„Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capacitate Administrativă 2014-2020”

Standard ocupațional

AUDITOR ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTARE
COD COR 226311

dezvoltat în cadrul proiectului
”Creșterea capacității administrative a ANC și MMJS
prin sistematizare și simplificare legislativă în domeniul calificărilor”
SIPOCA 129872

Inițiator/Autori:

EU-ROM TRAINING AND CONSULTANCY S.R.L.
DANIELA BĂDIȚĂ
HERDEA MARIA,
KETS MIKAELA – DIDGARD
ARSENE DENISE – LUMINIȚA

Data elaborării:

16.07.2021- 15.07.2022

Verificare profesională:

BRATU IULIANA, DOVLEȚIU MIHAI

Data verificării:

03.08.2021; 18.07.2022

Avizare:

INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE – DEZVOLTARE PENTRU BIORESURSE ALIMENTARE - IBA - București

Data avizării:

01.09.2021; 20.07.2022

Validare documentație:

Asociația Națională a Comitetelor Sectoriale din România și Comitetul Sectorial Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante.
Președinte–Doru PUIU, Membru Comisie Validare-Dragoș RĂDUCAN

Data validării sectoriale:

10.10.2022

Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări

Data aprobării:

Decizia ANC nr. 587/13.10.2022

Nr. RS - 88/13.10.2022

ANEXA nr. 2 la Ordin comun privind aprobarea metodologiei de elaborare, validare, aprobare și gestionare a standardelor ocupaționale

STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIEȚEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

AUDITOR ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTARE
cod COR 226311

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

AUDITOR THE FIELD OF FOOD SAFETY / FOOD SAFETY AUDITOR

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

1. Aplică reglementările în vigoare și Standardele Internaționale din domeniul siguranței alimentelor.
2. Întocmeşte documentele specifice în funcţie de situaţia concretă care trebuie soluţionată în urma evaluării auditului.
3. Întocmeşte documentaţia cerută pentru fiecare etapă a auditului.
4. Identifică riscurile și formulează recomandări pentru diminuarea riscurilor privind activitatea de siguranța alimentelor.
5. Păstrează informaţii cu privire la gestionarea reală sau riscurile potenţiale.
6. Analizează documentația Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor.
7. Planifică activitatea de audit și întocmeşte planul de audit.
8. Stabilește pe baza managementului riscurilor, planul anual de audit.

9. Programează auditul Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor.
10. Desfășoară activitățile de audit
11. Verifică conformitatea documentației Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor cu referențialul și cu situația din teren.
12. Evaluează eficacitatea şi capacitatea unei persoane, echipament, proces, sistem.
13. Stabilește concluziile auditului și identifică neconformitățile referitoare la sistemul de management al siguranței alimentului în cadrul firmei.
14. Măsoară, examinează şi testează una sau mai multe caracteristici, un produs sau un proces din domeniul alimentar.
15. Instruiește personalul privind Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA) și formarea culturii siguranței alimentelor.
16. Elaborează raportul de audit al Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor.
17. Realizează rapoarte trimestriale cu principalele probleme constatate din activitățile de audit
18. Arhivează şi păstrează documentele întocmite, respectând procedurile şi reglementările legislative.
19. Identifică domeniile de oportunităţi pentru îmbunătăţirea procesului de producţie.
20. Urmărește modul de implementare al planului de măsuri și acțiuni corective stabilite în urma neconformităților identificate aprobate de conducere şi monitorizează rezultatele obţinute.
21. Participă la programe de perfecţionare profesională.
22. Consultă literatura de specialitate, participă la cursuri, seminarii şi alte manifestări profesionale în scopul dezvoltării profesionale continue.

3.2 Competențe

1. Aplicarea reglementărilor în domeniu
2. Verificarea conformității cu standardele din domeniu (Standarde de tip ISO, HACCP etc.)
3. Relaționarea cu managerii
4. Aplicarea unor metode științifice
5. Verificarea documentației Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor conform Standardului în vigoare
6. Verificarea modului de funcționare a procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar
7. Efectuarea analizei riscurilor legate de procesul de audit
8. Verificarea respectării reglementărilor privind echipamentele și siguranța la locul de muncă
9. Analizarea rapoartelor de lucru formulate în scris
10. Verificarea aplicării principiilor Standardelor Internaționale în domeniu (HACCP, ISO 22 000 etc.)
11. Monitorizarea performanțelor Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor
12. Verificarea conformității Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor cu referențialul în vigoare
13. Programarea auditului
14. Planificarea auditului
15. Realizarea de audituri ale Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor
16. Utilizarea informațiilor inovatoare din domeniul fabricării alimentelor
17. Colectarea informațiilor referitoare la produse
18. Efectuarea verificărilor privind siguranța alimentelor
19. Evaluarea caracteristicilor de calitate ale produselor alimentare
20. Evaluarea parametrilor de mediu la locul de muncă pentru produse alimentare
21. Verificarea eșantioanelor de alimente și băuturi în vederea respectării standardelor
22. Analizarea tendințelor din industria alimentară și a băuturilor
23. Analizarea cerințele referitoare la ambalare
24. Evaluarea respectării procedurilor privind igiena în timpul prelucrării alimentelor
25. Evaluarea termenului de păstrare al produselor alimentare
26. Furnizarea expertizei cu privire la etichetarea alimentelor
27. Realizarea evaluării senzoriale
28. Evaluarea implementării HACCP în organizații
29. Interpretarea datelor referitoare la fabricarea alimentelor
30. Comunicarea aspectelor interdisciplinare legate de etichetarea alimentelor
31. Asigurarea pregătirii personalului organizației cu privire la Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor
32. Pregătirea de reprezentări vizuale ale informațiilor
33. Întocmirea rapoartelor de lucru
34. Participarea la programe de formare profesională
35. Asigurarea pregătirii continue în vederea auditurilor
36. Respectarea codului de etică și conduită profesională

4. Niveluri de calificare:

4.1. Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC)	6
4.2. Nivelul de referință conform Cadrului European al Calificărilor (EQF)	6
4.3. Nivelul educațional corespondent, conform ISCED - 2011 (cod program educațional)	6

5. Acces la altă/alte ocupație/ocupații cuprinsă/ cuprinse în COR

Acces la ocupație/ocupații de același nivel de calificare, conform CNC, pe bază de experiență/recunoaștere de competente

- Manager în domeniul siguranței alimentare – COR 226312

6. Informații suplimentare

Auditorul în domeniul siguranţei alimentelor, evaluează cu obiectivitate Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor, pentru a determina măsura în care sunt îndeplinite criteriile de audit referitoare la siguranța alimentelor. (Cerințe de siguranța alimentelor, cerințe legale, cerințe contractuale și alte cerințe)

Auditorul în domeniul siguranţei alimentelor este o persoană care dispune de competenţe demonstrate pentru a efectua un audit al Sistemului de Management al Siguranţei Alimentelor (SMSA), în conformitate cu legislația aplicabilă, având în vedere un referențial (un standard Internațional, de exemplu ISO 22000) .

Auditorul în domeniul siguranţei alimentelor poate fi încadrat în organizaţiile în care desfăşoară activităţi de audit intern pentru sistemul de management al siguranţei alimentelor.

Ocupația de auditor în domeniul siguranţei alimentelor se referă la auditorii care efectuează audituri acest domeniu, atât audituri interne sau de primă parte cât şi audituri externe sau de secundă şi terţă parte și poate alege să lucreze în diferite aspecte ale ocupației:

- Auditor intern – lucrează în cadrul unei organizații, desfășurând activitatea de auditor intern pentru acea organizație sau chiar ca auditor de secundă parte, efectuând audituri pentru furnizori sau alți colaboratori, după caz.
- Auditor extern – colaborează cu un organism de certificare, efectuând audituri externe, pentru certificarea sau urmărirea certificării SMSA.
- În cadrul echipei de audit, conform criteriilor stabilite de evoluție în carieră și a criteriilor de selecție privind experiența în domeniul Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor, auditorul poate fi auditor în formare, auditor în cadrul echipei de audit sau auditor șef.

Auditul în domeniul siguranţei alimentelor, este un proces sistematic și documentat de verificare a dovezilor de audit, obţinute și evaluate în mod obiectiv, pentru a determina dacă activităţile, evenimentele, condiţiile, Sistemele de Management al Siguranţei Alimentelor stabilite sau informaţiile asupra acestora sunt în conformitate cu criteriile de audit stabilite în referențial.

** În conținutul Standardului Ocupațional, s-a folosit expresia:**"siguranța alimentelor"***
S-a preluat terminologia din Standardul Internațional:"SR EN ISO 22000- Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar/revizuit în 2019".
- SMSA – Sistem de Management pentru Siguranța Alimentelor

SECȚIUNEA B - CERINȚE PENTRU EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

1. Informații despre programul de educație și formare profesională

1.1. Cerințe specifice de acces la program

1.1.1. Competențe și deprinderi necesare accesului la program:

Nu este cazul

1.1.2. Condiții minime de acces la program, raportate la nivelul de studii:

Niveluri de studii:

- **Învățământ primar** ☐
- **Învățământ gimnazial** ☐
- **Învățământ general obligatoriu** ☐
- **Învățământ profesional prin școli profesionale** ☐
- **Învățământ liceal, fără diplomă de bacalaureat** ☐
- **Învățământ liceal, cu diplomă de bacalaureat** ☐
- **Învățământ postliceal** ☐
- **Învățământ superior cu diplomă de licență** ■
- **Învățământ superior cu diplomă de master** ☐

1.1.3. Alte studii necesare:

Absolvenți de învățământ superior cu Diplomă de Licență, în domeniul specializării sau în domenii conexe.

1.1.4. Cerințe speciale:

Nu este cazul

2. Descrierea programului de educație și formare profesională

2.1. Durata totală, nr. ore 180 **din care :**

- 60 **teorie,**
- 120 **practică.**

2.2. Planul de pregătire (anexa nr. 1 la prezentul standard ocupațional)

2.3. Programa de pregătire teoretică și practică (anexa nr. 2 la prezentul standard ocupațional)

2.4. Echipamente/utilaje/programe software etc. necesare pregătirii teoretice și practice

Echipamente/utilaje/programe software etc. necesare pregătirii teoretice

- computer/ tabletă /laptop/videoproiector
- Internet, clipuri explicative
- suport de curs
- imprimantă/multiplicator
- tablă/flipchart,
- consumabile pentru flipchart, coli A4, etc.

Echipamente/utilaje/programe software etc. necesare pregătirii practice

- computer/ tabletă /laptop/videoproiector
- Internet, clipuri explicative
- studii de caz, fișe de lucru
- imprimantă/multiplicator
- tablă/flipchart,
- consumabile pentru flipchart, coli A4, etc.

2.5. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru formatori și instructori/preparatori formare

Formatorii trebuie să respecte următoarele condiții, cumulativ**:**

- îndeplinesc cerințele impuse de reglementările în vigoare privind calitatea de formator și au experiență în activitatea de formare de cel puțin 3 ani;
  - sunt absolvenți de învățământ superior cu Diplomă de Licență sau echivalent
  - sunt certificați conform reglementărilor în vigoare privind calitatea de Formator
- îndeplinesc cerințele impuse de reglementările în vigoare privind experiența în domeniul de aplicare al standardului ocupațional, respectiv siguranța alimentelor

2.6. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru evaluatorii de competențe profesionale

Evaluatorii de competențe profesionale vor îndeplini criteriile privind certificarea de evaluator in acord cu reglementările în vigoare.

Evaluatorii vor respecta următoarele condiții:

- îndeplinesc cerințele impuse de reglementările în vigoare privind calitatea de evaluator de competente
- îndeplinesc cerințele impuse de reglementările în vigoare privind calitatea de „Auditor în domeniul siguranței alimentelor” având experiență de cel puțin 5 ani în domeniu.

3. Informații referitoare la procesul de elaborare, verificare, validare, avizare și aprobare a standardului ocupațional:

3.1. Realizare:

Inițiator/Autori

EU-ROM TRAINING AND CONSULTANCY S.R.L.
Reprezentant legal: GRAMMATIKOPOULOS CHARALAMPOS

- **DANIELA BĂDIȚĂ** - Manager departament Managementul Calității - **KANDIA DULCE S.A.,** auditor SMCSA, **TUV Thuringen Germania/ TUV Karpat București**
- **HERDEA MARIA** – Auditor pentru Sistemul de Management al Calității și al Siguranței Alimentelor **TUV Thuringen Germania/ TUV Karpat București**
- **KETS MIKAELA – DIDGARD** – Administrator - **ACTINOTE INTERNATIONAL,** consultant formare profesională,
- **ARSENE DENISE – LUMINIȚA** – P**reședinte ENVIROEVAL – Patronat de Mediu, Audit și Evaluare,** auditor pentru sistemul de management al calității, consultant formare profesională

Data elaborării: 16.07.2021-15.07.2022

3.2. Verificare profesională:

- **BRATU IULIANA –** Conf. Dr. Chim. - **UNIVERSITATEA „LUCIAN BLAGA”,** Facultatea de Științe Agricole Industrie Alimentarã şi Protecţia Mediului, Catedra Ingineria Proceselor Alimentare, auditor SMCSA, **TUV TUV Thuringen Germania/** TUVKarpat București
- **DOVLEȚIU MIHAI -** inginer tehnologia produselor alimentare, consultant pentru industria alimentară

Data verificării: 03.08.2021; 18.07.2022

3.3. Avizare:

- **INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE – DEZVOLTARE PENTRU BIORESURSE ALIMENTARE - IBA - București**
Director General – Conf. Dr. Ing. NASTASIA BELC

Data avizării: 01.09.2021; 20.07.2022

3.4. Validare documentație:

ASOCIAȚIA NAȚIONALĂ A COMITETELOR SECTORIALE DIN ROMÂNIA
Președinte: **DORU PUIU**
COMITETUL SECTORIAL ”TURISM, HOTELURI, RESTAURANTE”
Președinte: **DRAGOȘ RĂDUCAN**
Verificator sectorial: **SIMONA VOICU** – Director Operațional **BUREAU VERITAS**
Data validării: 10.10.2022

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr.587 din data 13.10.2022

Anexa Nr. 1
la standardul ocupațional

PLAN DE PREGĂTIRE

Nr. crt.	COMPETENȚA DOBÂNDITĂ	MODUL	Nr. ore teorie	Nr.ore practică
1.	1. Aplicarea reglementărilor în domeniu 2. Verificarea conformității cu standardele din domeniu (Standarde de tip ISO, HACCP etc.)	**Reglementari în domeniul siguranței alimentelor și standarde naționale și Internaționale de specialitate**	5	10
2.	3. Relaționarea cu managerii 4. Aplicarea unor metode științifice 5. Verificarea documentației Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor conform Standardului în vigoare 6. Verificarea modului de funcționare a procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar 7. Efectuarea analizei riscurilor legate de procesul de audit 8. Verificarea respectării reglementărilor privind echipamentele și siguranța la locul de muncă 9. Analizarea rapoartelor de lucru formulate în scris 10. Verificarea aplicarea principiilor Standardelor Internaționale în domeniu (HACCP, ISO 22 000 etc.) 11. Monitorizarea performanțelor Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor 12. Verificarea conformității Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor cu referențialul în vigoare	**Verificarea modului de elaborare a documentației și implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor**	10	20
3.	13. Programarea auditului 14. Planificarea auditului	**Planificarea auditului**	5	10
4.	15. Realizarea de audituri ale Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor 16. Utilizarea informațiilor inovatoare din domeniul fabricării alimentelor 17. Colectarea informatiilor referitoare la produse 18. Efectuarea verificărilor privind siguranța alimentelor 19. Evaluarea caracteristicilor de calitate ale produselor alimentare 20. Evaluarea parametrilor de mediu la locul de muncă pentru produse alimentare	**Desfășurarea activității de audit pentru Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor**	25	50

	21. Verificarea eșantioanelor de alimente și băuturi în vederea respectării standardelor 22. Analizarea tendințelor din industria alimentară și a băuturilor 23. Analizarea cerințele referitoare la ambalare 24. Evaluarea respectării procedurilor privind igiena în timpul prelucrării alimentelor 25. Evaluarea termenului de păstrare al produselor alimentare 26. Furnizarea expertizei cu privire la etichetarea alimentelor 27. Realizarea evaluării senzoriale 28. Evaluarea implementării HACCP în organizații 29. Interpretarea datelor referitoare la fabricarea alimentelor 30. Comunicarea aspectelor interdisciplinare legate de etichetarea alimentelor			
5.	31. Asigurarea pregătirii personalului organizației cu privire la Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor 32. Pregătirea de reprezentări vizuale ale informațiilor	**Informarea personalului privind SMSA și formarea culturii siguranței alimentelor**	5	10
6.	33. Întocmirea rapoartelor de lucru	**Raportul de audit pentru Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor**	5	10
7.	34. Participarea la programe de formare profesională 35. Asigurarea pregătirii continue în vederea auditurilor 36. Respectarea codului de etică și conduită profesională	**Dezvoltarea personală și profesională și etica profesională**	5	10
	TOTAL ORE		**60**	**120**
	TOTAL GENERAL		**180**	

***SMSA** - Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor

Anexa Nr. 2
la standardul ocupațional

PROGRAMA DE PREGĂTIRE

TEORETICĂ ȘI PRACTICĂ

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	**Reglementari în domeniul siguranței alimentelor și standarde naționale și internaționale de specialitate**	1.1.Legislația privind siguranța alimentelor 1.2. Standarde privind managementul siguranței alimentelor	1.1.1 Legislația aplicabilă din domeniul siguranței alimentelor 1.2.1.Sistemul HACCP / Standarde de tip ISO 1.2.2.Alte standarde aplicabile	**Teorie** -Prezentare -Conversație euristică	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	- Cunoaște reglementările și legislația aplicabilă privind siguranța alimentelor; -Cunoaște normele de igienă aplicabile în domeniul siguranței alimentelor; -Cunoaște normele de protecția mediului aplicabile pentru siguranța alimentelor; -Cunoaște normele privind sănătatea și securitatea în muncă; -Cunoaște sistemul HACCP; - Cunoaște Standardele și recomandările din domeniu; -Cunoaște cerințele legale și /sau specificate în alte referențiale raportat la	5	
				Practică -Aplicații practice -Dezbateri	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri -Legislație specifică aplicabilă -Standarde Internaționale aplicabile (ISO, etc) - exemple			10

						domeniul specific al organizației evaluate; - Cunoaște Standardele pentru efectuarea auditului sistemelor de management – de exemplu: Standardul ”ISO 19011:2018 Guidelines for auditing management systems” - SR EN ISO 19011: 2018 Linii directoare pentru auditarea sistemelor de management; -Aplică în mod corespunzător legislația din domeniul siguranței alimentare; -Aplică, în mod corespunzător, legislației specifică sectorului de siguranța alimentului evaluat; -Verifică implementarea, în cadrul societății, a procedurilor elaborate pe baza standardelor de siguranța alimentelor, elaborate de organizațiile recunoscute de standardizare în materie de siguranța		

						alimentelor. (de exemplu: SR EN ISO 22000: 2019) ; -Verifică aplicarea normelor de igienă din domeniul siguranței alimentelor; -Verifică aplicarea normelor de protecția mediului pentru siguranța alimentelor; -Verifică aplicarea normelor privind sănătatea și securitatea în muncă pentru siguranța alimentelor; -Verifică utilizarea corespunzătoare a echipamentului necesar pentru sănătate și securitate în muncă.		
2.	**Verificarea modului de elaborare a documentației și implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor**	2.1.Elementele de Sistem de Management al Siguranței Alimentelor	2.1.1. Elementele Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor -Context -Planificare -Cerinţe legale şi altele cerințe -Structură și responsabilităţi -Instruire, cunoștințe și competență -Comunicare	**Teorie** -Prezentare -Conversație euristică -Problematizare	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	-Cunoaște noțiuni de management – funcțiile managementului ; -Cunoaște metode și tehnici de comunicare utilizate în auditare; -Cunoaște legislația, standarde si recomandări în vigoare din domeniul Managementului siguranței alimentelor ; – Cunoaște standarde pentru auditarea sistemelor de	10	
				Practică -Aplicații practice -Dezbateri -Demonstrație - exemple	-Suport de curs -Studii de caz -fișe de lucru -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere,			20

			- Documentația Sistemului de Management de Siguranța Alimentelor - Controlul documentelor - Control operațional - Pregatirea urgențelor - Acţiuni de verificare şi acțiuni corective -Monitorizare şi măsurare -Acţiuni preventive, corective şi de non-conformitate -Înregistrări -Auditul sistemului de management al siguranței alimentelor -Revizuirea si validarea Sistemului de Management de Siguranță a Alimentelor		-postit-uri	management – de exemplu: Standardul ”ISO 19011:2018 Guidelines for auditing management systems” - SR EN ISO 19011 Linii directoare pentru auditarea sistemelor de management; - Cunoaște elementele specifice Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor - Cunoaște metodele şi tehnicile pentru desfășurarea auditului; -Cunoaște etapele de desfășurare a unui audit; -Cunoaște metodele de comunicare utilizate în organizație -Păstrează legătura cu managerii, relaționează cu aceștia privind documentația și auditurile din domeniul siguranței alimentelor; -Aplică metode științifice -Verifică modul de elaborarea documentației Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor		
		2.2.Documentația Sistemului de Management al siguranței alimentelor	2.2.1. Documentația Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor - Politica de siguranța alimentelor					

			-Obiectivele Politicii de siguranța alimentelor -Programe management - Proceduri de sistem /Proceduri operaționale /Instrucțiuni de lucru - Identificarea și măsuri de diminuare a riscurilor -Trasabilitate			conform Standardului în vigoare; -Verifică modul de elaborează a proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar; -Efectuează analiza riscurilor legate de siguranța alimentelor; -Identifică pericole la locul de muncă în sensul că efectuează audituri și inspecții în materie de siguranță la locul de muncă și cu privire la echipamentele de la locul de muncă. Se asigură că acestea respectă reglementările în materie de siguranță și identifică pericolele și riscurile;		
		2.3.Implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor	2.3.1.Implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor - Implementare și operare -Analiza sistemului -Verificarea sistemului -Îmbunătățirea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor -Comunicarea în cadrul echipei -Comunicarea cu factorii interesați -Comunicarea în cadrul firmei -Specificul comunicării în procesul de auditare			-Analizează rapoartele de lucru formulate în scris -Aplică principiile standardelor Internaționale în domeniu (HACCP, SR EN ISO 22000, etc.); -Monitorizează performanțele Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor;		

						-Verifică conformitatea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor cu referențialul;		
3.	**Planificarea auditului**	3.1.Planificarea Auditului 3.2.Programarea auditului	3.1.1.Planificarea auditului: - inițierea auditului - stabilirea obiectului auditului, -stabilirea a frecvenței auditului - analiza preliminară a documentației; 3.2.1.Planul de audit-Elementele planului de audit: -obiectivele si domeniul auditului; responsabilitățile membrilor echipe de audit; -documentele de referinta -planificarea sedintelor cu managementul organizatiei auditate; 3.2.2.Programarea auditului - eșalonarea activităților de audit în timp	**Teorie** -Prezentare -Conversație euristică -Dezbateri -Problematizare	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	-Cunoaște conținutul unui plan de audit ; -Cunoaște modul de întocmire al programului de audit; -Cunoaște sistemul HACCP -Planifică auditul; -Programează auditul; -Stabilește obiectivele auditului; -Consemnează domeniul auditului; -Stabilește responsabilitățile membrilor echipei de audit; -Elaborează documentația de audit conform documentelor de referință (standarde ISO, documente SMSA, alte proceduri interne SMC si/sau SMM); -Acordă responsabilități membrilor echipei de audit -Stabilește data și durata fiecărei activități care se va desfășura în timpul auditului;	5	
				Practică -Aplicații practice -Studii de caz -Dezbateri -Demonstrație - exemple	-Suport de curs -Prezentare PPT -Fișe de lucru / -Studii de caz -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri			10

						-Include în documentație situațiile de confidențialitate a informațiilor; -Identifică zonele și activitățile auditate; -Planifică și programează ședințele cu managementul organizației auditate;		
4.	**Desfășurarea activității de audit pentru Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor**	4.1. Pregătirea auditului	4.1.1.Pregătirea auditului -Stabilirea obiectivelor programului de audit -Elaborarea programului de audit: -Stabilirea rolurilor auditorilor și a membrilor echipei de audit -Stabilirea ariei de acțiune a programului de audit -Stabilirea resurselor necesare -Evaluarea riscurilor și a oportunităților programului de audit	**Teorie** -Prezentare -Conversație euristică -Dezbateri	-Suport de curs -Prezentare PPT -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	-Cunoaște sistemul de management al siguranței alimentare -Cunoaște modul de implementare al Sistemului de Management al Siguranței Alimentare/ SMSA -Cunoaște modul de monitorizare al Sistemului de Management al Siguranței Alimentare/SMSA -Cunoaște modul de formulare al obiectivelor auditului; -Cunoaște modul de organizare al auditului Sistemului de Management al Siguranței Alimentare/SMSA; - Verifică Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor	25	
				Practică -Aplicații practice -Studii de caz -Dezbateri -Demonstrație -Problematizare -Simulare	-Suport de curs -Prezentare PPT -Fișe de lucru / -Studii de caz -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri			50
		4.2. Efectuarea auditului	4.2.1.Etapele desfășurării auditului: -Inițierea auditului – - Stabilirea contactului cu auditatul					

			-Pregătirea activităților de audit: - Pregătirea fișelor de lucru-chestionar de audit (check-list)/ lista de verificare; - Organizarea ședinței de deschidere, - Examinarea sistemului de management -Evaluarea documentelor – - Confirmarea planului de audit la fața locului- -Gestiunea activităților în cadrul echipei de audit -Pregătirea documentelor pentru audit -Reconfirmarea rolurilor în cadrul echipei de audit 4.2.2. Efectuarea activităților de audit -Verificarea conformității Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor/SMSA - Identificarea și Analiza surselor de informații și a			- Efectuează examinări periodice, sistematice și documentate ale unui Sistem de Management al Siguranței Alimentelor pentru verificarea conformității cu un standard bazat pe dovezi obiective, cum ar fi punerea în aplicare a proceselor, eficacitatea în atingerea obiectivelor propuse în politică, precum și reducerea și eliminarea problemelor privind buna funcționare a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor. -Măsoară fiabilitatea și performanța sistemului înainte, în timpul și după integrarea componentelor, precum și în timpul funcționării și întreținerii sistemului. -Selectează și utilizează instrumente și tehnici de monitorizare a performanței -Efectuează controlul documentelor în diferite etape de producție pentru a		

			informațiilor documentate -Colectarea dovezilor de audit prin observare, analiză documente și intervievare - Selectarea metodelor de relevare a dovezilor - Selectarea eșantionului de audit necesar -Pregătirea activităţilor de audit la faţa locului -Desfăşurarea activităţilor de audit la faţa locului - Stabilirea și formularea constatărilor auditului - Identificarea neconformităților de sistem, prin verificarea documentelor și pe teren - Completarea documentelor de lucru (fișe de neconformitate, chestionar de audit, liste de verificare etc.)			monitoriza etapele și calitatea producției -Evaluează feedback-ul clienților -Evaluează observațiile clientului pentru a afla dacă clienții sunt mulțumiți de produs sau serviciu și propune recomandări pentru îmbunătățire, după caz. -Colectează informatii referitoare la produse -Efectuează verificări privind siguranța alimentelor -Evaluează caracteristicile de calitate ale produselor alimentare -Evaluează parametrii de mediu la locul de muncă pentru produse alimentare -Analizează eșantioane din alimente și băuturi -Analizează tendințele din industria alimentară și a băuturilor -Analizează cerințele referitoare la ambalare -Evalueaza respectarea procedurilor privind igiena în timpul prelucrării alimentelor -Evaluează termenul de păstrare al produselor alimentare		

		4.3.Încheierea auditului	4.3.1.-Stabilirea concluziilor finale ale auditului -Desfășurarea ședinței de închidere a auditului și prezentarea concluziilor - Discutarea și agrearea actiunilor corective propuse de către auditați -Elaborarea și difuzarea raportului de audit -Pregătirea, aprobarea și difuzarea raportului de audit -Finalizarea auditului și urmărirea eficacității acestuia			-Interpretează date referitoare la fabricarea alimentelor -Identifică neconformitățile în Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor -Formulează recomandări privind îmbunătățiri pentru Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor/ SMSA -Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor. Aplică informații actualizate cu privire la inovațiile din domeniul fabricării alimentelor -Întocmește rapoarte de audit pentru Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor -Întocmește rapoarte de lucru care sprijină gestionarea eficace a activității. -Întocmește și prezintă rezultate și concluzii într-un mod clar și inteligibil. -Evaluează implementarea cerințelor HACCP și a altor standarde privind		

						siguranța alimentelor în organizatii		
5.	**Informarea personalului privind SMSA și formarea culturii siguranței alimentelor**	5.1.Pregătirea materialului suport pentru informare	5.1.1.Pregătirea materialelor suport pentru informare -Conceperea programului de informare - Pregătirea materialelor - Proiectarea programului de informare - Planificarea programului de informare	**Teorie** -Prezentare/ -Expunere -Dezbateri -Conversație euristică	-Suport de curs -Prezentare PPT -Videoclipuri -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	- Cunoaște tehnici de informare și de instruire a personalului cu privire la Sistemul de Management pentru Siguranța Alimentelor	5	
		5.2.Desfășurarea informării	5.2.1.Informarea personalului cu privire la Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor - Programarea informării	**Practică** -Aplicații practice -Dezbateri -Simulare Studiu de caz -Demonstrație	-Suport de curs -Prezentare PPT -Fișe de lucru -Videoclipuri -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	- Informează personalul și persoanele interesate cu privire la siguranța alimentelor -pregătește materialele suport pentru desfășurarea programului de informare -Concepe programul de informare -Organizează stagiul de informare si instruire -Pregătește reprezentări vizuale ale informațiilor -Pregătește diagrame și grafice pentru a prezenta datele în mod vizual. -Evaluează programul de informare și instruire pentru stabilirea nivelului de calitate al procesului de informare		10

6.	**Raportul de audit pentru Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor**	6.1.Raportul de audit 6.2.Îmbunătățirea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor	6.1.1.Raportul de audit - conținut - formularea recomandărilor și a observațiilor - stabilirea termenelor de rezolvare a neconformităților 6.2.1 Îmbunătățirea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor -Formularea recomandărilor -Îmbunătățirea continuă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentare - Planul de acțiuni corective -Raportul de audit	**Teorie** -Prezentare/ Expunere - Dezbateri -Conversație euristică	-Suport de curs -Prezentare PPT -Videoclipuri -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit-uri	-Cunoaște conținutul unui raport de audit -Întocmește raportul de audit -Clasifică corect concluziile, conform procedurilor interne și standardelor de referință -Formulează corect neconformitățile identificate - Formulează recomandări -Acordă feedback/ Agreează Planul de acțiuni corective -Efectuează audituri de urmărire, după caz - Verifică eficacitatea actiunilor corective întreprinse.	5	
				Practică -Aplicații practice -Dezbateri -Studiu de caz -Demonstrație	-Suport de curs -Prezentare PPT -Fișe de lucru -Videoclipuri -Laptop -Videoproiector -Flipchart, -markere, -postit			10
7.	**Dezvoltarea personală și profesională și etica profesională**	7.1.Dezvoltare personală și profesională	7.1.1.Pregătire personală - Autoevaluarea -Identificarea informațiilor/cunoștințelor/competențelor	**Teorie** Prezentare Conversație euristică Dezbateri	Suport de curs Prezentare PPT Laptop Videoproiector Flipchart, markere, postit-uri	**Pregătire personală:** -Cunoaște modul de autoevaluare personală -Cunoaște modul de alegere al programului de pregătire/formare	5	

			necesare pe plan personal sau auxiliar activității profesionale de bază -Alegerea programelor de formare și dobândirea competențelor identificate 7.1.2.Pregătire profesională continuă - Identificarea competențelor necesare în activitatea profesională -Alegerea programului de formare profesională corespunzător -Participarea la programul de formare profesională și dobândirea competențelor - Participare la Conferințe, Seminarii, Worshop-uri, etc, în vederea actualizării	**Practică** Aplicații practice Dezbateri Joc de rol Demonstrație / Simulare	Suport de curs Prezentare PPT Videoclipuri Laptop Videoproiector Flipchart, markere, postit-uri	pentru completarea profilului personal -Se pregătește în vederea dezvoltării personale - Participă la conferințe/workshop-uri, seminarii de informare, programe de formare profesională, în vederea dezvoltării personale **Pregătire profesională** - Cunoaște modul de informare cu privire la programele de formare profesională -Identifică competențele necesare pentru activitatea profesională - Alege corect programul de formare profesioanală necesar -Participă la conferințe/seminarii/workshop-uri, sau la programe de formare profesională în vederea informării cu privire la domeniul de activitate profesional – siguranța alimentelor -Își menține la zi cunoștințele profesionale,		10

		7.2.Etică profesională	cunoștințelor/informațiilor privind activitatea de siguranța alimentelor 7.2.1..Principiile de etică profesională -Principiile de etică și deontologie profesională			participând la programe de formare profesională, seminarii, workshop-uri, conferințe, activitate în asociații profesionale sau în patronate din sectorul respectiv de activitate. **Etică profesională:** -Cunoaște principiile de etică și deontologie profesională - Lucrează aplicând principiile de etică și deontologie profesională -Respectă codul de etică și conduită profesională -Desfășoară activități la locul de muncă în conformitate cu principiile morale acceptate, incluzând echitatea, transparența și imparțialitatea în practicile de lucru și comportamentul față de alte persoane. Respectă și urmează codul etic și de conduită promovat de companii și întreprinderi în general, de sectorul de activitate, etc.		

						-Se asigură că operațiunile și activitățile respectă codul de conduită și operațiunile etice în activitatea desfășurată.		