

7. Suport	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
7.1 Resurse	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 07
7.1.5 Elemente ale sistemului de management		

7.1.5 Elemente ale sistemului de management al siguranței alimentelor realizate în exterior

Organizația noastră utilizează elemente ale sistemului de management al siguranței alimentelor (SMSA) realizate în exterior, cum ar fi programe preliminare (PRP), analiza pericolelor și planul de control al pericolelor. Asigurăm că aceste elemente îndeplinesc următoarele cerințe:

a) Realizate în conformitate cu cerințele acestui document

Ne asigurăm că toate elementele furnizate de terți sunt dezvoltate în conformitate cu cerințele standardului ISO 22000:2019. Aceasta implică:

1. **Evaluarea furnizorilor externi:** Selectăm parteneri care demonstrează competență și conformitate cu standardele internaționale de siguranță alimentară.
2. **Revizuirea documentației:** Verificăm că documentele și procedurile furnizate respectă cerințele specificate și sunt aliniate cu bunele practici din industrie.
3. **Audituri și verificări:** Efectuăm audituri periodice ale furnizorilor pentru a confirma conformitatea continuă cu cerințele standardului.

b) Aplicabile sediilor, proceselor și produselor organizației

1. **Adaptabilitate:** Ne asigurăm că elementele furnizate sunt relevante pentru locațiile noastre, procesele operaționale și gama de produse.
2. **Relevanță:** Analizăm compatibilitatea procedurilor și a măsurilor de control cu specificul activităților noastre, pentru a asigura eficacitatea acestora în contextul organizației.

c) Adaptate specific proceselor și produselor organizației de către echipa pentru siguranța alimentelor

1. **Personalizare:** Echipa noastră pentru siguranța alimentelor ajustează și adaptează elementele externe pentru a se potrivi exact cu procesele și produsele noastre.
2. **Integrare:** Modificăm și integrăm procedurile în sistemul nostru intern, asigurându-ne

că acestea reflectă practicile și nevoile noastre operaționale.

3. **Formare și instruire:** Personalul este instruit cu privire la noile proceduri adaptate, pentru a asigura o implementare corectă și eficientă.

d) Implementate, menținute și actualizate conform cerințelor acestui document

1. **Implementare structurată:** Planificăm și executăm introducerea elementelor externe în SMSA, asigurând o tranziție lină și fără întreruperi în operațiuni.
2. **Menținere:** Monitorizăm continuu eficacitatea acestor elemente și asigurăm funcționarea lor corespunzătoare în cadrul SMSA.
3. **Actualizare periodică:** Revizuim și actualizăm elementele în funcție de schimbările din procese, feedback-ul obținut sau modificările legislative, menținând conformitatea cu cerințele actuale.

e) Păstrate ca informații documentate

1. **Documentare completă:** Toate elementele furnizate și adaptate sunt documentate în detaliu, incluzând proceduri, planuri de control și înregistrări relevante.
2. **Gestionarea documentelor:** Utilizăm un sistem eficient de gestionare a documentelor pentru a asigura accesul facil, securitatea și integritatea informațiilor.
3. **Trasabilitate:** Păstrăm istoricul modificărilor și actualizărilor, asigurând trasabilitatea și posibilitatea de a demonstra conformitatea în cadrul auditurilor interne și externe.

Prin gestionarea atentă a elementelor SMSA realizate în exterior, organizația noastră își consolidează capacitatea de a menține un sistem robust de siguranță alimentară, care este:

1. Conform cu cerințele standardului ISO 22000:2019.
2. Adaptat specificului operațional al organizației noastre.
3. Eficient în identificarea și controlul pericolelor pentru siguranța alimentelor.
4. Documentat corespunzător pentru a asigura transparența și încrederea în sistemul nostru de management.

Această abordare ne permite să beneficiem de expertiza externă, integrând în același timp aceste elemente în structura noastră organizațională, pentru a furniza produse sigure și de înaltă calitate clienților noștri.