

9. Evaluarea performanței	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
9.3. Analiza efectuată de management	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 09
9.3.2. Elemente de intrare pentru analiza efectuată de management		

9.3.2. Elemente de intrare pentru analiza efectuată de management

Organizația noastră a stabilit și implementat un set cuprinzător de elemente de intrare pentru analiza efectuată de management. Aceste elemente asigură o evaluare holistică și precisă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentare (SMSA), facilitând luarea deciziilor informate și îmbunătățirea continuă a sistemului.

1. Elemente de intrare pentru analiza efectuată de management

Analiza efectuată de management ia în considerare următoarele elemente de intrare pentru a evalua performanța și eficacitatea SMSA:

a) Stadiul acțiunilor decise în analizele anterioare

- **Monitorizarea progresului:** Evaluăm progresul și finalizarea acțiunilor stabilite în analizele efectuate de management anterioare. *Exemplu:* Verificarea implementării recomandărilor din auditul intern anterior privind îmbunătățirea procedurilor de curățenie.
- **Revizuirea eficienței:** Analizăm dacă acțiunile întreprinse au avut impactul dorit asupra SMSA. *Exemplu:* Analiza rezultatelor post-implementare a unui nou sistem de monitorizare a temperaturii pentru a confirma reducerea neconformităților.

b) Schimbările în aspectele externe și interne relevante pentru SMSA

- **Schimbări în contextul organizațional:** Identificăm și evaluăm schimbările interne (structură organizatorică, procese, tehnologii) și externe (reglementări, cerințe ale clienților, tendințe de piață) care pot influența SMSA. *Exemplu:* Adaptarea la noi reglementări privind etichetarea produselor alimentare.
- **Analiza impactului schimbărilor:** Determinăm modul în care aceste schimbări afectează SMSA și identificăm necesitatea ajustării procedurilor sau politicilor existente. *Exemplu:* Modificarea procedurilor de gestionare a deșeurilor în urma introducerii unor noi tehnologii de reciclare.

c) Informații privind performanța și eficacitatea SMSA

- **Tendințele** rezultatelor activităților de actualizare a sistemului: Evaluăm rezultatele activităților de actualizare a SMSA pentru a identifica îmbunătățiri sau necesități de ajustare. *Exemplu:* Analiza eficienței noilor proceduri de gestionare a riscurilor implementate în cadrul SMSA.
- **Rezultatele monitorizării și măsurării:** Revizuim datele colectate din monitorizarea și măsurarea CCP și PRP pentru a evalua performanța sistemului. *Exemplu:* Evaluarea datelor de temperatură pasteurizare pentru a asigura conformitatea continuă cu limitele critice.
- Analiza rezultatelor activităților de verificare: Analizăm rezultatele activităților de verificare legate de PRP și Planul de Control al Pericolelor pentru a identifica posibilele îmbunătățiri. *Exemplu:* Revizuirea rezultatelor verificărilor de curățenie și identificarea nevoii de ajustări în procedurile de dezinfectare.
- Neconformitățile și acțiunile corective: Evaluăm neconformitățile identificate și eficacitatea acțiunilor corective implementate pentru a preveni reparația acestora. *Exemplu:* Analiza numărului și tipurilor de neconformități raportate și eficiența măsurilor corective aplicate.
- Rezultatele auditului intern și extern: Integram rezultatele auditului intern și extern în analiza performanței SMSA. *Exemplu:* Revizuirea constatărilor din auditurile externe pentru a identifica oportunități de îmbunătățire.
- Inspecțiile și Feedback-ul de la autorități și clienți: Utilizăm informațiile obținute din inspecțiile autorităților de reglementare și feedback-ul clienților pentru a evalua performanța SMSA. *Exemplu:* Analiza reclamațiilor clienților privind ambalajele defectuoase și identificarea cauzelor principale.
- Performanța furnizorilor externi: Evaluăm performanța furnizorilor externi pentru a asigura că aceștia respectă standardele de siguranță alimentară. *Exemplu:* Monitorizarea și evaluarea rezultatelor auditurilor de la furnizorii de materii prime.
- Analiza riscurilor și oportunităților: Determinăm riscurile și oportunitățile identificate și evaluăm eficacitatea acțiunilor întreprinse pentru tratarea acestora. *Exemplu:* Evaluarea noilor riscuri identificate în procesul de producție și implementarea măsurilor de control corespunzătoare.
- Măsura îndeplinirii obiectivelor SMSA: Analizăm dacă obiectivele stabilite în cadrul SMSA sunt îndeplinite și identificăm necesitatea ajustărilor. *Exemplu:* Evaluarea progresului către obiectivul de reducere a neconformităților la CCP-uri cu 10% în următorul an.

d) Adecvarea resurselor

- **Evaluarea** resurselor disponibile: Analizăm dacă resursele alocate sunt adecvate pentru implementarea și menținerea eficientă a SMSA. *Exemplu:* Evaluarea necesităților de personal suplimentar pentru monitorizarea CCP-urilor critice.
- **Planificarea** resurselor: Asigurăm că resursele necesare sunt disponibile și alocate corespunzător pentru a susține obiectivele SMSA. *Exemplu:* Alocarea bugetului pentru achiziționarea unor echipamente noi de monitorizare a temperaturii.

e) Situații de Urgență, Incidente și Retrageri/Rechemări

- **Gestionarea Situațiilor de Urgență:** Analizăm incidentele și situațiile de urgență pentru a identifica cauzele și a implementa măsuri de prevenire. *Exemplu:* Revizuirea răspunsului la un incident de contaminare și implementarea unor noi proceduri de control.
- **Retrageri și Rechemări:** Evaluăm procesul de retragere/rechemare pentru a asigura răspunsuri

eficiente și rapide la neconformitățile identificate. *Exemplu:* Analiza unui proces de recall recent pentru a identifica punctele de îmbunătățire în procedurile de notificare și retragere.

f) Informații relevante din comunicările externe și interne

- **Comunicări Externe:** Integram informațiile obținute prin comunicările externe, inclusiv solicitările și reclamațiile de la părțile interesate. *Exemplu:* Analiza feedback-ului de la clienți privind ambalajele și ajustarea proceselor de ambalare.
- **Comunicări Interne:** Utilizăm informațiile din comunicările interne pentru a îmbunătăți coordonarea și colaborarea în cadrul organizației. *Exemplu:* Utilizarea feedback-ului de la angajați pentru a îmbunătăți procedurile de lucru în producție.

g) Oportunități pentru îmbunătățire continuă

- **Identificarea oportunităților:** Analizăm datele și informațiile pentru a identifica oportunități de îmbunătățire continuă a SMSA. *Exemplu:* Identificarea unei oportunități de a automatiza un proces de monitorizare a temperaturii pentru a reduce erorile umane.
- **Implementarea îmbunătățirilor:** Dezvoltăm și implementăm planuri de acțiune pentru a valorifica aceste oportunități. *Exemplu:* Implementarea unui sistem automatizat de monitorizare a temperaturii și instruirea personalului în utilizarea acestuia.

2. Prezentarea datelor pentru corelarea cu obiectivele SMSA

- **Structurarea informațiilor:** Datele sunt prezentate într-un format clar și structurat care permite managementului de la cel mai înalt nivel să coreleze informațiile cu obiectivele stabilite ale SMSA. *Exemplu:* Utilizarea dashboard-urilor vizuale pentru a afișa indicatorii de performanță și progresul către obiectivele

3. Păstrarea informațiilor documentate

Organizația noastră asigură păstrarea **informațiilor documentate** relevante pentru analiza efectuată de management, inclusiv:

- **Rapoarte de analiză:** Documentarea detaliată a tuturor elementelor de intrare și a concluziilor analizei. *Exemplu:* Rapoarte anuale care includ toate constatările, tendințele identificate și recomandările de îmbunătățire.
- **Înregistrări de acțiuni corective și preventive:** Păstrarea evidențelor privind acțiunile întreprinse pentru a remedia neconformitățile și a preveni reparația acestora. *Exemplu:* Documentarea tuturor acțiunilor corective implementate după auditurile interne și externe.
- **Date de monitorizare și măsurare:** Păstrarea datelor colectate din activitățile de monitorizare și măsurare pentru a fi utilizate în analiza performanței SMSA. *Exemplu:* Înregistrări zilnice ale temperaturilor CCP și rapoarte lunare de performanță.
- **Feedback și Reclamații:** Documentarea feedback-ului primit de la părțile interesate și a reclamațiilor clienților. *Exemplu:* Rapoarte de analiză a reclamațiilor clienților și acțiunile întreprinse pentru a le remedia.
- **Rezultatele Auditului și Inspecțiilor:** Păstrarea raportelor de audit intern și extern, precum și

a rapoartelor de inspecție oficială. *Exemplu:* Rapoarte detaliate de audit intern și extern, inclusiv constatările și recomandările de îmbunătățire.

4. Responsabilități și Autorități

- Echipa de Management:
 - Coordonarea și realizarea analizelor efectuate de management.
 - Revizuirea și aprobarea rapoartelor de analiză.
 - Deciderea asupra măsurilor de îmbunătățire necesare pentru SMSA.
 - *Exemplu:* CEO-ul și membrii board-ului de conducere participă la ședințele de management review și iau decizii strategice bazate pe rezultatele analizei.
- Managerul de Calitate:
 - Colectarea și agregarea datelor relevante pentru analiza efectuată de management.
 - Pregătirea rapoartelor și prezentărilor pentru ședințele de management review.
 - Monitorizarea implementării acțiunilor de îmbunătățire identificate în urma analizei.
 - *Exemplu:* Managerul de Calitate compilează datele din audituri, monitorizări și feedback-uri și le prezintă în ședința anuală de management review.
- Echipa de Siguranță Alimentară:
 - Furnizarea datelor și informațiilor relevante pentru analiza efectuată de management.
 - Implementarea și monitorizarea acțiunilor corective și preventive stabilite în urma analizei.
 - *Exemplu:* Membrii echipei HACCP furnizează rapoarte detaliate despre monitorizarea CCP și statusul acțiunilor corective.

Prin implementarea unui set detaliat de elemente de intrare pentru analiza efectuată de management și prin asigurarea unei prezentări clare și structurate a datelor, organizația noastră se conformează cerinței. Analiza comprehensivă a elementelor de intrare permite managementului de la cel mai înalt nivel să evalueze performanța și eficacitatea SMSA, să identifice oportunități de îmbunătățire și să asigure că sistemul rămâne corespunzător, adecvat și eficace. Documentăm și raportăm toate aspectele relevante, facilitând astfel îmbunătățirea continuă și menținerea standardelor înalte de siguranță alimentară, contribuind la prevenirea riscurilor și consolidarea încrederii consumatorilor în produsele noastre alimentare.