

Managerii întreprinderilor de producție alimentară au o responsabilitate majoră în asigurarea conformității cu reglementările legale și standardele de siguranță alimentară. Relația cu autoritățile și inspectorii de igienă trebuie să fie caracterizată de transparență, cooperare și profesionalism. Iată câteva principii esențiale de conduită pentru manageri:

1. Cunoașterea și aplicarea legislației

Managerul trebuie să fie bine informat cu privire la:

- Legislația în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor (inclusiv standardele HACCP, ISO 22000 etc.).
- Obligațiile legale ale întreprinderii, precum documentele și autorizațiile necesare.
- Modificările legislative care pot afecta activitatea de producție alimentară.

Această cunoaștere permite nu doar respectarea regulilor, ci și un dialog informativ și eficient cu autoritățile.

2. Colaborare activă și deschisă

Un manager trebuie să cultive o relație bazată pe încredere cu autoritățile și inspectorii. Aceasta implică:

- Disponibilitate: Răspunderea promptă la cererile de inspecție sau documente.
- Transparență: Oferirea tuturor informațiilor necesare fără rezerve.
- Atitudine proactivă: Solicitarea de recomandări pentru îmbunătățiri înainte de inspecții oficiale.

3. Pregătirea întreprinderii pentru inspecții

Managerul trebuie să asigure:

- Curățenia și organizarea spațiilor de producție, depozitare și transport.
- Documentația completă și actualizată, inclusiv registrele de temperatură, trasabilitate și măsurile de igienă.
- Instruirea angajaților pentru a respecta protocoalele de siguranță alimentară.

O întreprindere pregătită demonstrează profesionalism și respect față de reguli.

4. Comunicare profesională în timpul inspecțiilor

În timpul controalelor, managerul trebuie să manifeste:

- Respect și calm față de inspectori, indiferent de situație.
- Deschidere la dialog, oferind explicații clare și relevante pentru orice nelămurire.
- Flexibilitate, acceptând recomandările și implementând rapid măsurile corective, dacă este necesar.

5. Rezolvarea neconformităților

Dacă în urma unui control sunt identificate probleme, managerul trebuie să:

- Analizeze cu seriozitate raportul de inspecție.
- Planifice și implementeze măsuri de remediere într-un timp cât mai scurt.
- Informeze autoritățile despre pașii întreprinși, pentru a demonstra responsabilitate.

6. Îmbunătățirea continuă

Managerii trebuie să adopte o mentalitate de îmbunătățire constantă:

- Audituri interne periodice pentru identificarea din timp a problemelor.
- Inovații tehnologice care să îmbunătățească siguranța alimentelor.
- Investiții în formarea angajaților, astfel încât aceștia să cunoască și să aplice cele mai bune practici.

Un manager al unei întreprinderi de producție alimentară trebuie să fie un partener al autorităților, nu un oponent. Prin cunoașterea legii, pregătirea temeinică, comunicarea eficientă și adoptarea unui comportament respectuos, acesta poate asigura nu doar conformitatea cu reglementările, ci și o reputație solidă pentru compania sa.

Un articol cuprinzător despre cine are dreptul să vă controlezi și cum să abordați constructiv aceste controale le puteți citi în detaliu în studiul de caz: [Relația unui manager cu autoritățile în domeniul igienei și siguranței alimentare](#)

Articole similare

-

—
[Ghid de utilizare De ce să fii membru în comunitatea Codex.ro și cum aceasta poate înlocui echipa HACCP Una dintre provocările majore cu care se confruntă întreprinderile mici și mijlocii din industria alimentară este for... Citește](#)

—
[Instrumente Procedură Codex: Aplicarea Listei de Autoverificare pentru Inspectii de Siguranța Alimentelor Citește](#)

—
[Știri & Noutăți A început sezonul toxiinfecțiilor alimentare. Sunteți pregătiți? Începutul verii aduce, din păcate, și începutul sezonului toxiinfecțiilor alimentare. Temperaturile crescute accelere... Citește](#)

—
[Știri & Noutăți Val de pacienți cu toxiinfecții alimentare: Ce trebuie să știe firmele din industria alimentară Declarația doctorului Adrian Marinescu, medic primar infecționist și director la Institutul Național de Boli Infecțio... Citește](#)

—
[Știri & Noutăți Codex lansează revista dedicată managementului siguranței alimentelor Oficial am lansat Revista Codex – Managementul Siguranței Alimentelor, o publicație digitală destinată profesioniști... Citește](#)

—
[Știri & Noutăți Testul de Stres la Igienă: Ce nu vezi te poate costa – sau te poate învăța Un instrument educațional și operațional, conceput de Codex.ro pentru a testa în condiții reale reflexele de igienă a... Citește](#)