

9. Evaluarea performanței	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
9.3. Analiza efectuată de management	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 09
9.3.1. Generalități		

9.3. Analiza efectuată de management

9.3.1. Generalități

Organizația noastră a implementat un proces sistematic de analiză efectuată de management. Acest proces asigură evaluarea periodică a Sistemului de Management al Siguranței Alimentare (SMSA) pentru a garanta că acesta rămâne corespunzător, adecvat și eficace, în concordanță cu obiectivele organizației și cu cerințele standardului.

1. Obiectivul analizei efectuate de management

Scopul principal al acestei proceduri este de a:

- Evalua performanța globală a SMSA.
- Asigura conformitatea SMSA cu cerințele interne și standardele internaționale.
- Identifica oportunitățile de îmbunătățire și de actualizare a SMSA.
- Confirma adecvarea și eficacitatea politicilor și obiectivelor de siguranță alimentară.
- Facilita luarea deciziilor strategice privind îmbunătățirea continuă a sistemului.

2. Planificarea și realizarea analizei efectuate de management

a) Stabilirea Intervalelor și Frecvenței

- **Intervale planificate:** Analiza efectuată de management este realizată **cel puțin o dată pe an**, sau mai frecvent dacă este necesar, în funcție de dinamica operațională și schimbările interne sau externe. *Exemplu:* Revizuirea anuală a SMSA este programată în luna decembrie, imediat după finalizarea auditului intern anual.

b) Colectarea și pregătirea informațiilor

- Surse de Informații:
 - Rezultatele auditului intern și extern.

- Rapoartele de monitorizare și măsurare ale CCP și PRP.
- Feedback-ul clienților și consumatorilor.
- Statusul acțiunilor preventive și corective.
- Analiza tendințelor și identificarea riscurilor emergente.
- Schimbările în reglementările legale și standardele de industrie.
- Metode de Colectare:
 - Utilizarea sistemelor electronice de management al calității pentru agregarea datelor.
 - Prezentări și rapoarte generate de echipele de audit și monitorizare.

c) Conducerea ședinței de analiză.

- Participanți:
 - Membrii echipei de management de la cel mai înalt nivel.
 - Managerul de Calitate.
 - Responsabili de departamente relevante (producție, logistică, resurse umane etc.).
- Agenda Ședinței:
 - Revizuirea rezultatelor auditului intern și extern.
 - Analiza performanței SMSA prin indicatorii de performanță (KPIs).
 - Evaluarea eficacității acțiunilor corective și preventive implementate.
 - Identificarea nevoilor de resurse suplimentare sau de formare.
 - Discutarea schimbărilor interne sau externe care ar putea afecta SMSA.
 - Stabilirea obiectivelor noi sau revizuirea celor existente.

3. Evaluarea și analiza rezultatelor

a) Evaluarea conformității și eficacității SMSA

- **Confirmarea Conformității:** Verificarea faptului că SMSA îndeplinește cerințele interne și standardul ISO 22000:2019. *Exemplu:* Verificarea că toate CCP-urile sunt monitorizate conform procedurilor stabilite și că nu există abateri necorectate.
- **Evaluarea Eficacității:** Determinarea dacă SMSA este implementat și menținut eficient. *Exemplu:* Analiza tendințelor de neconformitate pentru a identifica dacă măsurile corective sunt eficiente pe termen lung.

b) Identificarea necesităților de îmbunătățire

- **Detectarea lacunelor:** Identificarea zonelor în care SMSA poate fi îmbunătățit pentru a crește eficacitatea și eficiența. *Exemplu:* Observarea unei creșteri a reclamațiilor legate de ambalaje defectuoase indică necesitatea îmbunătățirii procesului de ambalare.
- **Planificarea îmbunătățirilor:** Dezvoltarea și implementarea unor planuri de acțiune pentru a adresa lacunele identificate. *Exemplu:* Introducerea unui nou sistem de monitorizare a temperaturii pentru a reduce abaterile la CCP-urile critice.

4. Decizii și acțiuni rezultate din analiză

a) Stabilirea Obiectivelor și Politicilor Noi

- **Actualizarea Obiectivelor:** Definirea obiectivelor noi de siguranță alimentară bazate pe rezultatele analizei. *Exemplu:* Stabilirea unui obiectiv de reducere a timpului de reacție la neconformități cu 20% în următorul an.
- **Revizuirea Politicilor:** Ajustarea politicilor de siguranță alimentară pentru a reflecta schimbările identificate. *Exemplu:* Modificarea politicii de curățenie pentru a include frecvențe de curățare mai frecvente în zonele critice.

b) Alocarea Resurselor

- **Identificarea resurselor necesare:** Alocarea resurselor umane, financiare și materiale pentru implementarea îmbunătățirilor. *Exemplu:* Bugetarea pentru achiziționarea unor noi echipamente de monitorizare a temperaturii.

c) Comunicare și Implementare

- **Comunicarea Deciziilor:** Informarea tuturor părților relevante despre schimbările și îmbunătățirile planificate. *Exemplu:* Organizarea de sesiuni de training pentru personalul de producție privind noile proceduri de monitorizare a temperaturii.
- **Implementarea îmbunătățirilor:** Executarea planurilor de acțiune și monitorizarea progresului acestora. *Exemplu:* Instalarea și calibrarea noilor echipamente de monitorizare a temperaturii în timpul nopții pentru a minimiza impactul asupra producției.

5. Păstrarea informațiilor documentate

- **Informații documentate:** Toate rezultatele analizei, deciziile luate și acțiunile implementate sunt documentate în detaliu. *Exemplu:* Rapoartele de management review includ detalii despre constatările auditului, planurile de acțiune și statusul implementării acestora.
- **Accesibilitatea și securitatea documentelor:** Documentele sunt stocate electronic în sistemul de management al calității, asigurând accesul doar personalului autorizat. *Exemplu:* Utilizarea unui sistem ERP securizat pentru stocarea rapoartelor de management review și a documentelor de îmbunătățire continuă.

6. Responsabilități și Autorități

- **Managementul:**
 - Este responsabil pentru coordonarea și realizarea analizelor efectuate de management.
 - Revizuieste și aprobă rapoartele de management review și planurile de îmbunătățire.
 - *Exemplu:* CEO-ul și membrii board-ului de conducere participă la ședințele de management review și aprobă planurile strategice de îmbunătățire.
- **Managerul de Calitate:**
 - Coordonează procesul de colectare și analiză a datelor pentru management review.
 - Pregătește rapoartele și prezentările pentru ședințele de management.
 - *Exemplu:* Managerul de Calitate compilează rezultatele auditului intern și prezintă concluziile în ședința anuală de management review.
- **Echipa de Siguranță Alimentară:**
 - Furnizează date și informații relevante pentru analiza efectuată de management.

- Implementază acțiunile de îmbunătățire stabilite în urma analizei.
- *Exemplu:* Membrii echipei HACCP furnizează rapoarte detaliate despre monitorizarea CCP și statusul acțiunilor corective.

Prin implementarea unui proces structurat de analiză efectuată de management, care include planificarea riguroasă, colectarea și analizarea detaliată a datelor, evaluarea performanței SMSA, și implementarea acțiunilor de îmbunătățire, organizația noastră se conformează cerințelor. Analiza periodică asigură că SMSA rămâne corespunzător, adecvat și eficace, facilitând îmbunătățirea continuă și menținerea standardelor înalte de siguranță alimentară. Documentăm și raportăm toate aspectele relevante către managementul de la cel mai înalt nivel, asigurând astfel trasabilitatea și conformitatea cu cerințele standardului și consolidând încrederea consumatorilor în produsele noastre alimentare.