

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.9. Controlul neconformităților produselor și proceselor	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.9.3. Acțiuni corective		

8.9.3. Acțiuni corective

Organizația noastră a implementat un sistem eficient de acțiuni corective. Acest sistem asigură identificarea și eliminarea cauzelor neconformităților, prevenind astfel recurența acestora și restabilind controlul asupra proceselor de producție. Mai jos sunt detaliate măsurile adoptate pentru a asigura conformitatea cu această cerință.

1. Evaluarea necesității de acțiuni corective

Atunci când limitele critice la nivelul Punctelor Critice de Control (CCP) și/sau criteriile de acțiune pentru Programele Preliminare Operaționale (OPRP) nu sunt respectate, organizația noastră:

- **Detectează Abaterile:** Prin monitorizarea continuă și periodică, identificăm orice abatere de la limitele critice sau criteriile de acțiune. *Exemplu:* Dacă temperatura pasteurizării scade sub 72°C, identificăm imediat abaterile prin sistemul de monitorizare electronică.
- **Evaluează Impactul:** Analizăm impactul acestei abateri asupra siguranței alimentelor și asupra conformității cu cerințele legale și de reglementare.

2. Procedura de stabilire și menținere a informațiilor documentate

Organizația noastră a stabilit și menține informații documentate care specifică acțiuni corespunzătoare pentru:

- Identificarea și eliminarea cauzelor neconformităților
- Prevenirea recurenței
- Restabilirea controlului asupra procesului după identificarea neconformităților

3. Elemente acțiunilor corective

a) Analiza neconformităților identificate

1. **Reclamații ale Clienților și Consumatorilor:** Analizăm toate reclamațiile primite de la clienți și consumatori pentru a identifica potențiale neconformități. *Exemplu:* O reclamație privind

prezența unor obiecte străine în produsul finit declanșează o analiză detaliată.

2. **Rapoarte de Inspecție Oficială:** Evaluăm rapoartele de inspecție oficială pentru a identifica neconformitățile detectate de autorități. *Exemplu:* O inspecție sanitară care descoperă nereguli în curățenie va fi analizată pentru a determina cauzele.

b) Analiza tendințelor din monitorizare

1. **Monitorizarea rezultatelor:** Analizăm datele de monitorizare pentru a identifica tendințe care ar putea indica o pierdere a controlului asupra procesului. *Exemplu:* O creștere constantă a valorilor pH-ului în procesul de fermentație indică o posibilă problemă în controlul acestui parametru.
2. **Identificarea pattern-urilor:** Identificăm pattern-uri sau tendințe în datele de monitorizare care ar putea prevesti neconformități viitoare. *Exemplu:* Observarea unei tendințe de scădere a temperaturii pasteurizării în anumite ture de producție.

c) Determinarea cauzelor neconformităților

1. **Analiza cauzelor principale:** Aplicăm metode de analiză a cauzelor, cum ar fi Diagrama Ishikawa sau metoda celor cinci de “De ce”, pentru a identifica cauzele fundamentale ale *Exemplu:* Determinarea că scăderea temperaturii pasteurizării a fost cauzată de defecțiuni ale termostatului și de întreținerea necorespunzătoare a echipamentului.

d) Determinarea și implementarea acțiunilor preventive

2. **Stabilirea acțiunilor corective:** Definim și implementăm acțiuni corective pentru a elimina cauzele neconformităților identificate. *Exemplu:* Înlocuirea termostatului defect și implementarea unui program de întreținere preventivă mai riguroasă.
3. **Prevenirea Recurenței:** Introducem măsuri preventive pentru a asigura că neconformitățile nu vor reapărea. *Exemplu:* Revizuirea și actualizarea procedurilor de operare standard pentru a include verificări suplimentare ale echipamentului de pasteurizare.

e) Documentarea rezultatelor acțiunilor corective

4. **Înregistrarea Detaliată:** Documentăm toate acțiunile corective întreprinse, inclusiv natura neconformității, cauzele identificate, acțiunile implementate și rezultatele acestora. Rapoarte de acțiuni corective care includ detalii despre defectarea termostatului și pașii de remediere efectuați.

f) Verificarea eficienței acțiunilor corective

5. **Monitorizarea Efectului Corecțiilor:** Evaluăm eficiența acțiunilor corective implementate pentru a asigura că neconformitățile au fost remediate complet. Monitorizarea continuă a temperaturii pasteurizării după înlocuirea termostatului pentru a confirma revenirea la limitele critice.
6. **Feedback și Îmbunătățire:** Utilizăm feedback-ul din monitorizări și audituri pentru a îmbunătăți continuu procesul de acțiuni corective. Implementarea unor noi proceduri de

întreținere preventivă bazate pe rezultatele evaluării corecțiilor anterioare.

4. Păstrarea informațiilor documentate

Organizația noastră asigură păstrarea informațiilor documentate privind toate acțiunile corective, inclusiv:

- **Natura neconformității:** Descrierea detaliată a neconformității identificate.
- **Cauza (Cauzele) eșecului:** Analiza și identificarea cauzelor principale ale neconformității.
- **Consecințele neconformității:** Evaluarea impactului neconformității asupra siguranței alimentelor.

a) Informații documentate

- Proceduri de documentare:
- Toate acțiunile corective sunt documentate conform procedurilor interne de management al calității. Utilizarea unui formular standard pentru documentarea neconformităților și a acțiunilor corective asociate.

b) Accesibilitatea și Trasabilitatea

- **Stocarea documentelor:** Documentele sunt stocate electronic în sistemul nostru de management al calității, asigurând accesul facil pentru personalul autorizat și pentru audituri. Utilizarea unui sistem ERP pentru stocarea și accesarea rapoartelor de acțiuni corective.
- **Trasabilitate:** Asigurăm trasabilitatea tuturor documentelor prin includerea informațiilor despre data identificării neconformității, responsabilul pentru analiza cauzelor și implementarea acțiunilor corective. Fiecare raport de acțiune corectivă include date precum data incidentului, numele persoanei responsabile și pașii de remediere întreprinși.

5. Responsabilități și Autorități

- Echipa de Siguranță Alimentară: Este responsabilă pentru coordonarea și supravegherea procesului de acțiuni corective, asigurând că toate neconformitățile sunt gestionate eficient.
- Managerul de Calitate coordonează investigarea neconformităților și implementarea acțiunilor corective.
- Personalul Operațional: Este responsabil pentru raportarea promptă a neconformităților și pentru implementarea corecțiilor sub supravegherea echipei de siguranță alimentară. Operatorii de linie raportează imediat orice abatere de la procedurile de monitorizare către supervizori.

Prin implementarea unui sistem detaliat de acțiuni corective, care include evaluarea nevoii de acțiuni, identificarea și tratarea cauzelor neconformităților, prevenirea recurenței și documentarea riguroasă a tuturor pașilor întreprinși, organizația noastră se conformează cerinței. Menținerea informațiilor documentate și verificarea eficienței acțiunilor corective asigură gestionarea eficientă a neconformităților, menținând astfel siguranța și calitatea produselor noastre alimentare. Această abordare contribuie la îmbunătățirea continuă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentare (SMSA), consolidând încrederea consumatorilor și respectând cerințele legale și de reglementare.

