

SMSA nu este documentația firmei. Este modul de lucru intenționat, coerent și verificabil prin care unitatea produce alimente sigure.

Sistemul există chiar și atunci când nu îl vezi.

Orice unitate alimentară are un mod de a lucra. Există o metodă prin care sunt primiți furnizorii, un mod prin care angajații află ce au de produs, un mod prin care sunt tratate etichetele incomplete și un mod prin care managerul reacționează la probleme.

Aceste obiceiuri formează un sistem real. El poate coincide cu sistemul descris în documente sau poate funcționa în paralel cu acesta.

SMSA — sistemul de management al siguranței alimentelor — are rolul de a face acest mod de lucru intenționat, coerent, controlat și verificabil.

Ce este SMSA

SMSA reunește toate elementele prin care o firmă organizează producerea și furnizarea de alimente sigure: politica și obiectivele firmei, rolurile și responsabilitățile, bunele practici de igienă, analiza pericolelor și planul HACCP, controlul furnizorilor, igiena personală, curățarea și dezinfecția, mentenanța echipamentelor, controlul timpului și temperaturii, gestionarea alergenilor, etichetarea și trasabilitatea, gestionarea produsului neconform, instruirea, comunicarea, monitorizarea și verificarea, acțiunile corective și gestionarea schimbărilor.

HACCP este o componentă esențială a sistemului. SMSA este cadrul mai larg care îi permite să funcționeze împreună cu toate condițiile, resursele și responsabilitățile necesare.

Cum arată un SMSA doar pe hârtie

Semnele sunt ușor de recunoscut: procedurile descriu un flux vechi, formularele sunt completate în bloc la final, oamenii semnează instruirea dar nu pot explica reacția la abatere, produsul suspect este mutat „unde va” până decide șeful, iar înaintea controlului firma „pune dosarul și spațiul în ordine”.

Documentele pot exista, dar sistemul nu conduce încă activitatea.

Cum se vede SMSA când funcționează

La **recepție**, persoana știe ce verifică și ce condiții împiedică acceptarea. În **depozit**, produsele au statut clar și rotația stocului nu depinde doar de memoria unei persoane. În **producție**, oamenii cunosc controalele rolului lor și știu ce fac la abatere. La **etichetare**, produsul fără statut clar nu este transmis mai departe. **Între schimburi**, informația este predată într-un format cunoscut, nu reconstruită din presupuneri. La nivelul **managementului**, conducerea vede indicatorii utili, elimină obstacole și include siguranța alimentelor în deciziile de producție.

Cele patru mișcări ale unui sistem viu

Un SMSA funcțional face permanent patru lucruri:

1. **Stabilește** — ce trebuie controlat, cine răspunde, ce înseamnă acceptabil.
2. **Aplică** — oamenii pun în practică regulile cu instrumentele necesare.
3. **Verifică** — firma confirmă că ceea ce a stabilit se întâmplă și produce efectul dorit.
4. **Îmbunătățește** — abaterile și observațiile sunt folosite pentru corectarea cauzelor.

Dacă lipsește una dintre aceste mișcări, sistemul se blochează: putem avea reguli fără aplicare, aplicare fără verificare sau probleme repetate fără învățare.

Cultura siguranței alimentelor face parte din sistem

Un SMSA nu funcționează doar prin proceduri. Funcționează prin oameni și prin cultura formată în jurul lor.

Regulamentul (UE) 2021/382 include cerințe privind cultura siguranței alimentelor, între care angajamentul conducerii și al angajaților, leadership, conștientizarea pericolelor, comunicarea deschisă și disponibilitatea resurselor.

Dacă oamenii sunt încurajați să raporteze, dar fiecare raportare este urmată de reproș, sistemul real învață tăcerea. Dacă procedura cere un control, dar instrumentul lipsește, sistemul real învață improvizatia. Dacă managerul oprește livrarea atunci când informația este neclară, chiar cu un cost imediat, sistemul real învață prioritatea siguranței.

Exemplu: termometrul și formularul

Un termometru și o fișă de temperatură nu reprezintă singure un sistem. SMSA există în acel punct când este clar ce temperatură se verifică, limita aplicabilă este corectă, instrumentul este potrivit și menținut, rezultatul este notat corect, abaterea declanșează o reacție, iar sistemul este revizuit dacă procesul se schimbă.

Formularul este doar urma vizibilă a unei părți din acest mecanism.

Ce trebuie să întrebe antreprenorul

Nu este nevoie să începi cu o listă de o sută de pagini. Începe cu întrebări despre realitate: ce produse și consumatori protejăm? Care sunt pericolele importante? Cine execută controalele în fiecare schimb? Ce se întâmplă când controlul arată o abatere? Cine are autoritatea să oprească? Ce problemă s-a repetat în ultimele luni și ce am schimbat în sistem din cauza ei?

Răspunsurile arată maturitatea reală mai bine decât grosimea dosarului.

Documentația trebuie să servească sistemul

Problema nu este existența documentației. Problema apare când documentația este copiată fără adaptare, nu are un utilizator real, nu produce nicio decizie sau este atât de complexă încât oamenii o ocolesc.

Documentația bună răspunde la o nevoie de control și este folosită de o persoană identificată într-un moment relevant.

Unde intră Lanțul de încredere

Lanțul de încredere este stratul practic prin care SMSA ajunge în transferurile zilnice. Pentru fiecare verigă clarifică ce se primește, ce condiții sunt verificate, ce oprește continuarea, ce informație este predată și cine decide la abatere.

Astfel, sistemul nu mai este perceput doar ca „dosarul responsabilului HACCP”. Devine modul comun de lucru al firmei.

Ideea de reținut

SMSA este sistemul prin care firma transformă intenția „vrem produse sigure” în:

reguli corecte, oameni competenți, controale aplicate, reacții clare, dovezi și îmbunătățire.

Îl recunoști nu după biblioraft, ci după ceea ce se întâmplă atunci când apare presiune, schimbare sau abatere.

[Citește: Ce este o verigă de încredere](#)

[Începe testul „O verigă sigură — 7 zile”](#)