

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.1 Planificare și control operațional	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08

8 Operare

8.1 Planificare și control operațional

Organizația noastră planifică, implementează, controlează, menține și actualizează procesele necesare pentru a asigura producerea de alimente sigure. Producția de alimente o realizăm pe un flux de producție stabil, operaționalizat și monitorizat managerial pe bază de procese de producție. De asemenea, implementăm acțiunile determinate la secțiunea 6.1 privind tratarea riscurilor și oportunităților, asigurând un management eficient al siguranței alimentare.

a) Stabilirea de criterii pentru procese

Organizația definește criterii clare și măsurabile pentru fiecare proces implicat în producția alimentelor. Aceste criterii sunt stabilite pe baza:

1. **Cerințelor legale și de reglementare:** Ne asigurăm că toate procesele respectă legislația națională și internațională în domeniul siguranței alimentare.
2. **Standardelor internaționale:** Urmăm ghidurile Codex Alimentarius și recomandările Codex.ro pentru a alinia practicile noastre la cele mai bune standarde globale.
3. **Specificațiilor produselor:** Stabilim parametri tehnici și de calitate specifici pentru fiecare produs în parte.
4. **Analizei pericolelor:** Identificăm și evaluăm pericolele potențiale și stabilim criterii pentru a le controla eficient.

Exemple de criterii includ:

1. Limitele critice pentru temperatură, timp și presiune în procesele de producție.
2. Standarde microbiologice pentru materiile prime și produsele finite.
3. Proceduri de igienă și sanitație pentru echipamente și spații de producție.
4. Alte criterii conform PRP sau HACCP.

b) Implementarea controlului proceselor în conformitate cu criteriile

Pentru a ne asigura că procesele respectă criteriile stabilite, implementăm următoarele:

1. **Proceduri operaționale standard (SOP-uri):** Documentăm și instruiem personalul în privința

procedurilor de lucru corecte.

2. **Monitorizarea continuă:** Utilizăm echipamente și sisteme automate pentru a monitoriza parametri critici în timp real.
3. **Echipamente calibrate și întreținute:** Ne asigurăm că toate echipamentele funcționează corect și sunt supuse unui program de întreținere preventivă.
4. **Formarea personalului:** Personalul este instruit periodic pentru a fi la curent cu cele mai noi practici și proceduri de siguranță alimentară.
5. **Verificări și audituri interne:** Efectuăm verificări regulate pentru a ne asigura că procesele sunt conforme și eficiente.

c) Păstrarea informațiilor documentate

Menținem înregistrări detaliate care demonstrează că procesele au fost realizate conform planificării:

1. **Jurnale de producție:** Înregistrăm date privind loturile, timpii de producție și parametrii procesați.
2. **Raportări de monitorizare:** Păstrăm date privind monitorizarea CCP-urilor și OPRP-urilor.
3. **Rapoarte de calitate:** Documentăm rezultatele testelor de laborator și ale verificărilor de calitate.
4. **Înregistrări de întreținere și calibrare:** Păstrăm dovezi ale întreținerii echipamentelor și calibrării instrumentelor de măsură.
5. **Documentație privind acțiunile corective:** Înregistrăm orice abateri și măsurile luate pentru corectarea acestora.

Aceste informații documentate sunt păstrate pe durata necesară conform cerințelor legale și interne, asigurând trasabilitatea și posibilitatea de a demonstra conformitatea în orice moment.

Controlul schimbărilor planificate și analiza consecințelor schimbărilor neintenționate

1. **Schimbări planificate:** Atunci când intenționăm să modificăm procesele, efectuăm o evaluare a riscurilor pentru a identifica potențialele impacturi asupra siguranței alimentelor. Planificăm și implementăm schimbările într-un mod controlat, actualizând documentația și instruirea personalului implicat.
2. **Schimbări neintenționate:** În cazul apariției unor modificări neprevăzute (de exemplu, defecțiuni tehnice, absența personalului cheie), analizăm imediat consecințele potențiale asupra proceselor și siguranței alimentelor. Implementăm acțiuni corective pentru a diminua orice efecte negative și actualizăm planurile de control, dacă este necesar.

Controlul proceselor externalizate

Conform secțiunii 7.1.6, organizația se asigură că toate procesele externalizate sunt controlate eficient:

1. **Selecția furnizorilor:** Alegem furnizori și parteneri care respectă standardele noastre de siguranță alimentară și cerințele legale aplicabile.
2. **Contracte și acorduri:** Stabilim contracte clare care specifică responsabilitățile, cerințele de siguranță alimentară și așteptările de performanță.

3. **Monitorizare și evaluare:**Efectuăm audituri periodice și evaluări ale furnizorilor pentru a verifica conformitatea acestora cu cerințele noastre.
4. **Comunicare:**Menținem o comunicare deschisă cu furnizorii pentru a aborda prompt orice probleme sau modificări care pot afecta siguranța alimentelor.

Implementarea acțiunilor determinate la 6.1

Conform secțiunii 6.1, organizăm acțiuni pentru a trata riscurile și oportunitățile identificate:

1. **Integrarea acțiunilor în procese:**Acțiunile planificate pentru gestionarea riscurilor sunt integrate în procedurile operaționale și în planurile de control.
2. **Evaluarea eficacității:**Monitorizăm rezultatele acțiunilor implementate și evaluăm eficacitatea acestora, ajustând strategiile dacă este necesar.

Prin planificarea și controlul riguros al operațiunilor, organizația noastră asigură că toate procesele necesare pentru producerea de alimente sigure sunt gestionate eficient. Ne angajăm să menținem și să actualizăm constant aceste procese, asigurând conformitatea cu standardele internaționale și satisfacția clienților noștri.