

6. Planificare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
6.1 Acțiuni de tratare a riscurilor	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 06
6.1.3 Acțiunile întreprinse		

6.1.3 Acțiunile întreprinse de organizație pentru tratarea riscurilor

Managementul prin acest program s-a asigurat că acțiunile întreprinse pentru tratarea riscurilor și oportunităților sunt proporționale cu impactul acestora asupra siguranței alimentelor, cerințelor clienților și cerințelor părților interesate din cadrul lanțului alimentar.

a) Impactul asupra cerințelor privind siguranța alimentelor

Acțiunile noastre sunt planificate în funcție de gravitatea și urgența riscurilor identificate. Dacă un risc are un impact semnificativ asupra siguranței alimentelor, acționăm rapid și decisiv pentru a elimina sursa riscului sau pentru a reduce plauzibilitatea și consecințele acestuia. Pentru riscurile cu impact mai mic, acțiunile sunt proporționale cu gradul de severitate și frecvența potențială a evenimentului. Gestionarea deciziei este a Coordonatorului echipei SMSA.

b) Conformitatea produselor și serviciilor cu cerințele clienților

Ne asigurăm că acțiunile întreprinse nu doar tratează riscurile identificate, ci contribuie și la îmbunătățirea conformității produselor noastre cu cerințele specifice ale clienților. Prin gestionarea riscurilor în mod eficient, asigurăm că produsele alimentare livrate respectă cele mai înalte standarde de siguranță și calitate, iar acțiunile noastre sunt coordonate cu specificațiile agreeate cu clienții.

c) Cerințele părților interesate din cadrul lanțului alimentar

Acțiunile întreprinse țin cont de cerințele și așteptările părților interesate, inclusiv furnizorii, partenerii de afaceri și autoritățile de reglementare. Ne asigurăm că toate părțile relevante din lanțul alimentar sunt informate cu privire la riscurile și oportunitățile gestionate și că acțiunile noastre respectă reglementările legale și normele aplicabile.

Aplicarea acțiunilor – se face documentat în fiecare proces și fișă HACCP

Acțiunile noastre de tratare a riscurilor includ:

1. **Evitarea riscului** prin modificarea proceselor sau produselor pentru a preveni apariția unei situații riscante.

2. **Asumarea riscului** în mod controlat, atunci când acesta poate conduce la o oportunitate, cum ar fi introducerea unei noi tehnologii sau practici.
3. **Eliminarea sursei de risc** atunci când aceasta este identificată și evaluată ca fiind critică.
4. **Reducerea probabilității sau a consecințelor riscului** prin măsuri de control și prevenire.
5. **Împărțirea riscului** cu parteneri sau furnizori prin contracte și parteneriate strategice.
6. **Acceptarea riscului** dacă acesta este considerat minor și gestionabil prin decizie informată.

Oportunitățile de îmbunătățire

Oportunitățile identificate ne oferă posibilitatea de a adopta noi practici, tehnologii sau metode care ne permit să răspundem mai bine cerințelor privind siguranța alimentelor. De exemplu, implementarea unor noi tehnologii de monitorizare ne poate ajuta să îmbunătățim controlul asupra proceselor și să răspundem mai eficient nevoilor clienților.

Prin urmare, ne asigurăm că toate acțiunile noastre de tratare a riscurilor și oportunităților sunt proporționale și adaptate la impactul lor potențial asupra siguranței alimentelor și conformității produselor.