



CONSILIUL JUDEȚEAN BISTRIȚA-NĂSĂUD
SPITALUL JUDEȚEAN DE URGENȚĂ BISTRIȚA




420094 Municipiul Bistrița, Bulevardul General Grigore Bălan, nr. 43, Tel/Fax: 0263.231.404
E-mail: spital.bistrita@gmail.com / spital.oficiu@gmail.com

Nr. 5528 din 18.06.2020


PROCEDURĂ OPERATIONALĂ

| | | | |
|---------------------------|---|----------------|---|
| Titlu: | DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI SPITALUL JUDEȚEAN DE URGENȚĂ BISTRIȚA | | |
| Numărul Documentului: | PO.SJUB-BA-03 | | |
| Nivelul Reviziei: | 0 | Exemplarul nr: | 0 |
| DOCUMENT CONTROLAT | | | |

| | | |
|---|--|----------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: I |
| | | Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 |
| | | Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 3 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |


2. Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul procedurii

| | Ediția / revizia în cadru edifica | Componenta revizuită | Modalitatea reviziei | Data de la care se aplică prevederile editiei sau reviziei edifica |
|-----|---|----------------------|----------------------|--|
| 0 | 1 | 2 | 3 | |
| 2.1 | Ediția I | x | x | |
| 2.2 | Revizia 0 | x | x | |

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 4 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

3. Cuprins

| Numărul componentei în cadrul procedurii operaționale | Denumirea componentei din cadrul procedurii operaționale | Pagina |
|---|---|--------|
| | Coperta | |
| 1. | Lista responsabililor cu elaborarea, verificarea și aprobarea ediției sau, după caz, a reviziei în cadrul ediției procedurii operaționale | 2 |
| 2. | Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii operaționale | 3 |
| 3. | Cuprins | 4 |
| 4. | Scopul procedurii operaționale | 5 |
| 5. | Domeniul de aplicare a procedurii operaționale | 6 |
| 6. | Documentele de referință (reglementări) aplicabile activității procedurale | 7 |
| 7. | Definiții și abrevieri ale termenilor utilizați în procedura operațională | 8 |
| 8. | Descrierea procedurii operaționale | 9 |
| 9. | Responsabilități și răspunderi în derularea activității | |
| 10. | Indicatori de monitorizare | |
| 11. | Anexe, înregistrări, arhivări | |

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 5 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

4. Scopul procedurii operationale

4.1. Scopuri generale :


- Elaborarea procedurii are ca scop descrierea responsabilităților și metodelor utilizate în cadrul Blocului Alimentar, pentru a se asigura că toate produsele alimentare recepționate sunt depozitate în condițiile impuse de normele de igienă în vigoare;
- Asigură continuitatea activității, inclusiv în condiții de fluctuație a personalului;
- Sprijină auditul și/sau alte organisme abilitate și acțiuni de auditare și/sau control; iar pe manager, în luarea deciziilor.

4.2. Scop specific:

- Procedura operațională stabilește modalitatea de desfășurare în cele mai bune condiții a procesului de depozitare a produselor alimentare necesare preparării hranei pentru pacienți, cu respectarea tuturor cerințelor de igienă.


4.3. Riscurile pe care le tratează procedura sunt:

- Alimente necorespunzătoare din punct de vedere calitativ datorită nerespectării condițiilor de depozitare pentru fiecare categorie de produs alimentar în parte;
- Obținerea unor preparate alimentare necorespunzătoare care pot provoca toxiinfecții alimentare.

| | | |
|---|--|------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">PROCEDURA OPERATIONALA</p> <p style="text-align: center;">DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI P.O.SJUB-BA-03</p> | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex. : 1 |
| | | Page 6 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

5. Domeniul de aplicare al procedurii operationale

- Prezenta procedură stabilește modul în care sunt depozitate corect produsele alimentare (materii prime, ingrediente, produse semifabricate, produse finite), ambalaje, produse de igienizat, veselă și ustensile de lucru în vederea obținerii unor produse alimentare sigure care respectă normele de igienă și sunt destinate hranei pacienților.
- Procedura se utilizează și se aplică de către magazioner și manipulantul de la magazia de alimente, sub atenta supraveghere a asistentului dietetician, în vederea obținerii unei hrane sigure destinate pacienților internați în cadrul Spitalului Județean de Urgență Bistrița.
- Procedura este disponibilă tuturor angajaților, pe rețeaua intranet a SJUB.

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: 1 Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 7 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

6. Documente de referință (reglementări) aplicabile activității procedurale

Reglementări internaționale

- SR EN ISO 9001:2015 – Sisteme de Management al Calității;
- SR EN ISO 22000:2019 – HACCP;
- Codex Alimentarius.

Legislație primară


- Legea 78/2008 privind produsele alimentare;
- Legea 113/2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor;
- Legea 150/2004 republicată și actualizată în 2017 privind siguranța alimentelor;
- HG 412/2010 pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare;
- HG 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală;
- OSGG nr. 600/2018 pentru aprobarea Codului controlului intern/managerial al entităților publice, cu modificările și completările ulterioare.

Legislație secundară

- Ordinul MS nr. 961/2016 pentru aprobarea normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, tehnici de lucru și interpretare pentru testele de evaluare a eficienței procedurii de curățenie și dezinfecție, procedurilor recomandate pentru dezinfectia mâinilor, în funcție de nivelul de risc, metodelor de aplicare a dezinfectantelor chimice în funcție de suportul care urmează să fie tratat și a metodelor de evaluare a derulării și eficienței procesului de sterilizare.
- OMS nr.1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare;
- Ordinul nr. 446/2017 pentru aprobarea Standardelor, Procedurilor și Metodologiei de evaluare și acreditare a spitalelor;
- OMS 914/2006 pentru aprobarea Normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un spital în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare;
- Ordinul nr. 1226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale;
- Ordinul 976/16.12.1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.

Alte documente inclusiv reglementări interne:

- Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor;
- Manualul Calității al Spitalului Județean de Urgență Bistrița;
- Regulamentul intern de Funcționare al Spitalului Județean de Urgență Bistrița;
- Regulamentul de Organizare și Funcționare al Spitalului Județean de Urgență Bistrița;
- Fișa postului pentru asistenți dieteticieni, asistenți igienă, magazioner, manipulant.

| | | |
|--|--|------------------------------|
|  <p>BLOC ALIMENTAR</p> | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex. : 1 |
| | | Page 8 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |


7. Definiții și abrevieri ale termenilor utilizați în procedura operațională

7.1. Definiții ale termenilor utilizați

| Nr. crt. | Termenul | Definiția și/sau, dacă este cazul, actul care definește termenul |
|----------|---|--|
| 0 | 1 | 2 |
| 1. | Procedură operațională (procedură de lucru) | Prezentarea formalizată, în scris, a tuturor pașilor ce trebuie urmați, a metodelor de lucru stabilite și a regulilor de aplicat în vederea realizării activității, cu privire la aspectul procesual |
| 2. | Igiena produselor alimentare | Toate condițiile și măsurile necesare pentru a asigura calitatea și inocuitatea alimentului în toate etapele lanțului de distribuție |
| 4. | Produs alimentar | Orice produs în stare natural sau prelucrată care este destinat consumului uman, cu excepția tutunului și a produselor medicinale |
| 5. | Graficul de efectuare a curățenicii și dezinfecției | Document în baza căruia se ține evidența operațiilor de curățenie și dezinfecție. |

7.2. Abrevieri ale termenilor

| Nr. crt. | Abrevierea | Termenul abreviat |
|----------|------------|--|
| 0 | 1 | 2 |
| 1. | SJUB | Spitalul Județean de Urgență Bistrița |
| 2. | PO | Procedură operațională |
| 3. | BAL | Bloc alimentar |
| 4. | HACCP | Hazard Analysis of Critical Control Points |


| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: 1 Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 9 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

8. Descrierea procedurii operationale

8.1. Generalități

Prezenta procedură stabilește modalitatea prin care se depozitează în mod corect produsele alimentare: materiile prime, ingredientele, semifabricatele, produsele finite; cât și curățarea spațiilor destinate păstrării acestora, în cadrul Spitalului Județean de Urgență Bistrița.

- Materiile prime necesare pregătirii hranei pacienților se achiziționează zilnic, săptămânal sau lunar (în funcție de gradul de perisabilitate) în baza planului de achiziții publice întocmit de către șeful Biroului Achiziții.
- La recepție marfa este verificată din punct de vedere cantitativ și calitativ. Verificarea cantitativă a mărfii recepționate se face pe baza facturii eliberate de către comerciant și care însoțește marfa și constă în: se verifică dacă factura este conformă cu comanda transmisă furnizorului.
- Verificarea calitativă de către recepționar se face pe baza declarației de conformitate/certificatului de calitate care însoțește factura și constă în: verificarea datei expirării de pe ambalaj (etichetă) – termenul de valabilitate al produsului; verificarea aspectului vizual și calitățile organoleptice ce pot fi verificate fără desfacerea ambalajului sunt corespunzătoare (nu prezintă: miros de ranced, pete de mucegai sau culoare improprie produsului, ambalajul nu este deteriorat).
- După efectuarea procesului de recepție, magazionerul împreună cu manipulantul vor prelua marfa și o vor transporta în locurile stabilite, urmând să fie depozitată conform scopurilor propuse, conform circuitului alimentelor precum și a normelor în vigoare existente. Stocurile de produse sunt monitorizate zilnic, asigurându-se astfel eficiența și eficacitatea consumurilor și a achizițiilor.
- Depozitarea produselor și a ambalajelor în cadrul magaziei Spitalului Județean de Urgență Bistrița, se realizează în încăperi sau în spații special destinate acestui scop, curate, lipsite de mucegai, suficient de mari, protejate de insecte și rozătoare și dotate cu instalațiile și aparatura necesară pentru asigurarea și controlul condițiilor de temperatură, umiditate, ventilație.
- Materiile prime utilizate în producția culinară trebuie stocate astfel încât să se evite alterarea și/sau contaminarea acestora și așa cum am mai spus, acestea trebuie amplasate astfel încât să se elimine pe cât posibil timpul morții în manipularea și pregătirea materiei prime.
- Depozitele de materii prime se amplasează în cadrul fluxului tehnologic astfel încât să se asigure o legătură funcțională cu celelalte spații de lucru din care materia primă trebuie să fie ușor accesibilă.
- În aceste spații, se vor asigura condiții corespunzătoare de temperatură și umiditate

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: 1 Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 10 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

relativă a aerului, de igienizare, precum și o bună ventilare și iluminare. O atenție sporită se va îndrepta către raportul frig/umiditate, deoarece variațiile umidității pot duce la variații ale temperaturii și invers. Pe de altă parte, o ventilație defectuoasă poate duce la acumulări serioase de umiditate care în anumite condiții este extrem de nefavorabilă.


- Se va acorda o atenție deosebită asigurării și menținerii lanțului frigorific de la aprovizionare până la intrarea lor în fabricație în cazul produselor ușor perisabile precum cele pe bază de ouă, brânzeturi, produse lactate proaspete (smântână, frișcă, iaurt, brânză proaspătă de vacă), carne, fructe proaspete etc. Orice defecțiune tehnică ce apare la agregatele frigorifice se va remedia cu prioritate, dar mai important este elementul de alarmare și sursa alternativă/de rezervă de frig.
- Căile de acces și ferestrele (acolo unde este cazul) vor fi protejate împotriva pătrunderii dăunătorilor. De preferat este ca depozitele să nu fie proiectate cu ferestre. Nu este necesară lumina naturală astăzi, când există surse de iluminat care imită perfect intensitatea și compoziția luminii naturale. Iar ventilația trebuie realizată cel mai bine prin filtrarea și controlul aerului în condițiile în care în majoritatea localităților de pe această planetă, noxele și praful sunt în cantități din ce în ce mai mari în aer.
- Fiecare tip de materie primă sau ingrediente trebuie să fie ușor de identificat. Principiul de bază este FIFO (primul intrat, primul ieșit), de aceea, se impune o gestiune corectă a stocurilor.
- Se recomandă ca materiile prime care pot împrumuta mirosuri să se depoziteze în spații separate sau să se asigure separarea acestora cu ajutorul unor ambalaje cu posibilitate de izolare (ex: ambalaje cu capac). Principiul esențial pe care trebuie să se urmeze la depozitare este următorul: alimentele ambalate similar cu aceleași cerințe termice se depozitează unele lângă altele, mai puțin brânzeturile, lactatele, prăjiturile (acestea absorb mirosul chiar și la temperaturi scăzute). Dar dacă se depozitează în cutii de carton, atunci toate cutiile de carton pot sta unele lângă altele, indiferent ce este în cutia de carton.

8.2. Resurse necesare

8.2.1. Resurse materiale

- Materii prime pentru prepararea hranei (legume, carne, paste făinoase etc.);
- Materiale de curățenie (mopuri, lavete, perii, măști);
- Detergent, detergent-dezinfectant, dezinfectant, detartrant, produse abrazive;
- Recipient pentru deșeuri menajere, saci de polietilenă de culoare neagră;
- Echipament de protecție: mănuși menajere, echipament de lucru, șorțuri, bonete.

8.2.2. Resurse umane

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 11 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

- Asistentul dietetician, asistentul de igienă, magazionerul și manipulantul.

8.2.3. Resurse financiare

Buget alocat pentru :

- achiziționarea alimentelor și produselor alimentare necesare preparării hranei;
- achiziționarea de materiale de curățenie, produse biocide pentru efectuarea dezinfecției, echipament de protecție;
- salariile aferente personalului;
- obiecte de inventar, întreținere, reparații curente, acoperirea altor cheltuieli ocazionate de funcționarea BAL.

8.3. Derularea operațiunilor și acțiunilor activității - Modul de lucru

8.3.1 . Depozitarea produselor alimentare fără condiții speciale

- Depozitarea materiilor prime care nu necesită condiții deosebite de temperatură și umiditate se poate face în același spațiu, asigurându-se o delimitare a fiecărui tip de materie primă prin stive diferite sau prin expunere pe rafturi separate.
- Principiul esențial de respectat este: alimentele ambalate similar se pot depozita unele lângă altele. Dacă există marfa ambalată în cutii de carton, toate aceste cutii de carton pot fi depozitate unitar. Se recomandă temperaturi de maxim 20°C, respectând condițiile de depozitare recomandate de producător în funcție de specificul materiilor prime și al ingredientelor.
- Depozitarea ambalajelor (saci, pungi etc.) cu făină, zahăr, lapte praf etc. se face separat pe tipuri de materii prime, pe grătare de lemn de cca. 110 cm înălțime, în stive de maxim 10 rânduri în anotimpurile reci și de maxim 6 rânduri în anotimpurile calde.
- Pentru o bună aerisire a materiilor prime pulverulente (element de importanță majoră pentru păstrarea calității acestora pe timpul depozitării), dar și pentru a asigura spațiul necesar operațiunilor de curățare și de combatere a dăunătorilor și pentru acces în caz de incendiu este necesar ca stivuirea să se facă păstrând distanțele recomandate de reglementările în vigoare între stive și de la stive la pereți.
- Magazionerul împreună cu manipulantul, sub atenta supraveghere a asistentului dietetician așează produsele separat, pe sortimente, în funcție de data fabricației, cu respectarea tuturor regulilor de vecinătate care să prevină insalubritatea sau deprecierea produselor (ingredientele, produsele finite, materialele de ambalaj etc.) se vor depozita în spații separate pentru fiecare dintre acestea).
- Magazionerul împreună cu manipulantul așează produsele și ambalajele la o distanță de minim 0,25 m de perete (rafturile și grătarele au picioarele confecționate din metal sau plastic de formă cilindrică pentru a nu permite cășărarea șobolanilor) pentru a asigura o bună ventilație și accesul ușor pentru manipularea produselor sau ambalajelor și asigurarea curățeniei.

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | PREPARĂRII HRANEI | Page 12 of 19 |
| | PO.SJUB-BA-03 | Exemplar nr. 0 |

- La scoaterea produselor și a ambalajelor din depozit magazionerul respectă principiulul primul intrat - primul ieșit (FIFO).
- Nu se introduc în spațiile de depozitare produsele alimentare conținute în ambalaje murdare, degradate sau care nu corespund normelor de igienă.
- Este interzisă introducerea în spațiile de depozitare a produselor cu miros pătrunzător sau care pot constitui surse de contaminare a alimentelor.
- Se respectă condițiile de păstrare indicate pe eticheta ambalajelor.
- Nu se permite supraaglomerarea spațiilor de depozitare.
- Se asigură protecția produselor, a ambalajelor împotriva dăunătorilor, a insectelor și a rozătoarelor.

8.3.2. Depozitarea produselor alimentare în depozite frigorifice și frigidere

- Amplasarea spațiilor frigorifice pentru depozitarea cărnii (de vită, porc, pasăre, pește etc.) și a produselor din carne, produselor lactate, ouălor, legumelor și fructelor proaspete, grăsimilor vegetale, drojdiei etc. se face pe flux, astfel încât să se asigure legăturile funcționale cu celelalte spații de producție.
- Se va ține cont de regula ca spațiile frigorifice să nu se amplaseze în locuri cu temperaturi ridicate ale aerului sau cu expunerea directă la soare a agregatelor frigorifice.
- Spațiile frigorifice vor asigura un spațiu de depozitare suficient pentru toate tipurile de produse ce necesită aceste regimuri de depozitare și se vor amplasa astfel încât să se evite contaminările încrucișate.
- Depozitarea materiilor prime care necesită temperaturi scăzute de depozitare trebuie să se facă în spații separate de cele pentru semipreparate sau produse finite.
- Dacă nu există spațiu frigorific suficient, păstrarea se poate face în același spațiu a materiilor prime și semipreparatelor care necesită aceleași condiții de temperatură, cu condiția separării lor prin ambalare în containere/cutii închise.
- Pereții spațiilor frigorifice se vor finisa cu materiale lavabile (vopsca, rășină epoxidică, faianță etc.), iar în cazul pereților demontabili, aceștia vor fi din materiale care să asigure o îmbinare fără discontinuități, să se spele ușor, să nu ruginescă, să nu fie poroase.
- Pardosala spațiilor frigorifice va fi din materiale netede, lavabile, care să nu se deterioreze în timpul depozitării prin denivelare sau formare de fisuri în care pot deveni puncte de contaminare. Ea va avea o pantă care să permită scurgerea apelor de spălare către o gură de evacuare exterioară, amplasată în apropiere.
- Ușile camerelor frigorifice trebuie să se închidă etanș.
- Iluminatul acestora va fi în conformitate cu aceleași reguli ca la celelalte spații de depozitare pentru a se asigura condiții de manipulare a produselor în siguranță.
- Fiecare spațiu frigorific va fi prevăzut cu un sistem de monitorizare a temperaturii (dispozitive


| | | |
|--|--|-----------------------------|
|  <p>BLOC ALIMENTAR</p> | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 13 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

de monitorizare cu sau fără înregistrare, termometru și formular de înregistrare – **Grafic monitorizare temperatură frigider (Anexa 3), Grafic monitorizare temperatură congelator (Anexa 4), Grafic monitorizare temperatură camera frigorifică (Anexa 5)**. Monitorizarea temperaturii se va face de către magazioner de 2 ori/24 ore, consemnându-se în Graficul de monitorizare a temperaturii, iar verificarea o face asistentul dietetician/ asistent de igienă. Acestea trebuie să fie vizibile și plasate astfel încât să înregistreze cu acuratețe temperatura din spațiul de depozitare. Temperaturile trebuie înregistrate pe suport de hârtie și vor trebui arhivate și păstrate conform Nomenclatorului arhivistic. Spațiile frigorifice din unitățile de producție culinară utilizate pentru depozitare pot fi echipate cu alarme de temperatură, în scopul avertizării asupra creșterii temperaturilor peste anumite limite.

- Depozitele și agregatele frigorifice ale acestora se vor menține în stare curată, întreținute corespunzător, fără miros neplăcut sau de mucegai.
- Depozitarea materiilor prime se face conform tipului, specificului și compatibilității tipurilor de materie primă (se vor depozita separat ouăle, carnea pe tipuri de origine, materiile prime care degajă mirosurile sau care absorb mirosurile), în funcție de temperatura optimă de depozitare pentru menținerea caracteristicilor calitative și de siguranța alimentelor.
- Depozitarea se face pe rastele, în stive sau în sistem paletizat, în funcție de tipul de produs care se depozitează. Ieșirea din depozit se face respectând regula „primul intrat-primul ieșit” (adică în sistem FIFO).
- În cazul în care un spațiu frigorific (depozit, frigider, cameră frigorifică) nu este utilizat o perioadă mai lungă de timp, acesta va fi igienizat, decontaminat, urmat de o supraveghere periodică a stării de igienă a acestuia prin aerisiri și igienizări periodice, precum și prin verificări pe perioada de neutilizare pentru a se preveni apariția mirosului neplăcut al încălții sau a mucegaiului. Acestea pot contamina ulterior produsele ce se vor depozita în aceste spații.

8.3.3. Depozitarea semipreparatelor alimentare

- În spații de pregătire preliminară și/sau de preparare, se impune amplasarea de spații de depozitare cu destinație specială (frigidere, camere frigorifice, dulapuri frigorifice) pentru păstrarea semipreparatelor culinare atât în stare refrigerată cât și în stare congelată.
- Dacă se folosesc frigidere, acestea vor trebui să fie profesionale, fiind amplasate în spațiile de lucru.
- Amplasarea camerelor frigorifice pentru depozitarea semipreparatelor (sosuri, aspic, semipreparate ajutoare etc.) se face pe flux, astfel încât să se asigure legăturile funcționale cu celelalte spații de producție, să fie ușor de accesat de către personal, în mod curent.
- Depozitarea semipreparatelor de tipul sosurilor, aspicurilor, dressing-urilor etc. se va face în recipiente închise, marcate pentru identificare. Eticheta trebuie să conțină următoarele informații: data și ora producției, persoana responsabilă, temperatura de depozitare.
- Amenajarea generală a spațiilor de depozitare a semipreparatelor se va face respectând


| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | PREPARĂRII HRANEI | Page 14 of 19 |
| | PO.SJUB-BA-03 | Exemplar nr. 0 |

aceleași condiții ca și cele pentru materii prime.

- Temperaturile de depozitare recomandate sunt de 4 - 8°C pentru produsele în stare refrigerată și de -18°C pentru cele în stare congelată.
- Temperaturile de depozitare se vor monitoriza și se vor înregistra în **Grafic monitorizare temperatură frigidă (Anexa 3)** de către asistentul de igienă /dietetician de 2 ori/24 ore.

8.3.4. Depozitarea produselor alimentare finite

- Spațiile destinate acestui scop vor fi plasate pe fluxul tehnologic astfel încât să asigure legături funcționale cu celelalte spații (depozite de ambalaje, săli de livrare etc.). Ele pot fi spații de păstrare în condiții normale de temperatură, depozite frigorifice, depozite de congelate sau depozite la cald după caz.
- Încăperile vor avea pardoseala rezistentă la trafic (ex: rășină epoxidică, mozaic, gresie etc.), iar pereții vor fi acoperiți cu faianță montată aliniat, sau materiale lavabile și rezistente la umezeală.
- Dacă se utilizează utilaje de refrigerare, congelare sau păstrare la cald, acestea vor fi obligatoriu realizate din inox.
- Se vor asigura temperaturi optime de depozitare în funcție de tipul de produse care se depozitează: preparate calde, produsele culinare preparate la rece, preparate și semipreparate culinare refrigerate sau preparate și semipreparate culinare congelate.
- Se va asigura o ventilație corespunzătoare a spațiilor (naturală sau mecanică), astfel încât să se prevină apariția condensului sau a mușcăiului pe pereți și pe plafon, dar păstrând o concentrație optimă, specifică, de apă în aer funcție de tipul de produs finit depozitat.
- Căile de acces și ferestrele vor fi protejate împotriva pătrunderii dăunătorilor.
- Iluminarea se face cu corpuri de iluminat și va fi cu răspândire uniformă și de intensitate optimă.
- Spațiile destinate depozitării în condiții normale de temperatură vor fi prevăzute cu sursă de apă caldă și rece, precum și cu sifoane de pardoscală pentru a permite igienizarea și evacuarea corespunzătoare a apelor reziduale.
- Depozitarea produselor finite se va face: în stivă, în ambalaje de transport din carton sau din material plastic, avizate pentru produse alimentare, așezate pe platforme (sau paleți) cu o înălțime minimă de 20 cm de la sol. Pe cărucioare sau rastele fixe sau mobile, ambalate în caserole, cutii marmite etc. Pe cărucioare transportoare sau rastele (în tăvi de prezentare, boluri, marmite etc.).
- Paleții/cărucioarele/rastelele utilizate pentru depozitarea produselor finite vor fi confecționate din materiale necontaminante pentru produs, ușor de manipulat și de igienizat (după caz: lemn de esență tare pentru anumite produse, PVC, oțel inox etc.).
- Spațiile frigorifice de depozitare a produselor finite (semipreparate și preparate culinare preparate la rece sau livrate în stare refrigerată) vor respecta aceleași reguli ca și cele pentru

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 15 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

materii prime/semipreparate, prezentate la depozitare alimente refrigerate.


- Mâncarea caldă, gata de consum se depozitează obligatoriu pe timp limitat, exclusiv la temperaturi de peste 60°C acoperită. Perioada de timp de depozitare a alimentelor calde gata de consum este limitată funcție de specificul alimentului.

8.3.5. Depozitarea ingredientelor

- Spațiile necesare depozitării ingredientelor (condimente, arome, coloranți, agenți de legare, conservare, afânare, emulsionare etc) trebuie să fie menținute curate, igienizate, uscate și protejate împotriva pătrunderii dăunătorilor.
- Aceste spații trebuie să fie prevăzute cu sisteme de acrisire și să aibă acces controlat (acces sub cheie). Depozitarea se va face pe paleți sau pe rafturi, cu distanțe între loturi și grupe de produse.
- Se recomandă ca, alături de spațiile de depozitare sau chiar în incinta acestora, să se amenajeze un spațiu de dozare a ingredientelor, dotat cu cântare etalonate și în care să se facă dozarea ingredientelor pe șarje de fabricație.
- Dozarea se va executa în condiții igienice, cu ustensile și recipiente curate.
- Fiecare spațiu destinat depozitării ingredientelor va fi prevăzut cu un sistem de monitorizare a temperaturii și umidității (termometru, higrometru și formulare de înregistrare) – **Grafic monitorizare temperatură și umiditate magazie (Anexa 6)**.

8.3.6. Depozitarea veselei și a ustensilelor de lucru

- Spațiile de depozitare a veselei și a ustensilelor de lucru necesare pentru desfășurarea proceselor de preparare se amplasează aproape de sălile de preparare a produselor reci sau calde, astfel încât să se asigure un flux corespunzător.
- Este necesară existența unui spațiu de spălare a ustensilelor, dispozitivelor și a tăvilor utilizate pe parcursul procesului tehnologic, cu acces separat pentru vase murdare - spălare - uscare/depozitare - ieșire către spațiile de utilizare.
- Spațiul de spălare va fi prevăzut cu bazin de spălare cu sursă de apă rece și caldă, cu sistem de evacuare a apelor uzate și cu rastele de scurgere și depozitare a ustensilelor curate. Se pot utiliza utilaje specifice de spălare (mașină de spălat vase, mașină de spălat tăvi, dispozitiv de spălare cu presiune etc.).
- Spațiul de uscare/depozitare va fi prevăzut cu dulapuri/rastele pentru depozitarea ustensilelor și veselei spălate; aceste dulapuri sau rastele se recomandă să aibă hiaturile de depozitare perforate, pentru a se asigura scurgerea vaselor de apa de spălare.
- În cazul unităților mici de producție culinară, din cauza spațiului redus, pentru spălarea și depozitarea vaselor și ustensilelor în uz se poate amenaja un spălător într-o zonă separată a sălii de preparare lângă care se vor amplasa rastele de depozitare.
- Se vor identifica foarte clar modul de eliminare a descurilor solide din zona de spălare, fluxul acestora și modul de igienizare suplimentar pentru această situație.

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERIILOR PRIME NECESARE | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | PREPARĂRII HRANEI | Page 16 of 19 |
| | PO.SJUB-BA-03 | Exemplar nr. 0 |

8.3.7. Depozitarea ambalajelor


- Ambalajele/preambalajul care vin în contact direct cu produsul culinar/alimentar gata de consum vor avea același regim de igienă și siguranța ca și produsul alimentar pe care îl protejează.
- Ambalajele utilizate pentru produsele lucrate se depozitează numai în spații special destinate, amplasate aproape de spațiul de ambalare pentru asigurarea unui flux fără risc de contaminare încrucișată.
- Se vor asigura spații separate pentru depozitarea ambalajelor: ambalajele de transport returnabile (marmite, tăvi, boluri, recipiente, veselă de servire etc.) pentru care este stabilit un circuit de: recepție ambalaje/veselă murdare - spălare - uscare - depozitare ambalaje/veselă curate; ambalajele individuale de prezentare sau de transport de unică folosință (cacerole de polietilenă, polipropilenă, polistiren, aluminiu etc., folii de aluminiu, termocontractibile sau stretch, cutii de carton ondulat sau duplex, veselă și tacâmuri de unică utilizare etc.).
- Depozitarea ambalajelor se face paletizat. Nu se admite depozitarea direct pe paviment.
- Spațiile trebuie construite astfel încât să permită păstrarea corespunzătoare a ambalajelor (să fie uscate, fără infiltrații sau igrasie, bine ventilate și iluminate).

8.3.8. Aceste spații trebuie menținute curate, igienizate, protejate împotriva pătrunderii dăunătorilor. **Depozitarea articolelor de lenjerie de servire și a altor materiale textile**

- Pentru depozitarea articolelor de lenjerie de servire (fețe de masă, naproane, șervete, șervețele, draperii etc.) și a echipamentelor de protecție sanitară se amenajează un spațiu care să asigure un circuit corect de articole de lenjerie murdară-articole de lenjerie curată.
- Depozitarea articolelor murdare de lenjerie se face în coșuri sau pe grătare de lemn, în seturi de câte 10 buc. (nouă plus una în legătura), după o selectare a articolelor în funcție de gradul de murdărie, de culori, tipuri, mărimi și forme.
- Depozitarea articolelor curate de lenjerie se face pe rafturi, separat pe tipuri de articole.

8.3.9. Depozitarea ustensilelor și substanțelor pentru igienizare

- Substanțele chimice și ustensilele folosite în operațiile de igienizare vor fi depozitate în spații separate, special destinate pentru a se evita riscul de contaminare chimică.
- Aceste spații trebuie să fie marcate, dotate cu sisteme de aerisire și să aibă acces controlat (uși încuiate).
- Materialele și ustensilele de curățare în uz se depozitează în spații/dulapuri speciale; materialele și ustensilele în uz pentru zonele curate (spații de producție, depozite etc.) se depozitează separat de cele pentru zonele murdare (grupuri sanitare, platforme de deșcuri, rampe, curte etc.).

| | | |
|--|--|-----------------------------|
|  <p>SJU-B Spitalul Județean de Urgență Sibiu BLOC ALIMENTAR</p> | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII IIRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 17 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

9. Responsabilități și răspunderi

9.1 Responsabilități (descrierea responsabilităților)

Asistentul dietetician, asistentul de igienă


- Supraveghează așezarea alimentelor pe categorii de produs și termene de valabilitate (pentru a ușura eliberarea acestora conform principiului FIFO) ;
- Monitorizează temperatura în spațiile de depozitare frigorifice din cadrul Blocului alimentar;
- Verifică monitorizarea temperaturilor în spațiile de depozitare și a agregatelor frigorifice.
- Va colecta lunar setul de date necesar pentru analiza indicatorilor pe care le va centraliza și semestrial și va înainta analiza către CIM, care va transmite măsurile corespunzătoare către părțile interesate.

Magazionerul de la magazia de alimente

- Așează alimentele pe categorii de produse și termene de valabilitate (pentru a ușura eliberarea acestora conform principiului FIFO);
- Monitorizează temperatura în spațiile de depozitare și agregatele frigorifice.

Manipulantul de la magazia de alimente


- Participă activ împreună cu magazionerul la toate operațiunile privind depozitarea alimentelor în spațiilor destinate păstrării acestora.

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">PROCEDURA OPERATIONALA</p> <p style="text-align: center;">DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI</p> <p style="text-align: center;">PO.SJUB-BA-03</p> | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 18 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

10. Indicatori de monitorizare

- Număr de teste de sanitație pozitive / Număr probe de sanitație recoltate pe an;
- Cantitatea de alimente alterate în timpul depozitării / Perioada (an)

Setul de date necesar analizei se va colecta lunar de către asistentul dietetician/asistent igienă care le va centraliza și semestrial va înainta analiza către CIM, care va transmite măsurile corespunzătoare către părțile interesate.

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIONALA DEPOZITAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A MATERILOR PRIME NECESARE PREPARĂRII HRANEI PO.SJUB-BA-03 | Ediția: I Nr. de ex.: 1 |
| | | Revizia: 0 Nr. de ex.: 1 |
| | | Page 19 of 19 |
| | | Exemplar nr. 0 |

11. Ancexe, înregistrări, arhivări

11.1 Ancexe

- 11.1.1 Anexa 1 - Formular de analiză a procedurii (disponibil pe rețeaua intranet a spitalului)
- 11.1.2 Anexa 2 - Lista cuprinzând persoanele la care se difuzează ediția sau, după caz, revizia din cadrul ediției procedurii (disponibilă pe rețeaua intranet a spitalului)
- 11.1.3 Anexa 3 – Grafic monitorizare temperatură frigider
- 11.1.4 Anexa 4 – Grafic monitorizare temperatură congelatoare
- 11.1.5 Anexa 5 – Grafic monitorizare temperatură camere frigorifice
- 11.1.6 Anexa 6 – Grafic monitorizare temperatură și umiditate magazii
- 11.1.7 Anexa 7 – Registrul pentru curățenie – dezinfecție frigider
- 11.1.8 Anexa 8 – Registrul pentru curățenie – dezinfecție congelatoare
- 11.1.9 Anexa 9 – Registrul pentru curățenie – dezinfecție camere frigorifice
- 11.1.10 Anexa 10 – Registrul pentru curățenie – dezinfecție magazii
- 11.1.11 Anexa 11 – Registrul colectare date pentru monitorizare PO privind depozitarea alimentelor

11.2 Înregistrări

Proces verbale, consemnari etc

11.3 Arhivări

Procedura operațională se găsește la SMC, fiind disponibilă pe rețeaua de intranet a spitalului. Procedurile operaționale retrase sau revizuite se păstrează termen de 2 ani de către SMC. După această perioadă se predau la Arhiva SJUB, cu respectarea reglementărilor specifice arhivării. Documentația specifică rezultată în urma aplicării prevederilor prezentei proceduri se arhivează și se păstrează conform prevederilor procedurii specifice privind arhivarea documentelor medicale implementată la nivelul unității sanitare.

Anexa 3

Nr. Frigider

GRAFIC MONITORIZARE TEMPERATURA FRIGIDER

Luna: _____ Anul: _____

| ZIUA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | : | |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|--|
| T°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Semnatura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Semnatura verificare _____

Anexa 4

Nr. Congelator

GRAFIC MONITORIZARE TEMPERATURA CONGELATOR

| | | Luna: | | | | | | | | | | Anul: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|--|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|--|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | |
| ZIUA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| T°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Semnatura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Semnatura verificare _____

Anexa 5

Denumire Camera Frigorifica

GRAFIC MONITORIZARE TEMPERATURA CAMERA FRIGORIFICA

| ZIUA | Luna: | | | | | | | | | | Anul: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |
| T°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Semnatura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Semnatura verificare _____

Anexa 6

Denumire Magazie _____

GRAFIC MONITORIZARE TEMPERATURA ȘI UMIDITATE MAGAZIE

| ZIUA | Luna: | | | | | | | | | | | | Anul: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |
| T (°C) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Umiditate (%) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signatara | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Signatara verificare _____

Anexa 7

GRAFIC MONITORIZARE CURATATENIE/ DEZINFECTIE FRIGIDERE

| Nr. Crt. | Data | Frigidere bucatarie | Realizat Nume/Semnatura | Ora | Rezultatul verificarii (DA/NU) | Verificat Nume/Prenume | Corectia/Actiunea corectiva |
|----------|------|---------------------|----------------------------|-----|--------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Anexa 8

GRAFIC MONITORIZARE CURĂȚĂȚENIE/ DEZINFECTIE CONGELATOARE

| Nr. Crt. | Data | Congelatoare | Realizat Nume/Semnatura | Ora | Rezultatul verificarii (DA/NU) | Verificat Nume/Prenume | Corectia/Actiunea corectiva |
|----------|------|--------------|----------------------------|-----|-----------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Anexa 9

GRAFIC MONITORIZARE CURATATENIE/ DEZINFECTIE CAMERE FRIGORIFICE

| Nr. Crt. | Data | Camera frigorifica | Realizat Nume/Semnatura | Ora | Rezultatul verificarii (DA/NU) | Verificat Nume/Prenume | Corectia/Actiunea corectiva |
|----------|------|--------------------|----------------------------|-----|--------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Anexa 10

GRAFIC MONITORIZARE CURATATENIE/ DEZINFECTIE MAGAZII

| Nr. Crt. | Data | Magazie | Realizat Nume/Semnatura | Ora | Rezultatul verificarii (DA/NU) | Verificat Nume/Prenume | Corectia/Actiunea corectiva |
|----------|------|---------|----------------------------|-----|--------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Anexa 11

Registrul colectare date pentru monitorizare PO privind depozitarea alimentelor

| PERIOADA ANUL..... | Probe de sanitație recoltate din depozite | Rezultat | | Cantitate alimente alterate (Kg) |
|-----------------------|--|----------|---------|--|
| | | Negativ | Pozitiv | |
| IANUARIE | | | | |
| FEBRUARIE | | | | |
| MARTIE | | | | |
| APRIIE | | | | |
| MAI | | | | |
| IUNIE | | | | |
| IULIE | | | | |
| AUGUST | | | | |
| SEPTEMBRIE | | | | |
| OCTOMBRIE | | | | |
| NOIEMBRIE | | | | |
| DECEMBRIE | | | | |
| TOTAL AN | | | | |

| PERIOADA ANUL..... | Probe de sanitație recoltate din depozite | Rezultat | | Cantitate alimente alterate (Kg) |
|-----------------------|--|----------|---------|--|
| | | Negativ | Pozitiv | |
| IANUARIE | | | | |
| FEBRUARIE | | | | |
| MARTIE | | | | |
| APRIIE | | | | |
| MAI | | | | |
| IUNIE | | | | |
| IULIE | | | | |
| AUGUST | | | | |
| SEPTEMBRIE | | | | |
| OCTOMBRIE | | | | |
| NOIEMBRIE | | | | |
| DECEMBRIE | | | | |
| TOTAL AN | | | | |

