul pentru care au fost realizate, prezintă siguranță pentru consumator;
- să demonstreze respectarea cerințelor legale aplicabile în domeniul siguranței alimentare;
- să evalueze și să aprecieze cerințele consumatorilor și să demonstreze conformitatea cu cerințele referitoare la siguranța alimentului, stabilite de comun acord cu consumatorul pentru a crește gradul de satisfacție al acestuia;
- să comunice eficient cu furnizorii, consumatorii și alte părți interesate din domeniul alimentar în legătură cu aspectele legate de siguranța alimentului;
- să asigure că organizația se conformează politicii sale declarate de siguranță a alimentului;
- să demonstreze o astfel de conformitate părților interesate relevante;
- să urmărească certificarea/înregistrarea sistemului de management al siguranței alimentare de către o organizație externă, sau să facă o autoevaluare sau autodeclarare a conformității cu cerințele standardelor privind sistemul de management al siguranței alimentare.

**Scopul** este de a asigura un management eficient al siguranței alimentelor – prin comunicare interactivă de-a lungul întregului lanț alimentar, prin stabilirea, aplicarea și actualizarea unui sistem de management structurat și încorporat în activitățile generale de management ale organizației, analiza pericolelor (integrând principiile HACCP și etapele de aplicare elaborate de Comisia Codex Alimentarius) pentru stabilirea unei combinații eficiente de măsuri de control prin documentarea și aplicarea programelor preliminare (PRP), programelor preliminare operaționale și a planului HACCP.

**Siguranța alimentului:** concept conform căruia produsul alimentar nu va dăuna consumatorului dacă este preparat și/sau consumat potrivit utilizării prevăzute. Nu include malnutriția.

<p style="text-align: center;"><b>Unitățile de competențe cheie</b></p> <p><b>Unitatea 1:</b> Comunicare în limba română</p> <p><b>Unitatea 2:</b> Competența de a învăța</p> <p><b>Unitatea 3:</b> Competențe sociale și civice</p> <p><b>Unitatea 4:</b> Competențe informatice</p> <p><b>Unitatea 5:</b> Comunicare în limbi străine</p> <p><b>Unitatea 6:</b> Competențe de bază în matematică, știință, tehnologie</p> <p><b>Unitatea 7:</b> Competența de exprimare culturală</p> <p><b>Unitatea 8:</b> Competențe antreprenoriale</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Unități de competențe generale</b></p> <p><b>Unitatea 1:</b> Comunicarea privind siguranța alimentului</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Unitățile de competențe specifice</b></p> <p><b>Unitatea 1:</b> Stabilirea politicii referitoare la siguranța alimentului</p> <p><b>Unitatea 2:</b> Instruirea personalului implicat în siguranța alimentului</p> <p><b>Unitatea 3:</b> Planificarea activităților necesare realizării de produse sigure</p> <p><b>Unitatea 4:</b> Tratarea neconformităților și produselor potențial nesigure</p> <p><b>Unitatea 5:</b> Validarea sistemului de management al siguranței alimentelor</p> <p><b>Unitatea 6:</b> Verificarea sistemului de management al siguranței alimentelor</p> <p><b>Unitatea 7:</b> Îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentelor</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p>

<b>1. COMUNICAREA PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTULUI</b> (Unitate de competență generală)			Cod de referință
Descrierea unității de competență Unitatea se referă la activitatea de comunicare privind siguranța alimentului între persoanele implicate în timpul activităților specifice și nu numai, de desfășurare propriu-zisă a acestora, de raportare a rezultatelor, precum și la competența de a colecta informații complete și relevante, concluziile reflectând starea de fapt și eficacitatea SMSA.			NIVELUL UNITĂȚII 6
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1. Stabilește relațiile de comunicare</b>	1.1. Relațiile de comunicare cu personalul implicat sunt stabilite, utilizând mijloace și metode adecvate. 1.2. Stabilirea relațiilor de comunicare se realizează atât pentru interiorul cât și pentru exteriorul organizației. 1.3. Comunicarea se face utilizând un limbaj specific domeniului. 1.4. Relațiile de comunicare sunt stabilite cu persoanele și în condițiile prevăzute în planul de audit.	Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice: – noțiuni generale de comunicare; – noțiuni specifice de comunicare – terminologia specifică.	Comunicarea specifică procesului de audit se realizează cu: – eficiență; – capacitate de ascultare activă; – capacitatea de argumentare; – fluentă și coerență în exprimare; – claritate și concizie; – capacitate de sinteză; – responsabilitate.
<b>2. Colectează și transmite informațiile</b>	2.1. Colectarea și transmiterea informațiilor se realizează ținând cont de specificitatea domeniului de activitate. 2.2. Colectarea și transmiterea informațiilor presupune evaluarea și selectarea cu discernământ pentru a se asigura obiectivitatea și relevanța acestora.		
<b>3. Inițiază discuții</b>	3.1. Inițierea discuțiilor se realizează în vederea obținerii informațiilor necesare realizării obiectivului urmărit în timpul stabilit. 3.2. Inițierea discuțiilor este realizată cu adecvare conform scopului și importanței comunicării, respectându-se punctul de vedere al interlocutorului.		

**Gama de variabile:**

Resurse: umane.

Factori implicați: clienți, organisme de certificare/acreditare, auditat, autorități publice, organizații nonguvernamentale.

Mijloacele de comunicare: comunicare directă sau contact prin telefon, fax, e-mail, scrisori.

Metode de comunicare: oral, scris.

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Recomandare privind locul evaluării:*

- La locul de muncă în timpul desfășurării unui audit (intern sau extern);
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

*Recomandare privind tehnicile de evaluare:*

*Pentru deprinderi:*

- Observarea directă;
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct.

*Pentru cunoștințe:*

- Test scris
- Test oral

<b>1. Stabilirea politicii referitoare la siguranța alimentului</b> (Unitate de competență specifică)			<b>Cod de referință</b>
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde angajamentul față de dezvoltarea, implementarea și îmbunătățirea continuă a eficacității SMSA specific desfășurării tuturor activităților organizațiilor din lanțul alimentar.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>  <b>6</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1. Asigură eficacitatea SMSA</b>	<p>1.1 Asigurarea eficacității SMSA presupune ca obiectivele privind siguranța alimentelor să fie susținute de obiectivele de afaceri ale organizației.</p> <p>1.2 Asigurarea eficacității SMSA se realizează cu respectarea cerințelor legale și ale consumatorilor.</p> <p>1.3 Asigurarea eficacității SMSA presupune raportarea managementului de vârf a problemelor semnalate privind siguranța alimentului.</p> <p>1.4 Eficacitatea SMSA este asigurată prin realizarea analizei efectuate de management.</p> <p>1.5 Asigurarea eficacității SMSA se realizează prin evaluarea continuă a adecvării.</p> <p>1.6 Asigurarea eficacității SMSA se realizează menținând capacitatea de funcționare la modificări ale SMSA.</p> <p>1.7 Asigurarea eficacității SMSA presupune pregătire și răspuns în caz de situații de urgență.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege și aplică cunoștințe privind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conformitatea siguranței alimentelor cu reglementările în vigoare;</li> <li>- caracteristicile obiectivelor de siguranța alimentelor;</li> <li>- analiza efectuată de management.</li> </ul>	<p>Asigurarea eficacității SMSA se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- responsabilitate</li> <li>- corectitudine</li> <li>- receptivitate</li> <li>- promptitudine</li> <li>- rigurozitate</li> <li>- perseverență</li> </ul>
<b>2. Stabilește domeniul de aplicare al SMSA</b>	<p>2.1 Domeniul de aplicare este stabilit cu specificarea categoriilor produsului/produselor.</p> <p>2.2 Stabilirea domeniului de aplicare se face cu specificarea amplasării produselor care sunt cuprinse în sistem.</p>		
<b>3. Stabilește politica referitoare la siguranța alimentului</b>	<p>3.1. Stabilirea politicii referitoare la siguranța alimentului se realizează împreună cu structura managerială de vârf.</p> <p>3.2. Stabilirea politicii referitoare la siguranța alimentului are în vedere adecvarea poziției în lanțul alimentar și conformarea cu strategia organizației.</p>		

	<p>3.3. Stabilirea politicii referitoare la siguranța alimentului se realizează luând în considerare cerințele legale și de reglementare.</p> <p>3.4. Stabilirea politicii referitoare la siguranța alimentului presupune înțelegerea, implementarea și menținerea la toate nivelele organizației.</p> <p>3.5. Stabilirea politicii referitoare la siguranța alimentului presupune analiza periodică în vederea adecvării.</p>		
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <p>SMSA- Sistem de management al siguranței alimentului  <i>Metodele de lucru precizate în:</i> standarde internaționale, coduri și ghiduri de bune practici de igienă și producție specifice categoriei de produse alimentare pentru care managerul în domeniul siguranței alimentare dezvoltă un sistem de management al siguranței alimentului, cerințe pentru certificarea/înregistrarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, metode specifice ale organismelor/organizațiilor care desfășoară audituri.  <i>Politica de siguranță a alimentului</i> = intenția și orientarea unei organizații privind siguranța alimentului așa cum sunt exprimate oficial de managementul de la cel mai înalt nivel</p> <p><i>Analiza efectuată de management.</i> Analiza la intervale planificate a sistemului de management al siguranței alimentului din organizație, pentru a se asigura că este în continuare corespunzător, adecvat și eficient.</p> <p>Caracteristicile obiectivelor de siguranță alimentelor de a fi: specifice, măsurabile, realizabile, relevante și definite în timp.</p> <p>Terminologie, cunoștințe și aptitudini în următoarele domenii specifice siguranței alimentelor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principiile HACCP în vigoare;</li> <li>- PRP-uri relevante pentru categoria considerată;</li> <li>- Identificarea pericolelor alimentare;</li> <li>- Metodologiile utilizate pentru determinarea, implementarea și managementul măsurilor de control (PRP-uri, PRP-uri operaționale și CCP) și capacitatea de a evalua eficacitatea măsurilor de control selectate;</li> <li>- Corecțiile și acțiunile corective ce trebuie întreprinse față de problemele de siguranță a alimentelor;</li> <li>- Evaluarea pericolelor potențiale de siguranță alimentelor legate de furnizorii din lanțul alimentar;</li> <li>- Evaluarea relevanței PRP-urilor, inclusiv stabilirea sau alegerea metodei adecvate de evaluare sau a ghidului pentru aceste PRP-uri pentru categoria luată în considerare;</li> <li>- Produsele, procesele și practicile specifice sectorului;</li> </ul> <p>Cerințe relevante pentru sistemul de management al siguranței alimentare.</p>			

**Tehnici de evaluare recomandate:***Recomandare privind locul evaluării:*

- La locul de muncă;
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

*Recomandare privind tehnicile de evaluare:**Pentru deprinderi:*

- Observarea directă;
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct.

*Pentru cunoștințe:*

- Test scris
- Test oral

<b>2. Instruirea personalului implicat în siguranța alimentului</b> (Unitate de competență specifică)			<b>Cod de referință</b>
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare unui manager în domeniul siguranței alimentare pentru instruirea personalului implicat în proiectarea, implementarea, evaluarea, menținerea și actualizarea SMSA			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b> <b>6</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1. Stabilește necesarul de instruire</b>	1.1 Stabilirea necesarului de instruire se realizează periodic după identificarea competențelor și abilităților necesare la nivel corespunzător. 1.2 Stabilirea necesarului de instruire se realizează pe baza strategiei organizației. 1.3 Stabilirea necesarului de instruire se realizează astfel încât să asigure calificarea corespunzătoare a personalului implicat.	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: - să identifice competențele necesare personalului ale cărui activități pot avea influență asupra siguranței alimentelor - să gestioneze un program de instruire referitor la siguranța alimentelor la nivelul organizației;	Instruirea personalului implicat în siguranța alimentului se realizează cu: - rigurozitate - responsabilitate - corectitudine - flexibilitate - seriozitate
<b>2. Corelează instruirea cu politica și pericolele identificate</b>	1.1 Corelarea instruirii cu politica și pericolele identificate se realizează prin planul și programele de instruire și pregătire ale personalului elaborate și actualizate periodic. 1.2 Corelarea instruirii cu politica și pericolele identificate se realizează pentru a se asigura succesul programelor și a politicii privind siguranța produselor alimentare din organizație.	- să elaboreze materiale de instruire adecvate necesităților și pericolelor identificate referitor la siguranța alimentelor; - să dezvolte metode și tehnici de evaluare a rezultatelor instruirii și eficacității acesteia.	
<b>3. Participă la conștientizarea și instruirea personalului</b>	3.1 Participarea la conștientizarea și instruirea personalului urmărește creșterea gradului de conștientizare privind relevanța și importanța activităților individuale, cât și pentru dezvoltarea competențelor profesionale. 3.2 Participarea la conștientizarea și instruirea personalului presupune și evaluarea periodică a acestuia.		
<b>4. Evaluează gradul de implementare al programelor de instruire</b>	1.1 Evaluarea gradului de implementare a programelor de instruire se realizează periodic în ceea ce privește cunoștințele, atitudinile și abilitățile dobândite prin programele de instruire desfășurate. 1.2 Evaluarea gradului de implementare a programelor de instruire este monitorizată permanent.		

<b>5. Evaluează eficacitatea programelor de instruire</b>	<p>5.1. Evaluarea eficacității programelor de instruire presupune menținerea de înregistrări relevante în ceea ce privește educația, instruirea, abilitățile și experiența.</p> <p>5.2. Evaluarea eficacității programelor de instruire este realizată cu o periodicitate stabilită de organizație.</p>		
<p><b>Gama de variabile:</b>  Legislația și reglementările specifice domeniului, ghiduri recunoscute, principiile și codurile de practică ale Comisiei Codex Alimentarius, standarde naționale, internaționale sau sectoriale  <i>Resurse:</i> umane, financiare, infrastructură (sală de curs, calculatoare, imprimante, rețea intra- și internet, ș.a.)  <i>Metodele de lucru precizate în:</i> standarde internaționale, coduri și ghiduri de bune practici de igienă și producție specifice categoriei de produse alimentare pentru care managerul în domeniul siguranței alimentului dezvoltă un sistem de management al siguranței alimentului, cerințe pentru certificarea/înregistrarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, metode specifice ale organismelor/organizațiilor care desfășoară audituri.  <i>Forme de pregătire îmbunătățire profesională :</i>  - studiu și/sau training individual  - participare la cursuri, seminarii, conferințe  - realizarea unor proiecte (individual sau în grup)  <i>Surse de informare</i>  - publicații de specialitate;  - simpozioane, expoziții, târguri;  - cataloage tehnice;  - legislație aferentă siguranței alimentelor.</p>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b>  <i>Recomandare privind locul evaluării:</i>  - La locul de muncă;  - În condiții de muncă simulate (sală de curs).  <i>Recomandare privind tehnicile de evaluare:</i>  <i>Pentru deprinderi:</i>  - Observare directă în condiții de muncă reale și/sau demonstrație structurată (în condiții de muncă simulate)  <i>Pentru cunoștințe:</i>  - Test scris  - Test oral</p>			

<b>3. Planificarea activităților necesare realizării de produse sigure</b> (Unitate de competență secifică)			<b>Cod de referință</b>
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare managerilor în domeniul siguranței alimentare pentru a planifica activitățile necesare realizării de produse sigure pentru consum prin utilizarea unei abordări de proces dinamică și sistematică.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>  <b>6</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1. Menține Programe Preliminare (PRP)</b>	<p>1.1 Menținerea programelor preliminare se realizează utilizând informațiile relevante din legislația și reglementările specifice domeniului, ghiduri recunoscute, principiile și codurile de practică ale Comisiei Codex Alimentarius, standarde naționale, internaționale sau sectoriale.</p> <p>1.2 Menținerea programelor preliminare se face cu stabilirea PRP corespunzătoare nevoilor organizației referitor la siguranța alimentului.</p> <p>1.3 Menținerea programelor preliminare presupune planificarea în mod adecvat pentru verificare.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- legile și reglementările în vigoare</li> <li>- principiile și codurile de practică ale Comisiei Codex Alimentarius</li> <li>- documentarea și implementarea programelor preliminare în sistemul de producție</li> </ul>	<p>Planificarea activităților necesare realizării de produse sigure se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilitate;</li> <li>- Profesionalism;</li> <li>- Promptitudine;</li> <li>- Rigurozitate;</li> <li>- Discernământ.</li> </ul>
<b>2. Parcurge etapele preliminare analizei pericolelor</b>	<p>2.1 Parcurgerea etapelor preliminare se realizează prin identificarea corectă a cerințelor legale și de reglementare pentru siguranța alimentelor.</p> <p>2.2 Parcurgerea etapelor preliminare analizei pericolelor se face cu verificarea la fața locului și actualizarea acestor informații dacă este necesar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- standardele naționale, internaționale sau sectoriale</li> <li>- produsele, procesele și practicile specifice sectorului</li> <li>- tehnicile de comunicare eficiente</li> </ul>	
<b>3. Realizează analiza pericolelor</b>	<p>3.1 Realizarea analizei pericolelor implică identificarea și documentarea tuturor pericolelor pentru siguranța alimentului previzibile să apară în funcție de tipul de produs, tipul de proces și instalațiile de procesare actuale.</p> <p>3.2 Realizarea analizei pericolelor se face determinând nivelul de acceptabilitate pentru fiecare dintre pericolele pentru siguranța alimentelor identificate.</p>		

	3.3 Analiza pericolelor se realizează prin luarea în considerare a cerințelor legale și de reglementare în vigoare, a cerințelor clientului, utilizarea preconizată de către client și alte date relevante.		
<b>4. Stabilește PRP operaționale</b>	4.1. PRP operaționale sunt stabilite după documentarea acestora. 4.2. Stabilirea PRP operaționale se realizează în urma selectării și evaluării măsurilor de control.		
<b>5. Stabilește Planul HACCP</b>	5.1 Stabilirea planului HACCP se realizează cu documentarea acestuia. 5.2 Stabilirea planului HACCP se realizează în urma selectării și evaluării măsurilor de control.		
<b>6. Planifică activitățile de verificare</b>	6.1 Planificarea activităților de verificare se realizează prin definirea corectă a scopului, metodelor, frecvențelor și responsabilităților pentru activitățile de verificare. 6.2 Planificarea activităților de verificare se realizează prin aplicarea de tehnici de eșantionare în mod adecvat în vederea identificării produselor potențial nesigure.		
<b>7. Stabilește sistemul de trasabilitate</b>	7.1. Stabilirea sistemului de trasabilitate se realizează prin identificarea loturilor de produse și legătura cu loturile de materii prime. 7.2 Stabilirea sistemului de trasabilitate se realizează cu respectarea cerințelor legale și de reglementare și a cerințelor clienților în ceea ce privește perioada stabilită pentru păstrarea înregistrărilor.		

**Gama de variabile:**

Legislația și reglementările specifice domeniului, ghiduri recunoscute, principiile și codurile de practică ale Comisiei Codex Alimentarius, standarde naționale, internaționale sau sectoriale

*Resurse:* umane, financiare, infrastructură (sală de curs, calculatoare, imprimante, rețea intra- și internet, ș.a.)

*Metodele de lucru precizate în:* standarde internaționale, coduri și ghiduri de bune practici de igienă și producție specifice categoriei de produse alimentare pentru care managerul în domeniul siguranței alimentului dezvoltă un sistem de management al siguranței alimentului, cerințe pentru certificarea/înregistrarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, metode specifice ale organismelor/organizațiilor

care desfășoară audituri.

*Tipuri de comunicare:* internă și externă

*Pericol* = agent biologic, chimic sau fizic, prezent în produsul alimentar, sau stare a produsului alimentar, cu potențial de a determina un efect negativ asupra sănătății.

*Risc* = este o combinație dintre probabilitatea de apariție a unei vătămări și severitatea acelei vătămări.

*Program preliminar (PRP):* reprezintă condiții și activități de bază (de siguranță a alimentului) care sunt necesare pentru a menține un mediu igienic pe tot parcursul lanțului alimentar adecvat pentru producția, manipularea și furnizarea de produse finite sigure și alimente sigure pentru consumul uman.

*Program preliminar operațional:* program preliminar identificat prin analiza pericolelor ca fiind esențial pentru controlul probabilității de manifestare a pericolelor pentru siguranța alimentului.

PRP operaționale conțin informații relevante privind pericolul/pericolele ce urmează a fi controlate, măsura(rile) de control, procedurile de monitorizare, corecțiile și acțiunile corective ce ar putea aplicate dacă PRP operaționale nu sunt sub control, responsabilitățile și autoritatea, modalitățile de înregistrare a monitorizărilor.

Menținerea programelor preliminare presupune stabilirea PRP corespunzătoare nevoilor organizației referitor la siguranța alimentului care să susțină controlul mediului de lucru, a condițiilor de igienă, controlul dăunătorilor, prevenirea contaminării biologice, fizice sau chimice, inclusiv a contaminării încrucișate, gestiunea furnizorilor.

*Punct critic de control (PCC)* – etapă în care se poate aplica controlul și care este esențială pentru a preveni sau elimina un pericol pentru siguranța alimentului sau de a-l reduce la un nivel acceptabil

*Limită critică* – criteriu care separă acceptabilitatea de inacceptabilitate

*Planul HACCP* conține informații relevante pentru fiecare punct critic de control identificat (PCC) privind pericolul (pericolele) ce urmează a fi controlate, măsura(rile) de control, limitele critice, procedurile de monitorizare, corecțiile și acțiunile corective ce ar putea aplicate dacă rezultatele monitorizării depășesc limitele critice, responsabilitățile și autoritatea, modalitățile de înregistrare a monitorizărilor.

*Verificare* – confirmare, prin furnizare de dovezi obiective, că cerințele specificate au fost îndeplinite

### **Tehnici de evaluare recomandate:**

*Recomandare privind locul evaluării:*

- La locul de muncă;
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

*Recomandare privind tehnicile de evaluare:*

*Pentru deprinderi:*

- Observare directă în condiții de muncă reale și/sau demonstrație structurată (în condiții de muncă simulate)

*Pentru cunoștințe:*

- Test scris
- Test oral

<b>4.Tratarea neconformităților și produselor potențial nesigure (Unitate de competență specifică)</b>			<b>Cod de referință</b>
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare coordonării activității de tratarea produselor potențial nesigure prin elaborarea de proceduri documentate pentru excluderea produselor pentru care au fost nerespectate limitele critice în timpul fabricației din lanțul alimentar.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>  <b>6</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1. Stabilește proceduri de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure</b>	<p>1.1 Stabilirea procedurilor privind modul de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure se face cu respectarea documentației.</p> <p>1.2 Procedurile documentate sunt stabilite conform cerințelor legale și de reglementare, standardelor naționale și internaționale aplicabile și cerințelor clienților.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe, înțelege și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- noțiuni de bază privind cultura organizațională;</li> <li>- noțiuni privind sistemul de management al siguranței alimentului și documentele de referință;</li> <li>- principii, proceduri și tehnici de audit;</li> <li>- modul de alegere a eșantionului/ tehnici de eșantionare;</li> <li>- tehnici și metode încercare</li> <li>- legislație și reglementări în domeniul siguranței</li> </ul>	<p>Tratarea neconformităților și produselor potențial nesigure se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilitate;</li> <li>- Profesionalism;</li> <li>- Promptitudine;</li> <li>- Rigurozitate;</li> <li>- Discernământ.</li> </ul>
<b>2. Aplică proceduri de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure</b>	<p>2.1 Aplicarea procedurilor de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure se realizează prin evaluarea loturilor de produse nesigure conform procedurii.</p> <p>2.2 Aplicarea procedurilor de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure presupune ca orice problemă cu privire la produse, procese și SMSA să fie identificată și înregistrată.</p> <p>2.3 Aplicarea procedurilor de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure presupune inițierea de acțiuni de prevenire a apariției oricăror aspecte care nu sunt conforme referitoare la produs, proces și SMSA.</p> <p>2.4 Aplicarea procedurilor de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure se face inițiind imediat acțiuni de retragere rapidă și completă a loturilor de produse finite identificate ca fiind nesigure pentru consum.</p>		

	2.5 Aplicarea procedurilor de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure se face cu înștiințarea părților interesate relevante în cazul în care loturile nesigure nu se mai află în organizație.	<p>alimentare;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- terminologie specifică.</li> <li>- metodele și instrumentele adecvate de monitorizare a SMSA</li> </ul>	
<b>3. Raportează rezultatele aplicării procedurilor de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure</b>	<p>3.1. Raportarea rezultatelor aplicării procedurilor de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure se realizează cu fundamentarea cauzei, rezultatului și amplitudinii unei situații neconforme sau a unei retrageri.</p> <p>3.2. Raportarea rezultatelor aplicării procedurilor de tratare a neconformităților și produselor potențial nesigure se realizează în cadrul analizelor efectuate de management sau ori de câte ori este necesar.</p>		
<p><b>Gama de variabile:</b>  Legislația și reglementările specifice domeniului, ghiduri recunoscute, principiile și codurile de practică ale Comisiei Codex Alimentarius, standarde naționale, internaționale sau sectoriale  <i>Resurse:</i> umane, financiare, infrastructură (sală de curs, calculatoare, imprimante, rețea intra- și internet, ș.a.)  <i>Metodele de lucru precizate în:</i> standarde internaționale, coduri și ghiduri de bune practici de igienă și producție specifice categoriei de produse alimentare pentru care managerul în domeniul siguranței alimentului dezvoltă un sistem de management al siguranței alimentului, cerințe pentru certificarea/înregistrarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, metode specifice ale organismelor/organizațiilor care desfășoară audituri.  <i>Procedura:</i> Mod specificat de efectuare a unei activități sau a unui proces.  <i>Verificare</i> – confirmare, prin furnizare de dovezi obiective, că cerințele specificate au fost îndeplinite</p>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b>  <i>Recomandare privind locul evaluării:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La locul de muncă;</li> <li>- În condiții de muncă simulate (sală de curs).</li> </ul> <p><i>Recomandare privind tehnicile de evaluare:</i>  <i>Pentru deprinderi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Observare directă în condiții de muncă reale și/sau demonstrație structurată (în condiții de muncă simulate)</li> </ul> <p><i>Pentru cunoștințe:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Test scris</li> <li>- Test oral</li> </ul>			

<b>5. Validarea sistemului de management al siguranței alimentului</b> (Unitate de competență specifică)			<b>Cod de referință</b>
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare unui manager în domeniul siguranței alimentelor pentru a putea demonstra că SMSA, așa cum a fost proiectat și implementat la nivelul organizației, este fiabil și capabil să furnizeze nivelul de control preconizat.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>  <b>6</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1. Planifică procesele necesare pentru validarea măsurilor de control</b>	<p>1.1 Planificarea proceselor necesare pentru validarea măsurilor de control se realizează prin identificarea scopului, metodelor, frecvențelor și responsabilităților pentru activitățile de validare.</p> <p>1.2 Planificarea proceselor necesare pentru validarea măsurilor de control selectate se realizează cu scopul de a confirma capacitatea acestora de a ține sub control pericolele și eficacitatea acestor masuri.</p> <p>1.3 Planificarea proceselor necesare pentru validarea măsurilor de control se realizează prin aplicarea în mod adecvat a tehnicilor de eșantionare pentru testarea semifabricatelor și/sau produselor finite.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diverse metode de validare a măsurilor de control</li> <li>- modul de colectare și interpretare al datelor privind pericolele biologice, chimice și fizice;</li> <li>- modul de colectare și interpretare al referințelor din literatura științifică sau cunoștințe acumulate;</li> </ul>	<p>Identificarea activităților necesare organizării și desfășurării proceselor de validare a SMSA se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilitate;</li> <li>- Atenție;</li> <li>- Profesionalism;</li> <li>- Rigurozitate;</li> </ul> <p>Discernământ.</p>
<b>2. Implementează activitățile de validare a măsurilor de control</b>	<p>2.1 Implementarea activităților de validare a măsurilor de control se realizează prin controlul pericolului/ pericolelor pentru siguranța alimentelor.</p> <p>2.2 Implementarea activităților de validare a măsurilor de control se realizează prin comunicarea către toți membrii echipei de siguranța alimentului.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- metodele de eșantionare și testarea semifabricatelor și/sau produselor finite pe baza planurilor statistice de eșantionare;</li> <li>- modul de interpretare al rezultatelor studiilor statistice;</li> <li>- modul de aplicare al modelelor matematice;</li> <li>- modul de utilizare al ghidurilor și</li> </ul>	
<b>3. Revalidează măsurile de</b>	3.1. Revalidarea măsurilor de control se realizează prin identificarea scopului, metodelor, frecvențelor și		

<b>control</b>	responsabilităților pentru activitățile de validare. 3.2. Revalidarea măsurilor de control se realizează prin modificare acelor care nu sunt capabile să țină sub control pericolele pentru siguranța alimentului.	codurilor de bune practici în domeniu; - legislația și reglementările specifice domeniului, ghiduri recunoscute, principiile și codurile de practică ale Comisiei Codex Alimentarius, standarde naționale, internaționale sau sectoriale tehnicele și metodele de audit;	
<p><b>Gama de variabile:</b> Legislația și reglementările specifice domeniului, ghiduri recunoscute, principiile și codurile de practică ale Comisiei Codex Alimentarius, standarde naționale, internaționale sau sectoriale <i>Resurse:</i> umane, financiare, infrastructură (sală de curs, calculatoare, imprimante, rețea intra- și internet, ș.a.) <i>Metodele de lucru precizate în:</i> standarde internaționale, coduri și ghiduri de bune practici de igienă și producție specifice categoriei de produse alimentare pentru care managerul în domeniul siguranței alimentului dezvoltă un sistem de management al siguranței alimentului, cerințe pentru certificarea/înregistrarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, metode specifice ale organismelor/organizațiilor care desfășoară audituri. <i>Tehnici de eșantionare</i> <i>Verificare</i> – confirmare, prin furnizare de dovezi obiective, că cerințele specificate au fost îndeplinite</p>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> <i>Recomandare privind locul evaluării:</i> - La locul de muncă; - În condiții de muncă simulate (sală de curs). <i>Recomandare privind tehnicile de evaluare:</i> <i>Pentru deprinderi:</i> - Observare directă în condiții de muncă reale și/sau demonstrație structurată (în condiții de muncă simulate) - Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct. <i>Pentru cunoștințe:</i> - Test scris - Test oral</p>			

<b>6. Verificarea sistemului de management al siguranței alimentului</b> (Unitate de competență specifică)			<b>Cod de referință</b>
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare derulării activităților de verificare a sistemului de management al siguranței alimentului pentru a se asigura că acesta funcționează așa cum este prevăzut și că este actualizat periodic.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b> <b>6</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1. Stabilește programul de verificare a SMSA</b>	1.1 Stabilirea programului de verificare se realizează cu meticulozitate, la intervale periodice. 1.2 Stabilirea programului de verificare se realizează definind procedurile și/sau metodele care vor fi utilizate, resursele ce vor fi alocate, frecvența și persoana/persoanele responsabile. 1.3 Stabilirea programului de verificare se realizează prevăzând evaluarea completă a sistemului de management. 1.4 Stabilirea programului de verificare se realizează ținând cont de importanța proceselor și zonelor ce urmează a fi verificate. 1.5 Stabilirea programului de verificare se realizează ținând cont de rezultatele auditurilor anterioare.	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe, înțelege și este capabilă să aplice: <ul style="list-style-type: none"> <li>- noțiuni de bază privind organizarea muncii;</li> <li>- noțiuni privind sistemul de management al siguranței alimentului și documentele de referință;</li> <li>- principii, proceduri și tehnici de audit;</li> <li>- modul de alegere a eșantionului/ tehnici de eșantionare;</li> <li>- legislație și reglementări în domeniul siguranței alimentare;</li> <li>- terminologie specifică.</li> </ul>	Verificarea SMSA se realizează cu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilitate;</li> <li>- Profesionalism;</li> <li>- Promptitudine;</li> <li>- Rigurozitate;</li> <li>- Discernământ;</li> <li>- Flexibilitate.</li> </ul>
<b>2. Selectează echipa de audit intern</b>	2.1 Selectarea echipei de audit intern se realizează având în vedere competențele necesare tuturor membrilor echipei. 2.2 Selectarea echipei de audit intern se realizează având în vedere principiile auditului, obiectivitatea și imparțialitatea procesului de audit.		
<b>3. Planifică audituri</b>	3.1 Planificarea auditurilor interne se realizează în conformitate cu programul de verificare stabilit. 3.2 Planificarea auditurilor interne presupune elaborarea planului de audit conform cerințelor standardelor aplicabile și specificului organizației auditate.		
<b>4. Asigură efectuarea auditurilor</b>	4.1. Asigurarea efectuării auditurilor interne se realizează în conformitate atât cu deciziile stabilite în cadrul “analizelor efectuate de management” cât și cu standardele aplicabile.		

<b>interne</b>	4.2 Asigurarea efectuării auditurilor interne se realizează atribuind responsabilități pentru efectuarea auditurilor interne conform procedurilor aplicabile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- metodele și instrumentele adecvate de monitorizare a SMSA;</li> <li>- tehnici de comunicare;</li> <li>- analiza pericolelor, stabilirea PRP operațional și a planului HACCP; conformitatea performanței globale a SMSA cu cerințele</li> </ul>	
<b>5. Raportează rezultatele auditurilor efectuate</b>	<p>5.1 Raportarea rezultatelor auditurilor se realizează în conformitate cu standardele și procedurile aplicabile.</p> <p>5.2 Raportarea rezultatelor auditurilor presupune redactarea rapoartelor de audit în conformitate cu procedurile și instrucțiunile aplicabile.</p> <p>5.3 Raportarea rezultatele auditurilor efectuate se realizează prin comunicarea către părțile implicate, în conformitate cu standardele și procedurile aplicabile.</p>		

**Gama de variabile:**

Plan de audit - descrierea activităților de la fața locului și acordurile pentru un audit

Legislația și reglementările specifice domeniului, ghiduri recunoscute, principiile și codurile de practică ale Comisiei Codex Alimentarius, standarde naționale, internaționale sau sectoriale relevante de siguranță a alimentelor (standardul internațional care cuprinde cerințele unui sistem de management privind siguranța alimentului în orice organizație din lanțul alimentar; standardul internațional care cuprinde cerințe pentru organismele care efectuează audit și certificare a sistemelor de management a siguranței alimentelor, standardul internațional, ghiduri pentru auditarea sistemelor de management)

Terminologie, cunoștințe și aptitudini în următoarele domenii specifice siguranței alimentelor:

- Principiile HACCP în vigoare;
- PRP-uri relevante pentru categoria considerată;
- Identificarea pericolelor alimentare;
- Metodologiile utilizate pentru determinarea, implementarea și managementul măsurilor de control (PRP-uri, PRP-uri operaționale și CCP) și capacitatea de a evalua eficacitatea măsurilor de control selectate;
- Corecțiile și acțiunile corective ce trebuie întreprinse față de pericolele de siguranță a alimentelor identificate;
- Evaluarea pericolelor potențiale de siguranță alimentelor legate de furnizorii din lanțul alimentar;
- Evaluarea relevanței PRP-urilor, inclusiv stabilirea sau alegere a metodei adecvate de evaluare sau a ghidului pentru aceste PRP-uri pentru categoria luată în considerare;
- Produsele, procesele și practicile specifice sectorului;
- Cerințe relevante pentru sistemul de management al siguranței alimentare

Activitățile de verificare se documentează în rapoarte care trebuie să conțină informații referitoare la:

- Sistemul de management al siguranței alimentului
- Persoanele responsabile cu administrarea și actualizarea SMSA
- Stadiul înregistrărilor asociate cu activitățile de monitorizare
- Certificarea că echipamentele de monitorizare sunt calibrate adecvat și funcționează corect
- Rezultatele analizei înregistrărilor și a oricăror eșantioane analizate

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Recomandare privind locul evaluării:*

- La locul de muncă;
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

*Recomandare privind tehnicile de evaluare:*

*Pentru deprinderi:*

- Observare directă în condiții de muncă reale și/sau demonstrație structurată (în condiții de muncă simulate)
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct.

*Pentru cunoștințe:*

- Test scris
- Test oral

<b>7. Îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentului</b> (Unitate de competență specifică)			<b>Cod de referință</b>
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare implementării programelor de îmbunătățire continuă a eficacității sistemului de management al siguranței alimentului.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>  <b>6</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1. Identifică nevoile de îmbunătățire a SMSA</b>	1.1 Identificarea nevoilor de îmbunătățire se realizează prin utilizarea eficiente a elementelor cerute conform referențialelor. 1.2 Identificarea nevoilor de îmbunătățire se realizează periodic, cu rigurozitate.	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe, înțelege și este capabilă să aplice:	Identificarea activităților necesare organizării și desfășurării verificării SMSA se realizează cu:
<b>2. Stabilește programele/ măsurile de îmbunătățire a SMSA</b>	2.1 Stabilirea programelor / măsurilor de îmbunătățire se face în funcție de nevoile stabilite, de politica și strategiile existente în domeniul siguranței alimentelor, conform procedurilor aplicabile. 2.2 Stabilirea programelor / măsurilor de îmbunătățire se realizează prin analiza fezabilității noilor obiective în domeniul siguranței alimentelor, conform politicilor organizației și practicilor recunoscute în domeniu, cu participarea tuturor factorilor implicați. 2.3 Stabilirea programelor / măsurilor de îmbunătățire presupune prevederea acestora cu termene de realizare, responsabil precum și alocare de resurse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- legislația și reglementările în domeniul siguranței alimentului;</li> <li>- tehnici și tehnologii de specialitate;</li> <li>- noțiuni ale sistemului de management și documente de referință;</li> <li>- sisteme informatice și tehnologia pentru autorizarea, securitatea, distribuția și controlul documentelor, datelor și înregistrărilor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilitate;</li> <li>- Atenție;</li> <li>- Promptitudine;</li> <li>- Rigurozitate;</li> <li>- Discernământ;</li> <li>- Receptivitate;</li> <li>- Flexibilitate;</li> <li>- Confidențialitate.</li> </ul>
<b>3. Coordonează efectuarea programului de îmbunătățire a SMSA</b>	3.1 Coordonarea programului de îmbunătățire se realizează prin aplicarea ciclului PDCA. 3.2. Coordonarea programului de îmbunătățire presupune colectarea și prelucrarea datelor. 3.3. Coordonarea efectuării programului de îmbunătățire a SMSA presupune evaluarea periodică a progreselor obținute.		
<b>4. Monitorizarea programului de îmbunătățire a SMSA</b>	4.1 Monitorizarea programului de îmbunătățire se realizează prin aplicarea ciclului PDCA. 4.2 Monitorizarea programului de îmbunătățire se face cu colectarea și prelucrarea datelor.		

<b>5. Evaluează eficiența și eficacitatea activităților de îmbunătățire</b>	5.1 Eficiența și eficacitatea activităților de îmbunătățire realizate sunt evaluate periodic, în conformitate cu proceduri aplicabile. 5.2 Eficiența și eficacitatea activităților de îmbunătățire se realizează cu comunicarea rezultatelor factorilor implicați.		
<b>6. Actualizează SMSA</b>	6.1 Actualizarea SMSA se realizează permanent, prin implicarea tuturor membrilor ESA. 6.2 Actualizarea SMSA presupune menținerea de înregistrări ale activităților întreprinse în acest sens.		

**Gama de variabile:**

Legislația și reglementările specifice domeniului, ghiduri recunoscute, principiile și codurile de practică ale Comisiei Codex Alimentarius, standarde naționale, internaționale sau sectoriale relevante de siguranță a alimentelor (standardul internațional care cuprinde cerințele unui sistem de management privind siguranța alimentului în orice organizație din lanțul alimentar; standardul internațional care cuprinde cerințe pentru organismele care efectuează audit și certificare a sistemelor de management a siguranței alimentelor, standardul internațional, ghiduri pentru auditarea sistemelor de management)

Ciclul PDCA (Plan-Planifică, Do-Execută, Check-Verifică, Act-Acționează/Îmbunătățește)

Proceduri specifice, înregistrări

Referențiale

Elemente cerute în vederea identificării nevoilor de îmbunătățire, conform referențiale: comunicării, a analizelor efectuate de management și auditurilor interne, a rezultatelor verificărilor individuale, a analizei rezultatelor activităților de verificare, validarea combinațiilor de măsuri de control, implementarea acțiunilor corective și actualizarea SMSA, în conformitate cu cerințele procedurilor aplicabile.

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Recomandare privind locul evaluării:*

- La locul de muncă;
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

*Recomandare privind tehnicile de evaluare:*

*Pentru deprinderi:*

- Observare directă în condiții de muncă reale și/sau demonstrație structurată (în condiții de muncă simulate)
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct.

*Pentru cunoștințe:*

- Test scris
- Test oral

<b>Titlul calificării</b> Manager în domeniul siguranței alimentare		Codul	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<b>Nivelul calificării</b>	6		
<b>Unități obligatorii (specifice)</b>	Codul	Nivel	Credite
Stabilirea politicii referitoare la siguranța alimentului		6	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor politice ale României în această privință
Instruirea personalului implicat în siguranța alimentului		6	
Planificarea activităților necesare realizării de produse sigure		6	
Tratarea neconformităților și produselor potențial nesigure		6	
Validarea sistemului de management al siguranței alimentelor		6	
Verificarea sistemului de management al siguranței alimentelor		6	
Îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentelor		6	
<b>Unități generale</b>			
Comunicarea privind siguranța alimentului		5	
<b>Unități obligatorii (cheie)</b>			
Comunicarea în limba oficială		5	
Comunicarea în limbi străine		5	
Competențe sociale și civice		5	
Competențe de bază în matematică, știință, tehnologie		5	
Competențe informatice		5	
Competența de a învăța		5	
Competențe antreprenoriale		5	
Competențe de exprimare culturală		5	

## 1. Descrierea calificării

### Scopul și motivația calificării

Managerul în domeniul siguranței alimentare este o ocupație de viitor, cerută de dezvoltarea economiei de piață și a cerințelor tot mai restrictive privind siguranța alimentelor. Creșterea gradului de ocupare în acest domeniu va fi generată de nevoia proiectării și implementării sistemului de management al siguranței alimentului, de dezvoltarea proprietății private, a investițiilor în diverse domenii ale economiei, adoptarea aquisului comunitar, a directivelor europene și internaționale în vigoare etc.

Perfecționarea unei persoane ca „Manager în domeniul siguranței alimentare” presupune dobândirea competențelor și deprinderilor practice necesare asigurării la un înalt nivel de responsabilitate a bunei desfășurări a activităților implicate în susținerea sistemului de management al siguranței alimentare din cadrul unei organizații cu profil alimentar.

Prin dobândirea competențelor specifice și generale descrise în standardul ocupațional, persoana desemnată de conducerea organizației stabilește cerințe pentru operarea sistemului de management al siguranței produselor alimentare (SMSA), care integrează într-o manieră interactivă Analiza Pericolelor, Punctele Critice de Control (HACCP) și imperativele HACCP.

**Manager în domeniul siguranței alimentare:** prevede aplicarea și implementarea în toate etapele lanțului alimentar (de la producătorii de furaje și producătorii primari până la producătorii de alimente, operatori de transport și depozitari și subcontractanți pentru magazinele de vânzare cu amănuntul și depozitele alimentare – împreună cu organizațiile conexe cum ar fi producătorii de echipamente, materiale de ambalare, agenți de curățenie, aditivi și ingrediente, furnizori de servicii), a principiilor unui sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza Riscurilor. Puncte Critice de Control) și sistemului de management al siguranței alimentului (SMSA) bazat pe evaluarea și prevenirea pericolelor.

**Scopul** este de a asigura un management eficace al siguranței alimentelor – prin comunicare interactivă de-a lungul întregului lanț alimentar, prin stabilirea, aplicarea și actualizarea unui sistem de management structurat și încorporat în activitățile generale de management ale organizației, analiza pericolelor (integrând principiile HACCP și etapele de aplicare elaborate de Comisia Codex Alimentarius) pentru stabilirea unei combinații eficace de măsuri de control prin documentarea și aplicarea programelor preliminare (PRP), programelor preliminare operaționale și a planului HACCP.

Activitatea se desfășoară în birou, în încăperi curate și luminoase, într-un mediu plăcut, dar și în secții de producție sau în aer liber, într-o comunitate de oameni eterogenă. Microclimatul este specific activităților de producție din industria alimentară, cu frecvente expuneri la temperaturi ridicate sau foarte scăzute de scurtă durată sau condiții de muncă periculoase. În funcție de situație se desfășoară și în exteriorul organizației (producție primară vegetală și animală). Pentru efectuarea auditurilor la sediul organizațiilor auditate se are în vedere respectarea tuturor normelor de protecție.

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

Managerul în domeniul siguranței alimentare trebuie să demonstreze capacități de a aplica cunoștințele și abilitățile acumulate prin studii, experiență profesională, instruire și experiență ca manager, precum și experiența de audit intern.

Cunoștințe generale dobândite în învățământul obligatoriu / Persoana care dorește să se perfecționeze în această ocupație trebuie să fie absolvent cu studii superioare/ licență, de preferat din domeniul industriei alimentare sau domenii conexe (chimie, biologie, medicină, studii ingineresti/ științifice adaptate domeniului de activitate, etc.).

În această ocupație sunt angajate persoane cu studii superioare, fiind necesară absolvirea unor cursuri de formare profesională de Manager în domeniul siguranței alimentare, acestea încadrându-se în tipologia cursurilor de specializare/perfecționare.

Explicarea regulilor calificării

Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)

La nivel internațional, European Organisation for Quality – EOQ a dezvoltat următoarele ocupații: <ul style="list-style-type: none"><li>• Manager calitate;</li><li>• Manager de mediu;</li><li>• Manager sănătate și securitate ocupațională;</li><li>• Manager siguranța alimentelor.</li></ul>
Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)  Aceasta nu este o ocupație reglementată în legislația românească în ceea ce privește formarea și practicarea.
Documente eliberate de Organisme de reglementare (dacă este cazul)  N/A