

Plan HACCP (dosar complet)

CARMANGERIA EXEMPLU SRL · CUI 12345678 (fictiv) · Punct de lucru: Hala de producție, Str. Exemplu nr. 1

Document generat din configurarea aplicației la 29.07.2026

MODEL ILUSTRATIV - DATE FICTIVE. Firma, persoanele, furnizorii, loturile și valorile din acest document sunt inventate, cu scop de exemplificare. Documentul nu este o înregistrare reală, nu provine de la o unitate autorizată și nu poate fi folosit ca dovadă într-un control. Exemplu generat cu Izvo (izvo.ro) - registre HACCP digitale.

Cuprins

- Organizare: unitate, puncte de lucru, echipă
- Descrierea produsului
- Diagrama de flux
- Analiza pericolelor
- Puncte critice de control, limite și monitorizare
- Plan de igienizare
- Catalog de produse și alergeni
- Lista furnizorilor agreeți
- Instruiri și verificări

Stare de completare

Toate secțiunile planului sunt completate.

Organizare: unitate, puncte de lucru, echipă

Puncte de lucru

Punct de lucru	Zone
Hala de producție, Str. Exemplu nr. 1	Cameră frig carne crudă, Cameră frig semipreparate, Congelator, Vitrină desfacere, Zonă tranșare

Personal cu acces în sistem

Nume	Rol
Ana Ionescu	Manager / responsabil calitate
Mihai Radu	Administrator
Elena Pop	Manager / responsabil calitate
Ion Vasilescu	Operator
Maria Dobre	Operator

Echipa HACCP

Nume	Rol	Responsabilități în echipă
Ana Ionescu	Responsabil calitate (lider)	Coordonează echipa, aprobă limitele critice, verifică înregistrările săptămânal
Mihai Radu	Administrator	Asigură resursele, semnează planul, decide la neconformități majore
Elena Pop	Șef producție	Aplică procedurile în hală, instruește operatorii noi
Vasile Dima	Responsabil mentenanță	Calibrarea termometrelor, întreținerea instalației de frig

MODEL

Descrierea produsului

Cârnați proaspeți de porc

Element	Descriere
Compoziție	Carne de porc 85%, slănină 12%, sare, condimente (piper, usturoi, cimbru), membrană naturală de porc
Ambalare	Tăvi caserolate, film alimentar, etichetă cu lot și DLC
Durabilitate	5 zile de la data fabricației, la 0...4 °C
Condiții de păstrare	Refrigerare 0...4 °C, lanț de frig neîntrerupt
Utilizare prevăzută	Se consumă numai după tratament termic complet (frigere/fierbere)
Grupuri vulnerabile luate în considerare	Copii mici, femei însărcinate, vârstnici, persoane imunodeprimate
Alergeni conținuți	—
Poate conține urme de	Muștar, țelină (linie comună de condimentare)

MODEL

Diagrama de flux

Flux mezeluri proaspete

Produse acoperite: Cârnați proaspeți de porc, Mici de porc și vită

Nr.	Etapă	Zonă	Tip
1	Recepție materie primă	Rampă recepție	normală
2	Depozitare refrigerată	Cameră frig carne crudă	normală
3	Tranșare și porționare	Zonă tranșare	normală
4	Tocare și condimentare	Zonă tranșare	normală
5	Umplere membrane	Zonă tranșare	normală
6	Ambalare și etichetare	Zonă tranșare	normală
7	Depozitare produs finit	Cameră frig semipreparate	normală
8	Reprocesare retur din vitrină	Zonă tranșare	reprocesare
9	Livrare	Rampă expediție	normală

Confirmat pe teren de: _____ Data: _____

MODEL

Analiza pericolelor

Flux mezeluri proaspete

10 pericole evaluate · 8 semnificative · 4 puncte critice de control

Etapa	Pericol	Evaluare	Tip control	Măsura de control / limita monitorizată
Recepție materie primă	Biologic: Salmonella spp. în carnea primită	Ridicat (semnificativ)	PRP operațional	Numai furnizori agreeți, cu document de conformitate; temperatura verificată la fiecare descărcare
Recepție materie primă	Fizic: corpuri străine în ambalajul de transport	Scăzut	PRP	Inspecție vizuală la descărcare, respingerea ambalajelor deteriorate
Depozitare refrigerată	Biologic: multiplicare microbiană la abateri de temperatură	Critic (semnificativ)	PCC	Mentținere 0...4 °C, măsurat de 2 ori pe zi · Frigider carne proaspătă
Tocare și condimentare	Chimic: alergeni din condimente (muștar, țelină)	Ridicat (semnificativ)	PRP operațional	Separarea loturilor cu alergeni, curățare între șarje, declarare pe etichetă
Tocare și condimentare	Fizic: fragmente metalice din utilaj	Mediu	PRP	Verificarea integrității cuțitelor înainte și după fiecare șarjă
Ambalare și etichetare	Chimic: etichetare greșită a alergenilor	Ridicat (semnificativ)	PRP operațional	Dublă verificare a etichetei față de rețetă, la începutul fiecărei serii
Depozitare produs finit	Biologic: multiplicare microbiană în semipreparate	Critic (semnificativ)	PCC	Mentținere 2...4 °C, măsurat de 2 ori pe zi · Preparate reci și semipreparate
Depozitare produs finit	Biologic: decongelare accidentală a stocului congelat	Ridicat (semnificativ)	PCC	Mentținere ≤ -18 °C, măsurat de 2 ori pe zi · Congelator produs finit
Livrare	Biologic: abateri de temperatură în vitrina de desfacere	Ridicat (semnificativ)	PCC	Mentținere 2...5 °C, măsurat de 2 ori pe zi · Vitrină mezeluri
Reprocesare retur din vitrină	Biologic: contaminare încrucișată de la marfa returnată	Ridicat (semnificativ)	PRP operațional	Reprocesare doar în aceeași zi, în șarjă separată, cu igienizare completă după

Puncte critice de control, limite și monitorizare

Zonă	Punct de control	Limite critice	Baza limitei	Frecvență	Acțiune la depășire
Cameră frig carne crudă	Frigider carne proaspătă	0...4 °C	Ghid de bune practici - carne refrigerată	2× / zi	Acțiune corectivă obligatorie, consemnată în registru
Cameră frig semipreparate	Preparate reci și semipreparate	2...4 °C	Ghid de bune practici	2× / zi	Acțiune corectivă obligatorie, consemnată în registru
Congelator	Congelator produs finit	≤ -18 °C	Reg. (CE) nr. 853/2004, anexa III	2× / zi	Acțiune corectivă obligatorie, consemnată în registru
Vitrină desfacere	Vitrină mezeluri	2...5 °C	Ghid de bune practici	2× / zi	Acțiune corectivă obligatorie, consemnată în registru

MODEL

Plan de igienizare

Igienizare zilnică producție · zona: Zonă tranșare

Nr.	Operațiune	Foto-dovadă
1	Spălare și dezinfectare mese de tranșare	Da
2	Igienizare mașină de tocat (demontare completă)	Da
3	Curățare pardoseală și sifoane de scurgere	Nu
4	Igienizare vitrină și rafturi de desfacere	Da
5	Golire și dezinfectare recipiente deșeuri	Nu
6	Verificare stație spălare mâini: săpun, dezinfectant, prosoape	Nu

MODEL

Catalog de produse și alergeni

Produs	Tip	U.M.	Alergeni conținuți	Poate conține urme de
Cârnați proaspeți de porc	Produs în casă	kg	—	Muștar, Țelină
Mici de porc și vită	Produs în casă	kg	—	Muștar, Țelină
Pulpă de porc fără os	Recepționat	kg	—	—
Slănină de porc	Recepționat	kg	—	—
Amestec condimente mezeluri	Recepționat	kg	Muștar, Țelină	—
Membrană naturală de porc	Recepționat	m	—	—

MODEL

Lista furnizorilor agreeți

Furnizor	CUI	Contact
Abatorul Exemplu SRL	11111111 (fictiv)	comenzi@exemplu-abator.ro · 0700 000 001
Condimente Exemplu SRL	22222222 (fictiv)	vanzari@exemplu-condimente.ro · 0700 000 002
Ambalaje Exemplu SRL	33333333 (fictiv)	office@exemplu-ambalaje.ro · 0700 000 003

MODEL

Instruiri și verificări

Instruiri

Tema	Data	Instruit de	Participanți
Igiena personalului și spălarea mâinilor	03.07.2026	Ana Ionescu	Toți operatorii (6 persoane)
Alergeni: identificare, separare, etichetare	10.07.2026	Ana Ionescu	Operatori tranșare și ambalare (4 persoane)
Acțiuni corective la depășirea limitelor critice	17.07.2026	Mihai Radu	Toți operatorii (6 persoane)

Verificări

Tip	Ce s-a verificat	Data	Efectuat de	Rezultat
Calibrare	Termometre camere de frig (4 buc.)	15.07.2026	Vasile Dima	Conform, abateri < 0,5 °C
Audit intern	Verificarea aplicării planului în hală	20.07.2026	Ana Ionescu	Două observații minore, remediate în 3 zile
Analiza planului	Revizuire anuală a analizei pericolelor	01.07.2026	Echipa HACCP	Fără modificări de proces; plan confirmat
Confirmare flux	Verificarea diagramei pe teren, pe schimbul 1	18.07.2026	Elena Pop	Diagrama corespunde procesului real

Întocmit (responsabil calitate): _____

Aprobat (administrator): _____

Document intern al unității, întocmit conform art. 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, care cere ca documentele ce descriu procedurile să fie permanent actualizate și proporționale cu natura și dimensiunea unității. Nu este un formular tip și nu este avizat de o autoritate. Conținutul provine din configurarea făcută de unitate în aplicație și este asumat prin semnăturile de mai sus.