## CRITERII DE EŞANTIONARE A GRUPURILOR/ CATEGORIILOR PENTRU EFECTUAREA EVALUĂRILOR PRIN ASISTARE

(1) Pentru efectuarea evaluărilor prin asistare sunt definite grupurile de categorii din Tabelul nr. 1, conform Tabelului A.1 din SR ISO 22003-1:2022:

**Tabel. nr. 1 Eşantionarea categoriilor din lanţul alimentar în vederea efectuării evaluărilor prin asistare SMSA**

| Grup [a] | | Categorie | | Subcategorie | Exemplu de activităţi |
|---|---|---|---|---|---|
| Producție primara | A | Creșterea sau manipularea animalelor | A I | Creșterea animalelor pentru carne/ lapte/ ouă/ miere | Creşterea animalelor (altele decât peşti şi fructe de mare) utilizate pentru producţia de carne, lapte, ouă, miere.<br><br>Creștere, îngrijire și vânare (sacrificare la punctul de vânare).<br><br>Activități asociate de ambalare temporară fără modificarea sau procesarea produsului |
| | | | A II | Creșterea peștelui și fructelor de mare | Cresterea peștelui și a fructelor de mare folosite pentru producția de carne.<br><br>Creștere, capturare și pescuit (sacrificare la punctul de capturare).<br><br>Activități asociate de ambalare temporară fără modificarea sau procesarea produsului. |
| | B | Cultura sau manipularea plantelor | B I | Cultivarea – manipularea plantelor (altele decât semințe de consum și oleaginoase) | Cultivarea sau recoltarea plantelor (altele decât semințe de consum și leguminoase): produse de horticultură (fructe, legume, condimente, ciuperci etc.) şi hidrofite pentru alimente.<br><br>Depozitarea plantelor în fermă (altele decât semințe de consum și oleaginoase), incluzând produse de horticultură şi hidrofite pentru alimente. |
| | | | B II | Cultivarea - manipularea semințelor de consum și a leguminoaselor | Cultivarea și recoltarea semințelor de consum și leguminoaselor pentru alimente. Manipularea semințelor de consum și leguminoaselor pentru alimente.<br><br>Depozitarea în fermă a semințelor de consum și leguminoaselor pentru alimente. |
| | | | B III | Manipularea înainte de | Activități de recoltare a plantelor, care nu transformă produsul din forma |

| Grup [a] | | Categorie | | Subcategorie | Exemplu de activităţi |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | prelucrare a produselor vegetale | inițială, incluzând produse de horticultură şi hidrofite pentru alimente. Pot include: curățare, spălare, clătire, flambare, sortare, clasificare (gradare), tundere, grupare, răcire, hidro-răcire, ceruire, imbibare, aerare în vederea pregătirii pentru depozitare sau procesării, împachetare, reambalare, pregătire, depozitare și încărcare. |
| Procesarea produselor alimentare și a hranei pentru animale | C | Fabricarea produselor alimentare, a ingredientelor și hranei pentru animale de companie | C 0 | Transformarea primară a animalelor | Transformarea carcaselor de animale destinate prelucrării ulterioare, inclusiv adăpostirea, sacrificarea, eviscerarea, răcirea în vrac, congelarea în vrac, depozitarea în vrac a animalelor și organelor de vânat, congelarea în vrac a peștelui și depozitarea vânatului. |
| | | | C I | Procesarea produselor de origine animală perisabile | Procesarea și ambalarea de peste, produse din pește, fructe de mare, carne, ouă și produse lactate, care necesită temperatură de refrigerare sau congelare.<br><br>Procesarea de hrană pentru animale de companie, doar din produse de origine animală. |
| | | | C II | Procesarea produselor de origine vegetală perisabile | Procesarea și ambalarea de fructe și sucuri proaspete, legume, cereale, nuci, leguminoase, produse congelate pe bază de apă, înlocuitori de carne și produse lactate pe bază de plante.<br><br>Procesarea de hrană pentru animale de companie, doar din produse pe bază de plante. |
| | | | C III | Procesarea produselor de origine animală și vegetală perisabile (produse mixte) | Procesarea și ambalarea de pizza, lasagna, sandvici, produse de patiserie cu umplutură și produse alimentare gata preparate.<br><br>Include bucătării de catering off-site.<br><br>Include produsele din bucătării industriale care nu sunt oferite pentru consum imediat.<br><br>Procesarea de hrană pentru animale de companie, din produse mixte. |
| | | | C IV | Procesarea produselor stabile la temperatură ambiantă | Procesarea și ambalarea de produse depozitate și comercializate la temperatură ambiantă, inclusiv alimente conservate, biscuiți, gustări, ulei, apă potabilă, băuturi, paste, făină, zahăr, sare alimentară.<br><br>Procesarea de hrană pentru animale de companie, stabile la temperatură ambiantă. |

| Grup [a] | | Categorie | | Subcategorie | Exemplu de activităţi |
|---|---|---|---|---|---|
| | D | Prelucrarea furajelor și hranei pentru animale | | | Prelucrarea materiilor prime furajere destinate animalelor crescute în scop alimentar sau nealimentar, care nu sunt păstrate în gospodărie, de exemplu, făina obținută din cereale, semințe oleaginoase, subproduse din producția alimentară.<br><br>Prelucrarea amestecurilor de furaje, cu sau fără aditivi, destinate animalelor de la care se obțin alimente, de exemplu premixuri, furaje medicamentate, furaje combinate. |
| Catering/ Servicii de alimentație publică | E | Catering/ Servicii de alimentație publică | | | Activități alimentare în spații deschise, cum ar fi gătitul, amestecarea și mixarea, pregătirea componentelor și produselor pentru consum direct de către consumatori la fața locului sau pentru a fi luate la pachet. Exemple: restaurante, hoteluri, camioane alimentare, instituții, locuri de muncă (cantina școlii sau a fabricii), inclusiv comerțul cu amănuntul cu preparare la fața locului (de exemplu: pui la rotisor). Includ actvități de reîncălzirea a alimentelor, catering pentru evenimente, cafenele și pub-uri. |
| Comercializare, transport și depozitare | F | Comerț, comerț cu amănuntul și comerț electronic | F I | Comercializare cu amănuntul/ cu ridicata | Depozitarea și furnizarea de produse finite către clienți și consumatori (puncte de vânzare cu amănuntul, magazine, angrosiști). Include activități minore de prelucrare, de exemplu, felierea, porționarea, reîncălzirea. |
| | | | F II | Tranzacții/ Comerț de produse alimentare | Cumpărare și vânzare de produse alimentare pe cont propriu, fără manipulare fizică, sau ca agent comercial pentru alții, pentru elemente care intră în lanțul alimentar. |
| | G | Servicii de transport si depozitare | | | Unități de depozitare și vehiculele de distribuție pentru produselor alimentare și hrană pentru animale, perisabile, pentru care trebuie menținută integritatea temperaturii.<br><br>Unități de depozitare și vehicule de distribuție pentru produse alimentare și hrană pentru animale, stabile la temperatură ambiantă.<br><br>Reetichetarea/ reambalarea, cu excepția materialelor, produselor cu expunere deschisă<br><br>Unități de depozitare și vehicule de distribuție pentru ambalaje de uz alimentar. |
| Servicii auxiliare | H | Servicii | | | Furnizarea serviciilor aferente producerii în condiții de siguranță a produselor alimentare și hranei pentru |

| Grup [a] | | Categorie | | Subcategorie | Exemplu de activităţi |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | animale, inclusiv alimentarea cu apă, controlul dăunătorilor, servicii de curățenie, eliminarea deșeurilor. |
| Materiale de ambalare | I | Producerea de materiale de ambalare | | | Producția de materiale de ambalare care intră în contact cu alimente, furaje și hrană pentru animale.<br><br>Poate include ambalaje produse la fața locului pentru a fi utilizate în procesul de prelucrare. |
| Echipamente auxiliare | J | Echipamente | | | Echipamente pentru prelucrarea produselor alimentare, a furajelor sau a ambalajelor, automate (vendomate), echipamente de bucătărie, ustensile de prelucrare, filtre, proiectare igienică a echipamentelor și instalațiilor. |
| Produse biochimice | K | Produse chimice si bio-chimice | | | Producția de adjuvanți de procesare a alimentelor și a furajelor, aditivi (de exemplu: arome, vitamine), gaze și minerale. |

[a] Grupurile pot fi utilizate pentru domeniul de acreditare al organismelor de certificare acreditate și pentru efectuarea evaluărilor prin asistare a organismelor de certificare de către organismele de acreditare.
Note:
"Perisabil" poate fi considerat ca fiind un aliment de un tip sau o stare care se poate deteriora și care trebuie conservat într-un mediu cu temperatură controlată.

(1) RENAR nu acordă acreditarea pentru o anumită categorie de lanț alimentar fără ca cel puțin o evaluare prin asistare să fie efectuată în cadrul grupului confrom clasificării din Tabelul nr.1.

De exemplu: dacă se solicită acreditarea pentru categoriile C şi B, RENAR va efectua 2 evaluări prin asistare. Dacă se solicită acreditarea pentru C şi D, se poate efectua o singură evaluare prin asistare.

Acest criteriu se aplică, de asemenea, în cazul extinderii domeniului de aplicare. În cazul extinderilor în interiorul unui grup, nu este obligatorie efectuarea de evaluări prin asistare. Pentru extinderile la categoriile dintr-un nou grup, este obligatorie efectuarea de evaluări prin asistare.

Aceste cerințe sunt cerințe minime (cu excepția cazurilor descrise în IAF MD 16). RENAR evaluează fiecare caz în parte și decide dacă este nevoie de un număr mai mare de evaluări prin asistare în situații specifice (pe baza rezultatului evaluării la sediu, pe baza acreditărilor existente pentru schemele de management al siguranței alimentului și pe baza riscurilor asociate procesului). În cadrul unui ciclu de acreditare, RENAR trebuie să evalueze prin asistare, în fiecare an, cel puţin un audit pentru grupul 2 din Tabelul nr. 1 (dacă este inclus în domeniul acreditat al OEC) şi cel puţin un audit pentru fiecare din celelalte grupuri pe durata ciclului de acreditare.

(2) O singură evaluare prin asistare poate cuprinde mai multe categorii, dacă activităţile organizaţiei auditate şi OEC justifică acest lucru.

(3) La acreditarea inițială se evaluează prin asistare un audit de certificare complet (inclusiv etapa 1). Cel puțin unul dintre auditurile asistate pentru fiecare ciclu de acreditare ar trebui să includă un audit de certificare inițială.

(4) Ori de câte ori este posibil, pe parcursul ciclului de acreditare, RENAR, prin evaluatorul şef, se asigură că evaluările prin asistare sunt eşantionate în funcţie de riscul pentru siguranţa alimentelor, asociat sub-categoriilor (incluse în domeniul acreditat).

(5) RENAR va evalua prin asistare echipe de audit diferite din aceeaşi categorie.

(6) RENAR evită repetarea evaluării prin asistare la acelaşi client al OEC. RENAR ia în considerare rezultatele evaluărilor prin asistare anterioare pentru a stabili programul de eşantionare.