

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

8.5 Controlul pericolelor

8.5.1 Etape preliminare care permit analiza pericolelor

8.5.1.1 Generalități

Organizația noastră a implementat un proces sistematic prin care echipa pentru siguranța alimentelor colectează, menține și actualizează informații documentate preliminare necesare pentru efectuarea analizei pericolelor. Aceste informații includ, dar nu se limitează la:

a) Cerințe legale și de reglementare aplicabile și cele exprimate de clienți

1. Identificarea cerințelor legale și de reglementare:

1. **Monitorizare continuă:** Echipa noastră urmărește în permanență modificările legislației naționale și internaționale privind siguranța alimentelor, igiena, etichetarea și alte aspecte relevante.
2. **Actualizare periodică:** Menținem o bază de date actualizată cu toate cerințele legale și de reglementare aplicabile activităților noastre.

2. Cerințele exprimate de clienți:

1. **Contracte și acorduri:** Analizăm și documentăm cerințele specifice ale clienților noștri, stipulate în contracte, specificații tehnice și acorduri de calitate.
2. **Comunicare proactivă:** Menținem un dialog deschis cu clienții pentru a înțelege așteptările lor și pentru a ne asigura că respectăm cerințele specifice legate de siguranța alimentelor.

3. Documentare și accesibilitate:

1. **Informații centralizate:** Toate cerințele legale și ale clienților sunt centralizate într-un registru accesibil echipei pentru siguranța alimentelor și altor departamente relevante.
2. **Formare și conștientizare:** Organizăm sesiuni de instruire pentru personal, pentru a ne asigura că toți angajații sunt conștienți de cerințele aplicabile și de responsabilitățile lor.

b) Produsele, procesele și echipamentele organizației

1. Descrierea detaliată a produselor:

1. **Fișe tehnice:** Pentru fiecare produs, am elaborat fișe tehnice care includ ingredientele, specificațiile de calitate, condițiile de ambalare și depozitare, precum și eventualele alergeni.
2. **Cartografierea proceselor:**
 1. **Diagrame de flux:** Am creat diagrame de flux detaliate pentru toate procesele de producție, evidențiind fiecare etapă și interacțiunile dintre acestea.
 2. **Puncte critice:** Identificăm punctele critice de control și zonele unde pot apărea pericole privind siguranța alimentelor.
3. **Inventarul echipamentelor:**
 1. **Listă actualizată:** Menținem un inventar al tuturor echipamentelor utilizate, cu detalii despre specificațiile tehnice, datele de instalare, întreținere și calibrare.
 2. **Evaluarea adecvării:** Analizăm caracteristicile echipamentelor pentru a ne asigura că sunt adecvate utilizării intenționate și nu prezintă riscuri pentru siguranța alimentelor.
4. **Actualizare și întreținere:**
 1. **Revizuire periodică:** Informațiile despre produse, procese și echipamente sunt revizuite și actualizate periodic sau ori de câte ori apar modificări semnificative.
 2. **Comunicare internă:** Orice schimbare este comunicată prompt echipei pentru siguranța alimentelor și personalului afectat.

c) Pericolele privind siguranța alimentelor, relevante pentru SMSA

1. **Identificarea pericolelor:**
 1. **Colectare de date:** Strângem informații despre potențiale pericole biologice, chimice și fizice asociate cu materiile prime, procesele tehnologice, mediul de lucru și personalul.
 2. **Surse de informații:** Utilizăm date din literatura de specialitate, rapoarte ale autorităților sanitare, feedback de la clienți și furnizori, precum și experiența internă.
2. **Analiza pericolelor:**
 1. **Evaluare sistematică:** Pentru fiecare pericol identificat, evaluăm probabilitatea de apariție și gravitatea impactului asupra siguranței alimentelor.
 2. **Clasificare:** Pericolele sunt clasificate în funcție de nivelul de risc și sunt prioritizate pentru gestionare.
3. **Documentare și revizuire:**
 1. **Registrul pericolelor:** Menținem un registru actualizat al pericolelor identificate, care include descrierea, sursa, nivelul de risc și măsurile de control asociate.
 2. **Actualizare continuă:** Revizuim periodic registrul pericolelor și îl actualizăm în funcție de noile informații sau modificări în procese.

Procesul de colectare și actualizare a informațiilor

1. **Responsabilități clare:** Echipa pentru siguranța alimentelor are rolul principal în gestionarea acestor informații, dar colaborează strâns cu alte departamente, cum ar fi achiziții, producție, calitate și întreținere.
2. **Sisteme informatice:** Utilizăm platforme digitale pentru stocarea și gestionarea informațiilor, asigurând accesul facil și securitatea datelor.
3. **Proceduri documentate:** Avem proceduri clare pentru colectarea, verificarea, actualizarea și distribuirea informațiilor relevante.

Beneficiile acestei abordări

1. **Eficacitate în analiza pericolelor:** Având informații actualizate și complete, putem efectua o analiză a pericolelor riguroasă și precisă, esențială pentru implementarea unor măsuri de control eficiente.
2. **Conformitate cu cerințele:** Asigurăm respectarea tuturor cerințelor legale, de reglementare și ale clienților, evitând astfel neconformități și potențiale sancțiuni.
3. **Îmbunătățire continuă:** Procesul de actualizare continuă ne permite să ne adaptăm rapid la schimbările din mediul extern și intern, menținând performanța ridicată a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA).

Prin colectarea, menținerea și actualizarea sistematică a informațiilor documentate preliminare referitoare la cerințele legale și ale clienților, produsele, procesele și echipamentele noastre, precum și pericolele privind siguranța alimentelor, organizația noastră își demonstrează angajamentul față de siguranța alimentelor și conformitatea cu cerința legislația specifică.