

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

5.3.3 Responsabilitatea personalului

În cadrul organizației noastre, ne asigurăm că întreg personalul are responsabilitatea clară de a raporta orice problemă legată de sistemul de management al siguranței alimentelor (SMSA) către o persoană identificată responsabilă.

Fiecare angajat, indiferent de nivelul său în organizație, este instruit să fie vigilent și să comunice imediat orice neregulă sau potențial risc identificat, care ar putea afecta siguranța alimentară. Persoanele responsabile pentru preluarea acestor rapoarte sunt desemnate în cadrul echipei pentru siguranța alimentelor, iar procedurile de raportare sunt clar comunicate și ușor de urmat. Acest sistem de raportare ne permite să gestionăm rapid și eficient orice problemă, contribuind la menținerea standardelor ridicate de siguranță alimentară.

Există implementa un mecanism de raportare si feedback pentru întreaga organizație.

Sarcinile echipei de siguranță a alimentului sunt următoarele:

1. elaborarea, implementarea, menținerea și îmbunătățirea continuă a sistemului de siguranță a alimentului;
2. identificarea și descrierea pericolelor potențiale relevante pentru siguranța mărfurilor alimentare produse și/sau comercializate de organizație;
3. analiza pericolelor potențiale și elaborarea măsurilor de control/preventive pentru controlul acestora;
4. identificarea pericolelor potențiale relevante care trebuie să fie controlate;
5. propune măsuri de control și stabilește limitele critice pentru parametrii controlați din fiecare punct critic de control identificat;
6. stabilește și propune proceduri pentru supravegherea/monitorizarea punctelor critice de control și acțiuni corespunzătoare de corecție, în cazul unor abateri de la limitele critice;
7. validează diagrama de flux a proceselor și Planul HACCP

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

1. informațiile privind executarea deciziilor luate la ședințele precedente;
2. raportul conducătorului echipei de siguranță a alimentului privind propunerile primite

- pentru actualizarea, modificarea și îmbunătățirea continuă a sistemului de siguranță a alimentului;
3. raportul conducătorului echipei de siguranță a alimentului privind rezultatele monitorizării în punctele critice de control;
 4. raportul conducătorului echipei de siguranță a alimentului privind rezultatele acțiunilor de validare, verificare și îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentului;
 5. rezultatele și modul de desfășurare a auditurilor interne, în conformitate cu procedura: PS-Audit intern;
 6. acțiunile corective în conformitate cu procedura: PS - Control neconformitate;
 7. eficiența sistemului de siguranță a alimentului.
 8. Adoptarea de 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**.