

7. Suport	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
7.4. Comunicare	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 07

7.4.3 Comunicare internă

Organizația noastră a stabilit, implementat și menține un sistem eficace de comunicare internă a elementelor care au impact asupra siguranței alimentelor. Acest sistem asigură transmiterea promptă și eficientă a informațiilor esențiale către echipa pentru siguranța alimentelor și către toate departamentele relevante.

Sistemul de comunicare internă

1. **Canale de comunicare:** Utilizăm o varietate de canale interne, cum ar fi reuniuni periodice, e-mailuri, platforme intranet, buletine informative și panouri de afișaj, pentru a disemina informațiile relevante.
2. **Proceduri documentate:** Am stabilit proceduri clare care descriu fluxul de informații, responsabilitățile pentru comunicare și metodele de transmitere a mesajelor.
3. **Responsabilități definite:** Fiecare departament are desemnate persoane responsabile pentru colectarea și transmiterea informațiilor către echipa pentru siguranța alimentelor.

Informarea echipa pentru siguranța alimentelor în timp util

Pentru a menține eficacitatea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA), ne asigurăm că echipa pentru siguranța alimentelor este informată prompt despre schimbările în următoarele domenii:

a) Produse sau produse noi

1. **Lansarea de produse noi:** Informăm echipa despre dezvoltarea și introducerea de noi produse, inclusiv specificațiile și caracteristicile acestora.
2. **Modificări ale produselor existente:** Comunicăm orice schimbări în rețete, ingrediente sau procese de producție care pot afecta siguranța alimentelor.

b) Materii prime, ingrediente și servicii

1. **Schimbări de furnizori:** Notificăm echipa despre noi furnizori sau modificări ale celor existenți.

2. **Calitatea materiilor prime:** Transmitem informații despre problemele de calitate sau siguranță identificate la materiile prime și ingrediente.
3. **Servicii externalizate:** Informăm despre orice schimbări în serviciile care pot afecta siguranța alimentelor, cum ar fi transportul sau depozitarea.

c) Sisteme și echipamente de producție

1. **Achiziții noi:** Comunicăm despre introducerea de echipamente sau tehnologii noi în procesul de producție.
2. **Întreținere și reparații:** Informăm echipa despre lucrările de întreținere care pot afecta procesele sau controlul pericolelor.

d) Spații de producție, amplasament al echipamentelor și mediu ambiant

1. **Reamenajări:** Notificăm despre modificări în layout-ul spațiilor de producție sau relocarea echipamentelor.
2. **Condiții de mediu:** Transmitem informații despre schimbările care pot influența mediul de producție, cum ar fi temperatură, umiditate sau ventilație.

e) Programe de curățare și dezinfectare

1. **Actualizări ale procedurilor:** Comunicăm orice modificări în planurile de curățare și dezinfectare.
2. **Introducerea de noi substanțe:** Informăm despre utilizarea de noi agenți de curățare sau dezinfectanți.

f) Sisteme de ambalare, depozitare și distribuție

1. **Schimbări în materialele de ambalare:** Notificăm despre noi materiale sau metode de ambalare care pot afecta siguranța produselor.
2. **Condiții de depozitare:** Comunicăm despre modificări în practicile de depozitare sau în condițiile de stocare.

g) Competențe și/sau atribuire a responsabilităților și a autorizărilor

1. **Modificări organizaționale:** Informăm despre schimbări în structura organizațională, responsabilități sau autorizări care pot influența SMSA.
2. **Necesități de instruire:** Comunicăm despre nevoia de formare suplimentară pentru personal în urma schimbărilor identificate.

h) Cerințe legale și de reglementare aplicabile

1. **Actualizări legislative:** Transmitem prompt informații despre noi reglementări sau modificări ale legislației care afectează siguranța alimentelor.

i) Cunoștințe referitoare la pericolele privind siguranța alimentelor și măsurile de control

1. **Identificarea de noi pericole:** Informăm despre descoperirea unor noi pericole sau riscuri asociate produselor sau proceselor noastre.
2. **Măsuri de control actualizate:** Comunicăm despre noi proceduri sau practici de control implementate pentru a gestiona pericolele identificate.

j) Cerințe ale clienților, ale sectorului și alte cerințe pe care organizația le respectă

1. **Solicitări specifice:** Informăm echipa despre cerințe noi sau modificate din partea clienților sau sectorului în care activăm.
2. **Standarde și certificări:** Comunicăm despre obținerea sau menținerea unor certificări relevante pentru siguranța alimentelor.

k) Cereri de ofertă și comunicări relevante de la părțile interesate externe

1. **Feedback și solicitări:** Transmitem informații primite de la furnizori, autorități sau alte părți interesate care pot afecta SMSA.

l) Reclamații și alerte care semnalează pericole privind siguranța alimentelor asociate cu produsul finit

1. **Gestionarea reclamațiilor:** Informăm echipa despre reclamațiile primite de la clienți sau consumatori și acționăm pentru investigarea și remedierea problemelor identificate.
2. **Alerte alimentare:** Comunicăm imediat despre orice alerte sau notificări privind siguranța alimentelor care implică produsele noastre.

m) Alte condiții care au impact asupra siguranței alimentelor

1. **Situații de urgență:** Informăm despre incidente sau situații neprevăzute care pot afecta siguranța alimentelor, cum ar fi dezastre naturale sau întreruperi ale utilităților.

Actualizarea SMSA și analiza managementului

1. **Integrarea informațiilor:** Echipa pentru siguranța alimentelor se asigură că toate informațiile menționate mai sus sunt incluse în procesul de actualizare a SMSA (a se vedea secțiunile 4.4 și 10.3). Acest lucru garantează că sistemul rămâne eficient și adaptat la condițiile curente.
2. **Analiza managementului:** Managementul de la cel mai înalt nivel se asigură că informațiile relevante sunt incluse ca elemente de intrare în analiza efectuată de management (a se vedea secțiunea 9.3). Aceasta permite evaluarea performanței SMSA și luarea deciziilor strategice pentru îmbunătățirea continuă.

Beneficii ale sistemului de comunicare internă

1. **Reacție rapidă la schimbări:** Prin comunicarea promptă, putem adapta rapid procesele și măsurile de control pentru a menține siguranța alimentelor.
2. **Implicarea angajaților:** Un sistem eficient de comunicare încurajează participarea activă a personalului și responsabilizarea acestuia.

3. Prevenirea incidentelor: Transmiterea la timp a informațiilor critice ajută la prevenirea potențialelor probleme legate de siguranța alimentelor.

Prin stabilirea și menținerea unui sistem eficace de comunicare internă, ne asigurăm că toate schimbările care pot afecta siguranța alimentelor sunt gestionate corespunzător. Această abordare proactivă contribuie la menținerea integrității SMSA și la furnizarea constantă de produse sigure și de înaltă calitate clienților noștri.