



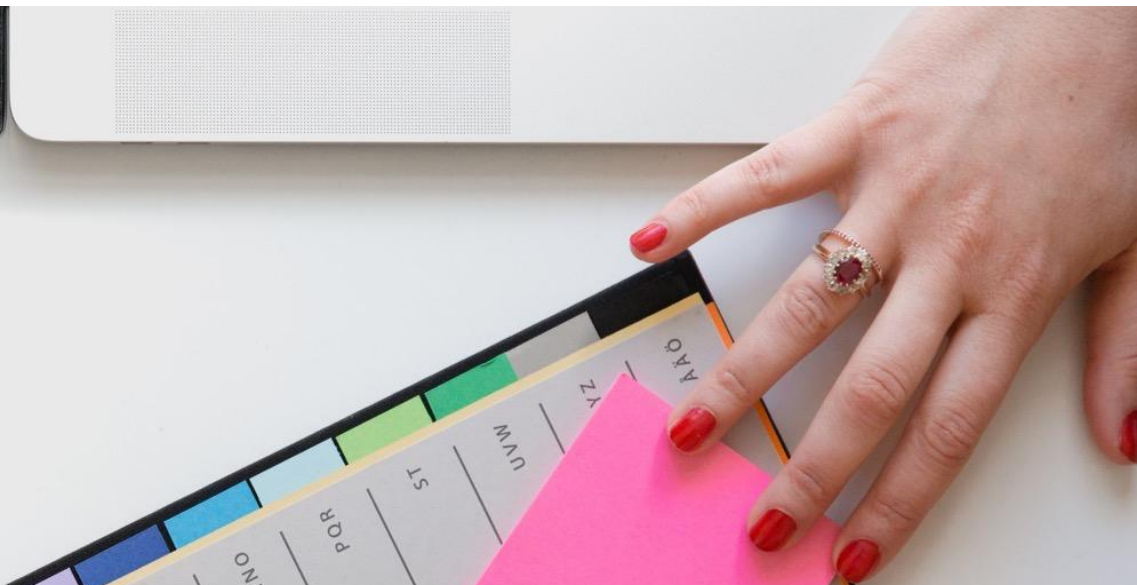
Plan Audit intern 2026

ISO 22000, 9001, 14001

Obiectivele planului de audit intern

Obiective generale

- Asigurarea conformității cu cerințele legale și standardele ISO
- Identificarea riscurilor operaționale și de siguranță alimentară
- Creșterea calității serviciilor oferite clienților
- Reducerea pierderilor, neconformităților și reclamațiilor
- Îmbunătățirea performanței de mediu
- Obiective specifice
- ISO 22000: prevenirea incidentelor de siguranță alimentară
- ISO 9001: standardizarea proceselor și satisfacția clientului
- ISO 14001: reducerea impactului asupra mediului și respectarea legislației de mediu



Structura planului anual



Trimestru	Focus principal	Standard
T1	Analiză risc, documentație, conformitate legală	22000, 14001, 9001
T2	Procese operaționale & control	22000, 9001
T3	Mediu, mentenanță, furnizori	14001, 22000
T4	Evaluare performanță & îmbunătățiri	22000, 14001, 9001

Trimestrul 1 – Analiză și bază solidă

ianuarie -martie



Activități

- Revizuire:
 - Manuale, proceduri, instrucțiuni de lucru
 - Analiza riscurilor HACCP
 - Analiza contextului organizației (ISO 9001 & 14001)
- Verificare conformitate legislativă:
 - DSVSA, DSP, Mediu, ITM (unde este cazul)
- Audit intern:
 - Managementul documentelor
 - Trasabilitate materii prime
 - Competență și instruire personal

Rezultat

- ✓ Listă clară de neconformități
- ✓ Plan de acțiuni corective

Trimestrul 2 – Procese și siguranță alimentară aprilie - iunie

• Activități

- Audit operațional restaurant & hotel:
 - Recepție marfă
 - Depozitare (temperaturi, FIFO, FEFO)
 - Preparare, servire, room-service
- Verificare:
 - Curățenie și igienă
 - Control dăunători
- Analiza reclamațiilor clienților

• Îmbunătățiri urmărite

- Reducerea rebuturilor alimentare
- Standardizarea fluxurilor de lucru
- Scăderea reclamațiilor

Trimestrul 3 – Mediu, mentenanță, Furnizori iulie - septembrie

• Activități ISO 14001

- Audit:
 - Consum apă, energie, gaze
 - Management deșeuri (alimentare, ulei uzat, ambalaje)
- Evaluare furnizori:
 - Certificate, conformitate legală
 - Performanță livrare & calitate

• Activități suport

- Audit mentenanță:
 - Echipamente frigorifice
 - Echipamente/ utilaje

Trimestrul 4 – Evaluare și îmbunătățire continua octombrie - decembrie

• Activități

- Audit intern final (follow-up)
- Analiză eficiență acțiuni corective
- Analiza managementului:
 - Obiective atinse/neatinse
 - KPI-uri
- Propuneri de îmbunătățire pentru anul următor

• Rapoarte

- ✓ Raport anual de audit
- ✓ Plan de obiective pentru anul următor
- ✓ Lecții învățate & bune practici

Indicatori de performanță (KPI)

ISO 22000

- Nr. neconformități HACCP
- Incidente alimentare = 0
- Personal instruit

ISO 9001

- Nr. reclamații clienți
- Timp de rezolvare reclamații
- Scor satisfacție client

ISO 14001

- Consum energie / lună
- Cantitate deșeuri / client
- Nr. neconformități de mediu

Instrumente utile



- Calendar audit comunicat din timp
- Check-list audit separat pe fiecare standard
- Registru neconformități & acțiuni
- Dashboard KPI lunar

CERINȚE DSVSA (siguranța alimentului)

A. Autorizații & documente

- Autorizație sanitar-veterinară valabilă
- Certificat de înregistrare DSVSA
- Plan HACCP aprobat și aplicat
- Proceduri igienă personal și spații
- Contract DDD (deratizare, dezinfecție, dezinsecție)

B. Recepție materii prime

- Avize de însoțire marfă
- Certificate de conformitate / sanitar-veterinare
- Temperatură verificată și înregistrată
- Integritate ambalaj
- Produse respinse gestionate corect

C. Depozitare

- Frigidere separate (carne, lactate, legume, produse finite)
- Temperatură controlată și înregistrată zilnic
- Etichete cu data recepției / expirării
- Produse fără contact direct cu pardoseala

D. Preparare

- Spații separate pentru crud / gătit
- Ustensile codificate pe culori
- Control contaminare încrucișată
- Respectare temperaturi de gătit
- Control alergeni implementat

E. Igienă personal

- Examinări medicale la zi
- Echipament de protecție complet
- Vestiare separate
- Instruire periodică igienă

F. Curățenie & DDD

- Plan de curățenie afișat
- Substanțe avizate
- Evidențe DDD la zi
- Monitorizare dăunători

G. Trasabilitate & retragere

- Trasabilitate completă
- Procedură retragere/rechemare
- Simulare retragere efectuată

CERINȚE DSP (igienă & sănătate publică)

A. Autorizații & condiții sanitare

- Autorizație sanitară DSP valabilă
- Plan de conformare (unde este cazul)
- Avize pentru sursa de apă
- Buletine analize apă potabilă

B. Spații & fluxuri

- Fluxuri funcționale respectate
- Pardoseli, pereți, tavane lavabile
- Ventilație adecvată
- Iluminat corespunzător

C. Grupuri sanitare

- Separate personal / clienți
- Dotare completă (săpun, prosoape, dezinfectant)
- Curățenie zilnică documentată

D. Personal

- Fișe aptitudine medicală
- Instruire igienico-sanitară DSP
- Evidență controale medicale

E. Deșeuri

- Colectare separată
- Recipiente cu capac
- Evacuare zilnică

ISO 22000 – Siguranța alimentului (corelat cu DSVSA)

- Politică siguranța alimentului
- Analiză pericole actualizată
- Abateri analizate
- Instruire personal documentată

ISO 9001 – Calitate

- Procese definite și monitorizate
- Feedback clienți analizat
- Reclamații gestionate
- Indicatori performanță
- Îmbunătățire continuă

ISO 14001 – Mediu

- Autorizație de mediu (unde este cazul)
- Evidență deșeuri
- Ulei uzat colectat separat
- Substanțe chimice gestionate corect
- Consum apă/energie monitorizat



Mulțumesc

Andreea Ciuhat



0733 012806



andreea.ciuhat@terraverde.
com.ro



Auditor intern

