

9. Evaluarea performanței	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
9.1. Monitorizare, măsurare, analiză și evaluare	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 09
9.1.2. Analiză și evaluare		

9.1.2. Analiză și evaluare

Organizația noastră a implementat un proces detaliat de analiză și evaluare a datelor și informațiilor rezultate din diverse activități de monitorizare și măsurare. Acest proces este esențial pentru a asigura performanța și eficacitatea Sistemului de Management al Siguranței Alimentare (SMSA), facilitând îmbunătățirea continuă și conformitatea cu standardele internaționale și reglementările legale.

1. Obiectivul analizei și evaluării

Scopul principal al acestei proceduri este de a:

1. **Confirma performanța generală a SMSA** și respectarea dispozițiilor și cerințelor stabilite.
2. Identifica necesitatea actualizării sau îmbunătățirii SMSA.
3. **Detecta tendințe** care pot indica o creștere a posibilității apariției produselor potențial nesigure sau a eșecurilor în procese.
4. **Stabili informațiile necesare** pentru planificarea programului de audit intern.
5. **Furniza dovezi** că acțiunile corective și corecțiile implementate sunt eficiente.

2. Procedura de analiză și evaluare va urma pașii următori:

a) Colectarea datelor și Informațiilor

Organizația colectează date și informații din următoarele surse:

1. **Monitorizare și Măsurare:** Rezultatele activităților de monitorizare și măsurare legate de PRP și Planul de Control al Pericolelor (a se vedea 8.8 și 8.5.4).
2. **Activități de verificare:** Rezultatele auditurilor interne (a se vedea 9.2) și auditurilor externe.
3. **Reclamații și Feedback:** Informații provenite din reclamațiile clienților și consumatorilor.
4. **Inspecții Oficiale:** Rapoarte de inspecție oficială și notificări de la autoritățile de reglementare.

b) Metode de Analiză și Evaluare

Pentru a asigura **rezultate valide și fiabile**, organizația utilizează metode adecvate de analiză, inclusiv:

1. **Tehnici statistice:** Analiza datelor prin metode statistice pentru identificarea tendințelor și variațiilor.
2. **Diagrame de control:** Utilizarea diagramelor de control pentru monitorizarea performanței proceselor.
3. **Analiza cauzelor rădăcină:** Aplicarea metodei celor cinci de “De ce” sau Diagrama Ishikawa pentru identificarea cauzelor principale ale neconformităților.
4. **Revizuiți comparate:** Compararea rezultatelor actuale cu obiectivele stabilite și performanța anterioară.

c) Frecvența Analizei și Evaluării

Organizația stabilește intervale clare pentru analiza și evaluarea rezultatelor:

1. **Zilnic:** Monitorizarea continuă a parametrilor critici și analiza abaterilor imediate.
2. **Săptămânal:** Evaluări sumare ale datelor de monitorizare și măsurare.
3. **Lunar:** Analiza detaliată a indicatorilor de performanță și a rezultatelor auditărilor interne.
4. **Trimestrial:** Revizuirea tendințelor pe termen mediu și ajustarea strategiilor de control.
5. **Anual:** Evaluarea globală a performanței SMSA și planificarea îmbunătățirilor pe termen lung.

d) Responsabilități pentru Analiză și Evaluare

1. Echipa de Calitate și Siguranță Alimentară:
 1. Responsabilă pentru colectarea și analiza datelor.
 2. Realizează evaluarea performanței SMSA și identifică oportunitățile de îmbunătățire.
2. Managerul de Calitate:
 1. Coordonează procesul de analiză și evaluare.
 2. Raportează rezultatele către managementul de la cel mai înalt nivel.
3. Personalul Operațional:
 1. Furnizează datele necesare și participă la implementarea recomandărilor rezultate din analiza datelor.

3. Implementarea și utilizarea rezultatelor analizei

a) Confirmarea performanței SMSA

1. **Evaluarea conformității:** Analiza datelor confirmă că performanța generală a SMSA îndeplinește dispozițiile și cerințele stabilite de organizație. Rata de conformitate a produselor este de 98%, ceea ce indică o performanță adecvată a sistemului.

b) Identificarea necesității de actualizare sau îmbunătățire

1. **Detectarea Lacunelor:** Analiza datelor evidențiază zonele unde SMSA poate fi îmbunătățită. O creștere a numărului de neconformități la inspecțiile de curățenie indică necesitatea revizuirii procedurilor de curățenie.

c) Identificarea tendințelor de risc

1. **Monitorizarea tendințelor:** Identificarea tendințelor negative care pot indica o creștere a riscului de neconformitate. Observarea unei tendințe de scădere a temperaturii pasteurizării în ultimele luni sugerează posibile probleme de întreținere a echipamentului.

d) Informarea planificării auditului intern

1. **Planificarea strategică:** Informațiile din analiza datelor sunt utilizate pentru a planifica programul de audit intern, concentrându-se pe domeniile cu importanță ridicată. Planificarea auditărilor interne în zonele cu tendințe negative identificate în datele de monitorizare.

e) Verificarea eficacității acțiunilor corective

1. **Evaluarea impactului:** Analiza datelor furnizează dovezi că acțiunile corective și corecțiile implementate sunt eficiente. Reducerea frecvenței neconformităților la inspecțiile de curățenie după implementarea unui nou program de training pentru personal.

4. Documentarea rezultatelor analizei și evaluării

Organizația noastră asigură păstrarea **informațiilor documentate** care demonstrează procesul de analiză și evaluare, inclusiv:

1. **Rapoarte de analiză:** Documentarea detaliată a rezultatelor analizei și evaluării datelor. Rapoarte lunare de performanță care includ date statistice și interpretări ale tendințelor.
2. **Înregistrări de evaluare:** Păstrarea înregistrărilor privind deciziile de îmbunătățire și actualizare a SMSA. Documentarea modificărilor procedurilor de curățenie în urma identificării unei creșteri a neconformităților.
3. **Audituri și Feedback:** Înregistrarea concluziilor auditărilor interne și externe și a feedback-ului primit. Rapoarte de audit extern care evidențiază conformitatea cu cerințele ISO 22000:2019 și recomandările de îmbunătățire.

5. Raportarea rezultatelor către management

1. **Comunicarea Rezultatelor:** Rezultatele analizei și evaluării sunt raportate către managementul de la cel mai înalt nivel. Prezentări trimestriale ale performanței SMSA către board-ul de conducere.
2. **Elemente de intrare pentru analiza managementului:** Rezultatele analizei sunt utilizate ca elemente de intrare pentru analiza efectuată de management conform cerinței 9.3 și pentru actualizarea SMSA conform cerinței 10.3. Rezultatele monitorizării neconformităților sunt utilizate pentru a dezvolta strategii de îmbunătățire continuă.

6. Responsabilități și autorități

1. **Echipa de Calitate și Siguranță Alimentară:** Responsabilă pentru colectarea, analiza și evaluarea datelor. Asigură documentarea și raportarea rezultatelor către management.
2. **Managerul de Calitate:** Coordonează procesul de analiză și evaluare. Supraveghează implementarea recomandărilor rezultate din analiza datelor.

3. **Personalul Operațional:** Furnizează date precise și complete pentru monitorizare și măsurare. Participă la implementarea acțiunilor de îmbunătățire identificate în urma analizei.

Prin implementarea unui sistem detaliat de analiză și evaluare a datelor și informațiilor rezultate din monitorizare, măsurare, activități de verificare și audituri, organizația noastră se conformează cerințelor. Analizăm și evaluăm constant performanța SMSA pentru a confirma conformitatea, a identifica necesitatea îmbunătățirilor, a detecta tendințe de risc și a verifica eficacitatea acțiunilor corective. Documentăm riguros toate rezultatele și raportăm managementului de la cel mai înalt nivel, facilitând astfel îmbunătățirea continuă și menținerea standardelor înalte de siguranță alimentară. Această abordare asigură eficiența și eficacitatea SMSA, contribuind la prevenirea riscurilor și menținerea încrederii consumatorilor în produsele noastre alimentare.