

9. Evaluarea performanței	Manual SMSA	Ediția 2025 / rev 02
9.1. Monitorizare, măsurare, analiză și evaluare	Cod: FSMS-MA-001	Cerința: 09
9.1.1. Generalități		

9. Evaluarea performanței

9.1. Monitorizare, măsurare, analiză și evaluare

9.1.1. Generalități

Organizația noastră a implementat un sistem comprehensiv de monitorizare, măsurare, analiză și evaluare. Acest sistem este esențial pentru asigurarea performanței și eficacității Sistemului de Management al Siguranței Alimentare (SMSA), contribuind la îmbunătățirea continuă și la menținerea conformității cu standardele internaționale și reglementările legale.

1. Determinarea elementelor de monitorizat și măsurat

Organizația noastră a identificat și stabilit ce elemente sunt necesare pentru a fi **monitorizate și măsurate** pentru a asigura siguranța alimentelor și eficacitatea SMSA. Aceste elemente includ:

a) Parametri Critici de Control (CCP)

- Temperaturi
- Nivelurile de pH
- Concentrația de contaminanți microbiologici
- Detectarea metalelor

b) Programele Preliminare Operaționale (PRP)

- Curățenia și dezinfectarea echipamentelor
- Controlul dăunătorilor
- Managementul deșeurilor

- Recepția și inspecția materiilor prime
- Depozitarea Materiilor Prime și Produselor Finite
- Prelucrarea Alimentelor
- Controlul Temperaturii și Umidității
- Igiena și Sanitația Spațiilor de Producție
- Igiena personalului și facilitățile pentru angajați
- Depozitarea
- Trasabilitate
- Controlul Calității Produselor Finite

c) Indicatori de Performanță (KPIs)

- Rata de conformitate a produselor
- Numărul de neconformități identificate
- Eficiența acțiunilor corective implementate

2. Metodele de Monitorizare, Măsurare, Analizare și Evaluare

Pentru a asigura **rezultate valide și fiabile**, organizația noastră utilizează metode adecvate pentru fiecare tip de monitorizare și măsurare. Aceste metode includ:

a) Metode de Monitorizare și Măsurare

- **Termometre calibrate** pentru monitorizarea
- **Umidometre calibrate** pentru monitorizarea umidității
- **pH-metre digitale** pentru măsurarea nivelurilor de aciditate.
- **Teste microbiologice** pentru detectarea contaminanților.
- **Teste de rapide** pentru detectarea contaminanților
- **Inspecții vizuale** pentru evaluarea curățeniei și integrității ambalajelor.

b) Metode de Analiză și Evaluare

- **Analiza statistică** a datelor de monitorizare pentru identificarea tendințelor.
- **Diagrame de control** pentru monitorizarea variațiilor procesului.
- **Analiza cauzelor rădăcină** pentru neconformități identificate.

3. Frecvența Monitorizării și Măsurării

Organizația a stabilit intervale specifice pentru **monitorizarea și măsurarea** fiecărui element identificat, în funcție de importanța și riscul asociat acestuia:

a) CCP-uri

- **Monitorizare continuă** electronica automată cu avertizare și înregistrare pentru parametri

critici.

- **Verificări zilnice** cu frecvența din fișe pentru verificarea funcționării monitorizării.

b) PRP-uri

- **Inspecții zilnice** preoperaționale.
- **Inspecții aleatorii zilnice operaționale**
- **Verificări săptămânale** ale controlului dăunătorilor.

c) KPIs

- **Raportări lunare** privind rata de conformitate și numărul de neconformități.
- **Revizui trimestriale** ale eficienței acțiunilor corective.

4. Analiza și evaluarea rezultatelor monitorizării și măsurării

Rezultatele monitorizării și măsurării sunt **analizate și evaluate** periodic pentru a determina performanța și eficacitatea SMSA:

a) Momentul analizării și evaluării

- **Analiză zilnică** pentru monitorizarea proceselor critice.
- **Evaluare zilnică și săptămânală** a datelor colectate din PRP-uri.
- **Revizuire lunară** a indicatorilor de performanță și a rezultatelor auditărilor.

b) Responsabilitatea Analizei și Evaluării

- **Echipa de Calitate** este responsabilă pentru **analiza datelor și evaluarea CCP**.
- **Managerul de Calitate** coordonează procesul de analiză și raportează rezultatele către managementul de la cel mai înalt nivel.

5. Păstrarea informațiilor documentate

Organizația noastră asigură păstrarea **informațiilor documentate** ca dovadă a rezultatelor monitorizării, măsurării, analizei și evaluării:

a) Tipurile de informații documentate

- **Înregistrări de monitorizare** și măsurare pentru fiecare CCP și OPRP.
- **Fișe de monitorizare și aplicare**
- **Rapoarte de analiză** a datelor și evaluări de performanță.
- **Documente de audit** intern și extern.
- **Rapoarte de acțiuni corective și preventive.**

b) Securitatea și accesibilitatea documentelor

- **Stocarea electronică** a tuturor înregistrărilor într-un sistem securizat de management al calității.
- **Acces restrictiv** pentru personalul autorizat și pentru audituri interne și externe.

6. Evaluarea performanței și eficacității SMSA

Organizația noastră evaluează constant **performanța și eficacitatea SMSA** pentru a asigura îmbunătățirea continuă:

a) Evaluarea performanței

- **Analiza tendințelor** din datele colectate pentru a identifica posibile îmbunătățiri.
- **Revizuirea KPI-urilor** pentru a măsura succesul obiectivelor stabilite.

b) Îmbunătățirea continuă

- Implementarea acțiunilor de îmbunătățire bazate pe rezultatele evaluărilor.
- **Actualizarea procedurilor** și a politicilor în funcție de feedback-ul și rezultatele analizelor.

7. Responsabilități și Autorități

- Echipa de Siguranță Alimentară:
 - Responsabilă pentru **monitorizarea și măsurarea** conform procedurilor stabilite.
 - Realizează **analiza și evaluarea** datelor pentru a asigura eficacitatea SMSA.
- Managerul de Calitate:
 - Coordonează activitățile de monitorizare, măsurare și evaluare.
 - Raportează rezultatele către managementul de la cel mai înalt nivel și propune acțiuni de îmbunătățire.
- Personalul Operațional:
 - Execută activitățile de monitorizare și măsurare conform instrucțiunilor și procedurilor stabilite.
 - Raportează imediat orice abateri sau neconformități detectate.

Prin implementarea unui sistem detaliat de monitorizare, măsurare, analiză și evaluare, organizația noastră se conformează cerinței. Determinăm ce trebuie monitorizat și măsurat, utilizăm metode adecvate pentru a obține rezultate valide, stabilim frecvențe clare pentru activitățile de monitorizare și măsurare, și delegăm responsabilități clare pentru analiza și evaluarea rezultatelor. Documentăm riguros toate activitățile și evaluăm constant performanța și eficacitatea SMSA, asigurând astfel îmbunătățirea continuă și menținerea standardelor înalte de siguranță alimentară. Această abordare contribuie la prevenirea riscurilor, asigurarea calității produselor și consolidarea încrederii consumatorilor în brandul nostru.