

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 Analiza pericolelor

8.5.2.1 Generalități

Organizația noastră a implementat un proces riguros de analiză a pericolelor, realizat de **echipa pentru siguranța alimentelor**, pe baza informațiilor preliminare colectate.

Realizarea analizei pericolelor

1. Echipa pentru siguranța alimentelor:

1. **Compoziție multidisciplinară:** Echipa este formată din specialiști cu expertiză în microbiologie, chimie alimentară, tehnologie de proces, inginerie și managementul calității.
2. **Responsabilități clare:** Echipa este responsabilă pentru identificarea, evaluarea și documentarea pericolelor potențiale legate de siguranța alimentelor în toate etapele procesului de producție.

2. Utilizarea informațiilor preliminare:

1. **Colectare sistematică:** Echipa utilizează informațiile colectate anterior, inclusiv caracteristicile materiilor prime, specificațiile produselor finite, diagramele de flux și descrierea proceselor.
2. **Actualizare continuă:** Informațiile sunt revizuite și actualizate periodic sau ori de câte ori apar schimbări în procese, produse sau cerințe legale.

Determinarea pericolelor care necesită control

1. Identificarea pericolelor:

1. **Pericole biologice:** Bacterii patogene, viruși, paraziți sau mucegaiuri care pot contamina produsele.
2. **Pericole chimice:** Reziduuri de pesticide, metale grele, alergeni, contaminanți din materiale de ambalare.
3. **Pericole fizice:** Fragmente de sticlă, metal, plastic sau alte materiale străine care

2. Evaluarea pericolelor:

1. **Probabilitatea de apariție:** Estimăm cât de probabil este ca un pericol să apară în produsul finit.
2. **Gravitatea consecințelor:** Evaluăm impactul potențial asupra sănătății consumatorilor dacă pericolul este prezent.
3. **Clasificarea pericolelor:** Pe baza analizei, clasificăm pericolele în funcție de nivelul de risc (ridicat, mediu, scăzut).

3. Determinarea pericolelor semnificative:

1. **Seleție bazată pe risc:** Pericolele care prezintă un risc ridicat sau mediu și pot afecta siguranța alimentelor sunt considerate semnificative și necesită control.
2. **Documentare:** Toate pericolele semnificative identificate sunt documentate, împreună cu justificarea clasificării lor.

Stabilirea nivelului de control necesar

1. Alegerea măsurilor de control:

1. **Măsuri preventive:** Implementăm Programe Preliminare (PRP) și proceduri operaționale standard pentru a preveni apariția pericolelor.
2. **Puncte Critice de Control (CCP):** Pentru pericolele care nu pot fi controlate prin PRP-uri, stabilim CCP-uri unde monitorizăm și controlăm parametrii critici.

2. Combinarea măsurilor de control:

1. **Abordare integrată:** Utilizăm o combinație de măsuri de control la diferite etape ale procesului pentru a asigura eficacitatea în gestionarea pericolelor.

Exemple de combinații:

1. *Controlul temperaturii în combinație cu igiena personalului și curățenia echipamentelor.*
2. *Filtrarea și detecția metalelor pentru a preveni contaminarea fizică.*

Validarea și verificarea:

1. **Validare inițială:** Testăm măsurile de control pentru a confirma că acestea pot controla pericolele la nivelurile necesare.
2. **Verificare continuă:** Monitorizăm performanța măsurilor de control și efectuăm audituri interne pentru a asigura eficacitatea lor continuă.

Asigurarea siguranței alimentelor

1. Conformitatea cu cerințele:

1. **Cerințe legale și ale clienților:** Ne asigurăm că nivelul de control stabilit îndeplinește toate cerințele legale și așteptările clienților.
2. **Actualizare în funcție de schimbări:** Revizuim și ajustăm măsurile de control în funcție de modificările legislative sau de feedback-ul primit.

2. Formarea și conștientizarea personalului:

1. **Instruire specifică:** Personalul implicat în implementarea măsurilor de control este instruit corespunzător.

2. **Cultură a siguranței alimentelor:** Promovăm conștientizarea importanței respectării măsurilor de control la toate nivelurile organizației.
3. **Îmbunătățire continuă:**
 1. **Analiza datelor:** Utilizăm datele colectate din monitorizare și verificare pentru a identifica oportunități de îmbunătățire.
 2. **Revizuirea planului HACCP:** Efectuăm revizuii periodice ale planului de analiză a pericolelor și a măsurilor de control asociate.

Documentare și înregistrări

1. **Mentținerea informațiilor documentate:**
 1. **Planul de analiză a pericolelor:** Documentăm toate pericolele identificate, evaluarea acestora și măsurile de control stabilite.
 2. **Proceduri și instrucțiuni:** Elaborăm proceduri detaliate pentru implementarea și monitorizarea măsurilor de control.
 3. **Înregistrări ale monitorizării:** Păstrăm înregistrări ale activităților de monitorizare, verificare și acțiuni corective întreprinse.

Prin aplicarea unei analize riguroase a pericolelor, bazată pe informații preliminare și efectuată de o echipă specializată, organizația noastră identifică și controlează eficient pericolele care pot afecta siguranța alimentelor. Stabilim un nivel adecvat de control și, dacă este necesar, utilizăm o combinație de măsuri de control pentru a asigura conformitatea cu cerința 8.5.2.1. Această abordare ne permite să oferim consumatorilor produse sigure și de înaltă calitate, consolidând în același timp încrederea acestora în brandul nostru.