```
{source}

$user = \Joomla\CMS\Factory::getUser();

if (!$user->guest) {
$db = \Joomla\CMS\Factory::getDbo();

// Obține valorile din #__fields
$query = $db->getQuery(true)
->select('fv.value, f.name')
->from('#__fields_values AS fv')
->join('LEFT', '#__fields AS f ON f.id = fv.field_id')
->where('fv.item_id = ' . (int) $user->id);
$db->setQuery($query);
$rows = $db->loadAssocList();

$fields = array_column($rows, 'value', 'name');
// Extrage valorile relevante
$firma = $fields['nume-firma'] ?? '';
$responsabil = $fields['coordonator-smsa'] ?? '';
$activitate = $fields['obiect-activitate'] ?? '';
$semnatura = $fields['semnatura'] ?? '';
$data_adopt = $fields['data-adoptării'] ?? '';
$autor = $user->name;
$iduser = $user->id;

$tabel = '
<table border="1" cellpadding="4" cellspacing="0" width="100%">
<tr><td><strong>Organizația:</strong> {$firma}</td><td><strong>Manualul SMSA</strong></td><td>Ediția 2024 / rev 01</td></tr>
<tr><td><strong>Autor:</strong> {$autor}</td><td><strong>Cod:</strong> FSMS-MA-001</td><td><strong>Cerința:</strong> 01</td></tr>
<tr><td><strong>Responsabil SMSA:</strong> {$responsabil}</td><td><strong>Activitate:</strong> {$activitate}</td><td><strong>ID:</strong> {$iduser}</td></tr>
<tr><td colspan="3"><strong>Aprobat:</strong> {$autor} | <strong>Semnătură:</strong> {$semnatura} | <strong>Data adoptării:</strong> {$data_adopt}</td></tr>
</table>
';

$content->field_data = $tabel;
}

{/source}
```

8.5.2.2 Identificarea pericolelor și determinarea nivelurilor acceptabile

8.5.2.2.1 Identificarea și documentarea pericolelor pentru siguranța alimentelor previzibile în mod rezonabil în legătură cu tipul de produs, tipul de proces și mediul în care se desfășoară procesele.

Organizația noastră a implementat un proces sistematic și documentat pentru **identificarea tuturor pericolelor pentru siguranța alimentelor previzibile în mod rezonabil**, în legătură cu tipul de produs, tipul de proces și mediul în care se desfășoară procesele noastre. De asemenea, determinăm nivelurile acceptabile pentru aceste pericole, în conformitate cu cerințele legale, de reglementare și ale clienților.

Identificarea pericolelor pentru siguranța alimentelor

Echipa pentru siguranța alimentelor este responsabilă pentru acest proces și utilizează următoarele surse și metode:

a) Informații preliminare și date colectate în conformitate cu 8.5.1

1. **Caracteristicile materiilor prime și ingredientelor**: Analizăm specificațiile și proprietățile fizice, chimice și microbiologice ale tuturor materiilor prime și ingredientelor utilizate.
2. **Caracteristicile produselor finite**: Luăm în considerare compoziția, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare și utilizarea preconizată a produselor noastre.
3. **Diagrame de flux și descrierea proceselor**: Utilizăm diagrame de flux actualizate și descrieri detaliate ale proceselor pentru a identifica punctele unde pot apărea pericole.

b) Experiență

1. **Experiența internă**: Valorificăm cunoștințele și experiența personalului nostru, în special a celor implicați direct în producție și controlul calității.
2. **Experți externi**: Colaborăm cu consultanți și specialiști în siguranța alimentelor pentru a obține perspective suplimentare asupra pericolelor potențiale.

c) Informații interne și externe, inclusiv, în măsura posibilului, date epidemiologice, științifice și alte date istorice

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex.

```
{source}

$user = \Joomla\CMS\Factory::getUser();

if (!$user->guest) {
$db = \Joomla\CMS\Factory::getDbo();
// Obține valorile din #__fields
$query = $db->getQuery(true)
->select('fv.value, f.name')
->from('#__fields_values AS fv')
->join('LEFT', '#__fields AS f ON f.id = fv.field_id')
->where('fv.item_id = ' . (int) $user->id);
$db->setQuery($query);
$rows = $db->loadAssocList();
$fields = array_column($rows, 'value', 'name');

// Extrage valorile relevante
$firma = $fields['nume-firma'] ?? '';
$responsabil = $fields['coordonator-smsa'] ?? '';
$activitate = $fields['obiect-activitate'] ?? '';
$semnatura = $fields['semnatura'] ?? '';
$data_adopt = $fields['data-adoptari'] ?? '';
$autor = $user->name;
$iduser = $user->id;

$tabel = "
<table style='text-align:left;cellspacing=0 cellpadding=4 cellspacing=0 width=100%'>
<tr><td><strong>Organizația:</strong> {$firma}</td><td><strong>Manualul SMSA</strong></td><td>Ediția 2024 / rev 01</td></tr>
<tr><td><strong>Autor:</strong> {$autor}</td><td><strong>Cod:</strong> FSMS-MA-001</td><td><strong>Cerința:</strong> 01</td></tr>
<tr><td><strong>Responsabil SMSA:</strong> {$responsabil}</td><td>{$activitate}</td><td><strong>ID:</strong> {$iduser}</td></tr>
<tr><td colspan='3'><strong>Aprobat:</strong> {$autor} | <strong>Semnătură:</strong> {$semnatura} | <strong>Data adoptării:</strong> {$data_adopt}</td></tr>
</table>
";
$content->header_data = $tabel;
}
{/source}
```

1. **Date științifice și cercetări**: Revizuim literatură de specialitate, studii științifice și rapoarte privind siguranța alimentelor pentru a identifica pericole emergente sau subestimate.
2. **Date epidemiologice**: Monitorizăm rapoarte și statistici privind boli transmise prin alimente, atât la nivel național, cât și internațional.
3. **Date istorice**: Analizăm înregistrările noastre anterioare privind neconformitățile, reclamațiile clienților și rezultatele auditurilor pentru a identifica tendințe sau pericole recurente.

d) Informații provenind de la lanțul alimentar referitoare la pericolele pentru siguranța alimentelor corelate cu siguranța produselor finite, a produselor intermediare și a alimentelor în momentul consumului acestora

1. **Comunicare cu furnizorii**: Solicităm furnizorilor informații despre pericolele asociate materiilor prime și ingredientelor livrate.
2. **Feedback de la clienți**: Colectăm și analizăm feedback-ul clienților privind siguranța produselor noastre.
3. **Participare în asociații profesionale**: Suntem membri în organizații din industria alimentară, unde împărtășim și primim informații despre pericolele identificate în lanțul alimentar.

e) Cerințele legale, de reglementare și cele exprimate de clienți

1. **Conformitate legală**: Identificăm și respectăm toate cerințele legale și de reglementare aplicabile, inclusiv standardele naționale și internaționale privind siguranța alimentelor.
2. **Cerințele clienților**: Luăm în considerare specificațiile și cerințele suplimentare ale clienților noștri, care pot include criterii mai strict pentru anumite pericole.

Determinarea nivelurilor acceptabile pentru pericolele identificate

1. **Obiective privind siguranța alimentelor (FSO)**: Acolo unde este cazul, utilizăm obiectivele privind siguranța alimentelor definite de autorități sau de Comisia Codex Alimentarius, care stabilesc frecvența și/sau concentrația maximă a unui pericol într-un aliment în momentul consumului.
2. **Niveluri adecvate de protecție (ALOP)**: Stabilim niveluri acceptabile pentru pericole, asigurându-ne că produsele noastre oferă un nivel adecvat de protecție pentru consumatori.

Procesul de analiză a pericolelor

1. **Listarea pericolelor potențiale**: Pentru fiecare etapă a procesului și pentru fiecare produs, listăm toate pericolele biologice, chimice și fizice care pot fi previzibile în mod rezonabil.
2. **Evaluarea pericolelor**:
    1. **Probabilitatea de apariție**: Estimăm cât de des ar putea apărea fiecare pericol în produsul nostru.
    2. **Severitatea consecințelor**: Evaluăm impactul potențial asupra sănătății consumatorilor în cazul expunerii la pericol.
3. **Clasificarea pericolelor**: Pe baza evaluării, clasificăm pericolele în funcție de nivelul de risc și determinăm care necesită măsuri de control specifice.
4. **Documentarea rezultatelor**: Toate pericolele identificate și evaluările asociate sunt

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex.

```
{source}

$user = \Joomla\CMS\Factory::getUser();

if (!$user->guest) {
$db = \Joomla\CMS\Factory::getDbo();
// Obține valorile din #__fields
$query = $db->getQuery(true)
->select('fv.value, f.name')
->from('#__fields_values AS fv')
->join('LEFT', '#__fields AS f ON f.id = fv.field_id')
->where('fv.item_id = ' . (int) $user->id);
$db->setQuery($query);
$rows = $db->loadAssocList();
$fields = array_column($rows, 'value', 'name');
// Extrage valorile relevante
$firma = $fields['nume-firma'] ?? '';
$responsabil = $fields['coordonator-smsa'] ?? '';
$activitate = $fields['obiect-activitate'] ?? '';
$semnatura = $fields['semnatura'] ?? '';
$data_adopt = $fields['data-adoptarii'] ?? '';
$autor = $user->name;
$iduser = $user->id;

$tabel =
<table border='1' cellpadding='4' cellspacing='0' width='100%'>
<tr><td><strong>Organizația:</strong> {$firma}</td><td><strong>Manualul SMSA</strong></td><td>Ediția 2024 / rev. 01</td></tr>
<tr><td><strong>Autor:</strong> {$autor}</td><td><strong>Cod:</strong> FSMS-MA-001</td><td><strong>Cerința:</strong> 01</td></tr>
<tr><td><strong>Responsabil SMSA:</strong>
{$responsabil}</td><td><strong>Activitate:</strong> {$activitate}</td><td><strong>ID:</strong> {$iduser}</td></tr>
<tr><td colspan='3'><strong>Aprobat:</strong> {$autor} | <strong>Semnătură:</strong>
{$semnatura} | <strong>Data adoptării:</strong> {$data_adopt}</td></tr>
</table>
$content = $header_data . $tabel;
}
{/source}
```

8.5.2.2.2 Identificarea etapelor (de exemplu, primirea materiilor prime, procesarea, distribuția și livrarea) în care fiecare pericol pentru siguranța alimentelor poate fi prezent, poate fi introdus, poate crește sau poate persista

Organizația noastră a implementat un proces riguros de **identificare a etapelor specifice** din cadrul operațiunilor noastre unde fiecare pericol pentru siguranța alimentelor poate fi prezent, introdus, amplificat sau poate persista. Acest proces este esențial pentru a asigura controlul eficient al pericolelor și pentru a menține integritatea produselor noastre alimentare.

Identificarea etapelor critice pentru pericolele de siguranță alimentară

Echipa pentru siguranța alimentelor este responsabilă pentru:

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex.

```
{source}

$user = \Joomla\CMS\Factory::getUser();

if (!$user->guest) {
$db = \Joomla\CMS\Factory::getDbo();
// Obține valorile din #__fields
$query = $db->getQuery(true)
->select('fv.value, f.name')
->from('#__fields_values AS fv')
->join('LEFT', '#__fields AS f ON f.id = fv.field_id')
->where('fv.item_id = ' . (int) $user->id);
$db->setQuery($query);
$rows = $db->loadAssocList();
$fields = array_column($rows, 'value', 'name');
// Extrage valorile relevante
$firma = $fields['nume-firma'] ?? '';
$responsabil = $fields['coordonator-smsa'] ?? '';
$activitate = $fields['obiect-activitate'] ?? '';
$semnatura = $fields['semnatura'] ?? '';
$data_adopt = $fields['data-adoptarii'] ?? '';
$autor = $user->name;
$iduser = $user->id;

$tabel = "
<table border="1" cellpadding="4" cellspacing="0" width="100%">
<tr><td><strong>Organizația:</strong> {$firma}</td><td><strong>Manualul
SMSA</strong></td><td>Ediția 2024 / rev 01</td></tr>
<tr><td><strong>Autor:</strong> {$autor}</td><td><strong>Cod:</strong> FSMS-
MA-001</td><td><strong>Cenșnța:</strong> 01</td></tr>
<tr><td><strong>Responsabil SMSA:</strong>
{$responsabil}</td><td><strong>Id:</strong> {$iduser}</td></tr>
<tr><td colspan="3"><strong>Aprobat:</strong> {$autor} | <strong>Semnătură:</strong>
{$semnatura} | <strong>Data adoptării:</strong> {$data_adopt}</td></tr>
</table>
";

$content->header_data = $tabel;
}
{/source}
```

1. **Cartografierea completă a proceselor**: Analizăm în detaliu fiecare etapă a fluxului de producție, de la recepția materiilor prime până la distribuția și livrarea produselor finite.
2. **Evaluarea pericolelor la fiecare etapă**: Pentru fiecare pas identificat, determinăm dacă există posibilitatea ca un pericol să fie prezent, să fie introdus, să crească sau să persiste.

Considerații în identificarea pericolelor

În procesul de identificare, luăm în considerare următoarele aspecte:

a) Etapele precedente și cele care urmează în cadrul lanțului alimentar

1. **Interacțiunea cu furnizorii**: Evaluăm practicile de siguranță alimentară ale furnizorilor noștri și modul în care acestea pot influența pericolele prezente în materiile prime.
2. **Impactul asupra clienților și consumatorilor finali**: Considerăm modul în care produsele noastre sunt manipulate, depozitate și consumate după livrare, identificând pericolele care pot apărea în aceste etape ulterioare.
3. **Fluxul lanțului alimentar**: Analizăm întregul lanț alimentar, inclusiv transportul, depozitarea intermediară și manipularea produselor în diferite puncte ale distribuției.

b) Toate etapele din cadrul diagramei de flux

1. **Recepția materiilor prime**: Identificăm pericolele asociate cu contaminarea inițială sau introducerea pericolelor prin materii prime contaminate.
2. **Procesarea și producția**: Evaluăm riscurile legate de contaminarea încrucișată, supraviețuirea microorganismelor în timpul procesării sau formarea substanțelor chimice nedorite.
3. **Ambalarea și etichetarea**: Analizăm posibilitatea contaminării produselor în timpul ambalării sau a erorilor de etichetare, care pot duce la expunerea consumatorilor la alergeni neindicați.
4. **Depozitarea și expedierea**: Identificăm pericolele asociate cu condițiile neadecvate de depozitare, cum ar fi temperaturile incorecte care pot favoriza creșterea microorganismelor.
5. **Livrarea și distribuția**: Luăm în considerare riscurile din timpul transportului, precum fluctuațiile de temperatură sau manipularea necorespunzătoare.

---

c) Echipamentele asociate procesului, utilitățile/serviciile, mediul de proces și personalul

1. **Echipamentele de proces**:
    1. **Curățenia și întreținerea**: Verificăm dacă echipamentele sunt curățate și întreținute corespunzător pentru a preveni contaminarea.
    2. **Funcționarea corectă**: Evaluăm riscul defecțiunilor care pot conduce la procesare inadecvată, cum ar fi temperaturi insuficiente pentru distrugerea microorganismelor.
2. **Utilități și servicii**:
    1. **Calitatea apei**: Analizăm riscurile asociate cu utilizarea apei potențial contaminate în procesul de producție.
    2. **Alimentarea cu energie**: Considerăm impactul întreruperilor de energie asupra funcționării echipamentelor critice.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex.

```
{source}

$user = \Joomla\CMS\Factory::getUser();

if (!$user->guest) {
$db = \Joomla\CMS\Factory::getDbo();
// Obține valorile din #__fields
$query = $db->getQuery(true)
->select('fv.value, f.name')
->from('#__fields_values AS fv')
->join('LEFT', '#__fields AS f ON f.id = fv.field_id')
->where('fv.item_id = ' . (int) $user->id);
$db->setQuery($query);
$rows = $db->loadAssocList();

$fields = array_column($rows, 'value', 'name');

// Extrage valorile relevante
$firma = $fields['nume-firma'] ?? '';
$responsabil = $fields['coordonator-smsa'] ?? '';
$activitate = $fields['obiect-activitate'] ?? '';
$semnatura = $fields['semnatura'] ?? '';
$data_adopt = $fields['data-adoptarii'] ?? '';
$autor = $user->name;
$iduser = $user->id;

$tabel = "
<table border='1' cellpadding='4' cellspacing='0' width='100%'>
<tr><td><strong>Organizația:</strong> {$firma}</td><td><strong>Manualul SMSA</strong></td><td>Ediția 2024 / rev 01</td></tr>
<tr><td><strong>Autor:</strong> {$autor}</td><td><strong>Cod:</strong> FSMS-MA-001</td><td><strong>Cerința:</strong> 01</td></tr>
<tr><td><strong>Responsabil SMSA:</strong> {$responsabil}</td><td><strong>ID:</strong> {$iduser}</td></tr>
<tr><td><strong>Semnătura:</strong> {$semnatura}</td><td><strong>Data adoptării:</strong> {$data_adopt}</td></tr>
</table>
";
$grafic_data = $tabel;
}
{/source}
```

3. **Mediul de proces**:
   1. **Condiții ambientale**: Evaluăm influența temperaturii, umidității și a altor factori de mediu asupra siguranței alimentelor.
   2. **Controlul dăunătorilor**: Identificăm riscul contaminării cu insecte sau rozătoare în zonele de producție și depozitare.
4. **Personalul**:
   1. **Igiena personală**: Luăm în considerare posibilitatea contaminării produselor prin manipularea de către personal cu igienă necorespunzătoare.
   2. **Formare și conștientizare**: Evaluăm riscul erorilor umane din cauza lipsei de instruire sau a nerespectării procedurilor.

Procesul de documentare și evaluare

1. **Înregistrarea pericolelor identificate**: Pentru fiecare etapă și factor considerat, documentăm pericolele potențiale într-un registru centralizat.
2. **Evaluarea riscurilor**: Aplicăm metode de evaluare a riscurilor pentru a determina gravitatea și probabilitatea fiecărui pericol.
3. **Stabilirea măsurilor de control**: În funcție de evaluare, stabilim măsuri preventive și de control pentru a gestiona pericolele identificate.

Actualizarea și revizuirea periodică

1. **Revizuire continuă**: Procesul de identificare și evaluare a pericolelor este revizuit periodic sau ori de câte ori apar modificări în proces, echipamente sau personal.
2. **Îmbunătățire continuă**: Feedback-ul din monitorizare, auditurile interne și externe este folosit pentru a îmbunătăți sistemul de gestionare a pericolelor.

Prin aplicarea acestui proces detaliat de **identificare a etapelor în care pot apărea pericolele pentru siguranța alimentelor**, organizația noastră asigură un control eficient al riscurilor asociate produselor noastre. Considerăm toate aspectele relevante, de la etapele anterioare și ulterioare din lanțul alimentar, până la detaliile operaționale ale proceselor noastre interne, echipamentele utilizate, mediul de lucru și personalul implicat.

8.5.2.2.3 Organizația trebuie să determinarea nivelul acceptabil în produsul finit al fiecărui pericol pentru siguranța alimentelor identificat.

Organizația noastră a implementat un proces riguros pentru **determinarea nivelurilor acceptabile în produsul finit pentru fiecare pericol pentru siguranța alimentelor identificat**. Acest proces asigură că produsele noastre sunt sigure pentru consum și respectă toate cerințele legale, de reglementare și ale clienților.

Procesul de determinare a nivelurilor acceptabile

1. Identificarea pericolelor și a nivelurilor acceptabile

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex.

```
{source}

$user = \Joomla\CMS\Factory::getUser();

if (!$user->guest) {
$db = \Joomla\CMS\Factory::getDbo();
// Obține valorile din #__fields
$query = $db->getQuery(true)
->select('fv.value, f.name')
->from('#__fields_values AS fv')
->join('LEFT', '#__fields AS f ON fv.field_id = f.id')
->where('fv.item_id = ' . (int) $user->id);
$db->setQuery($query);
$rows = $db->loadAssocList();
$fields = array_column($rows, 'value', 'name');
// Extrage valorile relevante
$firma = $fields['nume-firma'] ?? '';
$responsabil = $fields['coordonator-smsa'] ?? '';
$activitate = $fields['obiect-activitate'] ?? '';
$semnatura = $fields['semnatura'] ?? '';
$data_adopt = $fields['data-adoptarii'] ?? '';
$autor = $user->name;
$iduser = $user->id;

$tabel = "
<table border='1' cellpadding='4' cellspacing='0' width='100%'>
<tr><td><strong>Organizația:</strong> {$firma}</td><td><strong>Manualul
SMSA</strong></td><td>Ediția 2024 / rev 01</td></tr>
<tr><td><strong>Autor:</strong> {$autor}</td><td><strong>Cod:</strong> FSMS-
MA-001</td><td><strong>Cerința:</strong> 01</td></tr>
<tr><td><strong>Responsabil SMSA:</strong>
{$responsabil}</td><td>{$activitate}</td><td><strong>ID:</strong> {$iduser}</td></tr>
<tr><td><strong>Data adoptării:</strong> {$data_adopt}</td><td><strong>Semnătură:</strong>
{$semnatura} | <strong>Data adoptării:</strong> {$data_adopt}</td></tr>
</table>
";
$content->header_data = $tabel;
}
{/source}
```

---

1. **Pericole biologice**: Stabilim limite pentru microorganisme patogene precum *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *coli* etc.
2. **Pericole chimice**: Determinăm nivelurile maxime admisibile pentru reziduuri de pesticide, metale grele, micotoxine, aditivi și alergeni.
3. **Pericole fizice**: Stabilim toleranțe pentru prezența corpurilor străine, cum ar fi fragmente de sticlă, metal sau plastic.

2. Considerații în determinarea nivelurilor acceptabile

a) Asigurarea identificării cerințelor aplicabile legale, de reglementare și exprimate de clienți

1. **Cerințe legale și de reglementare**:
   1. **Monitorizare continuă**: Ținem la curent baza noastră de date cu toate reglementările naționale și internaționale relevante, precum Regulamentele UE, Codex Alimentarius și legislația națională privind siguranța alimentelor.
   2. **Limite maxime admisibile**: Utilizăm valorile stabilite prin legislație ca niveluri acceptabile pentru pericolele identificate. De exemplu, conform Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 privind nivelurile maxime de contaminanți din alimente.
2. **Cerințe exprimate de clienți**:
   1. **Contracte și specificații**: Revizuim și respectăm specificațiile tehnice furnizate de clienți, care pot include limite mai stricte decât cele legale.
   2. **Auditurilor și feedback**: Luăm în considerare rezultatele auditurilor clienților și feedback-ul lor pentru a ajusta nivelurile acceptabile, dacă este necesar.

b) Luarea în considerare a utilizării preconizate a produsului finit

1. **Modul de consum**:
   1. **Consumul direct**: Dacă produsul este destinat consumului fără preparare suplimentară, stabilim niveluri mai stricte pentru pericolele microbiologice.
   2. **Preparare termică ulterioară**: Pentru produsele care vor fi gătite înainte de consum, nivelurile acceptabile pot fi ajustate, ținând cont de reducerea pericolelor prin preparare.
2. **Grupuri vulnerabile de consumatori**:
   1. **Copii, vârstnici, persoane cu sistem imunitar slăbit**: Pentru produse destinate acestor grupuri, impunem niveluri acceptabile mai restrictive.
3. **Instrucțiuni de utilizare**:
   1. **Etichetare corectă**: Furnizăm instrucțiuni clare pentru preparare și depozitare, asigurându-ne că utilizarea preconizată este respectată de consumatori.

c) Luarea în considerare a oricăror alte informații relevante

1. **Date științifice și cercetări actuale**:
   1. **Studii recente**: Integram în evaluare ultimele descoperiri științifice privind pericolele emergente sau modificate.
   2. **Recomandări ale organizațiilor de profil**: Ținem cont de recomandările FAO, OMS și ale altor organisme internaționale.
2. **Istoricul produselor**:

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex.

```
{source}

$user = \Joomla\CMS\Factory::getUser();

if (!$user->guest) {
$db = \Joomla\CMS\Factory::getDbo();
// Obține valorile din #__fields
$query = $db->getQuery(true)
->select('fv.value, f.name')
->from('#__fields_values AS fv')
->join('LEFT', '#__fields AS f ON f.id = fv.field_id')
->where('fv.item_id = ' . (int) $user->id);
$db->setQuery($query);
$rows = $db->loadAssocList();
$fields = array_column($rows, 'value', 'name');

// Extrage valorile relevante
$firma = $fields['nume-firma'] ?? '';
$responsabil = $fields['coordonator-smsa'] ?? '';
$activitate = $fields['obiect-activitate'] ?? '';
$semnatura = $fields['semnatura'] ?? '';
$data_adopt = $fields['data-adoptarii'] ?? '';
$autor = $user->name;
$iduser = $user->id;

$tabel = "
<table border='1' cellpadding='4' cellspacing='0' width='100%'>
<tr><td><strong>Organizația:</strong> {$firma}</td><td><strong>Manualul
SMSA</strong></td><td>Ediția 2024 / rev 01</td></tr>
<tr><td><strong>Autor:</strong> {$autor}</td><td><strong>Cod:</strong> FSMS-
MA-001</td><td><strong>Cerința:</strong> 01</td></tr>
<tr><td><strong>Responsabil SMSA:</strong>
{$responsabil}</td><td>{$activitate}</td><td><strong>ID:</strong> {$iduser}</td></tr>
<tr><td colspan='3'><strong>Aprobat:</strong> {$autor} | <strong>Semnătură:</strong>
{$semnatura} | <strong>Data adoptării:</strong> {$data_adopt}</td></tr>
</table>
";

$content->header_date = $tabel;
}

{/source}
```

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex.

```
{source}

$user = \Joomla\CMS\Factory::getUser();

if (!$user->guest) {
$db = \Joomla\CMS\Factory::getDbo();
// Obține valorile din #__fields
$query = $db->getQuery(true)
->select('fv.value, f.name')
->from('#__fields_values AS fv')
->join('LEFT', '#__fields AS f ON f.id = fv.field_id')
->where('fv.item_id = '.(int)$user->id);
$db->setQuery($query);
$rows = $db->loadAssocList();
$fields = array_column($rows, 'value', 'name');
// Extrage valorile relevante
$firma = $fields['nume-firma'] ?? '';
$responsabil = $fields['coordonator-smsa'] ?? '';
$activitate = $fields['obiect-activitate'] ?? '';
$semnatura = $fields['semnatura'] ?? '';
$data_adopt = $fields['data-adoptari'] ?? '';
$autor = $user->name;
$iduser = $user->id;

$tabel = "
<table border='1' cellpadding='4' cellspacing='0' width='100%'>
<tr><td><strong>Organizația:</strong> {$firma}</td><td><strong>Manualul
SMSA</strong></td><td>Ediția 2024 / rev 01</td></tr>
<tr><td><strong>Autor:</strong> {$autor}</td><td><strong>Cod:</strong> FSMS-
MA-001</td><td><strong>Cerința:</strong> 01</td></tr>
<tr><td><strong>Responsabil SMSA:</strong>
{$responsabil}</td><td>{$activitate}</td><td><strong>ID:</strong> {$iduser}</td></tr>
<tr><td colspan='3'><strong>Aprobat:</strong> {$autor} | <strong>Semnătură:</strong>
{$semnatura} | <strong>Data adoptării:</strong> {$data_adopt}</td></tr>
</table>
";

$content->header_data = $tabel;
}

{/source}
```

1. **Proceduri documentate**: În caz de depășire a nivelurilor acceptabile, avem proceduri clare pentru investigarea cauzelor și implementarea acțiunilor corective.
2. **Comunicare internă și externă**: Informăm personalul relevant și, dacă este necesar, clienții și autoritățile despre neconformități și măsurile luate.

Prin **determinarea atentă a nivelurilor acceptabile pentru fiecare pericol identificat** și prin **justificarea documentată a acestora**, organizația noastră se asigură că produsele finite sunt sigure pentru consum și conforme cu cerințele legale și ale clienților. Considerăm **utilizarea pretonizată a produselor**, precum și **orice alte informații relevante**, pentru a ne asigura că nivelurile acceptabile sunt adecvate și eficiente. Menținem **informații documentate**detaliate pentru a demonstra conformitatea și pentru a facilita auditarea și îmbunătățirea continuă a Sistemului nostru de Management al Siguranței Alimentelor.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex.