

BAREM DE CORECTARE

Varianta 1

Subiectul nr.1: Trasabilitatea produselor alimentare - 30 puncte

Definiție „trasabilitate” înseamnă capacitatea de a depista și a urmări anumite produse alimentare, hrană pentru animale, un animal de la care se obțin produse alimentare sau o substanță destinată încorporării sau care este de așteptat să fie încorporată în anumite produse alimentare sau hrană pentru animale, pe parcursul tuturor etapelor de producție, prelucrare și distribuție (5 puncte)

(1) Trasabilitatea produselor alimentare, a hranei pentru animale, a animalelor de la care se obțin produse alimentare și a oricărei alte substanțe destinată sau prevăzută a fi încorporată într-un produs alimentar sau în hrana pentru animale se stabilește pentru toate etapele producției, prelucrării și distribuției. (5 puncte)

(2) Operatorii din sectorul alimentar și operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale trebuie să poată identifica orice persoană de la care au fost aprovizionați cu un produs alimentar, o hrană pentru animale, un animal de la care se obțin produse alimentare sau orice substanță destinată sau prevăzută să fie încorporată într-un produs alimentar sau hrană pentru animale.

În acest scop, acești operatori dispun de sisteme și proceduri care permit ca aceste informații să fie puse la dispoziția autorităților competente, la cerere. (5 puncte)

(3) Operatorii din sectorul alimentar și operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale dispun de sisteme și proceduri pentru identificarea celorlalte societăți către care au fost furnizate produsele lor. Aceste informații sunt puse la dispoziția autorităților competente, la cerere. (5 puncte)

(4) Produsele alimentare sau hrana pentru animale care sunt introduse pe piață sau este de așteptat să fie introduse pe piață în Comunitate sunt etichetate sau identificate în mod corespunzător pentru facilitarea trasabilității lor, prin documentație sau informații adecvate, în conformitate cu cerințele relevante ale dispozițiilor mai speciale. (5 puncte)

Explicitarea modului de asigurare a trasabilitatii (in amonte si in aval) – 5 puncte

Subiectul nr.2: Inspectia ca etapa a controlului oficial - 40 puncte

Scop Controalele oficiale se realizează pentru a se verifica conformitatea cu regulile ce au drept scop prevenirea, eliminarea sau reducerea riscurilor până la niveluri acceptabile pentru sănătatea publică. Controalele oficiale asigură suportul informativ pentru realizarea evaluării riscului în domeniul siguranței alimentelor. (3 puncte)

Etapele controlului oficial Controalele oficiale se efectuează utilizându-se una sau mai multe dintre metodele de control, cum ar fi: inspectia, monitorizarea, supravegherea, verificarea, prelevarea de probe și analiză. (3 puncte)

Inspecția - in cadrul activității de inspecție se verifică următoarele:

1. Condițiile generale de funcționare a unității:**a)** profilul unității;**b)** amplasarea unității;**c)** construcția;**d)** împrejurirea unității;**e)** căile de acces în unitate;**f)** platforma de gunoi menajer. (3 puncte)

2. Depozitele de materii prime, materiale auxiliare, produse finite, ambalaje, etichete:**a)** igiena spațiilor de depozitare;**b)** sistemul de ventilare (funcționalitate și eficientă) și modul de înregistrare și control al temperaturii și umidității;**c)** capacitatea depozitelor și dotarea acestora pentru asigurarea condițiilor optime de păstrare, cu respectarea condițiilor de compatibilitate;**d)** modul de depozitare a materiilor prime și de rulare a stocurilor;**e)** salubritatea ambalajelor;**f)** prelevarea de probe pentru determinarea de contaminanți și reziduuri de pesticide în conformitate cu legislația în vigoare;**g)** documentele de însoțire a produselor finite (declarație/certificate de conformitate) și documentele care să ateste condițiile privind siguranța alimentară;**h)** modul de ambalare a produselor finite;**i)** modul de depozitare și marcare a substanțelor chimice cu risc potențial de contaminare. (4,5 puncte)

3. Spațiile de producție:**a)** proiectare, amplasare, construcție și dimensionare;**b)** existența vestiarelor corespunzătoare;**c)** aprovizionare cu apă potabilă, caldă și rece;**d)** spații separate pentru spălarea materiei prime, unde este cazul;**e)** sistem adecvat de colectare a reziduurilor lichide și solide;**f)** sursa de agent termic;**g)** instalații, utilaje și echipamente de lucru. (3,5 puncte)

4. Amenajarea și organizarea fluxului tehnologic:**a)** asigurarea circuitelor funcționale pentru desfășurarea fluxului tehnologic fără intersecții între fazele salubre și cele insalubre;**b)** controlul întreținerii și dotării cu dispozitive și utilaje de lucru specifice profilului (cernătoare, separatoare, magneți, site, tăvăluguri etc.);**c)** sistemul de ventilație;**d)** aparatura de măsură și control;**e)** procedurile operaționale standard de sanitație (SSOP);**f)** implementarea și funcționarea unui sistem de siguranță al alimentelor bazat pe principiile HACCP;**g)** verificarea sistemului de alimentare cu apă rece și caldă, controlul potabilității apei. (3,5 puncte)

5. Spațiile destinate depozitării detergenților și dezinfectanților (2 puncte)

6. Spațiile destinate curățării instalațiilor, utilajelor și echipamentelor de lucru (2 puncte)

7. Anexele (vestiare, grupuri sanitare etc.) (2 puncte)

8. Mijloacele de transport, spațiul necesar spălării și dezinfecției mijloacelor de transport, condițiile de transport și modul în care se face recepția materiei prime și a materiilor auxiliare. (1,5 puncte)

9. Laboratoarele proprii:**a)** asigurarea spațiului/compartimentare;**b)** analize conform metodelor standardizate;**c)** asigurarea aparaturii și a reactivilor;**d)** calificarea și competența personalului;**e)** întreținerea aparaturii, verificare, calibrare;**f)** evidența și monitorizarea parametrilor controlați. (2,5 puncte)

10. Evacuarea deșeurilor:**a)** sistemul de precolectare și colectare a deșeurilor;**b)** existența spațiului pentru depozitarea recipientelor pentru colectarea deșeurilor (ghene) și racordarea acestora la rețeaua centrală de apă-canal;**c)** existența contractului cu o firmă de salubritate. (1,5 puncte)

11. Aplicarea ghidurilor de bune practici sau aplicarea normelor pentru siguranța alimentelor (2 puncte)

12. Aplicarea programelor preliminare (2 puncte)

13. Stabilirea punctelor critice de control (2 puncte)

14. Monitorizarea punctelor critice de control. (2 puncte)

Subiectul nr.3: 30 puncte

ARTICOLUL 542 Contractul individual de muncă al personalului contractual

(1) Contractul individual de muncă se încheie între persoana care îndeplinește condițiile pentru a fi angajată pe o funcție contractuală și autoritatea sau instituția publică, prin reprezentantul său legal, în condițiile prevăzute de Legea nr. 53/2003, republicată, cu modificările și completările ulterioare, cu respectarea următoarelor cerințe specifice: (3 puncte)

a) persoana să aibă cetățenie română, cetățenie a altor state membre ale Uniunii Europene sau a statelor aparținând Spațiului Economic European și domiciliul în România; (3 puncte)

b) persoana să cunoască limba română, scris și vorbit; (3 puncte)

c) persoana să aibă capacitate deplină de exercițiu; (3 puncte)

d) persoana să îndeplinească condițiile de studii necesare ocupării postului; (3 puncte)

e) persoana să îndeplinească condițiile de vechime, respectiv de experiență necesare ocupării postului, după caz; (3 puncte)

f) persoana să nu fi fost condamnată definitiv pentru săvârșirea unei infracțiuni contra securității naționale, contra autorității, infracțiuni de corupție sau de serviciu, infracțiuni

de fals ori contra înfăptuirii justiției, cu excepția situației în care a intervenit reabilitarea; (3 puncte)

g) persoana nu execută o pedeapsă complementară prin care i-a fost interzisă exercitarea dreptului de a ocupa funcția, de a exercita profesia sau meseria ori de a desfășura activitatea de care s-a folosit pentru săvârșirea infracțiunii sau față de aceasta nu s-a luat măsura de siguranță a interzicerii ocupării unei funcții sau a exercitării unei profesii; (3 puncte)

h) contractul să nu conțină clauze de confidențialitate sau, după caz, clauze de neconcurență. (3 puncte)

(2) Prin excepție de la condiția prevăzută la alin. (1) lit. a) pot fi angajați și cetățeni străini, cu respectarea regimului stabilit pentru aceștia prin legislația specifică și legislația muncii. (1 puncte)

(3) Obligațiile privind respectarea caracterului confidențial al informațiilor exceptate de la liberul acces la informațiile de interes public, precum și cele referitoare la respectarea regimului incompatibilităților nu pot fi interpretate drept clauze contractuale în sensul prevăzut la alin. (1) lit. h). (2 puncte)

Comisia de examinare,

Voicu Iuliana

Gigina Daniela

Enescu Liviu

