

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.2. Programe Preliminare	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.2.4 Elaborarea Programelor Preliminare		

8.2.4 Elaborarea Programelor Preliminare (PRP)

Organizația noastră ia în considerare următoarele aspecte atunci când elaborează Programele Preliminare (PRP):

- 1. Construcția, planul de amplasare al clădirilor și utilităților aferente**
 - 1. Evaluarea facilităților:** Analizăm designul și structura clădirilor pentru a asigura un flux optim al proceselor și pentru a preveni contaminarea.
 - 2. Planificarea amplasamentelor:** Amplasăm zonele de producție, depozitare și personal în mod strategic pentru a minimiza riscurile de contaminare încrucișată.
 - 3. Acces la utilități:** Asigurăm accesul facil la utilități precum apă, energie electrică și gaze, necesare pentru operarea eficientă și sigură.
- 2. Planul de amplasare al spațiilor, inclusiv zonarea, fluxul tehnologic, spațiile de lucru și facilitățile pentru angajați**
 - 1. Zonare și segregare:** Definim zone cu niveluri diferite de igienă (zone curate, zone de risc etc.) pentru a controla fluxul de personal și materiale.
 - 2. Spații de lucru ergonomice:** Proiectăm spațiile de lucru pentru a asigura siguranța și confortul angajaților, reducând riscul de accidente.
 - 3. Facilități pentru personal:** Furnizăm vestiare, toalete și zone de odihnă adecvate pentru angajați, respectând standardele de igienă.
- 3. Alimentarea cu aer, apă, energie și alte utilități**
 - 1. Calitatea apei:** Monitorizăm și testăm regulat calitatea apei utilizate în procesele de producție, asigurând conformitatea cu standardele de potabilitate.
 - 2. Sisteme de ventilație:** Instalăm sisteme de ventilație și filtrare a aerului pentru a menține un mediu de lucru sigur și pentru a preveni contaminarea produselor.
 - 3. Energie și utilități:** Asigurăm furnizarea neîntreruptă de energie și alte utilități esențiale pentru funcționarea continuă și sigură a proceselor.
- 4. Combaterea dăunătorilor, eliminarea deșeurilor și a apelor uzate și serviciile aferente**
 - 1. Controlul dăunătorilor:** Implementăm programe de monitorizare și control al dăunătorilor, colaborând cu servicii specializate.
 - 2. Gestionarea deșeurilor:** Stabilim proceduri pentru colectarea, depozitarea și eliminarea în siguranță a deșeurilor și a apelor uzate, prevenind contaminarea mediului și a produselor.

3. **Curățenie și igienizare:** Menținem standarde înalte de curățenie în toate zonele, cu planuri de curățare și dezinfectare bine definite.
5. Caracterul corespunzător al echipamentelor și accesibilitatea oferită de acestea pentru curățare și întreținere
 1. **Selecția echipamentelor:** Alegem echipamente fabricate din materiale adecvate pentru contactul cu alimentele și rezistente la coroziune.
 2. **Design igienic:** Echipamentele sunt proiectate pentru a fi ușor de curățat și întreținut, evitând zonele greu accesibile unde s-ar putea acumula contaminanți.
 3. **Întreținere preventivă:** Implementăm programe de întreținere preventivă pentru a asigura funcționarea optimă a echipamentelor și pentru a preveni defectele care ar putea afecta siguranța alimentelor.
6. **Procese de aprobare și de monitorizare** afurnizorilor (de exemplu, materii prime, ingrediente, produse chimice și materiale de ambalare)
 1. **Evaluarea furnizorilor:** Stabilim criterii stricte pentru selectarea și aprobarea furnizorilor, asigurându-ne că aceștia îndeplinesc cerințele noastre de siguranță alimentară.
 2. **Monitorizarea performanței:** Monitorizăm în mod regulat performanța furnizorilor, prin audituri, inspecții și evaluarea calității materialelor livrate.
 3. **Trasabilitatea:** Menținem înregistrări detaliate pentru a asigura trasabilitatea materiilor prime și a materialelor de ambalare de la furnizor până la produsul finit.
7. **Recepția materialelor care intră, depozitarea, expedierea, transportul și manipularea** produselor
 1. **Proceduri de recepție:** Implementăm proceduri pentru inspectarea și verificarea materialelor la recepție, asigurând conformitatea cu specificațiile.
 2. **Depozitare adecvată:** Asigurăm condiții de depozitare corespunzătoare (temperatură, umiditate) pentru a menține integritatea materialelor și produselor.
 3. **Manipulare și transport:** Formăm personalul în tehnici corecte de manipulare și asigurăm mijloace de transport care mențin condițiile necesare de siguranță.
8. **Măsurile pentru prevenirea contaminării încrucișate**
 1. **Fluxuri separate:** Stabilim fluxuri separate pentru materiile prime, produsele intermediare și cele finite pentru a preveni contaminarea încrucișată.
 2. **Echipamente dedicate:** Utilizăm echipamente și ustensile dedicate pentru produse specifice, mai ales în cazul alergenilor.
 3. **Proceduri de curățare:** Implementăm proceduri riguroase de curățare între loturi sau schimbări de produs.
9. **Curățenia și dezinfectarea**
 1. **Planuri de curățare:** Elaborăm planuri detaliate care specifică frecvența, metodele și substanțele utilizate pentru curățare și dezinfectare.
 2. **Formare personal:** Instruim personalul în tehnici corecte de curățare și utilizarea în siguranță a substanțelor chimice.
 3. **Verificarea eficacității:** Monitorizăm și verificăm eficacitatea procedurilor de curățare prin teste și inspecții regulate.
10. **Igiena personală**
 1. **Reguli de igienă:** Stabilim reguli stricte privind igiena personală, inclusiv spălarea mâinilor, utilizarea echipamentului de protecție și interdicția purtării bijuteriilor în zonele de producție.

2. **Controale medicale:** Implementăm programe de supraveghere a sănătății angajaților pentru a preveni contaminarea produselor.
3. **Conștientizare:** Promovăm importanța igienei personale prin sesiuni de instruire și afișe informative.

11. Informații privind produsele/conștientizarea consumatorilor

1. **Etichetare corectă:** Asigurăm etichetarea corectă și completă a produselor, furnizând informații despre ingrediente, alergeni și instrucțiuni de utilizare.
2. **Comunicare cu clienții:** Menținem canale de comunicare deschise cu clienții pentru
3. **Campanii de conștientizare:** Organizăm inițiative pentru a educa consumatorii despre siguranța alimentelor și utilizarea corectă a produselor noastre.

12. Altele, după caz

1. Controlul alergenilor: Implementăm măsuri specifice pentru gestionarea alergenilor, prevenind contaminarea încrucișată și informând corect consumatorii.
2. Managementul riscurilor emergente: Monitorizăm tendințele și informațiile din industrie pentru a identifica și gestiona noi pericole sau riscuri pentru siguranța alimentelor.

Informații documentate

Pentru fiecare PRP, organizația noastră păstrează informații documentate care specifică:

1. **Selectarea:** Justificarea alegerii fiecărui PRP, bazată pe analiza riscurilor și cerințele legale sau ale clienților.
2. **Stabilirea:** Detalii privind implementarea PRP-urilor, inclusiv proceduri, responsabilități și resurse necesare.
3. **Monitorizarea aplicabilă:** Planuri de monitorizare care definesc ce trebuie monitorizat, frecvența monitorizărilor și metodele utilizate.
4. **Verificarea:** Proceduri de verificare pentru a asigura că PRP-urile sunt implementate corect și sunt eficiente, inclusiv audituri interne și revizuii periodice.

Prin abordarea sistematică a acestor aspecte și prin menținerea informațiilor documentate, organizația noastră se asigură că Programele Preliminare (PRP) sunt eficient implementate, monitorizate și verificate, contribuind semnificativ la siguranța alimentelor și la satisfacția clienților.