

4. SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI (SMSA)

4.1. [Cerințe generale](#)

Sistemul de management al siguranței alimentului (SMSA) implementat în cadrul este elaborat, documentat și îmbunătățit continuu pentru a asigura conformitatea cu principiile și cerințele standardelor de referință: Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020 – Principii Generale de Igienă Alimentară și SR EN ISO 22000:2018 – Sisteme de management al siguranței alimentelor.

Acest sistem este aplicat tuturor proceselor din cadrul unității de ==NECOMPLETAT==, având ca scop principal furnizarea de produse alimentare sigure pentru consum.

Responsabilitatea pentru menținerea și dezvoltarea acestui sistem revine nu numai conducerii, ci și întregului personal, în limita atribuțiilor stabilite prin fișa postului. Cultura siguranței alimentelor (**Food Safety Culture**) este promovată ca parte integrantă a activității zilnice, fiind susținută prin instruire continuă, comunicare deschisă și implicarea tuturor angajaților.

Politica și obiectivele privind siguranța alimentelor se bazează pe identificarea și gestionarea pericolelor biologice, chimice și fizice asociate cu procesele de:

- recepție și depozitare temporară a materiilor prime și ingredientelor,
- producere, procesare și/sau comercializare a produselor alimentare.

Prin aplicarea acestor măsuri, organizația își asumă rolul și responsabilitatea în cadrul lanțului alimentar, urmărind să ofere produse sigure și conforme așteptărilor clienților și cerințelor legale.

4.2. [Context, Leadership și Angajament](#)

(aliniat cu clauzele 4 și 5 din SR EN ISO 22000:2018)

a stabilit, implementat și menține un SMSA eficace, adaptat contextului său specific și rolului pe care îl deține în lanțul alimentar. Managementul de la cel mai înalt nivel își demonstrează angajamentul prin:

- Stabilirea și comunicarea unei politici clare privind siguranța alimentului.
- Asigurarea resurselor necesare pentru funcționarea eficientă a SMSA.
- Promovarea unei culturi pozitive a siguranței alimentare la nivelul întregii organizații, în care fiecare angajat înțelege și își asumă responsabilitățile individuale, conform fișei postului.

Politica și obiectivele privind siguranța alimentului se fundamentează pe o analiză riguroasă a pericolelor (biologice, chimice, fizice și alergeni) asociate cu procesele cheie:

- Recepția, depozitarea și manipularea materiilor prime și a ingredientelor;
- Procesarea, producerea și/sau comercializarea produselor alimentare;
- Livrarea către clientul final, fie prin servire asistată, fie prin autoservire.

Astfel, se asigură că toate pericolele semnificative pentru siguranța alimentului sunt identificate, evaluate și controlate eficient.

4.3. [Informații Documentate](#)

(aliniat cu clauza 7.5 din SR EN ISO 22000:2018)

SMSA al este susținut de informații documentate, care includ, dar nu se limitează la:

- Politica privind siguranța alimentului și obiectivele aferente, stabilite de managementul de la cel mai înalt nivel - Declarația conducerii privind politica și obiectivele de siguranță alimentară;
- Programele preliminare (PRP): Documentația care descrie bunele practici de igienă (GHP) și de producție (GMP), esențiale pentru a menține un mediu de lucru igienic.
- Planul HACCP, care cuprinde:
 - Analiza pericolelor pentru a identifica pericolele semnificative și a stabili nivelurile acceptabile.
 - Determinarea Punctelor Critice de Control (PCC) și a programelor preliminare operaționale (PRPo).
 - Stabilirea limitelor critice și a criteriilor de acțiune.
 - Proceduri de monitorizare, verificare și validare a măsurilor de control.
 - Planuri de acțiuni corective.
- Informațiile documentate (proceduri și înregistrări) necesare pentru a demonstra planificarea, operarea și controlul eficient al proceselor.
- Manualul de Siguranță Alimentară, care descrie structura generală a SMSA.

4.2.1. [Crearea, Actualizarea și Controlul Informațiilor Documentate](#)

(aliniat cu clauzele 7.5.2 și 7.5.3 din SR EN ISO 22000:2018)

asigură controlul tuturor informațiilor documentate (atât cele interne, cât și cele de origine externă), conform procedurilor interne specifice (de ex., PS "Controlul Informațiilor Documentate"). Acest control garantează că:

- Informațiile documentate sunt adecvate și aprobate înainte de a fi distribuite.
- Sunt analizate și actualizate periodic pentru a-și menține relevanța.
- Versiunile curente și modificările sunt clar identificate.
- Sunt lizibile, ușor de identificat și accesibile personalului relevant la punctele de utilizare.
- Informațiile documentate de origine externă (legislație, standarde etc.) sunt identificate și

distribuția lor este controlată.

- Utilizarea neintenționată a documentelor perimate este prevenită, iar cele păstrate în scop de arhivare sunt marcate corespunzător.

Înregistrările, ca dovadă a conformității și a funcționării eficace a SMSA, sunt tratate ca informații documentate controlate. Procedurile interne definesc regulile pentru identificarea, stocarea, protejarea, regăsirea, durata de păstrare și eliminarea acestora, asigurând integritatea și trasabilitatea datelor. Originalele documentelor cheie ale sistemului sunt arhivate pe termen lung de către liderul echipei de siguranță a alimentului pentru a menține istoricul SMSA.

4.2.3 [Controlul înregistrărilor](#)

Organizația menține înregistrări pentru a demonstra conformitatea cu cerințele sistemului și funcționarea eficientă a acestuia. Înregistrările sunt lizibile, ușor de identificat și accesibile.

Controlul necesar privind identificarea, păstrarea, protejarea, regăsirea, durata de stocare și eliminarea înregistrărilor este definit în procedura documentată „Controlul înregistrărilor”.

Documentele sistemului (Manual HACCP, proceduri, liste de difuzare, PRP) sunt arhivate conform cerințelor legale și interne, pentru a păstra istoricul și trasabilitatea.