5. LEADERSHIP ȘI ANGAJAMENTUL MANAGEMENTULUI

5.1 Leadership și Angajament

(cerința 5.1 din SR EN ISO 22000:2018)

Managementul de la cel mai înalt nivel, reprezentat de **Directorul General**, demonstrează leadership și angajament față de dezvoltarea, implementarea și îmbunătățirea continuă a eficacității Sistemului de Management al Siguranței Alimentului prin:

- **Comunicarea eficientă** în cadrul organizației a importanței satisfacerii cerințelor legale, de reglementare și ale clienților privind siguranța alimentului.
- **Stabilirea și susținerea Politicii** referitoare la siguranța alimentului, asigurându-se că aceasta este aliniată cu direcția strategică a organizației.
- **Asigurarea integrării** cerințelor HACCP în procesele de afaceri ale organizației.
- **Stabilirea obiectivelor** pentru siguranța alimentului și asigurarea resurselor necesare pentru atingerea acestora.
- **Conducerea analizelor periodice** efectuate de management pentru a evalua performanța și adecvarea HACCP.
- **Promovarea unei culturi pozitive** a siguranței alimentului și a îmbunătățirii continue.

Prin aceasta, conducerea se angajează cu deplină responsabilitate să asigure toate resursele (umane, financiare, materiale și de infrastructură) necesare pentru proiectarea, implementarea, menținerea și actualizarea continuă a HACCP prin:

- **Asigurarea** că politica și obiectivele privind siguranța alimentului sunt stabilite și compatibile cu direcția strategică a organizației.
- **Integrarea** cerințelor HACCP în procesele de afaceri ale organizației.
- **Alocarea resurselor** necesare (umane, financiare, infrastructură) pentru stabilirea, implementarea, menținerea și actualizarea HACCP.
- **Comunicarea** în cadrul organizației a importanței unui management eficace al siguranței alimentului și a conformării cu cerințele legale, de reglementare și ale clienților.
- **Asigurarea** că HACCP este evaluat și menținut pentru a-și atinge rezultatele planificate.
- **Conducerea analizelor periodice** efectuate de management pentru a evalua performanța sistemului.
- **Promovarea unei culturi pozitive** a siguranței alimentului și a îmbunătățirii continue.
- **Susținerea personalului** cu roluri relevante pentru a contribui la eficacitatea HACCP.

5.2 Politica referitoare la Siguranța Alimentului

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

(cerința 5.2 din SR EN ISO 22000:2018)

Politica în domeniul siguranței alimentului, asumată prin declarația Directorului General, reprezintă piatra de temelie a HACCP. Aceasta este:

- **R**eflectă poziția sa în lanțul alimentar.
- **Conformă cu cerințele legale** și de reglementare aplicabile, precum și cu cerințele mutual acceptate ale clienților.
- **Angajată să satisfacă** necesitățile și așteptările tuturor părților interesate relevante.
- **Comunicată, înțeleasă și implementată** la toate nivelurile ierarhice.
- **Analizată periodic** pentru a-și menține relevanța și adecvarea.
- **Susținută prin obiective clare și măsurabile**.

Managementul de la cel mai înalt nivel a stabilit, implementat și menține o politică în domeniul siguranței alimentului care:

- Este **adecvată scopului și contextului** organizației.
- Oferă un **cadru pentru stabilirea și analizarea obiectivelor** HACCP.
- Include un angajament pentru **satisfacerea cerințelor aplicabile** privind siguranța alimentului, inclusiv cele legale, de reglementare și cele agreate cu clienții.
- Abordează **comunicarea internă și externă**.
- Include un angajament pentru **îmbunătățirea continuă** a HACCP.
- Abordează necesitatea de a asigura **competența** personalului în domeniul siguranței alimentului.

Politica este disponibilă, comunicată, înțeleasă și aplicată la toate nivelurile organizației și este analizată periodic pentru a-și menține adecvarea.

5.3 Roluri, Responsabilități și Autorități în Cadrul Organizației

(cerința 5.3 din SR EN ISO 22000:2018)

Managementul de la cel mai înalt nivel se asigură că responsabilitățile și autoritățile pentru rolurile relevante sunt definite, alocate și comunicate clar în întreaga organizație.

Fiecare angajat are responsabilitatea de a raporta problemele legate de siguranța alimentului persoanelor desemnate.

Structura de responsabilitate se bazează pe:

- Organigrama actualizată.
- Regulamentul de Ordine Interioară.
- Fișele de post individuale, care descriu clar sarcinile, autoritatea și obligațiile fiecărui angajat.
- Implementarea Bunelor Practici de Igienă (GHP) și de Producție (GMP).
- Aplicarea principiilor HACCP.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

Directorul general al conduce implementarea HACCP în locația **==NECOMPLETAT==** și demonstrează, zi de zi, că:

Ce facem	Cum facem	Cum dovedește
1. Punem pe primul loc siguranța alimentului și cerințele legale	- comunicăm permanent importanța conformării - afișăm politica și obiectivele pe panoul central - includem cerințele clienților în contracte	Note de ședință, e-mailuri interne, contracte revizuite
2. Stabilim și revizuim politica și obiectivele HACCP	- semnăm politica (revizie anuală) - definim obiective măsurabile la nivel organizație/linie/echipă	Politica semnată, Dashboard KPI HACCP
3. Asigurăm resursele necesare	- alocăm buget pentru personal, training, utilaje, analize de laborator - aprobăm achizițiile critice (termometre, lămpi UV, software trasabilitate)	Plan buget, facturi, registre achiziții
4. Conducem analiza de management	- trimestrial, analizăm indicatorii, reclamațiile, auditurile, accidentele - decidem acțiuni și bugete suplimentare	Procese-verbale AM, plan acțiuni și follow-up
5. Promovăm îmbunătățirea continuă	- susținem proiectele Kaizen și propunerile angajaților - închidem la timp acțiunile corective	Raport îmbunătățiri, rate de închidere NC

5.3.1 Conducătorul Echipei de Siguranță a Alimentului ()

Managementul de la cel mai înalt nivel a desemnat un Conducător al echipei de siguranță a alimentului, care, indiferent de alte responsabilități, deține autoritatea și responsabilitatea pentru:

- **Conducerea și organizarea** activității echipei de siguranță a alimentului (echipa HACCP).
- **Asigurarea conformității HACCP** cu cerințele standardului SR EN ISO 22000:2018.
- **Raportarea periodică** către managementul de la cel mai înalt nivel a performanței HACCP, a eficacității acestuia și a necesarului de îmbunătățire.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

- **Asigurarea instruirii adecvate** a membrilor echipei şi a personalului relevant.
- **Coordonarea relațiilor cu părțile externe** (autorități, clienţi, furnizori, organism de certificare) pe probleme ce țin de siguranţa alimentului.

Conducătorul echipei de siguranţă a alimentului conform Anexei la Decizia de înfiinţare şi funcţionare a echipei HACCP are următoarele responsabilităţi şi atribuţii:

- dispune de responsabilitate şi autoritate pentru conducerea echipei de siguranţă a alimentului şi organizarea activităţii acesteia;
- asigură elaborarea, aplicarea şi menţinerea sistemului de management al siguranţei alimentului, în conformitate cu cerinţele CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 /2003 - General principles of food hygiene (Ghid Codex Alimentarius privind principiile generale de igiena alimentelor);
- se asigură că sistemul de management al siguranţei alimentului este stabilit, implementat, menţinut, actualizat şi îmbunătăţit continuu;
- pregăteşte şi/sau dispune pregătirea de rapoarte, analize şi informări privind auditul intern;
- organizează activitatea echipei de siguranţă a alimentului şi a şedinţelor acesteia – pregăteşte procesele verbale şi referatele pentru aceasta;
- asigură instruirea şi educarea corespunzătoare a membrilor echipei de siguranţă a alimentului;
- organizează şi/sau desfăşoară seminarii şi cursuri pentru angajaţi, după aprobarea prealabilă de conducerea organizaţiei a Programului de instruire;
- stabileşte planul de audit intern al sistemului de siguranţă a alimentului, în conformitate cu procedurile
    - **PS 8.4.1 - Auditul intern**;
- exercită controlul permanent privind eliminarea neconformităţilor constatate cu ocazia auditurilor interne, conform procedurii:
    - **PS 7.10 - Control neconformitate**;
- organizează şi răspunde pentru crearea, indexarea, aprobarea, verificarea documentelor legate de siguranţă a alimentului conform procedurii:
    - **PS 4.22 - Controlul documentelor**;
- acordă sprijin la toate nivelurile din organizaţie pentru elaborarea, implementarea şi menţinerea sistemului de management al siguranţei alimentului;
- stabileşte contacte cu parteneri externi cu privire la cerinţele organizaţiei legate de siguranţa mărfurilor alimentare achiziţionate;
- raportează managementului la cel mai înalt nivel despre eficienţa şi gradul de adecvare a sistemului de management al siguranţei alimentului şi propune soluţii de îmbunătăţire care urmează a fi examinate şi aprobate în şedinţele conducerii;
- reprezintă organizaţia în relaţia cu clienţii, furnizorii, organismul de certificare şi autorităţi pe probleme referitoare la sistemul de management al siguranţei alimentului.

5.3.2 Echipa de Siguranţă a Alimentului (Echipa HACCP)

Componenţa echipei a fost stabilită prin decizie internă, fiind multidisciplinară. Sub conducerea , echipa include specialişti din producţie, mentenanţă, calitate, logistică şi achiziţii, avizaţi de . Sarcini principale:

- Dezvoltarea, implementarea, menţinerea şi actualizarea HACCP.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

- Realizarea analizei pericolelor și identificarea Punctelor Critice de Control (PCC).
- Validarea măsurilor de control și a diagramelor de flux.
- Stabilirea limitelor critice pentru fiecare PCC.
- Definirea procedurilor de monitorizare, corecţii și acțiuni corective.
- Analizarea periodică a datelor rezultate din monitorizare și a eficienţei HACCP.
- Propunerea de acțiuni pentru îmbunătățirea continuă a sistemului.

Ședințele echipei de siguranță a alimentului sunt documentate prin **Procese Verbale**, care sunt păstrate și analizate, iar deciziile luate sunt comunicate managementului de la cel mai înalt nivel.

În cadrul ședințelor echipei de siguranță a alimentelor se examinează următoarele:

- informațiile privind executarea deciziilor luate la ședințele precedente;
- raportul conducătorului echipei de siguranță a alimentului privind propunerile primite pentru actualizarea, modificarea și îmbunătățirea continuă a sistemului de siguranță a alimentului;
- raportul conducătorului echipei de siguranță a alimentului privind rezultatele monitorizării în punctele critice de control;
- raportul conducătorului echipei de siguranță a alimentului privind rezultatele acțiunilor de validare, verificare și îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentului;
- rezultatele și modul de desfășurare a auditurilor interne, în conformitate cu procedura:
    - **PS 8.4.1 - Audit intern;**
- acțiunile corective în conformitate cu procedura:
    - **PS 7.10 - Control neconformitate;**
- eficiența sistemului de siguranță a alimentului.

Totodată, în cadrul ședințelor echipei de siguranță a alimentelor sunt adoptate hotărâri și termene pentru executarea măsurilor stabilite. Hotărârile din ședințele echipei de siguranță a alimentului sunt raportate în cadrul analizei efectuate de management.
Controlul modului de executare a hotărârilor echipei de siguranță a alimentului este efectuat de către conducătorul echipei. Originalele tuturor documentelor examinate de către echipa de siguranță a alimentului sunt păstrate de către conducătorul echipei de siguranță a alimentului, iar o copie a acestora de persoana care le-a întocmit. Procesele verbale ale ședințelor echipei de siguranță a alimentului sunt păstrate de către conducătorul echipei. Modelul **Procesului Verbal al ședinței echipei de siguranță a alimentului** este prezentat în **Anexa 2**..

5.2 Politica referitoare la siguranța alimentului

Politica, semnată de directorul general, este:

- **orientată către client**: „zero compromisuri privind siguranţa alimentului”;
- **aliniată legislației** și Codex 2020/2022;
- **comunicată și înțeleasă** la toate nivelurile - afiș, briefing la început de tură, platformă intranet;
- **susținută de obiective KPI**: ex. „0 incidente majore”, „>95 % teste microbiologice conforme”;
- **revizuită anual** în analiza de management.

5.3 Planificarea HACCP

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

Conducerea se asigură că planul HACCP:

1. **acoperă integral cerințele ISO 22000:2018 și Codex**;
2. **integrează schimbările** (produse noi, echipamente, legislație) fără a compromite controlul;
3. ia în calcul:
    - rezultatele evaluării riscurilor/opportunităților;
    - feed-back din audituri, reclamații, monitorizări CCP/PRPo;
    - obiectivele strategice ale firmei.

5.4 Responsabilități, autoritate și comunicare

- **Organigrama oficială** arată liniile de raportare.
- **Fișele de post** detaliază responsabilitățile legate de siguranța alimentului; fiecare angajat semnează de luare la cunoștință.
- **Comunicarea internă**:

    - briefing de schimb (5 min CCP & NC);
    - tabloul KPI vizibil în zona de producție;
    - canal dedicat „HACCP-updates” pe intranet.

5.4 Comunicare

(conform SR EN ISO 22000:2018 – art. 7.4 „Communication” și Codex 2020/2022)

Organizația a stabilit, implementat și menține procese eficace pentru comunicarea internă și externă a informațiilor relevante pentru siguranța alimentului. Procesul definește ce anume se comunică, când, către cine, cum și cine este responsabil pentru comunicare.

5.4.1 Comunicare Externă

Asigurăm o comunicare clară și eficientă cu părțile interesate externe, inclusiv:

- **Furnizori și subcontractori:** pentru a comunica cerințele privind siguranța alimentară a materiilor prime și serviciilor achiziționate.
- **Clienți și consumatori:** cu privire la informațiile despre produs (inclusiv alergeni, instrucțiuni de utilizare/depozitare), dar și pentru a gestiona solicitări, reclamații sau feedback.
- **Autorități legale și de reglementare:** pentru a asigura conformitatea și a raporta orice aspecte relevante.
- **Alte organizații** care pot avea impact asupra siguranței produselor noastre.

Comunicarea externă acoperă aspecte legate de pericolele pentru siguranța alimentului care trebuie controlate de alte organizații din lanțul alimentar.

Comunicarea externă are în vedere.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

- comunicarea cu autoritățile privind respectarea cerințelor legale și de reglementare;
- comunicarea cu alte părți externe interesate și luarea în considerare a preocupărilor acestora;
- dialogul cu clienții referitor la aspectele de calitate și mediu ale produselor/serviciilor furnizate;
- informarea corespunzătoare din punctul de vedere al impacturilor semnificative asupra mediului pe care le pot genera activitățile organizației și înregistrarea deciziilor;
- comunicarea necesară cu autoritățile publice și alte părți interesate în cazul situațiilor de urgență, accidentelor și altor probleme relevante pe linie de mediu și siguranță alimentului;
- comunicarea cu furnizorii de mărfuri alimentare, precum și cu clienții și consumatorii, în legătură cu informațiile privind produsele (instrucțiuni privind modul de utilizare, cerințe speciale pentru depozitare și, dacă este cazul, durata de păstrare);
- comunicarea cu alte organizații care au un impact asupra siguranței alimentului, sau vor fi afectate de eficacitatea sau actualizarea sistemului de management al siguranței alimentului;
- comunicarea partenerilor contractuali a cerințelor sistemului de management al siguranței alimentului implementat în cadrul organizației;
- modul cum se procedează la primirea, documentarea și răspunsul la informațiile și cererile primite de la părțile externe interesate;
- dialogul cu mass media (presă, radio, televiziune).

Directorul general al desemnează ca punct unic de contact pentru siguranța alimentului. Procedura **PS 5.6 – Comunicare** descrie pașii operaționali. În practică:

Ce comunicăm	**Cui**	**Când / Cum**	**Document de evidență**
Conformarea la legislație, notificări de incident, retrageri	Autorități sanitare-veterinare, DSP, ANSVSA	• raport lunar conform legislației • imediat la depistarea neconformității critice	registre notificări / e-mail oficial
Specificații, alergenii, declarații de conformitate	Clienți B2B / retaileri	la semnare contract & la fiecare revizie rețetă	fișe tehnice semnate
Instrucțiuni de depozitare și durată de valabilitate	Distribuitori, consumatori	pe etichetă, pe website, hotline	etichete aprobate / capturi site
Cerințe HACCP către furnizori (materii prime, servicii DDD, transport)	Furnizori	la calificare + revizie anuală	fișiere „Caiet sarcini furnizor”
Mass-media / comunitate (doar cu aprobare)	Presă, rețele sociale	prin purtător de cuvânt desemnat	comunicat de presă arhivat

Canalele standard: e-mail de serviciu, formulare online, telefon serviciu 24/7, portal clienți, întâlniri trimestriale, site oficial. Toate ieșirile externe se înregistrează în **Registrul de comunicări externe** (cod R 5.6-EXT).

5.4.2 Comunicare Internă

Managementul se asigură că personalul este informat cu privire la politica, obiectivele și orice aspecte relevante ale HACCP. Echipa de siguranță a alimentului este informată în timp util cu privire la orice modificare ce poate avea impact asupra siguranței alimentului, cum ar fi:

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

- Produse noi sau modificări ale celor existente;
- Materii prime, ingrediente și servicii noi sau modificate;
- Sisteme și echipamente de producție;
- Amplasarea spațiilor de lucru, a echipamentelor și mediul înconjurător;
- Programe de curățenie, igienizare și DDD;
- Sisteme de ambalare, depozitare și distribuție;
- Modificări în structura personalului, calificări sau responsabilități;
- Cerințe legale, de reglementare sau ale clienților noi sau actualizate;
- Reclamații sau incidente care indică pericole asociate produselor.

Aceste informații sunt analizate de echipa HACCP pentru a asigura actualizarea continuă a HACCP.

Pentru a menține eficacitatea sistemului de management al siguranței alimentului, managementul de la cel mai înalt nivel se asigură că echipa de siguranță a alimentului este informată în timp util asupra modificărilor intervenite în sistemul de siguranță a alimentului, pentru a putea interveni în:

- rezolvarea problemelor, coordonarea activităților, urmărirea planurilor de acțiuni;
- dezvoltarea sistemului de management al siguranței alimentului;
- furnizarea informațiilor necesare angajaților pentru desfășurarea proceselor și îmbunătățirea performanțelor referitoare la siguranța alimentului;
- informarea echipei de siguranță a alimentului privind:
    - produsele alimentare fabricate și/sau comercializate, sau realizarea de produse noi;
    - materii prime, ingrediente și servicii;
    - sisteme și echipamente de fabricare a produselor alimentare, de depozitare și comercializare;
    - spații de producție și de depozitare, amplasarea echipamentelor, mediul înconjurător;
    - programe de curățenie și igienizare;
    - sisteme de ambalare, depozitare și servire;
    - nivelurile de calificare a personalului și/sau alocarea responsabilităților și autorităților;
    - cerințe legale și de reglementare;
    - cunoștințe referitoare la pericolele privind siguranța alimentului și la măsurile de control;
    - solicitările relevante din partea părților externe interesate;
    - reclamații care indică pericole pentru siguranța alimentului;
- furnizarea informațiilor necesare persoanelor care lucrează în numele organizației;
- sprijinirea angajaților pentru îndeplinirea responsabilităților și atingerea obiectivelor și țintelor privind calitatea, mediul și siguranța alimentului;
- încurajarea feedback-ului de la toate nivelurile organizației și implicarea pentru primirea și răspunsul la sugestiile și preocupările angajaților;
- informarea angajaților privind rezultatele monitorizării proceselor, auditurilor și analizelor efectuate de management.

Pentru ca HACCP să funcționeze „în timp real”, adoptăm următoarele mecanisme:

Mijloc	**Frecvență**	**Conținut obligatoriu**	**Responsabil**
Briefing de schimb (Start-	la începutul fiecărei ture	• alerte CCP/PRPo	Șef linie producție

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

Up Meeting)		• NC din tură anterioară • observații audit	
Tablou KPI digital în zona de producție	actualizare automată la 15 min	temperaturi CCP, rezultate ATP, reclamații	Dep. Calitate
Newsletter „Food Safety Flash”	bilunar	• schimbări legislație • rezultate analize laborator • bune practici	
Ședință lunară echipă HACCP	lunar, fix data	• revizuire analize pericole • validare modificări proces • status acțiuni corective	
Cutia de sugestii digitizată (intranet)	permanent	propuneri de îmbunătățire, semnalare riscuri	Toți angajații

Directorul general se asigură că **orice schimbare** relevantă (produs nou, materie primă, flux, echipament, cerință legală, nivel de personal) este comunicată echipei HACCP înainte de implementare și consemnată în **Log-ul de schimbări critice** (cod L 5.6-CHG), care devine intrare în analiza de management

5.5 Pregătire pentru Situații de Urgență și Capacitate de Răspuns

(cerința 8.4 din SR EN ISO 22000:2018)

Managementul de la cel mai înalt nivel a stabilit procese documentate pentru a gestiona situațiile de urgență potențiale și accidentele care pot avea un impact asupra siguranței alimentului.

Aceste situații pot include, dar nu se limitează la:

- Incidente de mediu (inundații, incendii);
- Întreruperea utilităților esențiale (apă, energie electrică);
- Contaminare intenționată (bioterorism) sau neintenționată;
- Alte accidente care pot afecta infrastructura sau procesele.

Procedurile stabilite includ acțiuni pentru identificarea și răspunsul la o situație de urgență, precum și măsuri pentru **retragerea/rechemarea produselor** neconforme, în vederea reducerii consecințelor asupra sănătății consumatorilor.

Procedura **PS 5.7 – Pregătire și răspuns în caz de urgență** stabilește scenarii, roluri și numere de

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

contact pentru incidente care pot afecta siguranţa alimentului (contaminare chimică, întrerupere utilităţi, incendiu, retragere produs, incidente de securitate cibernetică ce impactează trasabilitatea).

- **Planul de urgență** este testat prin exerciţii anuale;
- rezultate + lecţii învăţate se raportează în analiza de management;
- după un eveniment real, echipa HACCP declanşează procedura de comunicare externă și internă în maximum 30 minute.

Documentele generate (procese-verbale de exercițiu, rapoarte de incident, liste de verificare) se păstrează minimum 3 ani, conform cerinţelor legale și schemei de certificare.

5.6 Analiza Efectuată de Management

(conform SR EN ISO 22000:2018 – art. 9.3 „Management review" și Codex 2020/2022)

Managementul de la cel mai înalt nivel analizează HACCP al organizației la intervale planificate (cel puțin o dată pe an), pentru a se asigura de continua sa pertinență, adecvare și eficacitate.

5.6.1 Scop și frecvență

Directorul general al convoacă cel puţin **o dată pe an** ședința de analiză a Sistemului de Management al Siguranţei Alimentului (HACCP). Dacă apar evenimente majore – neconformităţi critice, retrageri de produs, schimbări legislative, reclamaţii multiple – analiza este declanşată imediat, fără a aştepta termenul anual.

5.6.1 Elementele de Intrare ale Analizei Analiza efectuată de management ia în considerare următoarele informaţii:

1. Stadiul acțiunilor stabilite în analizele anterioare.
2. Modificările în problemele externe și interne care sunt relevante pentru HACCP.
3. Informaţii despre performanța și eficacitatea HACCP, inclusiv tendințe referitoare la:
    1. Rezultatele activităţilor de monitorizare și măsurare;
    2. Analiza rezultatelor activităţilor de verificare a PRP-urilor și a planului de control al pericolelor (Planul HACCP/PPRO);
    3. Neconformităţi și acţiuni corective;
    4. Rezultatele auditurilor (interne și externe);
    5. Performanţa furnizorilor externi;
    6. Feedback și reclamaţii de la clienţi și alte părţi interesate.
4. Adecvarea resurselor necesare pentru menținerea unui HACCP eficace.
5. Oportunitățile de îmbunătățire continuă.

#	Tip informație	Sursă / Document	Responsabil livrare
1	**Status acțiuni** decise la analiza precedentă	Log-ul acțiunilor (L 9.3-ACT)	

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

2	**Rezultate verificare**: audituri interne, audit terță parte, audit clienți	Rapoarte audit + liste NC	
3	**Monitorizare CCP / PRPo** și indicatori KPI (plăci de temperatură, valori ATP, loturi respinse)	Dashboard „Food Safety KPI”	Dep. Calitate
4	**Reclamații clienți & feedback** (satisfacție, retururi)	Registrul reclamațiilor (R 7.2-CLM)	Dep. Vânzări
5	**Evenimente externe**: schimbări legislative, alerte RASFF, tendințe piață	Sinteză legislative update	Dep. Conformitate
6	**Valori de laborator** (microbiologie, reziduuri alergeni, apă)	Buletine test	Laborator extern
7	**Eficacitate acțiuni corective / preventive**	Raport CAPA	Dep. Calitate
8	**Resurse**: personal, bugete, infrastructură, echipamente	Fișă „Resurse HACCP”	HR + Tehnic

5.6.2 Elementele de Ieșire ale Analizei Elementele de ieșire ale analizei efectuate de management includ decizii și acțiuni referitoare la:

1. Oportunitățile de îmbunătățire continuă.
2. Orice necesitate de modificare a HACCP, inclusiv a politicii și obiectivelor privind siguranța alimentului.
3. Necesitatea de resurse.

Rezultatele analizei efectuate de management sunt documentate și păstrate ca informație documentată. Responsabilitatea pentru întocmirea raportului de analiză și a procesului verbal aferent revine Conducătorului echipei de siguranță a alimentului, care asigură și comunicarea deciziilor către personalul relevant și urmărirea implementării acestora.

La finalul ședinței se emit următoarele documente:

1. **Proces-verbal Analiză Management** (PV 9.3) – conține:
    - concluzii despre adecvarea și eficacitatea HACCP;
    - nivelul de conformitate cu politica și obiectivele de siguranță aliment;
    - oportunități de îmbunătățire;

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

    - necesar de resurse (training, echipamente, oameni, buget).
2. **Plan de acțiuni** (L 9.3-ACT) – specifică pentru fiecare acțiune: responsabil, termen, indicator de succes.
3. **Revizuire documente HACCP** – dacă este cazul, inițiază actualizarea politicii, manualului, procedurilor sau planului HACCP.
4. **Raport de comunicare** – sinteza deciziilor esențiale este transmisă:

    - intern: tuturor managerilor de departament și echipei HACCP, via e-mail + afișare pe panoul „Food Safety”;
    - extern: furnizori, clienți sau autorități, dacă deciziile îi impactează direct (ex. modificare etichetă, rețetă, flux).

verifică lunar stadiul implementării acțiunilor și raportează progresul în dashboard-ul „Follow-up Management Review”.

Notă operativă: originalele PV 9.3 și L 9.3-ACT se arhivează min. 3 ani în arhiva HACCP; copii controlate sunt distribuite exclusiv pe cale electronică, în format PDF read-only.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.