

9. Evaluarea performanței	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
9.2. Audit intern	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 09
9.2.2. Responsabilitățile organizației		

9.2.2. Responsabilitățile organizației

Organizația noastră a implementat un program comprehensiv de audit intern. Acest program asigură evaluarea periodică și eficientă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentare (SMSA), facilitând îmbunătățirea continuă și menținerea conformității cu standardele internaționale și reglementările legale.

1. Planificarea, Stabilirea, Implementarea și Menținerea Programului de Audit

a) Planificarea și Stabilirea Programului de Audit

Organizația noastră a dezvoltat și menține un **program de audit intern** care include:

- **Frecvența Auditurilor:** Stabilirea intervalelor de audit bazate pe importanța proceselor, schimbările aduse SMSA, și rezultatele monitorizării, măsurării și auditurilor anterioare. *Exemplu:* Auditurile critice (CCP-uri) sunt realizate trimestrial, în timp ce auditurile pentru procesele de suport sunt efectuate semestrial.
- **Metodele de Audit:** Utilizarea metodologiilor standardizate de audit conform ghidurilor ISO 19011, incluzând interviuri, inspecții vizuale și revizuirea documentației. *Exemplu:* Utilizarea unei liste de verificare standardizate pentru a evalua conformitatea procedurilor de curățenie.
- **Responsabilitățile:** Definirea clară a rolurilor și responsabilităților auditorilor și coordonatorilor de audit. *Exemplu:* Managerul de Calitate coordonează programul de audit și alocă auditori interni în funcție de competențele acestora.
- **Cerințele de Planificare și Raportare:** Elaborarea unui plan anual de audit care detaliază domeniile, metodele, echipele de audit și programul de audit. *Exemplu:* Planul anual de audit este revizuit și aprobat de managementul de la cel mai înalt nivel la începutul fiecărui an calendaristic.

b) Definirea criteriilor și domeniului de aplicare pentru fiecare audit

- **Criterii de Audit:** Stabilirea standardelor, politicilor și procedurilor care vor fi utilizate ca bază pentru evaluarea conformității. *Exemplu:* Criteriile de audit includ cerințele ISO 22000:2019, procedurile interne de siguranță alimentară și reglementările locale.
- **Domeniul de Aplicare:** Definirea clară a zonelor și proceselor care vor fi auditate în fiecare

sesiune de audit. *Exemplu:* Un audit poate acoperi procesul de pasteurizare, managementul deșeurilor și controlul dăunătorilor în cadrul unei singure sesiuni.

c) Selectarea auditorilor competenți și asigurarea obiectivității

- **Selecția Auditorilor:** Alegerea auditorilor interni calificați și independenți față de zonele auditate pentru a asigura obiectivitatea și imparțialitatea procesului de audit. *Exemplu:* Auditorii selectați nu sunt implicați în operațiunile zilnice ale procesului auditat pentru a preveni conflictele de interese.
- **Formarea Auditorilor:** Asigurarea că auditorii sunt instruiți în metodologiile de audit și în standardele ISO 22000:2019. *Exemplu:* Participarea la cursuri de formare certificată în audit intern ISO 22000:2019 și revizuirea periodică a cunoștințelor.

d) Raportarea rezultatelor auditului

- **Comunicarea Rezultatelor:** Raportarea concluziilor auditului către echipa pentru siguranța alimentelor și către managementul relevant. *Exemplu:* Rapoartele de audit sunt prezentate la întâlnirile lunare ale echipei de management, evidențiind conformitățile și neconformitățile identificate.

e) Păstrarea Informațiilor Documentate

- **Documentație de Audit:** Păstrarea tuturor înregistrărilor de audit, inclusiv rapoartele de audit, listele de verificare și documentele de corecție. *Exemplu:* Rapoartele de audit intern sunt stocate electronic în sistemul de management al calității și sunt accesibile doar personalului autorizat.

f) Implementarea Corecțiilor și Acțiunilor Corective

- **Corecții Necesare:** Identificarea și implementarea rapidă a corecțiilor necesare pentru a remedia neconformitățile detectate. *Exemplu:* În cazul unei neconformități la curățenie, se implementează un nou program de instruire pentru personal și se recalibrează echipamentele de curățenie.
- **Acțiuni Corective:** Întreprinderea acțiunilor corective în intervalul de timp convenit pentru a preveni reapariția neconformităților. *Exemplu:* Reprocesarea unui lot de produse care nu a îndeplinit criteriile de siguranță și revizuirea procedurilor de control al temperaturii.

g) Determinarea conformității SMSA cu Politica și Obiectivele

- **Evaluarea conformității cu Politica și Obiectivele SMSA:** Analiza rezultatelor auditului pentru a determina dacă SMSA răspunde intențiilor politicii referitoare la siguranța alimentelor și obiectivelor stabilite. *Exemplu:* Verificarea dacă rata de conformitate a produselor este în concordanță cu obiectivele stabilite în politica de siguranță alimentară.

2. Activități de Urmărire și Verificare

- **Verificarea acțiunilor întreprinse:** Monitorizarea implementării corecțiilor și a acțiunilor corective pentru a asigura eficacitatea acestora. *Exemplu:* Realizarea unui follow-up audit după trei luni pentru a verifica dacă noile proceduri de curățenie au fost implementate corect și sunt eficiente.
- **Raportarea rezultatelor verificării:** Comunicare continuă a rezultatelor verificărilor către echipa de siguranță alimentară și managementul relevant. *Exemplu:* Prezentarea rezultatelor verificărilor acțiunilor corective la întâlnirile trimestriale ale echipei de management.

3. Păstrarea informațiilor documentate

- **Informații Documentate:** Toate aspectele legate de programul de audit intern și rezultatele auditului sunt documentate și păstrate pentru a asigura trasabilitatea și conformitatea. *Exemplu:* Înregistrarea programului anual de audit, rapoartelor de audit și a evidențelor de acțiuni corective într-un sistem centralizat de management al calității.

4. Responsabilități și Autorități

- Echipa de Audit Intern:
 - Planificarea și executarea auditurilor interne conform programului stabilit.
 - Asigurarea obiectivității și imparțialității în procesul de audit.
 - *Exemplu:* Auditorii interni efectuează auditurile conform programului anual și raportează constatările echipei de siguranță alimentară.
- Managerul de Calitate:
 - Coordonarea întregului program de audit intern.
 - Revizuirea și aprobarea rapoartelor de audit.
 - Supravegherea implementării corecțiilor și acțiunilor corective. *Exemplu:* Managerul de Calitate organizează întâlniri trimestriale pentru a discuta rezultatele auditurilor și planurile de acțiune.
- Management:
 - Revizuirea rapoartelor de audit și a performanței SMSA.
 - Aprobare și alocare de resurse pentru îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentare.
 - *Exemplu:* Board-ul de conducere evaluează rapoartele anuale de audit și aprobă bugetul pentru îmbunătățiri.
- Personalul Operațional:
 - Participarea activă la audituri prin furnizarea de informații și acces la documentație.
 - Implementarea acțiunilor corective conform planurilor stabilite.
 - *Exemplu:* Supervizorii de linie asigură accesul la zonele de producție și furnizează

5. Evaluarea performanței și eficacității programului de Audit Intern

- **Revizuirea și îmbunătățirea continuă:**
 - Programul de audit intern este revizuit periodic pentru a reflecta schimbările în procese, tehnologii și cerințe reglementare.
 - Feedback-ul din auditurile anterioare este utilizat pentru a ajusta frecvența, metodele și domeniile de audit pentru a îmbunătăți eficiența programului.

- *Exemplu:* După identificarea unor lacune în auditurile anterioare, se adaugă noi criterii de audit pentru a acoperi aceste aspecte.

Prin implementarea unui program structurat și detaliat de audit intern, care include planificarea riguroasă, definirea clară a criteriilor și domeniului de aplicare, selecția auditorilor competenți, asigurarea obiectivității și imparțialității, raportarea eficientă a rezultatelor, și documentarea completă a tuturor activităților de audit, organizația noastră se conformează cerințelor. Evaluarea continuă a performanței SMSA prin auditurile interne facilitează îmbunătățirea continuă, prevenirea riscurilor, și asigurarea calității și siguranței produselor alimentare, consolidând astfel încrederea consumatorilor și respectând cerințele legale și de reglementare.