

5. Leadership	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
5.3 Roluri organizaționale	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 05
5.3.1 Responsabilitate managementului		

5.3.1 Responsabilitate managementului

În cadrul organizației noastre, managementul de la cel mai înalt nivel stabilește clar a rolurilor organizaționale, a responsabilităților și a autorităților în legătură cu sistemul de management al siguranței alimentelor (SMSA).

Managementul a definit responsabilitatea și autoritatea personalului din organizație în conformitate cu cerințele pentru asigurarea siguranței produselor alimentare fabricate și comercializate.

Pentru a asigura buna funcționare a SMSA aceste roluri sunt definite, comunicate și înțelese la toate nivelurile organizației, astfel:

Atribuirea și comunicarea responsabilităților și autorităților

Managementul nostru superior se asigură că toate responsabilitățile și autoritățile sunt atribuite în mod clar fiecărei persoane relevante din cadrul organizației. Acest lucru permite tuturor angajaților să înțeleagă care este rolul lor specific în implementarea și menținerea SMSA, precum și modul în care contribuie la conformitatea și eficacitatea sistemului.

a) Asigurarea conformității SMSA cu cerințele documentului

Pentru a ne asigura că SMSA respectă cerințele standardului ISO 22000:2019 și principiile HACCP Codex Alimentarius precum și a legislației europene și naționale, managementul desemnează persoane cu responsabilități clare pentru monitorizarea și aplicarea corectă a acestor cerințe. Aceștia sunt responsabili pentru verificarea continuă a conformității sistemului nostru cu cerințele documentului, dar și pentru gestionarea oricăror neconformități care ar putea apărea.

b) Raportarea către managementul de la cel mai înalt nivel privind performanța SMSA

Pentru a evalua în mod constant performanța SMSA, am desemnat persoane responsabile pentru monitorizarea activităților legate de siguranța alimentelor și pentru raportarea rezultatelor către managementul superior. Această raportare periodică asigură că orice problemă sau oportunitate de îmbunătățire este discutată la nivel strategic și abordată în mod corespunzător. Raportarea include

evaluarea indicatorilor de performanță, a rezultatelor auditurilor interne și externe și a incidentelor legate de siguranța alimentară. Aspectele în detaliu în Fisele de post.

c) Numirea echipei pentru siguranța alimentelor și a conducătorului acesteia

Managementul nostru superior a numit o echipă dedicată siguranței alimentelor, compusă din specialiști în domeniu, care au responsabilitatea de a implementa, monitoriza și menține SMSA. În fruntea acestei echipe, am desemnat un conducător care este responsabil de coordonarea tuturor activităților legate de siguranța alimentelor, asigurând o gestionare eficientă a sistemului. Conducătorul echipei are autoritatea de a lua decizii esențiale privind siguranța alimentelor și de a iniția acțiuni corective atunci când este necesar.

d) Desemnarea persoanelor cu responsabilitate și autoritate pentru inițierea și documentarea acțiunilor

Am desemnat persoane cheie cu responsabilități și autorități bine definite pentru a iniția și documenta acțiunile necesare în cadrul SMSA. Aceste persoane sunt responsabile pentru implementarea măsurilor corective, preventive și de îmbunătățire identificate în urma auditurilor, inspecțiilor sau altor verificări. Prin această desemnare clară a autorităților, ne asigurăm că fiecare acțiune este documentată în mod corect și că există un lanț clar de responsabilitate pentru fiecare proces sau activitate în legătură cu siguranța alimentelor.

Implementarea în cadrul organizației

În cadrul organizației noastre, aceste cerințe sunt implementate printr-o structură organizațională clară, în care fiecare angajat știe exact ce responsabilități și autorități are în legătură cu SMSA. Aceasta include:

1. **Desemnarea formală a echipei pentru siguranța alimentelor**, precum și a persoanelor responsabile de inițierea și documentarea acțiunilor.
2. **Definirea clară a autorităților** la toate nivelurile organizaționale, astfel încât fiecare membru al personalului să știe cui trebuie să raporteze și care sunt așteptările privind contribuția sa la SMSA.
3. **Comunicarea constantă** a rolurilor și responsabilităților în cadrul întâlnirilor de echipă, în procedurile scrise și în cadrul sesiunilor de formare.

Managementul, reprezentat de directorul unității, prin adoptarea prezentului document și deciziile administrative în sensul aplicării acestuia demonstrează angajamentul său pentru dezvoltarea și implementarea sistemului de management al siguranței alimentului, precum și pentru îmbunătățirea continuă a eficacității acestuia prin:

1. angajamentul managementului și al întregului personal față de producerea și manipularea alimentelor sigure;
2. leadership-ul pentru a stabili direcția corectă și pentru a implica tot personalul în practicile de siguranță alimentară;
3. conștientizarea importanței igienei alimentare de către tot personalul din cadrul

afacerii alimentare

4. o comunicare deschisă și clară între toți angajații afacerii alimentare, inclusiv comunicarea abaterilor și așteptărilor; și
5. disponibilitatea resurselor suficiente pentru a asigura funcționarea eficientă a sistemului de igienă alimentară.
6. comunicarea în cadrul organizației a importanței satisfacerii cerințelor clienților și a cerințelor legale și de reglementare referitoare la siguranța alimentului;
7. stabilirea politicii referitoare la siguranța alimentului;
8. stabilirea obiectivelor politicii privind siguranța alimentului la nivelul organizației și asigurarea că sunt stabilite obiective la celelalte niveluri;
9. conducerea analizelor efectuate de management;
10. asigurarea disponibilității resurselor.

Administrația se angajează cu toată răspunderea privind respectarea atribuțiilor și obligațiilor sale:

1. să sprijine politica de siguranță a alimentului în conformitate cu cerințele legislației;
2. asigurarea faptului că rolurile, responsabilitățile și autoritățile sunt comunicate clar în cadrul afacerii alimentare;
3. menținerea integrității sistemului de igienă alimentară atunci când sunt planificate și implementate schimbări;
4. verificarea faptului că măsurile de control sunt aplicate și funcționează, și că documentația este actualizată;
5. asigurarea că există formare și supraveghere adecvată pentru personal;
6. asigurarea conformității cu cerințele legale relevante; și
7. încurajarea îmbunătățirii continue, după caz, ținând cont de evoluțiile din știință, tehnologie și bune practici.
8. să asigure resursele necesare (umane, materiale și financiare) pentru proiectarea, implementarea și menținerea sistemului de management al siguranței alimentului;
9. să efectueze periodic examinarea, controlul și evaluarea rezultatelor în aplicarea sistemului de management al siguranței alimentului, cu scopul de a identifica neconcordanțele (reclamațiile sau erorile interne) și de a adopta corecțiile și acțiunile corective și/sau preventive, pentru a nu se permite producerea și/sau comercializarea unor mărfuri alimentare nesigure pentru consumator și periculoase pentru sănătatea sa.

Justificarea abordării

Prin atribuirea clară a responsabilităților și autorităților, ne asigurăm că SMSA funcționează eficient și că fiecare aspect al siguranței alimentelor este gestionat în mod corespunzător. Managementul superior este responsabil pentru crearea unui mediu în care responsabilitățile sunt înțelese și aplicate corect, contribuind astfel la conformitatea și îmbunătățirea continuă a sistemului nostru de management al siguranței alimentare.

Astfel, sistemul nostru de responsabilități și autorități susține o structură de leadership eficientă,

promovând cultura siguranței alimentare în întreaga organizație și asigurând că fiecare persoană contribuie activ la succesul SMSA.