

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.2. Programe preliminare	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.2.3 Elaborarea PRP		

8.2.3 Elaborarea PRP funcție de cerințele legale și de reglementare aplicabile, precum și cele convenite de comun acord cu clienții.

Organizația noastră se asigură că, atunci când selectează și/sau elaborează Programele Preliminare (PRP), sunt identificate toate cerințele legale și de reglementare aplicabile, precum și cele convenite de comun acord cu clienții. În acest proces, luăm în considerare următoarele aspecte:

Identificarea cerințelor legale și de reglementare aplicabile

1. **Analiza legislației:** Efectuăm o revizuire sistematică a tuturor legilor, regulamentelor și standardelor naționale și internaționale relevante pentru activitatea noastră, asigurându-ne că suntem la curent cu toate cerințele legale privind siguranța alimentelor.
2. **Monitorizarea modificărilor legislative:** Menținem un sistem de monitorizare continuă pentru a identifica și implementa prompt orice modificări sau actualizări ale cerințelor legale și de reglementare.
3. **Consultarea cu autoritățile competente:** Colaborăm cu autoritățile de reglementare și organizațiile profesionale pentru a ne asigura că interpretăm corect și aplicăm în mod adecvat cerințele legale.

Identificarea cerințelor convenite cu clienții

1. **Analiza contractelor și specificațiilor:** Examinăm cu atenție toate contractele și specificațiile tehnice furnizate de clienți pentru a identifica cerințele specifice legate de siguranța alimentelor.
2. **Comunicare proactivă:** Menținem un dialog deschis cu clienții noștri pentru a înțelege așteptările lor și pentru a ne asigura că putem îndeplini cerințele convenite.
3. **Personalizarea PRP-urilor:** Adaptăm Programele Preliminare pentru a reflecta cerințele specifice ale fiecărui client, asigurându-ne că acestea sunt integrate în sistemul nostru de management al siguranței alimentelor.

Luarea în considerare a părții aplicabile din seria ISO/TS 22002

1. Referință la ISO/TS 22002: Consultăm seria ISO/TS 22002 relevantă pentru sectorul nostru de activitate (de exemplu, ISO/TS 22002-1 pentru fabricarea alimentelor, ISO/TS 22002-2 pentru

catering etc.) pentru a identifica cerințele specifice privind PRP-urile.

2. **Implementarea cerințelor specifice:** Integrăm în PRP-urile noastre cerințele și recomandările specifice identificate în standardele ISO/TS 22002, asigurând conformitatea cu cele mai bune practici internaționale.
3. **Formare și conștientizare:** Instruim personalul cu privire la cerințele din ISO/TS 22002 aplicabile, pentru a asigura o implementare corectă și eficientă a acestora.

Luarea în considerare a standardelor, codurilor de bune practici și liniilor directoare aplicabile

1. **Adoptarea standardelor relevante:** Pe lângă ISO/TS 22002, luăm în considerare și alte standarde relevante, cum ar fi Codex Alimentarius, standardele naționale și reglementările UE aplicabile.
2. **Aplicarea codurilor de bune practici:** Implementăm coduri de bune practici recunoscute în industrie, care oferă ghiduri detaliate pentru menținerea siguranței alimentelor în toate etapele procesului de producție și distribuție.
3. **Consultarea liniilor directoare:** Utilizăm liniile directoare emise de organizații profesionale și autorități de reglementare pentru a ne îmbunătăți procesele și pentru a ne asigura că PRP-urile noastre sunt aliniate cu cele mai recente evoluții în domeniu.

Procesul de implementare

1. **Echipa pentru siguranța alimentelor:** Responsabilă pentru identificarea și evaluarea cerințelor legale, a cerințelor clienților și a standardelor aplicabile, echipa noastră asigură că toate aceste cerințe sunt integrate în PRP-uri.
2. **Revizuire și actualizare periodică:** PRP-urile sunt revizuite și actualizate în mod regulat pentru a reflecta schimbările în cerințele legale, cele ale clienților sau în standardele aplicabile.
3. **Documentare și înregistrări:** Toate PRP-urile, inclusiv modificările acestora, sunt documentate și păstrate ca informații documentate, asigurând trasabilitatea și conformitatea cu cerințele ISO 22000:2019.
4. **Instruire și conștientizare:** Asigurăm instruirea personalului relevant cu privire la noile cerințe și la modificările aduse PRP-urilor, pentru a garanta o implementare eficientă și conformă.

Beneficii ale abordării noastre

1. **Conformitate deplină:** Prin identificarea și integrarea tuturor cerințelor legale, de reglementare și ale clienților, ne asigurăm că operațiunile noastre respectă în totalitate standardele de siguranță alimentară.
2. **Îmbunătățirea performanței:** Luarea în considerare a celor mai recente standarde și bune practici ne permite să îmbunătățim continuu eficacitatea PRP-urilor și a sistemului nostru de management al siguranței alimentelor.
3. **Încredere sporită:** Demonstrarea angajamentului nostru față de siguranța alimentelor consolidează încrederea clienților, a autorităților și a altor părți interesate în capacitatea noastră de a furniza produse sigure și de calitate.

Prin aceste acțiuni, organizația noastră asigură și garantează că selectarea și/sau elaborarea Programelor Preliminare (PRP) se realizează cu o atenție deosebită la cerințele legale, de reglementare

și ale clienților, și luând în considerare standardele și ghidurile recunoscute la nivel internațional, precum alte coduri de bune practici aplicabile.