

## 1. Documente de referinta:

FSSC 22000, V5.1- Guidance document: FOOD SAFETY CULTURE

## 2. GFSI TWG definește cultura siguranței alimentelor ca „valori, credințe și norme comune care afectează mentalitatea și comportamentul față de siguranța alimentului în întreaga organizație”.

Definiția este derivată din literatura existentă privind cultura organizațională și de siguranță a alimentului și este făcută practică și aplicabilă prin munca grupului.

O cultură a siguranței alimentelor maturizată 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.

### 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.

### ÎNTREBĂRI ORIENTATIVE GFSI

GFSI a elaborat un set de întrebări orientative care ar putea fi utilizate în auditarea unei organizații față de un sistem de certificare recunoscut de GFSI.

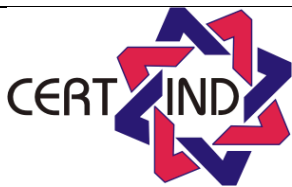
### GHIDUL FSSC 22000

Documentul de îndrumare al FSSC 22000 arată modul în care întrebările orientative GFSI se leagă de ISO 22000: 2018 și cerințele suplimentare FSSC 22000. De asemenea, oferă îndrumări suplimentare auditorilor calificați FSSC 22000 cu privire la modul de includere a culturii siguranței alimentului în evaluare.

Aceste întrebări îndrumătoare îl ajută pe auditor să evalueze suplimentar elementele culturii siguranței alimentului în ceea ce privește comunicarea, instruirea, feedback-ul angajaților și performanța măsurării activităților legate de siguranța alimentelor.

Aceste aspecte sunt acoperite de ISO 22000: 2018, dar cu acest ghid este abordată în mod specific cultura siguranței alimentului.

Consultați anexa 1.

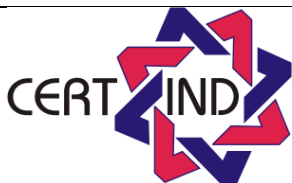


**Anexa 1**

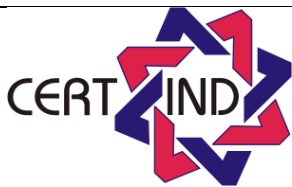
<b>COMUNICARE</b>		
<b>INTREBARI ORIENTATIVE GFSI</b>	<b>ISO 22000:2018</b>	<b>INDRUMARI</b>
Cum se implică liderii voștri superiori în materie de siguranță alimentară?	<b>Cerinta 5.1, d)</b> Managementul de la cel mai înalt nivel trebuie să demonstreze leadership și angajament referitor la FSMS prin 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 alimentului
Cum comunicați către toți angajații mesajele referitoare la așteptările privind siguranța alimentelor?	<b>Cerinta 5.2.2, a) and b)</b> Politica referitoare la siguranța alimentelor trebuie: a) să fie disponibilă și menținută ca informație documentată; b) să fie comunicată, înțeleasă și aplicată la toate nivelurile în cadrul organizației;	Evaluarea acestei clauze a ISO 22000 include, de asemenea, o evaluare detaliată a modului în care sunt comunicate aspectele culturii siguranței alimentului în toată organizația
Este viziunea și misiunea companiei dvs. exprimată clar astfel încât ambele să fie înțelese de tot personalul?	<b>Cerinta 5.2.2, b)</b> Politica de siguranță alimentară va fi comunicată, înțeles și aplicat la toate nivelurile din cadrul organizației;	Evaluarea acestei clauze 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?	<b>Cerinta 5.3.1</b> Managementul de la cel mai înalt nivel trebuie să se asigure că responsabilitățile și autoritățile pentru rolurile relevante sunt atribuite, comunicate și înțelese în cadrul organizației. <b>Cerinta 7.4.3</b> Organizația trebuie să stabilească, să implementeze și să mențină un sistem eficace de comunicare a elementelor care au impact asupra siguranței alimentului. Pentru a menține eficacitatea FSMS, organizația trebuie să se asigure că echipa pentru siguranța alimentului este informată la timp privind schimbările în următoarele privințe: a) – m)	Evaluarea va fi inclusă în interviul cu personalul din zona de procesare. Căutați dovezi prin care personalul oferă feedback cu privire la performanța producției și la produsele cu probleme de siguranță a alimentului.
Puteți menționa așteptările companiei dvs. privind siguranța alimentelor și modul în care acestea sunt aplicate la fiecare decizie?	<b>Cerinta 4.2</b> Pentru a se asigura că organizația are capacitatea de a furniza în mod constant produse și servicii care satisfac cerințele legale, normative și ale clienților aplicabile în privința siguranței alimentelor, organizația trebuie să determine: a) partile interesate care sunt relevante pentru FSMS; b) cerințele relevante ale partilor interesate ale FSMS. Organizația trebuie să identifice, să analizeze și să evalueze informațiile corelate cu partile interesate și cerințele acestora. <b>Cerinta 6.2.1</b> Organizația trebuie să stabilească obiectivele pentru FSMS pentru toate funcțiile și nivelurile relevante.	Această clauză 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?	<b>Cerinta 4.1</b> Organizația trebuie să determine aspectele externe și interne care sunt relevante pentru scopul sau și care influențează capacitatea sa de a realiza rezultatele preconizate ale sistemului sau de management al siguranței alimentelor.	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

COMUNICARE		
INTREBARI ORIENTATIVE GFSI	ISO 22000:2018	INDRUMARI
	<p>Organizatia trebuie sa identifice, sa analizeze si sa actualizeze informatiile corelate cu aceste aspecte externe si interne.</p> <p><b>Cerinta 6.3</b></p> <p>Atunci cand organizatia determina necesitatea de schimbare a FSMS, inclusiv schimbari de personal, schimbarile trebuie efectuate si comunicate intr-un mod planificat.</p> <p>Organizatia trebuie sa ia in considerare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) scopul schimbarilor si consecintele potientiale ale acestora;</li> <li>b) integritatea permanenta a FSMS;</li> <li>c) disponibilitatea resurselor necesare implementarii eficiente a schimbarilor;</li> <li>d) alocarea sau realocarea responsabilitatilor si autoritatilor.</li> </ul> <p><b>Cerinta 9.3.1</b></p> <p>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.</p>	<p>reacționa, de ex. La reclamațiile clienților sau problemele furnizorilor.</p>
<p>Puteți identifica exemple în care utilizarea informațiilor din industrie au ajutat la identificarea potențialelor pericole sau riscuri pentru afacerea dvs.?</p>	<p><b>Cerinta 4.1</b></p> <p>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.</p> <p>Organizatia trebuie sa identifice, sa analizeze si sa actualizeze informatiile corelate cu aceste aspecte externe si interne.</p> <p><i>Nota 2- Ințelegerea 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 fraudă alimentara, protectia alimentelor si contaminarea intentionata, cunostintele si performanta organizatiei, la nivel international, national, regional sau local.</i></p>	<p>Abordati în mod specific NOTA 2 la această clauză atunci când intervievați partea de management superior.</p> <p>Inteligenta din industrie face, de asemenea, parte din înțelegerea contextului.</p>

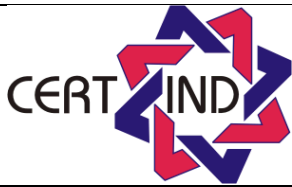
INSTRUIRE		
INTREBARI ORIENTATIVE GFSI	ISO 22000:2018	INDRUMARI
<p>Când a fost ultima dvs. instruire privind siguranța alimentelor și ce ați învățat?</p>	<p><b>Cerinta 7.2, b)</b></p> <p>Organizatia trebuie sa asigure ca aceste persoane, inclusiv echipa pentru siguranta alimentelor si cei care sunt responsabili pentru functionarea planului de control al pericolelor, sunt competente pe baza studiilor, instruirilor sau experientei adecvate.</p>	<p>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.</p>
<p>Cum educati personalul pentru a intelege de ce pericolele si managementul riscului sunt asa de importante si care ar putea fi consecintele nerespectarii lor?</p>	<p><b>Cerinta 7.3 c), d)</b></p> <p>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.</p>	<p>Aceasta clauza trebuie abordata la evaluarea programului de instruire a personalului. Evaluati continutul programului de instruire si instruirile.</p>



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?	<b>Cerinta 5.3.3</b> 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?	<b>Cerinta 7.3 c)</b> 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?	<b>Cerinta 7.1.2</b> 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?	<b>Cerinta 7.5.1, b)</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.
Angajatii sunt implicați în proiectarea și îmbunătățirea protocoalelor și instrucțiunilor legate de siguranța alimentelor?	<b>Cerinta 5.3.2</b> 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.



PERFORMANTE IN MASURAREA ACTIVITATILOR DESFASURATE PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR		
INTREBARI ORIENTATIVE GFSI	ISO 22000:2018	INDRUMARI
Cum este masurata performanța dvs. în materie de siguranță a alimentului?	<b>Cerinta 9.1.2</b> 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. <b>Cerinta 9.3.2</b> Date de intrare in analiza efectuata 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 influențează ceea ce măsurați (de exemplu, 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?	<b>Cerinta 9.1.2</b> 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. <b>Cerinta 10.2</b> 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).	Evaluati modul în care sunt gestionate reclamațiile și problemele de neconformitate de către organizație și managementul superior.
Cum anticipați, gestionați și răspundeți la schimbare, învățați din trecut și vă pregătiți pentru viitor?	<b>Clause 6.1.1</b> Atunci cand se planifica FSMS, organizatia trebuie sa ia in considerare aspectele mentionate la 4.1 si cerintele mentionate la 4.2 si 4.3 si sa determine riscurile si oportunitatile care necesita a fi tratate pentru: a) a da asigurari ca FSMS poate obtine rezultatul intentionat (rezultatele intentionate); b) a creste efectele dorite; c) a preveni sau a reduce efectele nedorite; d) a realiza imbunatatirea continua.	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 analizați "situatiile evitate la limita" și cum utilizați aceste informații pentru a aduce îmbunătățiri ale sistemului dvs. de siguranță alimentară?	<b>Clause 8.9.1</b> 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. <b>Clause 10.3</b> Managementul la cel mai inalt nivel trebuie sa se asigure ca FSMS este actualizat continuu. Pentru a	Includeti, de asemenea, gestionarea „situatiilor evitate la limita” în evaluarea acestei clauze.



**GHID PENTRU CULTURA ORGANIZATIEI FATA DE SIGURANTA ALIMENTELOR**

Cod IL-OFSC

Ed: 1/ Aug 21

Pag 6 din 6

**PERFORMANTE IN MASURAREA ACTIVITATILOR DESFASURATE PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**

<b>INTREBARI ORIENTATIVE GFSI</b>	<b>ISO 22000:2018</b>	<b>INDRUMARI</b>
	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Elementele de intrare furnizate de comunicare, atat cea externa, cat si cea intrna (a se vedea 7.4)</li><li>b) elementele de intrare furnizate de alte informatii privind starea corespunzatoare, adecvarea si eficacitatea FSMS;</li><li>c) elementele de iesire din analiza rezultatelor activitatilor de verificare (a se vedea 9.1.2);</li><li>d) elementele de iesire din analiza efectuata de management (a se vedea 9.3).</li></ul> <p>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).</p>	