

8. Operațiuni	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.5. Controlul Pericolelor	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.5.4 Planul de control al pericolelor (planul HACCP/OPRP)		

8.5.4.5 Implementarea planului de control al pericolelor

Organizația noastră a implementat și menținut un Plan de Control al Pericolelor (denumit și Plan HACCP/OPRP). Acest plan este esențial pentru asigurarea siguranței alimentelor pe tot parcursul procesului de producție, de la recepția materiilor prime până la livrarea produselor finite. Mai jos sunt detaliate măsurile adoptate pentru implementarea și menținerea acestui plan, precum și păstrarea dovezilor privind implementarea sa.

1. Implementarea Planului de Control al Pericolelor

a) Stabilirea Planului de Control al Pericolelor

1. Elaborarea Planului:

1. Echipa pentru siguranța alimentelor a dezvoltat un Plan de Control al Pericolelor detaliat, care identifică și descrie toate pericolele semnificative pentru siguranța alimentelor, împreună cu măsurile de control corespunzătoare.
2. Planul include specificațiile pentru fiecare **Punct Critic de Control (CCP)** și **Program Preliminar Operațional (OPRP)**, conform cerințelor.

2. **Aprobarea Planului:** Planul a fost revizuit și aprobat de către echipa pentru siguranța alimentelor și managementul de la cel mai înalt nivel, asigurând astfel angajamentul organizației față de siguranța alimentelor.

b) Alocarea Resurselor și Responsabilităților

1. Desemnarea Responsabilităților:

1. Am desemnat personal specializat responsabil pentru implementarea și monitorizarea Planului de Control al Pericolelor.
2. Fiecare responsabil are autoritatea necesară pentru a lua decizii rapide în cazul identificării unor abateri de la plan.

2. Alocarea Resurselor:

1. Asigurăm resursele necesare, inclusiv echipamente de monitorizare, instrumente de măsurare și tehnologie avansată pentru a susține implementarea eficientă a planului.

c) Instruirea și Conștientizarea Personalului

Program de Instruire:

1. Personalul implicat în implementarea planului a beneficiat de sesiuni de instruire detaliate privind rolurile și responsabilitățile lor specifice.
2. Instruirea include aspecte teoretice și practice privind monitorizarea, identificarea și gestionarea pericolelor alimentare.

Conștientizarea Siguranței Alimentelor:

1. Organizăm campanii de conștientizare pentru a promova cultura siguranței alimentare în cadrul organizației, subliniind importanța respectării procedurilor stabilite.

d) Integrarea Planului în Procedurile Operaționale

Proceduri Standardizate:

1. Planul de Control al Pericolelor a fost integrat în toate procedurile operaționale standard (SOP) pentru a asigura consistența și conformitatea pe tot parcursul lanțului de producție.
2. Procedurile includ detalii despre monitorizarea CCP-urilor și OPRP-urilor, precum și despre acțiunile corective și preventive.

Fluxuri de Proces:

1. Diagramele de flux actualizate reflectă implementarea Planului de Control al Pericolelor în toate etapele procesului de producție, de la recepția materiilor prime până la distribuție și livrare.

2. Menținerea Planului de Control al Pericolelor

a) Monitorizarea și Evaluarea Continuă

1. Monitorizarea Constanta:

1. Implementăm sisteme de monitorizare continuă sau periodică pentru fiecare CCP și OPRP, asigurând detectarea promptă a oricăror abateri.
2. Datele colectate sunt analizate regulat pentru a identifica tendințe sau probleme recurente

2. **Audituri Interne:** Realizăm audituri interne periodice pentru a verifica conformitatea cu Planul de Control al Pericolelor și pentru a evalua eficacitatea măsurilor de control implementate.

b) Revizuirea și Actualizarea Planului

1. Revizuiți Periodice:

1. Planul este revizuit cel puțin anual sau ori de câte ori apar modificări semnificative în

procese, echipamente, materii prime sau cerințe legale.

2. Actualizările sunt aprobate de echipa pentru siguranța alimentelor și managementul de la cel mai înalt nivel.
2. **Gestionarea Schimbărilor:** Orice schimbare în proces, tehnologie sau specificații de produs este evaluată pentru a determina impactul asupra Planului de Control al Pericolelor și, dacă este necesar, ajustăm măsurile de control corespunzătoare.

3. Păstrarea Dovezilor privind Implementarea Planului

a) Informații Documentate

1. **Documentația Planului:** Planul de Control al Pericolelor este documentat în detaliu, incluzând identificarea pericolelor, limitările critice, procedurile de monitorizare, acțiunile corective și responsabilitățile asiguate.
2. **Înregistrări de Monitorizare:** Toate activitățile de monitorizare sunt înregistrate, inclusiv datele colectate, abaterile identificate și acțiunile corective întreprinse.

Exemplu: Registrul de temperatură pasteurizare, rapoartele de inspecții vizuale ale ambalajelor.

1. **Rapoarte de Audit:** Rezultatele auditurilor interne și externe sunt documentate și utilizate pentru a îmbunătăți continuu Planul de Control al Pericolelor.
2. **Documentația Instruirii:** Înregistrăm toate sesiunile de instruire și participării pentru a demonstra conformitatea cu cerințele de formare ale personalului.

b) Accesibilitatea și Securitatea Informațiilor

1. **Stocarea Documentelor:** Toate documentele sunt stocate electronic în sistemul nostru de management al calității, cu acces controlat pentru personalul autorizat.
2. **Backup și Securitate:** Implementăm măsuri de backup regulat și securitate pentru a proteja informațiile documentate împotriva pierderii sau deteriorării.

4. Implementarea Corectă a Planului de Control al Pericolelor

a) Aplicarea Procedurilor

1. **Respectarea Procedurilor:** Personalul respectă procedurile standardizate pentru implementarea și monitorizarea Planului de Control al Pericolelor.
2. **Echipamente și Tehnologii:** Utilizăm echipamente și tehnologii adecvate pentru a susține măsurile de control stabilite, asigurând funcționarea optimă a proceselor.

b) Reacția la Abateri

1. **Acțiuni Corective și Preventive:** În cazul identificării unor abateri, echipa pentru siguranța alimentelor implementează imediat acțiuni corective și preventive pentru a remedia situația și a preveni reapariția.
2. **Comunicarea Internă:** Informăm rapid personalul relevant și managementul despre orice

abateri și măsurile luate pentru a remedia problemele.

5. Evaluarea Eficienței Planului de Control al Pericolelor

a) Analiza Performanței

1. **Indicatori de Performanță:** Monitorizăm indicatorii de performanță relevanți pentru a evalua eficiența Planului de Control al Pericolelor.

Exemplu: Rata de conformitate a temperaturilor pasteurizării, numărul de abateri la inspecțiile vizuale ale ambalajelor.

1. **Feedback și Îmbunătățire:** Utilizăm feedback-ul din monitorizări, audituri și rapoarte de incident pentru a identifica oportunități de îmbunătățire a planului.

b) Îmbunătățirea Continuă

1. **Proiecte de Îmbunătățire:** Implementăm proiecte specifice pentru a îmbunătăți eficiența și eficacitatea măsurilor de control, bazându-ne pe analiza datelor și feedback-ul primit.
2. **Actualizarea Procedurilor:** Revizuim și actualizăm procedurile și măsurile de control pentru a reflecta schimbările în procese, tehnologii sau cerințe legale și de reglementare.

6. Responsabilități și Autorități pentru Implementare și Menținere

1. Desemnarea Responsabilităților:

1. Echipa pentru siguranța alimentelor coordonează implementarea și menținerea Planului de Control al Pericolelor.
2. Personalul operațional este responsabil pentru respectarea procedurilor și pentru monitorizarea eficientă a măsurilor de control.

2. **Autorizarea Deciziilor:** Personalul desemnat are autoritatea de a lua decizii rapide privind măsurile corective necesare în caz de abateri.

Prin implementarea și menținerea unui Plan de Control al Pericolelor bine structurat și documentat, organizația noastră se asigură că toate pericolele semnificative pentru siguranța alimentelor sunt gestionate eficient. Documentăm și păstrăm dovezile privind implementarea planului pentru a demonstra conformitatea cu și pentru a facilita auditările interne și externe. Această abordare ne permite să furnizăm consumatorilor produse alimentare sigure și de înaltă calitate, consolidând în același timp încrederea în brandul nostru.