

|                                                                                       |                    |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|
| 8. Operare                                                                            | <b>Manual SMSA</b> | Ediția 2025 / rev 02 |
| 8.6 Actualizarea informațiilor care specifică PRP și planul de control al pericolelor | Cod: FSMS-MA-001   | Cerința: 08          |
|                                                                                       |                    |                      |

## 8.6 Actualizarea informațiilor care specifică PRP și planul de control al pericolelor

Organizația noastră a implementat un proces sistematic de actualizare a informațiilor care specifică Programele Preliminare Operaționale (PRP) și Planul de Control al Pericolelor. Acest proces asigură că toate informațiile relevante sunt menținute la zi și reflectă corect condițiile actuale de producție, cerințele legale și așteptările clienților.

Organizația se asigură că **Planul de Control al Pericolelor** sunt actualizate în mod regulat și în urma oricăror modificări relevante, pentru a menține eficacitatea sistemului de management al siguranței alimentelor și pentru a preveni apariția unor noi pericole sau creșterea riscului existent.

Pașii pentru aplicarea cerinței:

### 1. Identificarea Nevoii de Actualizare

Actualizările informațiilor sunt determinate prin următoarele criterii:

#### a) Modificări ale Caracteristicilor Materiilor Prime, Ingredientelor și Materialelor de Ambalare

- 1. Evaluarea Furnizorilor:** Orice schimbare în sursa materiilor prime sau a ingredientelor, inclusiv modificări ale specificațiilor sau ale calității, trebuie evaluate pentru a determina impactul asupra siguranței alimentelor.
- 2. Audituri și Inspecții:** Rezultatele auditurilor interne și externe pot indica necesitatea ajustării PRP-uri și Planului de Control al Pericolelor.
- 3. Feedback-ul de la Clienți:** Cerințele suplimentare sau schimbările solicitate de clienți privind materiile prime sau materialele de ambalare sunt luate în considerare pentru actualizare.

#### b) Modificări ale Caracteristicilor Produselor Finite

- 1. Dezvoltarea de Noi Produse:** Introducerea unor noi produse pe piață necesită revizuirea și

actualizarea PRP-uri și Planului de Control al Pericolelor pentru a aborda noile pericole asociate.

2. **Schimbări în Rețete:** Modificările aduse rețetelor existente pot schimba profilul pericolelor alimentare, necesitând ajustări ale măsurilor de control.

### c) Schimbări în Utilizarea Preconizată a Produsului

1. **Noua Utilizare a Produsului:** Dacă utilizarea preconizată a unui produs finit se schimbă (de exemplu, de la consum imediat la preparare ulterioară), acest lucru poate afecta riscurile și necesită revizuirea măsurilor de control.
2. **Grupuri Vulnerabile de Consumatori:** Produsele destinate unor grupuri vulnerabile (copii, vârstnici, persoane cu sistem imunitar slăbit) pot necesita măsuri de control mai stricte.

### d) Actualizări ale Diagramelor de Flux și Descrierilor Proceselor

1. **Revizuirea Proceselor:** Orice modificare a proceselor de producție, echipamentelor utilizate sau a mediului de proces trebuie reflectată în diagramele de flux și descrierile proceselor.
2. **Tehnologii Noi:** Implementarea unor noi tehnologii de fabricație sau ambalare necesită actualizarea PRP-uri și Planului de Control al Pericolelor pentru a integra noile puncte de control.

## 3. Procesul de Actualizare

### a) Evaluarea Impactului Modificărilor

1. **Analiza Riscurilor:** Fiecare modificare identificată este supusă unei analize de risc pentru a determina impactul asupra siguranței alimentelor și necesitatea ajustării PRP-uri și Planului de Control al Pericolelor.
2. **Consultarea Echipei de Siguranță Alimentară:** Echipa pentru siguranța alimentelor este implicată în evaluarea modificărilor și în decizia privind necesitatea actualizării documentelor.

### b) Revizuirea și Modificarea Documentației

#### 1. Actualizarea PRP:

1. **Proceduri și Instrucțiuni:** Revizuim și actualizăm procedurile și instrucțiunile asociate PRP pentru a reflecta noile condiții sau cerințe.
2. **Măsuri Preventive:** Introducem sau ajustăm măsurile preventive necesare pentru a gestiona noile pericole identificate.

#### 2. Actualizarea Planului de Control al Pericolelor:

1. **Identificarea CCP-urilor și OPRP-urilor:** Reevaluăm și, dacă este necesar, identificăm noi CCP-uri și OPRP-uri în funcție de modificările proceselor sau produselor.
2. **Limitarea și Monitorizarea:** Actualizăm limitele critice și criteriile de acțiune pentru noile sau modificate CCP-uri și OPRP-uri.

### c) Aprobare și Comunicare

1. **Aprobarea Modificărilor:** Toate modificările revizuite ale PRP-uri și Planului de Control al Pericolelor sunt aprobate de echipa pentru siguranța alimentelor și de managementul de la cel mai înalt nivel.
2. **Comunicarea Actualizărilor:** Informăm personalul relevant despre modificările aduse și asigurăm instruirea necesară pentru implementarea noilor măsuri de control.

#### 4. Menținerea Informațiilor Documentate

##### a) Informații Documentate

1. **Înregistrarea Modificărilor:** Toate actualizările PRP-uri și Planului de Control al Pericolelor sunt documentate în detaliu, incluzând descrierea modificărilor, justificarea acestora și aprobările primite.
2. **Accesibilitatea Documentelor:** Documentația actualizată este stocată electronic și/sau fizic într-un mod organizat, asigurând accesul facil pentru personalul autorizat și pentru audituri.

##### b) Monitorizarea Eficienței Actualizărilor

1. **Audituri și Revizuiți:** Realizăm audituri interne periodice pentru a verifica implementarea corectă a actualizărilor și pentru a evalua eficiența măsurilor de control actualizate.
2. **Feedback Continu:** Colectăm feedback de la personal și de la clienți pentru a identifica oportunități de îmbunătățire continuă a PRP și a Planului de Control al Pericolelor.

#### 5. Exemple de Actualizări

##### a) Schimbarea Furnizorului de Materii Prime

1. **Evaluarea Noului Furnizor:** Analizăm caracteristicile materiilor prime furnizate de noul furnizor și identificăm eventualele noi pericole.
2. **Actualizarea PRP:** Introducem măsuri de control suplimentare pentru a gestiona noile riscuri identificate.
3. **Revizuirea Planului de Control al Pericolelor:** Actualizăm planul pentru a include noile CCP-uri și OPRP-uri necesare.

##### b) Introducerea unui Nou Echipament de Procesare

1. **Evaluarea Impactului:** Determinăm cum influențează noul echipament procesul de producție și identificăm noi pericole potențiale.
2. **Actualizarea Diagramelor de Flux:** Integram noul echipament în diagramele de flux existente.
3. **Revizuirea Măsurilor de Control:** Ajustăm măsurile de control pentru a acoperi noile puncte critice introduse de echipament.

Prin implementarea unui proces riguros de actualizare a informațiilor care specifică PRP-uri și Planul

de Control al Pericolelor, organizația noastră asigură că sistemul de management al siguranței alimentelor rămâne eficient și adaptat la schimbările interne și externe. Documentăm și menținem toate modificările relevante, garantând conformitatea cu cerințele, asigurând furnizarea continuă de produse alimentare sigure și de înaltă calitate către clienții noștri.