

Introducere	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
02 Principiile SMSA	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 01

0.2 Principiile SMSA

Siguranța alimentelor se referă la eliminarea pericolelor legate de produsele alimentare în momentul consumării acestora (ingestia de către consumator). Suntem pe deplin conștienți de faptul că pericolele legate de siguranța alimentelor pot surveni în orice etapă pe parcursul lanțului alimentar. Prin urmare, realizarea unui control adecvat pe tot parcursul lanțului alimentar este esențială pentru firma noastră. Siguranța alimentelor este asigurată prin eforturile combinate ale tuturor părților participante în lanțul alimentar.

Acest document specifică cerințele pentru un SMSA care combină următoarele elemente cheie general recunoscute:

1. comunicare interactivă;
2. management al sistemului;
3. programe preliminare;
4. principii ale analizei pericolelor și puncte critice de control (HACCP).

Suplimentar, acest document se bazează pe principiile care sunt comune standardelor ISO privind sistemele de management. Principiile managementului sunt:

1. orientarea către client;
2. leadership;
3. angajamentul personalului;
4. abordarea pe bază de proces;
5. îmbunătățirea;
6. luarea deciziilor pe bază de dovezi;
7. managementul relațiilor.

Acest Sistem de management al siguranței alimentului:

1. este documentat, menținut și îmbunătățit continuu de organizație pe baza Proceselor de producție, a Bunelor practici de producție igienică și a legislației europene și naționale în domeniul siguranței alimentului;
2. asigură că pericolele potențiale pentru siguranța alimentului sunt identificate, evaluate și controlate astfel încât produsele fabricate și comercializate de organizație să nu dăuneze direct

- sau indirect consumatorului;
3. se bazează pe analiza pericolelor potențiale (biologice, chimice și fizice specifice, existente în mod natural în materiile prime, provenite din mediul înconjurător sau din procesele tehnologice) și stabilește pericolele care trebuie controlate, gradul de control necesar pentru siguranța alimentului și combinația de măsuri de control necesară;
 4. permite evaluarea și prevenirea riscului ca acești agenți să depășească nivelurile de pericol admise în timpul producției, depozitării și comercializării mărfurilor alimentare oferite consumatorilor

Sistemul a fost proiectat parcurgând următoarele etape:

1. stabilirea echipei proiectului, stabilirea responsabilităților, procedura de colaborare în Comunitatea Codex.ro ca membru al echipei și sursă de informații.
2. asigurarea fluxului informațional și a documentelor;
3. realizare de proceduri în cadrul SMSA pentru dezvoltarea, implementarea, menținerea și îmbunătățirea continuă a sistemului de management al siguranței alimentului realizând:
 - a. identificarea proceselor necesare sistemului de management al siguranței alimentului și aplicarea acestora în întreaga organizație;
 - b. Realizarea hărții proceselor și determinarea criteriilor și metodelor necesare pentru a se asigura că atât operarea cât și controlul acestor procese sunt eficiente;
 - c. asigurarea disponibilității resurselor și informațiilor necesare pentru a susține operarea și monitorizarea proceselor;
 - d. măsurarea, înregistrarea, monitorizarea și analiza proceselor;
 - e. Identificarea acțiunilor necesare pentru a realiza rezultatele planificate și îmbunătățirea continuă a proceselor;
 - f. Evaluarea că pericolele potențiale pentru siguranța alimentului determinate de produsele alimentare fabricate și/sau comercializate sunt identificate, evaluate și controlate
 - g. comunicarea de informații adecvate pe întregul lanț alimentar referitoare la problemele de siguranță a produselor sale - trasabilitate.
4. Identificarea și stabilirea proceselor de producție pe baza cărora s-a stabilit identificarea pericolelor și a riscurilor biologice, chimice și fizice ca potențiale de contaminare a produselor alimentare în timpul efectuării proceselor de depozitare, procesare, preparare și livrare pentru realizarea programului HACCP. S-au luat în considerare următoarele elemente de analiză:
 - a. Evaluarea probabilității manifestării lor;
 - b. Potențiale măsurilor preventive;
 - c. Identificarea punctelor critice de control (PCC);
 - d. Analiza și evaluarea limitelor critice pentru punctele critice de control identificate;
 - e. Proiectarea sistemului pentru monitorizarea punctelor critice de control (PCC);
 - f. Identificarea de acțiuni corective în cazul în care rezultatele monitorizării depășesc limitele critice;
 - g. Procedura de actualizare a informațiilor și documentelor preliminare referitoare la programele preliminare și planul HACCP;
 - h. Procedura planificare și verificare periodică a sistemului de management al siguranței alimentului;
 - i. Elaborarea documentelor sistemului de siguranță a produselor alimentare fabricate

și/sau comercializate și aplicarea acestuia