



INAQ Consulting

instruire, consultanță, audit – sisteme de management

Director General – Ionuț Nache

- Tel: 0722 517 971, 021 242 95 21
- E-mail: ionut.nache@inaq.ro
- www.inaq.ro

Prezentare generală



- **Companie înființată în anul 2000**
- **Partener IFS Management in Romania si in Europa Centrala si de Sud-Est**
- **Servicii de instruire, consultanță și audit în vederea proiectării și implementării sistemelor de management în conformitate cu diverse standarde internaționale**
- **Principalele domenii de instruire, consultanță și audit:**
 - **managementul calității (SR RN ISO 9001:2008)**
 - **managementul siguranței alimentului (normele HACCP, standardele SR EN ISO 22000:2005, IFS, BRC, GlobalG.A.P.)**
 - **managementul mediului (SR EN ISO 14001:2004)**
 - **managementul sănătății și securității ocupaționale (OHSAS 18001:2007)**
 - **managementul securității informațiilor (SR EN ISO 27001:2005)**
 - **managementul energiei (SR EN ISO 50001:2011)**
 - **management al calității – cerințe pentru scopuri de reglementare în domeniul dispozitivelor medicale (SR EN ISO 13485:2012)**

Principali clienți



- ▶ Carrefour România (ISO 9001, HACCP, ISO 22000)
- ▶ OMV Petrom Marketing (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, HACCP)
- ▶ Rompetrol (ISO 22000)
- ▶ Mol România (ISO 9001)
- ▶ Zentiva (ISO 9001)
- ▶ Hewlett Packard România (ISO 9001)
- ▶ Den Braven România (ISO 9001)
- ▶ Auto Cobălcescu (ISO 9001, ISO 14001)
- ▶ IPSO (ISO 9001)
- ▶ Scania România (ISO 9001)
- ▶ Alstom Transport (ISO 14001, OHSAS 18001)
- ▶ Citibank România (ISO 9001)
- ▶ BCR (ISO 9001)
- ▶ Transfond (ISO 9001)
- ▶ Agrana România (ISO 9001)
- ▶ La Fântâna (ISO 9001, HACCP)
- ▶ YKK România (ISO 9001, ISO 14001)
- ▶ Supreme Imex (ISO 9001, HACCP, ISO 14001, OHSAS 18001)
- ▶ Supreme Chocolat (ISO 9001, HACCP, ISO 14001)
- ▶ Ecofish, Danubiu (ISO 9001, ISO 22000, IFS, OHSAS 18001, ISO 14001)
- ▶ Profilux (ISO 9001, ISO 14001)
- ▶ Bergerat Monnoyeur (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001)

Prezentare servicii

Managementul calității



- **Proiectare, implementare, menținere și îmbunătățire sisteme de management al calității conform referențialului SR EN ISO 9001:2008**
- **Se adresează oricărei organizații care dorește să-și îmbunătățească metodele de operare și de management, indiferent de mărime sau domeniu**
- **Avantaje ale implementării și certificării ISO 9001:**
 - ✓ **Creșterea competitivității și credibilității organizației în piață**
 - ✓ **Atragerea investițiilor, creșterea reputației brandului și înlăturarea multor bariere comerciale (ex. posibilitatea participării la licitații)**
 - ✓ **Creșterea eficacității și eficienței companiei**
 - ✓ **Orientarea către client, anticiparea și satisfacerea cerințelor clienților**
 - ✓ **Încurajarea comunicării interne**
- **Servicii:**
 - ✓ **Instruire (prezentare generală a cerințelor standardului, formare manageri calitate, formare auditori interni)**
 - ✓ **Consultanță (pentru elaborarea documentației sistemului, pentru implementarea acestuia, pentru menținerea și îmbunătățirea sistemului de management existent)**
 - ✓ **Audit (diagnostic inițial, audit de evaluare a stadiului de implementare a sistemului, audit intern, audit de secundă parte)**

Prezentare servicii

Managementul siguranței alimentului



- **Proiectare, implementare, menținere și îmbunătățire sisteme de management al siguranței alimentelor conform referențialelor Codex Alimentarius (HACCP), SR EN ISO 22000:2005, IFS, BRC**

- **Avantaje ale implementării și certificării sistemului de management al siguranței alimentului:**
 - ✓ **Asigurarea conformării cu reglementările legale în vigoare în domeniul alimentar**
 - ✓ **Acoperirea majorității cerințelor cuprinse în standardele în vigoare pentru activitățile de retail în domeniul alimentar**
 - ✓ **Asigurarea comunicării cu privire la riscurile alimentare cu partenerii din lanțul alimentar**
 - ✓ **Optimizarea consumurilor de resurse, atât intern, cât și în cadrul întregului lanț alimentar**

- **Servicii:**
 - ✓ **Instruire (prezentare generală a cerințelor standardelor, formare auditori interni)**
 - ✓ **Consultanță (pentru analiza riscurilor, pentru elaborarea documentației sistemului, pentru implementarea acestuia, pentru menținerea și îmbunătățirea sistemului de management existent)**
 - ✓ **Audit (diagnostic inițial, audit de evaluare a stadiului de implementare a sistemului, audit intern, audit de secundă parte)**

Tipurile de neconformitati cel mai des intalnite in auditurile pe furnizorii de alimente

- ▶ **specificatii pentru materii prime/ produse finite -incomplete - fara parametrii microbiologici, fara contaminanti (metale grele, micotoxine, pesticide) si fara referinte legislative actualizate legate de siguranta alimentului**
- ▶ **contracte cu furnizorii care nu prevad referinte legislative actualizate legate de siguranta alimentului**
- ▶ **specificatii ambalaje- fara referinte legislative actualizate legate de siguranta alimentului**
- ▶ **specificatii pentru rework - lipsa sau incomplete**
- ▶ **diagrame de flux care nu includ toate etapele fluxului tehnologic/ a caror conformitate nu este verificata pe teren**
- ▶ **analiza pericolelor sumara**
- ▶ **lipsa analiza produs finit la limita termenului de valabilitate - validare periodica**
- ▶ **buletine de analiza fara interpretarea rezultatelor / fara corectii, actiuni corective**
- ▶ **trasabilitate ambalaje -scriptic si/sau practice**
- ▶ **trasabilitate rework - scriptic si/sau practice**
- ▶ **contaminare incrucisata -microbiologic, alergeni**
- ▶ **mentionare alergeni pe eticheta produsului finit**

Tipurile de neconformitati cel mai des intalnite in auditurile pe furnizorii non-food (1)



- ▶ **Nedefinirea unor indicatori de performanta clari si a unor obiective masurabile, in vederea monitorizarii pertinente a performantelor proceselor.**
- ▶ **Nedocumentarea si neimplementarea unui plan de instruire complet, la nivel de organizatie (care sa contina atat instruirii profesionale, cat si instruirii in domeniul calitatii, igienei, sanatatii si securitatii ocupationale, situatii de urgenta, gestionarea deseurilor, etc.).**
- ▶ **Calificarea unui numar insuficient de auditori interni pentru sistemul de management al calitatii, astfel incat sa se poata asigura obiectivitatea completa a acestui proces.**
- ▶ **Nedocumentarea unui plan / neafisarea unor instructiuni complete de curatenie si igienizare in zonele cu risc ridicat de contaminare (care sa contina activitatile de curatenie / igienizare, frecventa acestora, responsabili, materiale utilizate, etc.).**
- ▶ **Definirea unui numar insuficient de criterii de evaluare a furnizorilor si lipsa inregistrarilor in urma acestui proces de evaluare / reevaluare periodica (ex. fise de evaluare furnizori, liste furnizori agreati, etc.).**
- ▶ **Lipsa unor specificatii tehnice proprii pentru ambalajele si materiile prime utilizate.**
- ▶ **Nedocumentarea unei proceduri / instructiuni de lucru clare privind controlul la receptia materiilor prime si ambalajelor (mod de efectuare, esantionare, etc.).**
- ▶ **Lipsa esantioanelor pastrate din fiecare lot de materie prima si ambalaj receptionat, impreuna cu etichetele de identificare de la furnizor (ceea ce nu permite asigurarea completa a trasabilitatii acestora).**

Tipurile de neconformitati cel mai des intalnite in auditurile pe furnizorii non-food (2)

- ▶ **Insuficienta documentare / detaliere a regulilor de efectuare a controlului produselor realizate (atat pe flux, cat si finite); insuficienta detaliere a controalelor efectuate in vederea eliberarii produselor finite.**
- ▶ **Lipsa metodelor care sa asigure identificarea si trasabilitatea completa, pana la nivelul materiilor prime si ambalajelor utilizate.**
- ▶ **Insuficienta detaliere / documentare a procesului de retragere / rechemare a produselor de pe piata; lipsa simularilor pentru aceste activitati.**
- ▶ **Lipsa unui plan documentat si lipsa inregistrarilor pentru efectuarea unor analize la laboratoare externe independente si acreditate, pentru verificarea materiilor prime si a produselor finite din punct de vedere fizico-chimic, microbiologic, dermatologic, etc.**
- ▶ **Insuficienta detaliere / documentare referitor la activitatile si responsabilii implicati in situatiile de tratare a neconformitatilor la clienti, precum si in situatiile de tratare a reclamatilor de la clienti.**
- ▶ **Neefectuarea etalonarii / verificarii metrologice pentru toate echipamentele de masurare si monitorizare utilizate in activitatile de productie, control al calitatii, laborator, precum si la monitorizarea parametrilor de mediu.**
- ▶ **Neasigurarea disponibilitatii instructiunilor de lucru la echipamentele / utilajele din sectiile de productie.**