

9. Evaluarea performantei	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
9.3. Analiza efectuată de management	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 09
9.3.3. Elemente de ieșire ale analizei efectuate de management		

9.3.3. Elemente de ieșire ale analizei efectuate de management

Organizația noastră a stabilit un proces riguros pentru gestionarea elementelor de ieșire ale analizei efectuate de management. Acest proces asigură că rezultatele analizelor sunt utilizate eficient pentru îmbunătățirea continuă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentare (SMSA), adaptarea la schimbările interne și externe și menținerea conformității cu standardele internaționale și cerințele legale.

1. Elemente de ieșire ale analizei efectuate de management

Analiza efectuată de management produce următoarele elemente de ieșire:

a) Decizii și acțiuni referitoare la oportunitățile de îmbunătățire continuă

- Identificarea oportunităților de îmbunătățire
- Analiza tendințelor: Evaluăm tendințele identificate în performanța SMSA pentru a identifica oportunități de îmbunătățire continuă. *Exemplu:* Observarea unei creșteri a numărului de neconformități la controlul temperaturii indică necesitatea îmbunătățirii procedurilor de monitorizare.
- Feedback de la personal și părțile interesate: Utilizăm feedback-ul primit de la angajați și părțile interesate pentru a identifica potențiale îmbunătățiri. *Exemplu:* Sugestii de la personalul de producție privind optimizarea fluxului de lucru pentru a reduce erorile umane.
- Dezvoltarea și implementarea acțiunilor de îmbunătățire
- Stabilirea priorităților: Prioritizăm oportunitățile de îmbunătățire în funcție de impactul asupra siguranței alimentare și a eficacității SMSA. *Exemplu:* Prioritizarea implementării unui nou sistem de monitorizare automată a temperaturii pentru a reduce abaterile.
- Planificarea acțiunilor: Elaborăm planuri detaliate pentru implementarea acțiunilor de îmbunătățire, incluzând responsabilități, termene și resurse necesare. *Exemplu:* Dezvoltarea unui plan de training pentru personalul de producție privind noile proceduri de monitorizare.
- Implementarea și monitorizarea acțiunilor: Executăm acțiunile planificate și monitorizăm progresul pentru a asigura implementarea eficientă. *Exemplu:* Instalarea și testarea noului sistem de monitorizare a temperaturii și monitorizarea performanței acestuia.

b) Nevoia de actualizare și schimbare a SMSA

- Identificarea necesităților de actualizare
- Schimbări în contextul organizațional: Identificăm schimbările interne și externe care necesită actualizarea sau schimbarea SMSA. *Exemplu:* Introducerea unor noi tehnologii de producție care necesită revizuirea planurilor de control al pericolelor.
- Evaluarea Impactului Schimbărilor: Evaluăm modul în care schimbările identificate afectează SMSA și determinăm necesitatea ajustării procedurilor și politicilor existente. *Exemplu:* Analiza impactului noilor reglementări privind etichetarea produselor asupra procedurilor de ambalare.
 - Actualizarea și schimbarea SMSA
- Revizuirea politicii de Siguranță Alimentară: Actualizăm politica de siguranță alimentară pentru a reflecta schimbările interne și externe și pentru a alinia SMSA cu noile obiective organizaționale. *Exemplu:* Revizuirea politicii de siguranță alimentară pentru a include noi standarde de igienă în producție.
- Revizuirea obiectivelor SMSA: Stabilim noi obiective sau revizuim obiectivele existente pentru a asigura că SMSA răspunde intențiilor politicii de siguranță alimentară. *Exemplu:* Stabilirea unui obiectiv de reducere a timpului de reacție la neconformități cu 15% în următorul an.
 - Alocarea resurselor necesare
- Evaluarea Resurselor: Determinăm resursele umane, financiare și materiale necesare pentru implementarea schimbărilor și îmbunătățirilor. *Exemplu:* Alocarea bugetului pentru achiziționarea unor noi echipamente de monitorizare a temperaturii.
- Planificarea Resurselor: Asigurăm că resursele necesare sunt disponibile și alocate corespunzător pentru susținerea actualizărilor SMSA. *Exemplu:* Planificarea achiziției și instalării noilor echipamente de monitorizare în cadrul programului anual de investiții.
 - Revizuirea Politicii și Obiectivelor SMSA
- Actualizarea Documentației: Actualizăm documentația SMSA, inclusiv politica de siguranță alimentară și obiectivele SMSA, pentru a reflecta schimbările și îmbunătățirile implementate. *Exemplu:* Modificarea manualului de proceduri pentru a include noile standarde de igienă implementate.
- Comunicarea Schimbărilor: Informăm toate părțile relevante despre actualizările și schimbările efectuate în SMSA. *Exemplu:* Organizarea unor sesiuni de training pentru personal privind noile proceduri de monitorizare și control.

2. Păstrarea informațiilor documentate

Organizația noastră asigură păstrarea **informațiilor documentate** privind elementele de ieșire ale analizei efectuate de management, inclusiv:

- Rapoarte de analiză și evaluare: Documentarea deciziilor și acțiunilor referitoare la oportunitățile de îmbunătățire continuă. Rapoarte detaliate care includ planurile de acțiune pentru îmbunătățirea monitorizării temperaturii pasteurizării.
- Planuri de acțiune: Păstrarea planurilor de acțiune pentru actualizarea și schimbarea SMSA, inclusiv resursele alocate și termenele stabilite. Planuri de acțiune pentru implementarea noilor proceduri de gestionare a riscurilor în producție.

- Înregistrări de implementare: Documentarea implementării deciziilor și acțiunilor întreprinse, inclusiv statusul și rezultatele acestora. Înregistrarea instalării și testării noului sistem de monitorizare a temperaturii.
- Feedback și Evaluări: Păstrarea feedback-ului primit de la auditurile interne și externe, precum și de la părțile interesate. Rapoarte de feedback de la auditurile externe care evidențiază conformitatea cu standardele ISO 22000:2019.

3. Responsabilități și Autorități

- Echipa de Management de la Cel Mai Înalt Nivel:
 - Coordonează și aprobă deciziile și acțiunile de îmbunătățire identificate în urma analizei efectuate de management.
 - Asigură alocarea resurselor necesare pentru implementarea schimbărilor în SMSA.
 - *Exemplu:* CEO-ul aprobă planurile de acțiune pentru îmbunătățirea procedurilor de monitorizare a temperaturii.
- Managerul de Calitate:
 - Coordonează procesul de analiză efectuată de management și asigură documentarea corectă a rezultatelor.
 - Monitorizează implementarea acțiunilor de îmbunătățire și raportarea către management.
 - *Exemplu:* Managerul de Calitate pregătește rapoartele de analiză și le prezintă echipei de management pentru revizuire și aprobare.
- Echipa de Siguranță Alimentară:
 - Furnizează date și informații relevante pentru analiza efectuată de management.
 - Implementarea și monitorizarea acțiunilor corective și preventive stabilite în urma
 - *Exemplu:* Membrii echipei HACCP colectează datele de monitorizare a CCP și raportează neconformitățile identificate.
- Personalul Operațional:
 - Participă activ la implementarea schimbărilor și îmbunătățirilor în SMSA.
 - Furnizează feedback și informații relevante pentru analiza efectuată de management.
 - *Exemplu:* Operatorii de linie implementează noile proceduri de monitorizare și raportează orice abateri sau dificultăți întâmpinate.

Prin implementarea unui proces structurat și comprehensiv pentru gestionarea elementelor de ieșire ale analizei efectuate de management, care include decizii și acțiuni de îmbunătățire continuă, actualizarea și schimbarea SMSA conform necesităților identificate, și documentarea riguroasă a rezultatelor analizelor, organizația noastră se conformează cerinței. Păstrăm și gestionăm informațiile documentate ca dovezi ale implementării eficiente a deciziilor de management, asigurând astfel îmbunătățirea continuă și menținerea standardelor înalte de siguranță alimentară. Această abordare contribuie la prevenirea riscurilor, creșterea eficienței operaționale și consolidarea încrederii consumatorilor în produsele noastre alimentare.