

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.4. Pregătire pentru situații de urgență	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.4.2 Gestionarea situațiilor de urgență		

8.4.2 Gestionarea situațiilor de urgență și a incidentelor

Organizația noastră a implementat proceduri clare și eficiente pentru a răspunde la situațiile de urgență și incidentele care pot afecta siguranța alimentelor și producția. Aceste proceduri sunt realizate conform instrucțiunilor de mai jos și sunt menite să minimizeze impactul asupra siguranței alimentelor, să asigure continuitatea operațiunilor și să protejeze sănătatea consumatorilor.

a) Răspunsul la situațiile de urgență și incidentele reale prin:

1. Asigurarea identificării cerințelor legale și de reglementare aplicabile

1. **Monitorizarea legislației:** Menținem o bază de date actualizată cu toate cerințele legale și de reglementare relevante pentru situațiile de urgență și incidente în industria alimentară.
2. **Conformitate legală:** În cazul unui incident, consultăm imediat legislația aplicabilă pentru a ne asigura că acțiunile noastre sunt conforme cu cerințele legale și reglementările autorităților competente.
3. **Consiliere juridică:** Colaborăm cu echipa noastră juridică sau cu consultanți externi pentru a interpreta corect și a aplica în mod adecvat cerințele legale în situații de urgență.

2. Comunicarea la nivel intern

1. **Proceduri de notificare internă:** Avem proceduri clare pentru comunicarea rapidă a situațiilor de urgență către toți angajații, inclusiv prin sisteme de alarmă, e-mailuri și mesaje text.
2. **Echipa de gestionare a crizelor:** O echipă dedicată este responsabilă pentru coordonarea răspunsului intern, alocarea resurselor și luarea deciziilor critice.
3. **Instruirea personalului:** Toți angajații sunt instruiți cu privire la procedurile de urgență și știu cum să reacționeze în diverse scenarii.

3. Comunicarea la nivel extern

1. **Autoritățile competente:** Informăm prompt autoritățile relevante, cum ar fi autoritățile sanitare, de mediu sau de siguranță alimentară, în conformitate cu cerințele legale.
2. **Clienți și furnizori:** Notificăm clienții și furnizorii afectați despre situația de urgență și despre eventualele impacturi asupra produselor sau serviciilor.
3. **Mass-media:** Avem un protocol pentru comunicarea cu mass-media, desemnând un

purtător de cuvânt care furnizează informații precise și controlate pentru a gestiona imaginea publică și a evita panicarea consumatorilor.

4. **Comunitatea locală:** În cazurile în care situația de urgență poate afecta comunitatea locală, comunicăm cu reprezentanții acesteia pentru a oferi informații și instrucțiuni relevante.

b) Întreprinderea de acțiuni pentru reducerea consecințelor situației de urgență, adecvate amplitudinii situației de urgență sau a incidentului și impactului potențial asupra siguranței alimentelor

1. **Evaluarea rapidă a situației:** La declanșarea unei situații de urgență, echipa de gestionare a crizelor evaluează imediat impactul potențial asupra siguranței alimentelor și a operațiunilor.
2. **Măsuri de control:** Implementăm măsuri adecvate pentru a limita răspândirea efectelor negative, cum ar fi:
3. **Izolarea zonelor afectate:** Restricționăm accesul în zonele afectate pentru a preveni contaminarea produselor sau a personalului.
4. **Oprirea producției:** Dacă este necesar, suspendăm temporar producția pentru a evita compromiterea siguranței alimentelor.
5. **Retragerea produselor:** În cazul în care produse nesigure au fost distribuite, inițiem proceduri de retragere rapidă de pe piață.
6. **Colaborare cu autoritățile:** Lucrăm îndeaproape cu autoritățile pentru a asigura un răspuns coordonat și eficient.

c) Verificarea periodică a procedurilor, dacă acest lucru este posibil

1. **Exerciții și simulări:** Organizăm exerciții periodice și simulări ale diferitelor situații de urgență pentru a testa eficacitatea procedurilor și pregătirea personalului.
2. **Evaluarea performanței:** După fiecare exercițiu, analizăm performanța echipelor și identificăm oportunități de îmbunătățire.
3. **Actualizarea planurilor:** Pe baza rezultatelor, actualizăm planurile de urgență și instruiem personalul cu privire la modificările efectuate.

d) Revizuirea și, dacă este cazul, actualizarea informațiilor documentate după apariția oricărui incident, situație de urgență sau după verificări

1. **Analiza post-incident:** După fiecare incident real sau exercițiu, efectuăm o analiză detaliată pentru a identifica cauzele fundamentale și lecțiile învățate.
2. **Actualizarea documentației:** Revizuim și actualizăm procedurile, planurile și informațiile documentate pentru a reflecta noile cunoștințe și pentru a îmbunătăți răspunsul viitor.
3. **Comunicarea schimbărilor:** Informăm toate părțile relevante despre modificările aduse și asigurăm instruirea necesară pentru implementarea lor eficientă.
4. **Păstrarea înregistrărilor:** Menținem înregistrări ale tuturor incidentelor, exercițiilor și revizuirilor efectuate, pentru a asigura trasabilitatea și conformitatea cu cerințele standardului.

Notă: Exemple de situații de urgență care pot afecta siguranța alimentelor și/sau producția includ:

1. **Dezastre naturale:** Inundații, cutremure, alunecări de teren.
2. **Accidente de mediu:** Poluarea aerului, a apei sau a solului în zona de producție.
3. **Bioterorism:** Amenințări sau acțiuni deliberate de contaminare a produselor alimentare.
4. **Accidente la locul de muncă:** Incendii, explozii, scurgeri de substanțe periculoase.
5. **Situații de urgență în domeniul sănătății publice:** Epidemii, pandemii care afectează personalul sau lanțul de aprovizionare.
6. **Înteruperea serviciilor esențiale:** Lipsa alimentării cu apă potabilă, energie electrică sau agent frigorific necesar pentru păstrarea produselor în condiții optime.

Prin implementarea acestor măsuri, organizația noastră se asigură că este pregătită să gestioneze eficient orice situație de urgență sau incident care ar putea afecta siguranța alimentelor sau continuitatea producției. Managementul de la cel mai înalt nivel este direct implicat în supravegherea și îmbunătățirea continuă a acestor proceduri, demonstrând angajamentul nostru ferm față de protejarea consumatorilor, a angajaților și a reputației organizației.