

5. Leadership	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
5.3 Roluri organizaționale	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 05
5.3.2 Responsabilitatea conducătorului		

5.3.2 Responsabilitatea conducătorului echipei pentru siguranța alimentelor

În cadrul organizației noastre, conducătorul echipei pentru siguranța alimentelor are un rol esențial în asigurarea funcționării eficiente a sistemului de management al siguranței alimentare (SMSA). Responsabilitățile acestei persoane sunt clar definite și includ o serie de sarcini critice pentru menținerea și îmbunătățirea continuă a siguranței alimentelor.

a) Asigurarea că SMSA este stabilit, implementat, menținut și actualizat

Conducătorul echipei pentru siguranța alimentelor este responsabil de stabilirea și implementarea SMSA. Aceasta implică elaborarea, aplicarea și menținerea proceselor și procedurilor necesare pentru a asigura controlul și siguranța alimentară pe tot parcursul lanțului de aprovizionare și producție. În plus, conducătorul este responsabil pentru actualizarea SMSA atunci când apar modificări legislative sau schimbări în cadrul organizației.

b) Gestionarea și organizarea activității echipei pentru siguranța alimentelor

Conducătorul echipei pentru siguranța alimentelor are sarcina de a coordona activitatea echipei responsabile de gestionarea siguranței alimentare. Aceasta implică organizarea întâlnirilor regulate, delegarea sarcinilor și monitorizarea progresului fiecărui membru al echipei în ceea ce privește implementarea și menținerea măsurilor de siguranță alimentară. O gestionare eficientă asigură că toate activitățile echipei sunt aliniate cu obiectivele SMSA.

c) Asigurarea instruirii și a competențelor relevante ale echipei pentru siguranța alimentelor

Un aspect esențial al rolului conducătorului echipei este să asigure că toți membrii echipei pentru siguranța alimentelor dețin competențele și cunoștințele necesare pentru a îndeplini responsabilitățile lor. Aceasta implică organizarea de sesiuni de instruire regulată, evaluarea competențelor și identificarea nevoilor suplimentare de formare, pentru a se asigura că echipa este bine pregătită să gestioneze riscurile legate de siguranța alimentară.

d) Raportarea către managementul de la cel mai înalt nivel privind eficacitatea și adecvarea SMSA

Conducătorul echipei are responsabilitatea de a raporta periodic către managementul superior cu privire la eficacitatea și adecvarea SMSA. Această raportare include informații despre performanța sistemului, identificarea oricăror neconformități sau riscuri și propunerea măsurilor de îmbunătățire. Prin această comunicare constantă, managementul superior poate lua decizii informate pentru a susține îmbunătățirea continuă a sistemului de management al siguranței alimentelor.

Implementarea în cadrul organizației

Aceste responsabilități sunt implementate prin intermediul unui proces riguros de organizare și monitorizare a activităților echipei pentru siguranța alimentelor. Conducătorul echipei joacă un rol activ în:

1. **Coordonarea și distribuirea sarcinilor** către membrii echipei în mod clar și eficient.
2. **Organizarea de sesiuni de formare** pentru a se asigura că toți membrii echipei au competențele necesare pentru a-și îndeplini sarcinile.
3. **Monitorizarea și evaluarea continuă** a eficacității SMSA și actualizarea acestuia atunci când este necesar.
4. **Raportarea regulată** către conducerea superioară pentru a asigura alinierea între strategia organizațională și obiectivele SMSA.

Prin această structură clară și responsabilități bine definite, conducătorul echipei pentru siguranța alimentelor joacă un rol esențial în menținerea unui SMSA eficient, adaptabil și în continuă îmbunătățire.

Conducătorul și componența echipei SMSA sunt stabilite prin decizia managementului și are următoarele responsabilități și atribuții stabilite în fișa de post:

1. are responsabilitate și autoritate pentru conducerea echipei de siguranță a alimentului și organizarea activității acesteia;
2. asigură elaborarea, aplicarea și menținerea SMSA;
3. se asigură că SMSA este stabilit, implementat, menținut, actualizat și îmbunătățit continuu;
4. pregătește și/sau dispune pregătirea de rapoarte, analize și informări privind auditul intern;
5. organizează activitatea echipei de siguranță a alimentului și a ședințelor acesteia – pregătește procesele verbale și referatele pentru aceasta;
6. asigură instruirea și educarea corespunzătoare a membrilor echipei de siguranță a alimentului;
7. organizează și/sau desfășoară seminarii și cursuri pentru angajați, după aprobarea prealabilă de conducerea organizației a Programului de instruire;
8. stabilește planul de audit intern al sistemului de siguranță a alimentului, în conformitate cu procedurile PS - Auditul intern;

9. exercită controlul permanent privind eliminarea neconformităților constatate cu ocazia auditurilor interne, conform procedurii: PS - Control neconformitate;
10. organizează și răspunde pentru crearea, indexarea, aprobarea, verificarea documentelor legate de siguranță a alimentului conform procedurii: PS - Controlul documentelor;
11. acordă sprijin la toate nivelurile din organizație pentru elaborarea, implementarea și menținerea sistemului de management al siguranței alimentului;
12. stabilește contacte cu parteneri externi cu privire la cerințele organizației legate de siguranța mărfurilor alimentare achiziționate;
13. raportează managementului despre eficiența și gradul de adecvare a sistemului de management al siguranței alimentului și propune soluții de îmbunătățire care urmează a fi examinate și aprobate în ședințele conducerii;
14. reprezintă organizația în relația cu clienții, furnizorii, organismul de certificare și autorități pe probleme referitoare la sistemul de management al siguranței alimentului.