

8. Operare	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.4 Pregătire pentru situatii de urgentă	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.4.1. General		

8.4 Pregătire pentru situatii de urgentă și capacitate de răspuns

8.4.1 Generalități

Conformarea la cerința 8.4: Pregătire pentru situații de urgență și capacitate de răspuns

Organizația noastră din industria alimentară a implementat proceduri robuste pentru răspunsul la situații de urgență sau incidente potențiale care pot avea impact asupra siguranței alimentelor și care sunt relevante pentru rolul nostru în cadrul lanțului alimentar. Managementul de la cel mai înalt nivel este direct implicat în asigurarea eficacității acestor proceduri.

Implementarea procedurilor de răspuns la situații de urgență

- 1. Identificarea riscurilor potențiale:** Am efectuat o evaluare detaliată a riscurilor pentru a identifica situațiile de urgență și incidentele potențiale care ar putea afecta siguranța alimentelor. Acestea includ, dar nu se limitează la:
 - 1. Contaminarea accidentală sau intenționată a produselor.**
 - 2. Defecțiuni majore ale echipamentelor critice.**
 - 3. Interuperea utilităților esențiale (apă, energie electrică).**
 - 4. Dezastre naturale (inundații, cutremure).**
 - 5. Incendii și explozii.**
 - 6. Acte de sabotaj sau terorism.**
- 2. Elaborarea planurilor de urgență:**
 - 1. Proceduri detaliate:** Am dezvoltat planuri de urgență specifice pentru fiecare tip de incident identificat, care descriu pașii de acțiune, responsabilitățile și resursele necesare.
 - 2. Coordonarea cu autoritățile:** Planurile noastre sunt aliniate cu cerințele autorităților locale și naționale, asigurând o colaborare eficientă în caz de urgență.
- 3. Formarea echipelor de răspuns:**
 - 1. Echipa de management a crizelor:** Am stabilit o echipă dedicată, formată din membri cheie ai personalului, responsabilă cu gestionarea situațiilor de urgență.
 - 2. Responsabilități clare:** Fiecare membru are roluri și responsabilități bine definite, inclusiv coordonarea evacuării, comunicarea cu autoritățile și gestionarea comunicării interne și externe.

Mentținerea informațiilor documentate

1. Documentarea procedurilor:

1. **Manual de urgență:** Toate procedurile de răspuns la situații de urgență sunt colectate într-un manual accesibil tuturor angajaților și actualizat periodic.
2. **Instrucțiuni de lucru:** Instrucțiuni specifice sunt afișate în zonele critice și distribuite personalului relevant.

2. Înregistrări ale instruirilor și exercițiilor:

1. **Programe de instruire:** Păstrăm înregistrări ale tuturor sesiunilor de instruire privind pregătirea pentru situații de urgență, inclusiv lista participanților și subiectele acoperite.
2. **Exerciții și simulări:** Organizăm exerciții periodice de simulare a situațiilor de urgență, iar rezultatele și lecțiile învățate sunt documentate și analizate pentru îmbunătățire.

Comunicarea și conștientizarea

1. Instruirea personalului:

1. **Formare inițială și continuă:** Toți angajații primesc instruire inițială la angajare și actualizări periodice privind procedurile de urgență.
2. **Conștientizarea importanței:** Subliniem importanța respectării procedurilor de urgență pentru protejarea siguranței alimentelor și a personalului.

2. Sisteme de alarmă și notificare:

1. **Alarmer și semnalizări:** Instalăm sisteme de alarmă auditive și vizuale în întreaga facilități pentru a alerta rapid personalul în caz de urgență.
2. **Canale de comunicare:** Stabilim canale de comunicare eficiente, cum ar fi linii telefonice dedicate și grupuri de mesagerie, pentru a asigura transmiterea rapidă a informațiilor.

Coordonarea cu părțile externe

1. Colaborarea cu autoritățile:

1. **Contacte de urgență:** Menținem o listă actualizată cu datele de contact ale serviciilor de urgență locale, autorităților sanitare și altor organisme relevante.
2. **Partajarea planurilor:** Furnizăm autorităților, la cerere, informații despre planurile noastre de urgență și participăm la inițiative comune de pregătire.

2. Informarea furnizorilor și clienților:

1. **Proceduri de notificare:** În cazul unui incident care poate afecta lanțul alimentară, avem proceduri pentru a informa prompt furnizorii și clienții afectați.

Revizuirea și îmbunătățirea continuă

1. Analiza incidentelor:

1. **Investigarea cauzelor:** După orice incident sau exercițiu, analizăm cauzele și efectele pentru a identifica oportunități de îmbunătățire.
2. **Implementarea acțiunilor corective:** Stabilim planuri de acțiune pentru a corecta deficiențele identificate și pentru a preveni reapariția problemelor.

2. Actualizarea procedurilor:

1. **Revizuiți periodice:** Procedurile de urgență sunt revizuite cel puțin anual sau ori de câte ori apar schimbări în operațiuni, tehnologii sau reglementări.
2. **Feedback de la personal:** Încurajăm angajații să ofere feedback și sugestii pentru îmbunătățirea planurilor de urgență.

Asigurarea conformității

1. Cerințe legale și de reglementare:

1. **Identificarea cerințelor:** Monitorizăm și respectăm toate cerințele legale și de reglementare aplicabile privind pregătirea și răspunsul la situații de urgență în industria alimentară.
2. **Audituri și inspecții:** Participăm activ la audituri interne și externe pentru a verifica conformitatea și eficacitatea procedurilor noastre.

2. Integrarea în SMSA:

1. **Coerență cu sistemul de management:** Procedurile de urgență sunt integrate în Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor, asigurând o abordare unitară și eficientă.
2. **Documentare conformă:** Toate informațiile sunt păstrate ca informații documentate, în conformitate cu cerințele ISO 22000:2019, asigurând trasabilitatea și accesibilitatea.

Prin implementarea acestor măsuri, organizația noastră demonstrează un angajament solid față de pregătirea pentru situații de urgență și capacitatea de răspuns, protejând astfel siguranța alimentelor și contribuind la continuitatea operațiunilor noastre în cadrul lanțului alimentar. Managementul de la cel mai înalt nivel joacă un rol esențial în asigurarea eficacității acestor proceduri, promovând o cultură a siguranței și a responsabilității în întreaga organizație.