

7. Suport	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
7.1 Resurse	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 07
7.1.2 Personal		

7.1.2 Personal

PRP 17- Cultura siguranței alimentare (CSA) - Organizația noastră a luat toate măsurile organizatorice și se asigură că personalul necesar pentru operarea și menținerea eficientă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA) este competent și calificat (a se vedea secțiunea 7.2).

Asigurarea competenței personalului

- 1. Identificarea competențelor necesare:** Pentru fiecare poziție implicată în SMSA, determinăm competențele și calificările necesare. Acest lucru include cunoștințe tehnice, experiență practică și abilități specifice legate de siguranța alimentelor.
- 2. Proces de recrutare și selecție riguros:** În timpul recrutării, evaluăm candidații pe baza calificărilor, experienței și abilităților lor, asigurându-ne că îndeplinesc cerințele poziției și pot contribui eficient la SMSA.
- 3. Instruire și dezvoltare continuă:** Organizăm programe de formare inițială și continuă pentru personal, acoperind aspecte precum bunele practici de igienă, procedurile operative standard, controlul pericolelor și alte subiecte relevante. Instruirea este adaptată în funcție de rolul și responsabilitățile fiecărui angajat.
- 4. Evaluarea performanței și competențelor:** Efectuăm evaluări periodice ale personalului pentru a verifica competența și pentru a identifica necesitățile de formare suplimentară. Feedback-ul este furnizat angajaților pentru a sprijini îmbunătățirea continuă.

Utilizarea experților externi

Atunci când apelăm la experți externi pentru dezvoltarea, implementarea, operarea sau evaluarea SMSA, luăm următoarele măsuri:

- 1. Suntem membrii ai comunității Codex.** Robeneficiind de toate resursele comunității, expertiza și suportul oferit.
- 2. Acorduri și contracte detaliate:** Încheiem contracte sau acorduri care specifică în mod

clar competența, responsabilitățile și autoritatea experților externi. Aceste documente includ detalii despre calificările profesionale, experiența relevantă și rolul specific în cadrul SMSA.

3. **Păstrarea informațiilor documentate:** Toate dovezile privind competența experților externi, cum ar fi certificate, diplome și referințe, sunt păstrate ca informații documentate. Aceste documente sunt stocate în mod securizat și sunt disponibile pentru audituri interne și externe.
4. **Monitorizarea și evaluarea performanței:** Supraveghem activitățile experților externi pentru a ne asigura că serviciile furnizate sunt în conformitate cu cerințele noastre și contribuie la eficacitatea SMSA. Feedback-ul și rapoartele de progres sunt solicitate periodic.
5. **Integrarea în echipa internă:** Experții externi colaborează strâns cu echipa noastră internă pentru siguranța alimentelor, asigurând un transfer eficient de cunoștințe și o abordare coerentă în implementarea SMSA.

Beneficii și impact

Prin asigurarea competenței atât a personalului intern, cât și a experților externi:

1. **Mentinem un SMSA eficace:** Personalul competent este esențial pentru identificarea și controlul pericolelor, asigurând producerea de alimente sigure și de calitate.
2. **Respectăm cerințele legale și standardele internaționale:** Competența personalului ne permite să respectăm reglementările în vigoare și să îndeplinim cerințele standardului ISO 22000:2019.
3. **Îmbunătățim performanța organizației:** Investiția în competența personalului conduce la procese mai eficiente, reducerea erorilor și creșterea satisfacției clienților.
4. **Promovăm o cultură a siguranței alimentare:** Personalul bine pregătit și conștient de importanța rolului său contribuie la dezvoltarea unei culturi organizaționale axate pe siguranța alimentelor.

Organizația noastră este angajată să mențină un nivel înalt de competență în rândul personalului și al colaboratorilor externi, asigurând astfel operarea și menținerea eficientă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor.