

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.4. Controlul pericolelor	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.5.1 Etape preliminare care permit analiza pericolelor		

8.5 Controlul pericolelor

8.5.1 Etape preliminare care permit analiza pericolelor

8.5.1.3 Caracteristici ale produselor finite

Organizația noastră se asigură că:

1. Identifică toate cerințele legale și de reglementare aplicabile privind siguranța alimentelor pentru toate produsele finite care urmează să fie produse.

2. Menține informații documentate referitoare la caracteristicile produselor finite, atât cât este necesar pentru a efectua analiza pericolelor (a se vedea 8.5.2), incluzând informațiile detaliate mai jos.

1. Identificarea cerințelor legale și de reglementare aplicabile

1. Monitorizarea legislației și reglementărilor:

- Echipa de conformitate legală** monitorizează în mod constant modificările legislative și reglementările naționale și internaționale privind siguranța alimentelor.
- Actualizări periodice:** Informațiile sunt actualizate și comunicate echipei pentru siguranța alimentelor și altor departamente relevante.

2. Cerințele specifice produselor:

- Identificăm cerințele specifice fiecărui produs finit, inclusiv standarde de calitate, norme de etichetare, limite de contaminanți și alte reglementări aplicabile.

3. Documentare și conformitate:

- Menținem un registru al cerințelor legale și de reglementare aplicabile fiecărui produs finit.
- Asigurăm conformitatea prin proceduri operaționale și verificări periodice.

2. Menținerea informațiilor documentate referitoare la caracteristicile produselor finite

Organizația noastră menține informații documentate pentru fiecare produs finit, incluzând următoarele aspecte:

a) Denumire produs sau identificare similară

1. **Denumirea comercială:** Fiecare produs are o denumire comercială clară și distinctă.
2. **Coduri de identificare:** Atribuim coduri unice de produs și de lot pentru trasabilitate.
3. **Descrierea produsului:** O scurtă descriere care include tipul produsului și categoria alimentară.

b) Compoziție

1. **Lista ingredientelor:**
 1. Enumerăm toate ingredientele în ordine descrescătoare a cantității utilizate.
 2. Specificăm orice aditivi, conservanți sau arome adăugate.
2. **Declarații privind alergenii:**
 1. Identificăm și evidențiem prezența alergenilor conform legislației (de exemplu, gluten, lactate, nuci).
3. **Profil nutrițional**(după caz):
 1. Furnizăm informații despre valoarea energetică, proteine, carbohidrați, grăsimi, fibre, vitamine și minerale.

c) Caracteristici biologice, chimice și fizice relevante pentru siguranța alimentelor

1. **Parametri microbiologici:**
 1. Specificăm limitele acceptabile pentru microorganisme patogene (de exemplu, Salmonella, Listeria).
 2. Stabilim criterii pentru încărcătura microbiană totală.
2. **Caracteristici chimice:**
 1. Identificăm potențiali contaminanți chimici (de exemplu, reziduuri de pesticide).
 2. Specificăm pH-ul, activitatea apei (aw) și alte proprietăți relevante.
3. **Caracteristici fizice:**
 1. Descriem aspectul, culoarea, textura și dimensiunile produsului.
 2. Identificăm riscuri fizice potențiale (de exemplu, fragmente de sticlă, metal).

d) Termen de valabilitate și condiții de depozitare preconizate

1. **Termen de valabilitate:**
 1. Stabilim termenul de valabilitate pe baza testelor de stabilitate și a evaluărilor microbiologice.
 2. Indicăm data limită de consum (de exemplu, “A se consuma înainte de...”).
2. **Condiții de depozitare:**
 1. Specificăm temperatura și umiditatea necesare (de exemplu, “A se păstra la frigider între 2°C și 4°C”).

2. Menționăm orice instrucțiuni speciale (de exemplu, “A se feri de lumina directă a soarelui”).

e) Ambalare

1. Tipul de ambalaj:

1. Descriem materialele utilizate (de exemplu, plastic alimentar, sticlă, metal).
2. Asigurăm că materialele de ambalare sunt conforme cu reglementările privind contactul cu alimentele.

2. Dimensiuni și gramaj:

1. Specificăm dimensiunile ambalajului și cantitatea netă de produs.

3. Funcții speciale ale ambalajului:

1. Menționăm dacă ambalajul este resigilabil, cu atmosferă modificată sau are alte caracteristici speciale.

f) Etichetare referitoare la siguranța alimentelor și/sau instrucțiuni pentru manipulare, preparare și utilizare preconizată

1. Informații obligatorii pe etichetă:

1. Denumirea produsului, lista ingredientelor, declarații nutriționale, termen de valabilitate.
2. Alergeni evidențiați conform cerințelor legale.

2. Instrucțiuni de manipulare:

1. Recomandări pentru depozitare după deschidere.
2. Instrucțiuni pentru manipulare în siguranță (de exemplu, “A se spăla înainte de consum”).

3. Instrucțiuni de preparare și utilizare:

1. Indicații pas cu pas pentru prepararea produsului, dacă este cazul.
2. Sugestii de servire și consum.

4. Avertismente și declarații speciale:

1. Avertismente privind riscurile pentru anumite categorii de consumatori (de exemplu, femei gravide, copii).

g) Metodă (metode) de distribuție și livrare

1. Canale de distribuție:

1. Detaliem metodele de distribuție utilizate (de exemplu, transport frigorific, distribuție la temperatura mediului ambiant).

2. Condiții de transport:

1. Specificăm cerințele de temperatură și umiditate în timpul transportului.
2. Stabilim proceduri pentru monitorizarea condițiilor de transport.

3. Puncte de livrare:

1. Identificăm destinațiile finale, fie ele retaileri, distribuitori sau clienți finali.

Integrarea informațiilor în analiza pericolelor

1. Utilizarea informațiilor colectate:

1. Echipa pentru siguranța alimentelor utilizează aceste informații pentru a identifica pericolele potențiale asociate produselor finite.
2. Analiza pericolelor (a se vedea 8.5.2) ia în considerare toate caracteristicile produselor pentru a stabili măsuri de control adecvate.

Actualizarea și menținerea informațiilor documentate

1. Revizuire periodică:

1. Informațiile despre produsele finite sunt revizuite cel puțin anual sau ori de câte ori apar modificări (de exemplu, schimbarea ingredientelor, a furnizorilor sau a legislației).

2. Controlul documentelor:

1. Toate informațiile sunt gestionate conform procedurilor noastre de control al documentelor, asigurând versiuni actualizate și accesibile personalului relevant.

3. Comunicare internă:

1. Modificările sunt comunicate echipelor de producție, calitate, vânzări și altor departamente implicate.

Conformitatea cu cerințele legale și ale clienților

1. Audituri și inspecții:

1. Participăm la audituri interne și externe pentru a verifica conformitatea cu cerințele legale și ale clienților.

2. Feedback de la clienți:

1. Colectăm și analizăm feedback-ul clienților pentru a identifica eventuale neconformități sau oportunități de îmbunătățire.

3. Ajustări proactive:

1. Ne adaptăm rapid la modificările legislative sau la noile cerințe ale clienților, actualizând caracteristicile produselor și informațiile documentate corespunzător.

Prin identificarea și documentarea detaliată a caracteristicilor produselor finite, organizația noastră se asigură că toate cerințele privind siguranța alimentelor sunt îndeplinite și că informațiile necesare pentru analiza pericolelor sunt disponibile și actualizate.