

1. GFSI definește cultura siguranței alimentelor ca „valori, credințe și norme comune care afectează mentalitatea și comportamentul față de siguranța alimentului în întreaga organizație” (GFSI 2020.1)..

Definiția este derivată din literatura existentă privind cultura organizațională și de siguranță a alimentului și este făcută practică și aplicabilă prin activitatea de grup. O cultură a siguranței alimentelor matură este una în care viziunea și misiunea companiei au fost împărțite în detaliile mai fine ale așteptărilor pentru fiecare departament și persoană din întreaga organizație.

2. CERINȚĂ GFSI

Documentul de referință GFSI conține următoarea cerință care va fi pusă în aplicare de către proprietarii de programe de certificare (CPO) aprobați de GFSI și auditați la fața locului.

Cerință:

Trebuie furnizate dovezi ale angajamentului conducerii superioare de a stabili, implementa, întreține și îmbunătăți continuu sistemul de management al siguranței alimentelor. Aceasta include elemente ale culturii siguranței alimentului, cel puțin constând din:

- Comunicare,
- Instruire,
- Feedback de la angajați și
- Măsurarea performanței activităților legate de siguranța alimentelor.

3. Cerinte aditionale FSSC 22000 2.5.8

Inclusă în FSSC 22000 Versiunea 6, în Partea 2 a Schemei, este cerința suplimentară 2.5.8 privind Cultura Siguranței Alimentului și a Calității. Această cerință este aplicabilă tuturor categoriilor din lanțul alimentar. Cerința este aliniată cu cerința GFSI. Cerința suplimentară 2.5.8 indică:

a) În conformitate cu și în plus față de clauza 5.1 din ISO 22000:2018, ca parte a angajamentului organizației de a cultiva o cultură pozitivă a siguranței alimentare și a calității, conducerea superioară trebuie să stabilească, să implementeze și să mențină un obiectiv privind siguranța alimentară și cultura calității (s) ca parte a sistemului de management. Următoarele elemente trebuie abordate cel puțin:

- Comunicare,
- Instruire,
- Feedback-ul și implicarea angajaților și
- Măsurarea performanței activităților definite care acoperă toate secțiunile impactului organizației asupra siguranței și calității alimentelor.

b) Obiectivul(ele) trebuie să fie susținut(e) de un plan documentat pentru cultura siguranței alimentare și calității, cu obiective și termene incluse în procesele de revizuire de management și de îmbunătățire continuă a sistemului de management.

4. ÎNTREBĂRI INDRUMATOARE GFSI

GFSI a elaborat un set de întrebări directe care ar putea fi utilizate atunci când se auditează o organizație în raport cu o schemă de certificare aprobată de GFSI

5. GHIDUL FSSC 22000

Documentul de de orientare FSSC 22000 include îndrumări pentru auditori și organizații cu privire la evaluarea siguranței alimentare și a culturii calității în cadrul organizației lor, în conformitate cu Cerința Adițională FSSC 22000 2.5.8, precum și modul în care întrebările ghid GFSI se leagă de ISO 22000:2018 și FSMS general.

6. GHID PENTRU IMPLEMENTAREA CULTURII SIGURANȚEI ALIMENTARE ȘI CALITĂȚII

CERINTA ADITIONALA FSSC 22000 V 6, 2.5.8

În conformitate cu și în plus față de clauza 5.1 din ISO 22000:2018, ca parte a angajamentului organizației de a cultiva o cultură pozitivă a siguranței alimentare și a calității, conducerea superioară trebuie să stabilească, să implementeze și să mențină un obiectiv(e) privind siguranța alimentară și cultura calității ca parte a sistemului de management. Următoarele elemente trebuie abordate cel puțin:

• **Comunicare,**

- Instruire,
- Feedback-ul și implicarea angajaților și
- Măsurarea performanței activităților definite care acoperă toate secțiunile organizației care au impact asupra siguranței și calității alimentelor.

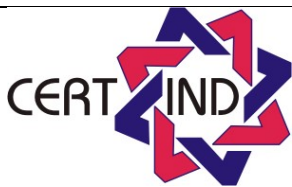
GHID PRIVIND AUDITAREA ELEMENTULUI COMUNICARE

- Managementul superior își poate demonstra implicarea în siguranța alimentară prin **stabilirea așteptărilor** pentru fiecare departament și persoană din cadrul organizației în ceea ce privește cultura siguranței alimentare și a calității, de exemplu, stabilind dacă acest lucru este inclus în **fișele postului**.
- Verificați modul în care aspectele legate de cultura siguranței alimentare și a calității sunt comunicate în întreaga organizație, de exemplu, stabiliți dacă organizația are o **politică de comunicare și o matrice de comunicare**.
- Verificați modul în care managementul superior a verificat că întreg personalul, de exemplu, înțelege așteptările privind cultura siguranței alimentare și a calității, verificați dacă acest lucru este inclus în **instruirea de pregătire și anuală a personalului** și dacă a inclus o **evaluare a înțelegerii personalului**.
- Intervistați personalul operator pentru a determina dacă **angajații își cunosc responsabilitățile** și pentru ce sunt responsabili în legătură cu siguranța alimentară și sarcinile legate de calitate. Verificați modul în care **personalul primește feedback cu privire la performanța producției** și problemele legate de siguranța/calitatea alimentelor, de exemplu, verificați dacă există **întâlniri de producție săptămânale sau lunare** și includeți **feedback cu privire la performanța producției și problemele legate de siguranța/calitatea alimentelor**.
- Evaluați în timpul interviurilor cu conducerea de vârf dacă aceștia pot explica **așteptările organizației privind siguranța alimentară și calitatea** și modul în care aceste așteptări sunt utilizate în **procesele de luare a deciziilor**.
- Evaluați în timpul interviurilor cu personalul operator **dacă este informat cu privire la așteptările privind siguranța alimentară și calitatea**. De exemplu, verificați nivelul de **confort și ușurință** cu care auditatul explică sau răspunde atunci când este întrebat despre așteptări, cum ar fi *dacă știu ce să facă atunci când apare o neconformitate. Pot descrie pentru secțiunea/zona lor de lucru ce este neconformitatea?*
- Evaluați **capacitatea managementului de top de a reacționa la**, de exemplu, **plângerile clienților sau problemele furnizorilor**, în timp util și eficient, asigurându-se în același timp că sunt luate deciziile corecte. Acest lucru poate fi evaluat în timpul interviului cu managementul de top, precum și la eșantionarea reclamațiilor clienților și a acțiunilor corective.
- Evaluați dacă siguranța alimentară și așteptările legate de calitate sunt comunicate într-o limbă înțeleasă de personalul operator. De exemplu, căutați exemple de *materiale traduse fie afișate pe pereții în care lucrează angajații, fie în alte zone, cum ar fi pereții cantinei*.
- Verificați dacă **materialul de instruire este disponibil** și traducerile sunt în **limba locală** și eșantionați și examinați foile de răspuns dacă sunt utilizate teste scrise pentru **verificarea competenței**.

COMUNICARE

INTREBARI ORIENTATIVE GFSI	ISO 22000:2018	INDRUMARI
Cum se implică liderii voștri superiori în materie de siguranță alimentară?	Cerinta 5.1, d) Managementul de la cel mai înalt nivel trebuie să demonstreze leadership și angajament referitor la FSMS prin comunicarea importanței unui management eficace al siguranței alimentelor și conformării cu cerințele FSMS legale și de reglementare aplicabile și cu cerințele referitoare la siguranța alimentelor stabilite de comun acord cu clienții	Evaluarea acestei clauze a ISO 22000 va include, de asemenea, așteptările pentru fiecare departament și persoană în întreaga organizație cu privire la cultura siguranței alimentelor
Cum comunicați către toți angajații mesajele referitoare la așteptările privind siguranța alimentelor?	Cerinta 5.2.2, a) and b) Politica referitoare la siguranța alimentelor trebuie: a) să fie disponibilă și menținută ca informație documentată;	Evaluarea acestei clauze a ISO 22000 include, de asemenea, o evaluare detaliată a modului în care sunt comunicate aspectele culturii

COMUNICARE		
INTREBARI ORIENTATIVE GFSI	ISO 22000:2018	INDRUMARI
	b) sa fie comunicata, inteleasa si aplicata la toate nivelurile in cadrul organizatiei;	siguranței alimentului in toata organizatia
Este viziunea și misiunea companiei dvs.exprimată clar astfel încât ambele să fie intelese de tot personalul?	Cerinta 5.2.2, b) Politica de siguranță alimentară va fi comunicat, înțeles și aplicat la toate nivelurile din cadrul organizației;	Evaluarea acestei clause a ISO 22000 trebuie să includă, de asemenea, cât a verificat top managementul că așteptările culturii privind siguranța alimentului sunt înțelese de către toți angajații.
Aveți încredere că toți angajații își cunosc responsabilitățile și sunt trași la răspundere pentru sarcinile lor legate de siguranța alimentelor și că responsabilitățile sunt bine conectate?	Cerinta 5.3.1 Managementul de la cel mai inalt nivel trebuie sa se asigure ca responsabilitatile si autoritatile pentru rolurile relevante sunt atribuite, comunicate si intelese in cadrul organizatiei. Cerinta 7.4.3 Organizatia trebuie sa stabileasca, sa implementeze si sa mentina un sistem eficace de comunicare a elementelor care au impact asupra sigurantei alimentului. Pentru a mentine eficacitatea FSMS, organizatia trebuie sa se asigure ca echipa pentru siguranta alimentului este informata la timp privind schimbarile in urmatoarele privinte: a) – m)	Evaluarea va fi inclusă în interviul cu personalul din zona de procesare Căutați dovezi prin care personalul feedback cu privire la performanța producției și la produsele cu probleme de siguranta a alimentului.
Puteți mentiona așteptările companiei dvs. privind siguranța alimentelor și modul în care acestea sunt aplicate la fiecare decizie?	Cerinta 4.2 Pentru a se asigura ca organizatia are capacitatea de a furniza in mod constant produse si servicii care satisfac cerintele legale, normative si ale clientilor aplicabile in privinta sigurantei alimentelor, organizaia trebuie sa determine: a) partile interesate care sunt relevante pentru FSMS; b) cerintele relevante ale partilor interesate ale FSMS. Organizatia trebuie sa identifice, sa analizeze si sa evalueze informatiile corelate cu partile interesate si cerintele acestora. Cerinta 6.2 Organizatia trebuie sa stabileasca obiectivele pentru FSMS pentru toate functiile si nivelurile relevante.	Aceasta clauza va fi abordată când este interviuat managementul superior. De asemenea, verificați la interviu personalul din zona de procesare pentru a evalua la ce nivel personalul este informat cu privire la așteptările privind siguranța alimentelor.
Strategia dvs. De management vă permite să răspundeți rapid și eficient, cu o supervizare adecvată pentru a vă asigura că se iau decizii corecte?	Cerinta 4.1 Organizatia trebuie sa determine aspectele externe si interne care sunt relevante pentru scopul sau si care influenteaza capabilitatea sa de a realiza rezultatele preconizate ale sistemului sau de management al sigurantei alimentelor. Organizatia trebuie sa identifice, sa analizeze si sa actualizeze informatiile corelate cu aceste aspecte externe si interne. Cerinta 6.3 Atunci cand organizatia determina necesitatea de schimbare a FSMS, inclusiv schimbari de personal, schimbarile trebuie efectuate si comunicate intr-un mod planificat. Organizatia trebuie sa ia in considerare: a) scopul schimbarilor si consecintele potientiale ale acestora; b) integritatea permanenta a FSMS; c) disponibilitatea resurselor necesare implementarii eficace a schimbarilor;	Acest lucru este determinat de procesul de luare a deciziilor de către managementul superior și trebuie abordat în timpul interviului cu top managementul. Analizați în mod specific capacitatea managementului de top de a reacționa, de ex. La reclamațiile clienților sau problemele furnizorilor.



COMUNICARE		
INTREBARI ORIENTATIVE GFSI	ISO 22000:2018	INDRUMARI
	d) alocarea sau realocarea responsabilitatilor si autoritatilor. Cerinta 9.3.1 Managementul de la cel mai inalt nivel trebuie sa analizeze FSMS al organizatiei la intervale planificate, pentru a asigura permanenta stare corespunzatoare, adecvare si eficacitate a acestuia.	
Puteți identifica exemple în care utilizarea informațiilor din industrie au ajutat la identificarea potențialelor pericole sau riscuri pentru afacerea dvs.?	Cerinta 4.1 Organizatia trebuie sa determine aspectele externe si interne care sunt relevante pentru scopul sau si care influenteaza capabilitatea sa de a realiza rezultatele preconizate ale sistemului sau de management al sigurantei alimentelor. Organizatia trebuie sa identifice, sa analizeze si sa actualizeze informatiile corelate cu aceste aspecte externe si interne. <i>Nota 2- Intelegerea contextului poate fi facilitata prin luarea in considerare a aspectelor externe si interne, inclusiv, dar fara a fi limitate la, cele legislative, tehnologice, concurentiale, privitoare la piata, culturale, legate de mediul social si economic, securitatea cibernetica si fraudarea alimentara, protectia alimentelor si contaminarea intentionata, cunostintele si performanta organizatiei, la nivel international, national, regional sau local.</i>	Abordati în mod specific NOTA 2 la această clauză atunci când intervievați partea de management superior. Inteligența din industrie face, de asemenea, parte din înțelegerea contextului.

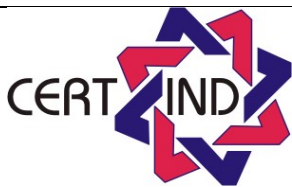
FSSC 22000 VERSION 6 ADDITIONAL REQUIREMENT 2.5.8

În conformitate cu și în plus față de clauza 5.1 din ISO 22000:2018, ca parte a angajamentului organizației de a cultiva o cultură pozitivă a siguranței alimentare și a calității, conducerea superioară trebuie să stabilească, să implementeze și să mențină un obiectiv(e) privind siguranța alimentară și cultura calității ca parte a sistemului de management. Următoarele elemente trebuie abordate cel puțin:

- Comunicare,
- **Instruire,**
- Feedback-ul și implicarea angajaților și
- Măsurarea performanței activităților definite care acoperă toate secțiunile organizației care au impact asupra siguranței și calității alimentelor.

GHID PRIVIND AUDITAREA ELEMENTULUI INSTRUIRE

- Evaluați **programul general de instruire al organizației**, inclusiv conținutul, de exemplu, **evaluați procedura de formare a organizației, matricea de instruire și înregistrările de instruire și stabiliți dacă sunt abordate subiecte relevante.**
- **Evaluați competența în timpul interviului** personalului operator. De exemplu, verificați nivelul de confort în a avea o conversație pe acest subiect adresată oricărei persoane de-a lungul liniei de producție, nu doar liderilor de echipă sau supraveghetorilor.
- Verificați dovezile conform cărora personalul a participat la instruire în domeniul siguranței alimentelor, inclusiv **dacă personalul care desfășoară activități legate de CCP și OPRP a fost instruit în acest sens și dacă a fost evaluat și considerat competent.** De exemplu, solicitați menținerea dovezilor de formare, cum ar fi **registrele de prezență și testele scrise/inregistrările** aprobate ale observării la îndeplinirea sarcinilor și acordați suficient timp pentru a sta și **observa angajații la locul de muncă în timpul producției și pentru a urmări bunele practici.** Acest lucru este valabil și pentru **instruirea privind parametrii de control al calității.**
- Verificați dacă programul de instruire al organizației abordează controalele de gestionare a pericolelor și riscurilor în zona de lucru a personalului și ce acțiuni ar fi luate în cazul în care acestea nu ar fi respectate. Evaluați dovezile documentate că această instruire a fost efectuată.



INSTRUIRE		
INTREBARI ORIENTATIVE GFSI	ISO 22000:2018	INDRUMARI
Când a fost ultima dvs. instruire privind siguranța alimentelor și ce ați învățat?	Cerinta 7.2, b) Organizatia trebuie sa asigure ca aceste persoane, inclusiv echipa pentru siguranta alimentelor si cei care sunt responsabili pentru functionarea planului de control al pericolelor, sunt competente pe baza studiilor, instruirilor sau experientei adecvate.	Evaluati intregul program de instruire a personalului. Evaluarea trebuie de asemenea sa include interviu cu personalul din zona de lucru. Cautati dovezi ca personalul a participat la instruirii pentru siguranta alimentului.
Cum educati personalul pentru a intelege de ce pericolele si managementul riscului sunt asa de importante si care ar putea fi consecintele nerespectarii lor?	Cerinta 7.3 c), d) Organizatia trebuie sa asigure ca persoanele relevante care lucreaza sub controlul organizatiei trebuie sa fie constientizate referitor la contributia lor individuala la eficacitatea FSMS, inclusiv beneficiile performantei imbunatatite a sigurantei alimentelor si implicatiile neconformarii cu cerintele FSMS.	Aceasta clauza trebuie abordata la evaluarea programului de instruire a personalului. Evaluati continutul programului de instruire si instruirile.

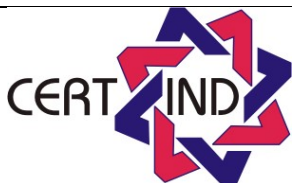
FSSC 22000 VERSION 6 ADDITIONAL REQUIREMENT 2.5.8

În conformitate cu și în plus față de clauza 5.1 din ISO 22000:2018, ca parte a angajamentului organizației de a cultiva o cultură pozitivă a siguranței alimentare și a calității, conducerea superioară trebuie să stabilească, să implementeze și să mențină un obiectiv(e) privind siguranța alimentară și cultura calității ca parte a sistemului de management. Următoarele elemente trebuie abordate cel puțin:

- Comunicare,
- Instruire,
- **Feedback-ul și implicarea angajaților și**
- Măsurarea performanței activităților definite care acoperă toate secțiunile organizației care au impact asupra siguranței și calității alimentelor.

GHID PRIVIND AUDITAREA ELEMENTULUI FEEDBACK-UL ȘI IMPLICAREA ANGAJAȚILOR

- Evaluați **când organizația a ridicat ultima dată o problemă privind siguranța alimentară sau calitatea** în timp ce intervievați echipa de siguranță alimentară (lider) și/sau personalul din atelier. De exemplu, faceți referire la **procesul lor definit pentru comunicarea internă privind siguranța alimentară și problemele de calitate** și utilizați-l pentru a verifica **dacă este respectat, confirmați destinatarii țintă și ce feedback a fost primit de la aceștia.**
- Evaluați **preocupările specifice privind siguranța alimentară și calitatea ridicate de personal și modul în care acestea au fost gestionate de echipa de siguranță alimentară și de conducerea de vârf, inclusiv o revizuire a dovezilor documentate.** Determinați dacă organizația are un **sistem de raportare confidențial în vigoare pentru ca angajații să comunice aceste probleme într-o manieră confidențială.** De exemplu, verificați **ce platforme au fost înființate de organizație pentru a asigura linii deschise de comunicare prin intermediul platformelor de chat online create special pentru probleme legate de siguranța alimentară, e-mailuri anonime sau numere de telefon pe care să le folosească angajații și așa mai departe.**
- Evaluați **modul în care personalul contribuie la siguranța și calitatea alimentelor** în organizație în timp ce intervievați personalul operator. De exemplu, întrebați personalul **cum comunică sugestiile, cu cine vorbesc și când.**
- Evaluați **dacă personalul este implicat activ** în protejarea siguranței alimentelor. De exemplu, **mândrindu-se de propriul spațiu de lucru, asumându-și responsabilitatea pentru ei înșiși și unul pentru celălalt și urmărind respectarea regulilor stabilite pe departament sau domeniu de lucru prin respectarea acestora în timpul auditului.**
- Observați **dacă personalul este angajat și respectă așteptările organizației privind siguranța alimentară și calitatea** în timp ce se află în zona de activitate, de exemplu, **observați angajații care intră în unitate și evaluați dacă au urmat procedurile corecte de intrare, inclusiv spălarea mâinilor și purtarea adecvată a EIP.**
- Evaluați **dacă documentația FSMS este concepută pentru a sprijini deciziile și comportamentul angajaților privind siguranța alimentară și calitatea.** De exemplu, verificați **dacă instrucțiunile sunt disponibile și clare într-un ghid/format simplu pas cu pas** și verificați **dacă cele mai recente informații actualizate sunt disponibile la punctul de utilizare.**
- Evaluați **dacă personalul este inclus în proiectarea și îmbunătățirea protocoalelor și instrucțiunilor privind siguranța alimentară și calitatea.** Verificați **dacă echipa de siguranță alimentară este implicată în acest proces și dacă echipa de siguranță alimentară și conducerea de vârf includ personal în acest proces.** Evaluați modul în care este primit și evaluat **feedback-ul lor.**
- Evaluați modul în care protocoalele și instrucțiunile sunt validate în zona de activitate.



FEEDBACK DE LA ANGAJATI		
INTREBARI ORIENTATIVE GFSI	ISO 22000:2018	INDRUMARI
Când ați ridicat ultima oară dumneavoastră sau cineva din echipa dvs. o problemă de siguranță alimentară?	Cerinta 5.3.3 Intreg personalul trebuie sa aiba responsabilitate pentru a raporta unei (unor) persoane identificate o problema (probleme) cu privire la FSMS.	Evaluarea se va face la interviuarea echipei de siguranță alimentară (lider) și / sau a personalului din zona de lucru. Căutați în mod special problemele legate de siguranța alimentelor ridicate de personal și modul în care acest lucru a fost gestionat de echipa de siguranță a alimentului și de managementul superior.
Cum contribuți la siguranța alimentelor în organizația dvs?	Cerinta 7.3 c) Organizatia trebuie sa asigure ca persoanele relevante care lucreaza sub controlul organizatiei trebuie sa fie constientizate referitor la contributia lor individuala la eficacitatea FSMS, inclusiv beneficiile performantei imbunatatite a sigurantei alimentelor	Evaluarea trebuie sa fie inclusă în interviul cu personalul din zona de lucru. Căutați dovezi că personalul este implicat activ în protejarea siguranței alimentelor.
La ce nivel sunt angajați și acționează oamenii în conformitate cu așteptările privind siguranța alimentelor?	Cerinta 7.1.2 Organizatia trebuie sa se asigure ca personalul necesar pentru operarea si mentinerea unui FSMS eficace este competent (a se vedea 7.2).	Evaluarea se face printr-un interviu cu personalul din zona de lucru. Căutați dovezi că personalul este implicat activ în protejarea siguranței alimentelor.
Documentația dvs. este concepută pentru a sprijini deciziile privind siguranța alimentară a angajaților și comportamentul acestora?	Cerinta 7.5.1, b) Sistemul FSMS al organizatiei trebuie sa includa informatii documentate determinate de organizatie ca fiind necesare pentru eficacitatea FSMS	Abordati în mod specific NOTA la această clauză atunci când evaluați. NOTĂ: Mărimea informațiilor documentate pentru un FSMS poate diferi de la o organizație la alta datorită: • dimensiunii organizației și tipul de activități ale acesteia, proceselor, produselor și servicii; • complexitatea proceselor și interacțiunile acestora; • competența persoanelor.
Angajații sunt implicați în proiectarea și îmbunătățirea protocoalelor și instrucțiunilor legate de siguranța alimentelor?	Cerinta 5.3.2 Conducatorul echipei pentru siguranta alimentelor trebuie sa fie responsabil pentru: a) asigurarea ca FSMS este stabilit, implementat, mentinut si actualizat; b) gestionarea si organizarea activitatii echipei pentru siguranta alimentelor; c) asigurarea instruirii si a competentelor relevante ale echipei pentru siguranta alimentelor (a se vedea 7.2); d) raportarea catre managementul de la cel mai inalt nivel privind eficacitatea si adecvarea FSMS.	În principiu, personalul este reprezentat de echipa de siguranță alimentară. Căutați dovezi despre cum echipa de siguranță a alimentului și managementul superior implică personalul sau grupul reprezentativ al personalului atunci când elaborează protocoale și instrucțiuni. Cum sunt validate protocoalele și instrucțiunile pentru zona de lucru.

FSSC 22000 VERSION 6 ADDITIONAL REQUIREMENT 2.5.8

În conformitate cu și în plus față de clauza 5.1 din ISO 22000:2018, ca parte a angajamentului organizației de a cultiva o cultură pozitivă a siguranței alimentare și a calității, conducerea superioară trebuie să stabilească, să implementeze și să mențină un obiectiv(e) privind siguranța alimentară și cultura calității ca parte a sistemului de management. Următoarele elemente trebuie abordate cel puțin:

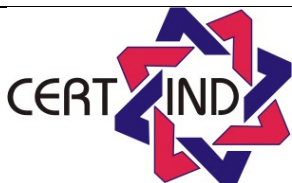
- Comunicare,
- Instruire,
- Feedback-ul și implicarea angajaților și
- **Măsurarea performanței activităților definite care acoperă toate secțiunile organizației care au impact asupra siguranței și calității alimentelor.**

GHID PRIVIND AUDITAREA ELEMENTULUI MĂSURAREA PERFORMANȚEI

- Evaluați modul în care se măsoară performanța siguranței alimentare și calității în organizație, de exemplu, **sunt stabilite și monitorizate obiectivele privind performanța siguranței alimentare și a calității?**
- Evaluarea va fi inclusă în interviul cu personalul din zona de activitate, de exemplu, verificarea pentru a vedea **dacă au fost stabilite obiective departamentale**, întrebați **cum sunt monitorizate și cât de des sunt raportate** și solicitați dovezi.
- Verificați **modul în care personalul primește feedback cu privire la performanța producției și la problemele legate de siguranța/calitatea alimentelor**, de exemplu, un tablou de bord general al companiei care arată clar performanța privind siguranța/calitatea alimentelor.
- Evaluați modul în care managementul de vârf **evaluează performanța siguranței/calității alimentelor**.
De exemplu, un **sondaj de personal care este executat periodic**, legat în mod specific de siguranța/calitatea alimentelor, inclusiv cultura siguranței alimentare și a calității în organizație.
- Evaluați **modul în care plângerile și problemele de neconformitate sunt gestionate de către organizație și managementul superior**, inclusiv o analiza a rapoartelor de acțiuni corective. De exemplu, verificați dacă sunt identificate tendințe ale reclamațiilor similare și selectați câteva rapoarte pentru a identifica urmărirea acțiunilor întreprinse, verificați nivelul analizei cauzei și suficiența acțiunilor întreprinse pentru a corecta fiecare dintre probleme, verificați eficacitatea acțiunilor întreprinse prin întrebarea **dacă au mai fost primite plângeri sau neconformități de natură similară**.
- Evaluați **modul în care productivitatea crescută afectează cultura siguranței alimentare și a calității în organizației**. De exemplu, există mai multe NC în timpul producției de vârf?
- Evaluați **modul în care organizația planifică schimbările și gestionează schimbările**, inclusiv analiza dovezilor documentate ale acestora. Evaluați **capacitatea managementului superior de a reacționa la**, de exemplu, **plângerile clienților sau problemele furnizorilor**, prin esanționarea plângerilor clienților și a neconformităților.
- Evaluați **modul în care organizația implementează schimbările pe baza rezultatelor în tendințe**, de exemplu, verificați rezultatele din evaluările managementului.
- Evaluați managementul organizației față de cele mai recente incidente și acțiunile întreprinse în urma celor mai recente situații pentru a conduce la îmbunătățirea continuă, de exemplu, **în cazul în care datele privind tendințele indică faptul că rezultatele se apropie de un nivel inacceptabil, ce acțiune este întreprinsă de organizație înainte ca limita să fie depășită?**

PERFORMANȚE IN MASURAREA ACTIVITATILOR DESFASURATE PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR

INTREBARI ORIENTATIVE GFSI	ISO 22000:2018	INDRUMARI
Cum este măsurată performanța dvs. în materie de siguranță a alimentului?	Cerinta 9.1.2 Organizația trebuie să analizeze și să evalueze datele și informațiile corespunzătoare rezultate din monitorizare și măsurare, inclusiv rezultatele activităților de verificare corelate cu PRP și planul de control al pericolelor (a se vedea 8.8 și 8.5.4), auditurile interne (a se vedea 9.2) și auditurile externe. Cerinta 9.3.2 Date de intrare în analiza efectuată de management	Evaluarea va fi inclusă în interviul cu personalul din zona de lucru. Căutați dovezi de feedback pe care personalul le primește cu privire la performanța producției și problemele legate de siguranța alimentelor. De exemplu, rezultatul unei analize generale a companiei care arată clar performanța siguranței alimentului. De asemenea, evaluați modul în care managementul superior evaluează performanțele în materie de siguranță a alimentului. De exemplu, evaluarea personalului care se execută periodic.
Cum anticipați, gestionați și răspundeți la schimbare, învățați din trecut și vă pregătiți pentru viitor?	Clause 6.1.1 Atunci când se planifică FSMS, organizația trebuie să ia în considerare aspectele menționate la 4.1 și cerințele menționate la 4.2 și 4.3 și să determine riscurile și oportunitățile care necesită a fi tratate pentru: a) a da asigurări ca FSMS poate obține rezultatul intenționat (rezultatele intenționate); b) a crește efectele dorite; c) a preveni sau a reduce efectele nedorite; d) a realiza îmbunătățirea continuă.	Acest lucru este determinat de procesul de luare a deciziilor de către managementul superior și trebuie abordat în timpul interviului cu managementul superior. Analizați în mod specific capacitatea managementului superior de a reacționa, de ex. La reclamațiile clienților sau problemele furnizorilor.
Cum influențează ceea ce măsurați (de exemplu,	Cerinta 9.1.2	Evaluați modul în care sunt gestionate reclamațiile și problemele de



PERFORMANTE IN MASURAREA ACTIVITATILOR DESFASURATE PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR

INTREBARI ORIENTATIVE GFSI	ISO 22000:2018	INDRUMARI
reclamațiile clienților; respectarea procedurilor, productivitatea etc.) în cultura dvs. de siguranță a alimentului? Măsurătorile dvs. sunt legate de volum/ eficiență în detrimentul măsurilor de siguranță a alimentului?	Organizatia trebuie sa analizeze si sa evalueze datele si informatiile corespunzatoare rezultate din monitorizare si masurare, inclusiv rezultatele activitatilor de verificare corelate cu PRP si planul de control al pericolelor (a se vedea 8.8 si 8.5.4), auditurile interne (a se vedea 9.2) si auditurile externe. Cerinta 10.2 Organizatia trebuie sa imbunatateasca continuu starea corespunzatoare, adecvarea si eficacitatea FSMS. Managementul de la cel mai inalt nivel trebuie sa asigure ca organizatia imbunatateste continuu eficacitatea FSMS utilizand comunicarea (a se vedea 7.4), analiza efectuata de management (a se vedea 9.3), auditul intern (a se vedea 9.2), analiza rezultatelor activitatilor de verificare (a se vedea 8.8.2), validarea masurii (masurilor) de control si a combinatiei (combinatiilor) masurilor de control (a se vedea 8.5.3), actiunile corective (a se vedea 8.9.3) si actualizarea FSMS (a se vedea 10.3).	neconformitate de către organizație și managementul superior.
Cum analizati "situatiile evitate la limita" și cum utilizați aceste informații pentru a aduce îmbunătățiri ale sistemului dvs. de siguranță alimentară?	Clause 8.9.1 Organizatia trebuie sa se asigure ca datele obtinute din monitorizarea OPRP si la nivelul CCP sunt evaluate de persoane desemnate care sunt competente si detin autoritatea de a initia corectii si actiuni corective. Clause 10.3 Managementul la cel mai inalt nivel trebuie sa se asigure ca FSMS este actualizat continuu. Pentru a realiza acest lucru, echipa pentru siguranta alimentelor trebuie sa evalueze FSMS la intervale planificate. Echipa trebuie sa ia in considerare daca este necesar sa revizuiasca analiza pericolelor (a se vedea 8.5.2), planul stabilit de control al pericolelor (a se vedea 8.5.4) si PRP stabilite (a se vedea 8.2). Activitatile de actualizare trebuie sa se bazeze pe: a) Elementele de intrare furnizate de comunicare, atat cea externa, cat si cea intrna (a se vedea 7.4) b) elementele de intrare furnizate de alte informatii privind starea corespunzatoare, adecvarea si eficacitatea FSMS; c) elementele de iesire din analiza rezultatelor activitatilor de verificare (a se vedea 9.1.2); d) elementele de iesire din analiza efectuata de management (a se vedea 9.3). Activitatile de actualizare a sistemului trebuie pastrate ca informatii documentate si raportate ca elemente de intrare pentru analiza efectuata de management (a se vedea 9.3).	Includeti, de asemenea, gestionarea „situatiilor evitate la limita” în evaluarea acestei clauze.

7. GHID SUPLIMENTAR BAZATE PE PAS 320 : GHID DE DEZVOLTARE ȘI SUSȚINERE A UNEI CULTURI MATURE A SIGURANȚEI ALIMENTELOR

Instituția British Standards (BSI) a dezvoltat un standard disponibil public pentru a fi utilizat ca îndrumări și recomandări de consiliere și care oferă o claritate suplimentară pentru implementarea culturii siguranței alimentare și a calității.

Mai jos sunt aspecte de luat în considerare, așa cum sunt stabilite de PAS 320. În plus, sunt indicate, de asemenea, unde aceste aspecte pot fi integrate în FSMS prin trimitere încrucișată la clauzele relevante ISO 22000:2018 și includerea calității:

- Înțelegerea elementelor fundamentale ale unei culturi a siguranței (și a calității) alimentelor și a contextului organizației: (*integrați cu clauza 4 din ISO 22000:2018*)
 - Definirea conceptului de cultură a siguranței (și a calității) alimentelor
 - Stabilirea relației dintre cultura siguranței (și a calității) alimentelor și cultura organizațională
 - Înțelegerea problemelor interne și externe ale organizației

- Stabilirea guvernancei pentru o cultură a siguranței (și a calității) alimentelor: (*integrați cu clauza 5 din ISO 22000:2018*)
 - Angajamentul, responsabilitatea și consecvența managementului de vârf;
 - Definirea viziunii, misiunii și valorilor organizației;
 - Stabilirea politicii pentru o cultură a siguranței (și a calității) alimentelor;
 - Stabilirea și gestionarea structurii organizaționale, responsabilităților, răspunderilor și autorităților.

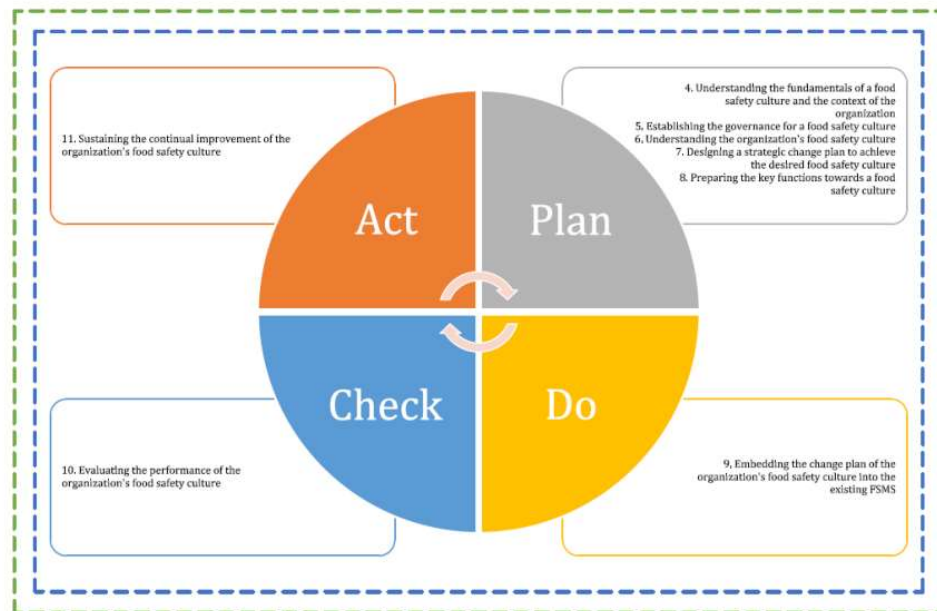
- Înțelegerea culturii organizației privind siguranța (și calitatea) alimentelor: (*integrați cu clauza 4 din ISO 22000:2018*)
 - Determinarea nivelului actual de maturitate al culturii organizației privind siguranța (și calitatea) alimentelor,
 - Determinarea culturii dorite pentru siguranța (și calitatea) alimentară.

- Elaborarea unui plan strategic de schimbare pentru a atinge cultura dorită a siguranței (și calității) alimentelor: (*Integrați cu clauza 6 din ISO 22000:2018*)
 - Identificarea factorilor de schimbare,
 - Stabilirea gradului de pregătire a organizației de a conduce schimbări pentru a atinge cultura dorită a siguranței (și calității) alimentelor,
 - cartografierea nevoilor, comportamentelor, așteptărilor și schimbărilor la FSMS existent în raport cu decalajele de maturitate a culturii;
 - Determinarea riscurilor și oportunităților pentru siguranța (și calitatea) alimentelor,
 - Stabilirea priorităților pentru schimbarea pozitivă a culturii privind siguranța alimentară (și calitatea),
 - Stabilirea unui plan de schimbare pentru cultura organizației privind siguranța alimentară (și calitatea).

- Pregătirea funcțiilor cheie către o cultură a siguranței (și a calității) alimentelor: (*integrați cu clauza 7 din ISO 22000:2018*)
 - Resurse,
 - dezvoltarea competențelor și a conștientizării,
 - Comunicare și incurajare/ convingere,
 - Documentație.

- Încorporarea planului de schimbare a culturii organizației privind siguranța (și calitatea) alimentelor în FSMS existent: (*integrați cu clauza 8.1 din ISO 22000:2018*)
 - Gestionarea și integrarea schimbării
 - Gestionarea perturbărilor și crizelor

- Evaluarea performanței culturii organizației privind siguranța (și calitatea) alimentelor: *(integrați cu clauza 9 din ISO 22000:2018)*
 - Monitorizare și măsurare
 - Verificare
 - Analiza, evaluarea și raportarea
 - Analiză de management
- Susținerea îmbunătățirii continue a culturii organizației privind siguranța (și calitatea) alimentelor: *(integrați cu clauza 10 din ISO 22000:2018)*
 - Îmbunătățire continuă
 - Raportarea esecurilor
 - Aplicarea intervențiilor
 - Recunoașterea oamenilor și celebrarea câștigurilor
 - Actualizare



NOTE The processes on the figure are numbered according to the clause in which they are discussed in this PAS.

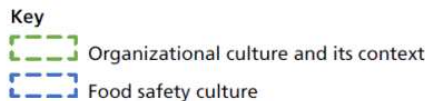


Figure 1 – PDCA (Plan-Do-Check-Act) cycle for Food Safety Culture³

8. DOCUMENTE DE REFERINTA

1. FSSC 22000 V6- GUIDANCE DOCUMENT: FOOD SAFETY CULTURE, Version 2 | July 2023
2. ISO 22000:2018 Sisteme de management al siguranței alimentelor – Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar
3. PAS 320:2023 Dezvoltarea și susținerea unei culturi mature a siguranței alimentare – Ghid.