

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.8. Verificare referitoare la PRP	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.8.2. Analiza rezultatelor activităților de verificare		

8.8.2. Analiza rezultatelor activităților de verificare

Organizația noastră a implementat un proces sistematic de analiză a rezultatelor activităților de verificare. Această analiză este esențială pentru evaluarea performanței Sistemului de Management al Siguranței Alimentare (SMSA) și pentru identificarea oportunităților de îmbunătățire continuă.

1. Obiectivul Analizei Rezultatelor Activităților de Verificare

Scopul principal al acestei analize este de a evalua eficacitatea **Programele Preliminare Operaționale (PRP)** și **Planului de Control al Pericolelor**.

- Identificarea tendințelor, abaterilor și a zonelor care necesită îmbunătățiri.
- Furnizarea de informații relevante pentru **evaluarea performanței SMSA** conform cerinței **1.2**.

2. Procesul de Analiză a Rezultatelor Verificării

a) Colectarea Datelor de Verificare

- Informații Relevante:** Colectăm toate datele rezultate din activitățile de verificare, inclusiv rezultatele auditărilor interne și externe, inspecțiile vizuale, testele de produs și revizuirile documentare. *Exemplu:* Rezultatele auditului intern trimestrial privind respectarea PRP și eficacitatea Planului de Control al Pericolelor.

b) Evaluarea Conformității și Eficacității

- Analiza Conformității:** Verificăm dacă activitățile de verificare au fost efectuate conform procedurilor stabilite și dacă PRP și Planul de Control al Pericolelor sunt implementate corespunzător. *Exemplu:* Compararea rezultatelor monitorizărilor temperaturii pasteurizării cu limitele critice stabilite.
- Evaluarea Eficacității:** Determinăm dacă măsurile de control aplicate au fost eficiente în menținerea pericolelor la niveluri acceptabile. *Exemplu:* Analiza datelor microbiologice pentru a verifica dacă numărul de bacterii patogene este sub limitele critice.

c) Identificarea Tendințelor și Abaterilor

1. **Analiza Tendințelor:** Identificăm pattern-uri sau tendințe în datele de monitorizare care ar putea indica probleme recurente sau îmbunătățiri necesare. *Exemplu:* Observarea unei creșteri a numărului de abateri la inspecțiile vizuale ale ambalajelor în ultimele trei audituri interne.
2. **Detectarea Abaterilor:** Identificăm abaterile de la limitele critice și criteriile de acțiune, evaluând impactul acestora asupra siguranței alimentelor. *Exemplu:* Identificarea unui lot de produse care a depășit limita critică de temperatură în procesul de pasteurizare.

d) Raportarea și Comunicare

1. **Elaborarea Rapoartelor:** Redactăm rapoarte detaliate care sintetizează rezultatele analizei, identificând punctele forte și domeniile ce necesită îmbunătățiri. *Exemplu:* Raportul de analiză a performanței PRP și Planului de Control al Pericolelor pentru trimestrul II.
2. **Comunicarea Rezultatelor:** Rapoartele sunt comunicate către management și alte părți relevante pentru a facilita luarea deciziilor informate. *Exemplu:* Prezentarea rezultatelor analizei la ședința lunară a echipei de management.

3. Utilizarea Analizei ca Element de Intrare pentru Evaluarea Performanței SMSA

a) Integrarea cu Evaluarea Performanței

1. **Alinierea cu Indicatorii de Performanță:** Rezultatele analizei sunt folosite pentru a evalua indicatorii de performanță ai SMSA, identificând dacă obiectivele de siguranță alimentară sunt atinse. *Exemplu:* Utilizarea ratei de conformitate a temperaturilor pasteurizării pentru a evalua performanța procesului de pasteurizare.
2. **Feedback pentru Îmbunătățire:** Informațiile obținute din analiză sunt utilizate pentru a dezvolta și implementa acțiuni de îmbunătățire continuă. *Exemplu:* Dezvoltarea unui program de instruire suplimentară pentru operatorii de linie în urma identificării unor abateri recurente la monitorizarea temperaturii.

b) Suport pentru Decizii Strategice

1. **Identificarea Priorităților:** Analiza rezultatelor ajută la identificarea priorităților pentru îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentare. *Exemplu:* Decizia de a investi în echipamente automate de monitorizare a temperaturii pentru a reduce riscul de abatere.

4. Responsabilități și Autorități

1. **Echipa de Siguranță Alimentară:** Este responsabilă pentru efectuarea analizei rezultatelor verificării și pentru raportarea constatărilor către management. *Exemplu:* Membrii echipei HACCP analizează datele de monitorizare și redactează rapoartele de performanță.
2. **Managementul:** Revizuieste rapoartele de performanță și aprobă acțiunile de îmbunătățire necesare. *Exemplu:* Directorul de Calitate aprobă planurile de acțiune pentru remedierea abaterilor identificate.

5. Documentarea și Păstrarea Informațiilor

1. **Informații Documentate:** Toate analizele și rapoartele sunt documentate și păstrate într-un sistem organizat de management al calității, asigurând accesul facil pentru audituri interne și externe. *Exemplu:* Stocarea rapoartelor de analiză într-un sistem electronic de management al documentelor, cu acces restricționat pentru personalul autorizat.
2. **Trasabilitate:** Asigurăm trasabilitatea tuturor datelor și deciziilor prin păstrarea înregistrărilor detaliate privind activitățile de verificare și rezultatele analizei. *Exemplu:* Înregistrarea tuturor măsurătorilor de temperatură și a deciziilor de acțiune corectivă asociate.

6. Revizuirea și Îmbunătățirea Continuă a Procesului de Analiză

1. **Evaluarea Periodică a Procesului de Analiză:** Evaluăm regulat eficiența procesului de analiză a rezultatelor verificării pentru a asigura că acesta rămâne relevant și eficient. *Exemplu:* Revizuirea anuală a metodei de analiză a datelor pentru a include noi indicatori de performanță.
2. **Îmbunătățirea Procesului:** Utilizăm feedback-ul din audituri și rapoartele de performanță pentru a îmbunătăți continuu procesul de analiză.
3. *Exemplu:* Ajustarea frecvenței auditărilor interne pe baza rezultatelor anterioare și a nevoilor actuale ale organizației.

Prin implementarea unui proces sistematic de analiză a rezultatelor activităților de verificare, organizația noastră se conformează cerințelor. Această analiză contribuie semnificativ la evaluarea performanței SMSA, facilitând identificarea și implementarea îmbunătățirilor necesare pentru a menține și îmbunătăți siguranța alimentelor. Documentăm și păstrăm toate informațiile relevante pentru a asigura trasabilitatea și conformitatea cu standardele internaționale, consolidând astfel încrederea consumatorilor în produsele noastre alimentare.