

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.5. Controlul pericolelor	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.5.2. Analiza pericolelor		

8.5.2.3 Evaluarea pericolelor

Organizația noastră a implementat un proces riguros pentru **determinarea nivelurilor acceptabile în produsul finit pentru fiecare pericol de siguranță alimentară identificat**. Acest proces asigură că produsele noastre sunt sigure pentru consum și respectă toate cerințele legale, de reglementare și ale clienților.

Procesul de determinare a nivelurilor acceptabile

1. Identificarea pericolelor și a nivelurilor acceptabile

- Pericole biologice:** Stabilim limite pentru microorganisme patogene precum *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *colietc.*, în conformitate cu legislația și standardele industriei.
- Pericole chimice:** Determinăm nivelurile maxime admisibile pentru reziduuri de pesticide, metale grele, micotoxine, aditivi și alergeni, conform reglementărilor în vigoare.
- Pericole fizice:** Stabilim toleranțe stricte pentru prezența corpurilor străine, cum ar fi fragmente de sticlă, metal sau plastic, utilizând echipamente de detecție și proceduri de prevenire.

2. Considerații în determinarea nivelurilor acceptabile

a) Asigurarea identificării cerințelor aplicabile legale, de reglementare și exprimate de clienți

1. Cerințe legale și de reglementare:

- Monitorizare continuă:** Actualizăm constant baza noastră de date cu reglementările naționale și internaționale relevante, precum Regulamentele UE, Codex Alimentarius și legislația locală.
- Limite maxime admisibile:** Aplicăm limitele stabilite prin legislație ca niveluri acceptabile pentru pericolele identificate, de exemplu, conform Regulamentului (CE) nr. 1831/2003 privind nivelurile maxime de contaminanți din alimente.

2. Cerințe exprimate de clienți:

- Contracte și specificații:** Revizuim specificațiile tehnice furnizate de clienți, care pot include cerințe mai stricte decât cele legale.
- Audituri și feedback:** Luăm în considerare rezultatele auditurilor clienților și feedback-ul primit pentru a ajusta nivelurile acceptabile, dacă este necesar.

b) Luarea în considerare a utilizării preconizate a produsului finit

1. Modul de consum:

1. **Consumul direct:** Pentru produsele destinate consumului fără preparare suplimentară, stabilim niveluri mai stricte pentru pericolele microbiologice.
2. **Preparare termică ulterioară:** Pentru produsele care vor fi gătite înainte de consum, ajustăm nivelurile acceptabile ținând cont de reducerea pericolelor prin preparare.

2. Grupuri vulnerabile de consumatori:

1. **Copii, vârstnici, persoane cu sistem imunitar slăbit:** Pentru aceste grupuri, impunem niveluri acceptabile mai restrictive și furnizăm avertismente clare pe etichetă.

3. Instrucțiuni de utilizare:

1. **Etichetare corectă:** Asigurăm instrucțiuni clare pentru preparare și depozitare, astfel încât consumatorii să utilizeze produsul în siguranță.

c) Luarea în considerare a oricăror alte informații relevante

Date științifice și cercetări actuale:

1. **Studii recente:** Integram ultimele descoperiri științifice privind pericolele emergente sau modificate.
2. **Recomandări ale organizațiilor de profil:** Ținem cont de recomandările FAO, OMS și ale altor organisme internaționale de siguranță alimentară.

Istoricul produselor:

1. **Date interne:** Analizăm istoricul neconformităților și reclamațiilor pentru a ajusta nivelurile acceptabile în funcție de experiența noastră.
2. **Trenduri în industrie:** Monitorizăm evenimentele din industrie, cum ar fi retragerile de produse similare, pentru a preveni riscuri similare.

Condiții speciale de producție și mediu:

1. **Sezonalitate:** Luăm în considerare variațiile sezoniere care pot influența nivelurile de pericol, cum ar fi creșterea contaminării microbiologice în lunile calde.
2. **Surse de materii prime:** Ajustăm nivelurile acceptabile în funcție de originea materiilor prime și de riscurile asociate acestora.

Documentarea și justificarea nivelurilor acceptabile

1. Informații documentate:

1. **Raport de determinare:** Pentru fiecare pericol, elaborăm un raport care include nivelul acceptabil stabilit și justificarea acestuia.
2. **Referințe:** Anexăm legislația relevantă, specificațiile clienților și sursele științifice consultate.

2. Justificarea nivelurilor acceptabile:

1. **Analiza riscurilor:** Prezentăm rezultatele evaluării riscurilor care susțin nivelurile

acceptabile stabilite.

2. **Considerații tehnice și practice:** Explicăm limitările tehnologice sau operaționale care pot influența nivelurile acceptabile.
3. **Feedback-ul părților interesate:** Încorporăm cerințele furnizorilor, clienților și autorităților.

Revizuirea și actualizarea nivelurilor acceptabile

1. Revizuiți periodic:

1. **Frecvență:** Revizuim nivelurile acceptabile cel puțin anual sau ori de câte ori apar modificări semnificative.
2. **Evenimente declanșatoare:** Actualizăm nivelurile în cazul schimbărilor legislative, apariției de noi pericole sau modificărilor în procesele noastre.

2. Proces de aprobare:

1. **Echipa pentru siguranța alimentelor:** Revizuieste și aprobă orice modificare a nivelurilor acceptabile.
2. **Managementul de la cel mai înalt nivel:** Este informat despre modificări și asigură resursele necesare pentru implementare.

Implementarea și monitorizarea nivelurilor acceptabile

1. Planuri de control:

1. **Puncte Critice de Control (CCP):** Stabilim CCP-uri acolo unde este necesar pentru a monitoriza și controla pericolele la nivelurile acceptabile.
2. **Proceduri de monitorizare:** Definim metode și frecvențe de testare pentru a verifica respectarea nivelurilor stabilite.

2. Acțiuni corective:

1. **Proceduri documentate:** În caz de depășire a nivelurilor acceptabile, implementăm proceduri clare pentru investigarea cauzelor și acțiuni corective.
2. **Comunicare internă și externă:** Informăm personalul relevant și, dacă este necesar, clienții și autoritățile despre neconformități și măsurile luate.

Prin determinarea atentă a nivelurilor acceptabile pentru fiecare pericol identificat și prin justificarea documentată a acestora, organizația noastră se asigură că produsele finite sunt sigure pentru consum și conforme cu cerințele legale și ale clienților. Considerăm utilizarea preconizată a produselor, precum și orice alte informații relevante, pentru a ne asigura că nivelurile acceptabile sunt adecvate și eficiente.