

8. Operațiuni	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
8.5 Controlul pericolelor	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 08
8.5.4. Planul de control al pericolelor (planul HACCP/OPRP)		

8.5.4.4 Acțiuni întreprinse atunci când limitele critice sau criteriile de acțiune nu sunt respectate

Organizația noastră a implementat un protocol detaliat de acțiuni corective și corecții pentru gestionarea situațiilor în care limitele critice sau criteriile de acțiune nu sunt respectate. Acest protocol asigură că produsele nesigure nu sunt eliberate, cauzele neconformităților sunt identificate și eliminate, iar riscul de reapariție este redus la minimum.

1. Protocolul de Acțiuni Corective și Corecții

a) Prevenirea Eliberării Produselor Nesigure

1. **Izolarea Produselor Afectate:** Imediat după detectarea unei abateri, produsele potențial nesigure sunt izolate și reținute din procesul de distribuție.

Exemplu: Dacă temperatura pasteurizării scade sub 72°C, lotul afectat este retras și marcat corespunzător pentru a preveni utilizarea sa.

1. **Evaluarea Produselor Afectate:** Produsele afectate sunt evaluate pentru a determina dacă pot fi reparate, reprocesate sau distruse în conformitate cu procedurile interne.

Exemplu: Produsele care nu au atins temperatura necesară sunt reprocesate prin repasteurizare sau eliminate din lanțul de producție.

b) Identificarea Cauzei Neconformității

1. **Analiza Cauzelor:** Echipa pentru siguranța alimentelor efectuează o analiză detaliată pentru a identifica cauza principală a neconformității.

Exemplu: Dacă temperatura pasteurizării a scăzut, se investighează funcționarea echipamentului, procedurile de operare și eventualele erori umane.

1. **Utilizarea Metodelor de Analiză:** Se aplică metode de analiză a cauzelor, cum ar fi Diagrama Ishikawa sau metoda celor cinci de ce, pentru a asigura identificarea corectă a problemei.

Exemplu: Utilizarea Diagramei Ishikawa pentru a determina dacă problema a fost cauzată de echipamente defecte, erori de operare sau lipsa de întreținere.

c) Asigurarea Conformității Parametrilor Controlați

1. **Recalibrarea și Ajustarea Echipamentelor:** Echipamentele utilizate pentru monitorizarea parametrilor critici sunt recalibrate și ajustate pentru a asigura că funcționează corect.

Exemplu: Recalibrarea termometrelor utilizate în pasteurizare pentru a asigura măsurători precise.

1. **Revizuirea Procedurilor de Operare:** Procedurile de operare sunt revizuite și actualizate pentru a preveni recurența abaterilor.

Exemplu: Actualizarea procedurilor de monitorizare a temperaturii și instruirea personalului pentru a respecta noile standarde.

d) Prevenirea Reaparității Neconformităților

1. **Îmbunătățirea Programele Preliminare Operaționale (OPRP):** Se identifică și implementează îmbunătățiri în PRP-uri pentru a preveni apariția neconformităților similare.

Exemplu: Introducerea unei verificări suplimentare a echipamentelor înainte de începerea procesului de pasteurizare.

1. **Formarea și Conștientizarea Personalului:** Personalul este instruit și conștientizat asupra importanței respectării procedurilor și identificării rapide a potențialelor abateri.

Exemplu: Organizarea de sesiuni de training pentru operatorii de linie privind monitorizarea și raportarea abaterilor de temperatură.

2. Implementarea Corecțiilor și Acțiunilor Corective

a) Proceduri de Corecție

1. **Instrucțiuni Documentate:** Procedurile pentru corecții sunt documentate clar și accesibile personalului relevant.

Exemplu: Manualul de calitate include pașii specifici pentru retragerea și reprocesarea produselor afectate.

b) Proceduri de Acțiune Corectivă

1. **Pași Clar Definiți:** Pașii de urmat în cazul depășirii limitelor critice sau a neîndeplinirii

criteriilor de acțiune sunt bine definiți.

Exemplu: Procedura de acțiune corectivă include oprirea imediată a procesului, izolarea lotului afectat și notificarea echipei de management.

3. Documentarea Procesului și Justificarea Deciziilor

1. **Menținerea Documentației:** Toate corecțiile și acțiunile corective sunt documentate în detaliu, incluzând motivele și pașii întreprinși.

Exemplu: Înregistrări ale incidentelor de abateri de temperatură și acțiunile corective implementate.

1. **Justificarea Deciziilor:** Fiecare decizie de corecție sau acțiune corectivă este justificată prin analiza cauzelor și impactului asupra siguranței alimentelor.

Exemplu: Justificarea reasamblării echipamentului defect și implementarea unor măsuri suplimentare de monitorizare.

4. Responsabilități și Autorități

1. **Desemnarea Responsabilităților:** Personalul responsabil pentru implementarea corecțiilor și acțiunilor corective este desemnat clar, având autoritatea necesară pentru a lua decizii rapide.

Exemplu: Supervizorii de linie au autoritatea de a opri producția și de a iniția procedurile de retragere a produselor afectate.

1. **Comunicarea Internă și Externă:** Comunicarea eficientă între departamente și cu părțile interesate este asigurată pentru gestionarea promptă a neconformităților.

Exemplu: Notificarea imediată a echipei de management și a furnizorilor în cazul detectării unor abateri critice.

5. Asigurarea Conformității și Prevenirea Reapariției

1. **Monitorizarea Eficienței Acțiunilor Corective:** Eficiența acțiunilor corective este monitorizată și evaluată pentru a asigura că problemele au fost rezolvate complet.

Exemplu: Revizuirea rezultatelor reprocesării și confirmarea că temperatura pasteurizării a fost menținută corespunzător.

1. **Îmbunătățirea Continuă:** Feedback-ul din monitorizări și audituri este utilizat pentru a îmbunătăți continuu procesele și măsurile de control.

Exemplu: Implementarea unor noi tehnologii de monitorizare a temperaturii bazate pe feedback-ul din audituri interne.

6. Menținerea și Actualizarea Informațiilor Documentate

1. **Informații Documentate:** Toate procedurile, rapoartele de corecții și acțiuni corective sunt păstrate într-un sistem organizat și accesibil pentru audituri.

Exemplu: Utilizarea unui sistem electronic de management al documentelor pentru stocarea și accesarea rapidă a informațiilor relevante.

1. **Actualizarea Procedurilor:** Procedurile de corecție și acțiune corectivă sunt revizuite și actualizate periodic pentru a reflecta schimbările în procese, tehnologii sau cerințe legale.

Exemplu: Revizuirea anuală a procedurilor de corecție pe baza noilor reglementări privind siguranța alimentelor.

Prin implementarea unui protocol detaliat de corecții și acțiuni corective, conform cerinței, organizația noastră se asigură că orice abatere de la limitele critice sau criteriile de acțiune este gestionată eficient. Acest proces include prevenirea eliberării produselor nesigure, identificarea și eliminarea cauzelor neconformităților, asigurarea conformității parametrilor controlați și prevenirea reapariției problemelor. Menținerea informațiilor documentate și actualizarea continuă a procedurilor ne permite să respectăm cerințele legale, de reglementare și ale clienților, garantând astfel furnizarea de produse alimentare sigure și de înaltă calitate.