

Program de autocontrol

CARMANGERIA EXEMPLU SRL · CUI 12345678 (fictiv) · Punct de lucru: Hala de producție, Str. Exemplu nr. 1
Plan valabil la 29.07.2026 · prelevări consemnate: 18.05.2026 – 20.07.2026

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.

Program de autocontrol - plan de prelevare și buletine de analiză

Autocontrolul are două jumătăți: înregistrările zilnice (temperaturi, igienizare) și analizele de laborator. Documentul de față o acoperă pe a doua. La control se cere planul, nu doar buletinele - fără el, analizele nu se pot arăta ca fiind alese motivat.

Planul de prelevare

Ce se prelevează	Locul exact	Parametru	Temei legal	Frecvență	Prag de conformitate
Suprafață în contact cu alimentul	Masă tranșare inox nr. 1	Listeria monocytogenes	Reg. (CE) 2073/2005, art. 5 alin. (2)	Lunar	Absent în proba de suprafață
Echipament - piese demontabile	Mașină de tocat: șnec, sită, cuțit	Listeria monocytogenes	Reg. (CE) 2073/2005, art. 5 alin. (2)	Lunar	Absent în proba de suprafață
Echipament	Feliator vitrină: lamă și garnitură	Listeria monocytogenes	Reg. (CE) 2073/2005, art. 5 alin. (2)	Lunar	Absent în proba de suprafață
Verificarea igienizării	Masă tranșare inox nr. 2, după igienizare	NTG (număr total de germeni)	Criteriu propriu al unității	Lunar	≤ 10 ufc/cm ²
Igiena personalului	Măinile operatorilor, după spălare	E. coli, stafilococ coagulazo-pozitiv	Criteriu propriu al unității	Trimestrial	Absent
Apă	Spălător hala 1, la punctul de utilizare	E. coli, enterococi	Criteriu propriu al unității	Anual	0 / 100 ml
Produs finit gata pentru consum	Șuncă presată, lot în curs de livrare	Listeria monocytogenes	Reg. (CE) 2073/2005, anexa I	Trimestrial	Criteriul aplicabil produsului
Produs finit	Carne tocată, la sfârșitul procesului	E. coli	Reg. (CE) 2073/2005, anexa I	Săptămânal	Criteriul aplicabil produsului

Frecvențele de mai sus sunt cele stabilite de unitate pe profilul propriu de risc (mărimea unității, natura produsului, complexitatea procesului, sursa de apă și rezultatele anterioare). Nu sunt un tabel universal și nu se copiază de la altă unitate.

Prelevări efectuate și rezultate

Data	Punct de prelevare	Buletin de analiză	Rezultat	Verdict	Acțiune / observații	Următoarea
18.05.2026	Masă tranșare inox nr. 1	BA 3417 / 18.05.2026	Absent	Conform		15.06.2026
18.05.2026	Feliator vitrină	BA 3418 / 18.05.2026	Absent	Conform		15.06.2026
15.06.2026	Masă tranșare inox nr. 1	BA 3902 / 15.06.2026	Absent	Conform		20.07.2026
15.06.2026	Feliator vitrină	BA 3903 / 15.06.2026	Prezent	NECONFORM	Cauza identificată: garnitura lamei nu se demonta la igienizarea zilnică. Feliatorul a fost scos din uz, demontat complet și igienizat; garnitura a fost înlocuită. Procedura de igienizare a fost modificată (demontarea garniturii a devenit pas obligatoriu) și personalul a fost instruit la 16.06.2026. Prelevare de verificare programată la 22.06.2026.	22.06.2026
22.06.2026	Feliator vitrină	BA 4055 / 22.06.2026	Absent	Conform	Prelevare de verificare după acțiunea corectivă. Rezultatul din 15.06.2026 rămâne în dosar: o probă nouă nu anulează una anterioară.	20.07.2026
06.07.2026	Carne tocată	BA 4288 / 06.07.2026	< 10 ufc/g	Conform		13.07.2026
20.07.2026	Măinile operatorilor	BA 4511 / 20.07.2026	Absent	Conform		19.10.2026

Buletinul emis de laborator se păstrează atașat rezultatului din care a ieșit. Laborator: Lab. Control Alimente Exemplu SRL (fictiv), acreditat RENAR nr. LI 000 (fictiv).

Întocmit (responsabil calitate): _____

Aprobat (administrator): _____

Programul de autocontrol se elaborează, se aplică și se verifică de către operator - spre deosebire de controlul oficial, care vine din afară. Unitatea din acest model produce alimente de origine ANIMALĂ, deci se aplică direct Regulamentul (CE) nr. 2073/2005: anexa I fixează criteriile microbiologice pe categorii de produse, iar art. 5 alin. (2) cere unităților care produc alimente gata pentru consum, cu risc de *Listeria monocytogenes*, să preleveze probe și din zonele de prelucrare și de pe echipamente, nu doar din produs. Pentru alimentele de origine NONANIMALĂ se aplică alt act - Ordinul ANSVSA nr. 161/2023 - iar confundarea celor două cadre e o greșeală frecventă. Frecvențele din plan sunt stabilite de unitate pe profilul propriu de risc; nu există un tabel valabil pentru toată lumea. Un rezultat neconform nu se anulează printr-o probă nouă: prelevarea de verificare este o înregistrare separată, iar ambele rămân în dosar.

Model publicat de Izvo · izvo.ro/resurse/program-autocontrol

MODEL