

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.2. Programe preliminare (PRP)	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.2.2. PRP - descriere		

8.2.2. PRP - descriere

Organizația noastră se asigură că Programele Preliminare (PRP) sunt:

a) Adecvate organizației și contextului acesteia în privința siguranței alimentelor

1. **Analiza contextului organizațional:** Am efectuat o evaluare detaliată a contextului intern și extern al organizației, luând în considerare factori precum locația geografică, infrastructura, cultura organizațională și cerințele legale aplicabile și toate elementele punctelor 1-8.
2. **Personalizarea PRP-urilor:** Pe baza acestei analize, am dezvoltat PRP-uri adaptate specific fiecărei activități și riscurilor noastre.
3. **Aliniere cu obiectivele organizației:** PRP-urile sunt integrate în strategia noastră de afaceri și susțin angajamentul nostru față de siguranța alimentelor și satisfacția clienților.

b) Adecvate mărimii și tipului de operare, precum și naturii produselor fabricate și/sau manipulate

1. **Adaptare la dimensiunea operațiunilor:** Fiind o organizație de dimensiune medie, PRP-urile noastre sunt dimensionate corespunzător, asigurând acoperirea tuturor proceselor fără a crea o povară administrativă excesivă.
2. **Tipul de operare:** Deoarece activitatea noastră implică atât producție manuală, cât și automatizată, PRP-urile sunt concepute pentru a aborda riscurile asociate ambelor tipuri de procese.
3. **Natura produselor:** Manipulăm o gamă largă de produse alimentare, inclusiv produse proaspete și ambalate. PRP-urile noastre sunt adaptate pentru a gestiona riscurile specifice fiecărui tip de produs, cum ar fi controlul contaminării încrucișate pentru produsele alergene sau gestionarea lanțului frigorific pentru produsele perisabile.

c) Implementate în cadrul întregului sistem de producție, fie ca program cu aplicabilitate generală, fie ca program aplicabil doar unui anumit produs sau proces

1. **Programe cu aplicabilitate generală:** Am stabilit PRP-uri care se aplică la nivelul întregii organizații, cum ar fi:
 1. **Igiena personalului:** Reguli și proceduri pentru menținerea igienei personale a

angajaților în toate zonele de producție.

2. **Curățenie și dezinfectare:** Programe standardizate pentru curățarea echipamentelor și a spațiilor de lucru.

3. **Controlul dăunătorilor:** Măsuri preventive și de monitorizare aplicabile tuturor facilităților noastre.

2. **Programe specifice:** Pentru procese sau produse care prezintă riscuri particulare, am implementat PRP-uri specifice, cum ar fi:

1. **Controlul alergenilor:** Proceduri speciale pentru gestionarea ingredientelor alergene în anumite linii de producție.

2. **Sterilizarea echipamentelor:** Măsuri suplimentare pentru echipamentele utilizate în producția de alimente pentru copii sau persoane vulnerabile.

3. **Implementare uniformă:** Asigurăm că toate PRP-urile, generale sau specifice, sunt implementate coerent în cadrul sistemului de producție, astfel încât să acopere toate aspectele care pot afecta siguranța alimentelor.

c) Aprobare de echipa pentru siguranța alimentelor

1. **Responsabilitatea echipei pentru siguranța alimentelor:** Echipa noastră pentru siguranța alimentelor este responsabilă pentru dezvoltarea, revizuirea și aprobarea tuturor PRP-urilor. Aceasta este compusă din specialiști cu expertiză în diferite domenii, cum ar fi microbiologie, chimie alimentară și inginerie de proces.

2. **Proces de aprobare formalizat:**

1. **Revizuire tehnică:** Fiecare PRP este supus unei evaluări tehnice pentru a asigura eficacitatea sa în controlul pericolelor identificate.

2. **Validare:** Efectuăm teste și verificări pentru a confirma că PRP-urile implementate funcționează conform așteptărilor.

3. **Documentare:** Toate aprobările și modificările sunt documentate și păstrate ca informații documentate, asigurând trasabilitatea și conformitatea cu cerințele standardului.

4. **Actualizare continuă:** Echipa pentru siguranța alimentelor revizuieste periodic PRP-urile și le actualizează în funcție de schimbările în procese, tehnologii sau reglementări, menținând astfel eficacitatea acestora pe termen lung.

Prin respectarea acestor cerințe, organizația noastră se asigură că Programele Preliminare (PRP) sunt:

1. Adaptate contextului și nevoilor noastre specifice, abordând riscurile și pericolele relevante pentru activitățile noastre.

2. Adecvate mărimii și complexității operațiunilor, precum și naturii produselor pe care le fabricăm și/sau manipulăm.

3. Implementate eficient în întregul sistem de producție, atât la nivel general, cât și specific, asigurând o acoperire completă a măsurilor de control necesare.

4. Aprobate și supravegheate de echipa pentru siguranța alimentelor, garantând că acestea sunt conforme cu cerințele standardului și eficace în menținerea siguranței alimentelor.

Prin aceste măsuri, ne angajăm să furnizăm produse sigure și de calitate superioară, protejând sănătatea consumatorilor și îndeplinind cerințele părților interesate și ale cerințelor legislative.