

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.2 Programe preliminare (PRP)	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.2.1 Stabilirea, implementarea, menținerea		

8.2 Programe preliminare (PRP)

8.2.1 Stabilirea, implementarea, menținerea și să actualizarea PRP pentru a facilita prevenirea și/sau reducerea substanțelor contaminante (inclusiv pericolele privind siguranța alimentelor) din produse, din procesarea produselor și din mediul de lucru.

Organizația noastră a stabilit, implementat, menține și actualizează Programe Preliminare (PRP) cu scopul de a facilita prevenirea și/sau reducerea substanțelor contaminante, inclusiv a pericolelor privind siguranța alimentelor, din produse, din procesul de producție și din mediul de lucru.

Stabilirea PRP-urilor

- 1. Identificarea pericolelor potențiale:** Am efectuat o analiză detaliată a proceselor noastre pentru a identifica toate posibilele pericole fizice, chimice și biologice care ar putea compromite siguranța alimentelor.
- 2. Selectarea PRP-urilor adecvate:** Pe baza identificării pericolelor, am selectat PRP-urile relevante, conform recomandărilor Codex Alimentarius și a ghidurilor industriei alimentare.
- 3. Documentarea PRP-urilor:** Fiecare PRP este documentat în detaliu, incluzând scopul, responsabilitățile, procedurile și înregistrările necesare.

Implementarea PRP-urilor

- 1. Instrucțiuni de lucru și proceduri:** Am dezvoltat și pus în aplicare proceduri operaționale standard (SOP-uri) și instrucțiuni de lucru care descriu pașii necesari pentru a controla pericolele identificate.
- 2. Formarea personalului:** Toți angajații sunt instruiți cu privire la PRP-urile relevante pentru rolul lor, asigurându-se că înțeleg importanța respectării procedurilor stabilite.
- 3. Utilizarea echipamentelor adecvate:** Am dotat facilitățile noastre cu echipamente și ustensile adecvate, care sunt întreținute și calibrate periodic pentru a preveni contaminarea produselor.

Menținerea PRP-urilor

1. **Monitorizare și supraveghere:**Efectuăm monitorizări regulate pentru a verifica respectarea PRP-urilor, inclusiv controale de igienă, verificări ale echipamentelor și evaluări ale mediului de lucru.
2. **Întreținere preventivă:**Implementăm un program de întreținere preventivă pentru echipamente și infrastructură, prevenind defecțiunile care ar putea duce la contaminare.
3. **Gestionarea neconformităților:**Orice abateri de la PRP-uri sunt înregistrate și gestionate prin acțiuni corective și preventive, pentru a preveni reapariția acestora.

Actualizarea PRP-urilor

1. **Revizuire periodică:**PRP-urile sunt revizuite periodic, cel puțin anual sau ori de câte ori apar schimbări semnificative în procese, echipamente sau cerințe legale.
2. **Adaptare la schimbări:**Actualizăm PRP-urile în funcție de noile tehnologii, modificări legislative sau feedback din partea auditurilor și inspecțiilor.
3. **Comunicare internă:**Orice modificare a PRP-urilor este comunicată prompt personalului relevant, iar instruirea este actualizată pentru a reflecta schimbările.

PRP-uri implementate

Programele preliminare (PRP) aprobate, implementate și menținute în unitate sunt:

Cod programe preliminare	Denumire programe preliminare
PRP 00	Programe preliminare - introducere;
PRP 01	Documentație
PRP 02	Informații despre produs
PRP 03	Infrastructură (clădire, echipament)
PRP 04	Întreținerea tehnică și calibrarea
PRP 05	Controlul apă, aer, alte utilități
PRP 06	Controlul furnizorilor
PRP 07	Materii prime (specificații, recepție)
PRP 08	Gestionare ingredientelor
PRP 09	Gestionarea medicamentelor
PRP 10	Contaminările fizice și chimice din mediul de producție
PRP 11	Prevenirea contaminării și a contaminării încrucișate
PRP 12	Alergeni
PRP 13	Depozitare - păstrare
PRP 14	Transport
PRP 15	Trasabilitatea
PRP 16	Reprocesare
PRP 17	Retragere/rechemare a produselor
PRP 18	Controlul parametrilor (temperaturi, temperaturi alimente, temperaturii mediului de lucru și de

	depozitare, umiditate, etc)
PRP 19	Prelucrare tehnologică și controlul producției;
PRP 20	Igiena Personal (igienă, stare de sănătate)
PRP 21	Curățenie și decontaminare;
PRP 22	Controlul dăunătorilor (combaterea animale indezirabile)
PRP 23	Gestionarea deșeurilor
PRP 24	Cultura siguranței alimentare (CSA)
PRP 25	Monitorizarea, validarea și verificare
PRP 26	Documentația, gestiunea și evidențele

Beneficii ale implementării PRP-urilor

1. **Prevenirea contaminării:**PRP-urile ajută la prevenirea introducerii, contaminării încrucișate sau multiplicării agenților patogeni și a altor substanțe contaminante.
2. **Îndeplinirea cerințelor legale și ale clienților:**Prin respectarea standardelor și reglementărilor, demonstrăm angajamentul nostru față de siguranța alimentelor și satisfacția clienților.
3. **Îmbunătățirea eficienței operaționale:** Procedurile clare și standardizate reduc erorile și cresc eficiența proceselor de producție.

Monitorizare și verificare

1. **Audituri interne:**Efectuăm audituri interne periodice pentru a verifica conformitatea cu PRP-urile și pentru a identifica zonele care necesită îmbunătățiri.
2. **Analiza managementului:**Conducerea analizează periodic performanța PRP-urilor, utilizând date din monitorizări și audituri pentru a lua decizii informate.
3. **Feedback și îmbunătățire continuă:** Încurajăm personalul să raporteze problemele sau sugestiile legate de PRP-uri, promovând o cultură a îmbunătățirii continue.

Prin stabilirea, implementarea, menținerea și actualizarea continuă a Programelor Preliminare (PRP), organizația noastră își îndeplinește angajamentul de a asigura siguranța alimentelor pe întregul lanț de producție. Aceste programe reprezintă fundamentul Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor și contribuie semnificativ la prevenirea și reducerea riscurilor asociate contaminării produselor noastre.