

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.8. Verificarea referitoare la PRP și planul de control al pericolelor	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.8.1. Verificare		

8.8. Verificarea referitoare la PRP și planul de control al pericolelor

8.8.1. Verificare

Organizația noastră a implementat un sistem robust de verificare a Programele Preliminare Operaționale (PRP) și a Planului de Control al Pericolelor. Acest sistem asigură că măsurile de control sunt implementate corect și sunt eficiente în menținerea siguranței alimentelor pe tot parcursul procesului de producție.

1. Stabilirea și Implementarea Activităților de Verificare

a) Stabilirea Activităților de Verificare

- Definirea Scopului:** Scopul verificării este de a asigura că PRP și Planul de Control al Pericolelor sunt implementate corect și funcționează eficient în controlul pericolelor semnificative pentru siguranța alimentelor.
- Metodele de Verificare:**
 - Audituri Internaționale și Externe:** Realizăm audituri periodice pentru a evalua conformitatea cu PRP și Planul de Control al Pericolelor.
 - Inspecții Vizuale:** Efectuăm inspecții vizuale ale proceselor și echipamentelor pentru a verifica respectarea procedurilor stabilite.
 - Teste de Produs:** Prelevăm și testăm eșantioane din produsele finite pentru a confirma că nivelurile de pericole sunt în limitele acceptabile.
 - Revizuri Documentare:** Analizăm înregistrările de monitorizare și rapoartele de acțiuni corective pentru a evalua eficacitatea măsurilor de control.
- Frecvența Verificărilor:**
 - Audituri Periodice:** Efectuăm audituri interne trimestriale și audituri externe anuale.
 - Inspecții Zilnice:** Monitorizările și inspecțiile zilnice ale proceselor sunt realizate conform programului stabilit.
 - Teste de Produs:** Prelevăm eșantioane din loturi variate ale produselor finite la fiecare tură de producție.

4. Responsabilități:

1. **Echipa de Verificare:** O echipă dedicată de verificare, independentă de personalul responsabil de implementarea PRP și Planului de Control al Pericolelor, efectuează activitățile de verificare.
2. **Managerul de Calitate:** Coordonează procesul de verificare și raportează rezultatele către managementul de la cel mai înalt nivel.
3. **Personalul Operațional:** Suportă activitățile de verificare prin furnizarea de informații și acces la documentație și zonele de producție.

2. Confirmarea Implementării și Eficacității

a) Confirmarea Implementării PRP și Planului de Control al Pericolelor

1. **Implementarea PRP:** Verificăm dacă toate PRP-urile sunt implementate conform procedurilor stabilite. *Exemplu:* Confirmarea că toate zonele de producție sunt curățate și dezinfectate conform programului de curățenie.
2. **Implementarea Planului de Control al Pericolelor:** Evaluăm dacă Planul de Control al Pericolelor este aplicat corect în toate etapele procesului de producție. *Exemplu:* Verificarea că fiecare CCP este monitorizat conform procedurilor stabilite și că limitele critice sunt respectate.

b) Confirmarea Conformității cu Nivelurile Acceptabile ale Pericolelor

1. **Evaluarea Nivelurilor de Pericole:** Analizăm rezultatele testelor de produs pentru a confirma că nivelurile de pericole se încadrează în limitele acceptabile. *Exemplu:* Verificarea rezultatelor testelor microbiologice pentru a asigura că numărul de bacterii patogene este sub limita critică stabilită.

c) Actualizarea Elementelor de Intrare pentru Analiza Pericolelor

1. **Revizuirea Continuă a Datelor:** Asigurăm că toate elementele de intrare pentru analiza pericolelor, cum ar fi specificațiile materiilor prime și datele de monitorizare, sunt actualizate și reflectă condițiile actuale de producție. Actualizarea specificațiilor pentru materiile prime în cazul schimbării furnizorului.

d) Implementarea și Evaluarea Altora Acțiuni Stabilite de Organizație

1. **Revizuirea Acțiunilor Instituționale:** Confirmăm că toate alte acțiuni stabilite de organizație, cum ar fi măsurile preventive suplimentare, sunt implementate și funcționează eficient. Implementarea unui program de formare continuă pentru personalul operațional privind siguranța alimentelor.

3. Independența Activităților de Verificare

1. **Separarea Responsabilităților:** Activitățile de verificare sunt efectuate de personal independent față de cei responsabili de implementarea și monitorizarea PRP și Planului de Control al Pericolelor, pentru a asigura obiectivitatea și imparțialitatea evaluărilor. Echipa de

verificare nu include operatori de linie sau supervizori direct implicați în producție.

4. Documentarea și Comunicare a Rezultatelor Verificării

1. **Informații Documentate:** Toate rezultatele verificărilor sunt documentate în detaliu, inclusiv constatările, concluziile și recomandările. Rapoarte de audit intern care includ constatările privind respectarea PRP și eficacitatea măsurilor de control.
2. **Comunicarea Rezultatelor:** Rezultatele verificărilor sunt comunicate către management și alte părți relevante pentru a facilita luarea deciziilor informate și implementarea eventualelor îmbunătățiri. Prezentări lunare ale rezultatelor auditului către echipa de management.

5. Tratarea Neconformităților Identificate prin Verificare

1. **Identificarea și Gestionarea Loturilor Potențial Nesigure:** În cazul în care testele de produs sau verificările indică neconformități, loturile afectate sunt tratate ca fiind potențial nesigure și sunt gestionate conform procedurilor stabilite. Retragerea imediată a unui lot de produse finite care a testat peste limitele critice de contaminare microbiologică.
2. **Acțiuni Corective:** Implementăm acțiuni corective pentru a remedia neconformitățile identificate și pentru a preveni reapariția acestora. Repararea echipamentului defect și recalibrarea termometrelor în urma depășirii limitelor critice de temperatură.

6. Evaluarea Eficienței Verificărilor

1. **Analiza Performanței Sistemului de Verificare:** Evaluăm periodic eficiența sistemului de verificare prin analiza rezultatelor auditărilor și identificarea tendințelor sau a abaterilor recurente. *Exemplu:* Evaluarea anuală a performanței sistemului de verificare pentru a identifica necesitatea ajustărilor sau îmbunătățirilor.
2. **Îmbunătățirea Continuă:** Utilizăm feedback-ul și rezultatele verificărilor pentru a îmbunătăți continuu procesele de verificare și sistemul de management al siguranței alimentelor. *Exemplu:* Introducerea unor noi tehnologii de monitorizare bazate pe feedback-ul din audituri interne.

7. Menținerea și Păstrarea Informațiilor Documentate

1. **Informații Documentate:** Toate activitățile de verificare, rezultatele acestora și acțiunile corective sunt păstrate ca informații documentate pentru a asigura trasabilitatea și conformitatea. Păstrarea rapoartelor de audit intern și extern, a înregistrărilor de testare a produselor și a documentației privind acțiunile corective.
2. **Accesibilitatea Documentelor:** Informațiile documentate sunt stocate într-un sistem organizat și accesibil pentru audituri interne și externe. Utilizarea unui sistem electronic de management al documentelor pentru a facilita accesul rapid la informațiile relevante.

Prin stabilirea, implementarea și menținerea unui sistem eficient de verificare, organizația noastră se conformează. Activitățile de verificare sunt planificate și executate riguros pentru a asigura că PRP-urile și Planul de Control al Pericolelor sunt implementate și funcționează eficient în controlul pericolelor semnificative pentru siguranța alimentelor. Documentăm și comunicăm rezultatele verificărilor pentru a facilita îmbunătățirea continuă și pentru a garanta conformitatea cu standardele

legale, de reglementare și cu așteptările clienților noștri. Această abordare asigură furnizarea continuă de produse alimentare sigure și de înaltă calitate, consolidând încrederea consumatorilor în brandul nostru.