

# Document de Referință pentru ISO 22000

## Titlul: Sistem de management al siguranței alimentare conform ISO 22000

---

### Introducere

#### Scop și domeniu de aplicare:

Standardul ISO 22000 specifică cerințele pentru un sistem de management al siguranței alimentare care să asigure că produsele alimentare sunt sigure pentru consum. Acesta se aplică tuturor organizațiilor din lanțul alimentar, de la producători de hrană pentru animale și fermieri, la procesatori de alimente, operatori de transport și depozitare, și până la punctele de vânzare cu amănuntul și servicii alimentare.

**Definiții și termeni:** Pentru claritate, acest document utilizează următorii termeni și definiții:

- **Siguranța alimentară:** Asigurarea că alimentele nu vor cauza efecte adverse asupra sănătății consumatorului atunci când sunt preparate și/sau consumate conform destinației de utilizare.
- **Punct Critic de Control (CCP):** Un punct, pas sau procedură în cadrul unui proces alimentar unde poate fi aplicat un control și unde este esențial pentru a preveni sau elimina un pericol pentru siguranța alimentară sau a-l reduce la un nivel acceptabil.
- **Analiza Pericolelor și Punctelor Critice de Control (HACCP):** Un sistem care identifică, evaluează și controlează pericolele semnificative pentru siguranța alimentară.

### Cerințe Generale

- **Imparțialitate și independență:** Organizația trebuie să demonstreze imparțialitate și independență în toate activitățile sale de siguranță alimentară. Politicile trebuie să fie stabilite pentru a asigura că toate deciziile sunt luate fără influență externă și că personalul nu este implicat în activități care ar putea compromite obiectivitatea.
- **Confidențialitate:** Protejarea informațiilor confidențiale ale clienților și furnizorilor este esențială. Organizația trebuie să aibă politici stricte pentru a preveni accesul neautorizat la date și pentru a asigura că toate informațiile sunt gestionate conform reglementărilor legale privind confidențialitatea.

### Cerințe Structurale

- **Organizarea și responsabilitățile:** Organizația trebuie să aibă o structură organizatorică clar definită, cu roluri și responsabilități bine stabilite în ceea ce privește siguranța alimentară. Organigrama trebuie să fie actualizată periodic pentru a reflecta schimbările în structura de management și pentru a asigura eficiența operațiunilor.
- **Managementul riscurilor:** Identificarea și evaluarea riscurilor este crucială pentru prevenirea problemelor legate de siguranța alimentară. Organizația trebuie să implementeze un sistem de management al riscurilor care include identificarea

riscurilor potențiale, evaluarea impactului acestora și dezvoltarea de măsuri preventive și corective.

## Cerințe de Resurse

- **Personal:** Personalul implicat în siguranța alimentară trebuie să aibă calificările necesare și să participe la programe de formare continuă pentru a-și menține competențele. Fiecare angajat trebuie să fie evaluat periodic pentru a se asigura că îndeplinește standardele de performanță.
- **Infrastructură:** Echipamentele și facilitățile organizației trebuie să fie adecvate și bine întreținute pentru a asigura siguranța alimentară. Organizația trebuie să aibă proceduri pentru verificarea și întreținerea echipamentelor conform specificațiilor producătorului.

## Cerințe Procesuale

- **Programul HACCP:** Organizația trebuie să implementeze și să mențină un program HACCP care include analiza pericolelor și identificarea punctelor critice de control. Fiecare pericol semnificativ trebuie să fie identificat și controlat pentru a preveni riscurile pentru siguranța alimentară.
- **Colectarea datelor:** Colectarea datelor trebuie să fie realizată sistematic și riguros. Organizația trebuie să stabilească proceduri clare pentru colectarea datelor privind riscurile și pericolele asociate cu produsele alimentare.
- **Monitorizarea și verificarea:** Procesul de monitorizare trebuie să includă proceduri pentru a verifica eficacitatea măsurilor de control. Organizarea trebuie să documenteze toate rezultatele monitorizării și să implementeze acțiuni corective atunci când sunt identificate neconformități.
- **Raportarea și comunicare:** Rezultatele evaluării siguranței alimentare trebuie să fie raportate într-un mod clar și accesibil. Organizația trebuie să comunice aceste rezultate părților interesate relevante și să asigure transparența procesului.

## Managementul calității

- **Sistemul de management al calității:** Implementarea unui sistem de management al calității este esențială pentru conformitatea cu ISO 22000. Acesta trebuie să includă politici și proceduri pentru toate aspectele legate de siguranța alimentară, de la producție până la distribuție.
- **Controlul documentelor:** Documentele și înregistrările trebuie să fie gestionate riguros pentru a asigura că sunt corecte și disponibile atunci când este necesar. Organizația trebuie să aibă proceduri pentru crearea, revizuirea, aprobarea și distribuirea documentelor.
- **Îmbunătățirea continuă:** Organizația trebuie să se angajeze în îmbunătățirea continuă a proceselor și metodologiilor utilizate pentru siguranța alimentară. Acest lucru poate include evaluări periodice, feedback-ul angajaților și al clienților, și implementarea de acțiuni corective și preventive.

## Evaluare și Audit

- **Audit intern:** Auditurile interne sunt esențiale pentru a verifica conformitatea cu cerințele ISO 22000. Organizația trebuie să planifice și să efectueze audituri interne

regulate pentru a evalua eficacitatea sistemului de management al siguranței alimentare și pentru a identifica oportunități de îmbunătățire.

- **Revizuirea managementului:** Managementul organizației trebuie să revizuiască periodic performanța sistemului de management al siguranței alimentare. Această revizuire trebuie să includă evaluarea rezultatelor auditului intern, feedback-ul clienților și al personalului, și identificarea acțiunilor necesare pentru îmbunătățire.

## **Managementul neconformităților**

- **Identificarea și controlul neconformităților:** Procedurile pentru identificarea și controlul neconformităților trebuie să fie bine definite. Organizația trebuie să documenteze toate neconformitățile, să analizeze cauzele acestora și să implementeze acțiuni corective pentru a preveni recurența.
- **Acțiuni corective și preventive:** Organizația trebuie să dezvolte și să implementeze acțiuni corective și preventive bazate pe analiza cauzelor neconformităților. Aceste acțiuni trebuie să fie monitorizate și evaluate pentru a asigura eficacitatea lor.

## **Satisfacția clienților**

- **Feedback-ul clienților:** Colectarea și analiza feedback-ului de la clienți este crucială pentru îmbunătățirea serviciilor organizației. Organizația trebuie să aibă proceduri pentru a colecta feedback-ul și pentru a-l folosi în evaluarea performanței.
- **Îmbunătățirea satisfacției clienților:** Organizația trebuie să implementeze măsuri pentru a îmbunătăți satisfacția clienților. Acestea pot include îmbunătățiri în comunicare, reducerea timpilor de așteptare și asigurarea unei experiențe pozitive pentru clienți.