



# Elaborarea unui sistem de management al calității

## Etapele implementării sistemului sunt următoarele:

1. Politica siguranței alimentare (definirea scopului).
2. Constituirea și organizarea echipei HACCP.
3. Descrierea produsului (specificații despre produs) și identificarea utilizării intenționate.
4. Elaborarea diagramei de flux tehnologic și verificarea pe teren.
5. Identificarea pericolelor potențiale.
6. Evaluarea riscurilor potențiale.
7. Determinarea punctelor critice de control (PCC).
8. Stabilirea limitelor critice.
9. Stabilirea sistemului de monitorizare.
10. Stabilirea acțiunilor corective.
11. Stabilirea procedurilor de verificare.
12. Stabilirea documentației și a înregistrărilor

# 1. Politica siguranței alimentare

Implementarea unui sistem de management al calității și implicit al sistemului HACCP presupune, ca o primă etapă, **formularea politicii calității unității de producție**, definită ca un ghid care indică obiectivele care se numesc a fi realizate privind respectarea prevederilor GMP, GHP și implementarea unui sistem de management al siguranței alimentare bazat pe metoda HACCP.

De regulă, politica se constituie sub forma scrisă a unui document sintetic. În continuare sunt prezentate principalele elemente de analiză ce vor fi cuprinse în politica pentru calitate a unei unități de producție care vizează și siguranța alimentului.

## Elemente de analiză:

**Producător:** Cine suntem noi?

Ce producem noi, ce facem noi?

Care este locul nostru în lanțul agro-alimentar?

**Produs:** Care sunt produsele noastre?

**Scop:** Care sunt scopurile pe care le urmărim?

(Referitor la siguranța alimentelor)

**Client:** Ce așteaptă clienții noștri de la noi?

(De verificat întrebările frecvente!)

**Legislație:** Care sunt obligațiile legale?

**Obiective:** Ce standarde ne propunem singuri să respectăm?

**Modalități:** Cum ne vom realiza obiectivele referitor la:

☐ clienții noștri (reclamații, etc.)

☐ furnizorii noștri (specificații, audituri)

☐ produsele (HACCP)

☐ colaboratorii proprii (instruire, responsabilități, comunicare)

**Organizare:** Planificare și control  
o sistemul HACCP

o echipa HACCP

o bugetul.

## 2. Constituirea și organizarea echipei HACCP

**Echipa HACCP** este structura operațională indispensabilă implementării sistemului HACCP. Este necesară crearea unei echipe pluridisciplinare formată din specialiști cu experiență. Acesta reunește participanții dintr-o unitate de producție ce au dobândit cunoștințele specifice și o experiență în controlul calității (managementul general, responsabilul de calitate, experții tehnici, maiștrii, muncitori etc.)

Echipa trebuie să fie alcătuită din maximum 5-6 persoane, în funcție de necesități. Structura echipei trebuie să fie funcțională și absolut neierarhică. Echipa HACCP va colabora cu personalul de pe teren care se va ocupa de punerea în practică ulterior a sistemului HACCP. Valoarea studiului va consta în cunoașterea completă a produsului, procesului și a pericolelor luate în studiu.

## Managerul general împreună cu responsabilul HACCP vor întreprinde următoarele acțiuni:

- organizarea Departamentului igienă-siguranța alimentului;
- evaluarea și selecția personalului ;
- organizarea echipei HACCP;
- stabilirea responsabilităților și documentarea fișelor de post;
- stabilirea regulamentului de funcționare a echipei HACCP;
- stabilirea programului de lucru și a planului de instruire.

Responsabilitățile și atribuțiile liderului echipei HACCP sunt următoarele:

- ☐ selectarea membrilor echipei HACCP;
- ☐ propunerea unor schimbări în echipă dacă este nevoie;
- ☐ coordonarea muncii echipei HACCP;
- ☐ este reprezentantul echipei în relațiile cu managementul întreprinderii;
- ☐ împarte responsabilitățile celorlalți membri ai echipei HACCP;
- ☐ asigură aplicarea corespunzătoare a conceptului HACCP;
- ☐ asigură atingerea scopului implementării sistemului HACCP;
- ☐ prezidează întâlnirile echipei HACCP în cadrul cărora membrii să își poată exprima deschis ideile.
- ☐ urmărește aplicarea în practică a deciziilor echipei HACCP;

Secretarul echipei HACCP are următoarele responsabilități:

- o organizează întâlnirile membrilor echipei;
- o înregistrează rezultatele întâlnirilor membrilor echipei;
- o înregistrează deciziile luate de echipa HACCP.

# Descrierea produsului (specificații despre produs)

În această etapă, echipa HACCP trebuie să realizeze un adevărat audit a produsului, care să cuprindă: descrierea completă a materiilor prime, ingredientelor, materialelor de ambalare și a produselor finite.

**Materiile Prime** și ingrediente se va preciza natura lor, ponderea în procesul finit, caracteristicile fizico-chimice și microbiologice, condițiile de prelucrare, intervențiile tehnologice la care sunt supuse și condițiile de depozitare. Pentru a fi mai practici, se pot realiza niște fișe cu specificații despre produs.

**Descrierea produsului** reprezintă o etapă foarte importantă, deoarece contribuie la identificarea pericolelor potențiale care ar putea afecta inocuitatea produselor alimentare și în final sănătatea consumatorului. Tot în această etapă se va realiza și identificarea utilizării intenționate a produsului, cât și a categoriei de consumatori ai produsului.

Această abordare constă în precizarea valabilității stabilității la utilizare în vederea prevenirii unei folosiri inadecvate, neintenționate a acestuia care ar putea prejudicia consumatorul neavizat

De asemenea, echipa HACCP va trebui să identifice dacă produsul se adresează consumatorului general sau vreunei categorii „sensibile” (copii, vârstnici, diabetici, etc.) de consumatori, precizând foarte clar aceste detalii pe eticheta produsului, respectând în același timp cerințele legislației în vigoare.



## 4. Informații despre proces

Etapele principale:

- descrierea procesului de producție și detalierea sa sub forma unor diagrame;
- alcătuirea unui plan al spațiilor de producție;
- verificări la fața locului.

## Elaborarea diagramei de flux tehnologic

Pentru realizarea planului HACCP la un anumit produs alimentar, este absolut necesar a se aborda o diagramă de flux tehnologic detaliată, pentru acel produs luat în studiu care va avea un caracter specific, personalizat.

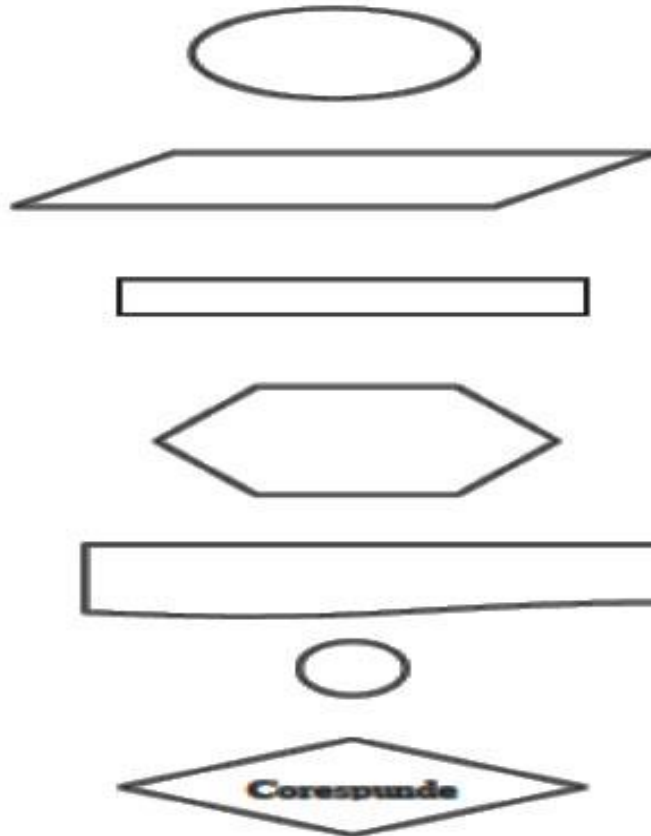
Diagrama de flux permite o mai bună identificare a punctelor sau căilor de contaminare din secția de producție, ceea ce ajută la stabilirea mai ușoară a măsurilor de prevenire a contaminării fizice, chimice și microbiologice.

Pentru realizarea unei diagrame de flux tehnologic reprezentativă, care să furnizeze mai multe informații se recomandă folosirea simbolurilor standardizate conform ISO 9004.

Prezentarea etapelor din procesul tehnologic de fabricație trebuie să conțină informații utile în legătură cu natura procedeeilor de fabricație, echipamentul, materialele constructive, caracteristicile procedeeului, fluxul de materii prime și produs finit. Dacă se lucrează cu ajutorul diagramei de flux, pot fi mai ușor identificate punctele sau căile de contaminare în secția de fabricație și pot fi astfel stabilite modalitățile de prevenire a contaminării.

# Simboluri utilizate conform ISO 9004

## Simboluri utilizate la elaborarea diagramelor de flux tehnologic (flowchart)



**Început sau sfârșit de activitate**

**Produs (materie primă, ambalaj, semifabricat, deșeu) care intră sau iese din proces**

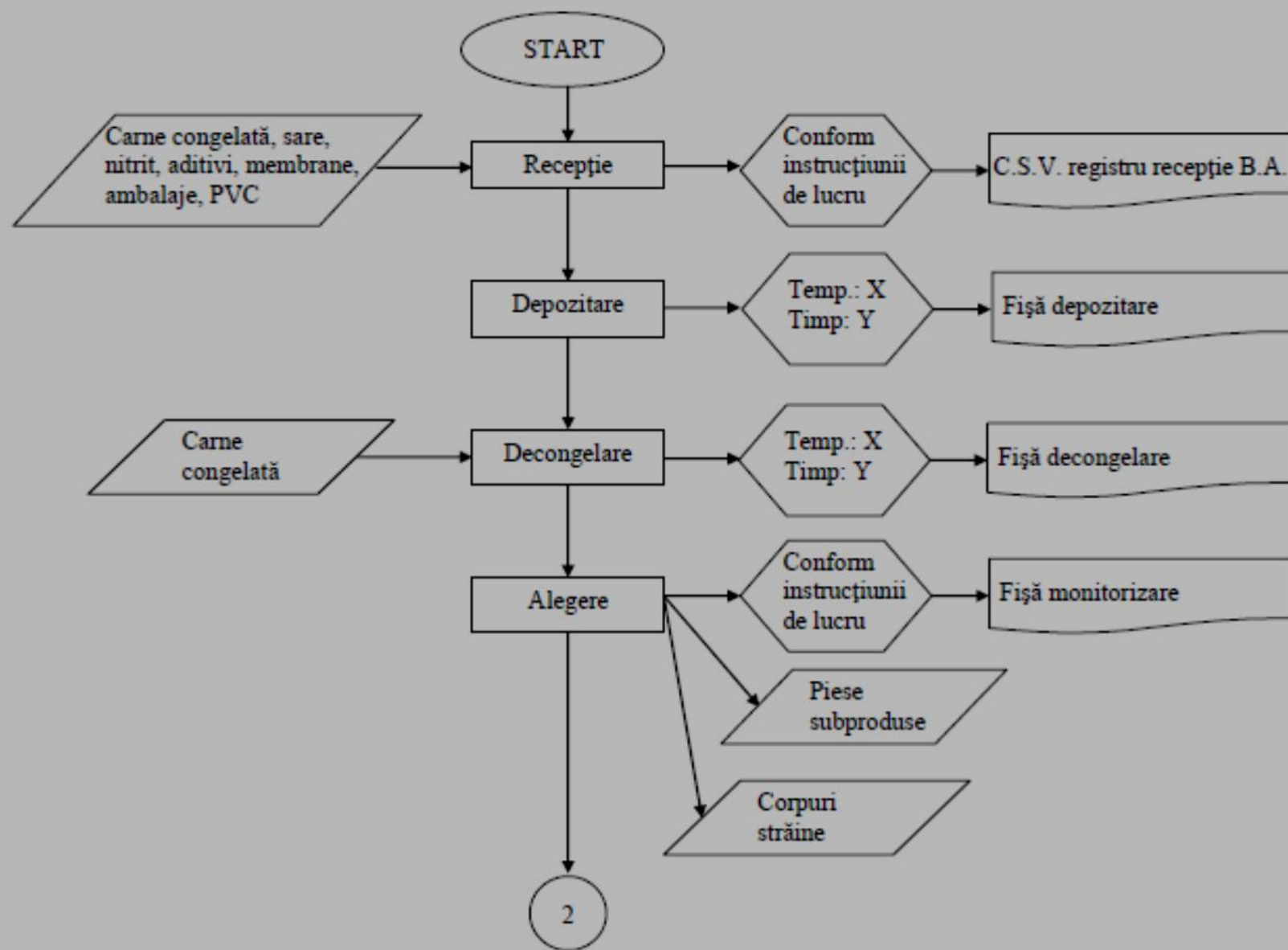
**Proces sau operație din fluxul tehnologic**

**Control proces în care se înscriu temperatura, timpul, turația etc. sau nr. instrucțiunii tehnologice aferente**

**Document în care se înscriu datele măsurate în proces**

**Conexiune spre un alt proces tehnologic sau pagină**

**Decizia luată ca urmare a unui control (chiar și organoleptic)**



## **Fluxul tehnologic**

trebuie să urmărească traseul materiilor prime începând cu intrarea acestora în unitatea de producție, traseul produselor intermediare, al deșeurilor, al subproduselor, până la produsul final. Diagrama de flux, alături de specificațiile despre produs, reprezintă elemente cheie absolut necesare etapei următoare care constă în identificarea pericolelor potențiale și a măsurilor de prevenire.

## **Planul de amplasare a spațiilor de producție**

Pe lângă schema tehnologică bloc și schema de flux, va fi schițat și planul de amplasare al secției de producție, toate având rolul de a facilita urmărirea desfășurării procesului tehnologic și sesizarea eventualelor încrucișări și întoarceri de flux (circuitul materiilor prime, al ingredientelor al produselor finite, al deșeurilor, al personalului etc.).