

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.4. Controlul pericolelor	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.5.1 Etape preliminare care permit analiza pericolelor		

8.5 Controlul pericolelor

8.5.1 Etape preliminare care permit analiza pericolelor

8.5.1.2 Caracteristici ale materiilor prime, ingredientelor și materialelor care intră în contact cu produsul

Organizația noastră colectează și menține informații detaliate despre caracteristicile tuturor materiilor prime, ingredientelor și materialelor care intră în contact cu produsele noastre alimentare. Aceste informații sunt esențiale pentru efectuarea unei analize corecte a pericolelor și pentru asigurarea siguranței alimentelor pe tot parcursul lanțului de producție.

Colectarea și documentarea informațiilor despre materiile prime și ingrediente

1. Specificații tehnice detaliate:

- Compoziție:** Pentru fiecare materie primă și ingredient, documentăm compoziția chimică, fizică și microbiologică.
- Origine și proveniență:** Înregistrăm sursa, țara de origine și furnizorul fiecărui ingredient, asigurând trasabilitatea completă.
- Caracteristici senzoriale:** Notăm atributele organoleptice precum gustul, mirosul, culoarea și textura, care pot influența calitatea produsului final.
- Termen de valabilitate:** Specificăm termenul de valabilitate și condițiile optime de depozitare pentru a menține integritatea ingredientelor.

2. Informații despre alergeni și substanțe sensibilizante:

- Identificarea alergenilor:** Pentru fiecare ingredient, identificăm prezența potențială a alergenilor conform legislației în vigoare (de exemplu, gluten, lactoză, nuci).
- Prevenirea contaminării încrucișate:** Stabilim proceduri pentru manipularea și depozitarea separată a ingredientelor care conțin alergeni.

3. Cerințe legale și de reglementare:

- Conformitate cu standardele:** Ne asigurăm că toate materiile prime și ingredientele

respectă reglementările naționale și internaționale privind siguranța alimentelor.

2. **Certificate și declarații:** Solicităm furnizorilor certificate de conformitate, analize de laborator și declarații de non-OMG (organisme modificate genetic), acolo unde este cazul.

Evaluarea și selectarea furnizorilor

1. Proces de aprobare a furnizorilor:

1. **Audituri și evaluări:** Efectuăm audituri la sediul furnizorilor pentru a evalua sistemele lor de management al siguranței alimentelor.
2. **Criterii de selecție:** Stabilim criterii clare pentru selectarea furnizorilor, bazate pe capacitatea lor de a furniza materii prime și ingrediente sigure și de calitate.

2. Monitorizarea performanței furnizorilor:

1. **Evaluări periodice:** Revizuim performanța furnizorilor pe baza calității produselor livrate, conformității cu specificațiile și capacității de a răspunde la solicitările noastre.
2. **Comunicare și colaborare:** Menținem o comunicare deschisă cu furnizorii pentru a aborda orice problemă legată de siguranța alimentelor.

Controlul materialelor care intră în contact cu produsele

1. Specificații pentru materiale de ambalare și echipamente:

1. **Conformitate cu reglementările:** Ne asigurăm că toate materialele de ambalare și echipamentele care intră în contact cu produsele alimentare sunt conforme cu legislația privind materialele destinate contactului cu alimentele.
2. **Testări și certificate:** Solicităm furnizorilor documente care atestă că materialele sunt sigure pentru utilizarea intenționată, inclusiv certificate de migrație și teste specifice.

2. Evaluarea riscurilor asociate:

1. **Identificarea pericolelor:** Analizăm potențialele pericole chimice (de exemplu, migrarea substanțelor din ambalaje), fizice sau microbiologice asociate cu materialele de contact.
2. **Măsuri de control:** Implementăm proceduri pentru manipularea, depozitarea și utilizarea corectă a acestor materiale pentru a preveni contaminarea produselor.

Recepția și verificarea materiilor prime și a materialelor

1. Proceduri de recepție:

1. **Inspecție la primire:** La sosirea materiilor prime și a materialelor, efectuăm controale pentru a verifica integritatea ambalajelor, condițiile de transport și conformitatea cu specificațiile.
2. **Prelevare de probe și analize:** Prelevăm probe pentru teste de laborator, atunci când este necesar, pentru a verifica absența contaminanților și respectarea criteriilor de calitate.

2. Gestionarea neconformităților:

1. **Reținerea și segregarea:** Dacă sunt identificate neconformități, materiile prime sau materialele sunt reținute și izolate pentru a preveni utilizarea lor accidentală.
2. **Acțiuni corective:** Comunicăm cu furnizorii pentru a rezolva problemele identificate și

pentru a preveni reapariția acestora.

Trasabilitatea și înregistrările

1. Sistem de trasabilitate:

1. **Coduri de lot:** Atribuim coduri de lot pentru toate materiile prime, ingrediente și materiale, asigurând posibilitatea de a urmări și retrage produsele dacă este necesar.
2. **Înregistrări detaliate:** Păstrăm înregistrări privind originea, specificațiile și utilizarea tuturor materiilor prime și materialelor în procesul de producție.

2. Păstrarea informațiilor documentate:

1. **Accesibilitate și securitate:** Informațiile sunt stocate în sisteme informatice securizate și sunt accesibile personalului autorizat.
2. **Perioada de păstrare:** Înregistrările sunt păstrate pentru o perioadă cel puțin egală cu termenul de valabilitate al produselor, în conformitate cu cerințele legale și ale clienților.

Actualizarea și revizuirea informațiilor

1. Monitorizare continuă:

1. **Revizuire periodică:** Informațiile despre materiile prime, ingrediente și materiale de contact sunt revizuite periodic sau ori de câte ori apar modificări.
2. **Adaptare la schimbări:** Ne adaptăm rapid la schimbările în specificațiile furnizorilor, în cerințele legale sau în cerințele clienților.

2. Comunicare internă și externă:

1. **Informarea personalului:** Actualizările sunt comunicate echipelor relevante pentru a asigura utilizarea corectă și sigură a materiilor prime și materialelor.
2. **Relația cu furnizorii și clienții:** Menținem un dialog deschis pentru a gestiona orice schimbări sau probleme legate de caracteristicile materiilor prime și materialelor.

Integrarea în analiza pericolelor

1. Utilizarea informațiilor în analiza HACCP:

1. **Identificarea pericolelor asociate:** Informațiile despre caracteristicile materiilor prime și materialelor sunt utilizate pentru a identifica pericolele potențiale în cadrul planului HACCP.
2. **Măsuri de control adecvate:** Pe baza acestei analize, stabilim măsuri de control specifice pentru a preveni, elimina sau reduce pericolele la niveluri acceptabile.

Prin colectarea, menținerea și actualizarea informațiilor detaliate despre caracteristicile materiilor prime, ingredientelor și materialelor care intră în contact cu produsele, organizația noastră se asigură că are toate datele necesare pentru a efectua o analiză riguroasă a pericolelor și pentru a implementa măsuri de control eficiente.

