

Standard ocupațional

Auditor în domeniul siguranței alimentare

Sectorul: **Industria alimentară, a băuturilor și tutunului**

Cod:

Data aprobării: 17.12.2009

Denumire document electronic: SO ASA

Versiune: 0

Data de revizuire preconizată: 31.12.2014

Inițiatorul standardului ocupațional:

UNIVERSITATEA LUCIAN BLAGA, Sibiu

S.C. FLOYD ADVERTISING DESIGN & CONSULTING S.R.L., București

Coordonatori echipă de redactare SO:

Iuliana **BRATU** – Conf. univ. dr., Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară Și Protecția Mediului, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, Coordonator disciplina „Asigurarea Calității și Siguranței Produselor Alimentare”/Auditor senior, TUV CERT al TUV Thuringen, Germania pentru „Sistemul de Management al Calității și Siguranței Alimentelor” /Auditor Calitate/EOQ (Organizația Europeană pentru Calitate)

Simona-Alexandra **APOSTOL** – Director General Floyd Advertising Design & Consulting; Lead auditor internațional managementul calității;

Redactor:

Simona-Alexandra **APOSTOL** – Director General Floyd Advertising Design & Consulting; Lead auditor internațional managementul calității;

Verificatori standard ocupațional:

Luminița **MAMULARU**- Director Coordonator Adjunct Siguranța alimentului, Sibiu

Alexandra Maria **IORGA**- Ing.Tehnolog Industria Alimentara, Expert consultant Siguranța Alimentului, S.C. NEW SYSTEMS S.R.L., București

Emilia **VIȘAN**- Auditor de terță parte Organismul de certificare sisteme de management S.C. PROCERT LABORATORY S.R.L., București

Ștefănița **VASILESCU**- Reprezentant Managementul Siguranței Alimentelor, S.C. ONIX INTERNAȚIONAL COMIMPEX S.R.L., București

Viorel **RADULESCU** – Specialist în domeniul calității, S.C. ROMANIA HYPERMARCHE S.A., București

Iuliana **CALUGARU**- Director general S.C. BUSINESS QUALITY CERT S.R.L., Galați

Redactor(ii) calificare:

Constantin **OPREAN** – Prof. univ. dr. ing., Rector Universitatea „Lucian Blaga,, din Sibiu, Coordonator disciplina „Managementul calității”, Membru al Comisiei Naționale Consultative pentru Strategie și Managementul Calității (MedC).

Daniela **BARB** – medic veterinar, RMSA (Reprezentant Managementul Siguranței Alimentelor) / S.C. ALBALACT S.A. Alba Iulia.

Cecilia **GEORGESCU** - Șef lucrări dr., Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, coordonator disciplina „Chimia alimentelor”, Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului, Expert consultant Siguranța Alimentului.

Alexandru **OPREA** - Profesor Univ. Dr., Coordonator disciplină „Controlul și expertiza produselor alimentare”/ Auditor de terță parte în domeniul calității și siguranței alimentelor

Anna **POPA (LOHIN)** - Director Programe Floyd Advertising Design & Consulting / Formator și Auditor de terță parte în domeniul managementului calității, mediului, siguranței alimentelor, responsabilității sociale

Carmen **DIACONU** – Director Program Schema de certificare Siguranța alimentului All Cert Systems, / Auditor de terță parte în domeniul calității și siguranței alimentelor

Denumirea AO: Auditor în domeniul siguranței alimentare

Data elaborării: 15.05.2009

Data validării: 6.11.2009

Comisia de validare:

Președinte: Adrian Marin

Membrii: Daniela Voica

Ruxandra Stănică

*Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional și al calificărilor bazate pe acest standard ocupațional revine Comitetului sectorial **Industria alimentară, a băuturilor și tutunului***

Descrierea ocupației:

Auditorul în domeniul siguranței alimentare este o persoană care dispune de competențe demonstrate de a efectua un audit al sistemului de management al siguranței alimentului, SMSA.

Auditorul în domeniul siguranței alimentare este încadrat în organizațiile în care sau care desfășoară activități de audit ale sistemului de management al siguranței alimentului.

Auditorul în domeniul siguranței alimentare își desfășoară activitatea în spații închise sau deschise, în regim de 4/8 ore/ zi, în funcție de planificarea auditului. În măsura în care organizația auditată lucrează în schimburi, auditorul trebuie să auditeze fiecare schimb de lucru în parte, ajustându-și programul în acest sens.

Ocupația de auditor în domeniul siguranței alimentare se referă la auditorii care efectuează audituri în domeniul siguranței alimentului, atât interne sau de primă parte cât și externe sau de secundă și terță parte.

Auditul în domeniul siguranței alimentare este un proces sistematic și documentat de verificare a dovezilor de audit, obținute și evaluate în mod obiectiv, pentru a determina dacă activitățile, evenimentele, condițiile, sistemele de management al siguranței alimentului stabilite sau informațiile asupra acestora sunt în conformitate cu criteriile de audit.

Auditorul în domeniul siguranței alimentare efectuează următoarele tipuri de activități referitoare la auditul sistemului de management al siguranței alimentare:

- Conducerea auditului reprezentând stabilirea echipei de audit, contactarea inițială a organizației auditate, distribuirea sarcinilor în cadrul echipei de audit, susținerea ședinței de deschidere/închidere, coordonarea echipei de audit, relaționarea cu părțile implicate în audit;
- Analizarea documentației sistemului de management al siguranței alimentului reprezentând identificarea documentelor ce vor fi supuse examinării, analizarea acestora, identificarea și formularea neconformităților;
- Planificarea activității de audit reprezentând identificarea activităților necesare organizării și desfășurării auditului, a metodelor și procedurilor de lucru, stabilirea resurselor necesare, planificarea propriu-zisă a auditului;
- Desfășurarea auditului reprezentând pregătirea activităților la fața locului, identificarea surselor de informații, colectarea informațiilor, verificarea informațiilor, evaluarea conformării organizației cu criteriile de audit, completarea documentelor de lucru;
- Raportarea rezultatelor.

Auditorul în domeniul siguranței alimentare este situat la nivelul de responsabilitate 6 - studii superioare, pentru desfășurarea activității sale, are nevoie de următoarele competențe cheie: competența de comunicare în limba oficială a statului, competența de comunicare în limbi străine, competențe de bază în matematică, știință și tehnologie, competențe informatice, competența de a învăța, competențe sociale și civice, spirit de inițiativă și antreprenoriat, competența de exprimare și conștiință culturală;

În vederea îndeplinirii atribuțiilor de serviciu auditorul în domeniul siguranței alimentului trebuie să dispună de cunoștințe de bază de management, organizarea locului de muncă, utilizarea computerului, protecția muncii, prevenirea și stingerea incendiilor, protecția mediului etc.

Pentru realizarea scopului activității, auditorul în domeniul siguranței alimentare trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- să cunoască metodologia de efectuare a auditurilor unui sistem de management;
- să cunoască procedurile de lucru specifice desfășurării auditului;
- să dispună de cunoștințe despre metodele de culegere și documentare a informațiilor;
- să cunoască metode de verificare și validare a informațiilor culese;
- să cunoască modul de elaborare a documentelor specifice și modul de arhivare;
- să identifice și să formuleze corect constatările auditului;
- să cunoască atribuțiile fiecărui membru al echipei de audit,
- să cunoască și să respecte prevederile legale, generale sau specifice, referitoare la siguranța alimentară.

Lista unităților de competență

Unități de competență cheie <ol style="list-style-type: none">1. Comunicare în limba oficială2. Comunicare în limba străină3. Competențe sociale și civice4. Competența de a învăța5. Competențe informatice6. Competențe de bază în matematică, știință, tehnologie7. Exprimare și conștiință culturală8. Competențe antreprenoriale	Cod de referință:
Unități de competență generale <ol style="list-style-type: none">1. Comunicarea privind siguranța alimentului	Cod de referință:
Unități de competență specifice <ol style="list-style-type: none">1. Conducerea auditului2. Analiza preliminară a documentației sistemului de management al siguranței alimentului3. Planificarea activității de audit4. Desfășurarea auditului5. Raportarea rezultatelor	Cod de referință:

1. COMUNICAREA PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTULUI (Unitate de competență generală)			Cod de referință
Descrierea unității de competență Unitatea se referă la activitatea de comunicare privind siguranța alimentului între persoanele implicate în timpul activităților specifice și nu numai, de desfășurare propriu-zisă a acestora, de raportare a rezultatelor, precum și la competența de a colecta informații complete și relevante, concluziile reflectând starea de fapt și eficacitatea SMSA.			NIVELUL UNITĂȚII 6
Elemente de competență	Criterii de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criterii de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Stabilește relațiile de comunicare	1.1 Relațiile de comunicare cu personalul implicat sunt stabilite, utilizând mijloace și metode adecvate. 1.2 Stabilirea relațiilor de comunicare se realizează atât pentru interiorul cât și pentru exteriorul organizației. 1.3 Comunicarea se face utilizând un limbaj specific domeniului. 1.4 Relațiile de comunicare sunt stabilite cu persoanele și în condițiile prevăzute în planul de audit.	Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice: – noțiuni generale de comunicare; – noțiuni specifice de comunicare – terminologia specifică.	Comunicarea specifica procesului de audit se realizează cu: – eficiență; – capacitate de ascultare activă; – capacitatea de argumentare; – fluență și coerență în exprimare; – claritate și concizie; – capacitate de sinteză; – responsabilitate.
2. Colectează și transmite informațiile	2.1 Colectarea și transmiterea informațiilor se realizează ținând cont de specificitatea domeniului de activitate. 2.2 Colectarea și transmiterea informațiilor presupune evaluarea și selectarea cu discernământ pentru a se asigura obiectivitatea și relevanța acestora.		
3. Inițiază discuții	3.1 Inițierea discuțiilor se realizează în vederea obținerii informațiilor necesare realizării obiectivului urmărit în timpul stabilit. 3.2 Inițierea discuțiilor este realizată cu adecvare conform scopului și importanței comunicării, respectându-se punctul de vedere al interlocutorului.		

Gama de variabile:

Resurse: umane.

Factori implicați: clienți, organisme de certificare/acreditare, auditat, autorități publice, organizații nonguvernamentale.

Mijloacele de comunicare: comunicare directă sau contact prin telefon, fax, e-mail, scrisori.

Metode de comunicare: oral, scris.

Tehnici de evaluare recomandate:

Recomandare privind locul evaluării:

- La locul de muncă în timpul desfășurării unui audit (intern sau extern);
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

Recomandare privind tehnicile de evaluare:

Pentru deprinderi:

- Observarea directă;
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct.

Pentru cunoștințe:

- Test scris
- Test oral

1. CONDUCEREA AUDITULUI (unitate specifică)			Coduri de referință
Descrierea unității de competență Unitatea prezintă activitățile desfășurate de auditorul șef pentru coordonarea echipei pe parcursul organizării și realizării auditului sistemului de management al siguranței alimentului.			NIVELUL UNITĂȚII 6
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Selectează membrii echipei de audit	<p>1.1 Membrii echipei de audit sunt selectați în funcție de tipul de audit comandat, de obiectivele auditului și de competența necesară pentru a realiza obiectivele auditului.</p> <p>1.2 Membrii echipei de audit sunt selectați astfel încât să nu apară conflicte de interese între auditor și auditat.</p> <p>1.3 Selectarea echipei de audit presupune aprobarea acesteia de către auditat/client.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - noțiuni de bază privind organizarea muncii; - noțiuni de bază privind cultura și situațiile organizaționale; - managementul unui program de audit; - aspecte specifice domeniului evaluat; - tehnici de comunicare negociere. 	<p>Selectarea echipei de audit se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obiectivitate - responsabilitate - profesionalism - comunicare eficace.
2. Relaționează cu părțile implicate în audit	<p>2.1 Relaționarea cu părțile implicate în audit presupune contactarea organizației de către conducătorul echipei de audit prin intermediul persoanei desemnate pentru păstrarea relației contractuale.</p> <p>2.2 Relaționarea cu părțile implicate în audit se realizează în mod formal sau informal.</p> <p>2.3 Relaționarea cu părțile implicate în audit presupune desemnarea adecvata a responsabilităților membrilor echipei de audit.</p> <p>2.4 Relaționarea cu părțile implicate în audit presupune gestionarea și soluționarea oricărui conflict ce pot apărea între membrii echipei de audit, sau între aceștia și clientul auditului.</p> <p>2.5 Relaționarea cu părțile implicate în audit, pe parcursul auditului, poate face referire la stadiul</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - noțiuni de bază privind organizarea muncii; - noțiuni de bază privind cultura și situații organizaționale; - managementul unui program de audit; - aspecte specifice domeniului evaluat; - tehnici de comunicare- negociere. 	<p>Relaționarea cu părțile implicate în audit se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - promptitudine - diplomatie - profesionalism - corectitudine - obiectivitate

	acestui și orice nelămuriri ale auditatului și clientului auditului.		
3. Distribuie sarcinile în cadrul echipei de audit	<p>3.1 Distribuirea sarcinilor în cadrul echipei de audit se realizează astfel încât să se asigure realizarea obiectivelor auditului.</p> <p>3.2 Distribuirea sarcinilor în cadrul echipei de audit se realizează conform planului de audit.</p> <p>3.3 Distribuirea sarcinilor în cadrul echipei de audit se realizează în funcție de competențele fiecărui membru al echipei.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - noțiuni de bază privind organizarea muncii; - noțiuni de bază privind cultura și situații organizaționale; - cerințe specifice privind managementul unui proces de audit; - aspecte specifice domeniului evaluat; - tehnici de comunicare și negociere. 	<p>Distribuirea sarcinilor în cadrul echipei se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obiectivitate - responsabilitate - profesionalism - diplomație - hotărâre - comunicativitate
4. Susține ședința de deschidere / închidere	<p>4.1 Susținerea ședinței de deschidere se realizează cu participarea managementului auditatului și/sau cu acei responsabili de funcțiile și procesele auditate.</p> <p>4.2 Susținerea ședinței de deschidere se realizează prin includerea tuturor elementelor din ghidurile de audit.</p> <p>4.3 Susținerea ședinței de deschidere presupune prezentarea echipei de audit și a obiectivelor auditului.</p> <p>4.4 Susținerea ședinței de deschidere presupune prezentarea criteriilor auditului în conformitate cu procedurile de lucru;</p> <p>4.5 Susținerea ședinței de deschidere presupune prezentarea metodelor de raportare, inclusiv clasificarea problemelor identificate tuturor participanților;</p> <p>4.6 Susținerea ședinței de închidere presupune prezentarea constatărilor și concluziilor auditului;</p> <p>4.7 Susținerea ședinței de deschidere/ închidere se realizează astfel încât acestea să respecte prevederile referențialelor.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - noțiuni de bază privind organizarea muncii; - noțiuni de bază privind cultura și situații organizaționale; - cerințe specifice privind managementul unui proces de audit; - aspecte specifice domeniului evaluat; - tehnici de comunicare și negociere. 	<p>Susținerea ședinței de deschidere/ închidere se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diplomație - profesionalism - obiectivitate - exhaustivitate - promptitudine

5. Coordonează echipa de audit	<p>5.1 Coordonarea echipei de audit se face conform prevederilor din standardele de referință astfel încât să se asigure realizarea obiectivelor auditului.</p> <p>5.2 Coordonarea echipei de audit presupune ca responsabilitățile în cadrul echipei să fie repartizate în funcție de competențele profesionale ale membrilor acesteia.</p> <p>5.3 Coordonarea echipei de audit se realizează astfel încât să asigure un diagnostic cât mai exact în raport cu criteriile de audit stabilite cu clientul auditului și/sau auditat.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - managementul unui program de audit; - noțiuni de bază privind cultura și situații organizaționale; - tehnici de comunicare și negociere. 	<p>Coordonarea echipei de audit se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obiectivitate - responsabilitate - profesionalism - diplomație - hotărâre
6. Instruiește echipa de audit	<p>6.1 Instruirea echipei de audit presupune ca, la începutul auditului, echipa să fie informată referitor la criteriile auditului, obiectivele auditului în domeniul siguranței alimentului, procedurile de lucru utilizate și sarcinile care îi revin.</p> <p>6.2 Instruirea echipei de audit presupune informarea acesteia cu privire la responsabilitățile fiecărui membru.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - managementul unui program de audit; - noțiuni de bază privind cultura și situații organizaționale; - tehnici de comunicare și negociere. - aspecte specifice domeniului evaluat; 	<p>Instruirea echipei de audit se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obiectivitate - responsabilitate - profesionalism - deschidere - eficacitate
7. Redactează documentele de audit	<p>7.1 Redactarea documentelor de audit se realizează respectând intervalul de timp convenit pentru această activitate.</p> <p>7.2 Redactarea documentelor de audit se realizează respectând clauzele de confidențialitate și securitate a informațiilor dobândite și documentate în timpul auditului.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - managementul unui proces de audit; - noțiuni de bază privind cultura și situații organizaționale; - tehnici de comunicare și negociere; - aspecte specifice domeniului evaluat . 	<p>Redactarea documentelor de audit se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - claritate - profesionalism - corectitudine - obiectivitate - promptitudine

Gama de variabile:

Unitatea se aplică auditorului șef/conducătorul echipei de audit.

Echipa de audit reprezintă unul sau mai mulți auditori care efectuează un audit.

Mărimea echipei de audit se stabilește în funcție de complexitatea domeniului de activitate al organizației auditate, standardele considerate drept referențial, competența echipei de audit în ceea ce privește domeniul de activitate.

Componenta echipei de audit reprezintă rolul membrilor în echipa de audit, aceștia putând fi (după caz): auditor șef, auditor, auditor în formare, observator, expert tehnic. Observatorii pot însoți echipa de audit dar nu pot acționa ca parte din aceasta.

Metodele de lucru precizate în: standarde internaționale, coduri și ghiduri de bune practici de igienă și producție specifice categoriei de produse alimentare, cerințe pentru certificarea/înregistrarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, metode specifice ale organismelor/organizațiilor care desfășoară audituri, standarde și ghiduri pentru auditarea sistemelor de management.

Aspecte specifice ale domeniului evaluat se referă la: terminologie, aspecte tehnice, cerințe legislative, procese și practici specifice sectorului.

Ședință de deschidere/ Ședință de închidere

Elemente cuprinse în cadrul ședinței de deschidere: prezentarea scopului auditului, a obiectivelor auditului, a participanților și rolului acestora, confirmarea canalelor de comunicare, a modului de desfășurare a activităților de audit, a condițiilor în care auditul poate fi terminat.

Documente de audit: Plan de audit, Raport de audit fază 1, Raport de audit fază 2, Chestionar de audit etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

Recomandare privind locul evaluării:

- La locul de muncă;
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

Recomandare privind tehnicile de evaluare:

Pentru deprinderi:

- Observarea directă;
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct.

Pentru cunoștințe:

- Test scris
- Test oral

2. ANALIZA PRELIMINARĂ A DOCUMENTAȚIEI SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI (unitate specifică)			Coduri de referință
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde activitățile desfășurate de membrii echipei de audit pentru examinarea documentației puse la dispoziție de client/de auditat, pentru stabilirea oportunității începerii auditului.			NIVELUL UNITĂȚII 6
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Identifică documentele supuse examinării	1.1 Identificarea documentelor supuse examinării se realizează prin comparare cu scopul și obiectivele auditului și cu prevederile criteriilor de audit convenite. 1.2 Identificarea documentelor supuse examinării presupune corectitudine, obiectivitate prin comparare cu criteriile de audit.	Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice: - proceduri, metode și tehnici de audit; - metode/tehnici de eșantionare; - tehnici de interpretare statistică a datelor; - legislația și reglementările în domeniul siguranței alimentului; - tehnici și tehnologii de specialitate; - terminologie specifică siguranței alimentelor; - noțiuni ale sistemului de management și documente de referință; - sisteme informatice și tehnologia pentru autorizarea, securitatea, distribuția și controlul documentelor, datelor și înregistrărilor;	Identificarea documentelor supuse examinării se realizează cu: - Responsabilitate; - Meticulozitate; - Profesionalism - Rigurozitate; - Discernământ; - Concizie.
2. Analizează documentația	2.1 Analiza documentației se realizează în conformitate cu criteriile de audit avute în vedere. 2.2 Analiza documentației se realizează luând în considerare mărimea, natura și complexitatea organizației, precum și obiectivele și domeniile de aplicare al auditului. 2.3 Analiza documentației presupune conformarea cu prevederile criteriilor de audit convenite.	- tehnici și tehnologii de specialitate; - terminologie specifică siguranței alimentelor; - noțiuni ale sistemului de management și documente de referință; - sisteme informatice și tehnologia pentru autorizarea, securitatea, distribuția și controlul documentelor, datelor și înregistrărilor;	Analiza documentației se realizează cu: - Responsabilitate; - Meticulozitate; - Profesionalism - Rigurozitate; - Discernământ; - Concizie.
3. Identifică neconformitățile	3.1 Identificarea neconformităților presupune exprimarea cu obiectivitate a gradului de conformitate a documentelor prezentate în raport cu criteriile de audit convenite. 3.2 Identificarea neconformităților ca urmare a examinării documentelor permit evaluarea declarațiilor făcute de organizație referitoare la gradul de conformare a organizației auditate.	- sisteme informatice și tehnologia pentru autorizarea, securitatea, distribuția și controlul documentelor, datelor și înregistrărilor;	Identificarea neconformităților se realizează cu: - Responsabilitate; - Meticulozitate; - Profesionalism - Rigurozitate;

<p>4. Formulează neconformitățile</p>	<p>4.1 Formularea neconformităților se raportează la criteriile de audit.</p> <p>4.2 Formularea neconformităților se realizează în conformitate cu prevederile standardelor în vigoare.</p> <p>4.3 Formularea neconformităților se realizează conform procedurilor organizației care/în care se realizează auditul;</p> <p>4.4 Formularea neconformităților se realizează în raportul de audit , cu claritate și concizie, conținând toate informațiile necesare cerute de referențiale.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Discernământ; - Concizie. <p>Formularea neconformităților se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsabilitate; - Meticulozitate; - Profesionalism - Rigurozitate; - Discernământ; - Concizie.
--	--	--	--

Gama de variabile:

Unitatea se aplică tuturor categoriilor de auditori în domeniul siguranței alimentului.

Procedură de audit - mod specificat de efectuare a unei activități sau a unui proces

Criteriu de audit reprezintă un ansamblu de politici, proceduri sau cerințe utilizate ca o referință.

Cerință reprezintă o nevoie sau așteptare care este declarată, în general implicită sau obligatorie.

Referențialele pot fi reprezentate de: politici, proceduri, cerințe.

Auditurile în domeniul siguranței alimentului , în funcție de proveniența auditorilor și de scopul auditului, pot fi :

- audituri interne (de primă parte);
- audituri externe (de secundă și terță parte).

Auditurile în domeniul siguranței alimentului , în funcție de modul de organizare, sunt:

- audituri combinate;
- audituri comune.

Documentația poate include atât documente relevante ale sistemului de management și înregistrări, cât și rapoarte de audit anterioare.

Examinarea documentelor este o etapă care se desfășoară înainte începerii auditului. Scopul acestei examinări este de a înlătura eventualele neconformități încă din faza documentare a sistemului astfel încât să permită stabilirea oportunității începerii auditului.

Aspecte neconforme pot fi încadrate în neconformități și observații. Fiecare entitate care organizează un audit poate să-și stabilească propriile definiții pentru neconformități, respectând totuși ghidurile internaționale ce reglementează acest aspect.

Neconformitate reprezintă absența sau eșuarea de a implementa una sau mai multe cerințe ale sistemului de management conform referențialelor, sau o situație care bazată pe dovezi obiective ridică îndoieli asupra siguranței alimentare a produselor finite.

Observație - Abatere fără semnificație, acceptabilă, singulară, care ar putea conduce prin recurența la o neconformitate.

Raportul de audit ar trebui să furnizeze o înregistrare completă, exactă, concisă și clară a auditului, și ar trebui să conțină sau să facă referire la

următoarele:

- obiectivele auditului;
- domeniul auditului, în special identificarea unităților funcționale și organizaționale, sau a proceselor auditate și a perioadei de timp în care s-a desfășurat auditul;
- identificarea clientului auditului;
- identificarea conducătorului și a membrilor echipei de audit;
- datele și locurile în care s-au desfășurat activitățile de audit la fața locului;
- criteriile de audit;
- constatările auditului și
- concluziile auditului.

Noțiuni ale sistemului de management și documente de referință:

- aplicarea sistemelor de management în organizații diferite;
- interacțiunea dintre componentele sistemului de management;
- standardele pentru sisteme de management a siguranței alimentului, procedurile aplicabile sau alte documente ale sistemului de management utilizate ca și criterii de audit;
- aplicarea documentelor de referință în diferite situații de audit.

Situații organizaționale;

- mărimea organizației, structură, funcții și relații între ele
- procesele generale ale activității și terminologia conexasă;
- obiceiurile culturale și sociale ale auditatului.

Terminologie, cunoștințe și aptitudini în următoarele domenii specifice siguranței alimentelor:

- Principiile HACCP în vigoare;
- PRP-uri relevante pentru categoria considerată;
- Identificarea pericolelor alimentare;
- Metodologiile utilizate pentru determinarea, implementarea și managementul măsurilor de control (PRP-uri, PRP-uri operaționale și CCP) și capacitatea de a evalua eficacitatea măsurilor de control selectate;
- Corecțiile și acțiunile corective ce trebuie întreprinse față de problemele de siguranță a alimentelor;
- Evaluarea pericolelor potențiale de siguranță alimentelor legate de furnizorii din lanțul alimentar;
- Evaluarea relevanței PRP-urilor , inclusiv stabilirea sau alegerea metodei adecvate de evaluare sau a ghidului pentru aceste PRP-uri pentru categoria luată în considerare;
- Produsele, procesele și practicile specifice sectorului;

Cerințe relevante pentru sistemul de management al siguranței alimentare.

Tehnici de evaluare recomandate:

Recomandare privind locul evaluării:

- La locul de muncă;
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

Recomandare privind tehnicile de evaluare:

Pentru deprinderi:

- Observarea directă;
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct.

Pentru cunoștințe:

- Test scris
- Test oral

Portofoliu

3. PLANIFICAREA ACTIVITĂȚII DE AUDIT LA FAȚA LOCULUI (unitate specifică)			Coduri de referință
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare identificării activităților necesare organizării și desfășurării auditului, a metodelor de lucru ce vor fi utilizate, planificării propriu-zise a auditului.			NIVELUL UNITĂȚII 6
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Pregătește planul de audit	<p>1.1 Pregătirea planului de audit este necesară atât echipei de audit, auditatului cât și clientului auditului.</p> <p>1.2 Pregătirea planului de audit se realizează pe baza informațiilor furnizate de client- auditat, în funcție de scopul, obiectivele și tipul de audit.</p> <p>1.3 Planul de audit este pregătit identificând procesele din cadrul organizației client.</p> <p>1.4 Planul de audit este pregătit pe baza documentației transmise de clientul auditului.</p> <p>1.5 Planul de audit este pregătit identificând</p> <p>1.6 Pregătirea planului de audit se face cu analizarea și acceptarea clientului auditului.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proceduri, metode și tehnici de audit; - metode/tehnici de eșantionare; - tehnici de interpretare statistică a datelor; - legislația și reglementările în domeniul siguranței alimentului; - tehnici și tehnologii de specialitate; - terminologie specifică siguranței alimentelor; - noțiuni ale sistemului de management și documente de referință; - sisteme informatice și tehnologia pentru autorizarea, securitatea, distribuția și controlul documentelor, datelor și înregistrărilor; 	<p>Pregătirea planului de audit se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - responsabilitate; - atenție; - meticulozitate; - profesionalism; - rigurozitate; - discernământ.
2. Alocă activitățile în echipa de audit	<p>2.1 Alocarea activităților în echipa de audit se realizează având în vedere independența, competența și utilizarea eficace a resurselor auditului.</p> <p>2.2 Alocarea activităților în echipa de audit are în vedere atribuirea, de către conducătorul echipei de audit, de responsabilități specifice fiecărui membru al echipei.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - noțiuni de bază privind cultura organizațională; - proceduri, principii și tehnici de audit; - legislație și reglementări în domeniul siguranței alimentare; - terminologie specifică. 	<p>Alocarea activităților în echipa de audit se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - responsabilitate; - meticulozitate; - profesionalism; - promptitudine; - rigurozitate; - discernământ; - flexibilitate.

	2.3 Alocarea activităților în echipa de audit se realizează cu luarea în considerare a tuturor entităților funcționale din cadrul organizației.		
3. Pregătește documentele de lucru	<p>3.1 Pregătirea documentelor de lucru se realizează de către membrii echipei de audit în baza analizei informațiilor relevante referitoare la activitățile de audit alocate.</p> <p>3.2 Pregătirea documentelor de lucru se realizează în concordanță cu cerințele standardelor și/sau procedurilor aplicabile.</p> <p>3.3 Pregătirea documentelor de lucru se realizează cu capacitate de sinteză.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proceduri, metode și tehnici de audit; - metode/tehnici de eșantionare; - tehnici de interpretare statistică a datelor; - legislația și reglementările în domeniul siguranței alimentului; - tehnici și tehnologii de specialitate; - terminologie specifică siguranței alimentelor; - noțiuni ale sistemului de management și documente de referință; - sisteme informatice și tehnologia pentru autorizarea, securitatea, distribuția și controlul documentelor, datelor și înregistrărilor. 	<p>Pregătirea documentelor de lucru se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - responsabilitate; - atenție; - meticulozitate; - profesionalism; - promptitudine; - rigurozitate; - discernământ; - confidențialitate.

Gama de variabile:

Unitatea se aplică tuturor categoriilor de auditori în domeniul siguranței alimentului.

Resurse: umane, materiale.

Criterii de audit: ansamblul de politici, proceduri sau cerințe în conformitate cu standardele de referință, reglementări naționale în domeniul siguranței alimentului, standardul internațional de creințe privind sistemul de management al siguranței alimentului.

Obiectivele auditului definesc ceea ce se realizează prin audit și pot include:

- determinarea gradului de conformitate a sistemului de management al auditatului sau a părților acestuia, cu criteriile de audit;
- evaluarea capacității sistemului de management de a asigura îndeplinirea cerințelor de reglementare și contractuale;
- evaluarea eficacității sistemului de management în atingerea obiectivelor specificate; sau identificarea zonelor de potențială îmbunătățire a sistemului de management

Documentația poate include atât documente relevante ale sistemului de management (specificații, proceduri, rapoarte, standarde de produs, PRP, PRP operationale, planuri HACCP) cât și înregistrări.

Planul de audit reprezintă descrierea activităților și acordurilor pentru un audit.

Conținutul planului este cel prevăzut în standardele de referință și cuprinde cel puțin următoarele date: tipul auditului, domeniul, obiectivele auditului, documente de referință, data/ perioada de desfășurare, succesiunea și durata etapelor auditului, componența echipei de audit, identificarea persoanelor ce vor fi auditate.

Procesul în cadrul organizației reprezintă ansamblul de activități corelate sau în interacțiune care transformă elementele de intrare în elemente de ieșire.

Specificația reprezintă un document care stabilește cerințe.

Domeniul de aplicare al auditului descrie întinderea și limitele auditului cum sunt: locațiile fizice, unitățile organizaționale, activitățile și procesele care vor fi auditate în termeni de nivel în lanțul alimentar (de ex. producție primară, procesare alimente, producție materiale de ambalare, distribuție), categorii și sectoare și perioada de timp acoperită de audit.

Sediul: este un loc permanent în care organizația realizează activitatea sau serviciul.

Sediul temporar: este stabilit de organizație pentru a realiza o activitate specifică sau un serviciu pentru o perioadă de timp finită și care nu va deveni un sediu permanent (ex: punct de vânzare ambulant, etc.)

Sedii suplimentare: un nou sediu sau grup de sedii va fi adăugat unei rețele existente de sedii certificate.

Organizația multi-site: o organizație având o funcție centrală identificată (mai târziu fiind numit birou central- dar nu obligatoriu sediul principal al organizației) în care sunt planificate, controlate sau administrate anumite activități și o rețea de birouri locale sau sucursale (sedii) în care astfel de activități sunt complet sau parțial realizate.

Identificarea persoanelor din cadrul organizației auditate, care reprezintă funcții relevante pentru audit se realizează în funcție de informațiile și/sau documentațiile primite de la clientul auditului sau auditat;

Auditurile în domeniul siguranței alimentului, în funcție de proveniența auditorilor și de scopul auditului, pot fi :

- audituri interne (de primă parte);
- audituri externe (de secundă și terță parte).

Auditurile în domeniul siguranței alimentului, în funcție de modul de organizare, sunt:

- audituri combinate;
- audituri comune.

Metodele de lucru precizate în: standarde internaționale, coduri și ghiduri de bune practici de igienă și producție specifice categoriei de produse alimentare, cerințe pentru certificarea/ înregistrarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, metode specifice ale organismelor/organizațiilor care desfășoară audituri, standarde și ghiduri pentru auditarea sistemelor de management.

Proceduri de lucru: procedurile specifice organismelor/organizațiilor care inițiază/ organizează auditul; standarde internaționale ce fac referire la sisteme de management al siguranței alimentului- cerințe pentru certificare, cerințe pentru organismele care efectuează audituri în vederea certificării sistemelor de management al siguranței alimentelor.

Noțiuni ale sistemului de management și documente de referință:

- aplicarea sistemelor de management în organizații diferite;
- interacțiunea dintre componentele sistemului de management;

- standardele pentru sisteme de management a siguranței alimentului, procedurile aplicabile sau alte documente ale sistemului de management utilizate ca și criterii de audit;
- aplicarea documentelor de referință în diferite situații de audit.

Situații organizaționale;

- mărimea organizației, structură, funcții și relații între ele
- procesele generale ale activității și terminologia conexasă;
- obiceiurile culturale și sociale ale auditatului.

HACCP – analiza pericolelor și puncte critice de control, sistem care identifică, evaluează și controlează pericolele care sunt semnificative pentru siguranța alimentului.

Terminologie, cunoștințe și aptitudini în următoarele domenii specifice siguranței alimentelor:

- Principiile HACCP în vigoare;
- PRP-uri relevante pentru categoria considerată;
- Identificarea pericolelor alimentare;
- Metodologiile utilizate pentru determinarea, implementarea și managementul măsurilor de control (PRP-uri, PRP-uri operaționale și CCP) și capacitatea de a evalua eficacitatea măsurilor de control selectate;
- Corecțiile și acțiunile corective ce trebuie întreprinse față de problemele de siguranță a alimentelor;
- Evaluarea pericolelor potențiale de siguranța alimentelor legate de furnizorii din lanțul alimentar;
- Evaluarea relevanței PRP-urilor , inclusiv stabilirea sau alegera metodei adecate de evaluare sau a ghidului pentru aceste PRP-uri pentru categoria luată în considerare;
- Produsele, procesele și practicile specifice sectorului;

Cerințe relevante pentru sistemul de management al siguranței alimentare.

Tehnici de evaluare recomandate:

Recomandare privind locul evaluării:

- La locul de muncă;
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

Recomandare privind tehnicile de evaluare:

Pentru deprinderi:

- Observarea directă;
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct.

Pentru cunoștințe:

- Test scris

Test oral

4. DESFĂȘURAREA AUDITULUI (unitate specifică)			Coduri de referință
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru efectuarea propriu-zisă a auditului unui sistem de management al siguranței alimentului.			NIVELUL UNITĂȚII 6
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Identifică sursele de informații	1.1 Identificarea surselor de informații se realizează în funcție de domeniul și complexitatea auditului, de documentele care prezintă organizația auditată, de planul de audit și de situația de pe teren. 1.2 Identificarea sursei de informații avizate se realizează în mod obiectiv și exhaustiv, utilizând recomandările din ghidurile de audit aplicabile.	Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice: - cunoștințe specifice privind managementul unui proces de audit; - cunoștințele specifice domeniului evaluat; - metode și tehnici de eșantionare; - proceduri, tehnici și metode de audit	Identificarea surselor de informații se realizează cu: - responsabilitate - deschidere - obiectivitate; - autoritate; - tenacitate.
2. Colectează dovezile de audit	2.1 Colectarea dovezilor de audit se face cu responsabilitate și profesionalism astfel încât să se asigure obiectivitatea și veridicitatea datelor și a informațiilor. 2.2 Colectarea dovezilor de audit se efectuează conform metodelor descrise în standardele de referință prin interviuri, observarea activităților și analiza documentelor. 2.3 Colectarea dovezilor de audit se realizează având în vedere principiile adecvării și suficienței. 2.4 Colectarea dovezilor de audit se realizează cu respectarea intervalului de timp alocat, conform planului de audit, în timpul programului normal de lucru.	Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice: - proceduri, metode și tehnici de audit; - metode/tehnici de eșantionare; - tehnici de interpretare statistică a datelor; - legislația și reglementările în domeniul siguranței alimentului; - tehnici și tehnologii de specialitate; - terminologie specifică siguranței alimentelor; - noțiuni ale sistemului de management și documente de referință; - sisteme informatice și tehnologia pentru autorizarea, securitatea, distribuția și controlul documentelor, datelor și înregistrărilor.	Colectarea informațiilor se realizează cu: - responsabilitate - obiectivitate - autoritate - tenacitate - empatie.
3. Verifică	3.1 Verificarea informațiilor rezultate din analiza	Persoana supusă evaluării demonstrează că	Verificarea informațiilor

informațiile	documentelor se realizează prin observarea activităților și interviuri la fața locului. 3.2 Verificarea informațiilor se realizează utilizând mai multe surse, inclusiv surse independente pentru a confirma exactitatea acestora.	înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice: - aspecte specifice domeniului evaluat; - tehnici și tehnologii de specialitate; - principiile HACCP în vigoare; - identificarea, evaluarea și analiza pericolelor pentru industria alimentară, a punctelor critice de control; - principiile managementului siguranței alimentului, inclusiv programele preliminare; - metode și tehnici de eșantionare; - proceduri, tehnici și metode de audit.	se realizează cu: - responsabilitate - metodic - obiectivitate - autoritate - empatie.
4. Stabilește constatările auditului	4.1 Stabilirea constatărilor auditului presupune examinarea informațiilor și dovezilor de audit prelevate în timpul auditului. 4.2 Stabilirea constatărilor auditului se realizează având în vedere referențialele considerate.	Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice: - proceduri, metode și tehnici de audit; - metode/tehnici de eșantionare; - tehnici de interpretare statistică a datelor; - legislația și reglementările în domeniul siguranței alimentului; - tehnici și tehnologii de specialitate; - terminologie specifică siguranței alimentelor; - noțiuni ale sistemului de management și documente de referință; - sisteme informatice și tehnologia pentru autorizarea, securitatea, distribuția și controlul documentelor, datelor și înregistrărilor.	Stabilirea constatărilor auditului se realizează cu: - responsabilitate; - profesionalism; - obiectivitate; - autoritate.
5. Formulează constatările auditului	5.1 Constatările auditului sunt astfel formulate astfel încât să poată indica fie conformitatea, fie neconformitatea cu criteriile de audit. 5.2 Formularea constatărilor este clară și concisă astfel încât să nu permită interpretări sau confuzii. 5.3 Formularea constatărilor auditului se face în	Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice: - proceduri, metode și tehnici de audit; - tehnici de interpretare statistică a datelor; - legislația și reglementările în domeniul siguranței alimentului; - tehnici și tehnologii de specialitate;	Formularea constatărilor auditului se realizează cu: - responsabilitate - profesionalism - obiectivitate - autoritate.

	raport cu criteriile de audit convenite.	<ul style="list-style-type: none"> - terminologie specifică siguranței alimentelor; - noțiuni ale sistemului de management și documente de referință; - sisteme informatice și tehnologia pentru autorizarea, securitatea, distribuția și controlul documentelor, datelor și înregistrărilor. 	
6. Completează documentele de lucru	<p>6.1 Completarea documentelor de lucru se realizează cu corectitudine și acuratețe, de către fiecare membru al echipei de audit, conform prevederilor planului de audit.</p> <p>6.2 Documentele de lucru se completează cu o exprimare clară și concisă și scris lizibil.</p> <p>6.3 Completarea documentelor de lucru se realizează cu respectarea prevederilor de confidențialitate și securitate a informațiilor stabilite la începutul auditului.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - managementul unui program de audit; - aspecte specifice domeniului evaluat; - metode și tehnici de eșantionare; - proceduri, tehnici și metode de audit. 	<p>Completarea documentelor de lucru se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obiectivitate - responsabilitate - profesionalism.
7. Pregătește concluziile auditului	<p>7.1 Pregătirea concluziilor auditului se realizează înainte de ședința de închidere, în vederea prezentării, de către auditori, a propriilor concluzii și rezultate ale auditului.</p> <p>7.2 Pregătirea concluziilor auditului se realizează prin analizarea constatărilor auditului și a altor informații adecvate colectate în timpul auditului, în raport cu obiectivele auditului.</p> <p>7.3 Pregătirea concluziilor auditului se realizează prin convenirea asupra concluziilor auditului, având în vedere gradul de incertitudine al auditului.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - managementul unui program de audit; - aspecte specifice domeniului evaluat; - tehnici și tehnologii de specialitate; - principiile HACCP în vigoare; - identificarea, evaluarea și analiza pericolelor pentru industria alimentară; puncte critice de control; - principiile managementului siguranței alimentului, inclusiv programele preliminare; - metode și tehnici de eșantionare; - proceduri, tehnici și metode de audit. 	<p>Pregătirea concluziilor auditului se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diplomație - profesionalism - corectitudine - obiectivitate.

Gama de variabile:

Unitatea se aplică tuturor categoriilor de auditori în domeniul siguranței alimentului.

Auditurile în domeniul siguranței alimentului, în funcție de proveniența auditorilor și de scopul auditului, pot fi :

- audituri interne (de primă parte);
- audituri externe (de secundă și terță parte).

Auditurile în domeniul siguranței alimentului, în funcție de modul de organizare, sunt:

- audituri combinate;
- audituri comune.

Metode de culegere a datelor: interviuri, chestionare, examinarea documentelor și a înregistrărilor, observarea activităților și a condițiilor din zonele auditate etc.

Surse independente: web-site, asociații patronale, protecția consumatorilor.

Ghiduri pentru audit: standarde internaționale de referință.

Metodele de lucru precizate în: standarde internaționale, coduri și ghiduri de bune practici de igienă și producție specifice categoriei de produse alimentare, cerințe pentru certificarea/înregistrarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, metode specifice ale organismelor/organizațiilor care desfășoară audituri, standarde și ghiduri pentru auditarea sistemelor de management.

Dovezi de audit sunt înregistrări, declarații despre fapte sau alte informații care sunt relevante în raport cu criteriile de audit și sunt verificabile.

Constatări ale auditului sunt rezultatele evaluării dovezilor de audit colectate în raport cu criteriile de audit.

Concluziile auditului reprezintă rezultat al unui audit furnizat de echipa de audit după luarea în considerare a obiectivelor de audit și a tuturor constatărilor de audit.

Cerinte specifice domeniului evaluat: terminologie, aspecte tehnice, cerințe legislative, procese și practici specifice sectorului.

Noțiuni ale sistemului de management și documente de referință:

- aplicarea sistemelor de management în organizații diferite;
- interacțiunea dintre componentele sistemului de management;
- standardele pentru sisteme de management a siguranței alimentului, procedurile aplicabile sau alte documente ale sistemului de management

utilizate ca și criterii de audit;

- aplicarea documentelor de referință în diferite situații de audit.

Situații organizaționale:

- mărirea organizației, structură, funcții și relații între ele
- procesele generale ale activității și terminologia conexă;
- obiceiurile culturale și sociale ale auditatului.

Terminologie, cunoștințe și aptitudini în următoarele domenii specifice siguranței alimentelor:

- Principiile HACCP în vigoare;
- PRP-uri relevante pentru categoria considerată;
- Identificarea pericolelor alimentare;
- Metodologiile utilizate pentru determinarea, implementarea și managementul măsurilor de control (PRP-uri, PRP-uri operaționale și CCP) și capacitatea de a evalua eficacitatea măsurilor de control selectate;
- Corecțiile și acțiunile corective ce trebuie întreprinse față de problemele de siguranță a alimentelor;
- Evaluarea pericolelor potențiale de siguranță alimentelor legate de furnizorii din lanțul alimentar;
- Evaluarea relevanței PRP-urilor , inclusiv stabilirea sau alegera metodei adecvate de evaluare sau a ghidului pentru aceste PRP-uri pentru categoria luată în considerare;
- Produsele, procesele și practicile specifice sectorului;

Cerințe relevante pentru sistemul de management al siguranței alimentare.

Tehnici de evaluare recomandate:

Recomandare privind locul evaluării:

- La locul de muncă;
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

Recomandare privind tehnicile de evaluare:

Pentru deprinderi:

- Observarea directă;
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct.

Pentru cunoștințe:

- Test scris
- Test oral

5. RAPORTAREA REZULTATELOR AUDITULUI (unitate specifică)			Coduri de referință
Descrierea unității de competență Unitatea descrie activitățile desfășurate de un auditor în domeniul siguranței alimentului pentru elaborarea raportului de audit al sistemului de management al siguranței alimentului.			NIVELUL UNITĂȚII 6
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criterii de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Elaborează raportul de audit	<p>1.1 Elaborarea raportului de audit se realizează în conformitate cu prevederile standardelor internaționale și cu cerințele clientului, atunci când acestea diferă de prevederile standardelor.</p> <p>1.2 Elaborarea raportului de audit se realizează de către auditorul șef în baza constatărilor prezentate de membrii echipei de audit.</p> <p>1.3 Elaborarea raportului de audit presupune reflectarea cu fidelitate a concluziilor auditului.</p> <p>1.4 Elaborarea raportului de audit se realizează în conformitate cu procedurile organizației care realizează auditul.</p> <p>1.5 Elaborarea raportului de audit presupune evaluarea obiectivă a eficacității și a capacității SMSA/ a sistemului operațional de a-și realiza obiectivele referitoare la siguranța alimentelor.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - managementul unui program de audit; - aspecte specifice domeniului evaluat; - tehnici și tehnologii de specialitate; - principiile HACCP în vigoare; - identificarea, evaluarea și analiza pericolelor puncte critice de control; - principiile managementului siguranței alimentului, inclusiv programele preliminare; - metode și tehnici de eșantionare; - proceduri, tehnici și metode de audit. 	<p>Elaborarea raportului de audit se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - claritate - profesionalism - corectitudine - obiectivitate - promptitudine
2. Prezintă raportul de audit	<p>2.1 Prezentarea raportului de audit se realizează în ședința de închidere, de către auditorul șef, cu claritate și fermitate.</p> <p>2.2 Prezentarea raportului de audit se realizează conform procedurilor de management al programului de audit.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - managementul unui program de audit; - aspecte specifice domeniului evaluat; - tehnici și tehnologii de specialitate; - proceduri, tehnici și metode de audit 	<p>Prezentarea raportului de audit se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diplomație - profesionalism - corectitudine - obiectivitate - promptitudine
3. Difuzează	3.1 Difuzarea raportului de audit se realizează în	Persoana supusă evaluării demonstrează	Difuzarea raportului de

raportul de audit	<p>conformitate cu procedurile programului de audit.</p> <p>3.2 Difuzarea raportului de audit se realizează în perioada de timp convenită destinatarilor desemnați de clientul auditului.</p> <p>3.3 Difuzarea raportului de audit presupune aprobarea de către clientul auditului și /sau auditat.</p>	<p>că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - managementul unui program de audit; - tehnici și metode de audit; - tehnici de comunicare. 	<p>audit se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - profesionalism - responsabilitate - promptitudine
4. Încheie auditul	<p>4.1 Încheierea auditului se realizează atunci când activitățile descrise în planul de audit au fost îndeplinite și raportul de audit aprobat a fost difuzat.</p> <p>4.2 Încheierea auditului presupune și reținerea sau distrugerea documentelor referitoare la audit, conform acordului dintre părțile participante, procedurilor programului de audit, cerințelor legale, de reglementare și contractuale aplicabile.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - managementul unui program de audit; - tehnici și metode de audit; - tehnici de comunicare. 	<p>Încheierea auditului se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - promptitudine - diplomație - profesionalism
5. Urmărește eficacitate a acțiunilor corective întreprinse	<p>5.1 Urmărirea eficacității acțiunilor corective se realizează prin analiza obiectivă a rezultatelor acțiunilor întreprinse de organizație pentru rezolvarea neconformităților identificate cu ocazia auditului la fața locului.</p> <p>5.2 Urmărirea eficacității acțiunilor corective se face ținând cont de efectul pe termen lung al acestora, de măsura în care acestea au eliminat cauzele reapariției neconformităților.</p> <p>5.3 Urmărirea eficacității acțiunilor corective se realizează prin audituri de supraveghere sau urmărire.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că înțelege, cunoaște și este capabilă să aplice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proceduri, metode și tehnici de audit; - metode/tehnici de eșantionare; - tehnici de interpretare statistică a datelor; - legislația și reglementările în domeniul siguranței alimentului; - tehnici și tehnologii de specialitate; - terminologie specifică siguranței alimentelor; - noțiuni ale sistemului de management și documente de referință; - sisteme informatice și tehnologia pentru autorizarea, securitatea, distribuția și controlul documentelor, datelor și înregistrărilor. 	<p>Urmărirea eficacității acțiunilor corective întreprinse se realizează cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - promptitudine - obiectivitate - corectitudine - profesionalism

Gama de variabile:

Unitatea se aplică tuturor categoriilor de auditori în domeniul siguranței alimentului.

Tipuri de rapoarte: de examinare a documentelor, preliminară de prezentare a constatărilor stabilite de fiecare membru al echipei, de audit, de evaluare de risc.

Auditorile în domeniul siguranței alimentului , în funcție de proveniența auditorilor și de scopul auditului, pot fi :

- audituri interne (de primă parte);
- audituri externe (de secundă și terță parte).

Auditorile în domeniul siguranței alimentului , în funcție de modul de organizare, sunt:

- audituri combinate;
- audituri comune.

Acțiunea corectivă este întreprinsă pentru a preveni reapariția unei neconformități.

Distincție între corecție și acțiune corectivă, o corecție putând fi efectuată împreună cu o acțiune corectivă.

Metodele de lucru precizate în: standarde internaționale, coduri și ghiduri de bune practici de igienă și producție specifice categoriei de produse alimentare, cerințe pentru certificarea/înregistrarea sistemelor de management al siguranței alimentelor, metode specifice ale organismelor/organizațiilor care desfășoară audituri, standarde și ghiduri pentru auditarea sistemelor de management.

Noțiuni ale sistemului de management și documente de referință:

- aplicarea sistemelor de management în organizații diferite;
- interacțiunea dintre componentele sistemului de management;
- standardele pentru sisteme de management a siguranței alimentului, procedurile aplicabile sau alte documente ale sistemului de management utilizate ca și criterii de audit;
- aplicarea documentelor de referință în diferite situații de audit.

Situații organizaționale;

- mărimea organizației, structură, funcții și relații între ele
- procesele generale ale activității și terminologia conexasă;
- obiceiurile culturale și sociale ale auditatului.

Terminologie, cunoștințe și aptitudini în următoarele domenii specifice siguranței alimentelor:

- Principiile HACCP în vigoare;
- PRP-uri relevante pentru categoria considerată;
- Identificarea pericolelor alimentare;
- Metodologiile utilizate pentru determinarea, implementarea și managementul măsurilor de control (PRP-uri, PRP-uri operaționale și CCP) și capacitatea de a evalua eficacitatea măsurilor de control selectate;
- Corecțiile și acțiunile corective ce trebuie întreprinse față de problemele de siguranță a alimentelor;
- Evaluarea pericolelor potențiale de siguranță alimentelor legate de furnizorii din lanțul alimentar;
- Evaluarea relevanței PRP-urilor , inclusiv stabilirea sau alegera metodei adecvate de evaluare sau a ghidului pentru aceste PRP-uri pentru categoria luată în considerare;

Tehnici de evaluare recomandate:

Recomandare privind locul evaluării:

- La locul de muncă;
- În condiții de muncă simulate (sală de curs).

Recomandare privind tehnicile de evaluare:

Pentru deprinderi:

- Observarea directă;
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct.

Pentru cunoștințe:

- Test scris;
- Test oral;
- Portofoliu.

Titlul calificării Auditor în domeniul siguranței alimentare		Codul	
		Se completează de către Autoritatea Națională de	
Nivelul calificării	6		
Unități obligatorii (specifice)	Codul	Nivel	Credite
Conducerea auditului		6	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor politice ale României în această privință
Analiza preliminară a documentației sistemului de management al siguranței alimentului			
Planificarea activității de audit		6	
Desfășurarea auditului		6	
Raportarea rezultatelor		6	
Unitati generale			
Comunicarea privind siguranța alimentului		5	
Unități obligatorii (cheie)			
Comunicarea în limba oficială		5	
Comunicarea în limbi străine		5	
Competențe sociale și civice		5	
Competențe de bază în matematică, știință, tehnologie		5	
Competențe informatice		5	
Competența de a învăța		5	
Competențe antreprenoriale		5	
Competențe de exprimare culturală		5	

Descrierea calificării

Scopul și motivația calificării

Auditor în domeniul siguranței alimentare este o ocupație de viitor, cerută de dezvoltarea economiei de piață, a domeniilor de activitate etc. Creșterea gradului de ocupare în acest domeniu va fi generată de nevoia proiectării și implementării sistemului de management al siguranței alimentului, de dezvoltarea proprietății private, a investițiilor în diverse domenii ale economiei, adoptarea aquisului comunitar, a directivelor europene și internaționale în vigoare etc.

Scopul general al certificării este să furnizeze încredere tuturor părților că un sistem de management satisface cerințele. Valoarea certificării reprezintă gradul de încredere a publicului și convingerea că aceasta este stabilită printr-o evaluare imparțială și competentă de către o terță parte. Această terță parte este reprezentată în relația cu clienții de către auditorul în domeniul siguranței alimentului.

În momentul de față, această ocupație este solicitată în mod special de firmele/ organizațiile care își proiectează și implementează sistemul de management al siguranței alimentului în vederea certificării.

Activitatea se desfășoară în birou, în încăperi curate și luminoase, într-un mediu plăcut, dar și în secții de producție sau în aer liber, într-o comunitate de oameni eterogenă. Microclimatul este specific activităților de producție din industria alimentară, cu potențiale expuneri la temperaturi ridicate sau foarte scăzute de scurtă durată sau condiții de muncă periculoase. În funcție de situație se desfășoară și în exteriorul organizației (producție primară vegetală și animală). Pentru efectuarea auditurilor la sediul organizațiilor auditate se are în vedere respectarea tuturor normelor de protecție.

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

Auditorul în domeniul siguranței alimentului trebuie să demonstreze capacități de a aplica cunoștințele și abilități acumulate prin studii, experiență profesională, instruire ca auditor și experiența de audit, în audituri școlare.

În această ocupație sunt angajate persoane cu studii superioare, fiind necesară absolvirea unor cursuri de formare profesională de Auditor siguranța alimentului, acestea încadrându-se în tipologia cursurilor de specializare.

- legislație și reglementări în domeniul siguranței alimentului;
- legislație și proceduri de lucru specifice locului de muncă procedura auditului de sistem de management;

Explicarea regulilor calificării

Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)

La nivel internațional, există ocupațiile:

- Auditor calitate;
- Auditor de mediu;
- Auditor sănătate și securitate ocupațională;
- Lead auditor calitate/mediu/sănătate și securitate ocupațională;
- Auditor responsabilitate socială;
- Auditor social;
- Auditor siguranța alimentelor.

Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)

Aceasta nu este o ocupație reglementată în legislația românească în ceea ce privește formarea și practicarea.

Documente eliberate de Organisme de reglementare(dacă este cazul) N/A