



CHESTIONAR DE EVALUARE PRELIMINARA PENTRU
CERTIFICAREA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL
SIGURANȚEI ALIMENTULUI

Cod: CE. SMSA.MRC.OCS

Revizia 1

Pagina: 1/5

1. Informații generale despre solicitant:

Denumire solicitant: _____

Adresa: _____

2. INFORMAȚII DESPRE PRODUCȚIE / SERVICII (*):

2.1. Activitățile pentru care se solicită certificarea	Cod	Denumire subcategorie	Cod CAEN
	AI	Ferme de crestere animale pt. carne, lapte, oua, miere;	
	AII	Ferme piscicole si acvacultura	
	BI	Ferme de cultivare plante Productie vegetala altele decat cereale si leguminoase	
	BII	Productie cereale si leguminoase	
	CI	Procesare produse animale perisabile	
	CII	Procesare produse perisabile vegetale	
	CIII	Procesare produse perisabile vegetale si animale (prod.mixte)	
	CIV	Procesare produse stabile la temperatura ambianta	
	DI	Productie de furaje pt.hrana animale	
	DII	Productie hrana pt.animale de companie	
	E	Catering	
	FI	Distributie en-gros si en-detail	
	FII	Brokeraj alimentar/comercial	



CHESTIONAR DE EVALUARE PRELIMINARA PENTRU
CERTIFICAREA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL
SIGURANȚEI ALIMENTULUI

Cod: CE. SMSA.MRC.OCS

Revizia 1

Pagina: 2/5

	GI	Transport si depozitare prod. si hrana pt. animale perisabile	
	GII	Transport si depozitare prod. alimentare si hrana pt. animale stabile la temp.ambienta	
	H	Servicii de productie, aprovizionare cu apa, combatere daunatori, curatenie, canalizare, eliminare deseuri	
	I	Productia de ambalaje si materiale de ambalare	
	J	Fabricare de echipament pt. productia de prod.alimentare	
	K	Fabricare produse bio (chimice)	

2.2. Studiile HACCP aferente activitatilor desfasurate

-
-
-
-
-
-

(*) Nota: Se anexeaza informatii similare pentru fiecare punct de lucru al organizației.



CHESTIONAR DE EVALUARE PRELIMINARA PENTRU
CERTIFICAREA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL
SIGURANȚEI ALIMENTULUI

Cod: CE. SMSA.MRC.OCS

Revizia 1

Pagina: 3/5

3. Precizați filialele, sediile, atelierele de fabricație, laboratoarele, etc. care se afla la alta adresa – dacă sunt diferite de sediul social) conform Certificatului constatator:

(Locația / Distanța de sediul central/ Activitatea desfășurată/ Nr. de salariați)

3.1 Sunt incluse toate sediile în procesul de certificare (se bifează numai de organizațiile care au mai multe sedii):

DA

NU

Nota: Se anexează informații similare pentru fiecare punct de lucru al organizației.

3.2. Esantionarea locațiilor auditate se poate aplica în condițiile în care:

	Da	Nu
- Toate locațiile au aceeași activitate și sunt situate în aceeași țară.		
- Politica de siguranță a alimentelor este definită și controlată de către centrală.		
- Analiza managementului se face de către managementul central.		
- Toate locațiile utilizează același sistem de management al siguranței alimentului, care este administrat și supravegheat centralizat și supus unor audituri interne regulate la toate locațiile, cu dovada eficacității sistemului.		
- Auditurile interne în toate locațiile trebuie realizate în conformitate cu ISO 22000 sau un echivalent.		
- Există un reprezentant al managementului din centrală, care are responsabilitatea generală pentru menținerea sistemului de management al siguranței alimentare în toate locațiile.		
- Produsele sau serviciile furnizate de fiecare locație sunt identice sau comparabile și incluse în domeniul de certificare		
- Procesele de fabricație sunt unitare sau asemănătoare în toate locațiile (*)		

() Nota: Sunt permise variații limitate în practicile locale cauzate de diferențe în echipamentele disponibile sau mărimea punctului de lucru.*

4. Precizați ce autorizații/licențe(*) emise de autoritățile de reglementare dețineți:



CHESTIONAR DE EVALUARE PRELIMINARA PENTRU
CERTIFICAREA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL
SIGURANȚEI ALIMENTULUI

Cod: CE. SMSA.MRC.OCS


Revizia 1

Pagina: 4/5

() Nota: Se anexeaza în copie autorizațiile și licențele organizației*

5. DOCUMENTAȚIE:

Mentionați dacă dețineți documentele pentru cerințele din standardele aplicabile:	Da	Nu
1. Controlul proceselor/ produselor sau serviciilor furnizate din exterior(7.1.6)		
2. Competența(7.2)		
3. Informații documentate (cerința 7.5)		
4. Programe preliminare și programe preliminare operationale(8.2)		
5. Pregătire pentru situații de urgență și capacitate de răspuns (8.4)		
6. Controlul neconformităților produselor și proceselor (cerința 8.9;10.1)		
7. Analiza pericolelor, Planul de control al pericolelor(planul HACCP/PRPO) (8.5.2; 8.5.4)		
8. Corecții. Acțiuni corective (cerința 8.9.2; 8.9.3; 10.1)		
9. Tratarea produselor potențial nesigure (cerința 8.9.4)		
10. Retragere/ rechemare (cerința 8.9.5)		
11. Auditul intern (cerința 9.2)		
<p>Pentru sistemul de management al siguranței alimentului este necesară trimiterea la MRC a procedurilor menționate mai sus.</p> <p>În cazul unui sistem integrat calitate-siguranța alimentului, vor mai fi trimise la MRC Manualului Calității și procedurile „Controlul produsului neconform”, respectiv “Acțiuni preventive”, conform ISO 9001:2015 referitoare la Sistemul de management al calitatii și procesele sale, Controlul elementelor de ieșire neconforme și Acțiuni de tratare a riscurilor și oportunităților.</p> <p>Procedurile de la punctele 1, 2, 6 și 8 trebuie să corespundă cerințelor ambelor referențiale.</p>		
<p>Precizări:</p> <ul style="list-style-type: none">-Documentele menționate sunt necesare pentru prima etapă a analizei documentelor și este necesară trimiterea lor la MRC înainte de etapa 1 a auditului de certificare;- etapa 1 a auditului de certificare constă în definitivarea analizei documentelor și verificarea preliminară a implementării cerințelor esențiale din ISO 22000.- etapa a 2-a a auditului de certificare constă în verificarea în detaliu a respectării cerințelor 22000:2019. <p>Auditul de certificare nu poate fi efectuat dacă organizația solicitantă de certificare nu are dovezi de validare și verificare (audit intern, analiza managementului, validarea sistemului de</p>		

	CHESTIONAR DE EVALUARE PRELIMINARA PENTRU CERTIFICAREA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI	Cod: CE. SMSA.MRC.OCS
		Revizia 1
		Pagina: 5/5

management al sigurantei alimentului, analize privind aspectele specifice de siguranta alimentului).

6. Precizati numarul de audituri interne si de analiza managementului efectuate in ultimul an: ___

7. Cat personal instruit in managementul calitatii aveti: _____

8. Precizati limba utilizata pentru audit: _____

9. Comentarii solicitant: _____

10. Va rugam sa anexati la chestionar urmatoarele:

a. Organigrama societatii

b. Certificatul de Inregistrare la Registrul Comertului

c. Anexele la Certificatul de Inregistrare la Registrul Comertului si paginile din certificatul Constatator din care sa rezulte activitatile solicitate pentru certificare si sucursalele / filialele / punctele de lucru in care se desfasoara activitatile din domeniile certificate

d. Certificatul emis de un organism de certificare, aflat încă în termen de valabilitate (numai pentru organizatiile solicitante de transfer de certificare)

e. Copie dupa ultimul raport de audit emis de organismul de certificare, cu ocazia ultimei evaluari a sistemului de management certificat, inclusiv dovezi ale inchiderii neconformitatilor identificate (numai pentru organizatiile solicitante de transfer de certificare)

Declar pe propria raspundere ca datele de mai sus sunt reale.

Administrator / Director

(Nume, prenume, functie, semnatura, stampila)

Data: _____

INSTRUCȚIUNI DE COMPLETARE:

Scopul chestionarului este de a obține datele de identificare ale solicitantului și ale sistemului solicitat pentru certificare. Informațiile conținute în acest chestionar sunt confidențiale și nu vor fi divulgate unei terțe părți fără consimțământul solicitantului.

Chestionarul (completat, semnat si stampilat) se va returna la MRC.