

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

8.9. Controlul neconformităților produselor și proceselor

8.9.1. Generalități

Organizația trebuie să asigure că datele obținute din monitorizarea OPRP și la nivelul CCP sunt evaluate de persoane desemnate care sunt competente și dețin autoritatea de a iniția corecții și acțiuni corective. Organizația noastră a implementat un sistem riguros de control al neconformităților produselor și proceselor. Acest sistem asigură identificarea, gestionarea și remedierea eficientă a neconformităților, garantând astfel siguranța și calitatea produselor noastre alimentare.

a) Desemnarea și Competența Personalului

1. **Desemnarea Responsabilităților:** Persoanele responsabile pentru evaluarea neconformităților sunt desemnate de către managementul de la cel mai înalt nivel și sunt parte din echipa pentru siguranța alimentelor. Managerul de Calitate și Supervizorii de Linie sunt desemnați să monitorizeze și să evalueze datele de la CCP-uri și OPRP-uri.
2. **Competența Personalului:** Personalul desemnat este instruit și calificat în identificarea și evaluarea neconformităților, precum și în implementarea corecțiilor și acțiunilor corective. Operatorii de linie sunt instruiți în utilizarea echipamentelor de monitorizare și în identificarea abaterilor de la limitele critice.

b) Evaluarea Datelor de Monitorizare

1. **Colectarea Datelor:** Datele de la monitorizarea CCP și OPRP sunt colectate în mod sistematic și înregistrate conform procedurilor stabilite.
2. Analiza Datelor:
3. Datele colectate sunt analizate periodic pentru a identifica orice abateri de la limitele critice sau criteriile de acțiune.

c) Autoritatea pentru Inițierea Corecțiilor și Acțiunilor Corective

1. **Autoritatea Decizională:** Persoanele desemnate au autoritatea de a lua decizii rapide privind oprirea procesului, izolarea loturilor afectate și inițierea acțiunilor corective necesare. Operatorul de linie are autoritatea de a opri linia de producție dacă temperatura scade sub nivelul critic și de a iniția procedurile de retragere a produsului afectat.

2. Procedurile de Control al Neconformităților

a) Identificarea Neconformităților

1. **Detectarea Abaterilor:** Neconformitățile sunt identificate prin monitorizarea continuă sau periodică a CCP și OPRP, precum și prin inspecții vizuale și teste de produs.

b) Evaluarea Impactului Neconformităților

1. **Analiza Riscurilor:** Evaluăm impactul neconformităților asupra siguranței alimentelor și asupra conformității cu cerințele legale și de reglementare.

c) Implementarea Corecțiilor

1. **Acțiuni Imediate:** În cazul identificării unei neconformități, sunt implementate imediat acțiuni corective pentru a remedia situația și a preveni impactul negativ asupra siguranței alimentelor.

d) Implementarea Acțiunilor Corective

1. **Acțiuni Preventive:** Pe lângă corecțiile imediate, sunt implementate acțiuni preventive pentru a evita reapariția neconformităților. Revizuirea și actualizarea procedurilor de operare standard pentru a include verificări suplimentare ale echipamentelor.

3. Documentarea și Păstrarea Informațiilor

a) Înregistrări ale Neconformităților

1. **Documentarea Incidentele:** Toate incidentele de neconformitate sunt documentate detaliat, incluzând descrierea incidentului, acțiunile întreprinse și rezultatele acestora. Rapoarte de neconformitate care includ datele de monitorizare, detaliile lotului afectat și acțiunile corective aplicate.

b) Păstrarea Dovezilor

1. **Informații Documentate:** Rezultatele evaluării neconformităților și acțiunile întreprinse sunt păstrate ca informații documentate pentru a asigura trasabilitatea și pentru a facilita auditările interne și externe. Înregistrarea tuturor rapoartelor de neconformitate în sistemul electronic de management al calității.

4. Evaluarea Performanței Sistemului de Management al Siguranței Alimentare (SMSA)

a) Analiza Rezultatelor

1. **Evaluarea Eficienței:** Datele obținute din controlul neconformităților sunt utilizate pentru a evalua performanța SMSA și pentru a identifica zonele ce necesită îmbunătățiri. Analiza frecvenței și gravității neconformităților pentru a identifica tendințe și a ajusta măsurile de control.

b) Îmbunătățirea Continuă

1. **Feedback și Ajustări:** Rezultatele analizei sunt utilizate pentru a implementa îmbunătățiri continue în sistemul de management al siguranței alimentare. *Exemplu:* Introducerea unor noi tehnologii de monitorizare a temperaturii în urma identificării unor abateri recurente.

5. Responsabilități și Autorități

1. **Echipa de Siguranță Alimentară:** Este responsabilă pentru coordonarea și supravegherea procesului de control al neconformităților. Membrii echipei HACCP analizează datele de monitorizare și inițiază acțiuni corective în cazul abaterilor.
2. **Managementul:** Supraveghează implementarea și eficacitatea procedurilor de control al neconformităților și al acțiunilor corective. Directorul de Calitate revizuieste rapoartele de neconformitate și aprobă planurile de acțiune.

Prin implementarea unui sistem eficient de control al neconformităților, care include evaluarea datelor de monitorizare de către personal competent și autorizat, documentarea riguroasă a incidentelor și implementarea promptă a corecțiilor și acțiunilor corective, organizația noastră se conformează. Această abordare asigură gestionarea eficientă a neconformităților, menținând astfel siguranța și calitatea produselor noastre alimentare și consolidând încrederea consumatorilor în brandul nostru.