



SR ISO 22003:2007

Cod: -

Editia: 1; Rev: 0

Intrat in vigoare: 02.03.2009

**Nume document: SCHEMA CERTIFICARE SMSA**

**Tip document: Schema certificare**

**PROCERT LABORATORY: ORGANISM DE  
CERTIFICARE**

ELABORAT: Data: 02.03.2009	Director Tehnic Calitate, ELENA CIRJAN	AVIZAT/APROBAT: Data: 02.03.2009	Director General, SIMONA APOSTOL
Semnatura		Semnatura	

Exemplar nr.:

Copie controlată:

Copie necontrolată:

## 1 Scop

Prezenta procedură descrie responsabilitățile și metode utilizate pentru certificarea sistemelor de management al siguranței alimentului în cadrul Procert Laboratory.

## 2 Domeniu de aplicare

Acest document se aplică pentru toate contractele de certificare / extindere a certificării pentru sisteme de management al siguranței alimentului.

## 3 Normative references

- SR EN ISO/CEI 17000:2005 - Evaluarea Conformității . Vocabular și principii generale;
- SR EN ISO / CEI 17021:2007 – Evaluarea Conformității. Cerințe pentru organisme care efectuează audit și certificare de sisteme de management;
- IAF GD 2:2005 - Guidance on the Application of Guide 62:1996;
- SR EN ISO 19011:2003 - Ghid pentru auditarea sistemelor de management al calității și mediului;
- SR EN ISO 22000:2005 - Sisteme de management al siguranței alimentului. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar.
- SR ISO 22003:2007 - Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru organismele care efectuează audit și certificare a sistemelor de management al siguranței alimentelor.

## 4 Definiții

**Organizația**- desemnează o companie sau altă organizație care posedă un sistem de management expus auditului și certificării.

**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.

Exemple de posibile organizatii cu mai multe sucursale sunt:

- Organizatii care functioneaza in francize;
- Companii producatoare cu o retea de birouri de vanzari (acest document s-ar aplica retelei de vanzari)
- Companii care furnizeaza servicii cu mai multe sucursale care ofera un serviciu asemanator;
- Companii cu mai multe ramuri.

**Schema de certificare** - cerinte specifice de certificare corelate anumitor categorii de persoane pentru care se aplica aceleasi standarde, reguli si proceduri.

**Evaluarea conformității** - demonstrarea cerințelor specificate referitoare la sistemului de management.

**Audit** - proces sistematic, independent, documentat pentru obținerea înregistrărilor, declarațiile faptelor sau altor informații relevante și evaluarea acestora în mod obiectiv pentru a determina măsura în care sunt îndeplinite cerințele specificate.

**Certificare** - atestare de terță parte referitoare la sistemele de management implementate.

**Supraveghere** - reluare sistematică a activităților de evaluare a conformității, ca o bază pentru menținerea validității declarației de conformitate.

**Suspendare** - invaliditate temporară a declarației de conformitate pentru întreg domeniul de certificare specificat sau pentru o parte a acestuia.

**Retragere** - revocare, anulare a certificării.

**Reclamație** - exprimarea insatisfacției, alta decât apelul, de către orice persoană sau organizație față Procet Laboratory, referitoare la activitățile organismului, pentru care se așteaptă un răspuns.

**Apel** - cerere a clientului Procet Laboratory, înaintată organismului de certificare pentru reconsiderarea de către Procet Laboratory a unei decizii pe care acesta a luat-o în legătură cu acel obiect.

**Neconformitate** - absenta sau esuarea de a implementa una sau mai multe cerinte ale sistemului de management conform referentialelor, sau o situatie care bazata pe dovezi obiective ridica indoilei asupra sigurantei alimentare a produselor finite.

**Observatie** - Abatere fara semnificatie, acceptabila, singulara, care ar putea conduce prin recurenta la o neconformitate.

**SMSA- Sistemul de Management al Sigurantei Alimentului**

## 5 Rolurile si responsabilitatile in cadrul schemei de certificare

### 5.1 Directorul General

- analizeaza respectarea procedurilor de certificare;
- ia decizia de certificare pe baza Fisei de evaluare dosar si a Dosarului de audit;
- semneaza certificatele emise de Procet Laboratory.

## 5.2 Directorul Tehnic Calitate

- participa la analiza contractului;
- identifica impreuna cu Responsabilul program SMSA necesarul de resurse pentru indeplinirea cerintelor contractuale;
- se asigura de completitudinea informatiilor pentru desfasurarea in conditii optime a procesului de certificare (Comanda, Contract, Chestionar, Documentatie, alte informatii avute la dispozitie);
- planifica auditurile si supune spre analiza si avizare Directorului program SMSA;
- selecteaza echipa de audit in functie de complexitatea domeniilor de activitate supuse certificarii si de disponibilitatea acestora;
- anunta clientul si membrii echipei de audit privind perioada estimata pentru desfasurarea auditului;
- convoaca Comitetul Tehnic in vederea evaluarii dosarelor de audit si luarii deciziei de certificare
- semnaleaza orice lipsuri privind documentele, resursele necesare planificarii, Responsabilului program SMSA si eventual clientului
- stabileste programul de monitorizare si evaluare a auditorilor in baza feed-back-ului primit de la clienti, , auditori si Resurse Umane;
- gestioneaza baza de date aferenta propriei activitati.
- raporteaza saptamanal stadiul certificarilor/supraveghegerilor/reinnoirilor/extinderilor, Directorului General.

## 5.3 Responsabil program management siguranta alimentului

- stabileste necesarul de resurse pentru activitatile desfasurate (umane, materiale, financiare);
- avizeaza planificarea auditurilor de certificare/supraveghe/urmarire/extindere/ reinnoire;
- pune la dispozitia echipei de audit orice informatie necesara pentru desfasurarea in conditii optime a auditului (Comanda certificare, Chestionar evaluare preliminara, Rapoarte de audit precedente, Documentatie).
- Solicita Directorului Tehnic Calitate convocarea Comitetului Tehnic in vederea evaluarii dosarelor de audit si luarii deciziei de certificare
- constituie interfata intre Procert Laboratory, echipa de audit si Comitetul Tehnic;
- identifica si semnaleaza Directorului General orice probleme legate de activitatea de certificare (amenintarea la asigurarea imparțialitatii Procert Laboratory, conflicte interne, comunicare interna/externa, respectarea procedurii (ex. confidentialitate);
- semnaleaza , auditorilor si expertilor, orice modificari privind procedurile de certificare/standardele/cerinte legale,
- semnaleaza , auditorilor si expertilor, orice lipsuri din dosarele de certificare (dovezi incomplete, inregistrari lipsa, incadrari constatari negative, etc.);
- raporteaza stadiul activitatilor desfasurate sefului ierarhic superior: probleme identificate, cauze, propuneri de imbunatatire, orice modificari aparute in cerintele legale si de reglementare, proceduri interne, dosarele ce urmeaza a fi analizate de catre Comitetul Tehnic;

## 5.4 Comitetul Tehnic

- asigura competenta tehnica pentru evaluarea dosarelor organizatiilor auditate in vederea acordarii / mentinerii / suspendarii / retragerii certificarii;
- analizeaza in mod obiectiv si imparțial dosarele de audit ale organizatiilor auditate si consemneaza concluziile in Fisa de evaluare a dosarului;

- 
- transmite Fisa de evaluare a dosarului Responsabilului Program Siguranta Alimentului pentru decizia acordarii / mentinerii / suspendarii / retragerii certificarii;
  - efectueaza o evaluarea continua a auditorilor din punct de vedere al completitudinii dosarelor de audit prezentate de acestia;
  - evalueaza auditorii sefi / auditorii / expertii Procert Laboratory prin interviuri fata in fata sau telefonice din punct de vedere al competentelor pe domeniul solicitat;
  - pastreaza confidentialitatea informatiilor si a datelor din dosarele organizatiilor auditate.

## 5.5 Asistent manager

- emite certificatele conform Registrului de eliberare certificate;
- traduce domeniul de certificare;
- transmite Clientului Certificatele dupa ce au fost verificate de Directorul General si semnate de acesta;
- se preocupa de primirea certificatelor anulate / retrase si arivarea lor in dosarul de audit.
- consemneaza orice modificare survenita in statutul unui certificate in Registrul certificate: suspendare, extindere, restrangere, anulare, retragere conform recomandarilor Directorului General.

## 6 Etapele schemei de certificare

### 6.1 Analiza solicitarii

Organizația care dorește să obțină certificarea sistemului de management al siguranței alimentului de către Procert Laboratory trebuie să prezinte o comandă fermă (Comanda de certificare) împreună cu Chestionarul de evaluare preliminară. Clientul poate solicita o certificare de grup pentru două sau mai multe organizații, atunci când una din condițiile de mai jos sunt îndeplinite:

- unul dintre acționari este comun pentru organizațiile care doresc certificarea de grup;
- organizațiile au un sistem de management similar;
- produsele și serviciile furnizate sunt identice sau comparabile și incluse în domeniul de certificare.

Procert Laboratory analizează cererea clientului și poate solicita/accesa și alte informații pentru a decide dacă Organismul de certificare poate oferi serviciile în conformitate cu cerințele ISO/CEI 17021:2005 și propriile politici și proceduri. Datele trebuie să îi permită stabilirea următoarelor:

- domeniul de certificare dorit;
- datele generale ale organizației solicitante, inclusiv numele, adresa (adresele) locației (locațiilor) fizice, aspecte semnificative ale proceselor și operațiunilor, și orice obligații legale relevante;
- informații generale referitoare la organizația solicitantă, relevante domeniului de certificare solicitat, cum ar fi activitățile sale, resursele umane și tehnice, funcțiile și relațiile într-o corporație mai amplă, dacă există;
- informații referitoare la toate procesele subcontractate utilizate de organizație, care ar influența conformitatea cu cerințele;
- standardele sau alte cerințe față de care organizația solicitantă dorește certificarea;
- informații referitoare la utilizarea consultanței în legătură cu sistemul de management.

În analiza cererii se ține cont ca:

- informațiile despre organizație solicitantă și sistemul sau de management sunt suficiente pentru efectuarea auditului;
- cerințele pentru certificare sunt clar definite și documentate și au fost furnizate organizației solicitante;
- este rezolvată orice diferență cunoscută de înțelegere dintre Procert Laboratory și organizația solicitantă;
- personalul Procert Laboratory are competența și capacitatea pentru a putea audita domeniul și locațiile solicitate (competență, timp, limbă, condiții de securitate, amenințări asupra imparțialității).
- înțelegerea clară a domeniului de certificare solicitat și a locațiilor pentru care se solicită certificarea;
- asigurarea că din domeniul solicitat certificării nu lipsesc procese, sectoare, produse care au influența asupra siguranței alimentare a produselor finite sau serviciilor oferite;

Decizia rezultată în urma analizei solicitării trebuie menținută, inclusiv orice justificări necesare.

Analiza Comenzii de certificare se face de către Directorul Tehnic Calitate, Responsabilul de program SMSA, Directorul Economic Comercial, și Directorul General.

Rezultatul analizei contine justificarea deciziei de intreprindere a auditului cat si identificarea personalului care va fi implicat in desfasurarea procesului de certificare (auditori, experti, membrii Comitet Tehnic).

Procert Laboratory identifică competența necesară și amploarea evaluărilor în vederea obtinerii și menținerii certificării. Numărul de zile de evaluare pentru auditul inițial și pentru supravegheri sunt stabilite in funcție de procedura *Stabilirea numarului de zile om pentru efectuarea evaluarilor in vederea certificarii / supravegherii / extinderii / restrangerii / reevaluarii / reinnoirii*.

- In cazul unei organizatii cu locatii multiple intr-un singur certificat se tine cont de urmatoarele:
- toate locatiile sunt in aceeasi tara;
- toate locatiile activeaza sub un singur sistem de management al sigurantei alimentului, controlat si administrat central, sistem care sa corespunda SR EN ISO 22000:2005;
- s-a efectuat un audit intern in fiecare locatie in ultimii trei ani inainte de certificare, in baza SR EN ISO 22000:2005;
- dupa auditul de certificare trebuie efectuat un audit intern in fiecare locatie, in perioada de valabilitate a certificarii;
- implementarea actiunilor corective rezultate in urma auditului intern trebuie sa se reflecte in fiecare dintre locatiile individuale.

În cazul în care Procert Laboratory decide că poate furniza servicii de evaluare în vederea certificării se transmite clientului Oferta sau proiectul de contract.

Etapele procesului de certificare stabilite contractual sunt:

- Inițierea procesului de certificare;
- Audit faza 1;
- Audit faza 2 ;
- Luarea deciziei de certificare;
- Eliberarea certificatului;
- Supravegherea 1 (la 6 luni de la luarea deciziei de certificare) ;
- Supravegherea 2 (la 18 luni de la luarea deciziei de certificare) ;
- Supravegherea 3 (la 30 luni de la luarea deciziei de certificare).

Numărul de zile stabilite pentru efectuarea auditurilor de certificare și supraveghere poate fi modificat în urma Auditului faza 1, la recomandarea justificată a Auditorului Șef.

## 6.2 Desemnarea echipei de audit

Responsabilul de programa SMSA impreuna cu Directorul Tehnic Calitate desemneaza echipa de audit in vederea efectuării auditului. Echipa de audit este formata dintr-un Auditor Sef (conducatorul echipei de audit) si membrii (auditori si experti). In cadrul echipei de audit este obligatoriu ca Auditorul Sef sa aiba o parte din competente pe domeniul auditat. Auditorii trebuie sa aiba competente pe domeniul auditat sau domenii conexe. In cazul in care, domeniul de activitate al furnizorului de sistem de management este domeniu de risc, unul dintre membrii echipei trebuie sa fie expert, altfel echipa se completeaza cu un membru expert.

### 6.3 Auditul de certificare initiala

Dupa definitivarea si semnarea contractului si a deciziei de incepere derulare faze audit, Procert Laboratory desfășoară etapa de certificare initiala în vederea certificării sistemului de management al sigurantei alimentului solicitat. Desfasurarea auditului de certificare initiala se programeaza astfel incat echipa de audit sa aiba posibilitatea de a audita organizatia in timpul functionarii unui numar reprezentativ de linii de productie, categorii si sectoare din domeniul de certificare.

Echipe de audit desemnată pentru evaluare ține cont de competentele și experiența specifică a auditorilor. Daca exista vreun conflict de interese, organizatia are dreptul de a cere, justificat, inlocuirea auditorilor.

Procert Laboratory are proceduri documentate pentru a descrie procesul de audit "*Evaluarea SMSA in vederea certificarii*". Astfel de proceduri stabilesc modalitatea in care Procert Laboratory deruleaza procesul de certificare in mod echitabil si transparent pentru toti clientii sai.

Aceasta cerinta se aplica si unui sistem de management in care sunt utilizate documentele electronice sau alte procese electronice. Procert Laboratory justifica si inregistreze analiza rationala pentru inceperea abordarii sediilor.

Daca mai mult de o echipa de audit este implicata in auditul sau supravegherea rețelei, Procert Laboratory desemneaza un singur conducator al echipei de audit a carui responsabilitate consta in consolidarea dovezilor tuturor echipelor de audit si elaborarea unui raport de sinteza.

Auditul inițial de certificare presupune parcurgerea a două etape: auditul faza 1 și auditul faza 2.

**Auditul faza 1** se deruleaza intotdeauna la sediul clientului.

Atunci cand o organizatie a implementat o combinatie de masuri de control dezvoltata extern, in faza 1 a auditului se analizeaza documentatia inclusa in SMSA si stabileste daca masurile de control sunt adecvate organizatiei, daca au fost elaborate in conformitate cu cerintele SR EN ISO 22000:2005 si daca sunt actualizate. Existenta autorizatiilor relevante este verificata atunci cand se colecteaza informatii privind conformitatea cu aspectele reglementate prin Listele de verificare specifice fiecarui sector de activitate

**Obiectivul auditului faza 1** este acela de a cunoaste cât mai bine organizația solicitantă și a analiza stadiului acesteia în raport cu referențialele in vederea unei planificari adecvate a auditului faza 2. De aceea se urmaresc:

- evaluarea documentatiei sistemului de management al sigurantei alimentului al clientului, cat si a documentelor suplimentare necesare;
- evaluarea existentei autorizatiilor relevante;
- evaluarea masurii in care sistemul de management al sigurantei alimentului include procese si metode adecvate pentru identificarea si evaluarea sistemului de management al pericolelor sigurantei alimentelor si pentru alegerea si clasificarea ulterioara a masurilor de control;
- evaluarea identificarii de catre organizatie a programelor preliminare adecvate domeniului de certificare;
- evaluarea sediului clientului, a conditiilor specifice locatiei, si a nivelului de pregatire a personalului pentru auditul faza 2;
- evaluarea conformarii cu cerintele legale si de reglementare aplicabile in domeniul sigurantei alimentului;

- evaluarea măsurii în care sistemul de management al siguranței alimentului atinge politica organizației în domeniu;
- evaluarea măsurii în care programele de validare, verificare și îmbunătățire sunt în conformitate cu cerințele standardului SR EN ISO 22000:2005.
- evaluarea auditurilor interne și analizei efectuate de management;
- analiza rapoartelor rezultate în urma inspecțiilor autorităților în domeniul siguranței alimentului și analiza modalității de comunicare externă;
- confirmarea și stabilirea domeniului de aplicare, a criteriilor de audit și a locațiilor pentru care se solicită certificarea.

Informațiile de mai sus trebuie să conducă la:

- planificarea activităților, alocarea resurselor pentru auditul faza 2 cât și detalii privind desfășurarea acestuia;
- aprecierea gradului de pregătire a organizației pentru efectuarea auditului faza 2,
- identificarea zonelor critice care ar putea să conducă la neconformități în stadiul 2 de audit.

Constatarile auditului faza 1 se consemnează în Raportul de audit faza 1 care este comunicat imediat clientului. Perioada de timp între auditul faza 1 și auditul faza 2 este stabilită de comun acord cu clientul în funcție de constatarile auditului faza 1, dar nu mult de 6 luni. Dacă este nevoie de un interval mai lung, etapa 1 este repetată.

Zonele critice (problemele) sesizate de echipa de audit în Auditul faza 1, care rămân necorectate, pot conduce ca în faza 2 a auditului inițial de certificare să fie sesizate ca neconformități.

**Auditul faza 2** se derulează obligatoriu la sediul-sediile clientului.

**Obiectivul auditului faza 2** este evaluarea implementării și eficacității sistemului de management al siguranței alimentului organizației solicitante în raport cu SR EN ISO 22000:2005 și politica asumată în domeniu siguranței alimentului.

Auditul se desfășoară în baza Planului de audit elaborat de către Auditorul Șef și acceptat de către client.

Sedința de deschidere este prima etapă a Auditului faza 2 și trebuie să urmărească:

- prezentarea participanților, inclusiv o scurtă descriere a acestora;
- confirmarea și stabilirea domeniului de aplicare, a criteriilor de audit și a locațiilor pentru care se solicită certificarea;
- metodele și procedurile utilizate în timpul auditului, inclusiv cele de esantionare;
- stabilirea și confirmarea canalelor de comunicare;
- confirmarea resurselor și facilităților necesare desfășurării auditului;
- confirmarea limbii utilizate în timpul auditului;
- confirmarea aspectelor referitoare la confidențialitate și raportare a rezultatelor auditului;
- informarea cu privire la condițiile în care auditul poate fi terminat;

Echipa de audit se va asigura de:

- conformitatea sistemului de management cu cerințele SR EN ISO 22000:2005 și a altor documente normative;
- funcționarea unui sistem de monitorizare, măsurare, raportare și analiză a performanței sistemului de management al siguranței alimentului, în raport cu politica de siguranță alimentului, cerințele legale și alte cerințe aplicabile și obiectivele și tinte stabilite;

- controlul operational al proceselor si activitatilor desfasurate;
- conformitatea cu cerintele legale si de reglementare si alte cerinte la care organizatia a aderat;
- functionarea, eficacitatea si adecvarea procesului de audit intern si analizei efectuate de management;
- eficacitatea sistemului de management al sigurantei alimentului implementat, in raport cu cerintele legale, politica in domeniul sigurantei alimentului si obiectivele stabilite;
- existenta unei legaturi clare intre cerintele legale aplicabile in domeniul sigurantei alimentului, politici, obiective si tinte referitoare la performanta, responsabilitati, competente ale personalului, operatiuni, proceduri, analiza datelor si constatările si concluziile auditului intern si analizei efectuate de management.

Pe parcursul auditului, echipa de audit va inregistra eventualele neconformitati fata de documentele de referință, în Rapoarte de constatări.

Constatările evaluărilor pot avea următoarele încadrări:

- conformitate;
- neconformitate;
- observație.

La sfarsitul sedintei de inchidere, Auditorul Șef va comunica clientului domeniul si locatiile pentru care se va propune acordarea certificarii, in functie de constatările auditului.

În cazul în care au existat constatări negative, Clientul trebuie să stabilească corecții și acțiuni corective in maxim 2 saptamani de la luarea la cunostinta a constatarilor negative. Termenul de rezolvare al corecțiilor-acțiunilor corective nu va fi mai mare de 3 luni. Auditorul Șef analizează propunerile Clientului și decide modul adecvat de verificare a închiderilor corecțiilor și acțiunilor corective.

In cazul in care este necesar un audit suplimentar pentru verificarea închiderii acestora, costul va fi suportat de către Client.

Raportarea rezultatelor auditului se face prin Sinteza auditului, completata de Auditorul Sef ce contine propunerea privind acordarea sau neacordarea certificării.

Informatiile si documentele rezultate in timpul auditului sunt predate Directorului Tehnic Calitate, care urmareste completitudinea Dosarului de audit. Atunci cand Dosarul de audit este complet, convoaca Comitetului Tehnic pentru analiza dosarului.

## 6.4 Decizia de certificare

Rezolutia privind acordarea certificării pentru domeniul și locațiile solicitate de Client, se adoptă de către Directorul General al Procert Laboratory, in baza propunerii membrilor Comitetului Tehnic.

Certificarea se acorda atunci cand:

- solicitantul prezinta dovezi suficiente pentru demonstrarea implementarii, mentinerii si eficacitatii sistemului de management al sigurantei alimentului implementat in raport cu SR EN ISO 22000:2005;
- solicitantul prezinta dovezi ale efectuării a minimum unui audit intern pe an;
- solicitantul prezinta dovezi ale efectuării a minimum unei analize efectuate de management pe an;
- solicitantul respecta prezentele *Regulile de certificare Procert Laboratory* si prevederile Contractului de certificare;

- solicitantul a inchis toate neconformitățile identificate în timpul auditului faza 1 și faza 2, în termenul stabilit cu echipa de audit.

Decizia de certificare se ia în baza evaluării constatarilor și concluziilor auditului (rapoarte de audit, comentarii asupra neconformităților, confirmarea informațiilor furnizate către organismul de certificare și utilizate în analiza solicitării de certificare, recomandările Auditorului Șef) și a altor informații relevante (ex: site, mass media, reclamații) de către membrii Comitetului Tehnic.

Astfel, în primă fază, dosarul este analizat din punct de vedere tehnic de către membrii Comitetului Tehnic în funcție de domeniile solicitate.

Decizia Directorului General ține cont de concluziile echipei de audit, ale membrilor Comitetului Tehnic cât și de respectarea procedurilor în vigoare în vederea luării deciziei de certificare. Decizia luată de Directorul General este înscrisă în Registrul de eliberare certificate și comunicată Clientului scris.

Solicitanții nemulțumiți de decizia adoptată pot formula apeluri la decizia de certificare, adresată Directorului General.

În cazul deciziei favorabile de certificare, Procert Laboratory va elibera Clientului Certificatul/ Certificatele, Anexa la certificate (dacă organizația auditată are mai mult de 3 puncte de lucru), mărcile de certificare Procert Laboratory și Regulile de utilizare a mărcilor de certificare Procert Laboratory.

Certificatul eliberat de Procert Laboratory conține următoarele informații:

- standardul de referință;
- numele și adresa (inclusiv punctele de lucru) organizației certificate;
- activitățile pentru care s-a acordat certificarea;
- codul/codurile EA pentru care s-a acordat certificarea și categoria lanțului alimentar, conform Anexei A a SR EN ISO 22003: 2007
- data eliberării / data expirării certificatului;
- numărul și seria certificatului.

Anexa la certificat (cada este cazul) conține următoarele informații:

- standardul de referință;
- numărul și seria certificatului aferent;
- adresele și domeniul certificat;
- data eliberării / data expirării certificatului.

Seria certificatului este marcată printr-o literă în funcție de standardul adoptat, astfel: SA = siguranța alimentului.

Numărul certificatului este format din 5 cifre, certificatele numerotându-se în ordine crescătoare de la 00001 la 0000n.

După acordarea certificatului/ certificatelor, Procert Laboratory va înregistra lunar pe site-ul Procert Laboratory ([www.procertlaboratory.ro](http://www.procertlaboratory.ro)) certificatele emise.

Transmiterea certificatelor, anexei și mărcilor și a Regulilor de utilizare a mărcilor de certificare Procert Laboratory se face pe baza de proces verbal, utilizând servicii postale sau înmănare directă.

## 6.5 Valabilitatea și reînnoirea certificării sistemelor de management

CertIFICATELE emise de Procert Laboratory sunt valabile pe o perioadă de 3 ani de la data emiterii, cu condiția respectării programului de supraveghere transmis de către Procert Laboratory la eliberarea certificatului.

Modificările (ex: schimbare punct de lucru, modificare procese, modificare mod de lucru, etc...) apărute în sistemul de management al siguranței alimentului Clientului certificat, trebuie notificate către Procert Laboratory.

În acest sens, Procert Laboratory trebuie să reevalueze organizația și poate planifica audituri de supraveghere suplimentare în vederea evaluării sistemului de management al siguranței alimentului organizației. Costurile acestor evaluări vor fi suportate de organizație.

În cazul în care se modifică cerințele de certificare ale Procert Laboratory și este necesară o reevaluare, conform Politicii de tranziție, Clientul trebuie să accepte reevaluarea, suportând costurile, pentru menținerea certificării.

Drepturile și obligațiile Clienților pe perioada valabilității Certificatelor sunt următoarele:

— drepturi:

- să folosească marca/ mărcile de certificare Procert Laboratory pentru promovarea imaginii organizației numai pentru activitățile și punctele de lucru pentru care a obținut certificarea;
- să accepte programul auditurilor de supraveghere ;
- să solicite prin adresă scrisă restrângerea și / sau extinderea domeniului certificării;
- să renunțe în orice moment la certificare (cu plata tarifelor prevăzute în contractul de certificare până în momentul respectiv).

— obligații:

- să mențină sistemul de management al siguranței alimentului;
- efectuarea anual a cel puțin un audit intern și o analiză efectuată de management;
- să respecte toate prevederile Reguli de utilizare a marilor de conformitate Procert Laboratory;
- să mențină proceduri adecvate pentru a se asigura că informațiile către organism sunt actualizate;
- să pună la dispoziția Procert Laboratory situația reclamațiilor primite din partea clienților, reclamații legate de funcționarea sistemului de management al siguranței alimentului, înregistrări ale comunicărilor externe referitoare la sistemul de management de mediu;
- să își dea acordul pentru toate auditurile de supraveghere, planificate sau neplanificate, cooperând cu echipa de audit, cu asigurarea documentelor / înregistrărilor, accesului necesar și securității echipei;

- sa respecte prevederile Contractului de certificare si ale prezentei proceduri.

Certificarea Procert Laboratory nu absolvă organizația de obligațiile sale legale si contractuale legate de produsele si / sau serviciile furnizate.

## 6.6 MENTINEREA CERTIFICARII

Mentinerea certificării pe perioada de valabilitate a certificatului presupune demonstrarea continua a eficienței si eficacității sistemului de management al siguranței alimentului pentru domeniul certificat, in cadrul auditurilor planificate de supraveghere.

Auditurile de supraveghere planificare au loc astfel:

- Supravegherea I – la 6 luni de la auditul de certificare;
- Supravegherea II – la 1 an de la supravegherea I;
- Supravegherea III – la 1 an de la supravegherea II.

Termenele pentru efectuarea evaluărilor in vederea mentinerii certificării se pot devansa sau prelungi cu cel mult 60 de zile lucratoare fata de termenele planificate, asa cum este prezentat mai sus. Primul audit de supraveghere nu trebuie sa depaseasca 12 luni de la ultima zi a auditului faza 2.

La auditurile de supraveghere Procert Laboratory isi dezvolta activitățile de supraveghere, astfel incat zonele si funcțiile reprezentative, acoperite de domeniul de activitate al sistemului de management sa fie monitorizate in mod regulat, si sa ia in considerare schimbările aparute la clientul certificat si la sistemul sau de management.

Procesul de evaluare periodica a sistemelor de management al siguranței alimentului presupune efectuarea evaluărilor de supraveghere la fata locului, pentru a permite monitorizarea indeplinirii continue a cerintelor de certificare. Auditurile de supraveghere urmaresc:

- verificarea actiunilor corective luate in urma neconformitatilor de la auditul anterior.
- verificarea inchiderii observatiilor identificate in cadrul auditului anterior;
- verificarea mentinerii sistemului de management al siguranței alimentului si eficacitatea acestuia cu privire la realizarea obiectivelor si politicii in domeniul siguranței alimentului;
- verificarea relevantei si completitudinii auditului intern, analizei efectuate de management, cat si a functionarii procesului de actiune corectiva si preventiva;
- verificarea proceselor selectate;
- verificarea procesului de comunicare externa cu partile interesate referitor la sistemul de siguranța alimentului;
- analiza schimbarilor organizatiei, a documentatiei, punctelor de lucru;
- functionarea procesului de evaluare a conformarii cu cerintele legale si de reglementare aplicabile;
- verificarea derularii activitatilor planificate in vederea imbunatatirii sistemului de management al siguranței alimentului si a performantei sistemului in raport cu politica in domeniul siguranței alimentului;
- verificarea modalitatii de analiza si inchidere a corectiilor si actiunilor corective identificate in timpul auditului anterior;
- modalitatea de a trata reclamatiiile.
- Verificarea utilizarii marilor si/ sau a oricaror alte referiri la certificare

Etapele desfasurarii unui audit de supraveghere sunt aceleasi ca la orice audit.

In cazul in care echipa de audit nu ridica neconformitati in timpul auditului de supraveghere, mentinerea certificatului se face pe baza recomandarii Auditorului Sef.

In cazul identificarii de neconformitati in cadrul auditurilor de supraveghere, Directorul Tehnic Calitate in functie de informatiile primite de la Responsabilul de program SMSA, convoaca membrii Comitetului Tehnic in vederea analizei dosarului de supraveghere.

In functie de recomandarea membrilor Comitetului Tehnic, Director General ia decizia mentinerii sau suspendarii certificarii.

In cazul deciziei de suspendare este obligatorie urmarirea inchiderii neconformitatilor. Rezultatul inchiderii neconformitatilor este evaluat de Comitetul Tehnic si Directorul General ia decizia de retragere sau restrangere a domeniului certificat.

Auditurile neplanificate (de urmarire) se inițiază de Procert Laboratory in următoarele cazuri:

- modificări majore ale sistemului de management al organizației certificate, inclusiv a statutului legal;
- modificarea cerintelor si procedurilor Procert Laboratory;
- reclamații privind funcționarea sistemului de management privind activitățile certificate;
- reclamații privind utilizarea abuziva a mărcilor de certificare.

In cazul identificarii de neconformitati in cadrul auditurilor de supraveghere neprogramate, Directorul Tehnic Calitate, la cerera responsabilului de programe SMSA, convoaca membrii Comitetului Tehnic in vederea analizei dosarului de supraveghere.

In functie de rezultatele analizei membrilor Comitetului Tehnic, Comitetul Tehnic si Directorul General iau decizia mentinerii sau suspendarii certificarii.

In cazul deciziei de suspendare este obligatorie urmarirea inchiderii neconformitatilor. Rezultatul inchiderii neconformitatilor este evaluat de Comitetul Tehnic si se ia decizia de retragere sau restrangere a domeniului certificat. In acest caz se va consemna suspendarea in Registrul certificate si se va mentiona pe site-ul [www.procertlaboratory.ro](http://www.procertlaboratory.ro)

## 6.7 Recertificarea

Recertificarea este similara certificarii sistemului de management de mediu. Procesul de recertificare are loc la 3 ani de la certificare si presupune incheierea unui act aditional, cu acordul ambelor parti.

Cu cel putin trei luni inainte de expirarea termenului de valabilitate a Certificatului, Procet Laboratory va anunta organizatia cu privire la valabilitatea certificatului. In cazul in care organizatia este de acord, se va incheia un act aditional la contract.

Evaluarea in vederea reinnoirii certificatului se va programa cu cel putin 2 luni inainte de expirarea termenului de valabilitate al certificatului.

In cazul mentinerii certificatului se pastreaza acelasi numar de certificat, precedat de litera "R" = reinnoire.

## 6.8 Renunțarea la certificare; extinderea sau restrangerea domeniului de certificare; suspendarea sau retragerea certificării

### Renunțarea la certificare

Organizațiile certificate pot renunța la certificare:

- la cerere scrisă;
- la expirarea termenului de valabilitate a certificatelor, prin neprezentarea Comenzii de recertificare;
- în cazul modificării standardului de referință pentru certificare;
- în cazul neacceptării modificărilor aduse prezentelor reguli și / sau condițiilor financiare prin renunțarea unilaterală la contract.

Renunțarea devine efectivă imediat.

În urma renunțării la certificare, organizația se obligă:

- să restituie originalul certificatului Procert Laboratory;
- să nu realizeze o eventuală copie sau o altă reproducere a certificatelor;
- să elimine orice referință la certificare și să înceteze utilizarea mărcii Procert Laboratory.

Prin renunțarea la certificatul Procert Laboratory, organizația respectivă va fi scoasă din lista organizațiilor certificate de Procert Laboratory.

### ***Extinderea sau restrângerea certificării***

Extinderea domeniului certificării se realizează ca urmare a unei solicitări scrise. Procesul de extindere urmărește pașii procesului de certificare. Auditul de extindere se desfășoară în urma analizei și acceptării solicitării, fiind desfășurat fie independent - la cerere, fie în completare la un audit de supraveghere. Extinderea domeniului va fi menționată într-un act adițional la contract și se menționează în raportul de audit întocmit de auditorul șef.

Auditul de extindere este tratat:

- ca un audit inițial de certificare (sau de recertificare): programul acoperind toate capitolele din referențial, în conformitate cu procedurile referitoare la evaluarea sistemelor de management;
- ca un audit de supraveghere, în cazul unei extinderi de mică amploare, în conformitate cu prezenta procedură.

În cazul deciziei favorabile, se înscrie în *Registrul de eliberare certificate*. Noul certificat are același număr și aceeași durată de valabilitate cu cel inițial, dar cu domeniul sau standardul modificat sau cu introducerea noilor filiale. De asemenea, data emiterii noului certificat va fi precizată într-o paranteză, în continuarea datei inițiale de emiterie a certificatului, fiind precedată de litera E.

Procert Laboratory contactează organizația și solicită returnarea certificatului. Noul certificat se transmite numai după primirea de către Procert Laboratory a vechiului certificat.

Auditul de restrângere a domeniului certificării se realizează la cererea organizației certificate ca urmare a restrângerii activității, închiderii unor filiale, etc.. Solicitarea de restrângere a domeniului este analizată ca în cazul unui audit de certificare. Restrângerea se tratează ca un audit inițial de certificare sau ca un audit de supraveghere în funcție de impactul modificărilor asupra sistemului de management al siguranței alimentului. Acest aspect se precizează într-un act adițional la contract.

Restrangerea domeniului se poate face la solicitarea clientului sau la propunerea Auditorului Sef care la un audit de supraveghere programat atunci cand constata ca organizatia nu mai dispune de capabilitatea tehnica de a satisface conditiile de certificare pentru toate activitatile din domeniul certificat. Nu se accepta restrangeri ale domeniului de certificare cu procese, servicii care influenteaza calitatea produsului finit.

Noul certificat are acelasi numar si aceeasi durata de valabilitate cu cel initial, dar cu domeniul restrans. De asemenea, data emiterii noului certificat va fi precizata intr-o paranteza, in continuarea datei initiale de emitere a certificatului, fiind precedata de litera S.

Procert Laboratory inscrie in *Registrul eliberare certificate*, seria si numarul de ordine al certificatului. Procert Laboratory contacteaza Clientul si solicita returnarea certificatului. Noul certificat se emite numai dupa primirea de catre Procert Laboratory a vechiului certificat.

### ***Suspendarea certificării***

Suspendarea Certificatului este actiunea de retragere pe o perioada precizata de timp a deciziei cu privire la mentinerea certificarii datorita nerespectarii referentialului sau conditiilor contractuale.

Suspendarea certificatului este decizia Directorului General si a Comitetului Tehnic si este luata in urmatoarele conditii ::

- sistemul de management al clientilor certificati are esecuri repetate si serioase in ceea ce priveste indeplinirea cerintelor certificarii, inclusiv a cerintelor pentru eficacitatea sistemului de management (esecuri identificate fie in cadrul auditurilor de supraveghere programate, fie neprogramate fie datorita reclamatilor primite de la beneficiari);
- Clientul nu permite efectuarea auditurilor de supraveghere sau recertificare la frecventa ceruta
- nerespectarea termenelor prevazute in Planificarea in vederea mentinerii certificatului cu maxim 60 de zile lucratoare;
- abateri de la Reguli de utilizare a marcilor de conformitate Procert Laboratory, cod PO - 8.4 - 1, pe care organizatia si le asuma si stabileste termene de rezolvare in mai putin de o luna;
- modificarea majora a sistemului/sistemelor de management fara a planifica un audit de evaluare in termen de maxim 60 de zile de la data anuntarii Procert Laboratory cu privire la acestea;
- cerere voluntara de suspendare.

Suspendarea nu trebuie sa depasesca 3 luni.

### ***Anularea certificării/ retragerea certificatelor***

Retragerea este actiunea de suspendare pe perioada nelimitata a deciziei de mentinere a certificarii datorita unor abateri care afecteaza imaginea Procert Laboratory, datorita nerespectarii referentialului sau a conditiilor contractuale. Retragerea certificatului este decizia Directorului General si este luata in urmatoarele conditii:

- esecul rezolvarii problemelor care au dus la suspendarea certificarii, in timpul stabilit de organismul de certificare;
- nerespectarea repetata a termenilor contractuali;
- la expirarea termenului de valabilitate a certificatului, prin neprezentarea unei cereri de reinnoire cu cel putin trei luni inainte de expirarea certificatului;
- renuntarea unilaterala la contract.
- neacceptarea modificarilor aduse la procedurile Procert Laboratory.
- incetarea activitatilor pentru care s-a obtinut certificarea sistemului de management;

— faliment sau lichidare pe cale juridica.

Membrii Comitetului Tehnic evalueaza recomandarea Auditorului Sef de mentinere a deciziei de suspendare.

Procert Laboratory comunica organizatiei printr-o scrisoare decizia de suspendare/retragere. In cazul deciziei de retragere este solicitata returnarea Certificatului eliberat si se renunta la Contract.

Cientul este obligat sa returneze Certificatele eliberate in original si este obligat sa inceteze folosirea marilor de certificare.

## 6.9 Managementul impartialitatii

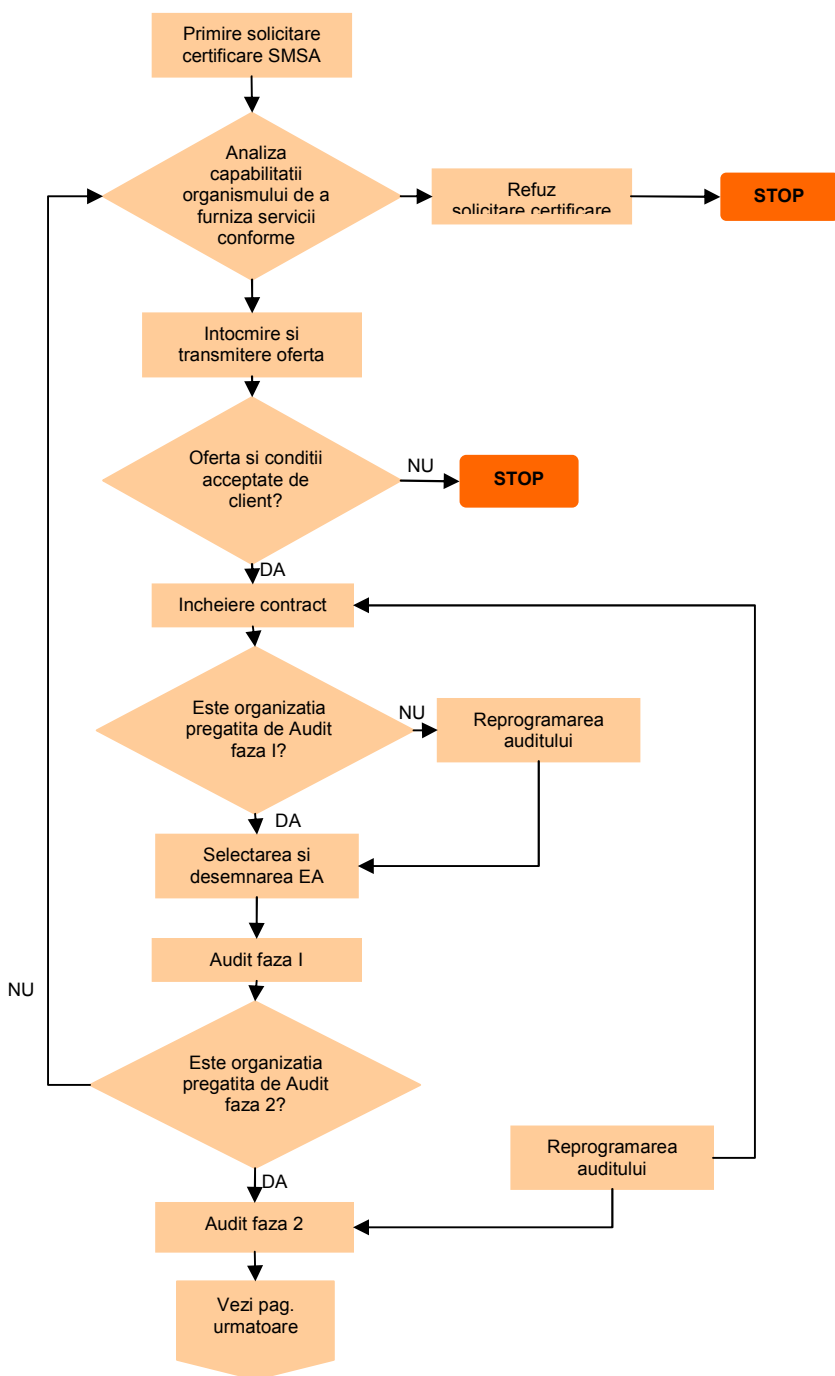
Pentru asigurarea impartialitatii Procert Laboratory urmareste urmatoarele principii:

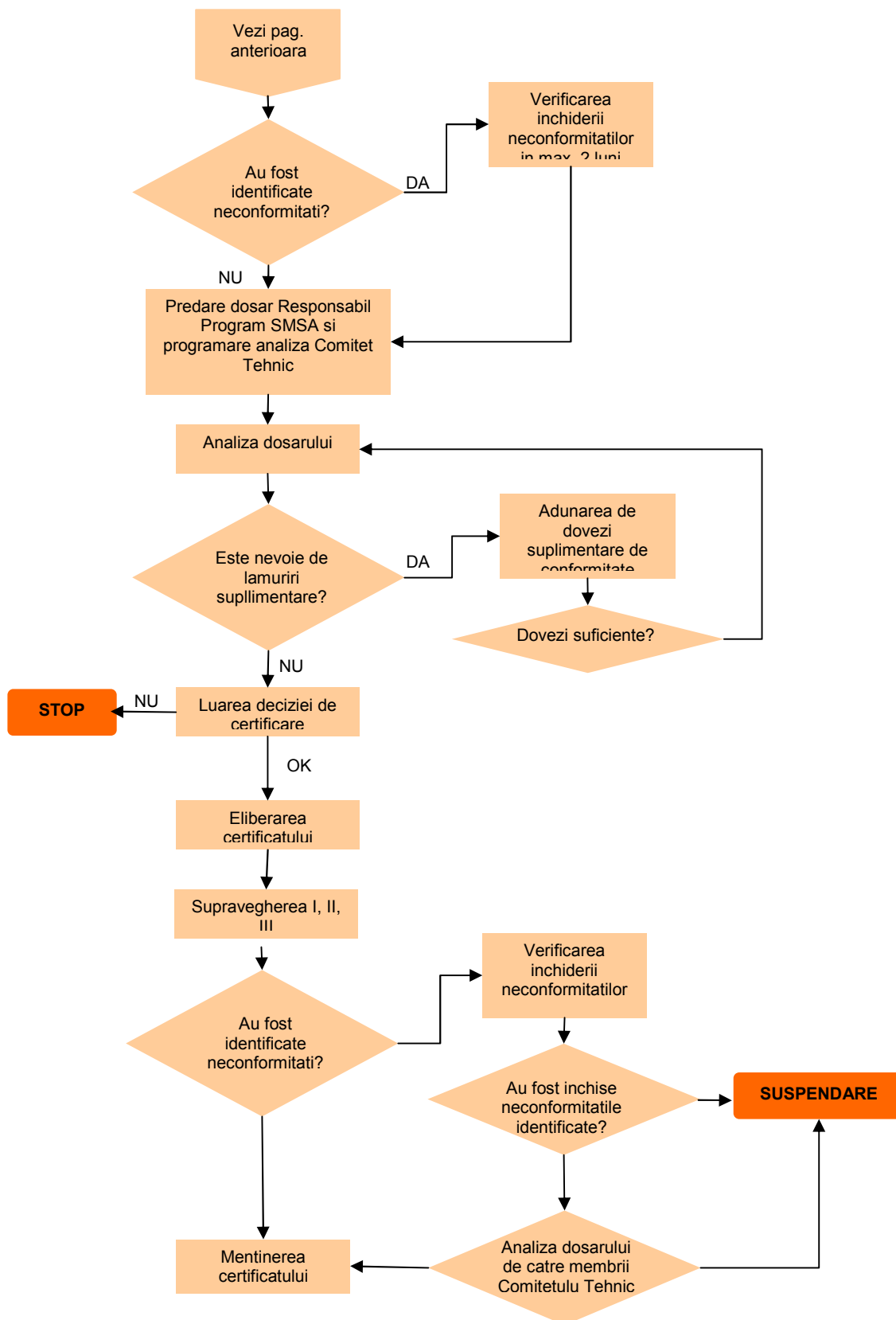
1. Procert Laboratory, prin statutul sau nu acorda servicii de consultanta;
2. Procert Laboratory formeaza o structura la cel mai inalt nivel care trebuie sa asigure impartialitatea activitatilor organismului de certificare;
3. Procert Laboratory nu acorda certificate pentru firmele la care personalul de conducere (Director General, Director Tehnic Calitate, Responsabil de Program SMSA) a acordat consultanta in ultimii 2 ani.
4. Persoanele implicate in procesul de certificare nu trebuie sa fi furnizat consultanta, inclusiv cei care activeaza la nivel managerial, in ultimii doi ani, pentru clientul evaluat in vederea certificarii/mentinerii certificarii.
5. Procert Laboratory nu subcontracteaza unei firme de consultanta auditurile de certificare / supraveghere.
6. Anual, Procert Laboratory evalueaza riscurile legate de impartialitate;
7. Persoanele implicate in procesul de certificare nu au fost implicate in analiza HACCP, in ultimii doi ani, pentru clientul evaluat in vederea certificarii / mentinerii certificarii.

De aceea personalul implicat in activitatea de certificare trebuie sa declare ori de cate ori apar conflicte de interese.

Directorul Tehnic Calitate si Directorul General trebuie sa se asigure de desfasurarea activitatilor cu impartialitate, fara a permite presiuni comerciale, financiare sau de alta natura.

## 7 Schema de certificare





## 8 Personalul implicat in schema de certificare

### 8.1 Directorul General

#### Studii

- studii post universitare;

#### Instruiri specifice procesului de certificare

- cunoasterea documentatiei Procert Laboratory;
- absolvent al unui/ unor curs / cursuri de minim 5 zile de auditor in domeniul sigurantei alimentului;
- cunostinte relevante referitoare la sistemele de management al sigurantei alimentului;

#### Experienta de lucru

- minim 4 ani de experienta in munca;
- minim 1 an de experienta in munca intr-un post de conducere;

#### Abilitati si competente

- capacitatea de a intelege principiile HACCP in vigoare, a programelor preliminare;
- capacitatea de a identifica pericolele pentru siguranta alimentului;
- capacitatea de a lucra in echipa, de a comunica, de a raporta corect informatiile, de a forma personal.

### 8.2 Directorul Tehnic Calitate

#### Studii

- studii universitare tehnice;

#### Instruiri specifice procesului de certificare

- cunoasterea documentatiei Procert Laboratory;
- capacitatea de a intelege si a aprecia complexitatea proceselor, a aspectelor legale si a sigurantei alimentului asociat domeniilor de certificare;
- cunoasterea cerintelor SR EN ISO 22000:2005 si a tehnicilor de audit;

#### Experienta de lucru

- minim 4 ani de experienta in munca;
- minim 1 an de experienta in munca intr-un post de conducere;

#### Abilitati si competente

- capabilitatea de a aplica principiile, procedurile si tehnicile de audit;
- capacitatea de a lucra in echipa, de a comunica, de a raporta corect informatiile.

### 8.3 Responsabil program SMSA

#### Studii

- studii universitare care includ chimie alimentara, microbiologie generala si chimie organica;

### **Instruiri specifice procesului de certificare**

- cunoasterea documentatiei Procert Laboratory;
- cunostinte solide referitoare la sistemul de management al sigurantei alimentului
- cunostinte solide referitoare la principiile analizei pericolelor si punctele critice de control, evaluarea si analiza pericolelor;
- cunostinte referitoare la principiile managementului sigurantei alimentului, inclusiv programele preliminare;
- cunoasterea tehnicilor de audit;

### **Experienta de lucru**

- experienta in munca de cel putin 6 ani de zile in domeniul lantului alimentar;
- experienta in gestionarea sistemelor de management al sigurantei alimentelor minim 2 ani;

### **Abilitati si competente**

- capacitatea de a intelege si a aprecia complexitatea proceselor, a aspectelor legale si a pericolelor pentru siguranta alimentului;
- capacitatea de a-si planifica activitatile si de a urmari respectarea termenelor.

## **8.4 Membrii Comitetului Tehnic**

### **Studii**

- minim studii postliceale sau universitare relevante in sectorul de industrie alimentara care este auditat, in procesele care se auditeaza sau in pericolele alimentare aplicabile sectorului.

### **Instruiri specifice procesului de certificare**

- cunoasterea cerintelor SR EN ISO 22000:2005;
- instruiri recunoscute de industrie si partile interesate, ca fiind adecvate, cu privire la principiile HACCP, evaluarea si analiza pericolelor, principiile de siguranta alimentelor, inclusiv programele preliminare.

### **Experienta de lucru**

- experienta de munca de minim de 5 ani vechime in industria lantului alimentar, cu norma intreaga;
- experienta relevanta in domeniul de competenta de minim 3 ani;

### **Abilitati si competente**

- cunoscator al tehnicilor de audit;
- cunoasterea documentatiei Procert Laboratory;
- cunostarea contextului regional in care se desfasoara activitatile organizatiei evaluate;
- cunoasterea principiilor HACCP in vigoare, a programelor preliminare relevante pentru domeniul certificarii;
- capacitatea de a identifica pericolele alimentare, de a determina, a implementa si gestiona masuri de control si a evalua eficacitatea acestora;
- capacitatea de a evalua corectiile si actiunile corective ce trebuie intreprinse fata de probleme de siguranta alimentelor cat si a pericolelor potentiale legate de furnizorii din lantul alimentar;
- cunoasterea legilor si reglementarilor relevante pentru siguranta alimentelor;
- capacitatea de a lucra in echipa, de a comunica, de a raporta corect informatiile, de a forma personal.

## 8.5 Auditori

### Studii

- minim studii postliceale in domeniul sigurantei alimentului (acestea trebuie sa includa microbiologie generala si chimie generala);

### Instruiri specifice procesului de certificare

- cunoasterea documentatiei Procert Laboratory;
- instruiri recunoscute de industrie si partile interesate, ca fiind adecvate, cu privire la principiile HACCP, evaluarea si analiza pericolelor, principiile de siguranta alimentelor, inclusiv programele preliminare;
- absolvent al unui/ unor curs / cursuri de minim 5 zile de auditor in domeniul sigurantei alimentului, conform SR EN ISO 22000:2005.

### Experienta de lucru

- experienta de munca de minim de 5 ani vechime in industria lantului alimentar, cu norma intreaga;
- experienta relevanta in domeniul de competenta de minim 2 ani;
- experienta de minim doi ani in asigurarea calitatii sau in activitati de siguranta alimentelor, in productia sau in procesarea alimentelor, distributiei, inspectie sau control.

### Experienta de audit

- *sa fi participat ca auditor in formare la cel putin 4 audituri, pentru cel putin 12 zile de audit sub indrumarea unui Auditor Sef competent.*

### Abilitati si competente

- capabilitatea de a aplica principiile, procedurile si tehnicile de audit;
- capabilitatea de a planifica si organiza activitatea in mod eficace si de a se incadra in termenele stabilite;
- cunostarea contextului regional in care se desfasoara activitatile organizatiei evaluate;
- capabilitatea de a identifica si colecta informatii relevante pentru verificarea conformitatii cu cerintele standardului;
- capabilitatea de a intelege sistemele de management al sigurantei alimentului in diverse organizatii, interactiunile intre componentele acestora;
- capabilitatea de a recunoaste diferentele dintre documentele de referinta si prioritatile acestora cat si aplicarea lor in diverse situatii de audit;
- cunostinte asupra legilor, reglementarilor si altor cerinte legale aplicabile, relevante, in domeniul sigurantei alimentului
- sa aiba urmatoarele caracteristici personale: obiectiv, matur, cu capacitate de discernamant, analitic, tenace si realist;
- capacitatea de a lucra in echipa, de a comunica, de a raporta corect informatiile, de a forma personal.

Pentru mentinerea calificarii auditorului trebuie sa se asigure ca auditorii au efectuat minim cinci audituri externe pe an in domeniul sigurantei alimentare.

Pentru extinderea la o noua categorie, auditorul trebuie sa demonstreze ca are studii relevante, instruiri relevante pentru noua categorie, sase luni de experienta de lucru in noua categorie sau 4 audituri in domeniul sigurantei alimentelor sub indrumarea unui auditor calificat.

## 8.6 Auditori Sefi

### Studii

- minim studii postliceale in domeniul sigurantei alimentului (acestea trebuie sa includa microbiologie generala si chimie generala);

### Instruiri specifice procesului de certificare

- cunoasterea documentatiei Procert Laboratory;
- instruiri recunoscute de industrie si partile interesate, ca fiind adecvate, cu privire la principiile HACCP, evaluarea si analiza pericolelor, principiile de siguranta alimentelor, inclusiv programele preliminare;
- absolvent al unui/ unor curs / cursuri de minim 5 zile de auditor in domeniul sigurantei alimentului, conform SR EN ISO 22000:2005;

### Experienta de lucru

- experienta de munca de minim de 5 ani vechime in industria lantului alimentar, cu norma intreaga;
- experienta relevanta in domeniul de competenta de minim 2 ani;
- experienta de minim doi ani in asigurarea calitatii sau in activitati de siguranta alimentelor, in productia sau in procesarea alimentelor, distributiei, inspectie sau control.

### Experienta de audit

- *sa fi participat ca auditor in formare la cel putin 2 audituri, pentru cel putin 5 zile de audit sub indrumarea unui Auditor Sef competent.*

### Abilitati si competente

- capabilitatea de a aplica principiile, procedurile si tehnicile de audit;
- cunostarea contextului regional in care se desfasoara activitatile organizatiei evaluate;
- capabilitatea de a planifica si organiza activitatea in mod eficace si de a se incadra in termenele stabilite;
- capabilitatea de a identifica si colecta informatii relevante pentru verificarea conformitatii cu cerintele standardului;
- capabilitatea de a intelege sistemele de management al sigurantei alimentului in diverse organizatii, interactiunile intre componentele acestora;
- capabilitatea de a recunoaste diferentele dintre documentele de referinta si prioritatile acestora cat si aplicarea lor in diverse situatii de audit;
- cunostinte asupra legilor, reglementarilor si altor cerinte legale aplicabile, relevante, in domeniul sigurantei alimentului
- sa aiba urmatoarele caracteristici personale: obiectiv, matur, cu capacitate de discernamant, analitic, tenace si realist;
- capacitatea de a lucra in echipa, de a comunica, de a raporta corect informatiile, de a forma personal.

Pentru mentinerea calificarii auditorului trebuie sa se asigure ca auditorii au efectuat minim cinci audituri externe pe an in domeniul sigurantei alimentare.

Pentru extinderea la o noua categorie, auditorul trebuie sa demonstreze ca are studii relevante, instruiri relevante pentru noua categorie, sase luni de experienta de lucru in noua categorie sau 4 audituri in domeniul sigurantei alimentelor sub indrumarea unui auditor calificat.

## 8.7 Experti

### Studii

- minim studii postliceale in domeniul sigurantei alimentului (acestea trebuie sa includa microbiologie generala si chimie generala);

### Instruiri specifice procesului de certificare

- cunoasterea documentatiei Procert Laboratory;
- instruiri recunoscute de industrie si partile interesate, ca fiind adecvate, cu privire la principiile HACCP, evaluarea si analiza pericolelor, principiile de siguranta alimentelor, inclusiv programele preliminare.

### Experienta de lucru

- experienta de munca de minim de 5 ani vechime in industria lantului alimentar, cu norma intreaga;
- experienta relevanta in domeniul de competenta de minim 2 ani;

### Abilitati si competente

- capabilitatea de a aplica principiile, procedurile si tehnicile de audit;
- cunostarea contextului regional in care se desfasoara activitatile organizatiei evaluate;
- capabilitatea de a planifica si organiza activitatea in mod eficace si de a se incadra in termenele stabilite;
- capabilitatea de a identifica si colecta informatii relevante pentru verificarea conformitatii cu cerintele standardului;
- capabilitatea de a intelege sistemele de management al sigurantei alimentului in diverse organizatii, interactiunile intre componentele acestora;
- capabilitatea de a recunoaste diferentele dintre documentele de referinta si prioritatile acestora cat si aplicarea lor in diverse situatii de audit;
- cunostinte asupra legilor, reglementarilor si altor cerinte legale aplicabile, relevante, in domeniul sigurantei alimentului
- sa aiba urmatoarele caracteristici personale: obiectiv, matur, cu capacitate de discernamant, analitic, tenace si realist;
- capacitatea de a lucra in echipa, de a comunica, de a raporta corect informatiile, de a forma personal.