

Politica culturii siguranței alimentare

15.01.2025

DeliGroup | Delirest Deliservices Primirest CARDINAL Events®

POLITICA CULTURII SIGURANȚEI ALIMENTARE

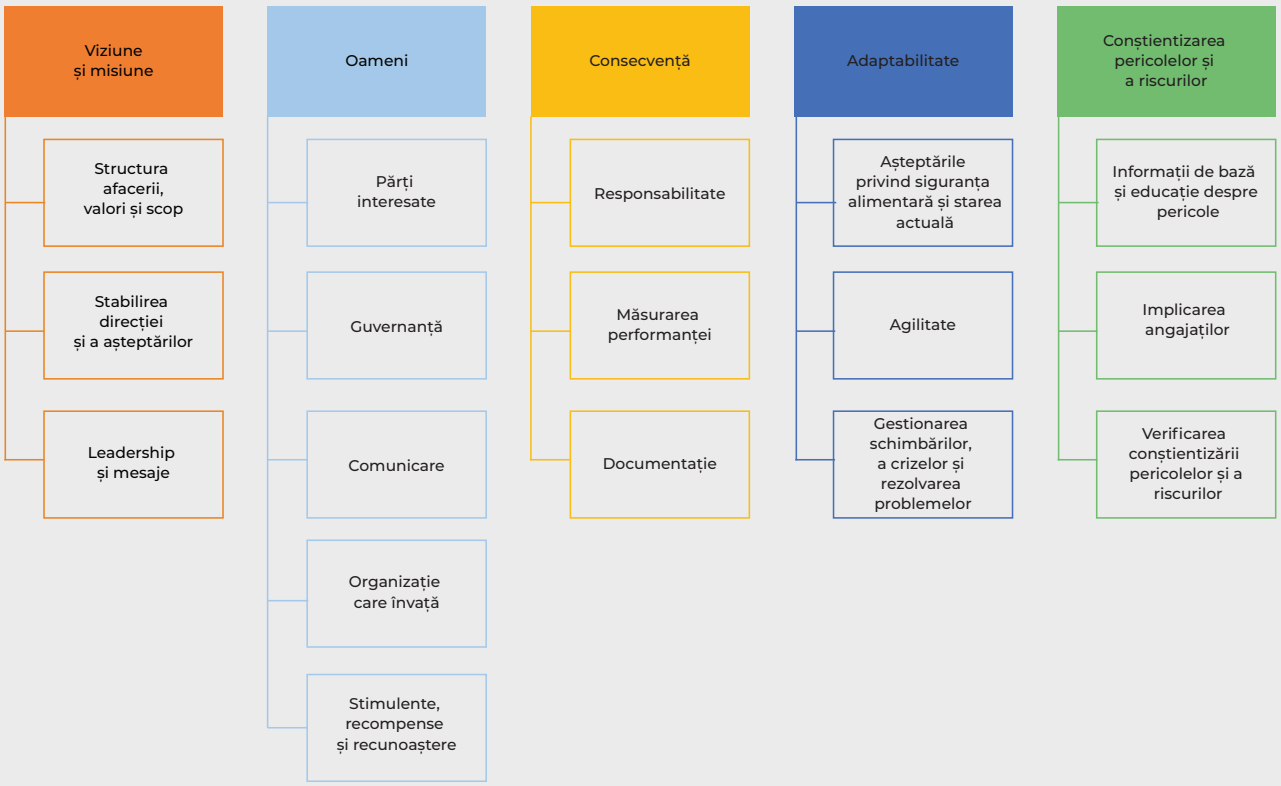
SC DeliGroup Professional Services SRL, prin cultura siguranței alimentare, adoptă și integrează procese dedicate protejării produselor, extinzând aceste principii și asupra modului în care angajații își înțeleg rolul în cadrul organizației, precum și responsabilitatea organizației în asigurarea siguranței alimentare.

Educarea personalului cu privire la cerințele privind siguranța alimentelor este esențială pentru respectarea normelor și reglementărilor necesare menținerii alimentelor în condiții de siguranță. În completarea procesului de educare, instruirea temeinică referitoare la procese și proceduri contribuie semnificativ la reducerea riscurilor asociate produsului și la menținerea standardelor de calitate și siguranță alimentară.

Construirea și menținerea unei culturi proactive și responsabile privind siguranța alimentară se realizează având în vedere următoarele direcții de acțiune:

- dezvoltarea unor programe de formare și instruire accesibile întregului personal, adaptate nivelului de calificare și responsabilităților specifice fiecărui angajat;
- consolidarea conștientizării faptului că respectarea normelor și reglementărilor privind siguranța alimentelor contribuie direct la protejarea sănătății și a vieții consumatorilor;
- documentarea și standardizarea proceselor pentru asigurarea conformității cu cerințele de siguranță alimentară;
- promovarea responsabilității individuale;
- implementarea unui sistem de recompensare și încurajare pentru raportarea neconformităților și a problemelor identificate;
- transmiterea unor mesaje clare și relevante prin comunicări și informări periodice;
- dezvoltarea unui sistem de feedback pentru angajați;
- monitorizare și evaluarea performanțelor;
- recunoașterea și promovarea rezultatelor pozitive

Cele cinci dimensiuni și componentele esențiale ale culturii siguranței alimentare:





VIZIUNEA ȘI MISIUNEA

Prin viziune și misiune definim și comunicăm în cadrul organizației scopul și direcția companiei, prin mesaje adresate tuturor părților interesate.
Viziunea și misiunea sunt stabilite de echipa de conducere, iar menținerea direcției strategice se realizează prin întâlniri periodice de monitorizare și analize de management, pentru a asigura sustenabilitatea și dezvoltarea continuă a organizației.

Circumstanțele care pot determina ajustarea direcției organizaționale includ:

- modificări ale cerințelor legislative și de reglementare;
- schimbări ale categoriei de produse;
- extinderea pe noi piețe;
- apariția unor incidente majore privind siguranța alimentară;
- evoluția științei, tehnologiei și metodelor de analiză.

Conducerea organizației stabilește direcția și susține dezvoltarea culturii siguranței alimentare în cadrul analizelor de management. Stabilirea unei direcții clare contribuie la realizarea unor produse sigure și conforme din punct de vedere calitativ.

Politica privind siguranța alimentelor este integrată în strategia companiei și reprezintă un element esențial în atingerea obiectivelor organizaționale. Comunicarea internă se realizează prin mesaje clare, consecvente și adaptate diferitelor categorii de personal și părți interesate, pentru a asigura o înțelegere comună a cerințelor privind siguranța alimentară.



OAMENII

Cultura privind siguranța alimentară este implementată la toate nivelurile organizației. De la conducerea companiei, până la ficare angajat, există o înțelegere comună a faptului că, siguranța alimentelor reprezintă responsabilitatea tuturor. Echipa responsabilă de siguranța alimentelor coordonează activitățile specifice și este alcătuită din specialiști în următoarele domenii:

- siguranța și calitatea alimentelor;
- aprovizionarea cu materii prime și auxiliare;
- igienă;
- managementul alergenilor;
- tehnologie;
- mentenanța:

Această echipă monitorizează permanent aspectele de siguranță și calitate alimentară pe întreg lanțul „de la fermă la furculiță", acoperind etapele de aprovizionare cu ingrediente, producție, preparare și livrare către clienți. Sistemul de instruire al angajaților este îmbunătățit continuu prin micro-training-uri adaptate, menite să consolideze cunoștințele privind calitatea și siguranța alimentelor.
Am dezvoltat o cultură a siguranței alimentare în care angajații sunt încurajați să comunice și să intervină ori de câte ori identifică situații care nu respectă standardele stabilite. Oamenii reprezintă un element esențial al siguranței alimentare, iar comportamentul și implicarea acestora, de la furnizori până la interacțiunea cu clientul final, influențează direct nivelul de siguranță al produselor. În acest sens, este necesară definirea clară a rolurilor și responsabilităților prin fișe de post și programe de instruire structurate.
Această dimensiune include atât formarea și educarea continuă a personalului, cât și consolidarea comportamentelor corecte, dezvoltarea unui sistem de guvernanță adecvat și promovarea valorilor organizaționale. Gradul în care angajații sunt împuterniciți să contribuie activ la siguranța alimentelor influențează capacitatea organizației de a se adapta, de a se îmbunătăți și de a menține o cultură solidă a siguranței alimentare. O comunicare eficientă asigură înțelegerea clară a mesajelor privind siguranța alimentelor la toate nivelurile organizației. De asemenea, este esențial ca toți liderii să susțină în mod consecvent aceste principii și să le consolideze prin formări continue, atât teoretice, cât și practice, documentate corespunzător.



COERENȚA, CONTINUITATEA, PROGRAME, POLITICI ȘI PROCEDURI

Coerența se referă la alinierea corectă a priorităților privind siguranța alimentară cu cerințele legate de oameni, tehnologie, resurse și procese, astfel încât să fie asigurată aplicarea consecventă și eficientă a unei culturi solide de siguranță alimentară.

Compania noastră a implementat programe menite să asigure un nivel ridicat de calitate și să prevină apariția produselor neconforme sau de calitate scăzută.

Succesul programelor de siguranță alimentară depinde în mod direct de factorul uman, iar angajații noștri sunt instruiți temeinic în ceea ce privește practicile sigure de manipulare a alimentelor, precum și bunele practici de fabricație și igienă (GMP, GHP).

Procedurile și liniile directoare aplicate reflectă angajamentul nostru față de siguranța și calitatea alimentelor, acoperind întregul flux operațional: de la recepția materiilor prime și a materialelor auxiliare, depozitare, preparare și ambalare, până la livrarea produselor către clienți.

Coerența este susținută de trei elemente principale:

- responsabilitatea managementului prin alocarea resurselor necesare;
- măsurarea performanței prin evaluări periodice;
- documentația specifică (planuri HACCP, planuri de prevenire a fraudei alimentare și a apărării alimentului, proceduri, instrucțiuni, specificații etc.).



ADAPTABILITATEA

Adaptabilitatea se referă la capacitatea organizației de a se ajusta la influențe și condiții aflate în schimbare. Schimbările pot fi anticipate sau pot apărea sub forma unor evenimente neprevăzute, cum ar fi rechemarea unui produs. O cultură puternică a siguranței alimentare reflectă capacitatea organizației de a se pregăti, de a răspunde și de a se adapta eficient la schimbare. În acest context, conducerea joacă un rol esențial în modul în care organizația gestionează schimbarea și răspunde situațiilor de criză.
Pentru crearea unui mediu adecvat și pregătirea organizației, sunt realizate periodic simulări și teste, precum simulări de retragere/rechemare a produselor sau verificarea eficacității planurilor de apărare alimentară și de prevenire a fraudei. Rezultatele acestor exerciții sunt utilizate ca bază pentru îmbunătățirea continuă și dezvoltarea capacității de adaptare.

IMPORTANȚA ÎNȚELEGERII PERICOLELOR ȘI RISCURILOR

Înțelegerea pericolelor este esențială pentru dezvoltarea unei culturi eficiente a siguranței alimentare. Acest lucru se realizează prin educație continuă, promovarea valorilor organizaționale, sisteme de recompensare, acțiuni corective, recunoaștere și consolidarea importanței identificării și controlului riscurilor privind siguranța alimentelor.
Este esențial ca toți angajații să înțeleagă „de ce facem ceea ce facem”, ceea ce contribuie la creșterea încrederii că deciziile luate sunt corecte și aliniate politicilor, procedurilor și investițiilor în resurse umane și materiale.
Pe măsură ce ne îmbunătățim procesele interne, considerăm o prioritate împărtășirea acestor informații cu furnizorii, clienții, partenerii și autoritățile competente, contribuind astfel la transparență și colaborare în domeniul siguranței alimentare.

Management
DeliGroup Professional Services