8. Operare	**Manual SMSA**	Ediţia 2025 / rev 02
8.5. Controlul Pericolelor	Cod: FSMS-MA-001	Cerinţa: 08
8.5.4 Planul de control al pericolelor		

8.5.4 Planul de control al pericolelor (planul HACCP/OPRP)

8.5.4.1 Generalităţi

Organizaţia noastră a stabilit, implementat şi menţinut un **Plan de Control al Pericolelor** care include următoarele informaţii pentru fiecare măsură de control la nivelul fiecărui **Punct Critic de Control (CCP)** sau **Program Preliminar Operațional (OPRP)**:

a) Pericolul (pericolele) privind siguranța alimentelor de controlat la nivelul CCP sau OPRP

Identificarea Pericolelor: Pentru fiecare CCP și OPRP, am identificat și documentat toate pericolele relevante pentru siguranța alimentelor, inclusiv:

1. **Pericole biologice**: Bacterii patogene (ex. *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*), viruși, paraziți.
2. **Pericole chimice**: Reziduuri de pesticide, metale grele, alergeni, contaminanți din materialele de ambalare.
3. **Pericole fizice**: Fragmente de sticlă, metal, plastic sau alte materiale străine.

b) Limita critică (limitele critice) la nivelul CCP sau criteriile de acțiune pentru OPRP

Stabilirea Limitelor Critice:

1. **CCP-uri**: Pentru fiecare CCP, am stabilit limite critice măsurabile, cum ar fi temperatura minimă de gătire sau timpul maxim de expunere la un anumit proces.

Exemplu: Temperatura minimă de 72°C pentru pasteurizarea produsului timp de 15 secunde.

1. **OPRP-uri**: Pentru fiecare OPRP, am definit criterii de acțiune măsurabile sau observabile care indică necesitatea intervenției.

Exemplu: Absența contaminanților fizici vizibili pe suprafața produsului.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

c) Procedura (procedurile) de monitorizare

1. **Frecvența și Metodele**: Am stabilit metode și frecvențe clare pentru monitorizarea fiecărui CCP și OPRP.

Exemplu: Monitorizarea continuă a temperaturii în timpul pasteurizării cu termometre calibrate.

1. **Responsabilități**: Am desemnat personal specific responsabil cu efectuarea monitorizărilor și înregistrarea rezultatelor.

Exemplu: Operatorul de linie este responsabil de monitorizarea temperaturii și înregistrarea acesteia în registrul de control.

d) Corecția (corecțiile) de realizat dacă limitele critice sau criteriile de acțiune nu sunt îndeplinite

Proceduri de Corecție:

1. **Identificarea Abaterilor**: Proceduri clare pentru identificarea și raportarea abaterilor de la limitele critice sau criteriile de acțiune.

Exemplu: Dacă temperatura de pasteurizare scade sub 72°C, operatorul trebuie să ajusteze imediat echipamentul și să informeze supervizorul.

1. **Acțiuni Corective**: Pași specifici pentru remedierea abaterilor și prevenirea reapariției acestora.

Exemplu: Reprocesarea produsului afectat sau eliminarea acestuia conform procedurilor interne.

1. **Verificarea Eficacității**: Evaluarea eficacității acțiunilor corective implementate.

Exemplu: Re-monitorizarea temperaturii după ajustare pentru a asigura revenirea la limita critică.

e) Responsabilitățile și autoritățile

Desemnarea Responsabilităților:

1. **Echipa pentru Siguranța Alimentelor**: Coordonează implementarea și monitorizarea planului de control al pericolelor.
2. **Personalul Operațional**: Execută monitorizările și raportează abaterile conform procedurilor stabilite.
3. **Managementul de la Cel Mai Înalt Nivel**: Asigură resursele necesare și susține conformitatea cu planul de control al pericolelor.

Exemplu: Managerul de Calitate revizuiește și aprobă raportările de abateri și acțiunile corective.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

f) Înregistrările monitorizării

Păstrarea Înregistrărilor:

1. **Documentație**: Menținem înregistrări detaliate ale tuturor monitorizărilor efectuate, abaterilor identificate și acțiunilor corective implementate.

Exemplu: Registrul de monitorizare a temperaturii pasteurizării, rapoartele de abateri și acțiuni corective.

1. **Accesibilitate**: Înregistrările sunt stocate într-un mod organizat și accesibile pentru audituri interne și externe.

Exemplu: Înregistrările sunt păstrate electronic în sistemul de management al calității și sunt disponibile pentru auditul responsabilității de conformitate.

Implementarea și Menținerea Planului de Control al Pericolelor

1. **Stabilirea Planului**:

1. Am elaborat un plan detaliat care include toate măsurile de control identificate la nivelul CCP-urilor și OPRP-urilor.
2. Planul este aprobat de echipa pentru siguranța alimentelor și managementul de la cel mai înalt nivel.

2. **Implementarea Planului**:

1. Măsurile de control sunt implementate conform procedurilor și instrucțiunilor stabilite.
2. Personalul este instruit corespunzător pentru a executa și monitoriza măsurile de control.

3. **Monitorizarea și Verificarea**:

1. Efectuăm monitorizări regulate pentru a asigura respectarea limitelor critice și criteriilor de acțiune.
2. Realizăm audituri interne și verificări periodice pentru a evalua eficacitatea planului de control al pericolelor.

4. **Revizuirea și Actualizarea Planului**:

1. Planul este revizuit și actualizat în mod regulat sau ori de câte ori apar modificări în procese, produse sau cerințe legale.
2. Actualizările sunt documentate și comunicate personalului relevant.

Documentarea Planului de Control al Pericolelor

Informații Documentate:

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.

1. Planul de Control al Pericolelor este documentat în detaliu, incluzând toate informațiile necesare pentru fiecare măsură de control la nivelul CCP-urilor și OPRP-urilor.
2. Documentele sunt stocate electronic și/sau tipărite în locații accesibile și securizate.

Justificarea Măsurilor de Control:

1. Fiecare măsură de control este justificată prin analiza riscurilor și evaluarea eficienței acesteia în gestionarea pericolelor identificate.
2. Referințele legale și specificațiile clienților sunt incluse pentru a susține deciziile privind nivelurile critice și criteriile de acțiune.

Prin stabilirea, implementarea și menținerea unui Plan de Control al Pericolelor detaliat și bine documentat, organizația noastră se asigură că toate pericolele semnificative pentru siguranța alimentelor sunt gestionate eficient. Acest plan este esențial pentru prevenirea, eliminarea sau reducerea pericolelor la niveluri acceptabile, conform cerințelor. Prin monitorizarea continuă, revizuirea periodică și îmbunătățirea constantă a planului nostru, garantăm furnizarea de produse alimentare sigure și de înaltă calitate clienților noștri.

© Codex.ro | Generat de pe www.codex.ro cu Drept de utilizare exclusiv pentru: Administrator Codex
Document reglementat de Disclaimer și Termeni și Condițiile codex.ro.