

0. Introducere	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 01
0.1 Generalități	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 01

0.1 Generalități

Prezentul manual este realizat împreună cu expertiza și informațiile furnizate de membrii comunității de specialiști Codex, care pe www.codex.ro mențin baza de date cu toate documentele prezentate în acest Program SMSA. Unitatea a descărcat, personalizat informațiile de bază și aplicat procedurile conform propriului flux și propriilor procese specifice în prezentul manual.

Prezentul Manual descrie și documentează elementele Sistemului de management al siguranței alimentului, elaborat conform cerințelor:

1. Articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 care solicită operatorilor din sectorul alimentar (OSA) să respecte cerințele sanitare generale prevăzute în detaliu în anexa I în cazul producției primare și al activităților conexe, precum și în anexa II în cazul altor etape din cadrul lanțului producției alimentare. Ele sunt completate de norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
2. Principii generale de igienă alimentară - CXC 1-1969 Adoptat în 1969. Modificat în 1999. Revizuit în 1997, 2003, 2020, 2022*. Corecții editoriale în 2011.
3. Sisteme de management al siguranței ISO 22000:2019

Procedurile de bune practici din acest program sunt măsuri și condiții preventive aplicate în toate etapele lanțului de alimentar reprezentat de unitatea noastră pentru a furniza alimente sigure și adecvate rezultând un SMSA eficient.

Fiind un document general conform Bune practici de igienă (GHP) și instrumente HACCP pentru siguranța alimentelor - FAO - Pasul 12 - principiul 7: documentare și evidență: document de orientare oferă informații despre modul de stabilire și menținere a documentelor și înregistrărilor (Pasul 12 / Principiul 7) pentru a dezvolta un sistem HACCP eficient și anume:

"Evidența eficientă și precisă este esențială pentru un sistem HACCP eficace. Procedurile HACCP ar trebui să fie documentate, iar documentația și păstrarea înregistrărilor ar trebui să fie adecvate naturii și dimensiunii operațiunii și suficiente pentru a ajuta afacerea să verifice dacă controalele HACCP sunt în vigoare și sunt menținute. Planurile HACCP generice sau materialele dezvoltate de experți externi pot fi utilizate pentru documentare sau înregistrare, cu condiția ca acele materiale să reflecte operațiunile alimentare specifice ale întreprinderii. Documentarea și păstrarea înregistrărilor nu trebuie să fie

complicate. Înregistrările pot fi pe hârtie sau electronice." Food and Agriculture Organization of the United Nation

Consultați [documentul de orientare](#) privind documentarea și păstrarea evidenței.

Activitățile de producție acoperite de prezentul manual se referă la toate procesele identificate și analizate în prezenta documentație.

Prezentul manual este realizat împreună cu Comunitatea Codex, beneficiind de expertiza și informațiile furnizate de membrii comunității conform certificat - Anexa.

Adoptarea SMSA este o decizie strategică a managementului unității, pentru îmbunătățirea performanței sale globale privind siguranța alimentelor.

Ca urmare unitatea este capabilă să:

1. furnizeze în mod consecvent alimente sigure și produse și servicii care satisfac cerințele clientului și cerințele legale și de reglementare aplicabile;
2. ia permanent în considerare riscurile și oportunitățile asociate contextului și obiectivelor sale;
3. este capabilitatea de a demonstra conformitatea cu cerințele specificate ale SMSA.

Acest document implică abordarea pe bază de proces (a se vedea 0.3), care încorporează ciclul "Planifică - Efectuează - Verifică - Acționează" (PDCA) (a se vedea 0.3.2) și gândirea pe bază de risc (a se vedea 0.3.3).

Această abordare pe bază de proces permite să își planifice procesele și interacțiunile lor.

Ciclul PDCA ne asigură că procesele unității sunt gestionate corect și au alocate resurse adecvate și că oportunitățile de îmbunătățire sunt determinate și se acționează în consecință.

Gândirea pe bază de risc permite unei organizații să determine factorii care ar putea cauza abaterea proceselor sale și a SMSA-ului său de la rezultatele planificate și să pună în practică controale pentru a preveni sau minimiza efectele negative.

În acest document sunt utilizate următoarele forme verbale:

1. „trebuie” indică o cerință;
2. "se recomandă" indică o recomandare;
3. "ar putea" indică o permisiune;
4. "poate" indică o posibilitate sau o
5. "NOTELE" furnizează îndrumări pentru înțelegerea sau clarificarea cerințelor acestui document