

COORDONAT:

Ministerul Muncii și Protecției Sociale,



Felicia Beutoldt
_____ 2026

APROBAT:

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare,



[Signature]
_____ 2026
Ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare, nr. 76 din 18 iunie 2026
anexa nr. 6

DECIZIA

Centrul de Excelență în Horticultură și Tehnologii Agricole din Țaul

nr. 7 din 20 mai 2026**STANDARD OCUPAȚIONAL****TEHNICIAN/TEHNICIANĂ ASIGURAREA CALITĂȚII****Codul CORM:** 311926**Nivelul CNCRM:** 4**Coordonatori:** Griza Ina, coordonatoare-expertă în standarde ocupaționale;

Serdeșniuc Aurel, reprezentant al Centrului de Excelență în Horticultură și Tehnologii Agricole din Țaul, director-adjunct.

Grupul de lucru pentru modificarea standardului ocupațional:

1. **Linte Carolina**, directoare executivă, Asociația Patronală Asociația Națională A Producătorilor de Lapte și Produse de Lapte „Lapte”, Patronatul Întreprinderilor Industriei Prelucrătoare de Carne;
2. **Iovu Andrei**, specialist principal, ÎM Fabrica de brânzeturi din Soroca;
3. **Cecan Fiodor**, specialist principal, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, Edineț.

Evaluat și validat de către:

1. **Golubi Roman**, doctor în științe inginerești, șef Departamentul Siguranța produselor alimentare, Institutul Național de Cercetări Aplicative în Agricultură și Medicină Veterinară;
2. **Bulat Corina**, vicepreședinte, Comitetul Sectorial pentru formare profesională din agricultură și industrie alimentară „AGROINDVET”;
3. **Sîrbu Tudor**, administrator, SRL „Avicola -Teovera”.

Descrierea ocupației

Definiția ocupației: Tehnicianul/tehniciena în asigurarea calității desfășoară activități tehnice de verificare, monitorizare, testare, înregistrare și raportare a conformității produselor agroalimentare, a materiilor prime, a materialelor auxiliare, a condițiilor de igienă și a parametrilor procesului tehnologic. Specialistul realizează aceste activități în conformitate cu normele și cerințele naționale privind asigurarea siguranței și calității produselor alimentare destinate comercializării, precum și cu documentația internă, specificațiile tehnice și procedurile sistemului de management al siguranței alimentelor. De asemenea, specialistul verifică furnizorii, aplică proceduri de control operațional, prelevează probe conform instrucțiunilor, verifică trasabilitatea produselor, etichetarea, parametrii de proces și condițiile de depozitare, identifică neconformități și informează superiorul ierarhic în vederea dispunerii măsurilor necesare.

Activitatea tehnicianului/tehnicienei include verificarea actelor de însoțire a produselor alimentare, a certificatelor de sănătate pentru produsele de origine vegetală sau animală, a certificatelor de calitate pentru ingrediente, precum și a pașapoartelor tehnice și a certificatelor de conformitate pentru produsele nealimentare. Gradul de autonomie al tehnicianului/tehnicienei este mediu, iar responsabilitatea acestuia/acesteia este de natură operațională, axată pe monitorizare și documentare.

Calități personale: spirit de observație, responsabilitate și consecvență, disciplină, obiectivitate în evaluare, exigență pentru reguli, rezistență la presiune operațională, capacitate de lucru în echipă, inteligență emoțională, reacție rapidă.

Cunoștințe profesionale: matematică aplicată; chimie alimentară; biologie și microbiologie alimentară; biochimie alimentară; informatică aplicată și aplicații Office; tehnologia produselor agroalimentare; bune practici de igienă (BPI); bune practici de fabricare (BPF); programe preliminare și proceduri operaționale de igienă; principiile sistemului HACCP; Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA); metrologie; procese și aparate; aparate de măsură și control; legislația națională privind siguranța alimentelor; cerințe privind igiena produselor alimentare; cerințe generale ale standardelor și ghidurilor utilizate în domeniu (Codex Alimentarius, ISO 22000/FSSC 22000).

Calități profesionale: capacitate de analiză și interpretare a rezultatelor; gândire analitică; organizare în activitatea profesională; capacitate de comunicare clară și eficientă; adaptabilitate la cerințe și proceduri; corectitudine în activitatea profesională; rezistență la activități repetitive; spirit de cooperare în mediul de lucru.

Condițiile de muncă solicitate:

- **Mediul fizic:** activitatea se desfășoară în spații de producere, laboratoare, depozite și zone de recepție, caracterizate prin variații de temperatură, umiditate, zgomot moderat și expunere la echipamente tehnologice. Se respectă cerințe stricte de igienă și purtare a echipamentului de protecție;

- **Mediul socio-organizațional:** activitatea se desfășoară în echipă, în colaborare cu personalul tehnologic, de laborator și cu managementul calității. Programul de lucru poate fi organizat în ture. Specialistul își desfășoară activitatea conform procedurilor, instrucțiunilor și cerințelor sistemului de management al siguranței alimentelor.

Riscurile profesionale:

- **Riscuri fizice:** zgomot, temperaturi scăzute sau ridicate, suprafețe alunecoase, utilizarea echipamentelor în mișcare, risc de accidentare mecanică;
- **Riscuri biologice:** expunere, după caz, la microorganisme patogene și la materii prime contaminate sau neconforme;
- **Riscuri chimice:** expunere la substanțe de curățare și dezinfectare, aditivi alimentari, alergeni, precum și la vapori sau reziduuri chimice utilizate în procesul tehnologic.

Perspectiva pe piața muncii:

Ocupația prezintă cerere în domeniul industriei alimentare, în unități de procesare agroalimentară și în laboratoare de analiză. Dezvoltarea cerințelor privind siguranța alimentară și alinierea la standardele europene sporesc necesitatea specialiștilor în controlul calității.

Echipamentele și utilajele, tehnicile și materialele utilizate în procesul de lucru: echipamente de laborator (balanțe, termometre, pH-metre, refractometre, incubatoare); aparate de măsură și control (senzori, termohigrometre, echipamente de monitorizare); ustensile pentru prelevarea probelor; echipamente de protecție (halat, mănuși, mască, bonetă); formulare și registre de evidență (în format fizic sau digital); materiale (reactivi, soluții de curățare și dezinfectare, materiale de ambalare).

Tendințe de viitor în domeniu: Domeniul asigurării calității produselor agroalimentare este în continuă evoluție, fiind influențat de progresul tehnologic, necesitatea creșterii siguranței alimentare, precum și de cerințele legislative naționale de aliniere la cele europene și internaționale. Direcțiile prioritare de dezvoltare sunt:

- dezvoltarea conceptului de „cultură a siguranței alimentare”;
- digitalizarea proceselor de control al calității și utilizarea sistemelor informaționale de trasabilitate;
- implementarea standardelor internaționale (ISO 22000, FSSC 22000);
- creșterea cerințelor privind siguranța și sustenabilitatea produselor alimentare;
- utilizarea tehnologiilor moderne de analiză rapidă;
- integrarea competențelor verzi și reducerea impactului asupra mediului.

Date specifice:

Tehnicianul/tehniciana participă la instruire periodice privind igiena și efectuează controlul medical conform reglementărilor în vigoare.
Fondul standardului ocupațional
Competențe generice (transversale) (CG): CG1. Aplicarea normelor de igienă, de protecție a mediului și de gestionare responsabilă a deșeurilor. CG2. Comunicarea profesională la locul de muncă cu colegii, superiorii și alte persoane. CG3. Gestionarea resurselor materiale, umane și de timp. CG4. Gestionarea eficientă a situațiilor de urgență și a conflictelor. CG5. Aplicarea tehnologiilor informației și comunicațiilor (TIC) și a software-ului specializat, specifice activității profesionale. CG6. Dezvoltarea personală și profesională continuă. CG7. Aplicarea principiilor economiei verzi și ale dezvoltării durabile, în concordanță cu Obiectivele Dezvoltării Durabile (ODD).

Atribuții și sarcini de lucru	Competențe profesionale și corelarea lor cu sarcinile de lucru	Criterii de realizare a activităților asociate competențelor profesionale
Atribuția 1. Pregătirea activităților de lucru Sarcina 1.1: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă Sarcina 1.2: Pregătirea echipamentului de lucru Sarcina 1.3: Utilizarea vestimentației speciale, a materialelor și a echipamentelor Sarcina 1.4: Verificarea corectitudinii aplicării mijloacelor de protecție și altor mijloace Sarcina 1.5: Menținerea igienei personale Sarcina 1.6: Verificarea respectării igienei de	1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului (1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.8; 3.10; 3.11)	1.1 Realizează activitățile conform normelor de securitate și sănătate în muncă prevăzute în documentele în vigoare și cerințele specifice activității. 1.2 Folosește echipamentul de protecție și vestimentație specială conform activităților preconizate și normelor de securitate și sănătate în muncă și din punct de vedere al igienizării acestora. 1.3 Monitorizează cu strictețe respectarea proceselor de reciclare, reutilizare a materialelor de lucru biodegradabile.

către lucrători Sarcina 1.7: Verificarea menținerii stării de igienă a locului de muncă și a echipamentelor de către lucrători Sarcina 1.8: Asigurarea respectării regulilor și normelor de protecție a mediului Atribuția 2. Organizarea procesului de lucru Sarcina 2.1: Planificarea activităților de lucru Sarcina 2.2: Participarea la elaborarea planului de autocontrol Sarcina 2.3: Monitorizarea respectării planului de autocontrol Sarcina 2.4: Asigurarea corectitudinii trasabilității produsului Sarcina 2.5: Informarea superiorilor asupra neregularităților, neconformităților și cazurilor excepționale Sarcina 2.6: Completarea documentelor și registrelor de evidență a calității Sarcina 2.7: Asigurarea respectării procedurilor Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA) Sarcina 2.8: Notificarea (rechemare/retragere) Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor (ANSA) despre produsele neconforme		1.4 Monitorizează respectarea procesului de evacuare ecologică a deșeurilor, substanțelor nocive și materialelor în locuri special amenajate.
	2. Organizarea procesului și locului de muncă (2.1; 2.2; 2.3; 2.9; 2.10)	2.1 Planifică etapele de lucru în conformitate cu sarcinile prioritare, stabilind corect succesiunea activităților. 2.2 Verifică periodic implementarea planului de autocontrol prin compararea rezultatelor obținute cu cerințele stabilite, înregistrând abaterile. 2.3 Coordonează, în mod exact, cu superiorii și colegii de lucru, volumul lucrărilor planificate. 2.4 Propune optimizări ale procesului tehnologic pe baza analizelor și a indicatorilor de performanță. 2.5 Participă activ la instruirii obligatorii și opționale, aplicând în activitatea profesională cunoștințele obținute. 2.6 Monitorizează realizarea corectă a activităților pe etape și la finalul procesului tehnologic.
	3. Controlul respectării bunelor practici de igienă (BPI) în procesul de producere (1.5; 1.6; 1.7; 3.1; 3.3)	3.1 Inspectează respectarea regulilor de menținere a igienei personale și de către lucrători. 3.2 Verifică, conform criteriilor și cerințelor de calitate corectitudinea preparării și dozării soluțiilor igienizante. 3.3 Aplică cu strictețe reglementările în vigoare privind respectarea criteriilor de igienă ale spațiilor de producere, în conformitate cu cerințele de igienă. 3.4 Verifică respectarea bunelor practici de igienă: curățare, spălare, dezinfectare, igiena

Sarcina 2.9: Participarea la îmbunătățirea procesului tehnologic Sarcina 2.10: Perfecționarea nivelului profesional propriu Atribuția 3. Aplicarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA) Sarcina 3.1: Aplicarea bunelor practici de igienă (BPI) Sarcina 3.2: Verificarea respectării programelor preliminare operaționale (PRP) Sarcina 3.3: Participarea la elaborarea și verificarea procedurilor specifice de igienizare Sarcina 3.4: Participarea la identificarea punctelor critice de control pe fluxul tehnologic Sarcina 3.5: Monitorizarea punctelor critice de control (PCC) Sarcina 3.6: Monitorizarea pericolelor fizice, chimice și biologice în procesul tehnologic Sarcina 3.7: Evaluarea riscurilor asociate proceselor tehnologice și produselor Sarcina 3.8: Participarea în cadrul auditurilor interne Sarcina 3.9: Verificarea completării sistematice a documentelor, înregistrărilor și procedurilor		echipamentelor, secțiilor de producere.
	4. Monitorizarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA) (2.7; 3.2; 3.4; 3.5; 3.8; 5.1)	4.1 Analizează respectarea programelor preliminare în procesul de recepție, producere și depozitare. 4.2 Verifică, în mod exigent, condițiile sanitare de prelucrare preliminară și tratare termică, conform criteriilor de calitate. 4.3 Urmărește aplicarea procedurilor SMSA în conformitate cu standardele naționale și internaționale. 4.4 Realizează controlul privind starea utilajelor și echipamentelor din punct de vedere sanitar. 4.5 Participă la audituri interne prin colectarea datelor, verificarea conformității și raportarea rezultatelor conform procedurilor.
	5. Evaluarea calității produselor pe întregul lanț tehnologic (4.1; 4.2; 4.4; 4.6)	5.1 Monitorizează procesele pe întreg lanțul alimentar în conformitate cu legislația sanitar-veterinară, cerințele de trasabilitate și regulile de igienă. 5.2 Inspectează organoleptic materialele auxiliare, recipientele, etichetele și ambalajele prin eșantionare, conform documentelor normative. 5.3 Determină conformitatea produselor și materialelor de contact în raport cu parametrii fizico-chimic, microbiologici și reglementările normative în vigoare.
	6. Verificarea trasabilității produselor (2.4; 4.3; 4.5; 4.7; 5.8)	6.1 Examinează documentele de însoțire ale produselor în raport cu cerințele legale, procedurile interne și specificațiile tehnice (Certificate de sănătate pentru produsele de origine vegetală sau animală; certificate de

Sarcina 3.10: Monitorizarea respectării proceselor de reciclare și reutilizare a materialelor de lucru biodegradabile Sarcina 3.11: Monitorizarea respectării procesului de evacuare a deșeurilor și substanțelor nocive în locuri special amenajate Atribuția 4. Controlul calității materiei prime și materialelor auxiliare Sarcina 4.1: Participarea la verificarea „controlului de intrare” a materiei prime și al materialelor auxiliare, pe loturi Sarcina 4.2: Monitorizarea corectitudinii recepționării cantitative și calitative Sarcina 4.3: Verificarea actelor de însoțire a materiei prime și a materialelor auxiliare Sarcina 4.4: Verificarea integrității și marcării unităților de materie primă, materiale auxiliare sau semifabricate recepționate/livrate		calitate pentru ingrediente; pașaport tehnic, certificat de conformitate pentru produse nealimentare). 6.2 Verifică corectitudinea marcării și gestionării loturilor de produse conform sistemului de trasabilitate. 6.3 Urmărește respectarea condițiilor de păstrare și manipulare a produselor conform programelor preliminare. 6.4 Verifică corectitudinea cântăririi prin comparare cu documentele de evidență. 6.5 Verifică integritatea și conformitatea ambalajelor și etichetelor. 6.6 Aplică verificarea organoleptică prin eșantionare conform procedurilor stabilite. 6.7 Verifică cu precizie datele privind corectitudinea trasabilității produsului. 6.8 Participă la luarea deciziilor privind acceptarea, respingerea sau returnarea produselor neconforme.
Sarcina 4.5: Verificarea respectării condițiilor de transportare a materiei prime Sarcina 4.6: Aprecierea organoleptică a materiei prime, a materialelor auxiliare, a recipientelor, a etichetelor și a ambalajelor Sarcina 4.7: Participarea la supravegherea stocurilor materiei prime după principiul FIFO „Primul intrat-primul ieșit”	7. Monitorizarea desfășurării procesului tehnologic (5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6; 5.7)	7.1 Controlează respectarea parametrilor tehnologici în sectoarele de producere conform parametrilor stabiliți. 7.2 Verifică dozarea ingredientelor conform rețetei. 7.3 Inspectează operațiile de ambalare și păstrare în conformitate cu cerințele tehnologice. 7.4 Verifică respectarea fluxului tehnologic aprobat. 7.5 Verifică parametrii de calitate și siguranță pe întreg fluxul tehnologic.

Atribuția 5. Monitorizarea procesului tehnologic de producere		7.6 Verifică trasabilitatea și siguranța alimentară pe lanțul alimentar scurt, conform cerințelor legale și interne.
Sarcina 5.1: Aplicarea bunelor practici de fabricare în procesul tehnologic Sarcina 5.2: Verificarea respectării cerințelor tehnologice și a rețetelor de fabricare Sarcina 5.3: Controlul materialelor, echipamentelor și proceselor utilizate în producere Sarcina 5.4: Verificarea parametrilor tehnologici și a condițiilor de producere Sarcina 5.5: Supravegherea operațiilor de ambalare și de păstrare a produselor. Sarcina 5.6: Menținerea cerințelor de calitate și siguranță pe tot fluxul tehnologic Sarcina 5.7: Verificarea respectării fluxului tehnologic Sarcina 5.8: Asigurarea corectitudinii datelor în procesul de monitorizare	8. Evaluarea riscurilor în procesul de producere (2.5; 3.6; 3.7; 6.1; 6.2; 6.6)	8.1 Analizează nivelul riscurilor pe baza principiilor HACCP, prin identificarea pericolelor și estimarea nivelului de risc. 8.2 Verifică respectarea fluxului tehnologic în raport cu punctele critice de control (PCC). 8.3 Monitorizează riscurile fizice, chimice și biologice prin controlul punctelor critice (PCC) și respectarea limitelor critice stabilite în planul HACCP. 8.4 Evaluează riscurile asociate produselor și proceselor în raport cu limitele critice stabilite. 8.5 Compară valorile măsurate cu limitele critice, asigurând corectitudinea și obiectivitatea datelor prin utilizarea metodelor validate și documentelor de referință.
Atribuția 6. Semnalarea neconformităților în cadrul procesului de producere Sarcina 6.1: Verificarea produselor pe tot fluxul tehnologic Sarcina 6.2: Identificarea neconformităților Sarcina 6.3: Stabilirea priorităților pentru	9. Gestionarea neconformităților în procesul de producere (6.3; 6.4; 6.5; 6.7; 6.8; 6.9)	9.1 Identifică neconformitățile produselor și proceselor în raport cu cerințele de calitate și siguranță alimentară. 9.2 Raportează neconformitățile conform procedurilor interne. 9.3 Propune măsuri corective pentru eliminarea neconformităților în limita responsabilităților. 9.4 Monitorizează implementarea acțiunilor corective și eficacitatea acestora. 9.5 Asigură implementarea acțiunilor de rechemare/retragere a produsului neconform, respectând procedurile interne și normele legale

soluționarea situații apărute în procesul de producere Sarcina 6.4: Aplicarea procedurii de rechemare/retragere a produselor neconforme Sarcina 6.5: Revizuirea procedurilor Sarcina 6.6: Monitorizarea îndeplinirii planului de acțiuni Sarcina 6.7: Gestionarea produselor cu neconformitate constatată Sarcina 6.8: Validarea acțiunilor programelor de autocontrol Sarcina 6.9: Simularea exercițiilor de verificare și control		aplicabile. 9.6 Informează consumatorii, operatorii/distribuitorii și unitățile de comerț despre produsele alimentare rechemate, prin utilizarea rețelelor sociale și pagina web a companiei. 9.7 Analizează procedurile existente, propunând actualizări în funcție de neconformitățile identificate. 9.8 Participă la gestionarea produselor neconforme (blocare producere, retragere, returnare). 9.9 Aplică, cu echipa de auditori, exerciții simulate de verificare și control, evaluând corectitudinea desfășurării acestora conform procedurilor interne.
Atribuția 7. Verificarea calității produselor agroalimentare Sarcina 7.1: Prelevarea mostrelor pentru investigații Sarcina 7.2: Aplicarea testelor rapide asupra produselor Sarcina 7.3: Monitorizarea respectării standardelor de calitate Sarcina 7.4: Monitorizare respectării cerințelor de etichetare a produselor Sarcina 7.5: Verificarea corespunderii masei nominale a produselor ambalate Sarcina 7.6: Monitorizarea condițiilor de mediu în care sunt păstrate produsele	10. Supravegherea asigurării calității și siguranței produselor agroalimentare (7.1; 7.2; 7.4; 7.5; 7.6; 7.8)	10.1. Aplică pe parcursul întregii activități prevederile normative naționale și internaționale în vigoare cu privire la calitatea produselor agroalimentare. 10.2. Realizează prelevarea probelor din loturile produselor finite pentru investigații în scopul confirmării calității produselor. 10.3. 10.3 Monitorizează respectarea standardelor de calitate și a limitelor maxime admise pentru contaminanți, reziduuri de produse fitosanitare și conținutul de nitrați în produsele alimentare și hrana de origine vegetală și animală, conform legislației în vigoare. 10.4. Verifică corespunderea masei nominale a produselor ambalate conform normativelor,

Sarcina 7.7: Informarea superiorilor privind rezultatele verificării Sarcina 7.8: Completarea documentelor de siguranță a alimentelor		înregistrând rezultatele. 10.5. Verifică respectarea cerințelor de transport și distribuție a produselor alimentare.
	11. Documentarea proceselor de asigurare a calității (2.6; 2.8; 3.9; 7.3; 7.7)	11.1 Aplică în procesul de lucru instrumente specifice (liste de verificare, înregistrări, fișe HACCP) pentru verificări, monitorizări, înregistrări. 11.2 Înregistrează datele privind calitatea produselor și evidența calității. 11.3 Completează documente, care confirmă calitatea produselor. 11.4 Informează, în timp corespunzător, superiorii privind rezultate, neregularități constatate. 11.5 Menține comunicarea cu inspectorii ANSA, unități de comerț pe perioada de derulare a procesului de retragere/rechemare cu furnizarea informațiilor necesare stabilirii trasabilității produselor retrase/rechemate. 11.6 Verifică exactitatea înregistrărilor, privind procedurile și activitățile realizate în corespundere cu planul stabilit.