



MINISTERUL ECONOMIEI
AL REPUBLICII MOLDOVA

 **ODA** ORGANIZAȚIA
PENTRU DEZVOLTAREA
ANTREPRENORIATULUI



Camera de Comerț și Industrie
a Republicii Moldova

Tema: Managementul Calității

ISO 22000

Formator: Svetlana Remizenco

Data: _____

„PROGRAM IMPLEMENTAT DE CĂTRE INSTITUȚIA PUBLICĂ
ORGANIZAȚIA PENTRU DEZVOLTAREA ANTREPRENORIATULUI (I.P. ODA)”



ISO 22000



Sistem de Management al siguranței alimentare

CE ESTE UN SISTEM DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTARE?



ISO 22000 este un standard obținut prin combinarea elementelor de bază ISO 9001 și HACCP pentru a asigura continuitatea dezvoltării, implementării și dezvoltării Sistemului de management al siguranței alimentare



CE ESTE UN SISTEM DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTARE?

Standard internațional și acoperă rețeaua de siguranță alimentară a tuturor componentelor de la fermierul sau producătorul din ringul alimentar până la serviciul de catering, inclusiv ambalarea.





- Producătorii de alimente,
 - producătorii de ambalaje alimentare,
 - magazinele alimentare,
 - companiile de logistică,
 - companiile de catering,
 - hotelurile,
 - restaurantele,
 - companiile de sterilizare a alimentelor,
 - producătorii de hrană pentru animale
- Standardul ISO 22000 este aplicabil tuturor companiilor din lanțul alimentar**



PRINCIPIILE DE BAZĂ



Efectuarea analizei de
pericol

Determinarea procedurilor de
verificare

Determinarea
acțiunilor corective

Determinarea punctelor de
control critice

Determinarea sistemului de
observare a analizelor în
contrapartidele centrale

Pregătirea principiilor prin
proceduri și înregistrări

Beneficiile S.M. al Siguranței alimentelor

➤ Satisfacerea clienților;



➤ Reducerea costurilor ca rezultat a îmbunătățirii continue;



➤ Obținerea eficienței operaționale prin creșterea eficienței sistemului;



➤ Îmbunătățirea relațiilor dintre părți;



➤ Realizarea conformității legale;



➤ Gestionarea riscurilor;





Ce este sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000?



Este integrarea unui sistem preventiv care este dezvoltat pentru a preveni expunerea consumatorilor la boli alimentare și are drept scop controlul tuturor proceselor din cadrul lanțului alimentar cu toți factorii precum infrastructura, materiile prime, personalul și echipamentele.

Sistemul de gestionare

- Planificarea și realizarea sigură a produsului;
- Completarea, verificarea și îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentare;
- Responsabilitatea conducerii;
- Managementul resurselor.





Subiecte care trebuie identificate:

- » Politica privind siguranța alimentelor și obiectivele aferente ar trebui să fie puse în scris.
- » Trebuie determinate obiectivele măsurabile.
- » Obligațiile și responsabilitățile trebuie definite.
- » Liderul echipei de siguranță alimentară și echipa trebuie stabilite.
- » Un contract sau acord trebuie creat atunci când se primește asistență profesională externă.
- » Trebuie create programe cu nevoi preliminare.
- » Trebuie definite nevoile de reglementare și legale.
- » Trebuie definită metoda de execuție a aplicațiilor în programele preliminare.
- » Organigramele și procedurile trebuie pregătite.

Probleme care trebuie construite ca proceduri:

- » Procedura de creare și control a documentelor;
- » Procedura de analiză a înregistrărilor;
- » Pregătirea de urgență și procedura de răspuns;
- » Procedură potențială de control al produsului nesigur;
- » Proceduri de aplicare reglementare și preventive;
- » Procedura de măsurare și monitorizare;
- » Procedura de inspecție internă;
- » Procedura de observare;
- » Procedura de retragere;
- » Proceduri privind aspecte care pot afecta siguranța alimentelor.





STRATEGII PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA CONTINUĂ ÎN MEDIUL DE AFACERE



STANDARTIZARE

Vizual management

5S

KAISEN

Eliminare
MUDA

SIGURANȚĂ



ÎNAINTE

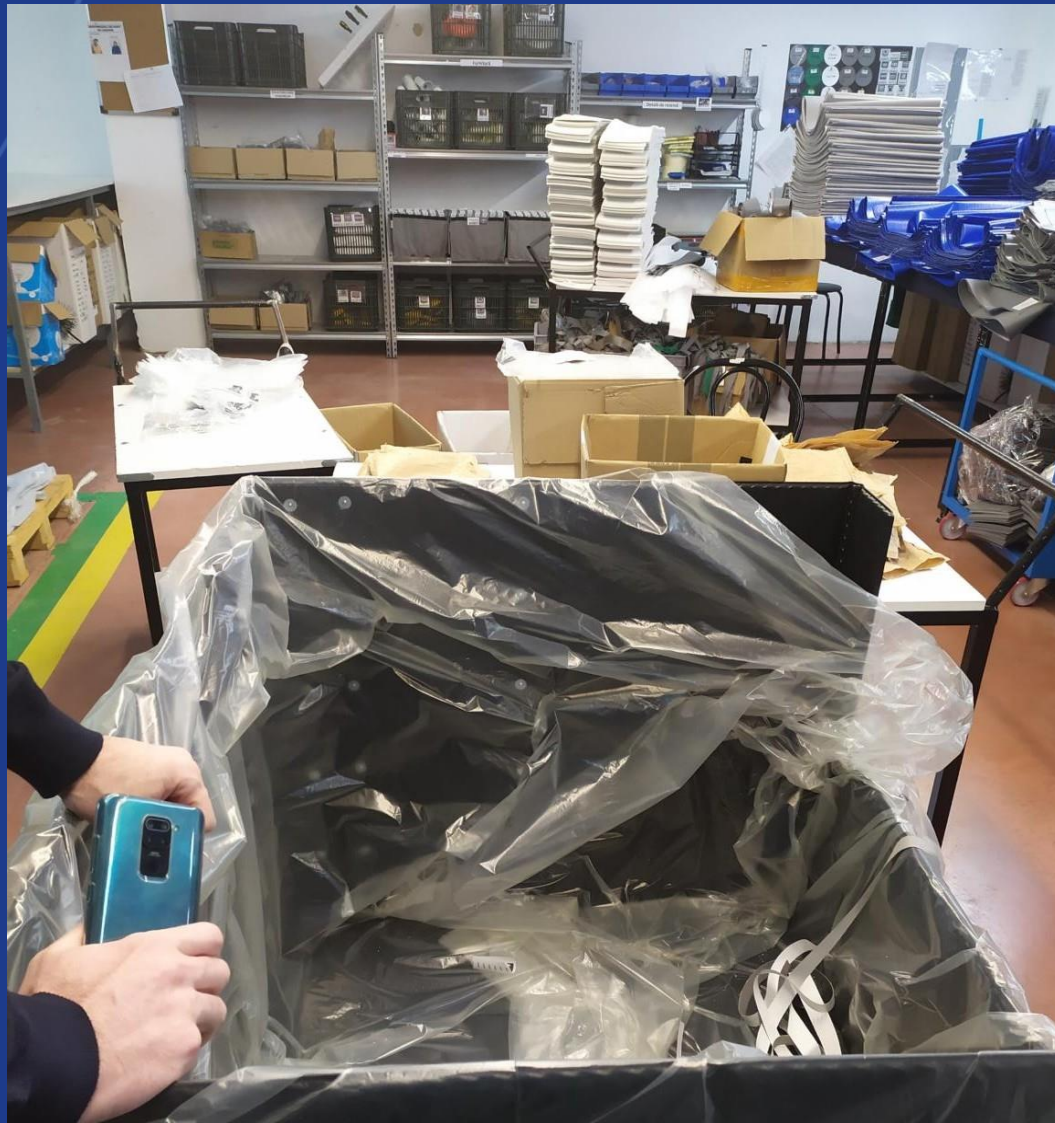
DUPĂ





ÎNAINTE

DUPĂ





CE ESTE 5S

Este o metodă originară din Japonia pentru organizarea, curățarea, dezvoltarea și menținerea unui loc de muncă productiv.

Consta din 5 etape a căror denumire în limba Japoneza încep cu litera **S**. 5S este un proces de îmbunătățire care este pus în aplicare de către toți oamenii din zona.

Principiu:

“Un loc pentru fiecare, Fiecare la locul lui”

CE ESTE 5S



- 1. Sortarea bunurilor neutilizate în procesul de lucru la locul de muncă**
- 2. Sistematizare (efectuarea unor metode eficiente de stocare pentru aranjarea elementelor)**
- 3. Strălucire (curățenia zilnică pentru a menține această îmbunătățire)**
- 4. Standartizare (menținerea primilor 3 pași)**
- 5. Sustținere (menținerea standartelor și îmbunătățirea continuă în fiecare zi)**



*„Să formezi o echipă este doar începutul,
să rămâi împreună este progresul,
să lucrezi împreună este succesul”*

Henry David Thoreau