

10. Îmbunătățire	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 01
10.1. Neconformitate și acțiune corectivă	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 10
10.3. Actualizarea sistemului de management al siguranței alimentelor		

10.3. Actualizarea sistemului de management al siguranței alimentelor

Organizația noastră a implementat un **proces sistematic și continuu de actualizare a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA)**. Acest proces asigură că SMSA rămâne **corespunzător, adecvat și eficace**, adaptându-se la schimbările interne și externe și menținând conformitatea cu standardele internaționale și cerințele legale.

1. Obiectivul actualizării SMSA

Scopul principal al acestei proceduri este de a:

- **Asigura actualizarea continuă** SMSA pentru a reflecta schimbările în procese, tehnologii, reglementări și cerințe ale părților interesate.
- **Mentine adecvarea și eficacitatea** SMSA prin revizuirea periodică a componentelor esențiale precum analiza pericolelor, planurile de control al pericolelor și Programele Preliminare Operaționale (PRP).
- **Facilita îmbunătățirea continuă** sistemului de management al siguranței alimentare, contribuind la prevenirea riscurilor și la creșterea satisfacției consumatorilor.

2. Procedura de actualizare a SMSA

a) Evaluarea SMSA la intervaluri planificate

Echipa pentru siguranța alimentelor efectuează evaluări periodice ale SMSA la intervale planificate pentru a determina necesitatea actualizării sistemului. Aceste evaluări includ:

- **Revizuirea periodică** SMSA în conformitate cu planul anual de revizuire.
- **Identificarea schimbărilor** interne și externe care ar putea afecta SMSA, inclusiv schimbările în contextul organizațional (a se vedea 4.1).

b) Revizuirea componentei SMSA

Echipa pentru siguranța alimentelor evaluează dacă este necesar să revizuiască următoarele componente ale SMSA:

- Analiza Pericolelor (a se vedea 8.5.2):
- Identificarea și evaluarea noilor pericole alimentare sau modificarea celor existente. *Exemplu:* Identificarea unui nou contaminant microbiologic emergent și actualizarea analizei pericolelor corespunzătoare.
- Planul de Control al Pericolelor (a se vedea 8.5.4):
- Revizuirea și ajustarea planului de control al pericolelor pentru a asigura eficacitatea măsurilor de control implementate. *Exemplu:* Actualizarea procedurilor de monitorizare a temperaturii în urma introducerii unor noi echipamente de producție.
- Programele Preliminare Operaționale (PRP) (a se vedea 8.2):
- Evaluarea și ajustarea PRP-urilor pentru a reflecta schimbările în procese și cerințe. *Exemplu:* Modificarea programului de control al dăunătorilor în urma identificării unei noi specii de dăunători în facilități.

c) Elementele de intrare pentru actualizare

Actualizările SMSA se bazează pe următoarele elemente de intrare:

- Elemente de intrare din comunicare internă și externă (a se vedea 7.4)
- Informații obținute prin comunicările interne și externe, inclusiv solicitările și reclamațiile de la părțile interesate. *Exemplu:* Feedback-ul de la clienți privind ambalajele defectuoase și informațiile primite de la autoritățile de reglementare privind noile cerințe de etichetare.
- Elemente de intrare din informații privind performanța SMSA
- Date și informații despre starea corespunzătoare, adecvarea și eficacitatea SMSA. *Exemplu:* Rapoarte de performanță trimestriale care indică o scădere a ratei de neconformități la CCP-uri.
- Elemente de ieșire din analiza activităților de verificare (a se vedea 9.1.2)
- Rezultatele analizei activităților de verificare pentru a identifica nevoile de îmbunătățire. *Exemplu:* Constatările auditului intern care sugerează necesitatea recalibrării echipamentelor de monitorizare a temperaturii.
- Elemente de ieșire din analiza efectuată de management (a se vedea 9.3)
- Concluziile și recomandările din analiza efectuată de management. *Exemplu:* Identificarea necesității de a implementa un nou sistem de monitorizare automată a temperaturii pentru a îmbunătăți precizia datelor colectate.

d) Activități de actualizare a SMSA

- Evaluarea necesităților de actualizare
- Analiza elementelor de intrare pentru a determina necesitatea actualizării SMSA. *Exemplu:* Detectarea unei noi tendințe în neconformități care necesită revizuirea procedurilor de control al temperaturii.
- Revizuirea și actualizarea componentelor SMSA
- Revizuirea analizei pericolelor, a planului de control al pericolelor și a PRP-urilor. *Exemplu:* Actualizarea procedurilor de pasteurizare pentru a include noile limite de temperatură stabilite în urma analizelor recente.

- Alocarea resurselor necesare
- Identificarea și alocarea resurselor umane, financiare și materiale necesare pentru implementarea actualizărilor. *Exemplu:* Bugetarea pentru achiziționarea unor noi echipamente de monitorizare a temperaturii.
- Implementarea schimbărilor
- Executarea actualizărilor SMSA conform planurilor stabilite, inclusiv modificarea documentației și instruirea personalului. *Exemplu:* Instalarea noului sistem de monitorizare a temperaturii și instruirea personalului în utilizarea acestuia.
- Validarea și Verificarea Schimbărilor
- Monitorizarea și evaluarea eficienței schimbărilor implementate pentru a asigura că acestea îmbunătățesc SMSA. *Exemplu:* Realizarea unor audituri de urmărire pentru a verifica conformitatea noilor proceduri de monitorizare a temperaturii.

e) Păstrarea și raportarea informațiilor documentate

- Documentarea actualizărilor: Păstrarea tuturor documentelor și înregistrărilor relevante care demonstrează procesul de actualizare a SMSA. *Exemplu:* Înregistrarea revizuirilor analizei pericolelor și actualizările planului de control al pericolelor în sistemul de management al calității.
- Raportarea către Management: Raportarea rezultatelor actualizărilor SMSA către managementul de la cel mai înalt nivel și utilizarea acestora ca elemente de intrare pentru analiza efectuată de management (a se vedea 9.3). *Exemplu:* Prezentarea unui raport anual de actualizare a SMSA în ședințele de management review.

3. Păstrarea informațiilor documentate

Organizația noastră asigură păstrarea informațiilor documentate relevante pentru actualizarea SMSA, inclusiv:

- Rapoarte de revizuire și actualizare: Documentarea detaliată a procesului de revizuire și actualizare a SMSA. *Exemplu:* Rapoarte care includ analizele de risc actualizate și noile planuri de control al pericolelor.
- Înregistrări de Implementare: Păstrarea înregistrărilor privind implementarea schimbărilor și a măsurilor de îmbunătățire. *Exemplu:* Înregistrările achizițiilor de echipamente noi și a instalării acestora.
- Documente de Instruire: Evidențe privind sesiuni de instruire și formare a personalului pentru a se adapta la noile proceduri și măsuri de control. *Exemplu:* Lista participanților la sesiunile de training privind noile proceduri de monitorizare a temperaturii.
- Rapoarte de Audit și Verificare: Păstrarea rapoartelor de audit intern și extern care includ recomandările și constatările relevante pentru actualizarea SMSA. *Exemplu:* Rapoarte de audit extern care recomandă îmbunătățiri în sistemul de monitorizare a temperaturii.

4. Responsabilități și Autorități

- Echipa pentru Siguranța Alimentelor:
 - Evaluarea periodică a SMSA și identificarea necesităților de actualizare.

- Revizuirea analizei pericolelor, a planurilor de control al pericolelor și a PRP-urilor.
- Coordonarea procesului de actualizare și implementare a schimbărilor.
- *Exemplu:* Echipa pentru siguranța alimentelor realizează o revizuire anuală a analizei pericolelor și propune actualizări în planul de control al pericolelor.
- **Managerul de Calitate:**
 - Coordonează și supraveghează întregul proces de actualizare a SMSA.
 - Asigură alocarea resurselor necesare pentru implementarea schimbărilor.
 - Revizuieste și aprobă rapoartele de actualizare și documentația relevantă.
 - *Exemplu:* Managerul de Calitate aprobă planurile de actualizare a SMSA și monitorizează implementarea acestora.
- **Managementul:**
 - Supraveghează procesul de actualizare a SMSA și se asigură că acesta este aliniat cu obiectivele organizației.
 - Aprobă schimbările semnificative în SMSA și alocă resursele necesare.
 - *Exemplu:* CEO-ul aprobă bugetul pentru achiziționarea noilor echipamente de monitorizare și revizuieste rapoartele de actualizare în ședințele de management.
- **Personalul Operațional:**
 - Participă la implementarea noilor proceduri și măsuri de control.
 - Furnizează feedback și informații relevante pentru procesul de actualizare a SMSA.
 - Respectă noile proceduri și instrucțiuni privind siguranța alimentelor.
 - *Exemplu:* Operatorii de linie implementează noile proceduri de monitorizare a temperaturii și raportează orice abateri întâmpinate.

Prin implementarea unui proces structurat și continuu de actualizare a SMSA, care include evaluări periodice, revizuirea componentelor esențiale ale sistemului, utilizarea elementelor de intrare diverse, și documentarea riguroasă a procesului de actualizare, organizația noastră se conformează cerinței. Actualizarea continuă a SMSA asigură că sistemul rămâne corespunzător, adecvat și eficient, facilitând îmbunătățirea continuă, prevenirea riscurilor și menținerea standardelor înalte de siguranță alimentară. Documentăm și raportăm toate activitățile de actualizare pentru a asigura trasabilitatea și conformitatea cu cerințele standardului și pentru a consolida încrederea consumatorilor în produsele noastre alimentare.