

POLITICA CULTURII SIGURANTEI ALIMENTARE

15.01.2025

SC DELI GROUP PROFESSIONAL SERVICES SRL, prin cultura sigurantei alimentare adopta si incorporeaza procese de protejare a produselor, si se extinde la modul in care angajatii isi vad rolurile in organizatie si rolul organizatiei in siguranta alimentelor.

Educarea personalului cu privire la cerintele existente pentru siguranta alimentelor este importanta pentru a respecta regulile si reglementarile pentru a pastra alimentele in siguranta. In plus fata de educatie, instruirea temeinica cu privire la procese si proceduri este esentiala pentru reducerea riscului produsului.

Construirea si mentinerea unei culturi proactive si angajate a sigurantei alimentare s-a realizat avand in vedere:

- programe de formare si educatie usor de inteles de catre toti, adecvate calificarii si repartizarii personalului
- consolidarea faptului ca siguranta alimentelor si respectarea normelor si reglementarilor existente pot salva vietii
- documentarea proceselor pentru a respecta normele privind siguranta alimentelor
- siguranta alimentelor incepe si se termina cu angajatii ca indivizi
- implementarea unui sistem bazat pe recompense in locul unui sistem punitiv pentru raportarea problemelor.
- Transmiterea unor mesaje clare prin informatii zilnice si relevante
- Crearea unui sistem de feedback al angajaților cu privire la problemele legate de siguranța alimentelor
- Masurarea performanțelor
- Sarbatorirea succesului

DELI GROUP PROFESSIONAL SERVICES SRL

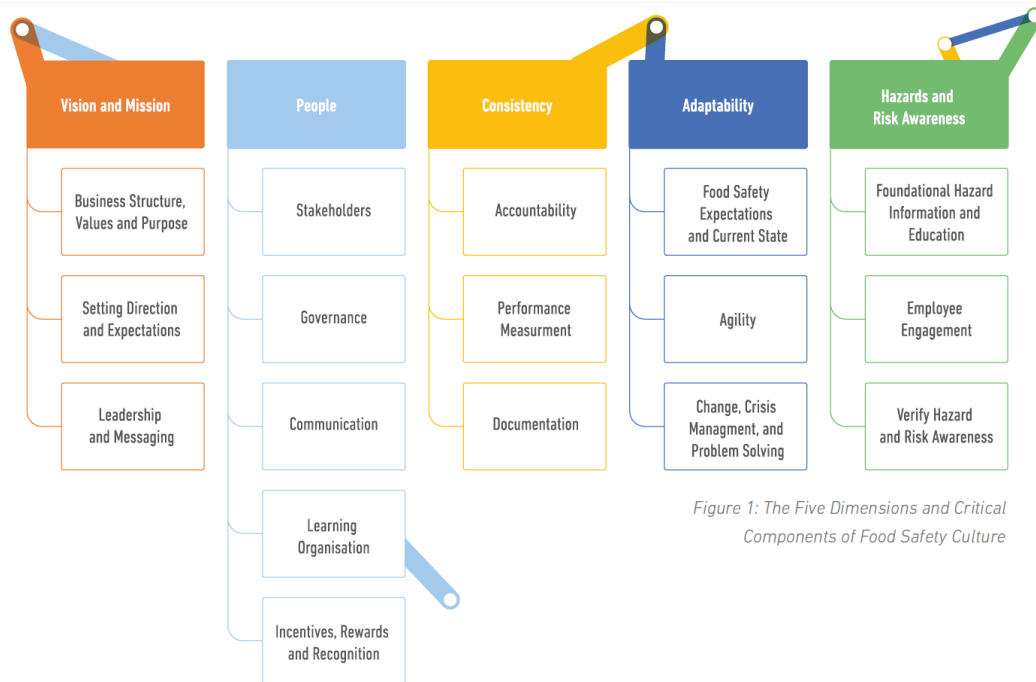


Figure 1: The Five Dimensions and Critical Components of Food Safety Culture

VIZIUNEA SI MISIUNE

Prin viziune si misiune cream si transmitem in organizatie motivul existenței prin mesaje specifice pentru părțile interesate.

Viziunea și misiunea sunt stabilite de echipa de conducere superioară.

Reglarea cu succes a direcției presupune întâlniri regulate de urmărire pentru a evalua direcția, asigurand durabilitatea și viabilitatea prin analize de management.

Circumstanțe care pot modifica reglarea direcției includ:

- Modificări ale cerințelor de reglementare
- Modificări ale categoriei de produse
- Intrarea pe noi piețe
- Incidente grave de siguranță alimentară
- Științe, tehnologie și progrese analitice

Conducerea organizațională stabilește tonul și direcția pentru cultura sa de siguranță alimentară in cadrul analizelor de management. Reglarea direcției ajută la stabilirea unor produse calitative si sigure. O declarație de politică de siguranță alimentară plasează cerințele sale în conformitate cu cele ale companiei prin abordare strategică. Este esențial să se utilizeze mesaje eficiente în ceea ce privește siguranța alimentelor in întreaga

Calea Șerban Vodă 133,
Cladirea B, Etaj 1
sector 4 București
RO13904170
J40/5103/2001

DELI GROUP PROFESSIONAL SERVICES SRL

organizație. Transmiterea mesajelor este clară, consecventă și adaptată diferitelor părți interesate, grupuri.

OAMENII

Cultura noastră de siguranță alimentară se extinde la toate nivelurile companiei noastre. De la proprietarul firmei și până la fiecare angajat, înțelegem cu toții că siguranța alimentelor este responsabilitatea tuturor.

Echipa noastră de siguranță a alimentelor asigură conducere funcțională în domeniile cheie și include specialiști în:

- Siguranța și calitatea alimentelor
- Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare
- Igiena
- Alergeni
- Tehnologie
- Mentenanță

Această echipă monitorizează problemele de siguranță și calitate ale alimentelor de la fermă la furculiță, de la aprovizionarea cu ingrediente la producerea și pregătirea produselor pentru livrarea către clienți.

Îmbunătățirea sistemului de instruire a angajaților prin micro-training adecvat în vederea îmbunătățirii cunoștințelor privind calitatea și siguranța alimentului.

Am construit o cultură a siguranței alimentare și încurajăm angajații noștri să vorbească și să ia măsuri dacă observă ceva care nu pare corect.

Oamenii sunt componenta critică a siguranței alimentelor. Comportamentul și activitățile angajaților, de la furnizor până la deservirea clienților, contribuie la siguranța alimentelor. Este important să se stabilească o structură cu roluri individuale clar definite și transpuse în responsabilități, prin crearea fiselor de post și a programelor de instruire. Elemente majore ale acestei dimensiuni include totul, de la educarea angajaților și consolidarea comportamentului bun la crearea unei guvernări și a unor valori adecvate. Măsura în care oamenii sunt împuterniciți să promoveze siguranța alimentelor va avea impact în capacitatea organizației de a se adapta, îmbunătăți și susține cultura siguranței alimentare. O bună comunicare asigură că mesajul privind siguranța alimentelor este înțeles de toți din cadrul organizației. Toți liderii trebuie să „poarte discuția” și să rămână în concordanță cu mesajele lor prin formări continue documentate sau practice.

Calea Șerban Vodă 133,
Cladirea B, Etaj 1
sector 4 București
RO13904170
J40/5103/2001

DELI GROUP PROFESSIONAL SERVICES SRL

COERENȚA, CONTINUITATEA, PROGRAME, POLITICI SI PROCEDURI

Coerența se referă la alinierea corectă a priorităților de siguranță alimentară cu cerințe pentru oameni, tehnologie, resurse și procese, pentru a asigura aplicarea consecventă și eficientă a unei culturi de siguranță alimentară.

Firma noastră pus în aplicare programe pentru a asigura o calitate înaltă și pentru a ajuta la prevenirea apariției unor produse neconforme, slabe calitativ, autentice.

Programele de succes pentru siguranța alimentelor depind de oameni, iar oamenii noștri sunt instruiți pe larg în ceea ce privește practicile sigure de manipulare a alimentelor și bunele practici de fabricație și igienă (GMP, GHP).

Liniile directoare pe care le urmăm reflectă angajamentul nostru față de siguranța și calitatea alimentelor și acoperă totul, de la modul de inspecție la recepție a materiilor prime și auxiliare, depozitare, preparare, ambalare și până la livrarea către clienții noștri.

Coerența este susținută de trei elemente majore:

1. Responsabilitatea managementului prin alocarea resurselor
2. Măsurarea performanței prin evaluări
3. Documente specifice: planuri (HACCP, prevenire fraudă, apararea alimentelor etc, proceduri, instrucțiuni, specificații etc)

ADAPTABILITATEA

Adaptabilitatea se referă la capacitatea organizației de a se adapta influențelor și condițiilor în schimbare. Modificarea poate fi anticipată sau poate lua forma unui eveniment, cum ar fi o rechemare a unui produs. O cultură a siguranței alimentară puternică, reflectă abilitatea de a participa, de a se pregăti, de a răspunde și de a se adapta a schimba. Conducerea puternică și angajată joacă un rol semnificativ în cât de bine organizația se adaptează la schimbare și răspunde la criză.

Pentru crearea unui mediu corespunzător sunt realizate simulări, teste etc (simulare retragere/rechemare, test privind eficacitatea planului de aparare alimentelor, de prevenire a fraudei etc), iar rezultatele sunt motiv de îmbunătățire continuă cu rol în dezvoltarea capacității de adaptare.

IMPORTANȚA ÎNȚELEGERII PERICOLELOR ȘI RISCURILOR

Calea Șerban Vodă 133,
Cladirea B, Etaj 1
sector 4 București
RO13904170
J40/5103/2001

DELI GROUP PROFESSIONAL SERVICES SRL

Înțelegerea pericolelor la toate nivelurile organizaționale și funcțiile sunt esențiale pentru stabilirea unei culturi eficiente a siguranței alimentare. Acest lucru poate fi realizat prin educație continuă, utilizarea valorilor, recompense, acțiuni disciplinare, recunoaștere și întărind importanța recunoașterii și controlul pericolelor pentru siguranța alimentelor.

Toată lumea trebuie să înțeleagă „de ce facem lucrurile” promovează încrederea că sunt luate deciziile corecte făcute în raport cu politicile, procedurile și investiții adecvate de capital financiar și uman.

Pe măsura ce ne îmbunătățim propriile procese, este o prioritate pentru noi să împărtășim aceste informații clienților și furnizorilor noștri, altor companii și agenților guvernamentale.

Teodorof Cristina,
Director Calitate&HR

