

|                |                    |                      |
|----------------|--------------------|----------------------|
| 7. Suport      | <b>Manual SMSA</b> | Ediția 2025 / rev 02 |
| 7.2 Competență | Cod: FSMS-MA-001   | Cerința: 07          |
|                |                    |                      |

## 7.2 Competență

Organizația noastră implementează un sistem robust pentru a asigura competența tuturor persoanelor care lucrează sub controlul nostru și care influențează performanța în privința siguranței alimentelor și eficacitatea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA).

### a) Determinarea competențelor necesare

- 1. Identificarea competențelor:** Stabilim competențele necesare pentru fiecare poziție care are impact asupra siguranței alimentelor, inclusiv pentru furnizorii externi. Aceste competențe pot include cunoștințe tehnice, abilități practice și înțelegerea procedurilor SMSA.
- 2. Profiluri de post:** Elaborăm profiluri de post detaliate care specifică cerințele de competență pentru fiecare rol.

### b) Asigurarea competenței prin studii, instruire sau experiență adecvată

- 1. Evaluarea competențelor:** Efectuăm evaluări inițiale și periodice ale competențelor personalului, inclusiv ale echipei pentru siguranța alimentelor și ale celor responsabili pentru planul de control al pericolelor.
- 2. Formare și instruire:** Oferim programe de instruire și dezvoltare profesională pentru a ne asigura că personalul deține cunoștințele și abilitățile necesare. Instruirea acoperă aspecte precum:
  1. Principiile siguranței alimentelor.
  2. Procedurile și politicile organizației.
  3. Identificarea și controlul pericolelor.
- 1. Experiență adecvată:** Încurajăm acumularea de experiență practică prin rotația posturilor și participarea la proiecte specifice.

### c) Asigurarea unei echipe multidisciplinare pentru siguranța alimentelor

1. **Compoziția echipei:** Echipa pentru siguranța alimentelor este formată din membri cu diverse specializări, asigurând o combinație de cunoștințe în:
  1. Tehnologia alimentară.
  2. Procese de producție și echipamente.
  3. Controlul calității și microbiologie.
  4. Reglementări legale și standarde internaționale.
2. Colaborare interdepartamentală: Promovăm colaborarea între diferite departamente pentru a aborda toate aspectele legate de siguranța alimentelor în cadrul domeniului de aplicare a SMSA.

#### **d) Acțiuni pentru dobândirea competențelor necesare și evaluarea eficacității**

1. **Planuri de dezvoltare:** Atunci când identificăm nevoia de competențe suplimentare, stabilim planuri de dezvoltare care pot include:
  1. **Realocarea personalului deja angajat:** Redistribuim personalul existent în funcție de competențe și nevoi, oferind instruire suplimentară dacă este necesar.
  2. **Angajarea sau contractarea persoanelor competente:** Recrutăm noi angajați sau colaborăm cu experți externi care dețin competențele necesare.
2. **Evaluarea eficacității:** Monitorizăm și evaluăm eficacitatea acțiunilor întreprinse prin:
  1. Teste și evaluări post-instruire.
  2. Observarea performanței la locul de muncă.
  3. Feedback din partea supervizorilor și a colegilor.

#### **e) Păstrarea informațiilor documentate ca dovadă a competenței**

1. **Dosare de personal:** Păstrăm înregistrări ale calificărilor, certificărilor și experienței fiecărui angajat.
2. **Înregistrări de instruire:** Documentăm toate programele de instruire și participarea personalului la acestea.
3. **Acorduri cu experți externi:** În cazul colaborării cu furnizori externi, păstrăm contractele și acordurile care specifică competența, responsabilitățile și autoritatea acestora.

Organizația a identificat și stabilit competențele necesare pentru personalul echipei SMSA.

Fișa postului pentru persoanele din echipa sistemului de management al siguranței alimentului include competențe specifice legate de asigurarea și menținerea siguranței alimentare, respectiv:

##### **1. Cunoștințe tehnice și normative:**

1. Familiarizare cu legislația națională și internațională privind siguranța alimentară.
2. Cunoașterea standardelor și normelor de siguranță alimentară adoptate de firmă și alte standarde relevante.

##### **2. Capacitatea de analiză a riscurilor:**

1. Abilitatea de a identifica, evalua și gestiona riscurile asociate siguranței alimentelor.

2. Cunoștințe privind metodele de analiză a pericolelor și punctelor critice de control (HACCP).

### **3. Abilități de implementare și monitorizare a măsurilor de control:**

1. Capacitatea de a implementa proceduri pentru prevenirea contaminării și asigurarea siguranței alimentelor.
2. Monitorizarea proceselor și verificarea respectării procedurilor stabilite.

### **4. Abilități de gestionare a incidentelor:**

1. Cunoștințe privind gestionarea incidentelor legate de siguranța alimentară, inclusiv rechemarea produselor și investigarea cauzelor.
2. Capacitatea de a implementa măsuri corective și preventive adecvate.

### **5. Abilități de audit și raportare:**

1. Capacitatea de a realiza audituri interne și externe pentru evaluarea conformității cu standardele de siguranță alimentară.
2. Redactarea rapoartelor și comunicarea eficientă a rezultatelor către management.

### **6. Formare și educare a personalului:**

1. Abilități de instruire a personalului în vederea respectării normelor de siguranță alimentară.
2. Cunoștințe în dezvoltarea programelor de formare pentru echipă.

### **7. Abilități de coordonare și management:**

1. Capacitatea de a coordona echipa responsabilă cu implementarea și menținerea sistemului de management al siguranței alimentelor.
2. Planificarea și coordonarea activităților legate de siguranța alimentelor.

### **8. Abilități de comunicare și lucru în echipă:**

1. Comunicare eficientă cu echipele operaționale, furnizorii și alte părți interesate privind cerințele de siguranță alimentară.
2. Colaborarea cu alte departamente pentru a asigura conformitatea generală a organizației.

Prin implementarea acestor măsuri, organizația noastră se asigură că toți cei implicați în operarea și menținerea SMSA sunt competenți și capabili să contribuie la eficacitatea sistemului și la siguranța alimentelor produse.