

**Preambul...**

---

***Orice lucru e făcut cu un scop...***

Plecând de la această idee, se impune necesitatea motivării acestei activități de implementare a sistemului de siguranță alimentară. Acest element este primordial în viața noastră de zi cu zi, deoarece se știe că hrana este principalul factor de influență a sănătății omului, calitatea ei influențând calitatea vieții. De aceea, este nevoie de un sistem de asigurare a alimentelor în vederea consumului.

Acest sistem este HACCP, iar dacă el funcționează corect, rezultatele se vor vedea imediat și se vor materializa prin:

- alinierea la legislația actuală<sup>1</sup> a statului român și **evitarea amenzilor** aferente nerespectării legislației în domeniu;
- **creșterea încrederii clienților** în produsele și serviciile oferite de compania dumneavoastră;
- **creșterea rentabilității** unității dvs. prin scăderea pierderilor rezultate din rebuturile cauzate de materiile prime defectuoase sau a produselor preparate incorect;



---

<sup>1</sup> **Obligativitatea implementării sistemului HACCP este stipulată în Regulamentul CE 852 din 2004 privind igiena produselor alimentare, Capitolul II - Obligațiile operatorului în sectorul alimentar, Articolul 5 - Analiza riscurilor și a punctelor critice de control, Articolul 1.**

- **creșterea gradului de implicare** a angajaților dvs. în activitatea depusă;
- **creșterea responsabilității angajaților** dvs. privind munca depusă;
- **instruirea permanentă** a angajaților;
- **creșterea productivității** companiei dvs. prin organizarea corectă a activităților și amenajarea corectă a unității dvs.

Deși **implementarea** principiilor **HACCP** este obligatorie, **certificarea** nu este. Totuși, acest lucru poate constitui un real avantaj celui care o face, atât din punctul de vedere al productivității, cât și al imaginii firmei în ochii clienților săi.

Indiferent de varianta pentru care se optează, aplicarea principiilor **HACCP**, făcută cu profesionalism, are ca rezultate maximizarea profitului prin diverse metode: sporirea productivității personalului, mărirea gradului de siguranță a produselor realizate, creșterea încrederii pe care consumatorul o alocă unității dumneavoastră.

**ROLUL S.C. DEFTA CONSULTING S.R.L. ÎN ACTIVITATEA  
DUMNEAVOASTRĂ**



Pentru a contracara efectele negative ce pot apărea odată cu modificările relativ rapide ale cadrului legislativ, în condițiile în care activitatea de alimentație publică devine tot mai complexă și cere tot mai mult timp și resurse alocate, firma noastră își oferă serviciile în domeniul consultanței în siguranța

alimentară și consum, precum și de management al  
unităților de alimentație publică, prin:

- Consultanță în vederea implementării HACCP în  
alimentație publică;



Aceasta constă în:

- Redactarea de documente cerute de  
către legislația românească și de  
către sistemul HACCP:
  - o proceduri,
  - o fișe de monitorizări,
  - o fișe de instruirii, etc.
- Lucrul alături de angajații  
dumneavoastră, în vederea unui  
instructaj complet și eficient, direct la locul de muncă, pentru  
o maximizare a productivității și o minimizare a pierderilor  
suferite de lipsa instruirii adecvate.

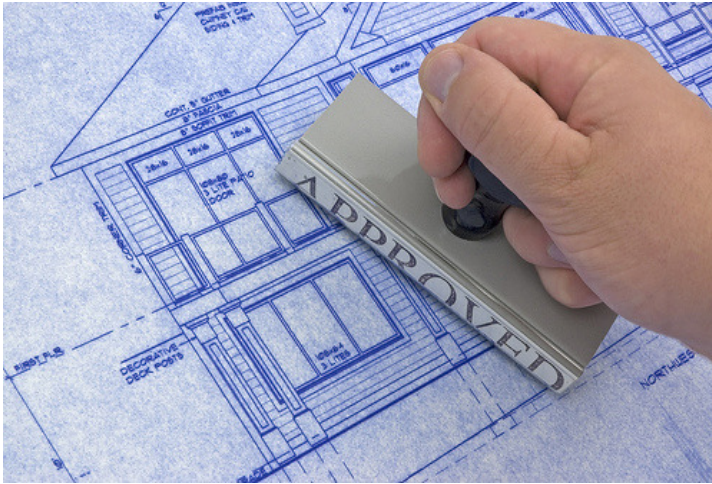
- Consultanță în vederea certificării HACCP în alimentație publică, prin intermediul unui organism de certificare autorizat;



În acest domeniu vă stăm alături pentru redactarea documentelor necesare în vederea certificării, impuse de organismul ales, precum și cu instruirea personalului în vederea obținerii certificării în cel mai scurt timp, dar și cu audituri pentru ca

dumneavoastră să fiți siguri că certificarea va decurge ușor și fără probleme.

- Consultanță în proiectarea, amenajarea și exploatarea unităților de alimentați publică;



În activitatea dumneavoastră, vine clipa când simțiți nevoia de a modifica amplasamentul sau pur și simplu de a vă extinde suprafața de lucru.

Vă suntem alături și în această etapă crucială, de care depinde viitorul afacerii, prin consultanță în vederea alinierii la cerințele impuse de lege referitoare la fluxurile tehnologice precum și circuitele materiilor prime și ale produselor finite.

Un plan bun al amplasamentului vă poate scuti de multe cheltuieli ulterioare, inclusiv amenzi și în cel mai rău caz, reamenajarea clădirii.

- Instructaj complet al personalului lucrător în alimentație publică în vederea alinierii la normele de igienă în vigoare;



Firma S.C. DEFTA CONSULTING S.R.L. efectuează instruirii periodice ale personalului în vederea alinierii acestuia la normele în vigoare.

Instructajele noastre se fac din mers, fără a vă opri sau fără a vă încetini activitatea dumneavoastră curentă.

În urma instruirii, se dau testări care să demonstreze organelor de control că personalul dumneavoastră este instruit la zi și că activitatea unității se desfășoară conform celor mai stricte standarde.

De asemenea, înainte de instruire, firma noastră pune la dispoziția angajaților toate materialele de care acesta are nevoie pentru a fi în temă cu toate cerințele impuse de normele în vigoare, adaptate la fișa postului fiecăruia.

- Audituri interne la cererea clientului în vederea monitorizării implementării normelor de igienă impuse de lege;



Odată ce personalul a fost instruit, el va fi verificat periodic pentru ca dumneavoastră să aveți asigurarea că fiecare angajat respectă toate regulile în vigoare, astfel scăzând riscul ca acesta să fie prins pe picior greșit de către organele de control.

Dumneavoastră, ca și angajator, aveți posibilitatea de a cere audituri spontane, la anumite ore și în anumite zile, pentru o verificare mai atentă a personalului.

În urma auditului, se va întocmi un raport de audit, din care dumneavoastră să observați punctele slabe și puternice ale activităților desfășurate, precum și eventualele îmbunătățiri precum și acțiunile corective care se impun.



## CONCLUZII FINALE

Având în vedere obligativitatea implementării sistemului HACCP, firma noastră vă vine în ajutor cu soluții complete, conforme cu legislația în vigoare, aplicate de o echipă de profesioniști în domeniu.

Pentru a pune la punct un sistem de implementare a principiilor HACCP, se impune o muncă în echipă, fără de care rezultatele întârzie să apară.

Dacă deja ai acest material în mână, **deja ești o verigă foarte importantă a procesului de obținere a alimentelor sau de distribuire a acestora și de păreră ta se va ține cont.**

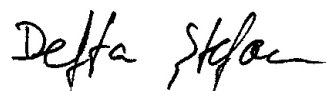
**Nu ezita** să semnalezi orice problemă vei observa sau vei avea.

**Nu ezita** să întrebi atunci când nu știi sau când nu ai înțeles un anumit aspect.

**Nu ezita** să ceri ajutor când ai nevoie.

Cu deosebit respect,

Ing. DEFTA ȘTEFAN





CUI: 2317642  
J17/217/2008  
Tel.: 0772 053 884  
E-mail: [defta.consulting@gmail.com](mailto:defta.consulting@gmail.com)

**S.C. DEFTA CONSULTING S.R.L.**

**TEL: 0772 053 884**

**EMAIL: defta.consulting@gmail.com**

**CUI: 23187642**

**NR. ÎNREG: J17/217/2008**

**ADRESA: STR. GHE ASACHI NR.9 BL.B6 AP.36 GALATI**

**COD POSTAL 800456**