



MINISTERUL DEZVOLTĂRII ECONOMICE  
ȘI DIGITALIZĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA

 **ODA** ORGANIZAȚIA  
PENTRU DEZVOLTAREA  
ANTREPRENORIATULUI

**PROIECTAREA, IMPLEMENTAREA ȘI CERTIFICAREA UNUI**

**SISTEM DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTARE**

**ISO 22000:2018**





# CE ESTE UN SISTEM DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTARE?



**ISO 22000 este un standard obținut prin  
combinarea elementelor de bază ISO 9001 și HACCP pentru a  
asigura continuitatea dezvoltării, implementării și dezvoltării  
Sistemului de management al siguranței alimentare**



# CE ESTE UN SISTEM DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTARE?

Standard internațional și acoperă rețeaua de siguranță alimentară a tuturor componentelor de la fermierul sau producătorul din domeniul alimentar până la serviciul de catering, inclusiv ambalarea.





- Producătorii de alimente,
  - producătorii de ambalaje alimentare,
  - magazine alimentare,
  - companii de logistică,
  - companii de catering,
  - hoteluri,
  - restaurante,
  - companiile de sterilizare a alimentelor,
  - producătorii de hrană pentru animale
- Standardul ISO 22000 este aplicabil tuturor companiilor din lanțul alimentar**



# PRINCIPIILE DE BAZĂ



**Efectuarea analizei de  
pericol**

**Determinarea punctelor de  
control critice**

**Determinarea sistemului de  
observare a analizelor în  
contrapartidele centrale**

**Determinarea acțiunilor  
corective**

**Determinarea procedurilor de verificare**

**Pregătirea principiilor prin  
proceduri și înregistrări**





# Beneficiile S.M. al Siguranței alimentelor

➤ Satisfacerea clienților;



➤ Reducerea costurilor ca rezultat a îmbunătățirii continue;



➤ Obținerea eficienței operaționale prin creșterea eficienței sistemului;



➤ Îmbunătățirea relațiilor dintre părți;



➤ Realizarea conformității legale;



➤ Gestionarea riscurilor;





# Ce este sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000?



ISO 22000  
2018

Food safety management

Este integrarea unui sistem preventiv care este dezvoltat pentru a preveni expunerea consumatorilor la boli datorate alimentelor și are drept scop controlul tuturor proceselor din cadrul lanțului alimentar cu toți factorii precum infrastructura, materiile prime, personalul și echipamentele.





# Sistemul de gestionare

- **Planificarea și realizarea sigură a produsului;**
- **Completarea, verificarea și îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentare;**
- **Responsabilitatea conducerii;**
- **Managementul resurselor.**





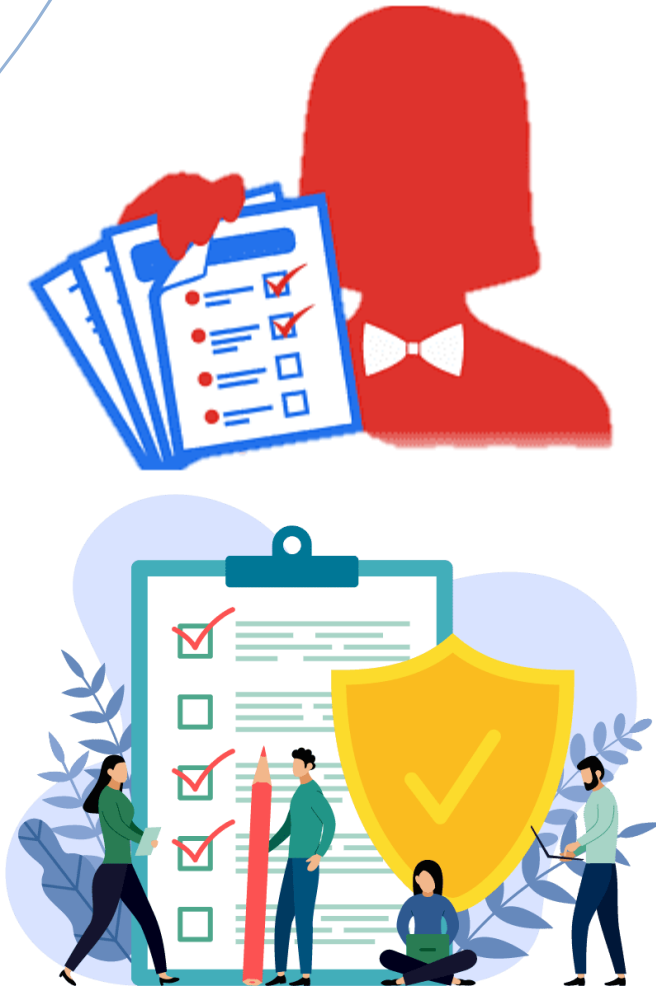
# Subiecte care trebuie identificate:

- » **Politica privind siguranța alimentelor și obiectivele aferente ar trebui să fie puse în scris.**
- » **Trebuie determinate obiectivele măsurabile.**
- » **Obligațiile și responsabilitățile trebuie definite.**
- » **Liderul echipei de siguranță alimentară și echipa trebuie stabilite.**
- » **Un contract sau acord trebuie creat atunci când se primește asistență profesională externă.**
- » **Trebuie create programe cu nevoi preliminare.**
- » **Trebuie definite nevoile de reglementare și legale.**
- » **Trebuie definită metoda de execuție a aplicațiilor în programele preliminare.**
- » **Organigramele și procedurile trebuie pregătite.**



## Probleme care trebuie construite ca proceduri:

- » Procedura de creare și control a documentelor;
- » Procedura de analiză a înregistrărilor;
- » Pregătirea de urgență și procedura de răspuns;
- » Procedură potențială de control al produsului nesigur;
- » Proceduri de aplicare reglementare și preventive;
- » Procedura de măsurare și monitorizare;
- » Procedura de inspecție internă;
- » Procedura de retragere;
- » Proceduri privind aspecte care pot afecta siguranța alimentelor.





MINISTERUL DEZVOLTĂRII ECONOMICE  
ȘI DIGITALIZĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA



# Mulțumim

## ODA contacts

bd. Ștefan cel Mare și Sfânt,  
nr. 134, et. 3, mun. Chișinău

Tel: /+ 373 22/ 29 57 41

<https://www.facebook.com/oda.moldova>

E-mail: [info@oda.md](mailto:info@oda.md)

Web page: [www.oda.md](http://www.oda.md)