

SISTEME DE MANAGEMENT AL SIGURANTEI ALIMENTELOR

TERMENI SI DEFINITII

Siguranta aliment – concept conform caruia produsul alimentar nu va dauna consumatorului daca este preparat si/sau consumat potrivit utilizarii prevazute

NOTA: Siguranta alimentului este legata de aparitia pericolelor pentru siguranta alimentului si nu include alte aspecte ale sanatatii umane legate, de exemplu de malnutritie

[SR EN ISO 22000/2005]

Pericol pentru siguranta alimentului – agent biologic, chimic sau fizic prezent in produsul alimentar, sau stare a produsului alimentar, cu potential de a determina un efect negativ asupra sanatatii

[SR EN ISO 22000/2005]

NOTA1 : Pericolele pentru siguranta alimentului includ alergeni;

NOTA 2: Pericolele pentru siguranta alimentelor sunt si acelea care pot fi prezente in si/sau pe furaje si in ingredientele pentru furaje, in si/sau pe ambalaje, precum si agenti de curatenie si care pot fi transferate direct sau indirect alimentelor.

Lant alimentar – succesiune de etape si operatii implicate in producerea, procesarea, distributia, depozitarea si manipularea alimentului si a ingredientelor sale, de la productia primara pana la consum.

NOTA 1: Aceasta include productia de nutreturi pentru animale de productie si pentru animale destinate productiei de alimente.

NOTA 2: De asemenea, lantul alimentar include productia de materiale care vin in contact cu alimentul sau cu materiile prime.

[SR EN ISO 22000/2005]

Aliment sau produs alimentar – orice produs sau substanta, indiferent daca este procesata integral, partial au neprocesata, destinata consumului uman sau preconizata a fi destinata consumului uman.

[Legea 150/2004 privind siguranta alimentelor]

Intreprindere sau unitate cu profil alimentar – orice unitate, indiferent daca are sau nu drept scop obtinerea de profit si indiferent daca este publica sau privata, care desfasoara oricare dintre activitatile legate de una din etapele de productie, prelucrare si distributie a alimentelor.

[Legea 150/2004 privind siguranta alimentelor]

CE SUNT SISTEMELE DE MANAGEMENT AL SIGURANTEI ALIMENTELOR ?

Sunt sisteme de conducere prin care se orienteaza si se controleaza o organizatie in ce priveste siguranta alimentelor

- Constitutie parte a managementului unei organizatii
- Se bazeaza pe principii si raspund unor cerinte standardizate, unanim recunoscute in UE si pe plan international

STANDARDELE REFERITOARE LA SISTEMELE DE MANAGEMENT AL SIGURANTEI ALIMENTELOR

SR EN ISO 22000/2005 – Sisteme de management al sigurantei alimentelor. Cerinte pentru orice organizatie din lantul alimentar.

- SR EN ISO/TS 22004/2005 - Sisteme de management al sigurantei alimentelor. Ghid de aplicare.
- SR EN ISO 22005/2007- Trasabilitatea in lantul alimentar.principii generale si cerinte fundamentale pentru proiectarea si implementarea sistemului.