



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA "VASILE ALECSANDRI" DIN BACĂU
DEPARTAMENTUL DE MANAGEMENT
Str. Calea Mărășești, Nr. 157, Bacău 600.115
Tel. ++40-234-542411, tel./fax ++40-234-545753
www.ub.ro; e-mail: calitate@ub.ro



Universitatea „VASILE ALECSANDRI”
din Bacău
Nr. Registratura
3970 / 19.03.2014
Nr. intrare

SENAT / PS / CA

27.03.2014

SE APROBĂ

Raport privind managementul sistemului de siguranța alimentelor la cantina Universității "VASILE ALECSANDRI" din Bacău pentru anul 2013

Conducerea Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău, prin politica în domeniul siguranței și securității alimentelor, organizează, controlează și alocă resurse pentru menținerea și îmbunătățirea continuă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor.

Respectarea și îndeplinirea acestor cerințe contribuie la îmbunătățirea continuă a calității serviciilor din universitate.

Prezentul raport de activitate își propune să prezinte stadiul de documentare și implementare a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA) în cadrul Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău, modul în care sunt furnizate informații necesare analizei efectuate de echipa de siguranța alimentului, la cel mai înalt nivel, pentru a se asigura că sistemul adoptat este adecvat și eficient.

Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA) implementat la Cantina Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău a fost certificat de către AEROQ în data de 07.02.2012, prin certificatul nr. 054H/27.02.2012, iar în data 18.02.2013 a avut loc auditul de supraveghere I, conform planului de audit nr. 445/31.01.2013. Pentru menținerea și îmbunătățirea SMSA au fost stabilite obiective (nr. 4744/28.03.2013) aprobate în Ședința Consiliului de Administrație din 04.04.2013.

În continuare este prezentat modul de realizare a obiectivelor propuse pentru anul 2013.

I. Stadiul realizării obiectivelor propuse pentru anul 2013

Obiectivul 1. Menținerea și îmbunătățirea continuă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor, la Cantina Universității „Vasile Alecsandri” (ISO 22000/2005).

Indicator de performanță planificat: Menținerea certificării sistemului integrat de calitate, mediu, sănătate și securitate ocupațională și responsabilitatea socială și certificarea sistemului de management al siguranței și calității alimentelor.

Grad de realizare: a fost programat auditul de supraveghere II în perioada 07 martie 2014.

Activitatea 1.1. Responsabilizarea personalului implicat privind ținerea sub control a SIM și SMSA.

Grad de realizare: realizat.

Activitatea 1.2. Instruirea periodică la nivel de echipă a siguranței alimentului și a personalului lucrător din cadrul cantinei Universității „Vasile Alecsandri” cu privire la sarcinile ce le revin în vederea implementării, menținerii și îmbunătățirii SMSA.

Grad de realizare: realizat.

- instruire privind aplicarea cerințelor Standardului ISO 22000:2005 (realizat conform procesului verbal din 15.03.2013)
- instruire privind aplicarea procedurilor de sistem și regulamente (realizat conform fișei de instruire din data 12.07.2013):
 - PS-01 – Controlul documentelor și înregistrărilor;
 - PS-02, ed.4 – Procedura de sistem. Audit intern;
 - PS-03, ed.2 – Controlul produsului și serviciului neconform, neconformități, acțiuni corective și preventive;
 - PS-04, ed.2 – Identificarea proceselor.

- PS-06, ed.2 – Pregătirea pentru situații de urgență și capacitatea de răspuns;
 - PS-07, ed.2 – Monitorizarea și măsurarea performanțelor;
 - PS-08, ed.2 – Competență, instruire, conștientizare și control;
 - PS-09, ed.2 – Comunicare, participare și consultare;
 - PS-10, ed.2 – Identificarea pericolelor, evaluarea riscurilor și stabilirea controalelor.
- instruire privind aplicarea procedurilor de sistem și a procedurilor operaționale (*realizat* conform fișei de instruire din data 12.09.2013):
- PS-14, ed.1 – Tratarea produsului potențial nesigur;
 - PS-15, ed.1 – Retragere – rechemare produse potențial nesigure;
 - PS-16, ed.1 – Trasabilitate și monitorizare puncte critice și puncte critice de control;
 - PO 10.01, ed.1 – Stabilirea planului HACCP;
 - PO I-SS-02, ed.2 – Efectuarea curățeniei și dezinfecției a spațiilor de învățământ, cămine și cantină

Activitatea 1.3. Stabilirea obiectivelor în domeniul SMSA.

Grad de realizare: *realizat*. Au fost stabilite obiective în domeniul SMSA (nr. 4744/28.03.2013) aprobate în Ședința Consiliului de Administrație din 04.04.2013.

Activitatea 1.4. Evaluarea gradului de satisfacție a clienților.

Grad de realizare: *realizat*. *Exista ancheta desfășurată pentru anul 2012*
http://ub.ro/files/academic/dcp/2013/anchete_2014/Gr_de_satisfactie_toate_serviciile_2013_comparativ_2008.pdf

Referitor la serviciile oferite de Universitate (secretariat, bibliotecă, cămin, cantină) DCP a realizat ancheta privind gradul de satisfacție al studenților Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău față de serviciile oferite de Universitate (nr. 21101/29.11.2013) din care am extras informațiile legate de cantina Universității.

Studiul s-a realizat în perioada 2012-2013, folosindu-se ca tehnică de lucru chestionarul. Eșantionul a reprezentat 25% din totalul studenților de la forma de învățământ zi (3954 studenți), respectiv un număr de 989 studenți de la toate facultățile, din toți anii de studii (Facultatea de Inginerie – 388 studenți, Facultatea de Litere – 117 studenți, Facultatea de Științe – 150 studenți, Facultatea de Științe Economice – 192 studenți, Facultatea de Științe ale Mișcării, Sportului și Sănătății – 142 studenți): Eșantionarea aleatorie s-a realizat pornind de la baza de date oferită de Serviciul secretariat rectorat. Structura eșantionului se prezintă ca în tabelul nr.1.

Tabelul nr. 1

Eșantionul de lucru

Anul Univ.	Facultatea de Inginerie	Facultatea de Litere	Facultatea de Științe	Facultatea de Științe Economice	Facultatea de Ș.M.S.S	TOTAL studenți
I	93 23,97%	37 31,62%	43 28,67%	59 30,73%	45 31,69%	277 28%
II	85 21,91%	34 29,06%	47 31,33%	58 30,21%	44 30,99%	268 27,10%
III	106 27,31%	46 39,32%	60 40%	75 39,06%	53 37,32%	340 34,38%
IV	104 26,81%	-	-	-	-	104 10,52%
Total	388 100%	117 100%	150 100%	192 100%	142 100%	989 100%

Studenții investigați, la nivel de eșantion, ofera următoarea structură a serviciilor oferite de Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău conform tabelului nr.2:

- cei mai mulți studenți s-au declarat satisfăcuți *“într-o foarte mare măsură”*, pe de o parte față de serviciile cantinei, cu 27,30% în creștere cu 3,45% față de rezultatele cercetării din 2008 (23,85%) din care, din totalul numărului de studenți 3,24% nu au răspuns.

Ierarhizarea serviciilor universității în raport cu gradul de satisfacție asigurat de desfășurarea acestora (toate facultățile)

Toate Facultățile 2012/2008	într-o foarte mare măsură	într-o mare măsură	în mică măsură	suficient	deloc	nu au răspuns	TOTAL
Cantină 2012	270 27,30%	422 42,66%	134 13,55%	72 7,28%	64 6,48%	27 2,73%	989 100%
2008	104 23,85%	199 45,64%	54 12,39%	30 6,88%	23 5,27%	26 5,97%	436 100%
Diferențe	+3,45%	-2,98%	+1,16%	+0,40%	+1,21%	-3,24%	-

De la implementarea Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor nu au fost înregistrate reclamații din partea consumatorilor.

La nivel de *eșantion*, *studenții ierarhizează diversificat serviciile* despre care consideră că ar trebui *îmbunătățite cel mai mult*, după cum urmează:

- Locul I – *serviciile oferite de cămine* – 16,85%;
- Locul II - *procesul de învățământ* – 12,48%;
- Locul III - *serviciile de secretariat* – 12,11%;
- Locul IV – *serviciile oferite de cantină* – 10,81%;
- Locul V – *serviciul informatizare* - 10,59%;
- Locul VI – *consultanță de specialitate asigurată de cadrele didactice* – 8,55%;
- Locul VII - *relații internaționale* - 7,57%;
- Locul VIII - *D.C.P.* - 7,41%;
- Locul IX - activitatea *Ligii studențești*, în proporție de 6,84%;
- Locul X - *serviciile bibliotecii*– 6,79%.

Comparativ cu datele cercetării din 2008, ponderile răspunsurilor studenților în mare parte sunt în scădere.

Liga Studențească din Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău, a realizat două sondaje privind gradul de satisfacție față de serviciile oferite de cantina Universității. Unul în data de 18.04.2013 cu nr. 185, reprezentată prin Belciu Mihai-Cosmin, în calitate de președinte al Asociației, pe un eșantion de 500 de studenți și cadre didactice și al doi-lea a fost efectuat în data de 10.02.2014 cu nr. 918, reprezentată de Costache Florin-Cătălin în calitate de președinte al Asociației, pe un eșantion de 370 de studenți și cadre didactice și persoane din afara Universității care vin și servesc masa la cantina Universității.

Rezultatele sondajului au evidențiat o serie de cerințe din partea repondenților:

- introducerea la cantină a unor preparate noi (cartofi prăjiți, tochitură, pește, sarmale, pui cu smântână, cașcaval pane, salate, fructe, bere fără alcool);
- prelungirea programului de masă;
- desert mai diversificat;
- introducerea de oliviere care să conțină sare, piper, oțet, ulei și scobitori;
- o ventilație mai puternică;
- introducerea unui dozator de apă;
- diversificarea meniului.

S-a luat la cunoștință de cele menționate și se încearcă rezolvarea lor.

Activitatea 1.5. Tinerea sub control a proceselor din cadrul SMSA.

Grad de realizare: *realizat* (verificare permanentă).

Activitatea 1.6. Realizarea auditurilor interne

Grad de realizare: *realizat*. Au fost programate și realizate 2 audituri interne, unul pe 20.06.2013 conform planului de audit nr. 9127/ 14.06.2013 aprobat în ședința de Senat (PV nr. 2350/3 din 10.02.2013) și unul în data de 13.02.2014, conform planului de audit nr. 1638/04.02.2014, în urma cărora au rezultat câteva observații și care au fost rezolvate conform programului de măsuri nr. 2458/20.02.2014.

Activitatea 1.7. Efectuarea analizei de management

Grad de realizare: este programată analiza de management pentru data de 27.03.2014.

Activitatea 1.8. Efectuarea auditului de supraveghere anul II

Grad de realizare: a fost programat auditul de supraveghere în data de 07.03.2014.

Obiectivul 2. Identificarea și conformarea cu cerințele legale, reglementate și alte cerințe la care Universitatea a subscris.

Indicator de performanță planificat: Actualizarea listei cerințelor legale.

Activitatea 2.1. Identificarea cerințelor legale apărute în cursul anului 2013.

Grad de realizare: realizat.

Activitatea 2.2. Identificarea modificărilor cerințelor legale, reglementate și a altor cerințe pentru anul 2013.

Grad de realizare: realizat.

Activitatea 2.3. Conformarea cu cerințele legale, reglementate și alte cerințe.

Grad de realizare: realizat. Au fost programate și realizate 2 audituri interne, unul conform planului de audit nr. 9127/14.06.2013 și unul în data de 13.02.2013, conform planului de audit nr. 1638/04.02.2014

Activitatea 2.4. Întocmirea raportului de conformare cu cerințele legale.

Grad de realizare: realizat.

Obiectivul 3. Ținerea sub control a aspectelor de mediu și a riscurilor pe linie de mediu, SSO, siguranța alimentelor.

Activitatea 3.1. Gospodărirea judicioasă a resurselor energetice (apă, gaz metan, energie electrică).

Indicator de performanță planificat: Reducerea cu 5% a consumului de energie, față de 2012.

Grad de realizare: tabelul 3.

Tabelul nr. 3

Evidența cheltuielilor cu energia electrică, gaz metan, apă

Utilități	Consum 2011	Consum 2012	Consum 2013	Diferența	[%]
Gaz [mc]	679.225,00	645.263,75	498.224,00	-147.039,75	- 22,79
Apă [mc]	66.930,00	64.025,00	56.378,00	-7.647,00	- 11,94
Energie electrică, [KWh]	906.032,00	860.730,40	872.710,00	+11.979,6	+ 1.39 *

Notă: * dotările laboratoarelor și infrastructurii au condus la majorarea consumului de energie electrică.

Activitatea 3.2. Colectarea selectivă a deșeurilor.

Indicator de performanță planificat: 100% din deșeurile colectate sunt valorificate/eliminate.

Grad de realizare: Realizat 100%.

Există contracte de preluare selectivă a deșeurilor pentru hârtie, metal, DEEE, tonere, lemn, acumulatori, uleiuri arse și uleiuri minerale (contract 3251/06.03.2012 pentru DEE, deșeuri din inox, feroase, tablă, hârtie, carton, PET, plastic, tonere, deșeuri lemnoase, sticlă, lămpi de iluminat, contract nr 1292/25.01.2013 pentru ulei uzat mineral de motor, ulei comestibil impropriu consumului, tonere, acumulatori).

Există contract de colaborare cu Societatea APISORELIA din Piatra-Neamț, pentru colectarea uleiului comestibil uzat, ultimul Proces verbal încheiat în data de 05.12.2013, cantitatea 60 L. Acest ulei se colectează într-un vas/recipient de 60 L și când se umple sunt chemați sa-l ridice. Deșeurile alimentare sunt colectate în saci, legați și apoi aruncați la tomberon. Aici exista o colaborare cu firma de salubritate pentru recoltarea gunoiului menajer SC Soma SRL Bacău și care odată pe zi vin și ridică gunoiul din incinta Universității.

Facultățile de Inginerie și de Științe au încheiat contracte de colectare a substanțelor periculoase rezultate în urma lucrărilor de laborator.

Pentru deșeurile valorificate, există înregistrări la Serviciul Financiar - Contabil.

La nivelul Universității există un responsabil cu colectarea selectivă a deșeurilor în persoana d-lui ing. Simion Neculai precum și un responsabil pentru managementul gestionării deșeurilor în persoana dl. șef lucr. dr. ing. Emilian Moșneguțu. Cantitățile de deșeuri valorificate la nivelul anului 2013 în Universitate sunt prezentate în tabelul 4.

Tabelul nr. 4

Cantitățile de deșeuri valorificate în Universitate la nivelul anului 2013.

Nr. crt.	Denumirea deșeurii	Codul deșeurii	Cantitatea colectată
1.	Hârtie	20.01.01	750kg
2.	Metal	12.01.01	1805kg
3.	* Tonere	20.01.99	0
4.	DEEE	20.01.36	68 kg
5.	Lemn	15.01.03	190 kg
6.	Materiale plastice	16.01.19	274kg
7.	Ulei alimentar necomestibil	13.02.02	60 litri
8.	* Sticlă	20.01.99	0 kg
9.	Deșeuri chimice	16.05.06	27 kg

Notă: * Urmează a fi predate în perioada imediat următoare. S-a așteptat colectarea unei cantități suficiente care să justifice transportul.

Activitatea 3.3. Dotarea cu echipamente de protecție individuală sau la nivel de compartiment acolo unde se impune.

Indicator de performanță planificat: Nici un incident datorat lipsei echipamentului de protecție.

Grad de realizare: *realizat.*

Activitatea 3.4. Monitorizarea stării de sănătate a lucrătorilor.

Indicator de performanță planificat: Nici un caz de boală profesională.

Grad de realizare: *realizat.* Există fișe de aptitudini pentru fiecare lucrător din cantina Universității, vizate de medicul de medicina muncii de la Centrul de Investigații Medicale „Regina Maria” din Bacău pe baza unui contract, ultima viza în data de 19.12.2013. Monitorizarea stării de sănătate se realizează în fiecare zi, dar odată la 6 luni pentru investigații mai amănunțite. Pe anul 2013 nu a fost înregistrat nici un caz de boală profesională.

Activitatea 3.5. Monitorizarea stării de sănătate a clienților Cantinei.

Indicator de performanță planificat: Nici un caz de intoxicație alimentară

Grad de realizare: *realizat.*

Activitatea 3.6. Respectarea programelor de instruire

Indicator de performanță planificat: Nici o fișă de instruire nesemnată.

Grad de realizare: *realizat.*

Activitatea 3.7. Ținerea sub control a verificărilor stingătoarelor de incendiu.

Indicator de performanță planificat: Nici un stingător cu termen de valabilitate depășit.

Grad de realizare: *realizat.*

Activitatea 3.8. Amenajarea spațiilor pentru activitățile specifice desfășurate în cadrul cantinei (depozitare materii prime, produse finite, substanțe curățare, dezinsecție, utilaje preparare, instalații de ventilație, spații preparare).

Indicator de performanță planificat: Nici un spațiu necorespunzător pentru desfășurarea activităților specifice cantinei.

Grad de realizare: *realizat.* Au fost realizate activitățile periodice de dezinsecție sau dezinsecție, există contract încheiat cu firma S.C. Deratizare SRL Bacău și odată pe an în perioada vacanței de vară (luna august) vin și execută deratizarea/dezinsecția în cadrul cantinei (ultimul proces verbal nr. 1171/05.08.2013).

Activitatea 3.9. Menținerea autorizațiilor de funcționare.

Indicator de performanță planificat: Existența autorizației sanitare.

Grad de realizare: realizat. Există autorizația sanitară de funcționare pentru Cantină (nr. 499/29.09.2010), perioada de valabilitate nelimitată.

II. Acțiunile de urmărire ale analizelor anterioare efectuate de management

Grad de realizare: *realizat.*

Până la auditul de supraveghere II au fost realizate toate măsurile propuse:

- au fost realizate instruirii privind: aplicarea standardului ISO 22000/2005, aplicarea manualului sistemului de management al siguranței alimentelor, aplicarea procedurilor de sistem, a procedurile operaționale precum și a instrucțiunilor aplicabile (conform proceselor verbale și a fișelor de instruire);
- a fost întocmit un program de acțiuni stabilite la analiza SMSA efectuată de management nr. 2513/14.02.2013;
- au fost efectuate masuri de control capabile să asigure siguranța alimentului (există rezultate în urma sondajelor efectuate);
- a fost revizuit regulamentul echipei de siguranță alimentului;
- a fost efectuată consultarea angajaților pe probleme de Management al Siguranței Alimentelor;
- s-a realizat programul de instruire – RSMSA/2013 cu nr. 38881/13.03.2013;
- s-a întocmit un program al echipei de siguranță a alimentului 20076/15.03.2013;
- s-a stabilit lista produselor congelate (conservate) și termenele de valabilitate pentru fiecare categorie de produse (15.03.2013);
- s-a stabilit lista cu alergenii alimentari ce se pot găsi în produsele servite în cantină (26.04.2013);
- s-a întocmit planul de amplasare în cantină (contaminarea încrucișată), traseu materii prime-produs finit, traseu personal, traseu deșeuri, pe intervale de timp (17.01.2014);
- s-a întocmit și o instrucțiune (I-SS-05/1) privind contaminarea încrucișată în cantină;
- s-au făcut verificări periodice la fața locului, a modului de respectare a normelor în vigoare și a modului de pregătire, preparare a produselor servite în cantina Universității (ultimul din data de 07.02.2014);
- s-au revizuit diagramele de flux conform principiilor HACCP pe grupuri de preparate și validarea lor (conform proceselor verbale);
- a fost analizat stadiul îndeplinirii obiectivelor.

Echipele de siguranță alimentelor a stabilit, implementat și menținut măsuri de comunicare cu personalul legat de aspecte care au impact asupra siguranței alimentului. Pentru a menține eficacitatea sistemului de management al siguranței alimentului echipa efectuează din timp și informează asupra unor modificări.

III. Analiza rezultatelor activităților de verificare

Grad de realizare: *realizat.*

Echipele de siguranță a alimentului în baza Regulamentului de Organizare și Funcționare a echipei de siguranță a alimentului a efectuat o serie de activități în conformitate cu sarcinile ce-i revin din cadrul regulamentului și manualului SMSA, activități care au vizat:

- să identifice și să înregistreze orice problemă referitoare la produse, procese și să monitorizeze conform planurilor HACCP;
- să inițieze acțiuni de prevenire a apariției oricăror neconformități cu privire la produse, procese și respectarea planurilor HACCP;
- să cunoască modul de pregătire al tuturor preparatelor culinare;
- să identifice și să elimine eventualele riscuri alimentare caracteristice procesului tehnologic desfășurat;
- să aducă la cunoștința managementului la cel mai înalt nivel toate modificările semnificative care pot să apară la nivelul Sistemului de Management al Siguranței Alimentului;
- se asigură că sistemul de siguranță alimentului este implementat și menținut, actualizat în conformitate cu standardul în vigoare;
- raportează conducerii Universității, date despre eficacitatea și adecvarea sistemului, în scopul analizei și ca bază pentru îmbunătățirea continuă a acestuia;

- se asigură instruirea și educarea corespunzătoare a membrilor echipei de siguranță a alimentului și a lucrătorilor din cantina Universității;

Reprezentantul cabinetului medical controlează zilnic:

- condițiile de igienă din spațiile de alimentație (bucătăria și anexele acestora, săli de mese);
- verifică starea de sănătate a personalului cantinei, produsele preparate în vederea prevenirii producerii de toxiiinfecții alimentare și semnează în fișă.

La auditul de supraveghere din data de 18.02.2013 au fost înregistrate o serie de observații care au fost rezolvate astfel:

- a fost stabilit un program de instruire (nr. 3881/13.03.2013) și realizate instruirii pe linie de igienă și monitorizarea punctelor critice de control;
- a fost stabilit și implementat un program de lucru al echipei de siguranță a alimentului (nr. 20076/15.03.2013);
- a fost revizuit planul HACCP.

În cadrul cantinei Universității a fost realizate două audituri interne. La auditurile interne și auditul de supraveghere nu au fost înregistrate neconformități.

În data de 11.04.2013 a fost efectuat un control de la Direcția de Sănătate Publică Bacău, în urma controlului efectuat nu a fost nici o observație, dovada sta procesul verbal nr. 167/11.04.2013. În data de 25.10.2013 a venit în inspecție Direcția de Sănătate Publică Bacău, în urma controlului efectuat a fost încheiat un proces verbal nr. 558/25.10.2013 în urma acestei vizite s-a recomandat un control chimic și bacteriologic al apei. *Realizat* – Buletin de analiză nr. 60/30.10.2013, rezultatul fiind negativ.

IV. Modificări de situație care pot afecta siguranța alimentului.

Pentru a menține eficacitatea sistemului de management al siguranței alimentului, organizația și-a propus să asigure accesul la informații și să efectueze în timp util informarea asupra unor modificări ce pot apărea asupra:

- produselor noi, materiilor prime, ingredientelor și serviciilor;
- a fost încheiat un contract de mentenanță pentru utilajele care deservește cantina Universității: cu firma S.D.S. Iași conform actului adițional (la contractul 12280/04.08.2011) nr. 2/2013 și cu firma – Luxor SRL Bacău conform contractului nr.29/05.03.2012.
- au fost stabilite programe de curățenie și igienizare;
- există fișe de aptitudini pentru fiecare lucrător din cantina Universității, vizate de medicul de medicina muncii de la Centrul de Investigații Medicale „Regina Maria” din Bacău pe baza unui contract, ultima viza în data de 19.12.2013;
- există certificate de calificare pentru fiecare lucrător și fișa postului în care sunt stipulate sarcinile pe care trebuie să le îndeplinească;
- asigurarea proceselor necesare sistemului de control intern/managerial stabilite, implementate și menținute;
- înregistrări referitoare la calificarea personalului operator și alocarea responsabilităților și autorizărilor;
- întocmirea și actualizarea continuă a listei procedurilor în vigoare și a listei formularelor în vigoare;
- s-a întocmit o Instrucțiune nr. I-SS-05 Ed.1/0 privind prevenirea contaminării încrucișate în cantină;
- s-a îmbunătățit procesul de comunicare;
- se organizează ședințe periodice pentru instruire;
- îmbunătățirea și introducerea de produse/preparate noi în cantina Universității.

V. Situații de urgență, accidente și retrageri.

Pentru anul 2013 pentru Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor nu au fost înregistrate situații de urgență și nu au fost înregistrate accidente sau retrageri referitoare la produsele preparate și servite în cadrul Cantinei Universității.

În baza procedurii de sistem (PS 15 Retragere - Rechemare produse potențial nesigure) prin care sau stabilit regulile unitare pentru realizarea activității de retragere și/sau rechemare a produselor potențial nesigure, produse/comercializate la cantina Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău. Prevederile prezentei proceduri reglementează și definesc responsabilitățile pe care le au persoanele implicate în inițierea și derularea acțiunilor întreprinse în cazul retragerii/rechemării.

Prin aplicarea prevederilor prezentei proceduri se asigură:

- protejarea sănătății consumatorilor;

- ținerea sub control a situației semnalate și a produselor potențial nesigure retrase de la utilizare/comercializare;
 - analizarea promptă a loturilor de produse retrase;
 - luarea deciziilor cu privire la destinația produselor retrase;
 - informarea adecvata a clienților și persoanelor interesate pentru protejarea imaginii Universității, după retragerea/rechemarea produselor și pentru evitarea unor posibile litigii.
- Nu au existat astfel de situații.

VI. Rezultatele analizei activităților de actualizare a sistemului

S-a asigurat ca sistemul de management al siguranței alimentului să fie actualizat continuu. În urma auditului de supraveghere I au fost revizuite documentele și s-a întocmit un program de măsuri pentru rezolvarea observațiilor nr.2707/18.02.2013.

Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor se v-a îmbunătății continuu prin utilizarea comunicării, prin analize efectuate de management, a auditurilor interne, prin verificări individuale, prin analiza rezultatelor activităților de verificare și prin actualizarea continuă a sistemului.

VII. Analiza activităților de comunicare, în special a reclamațiilor consumatorilor

S-a asigurat o comunicare continuă și menținută cu informații referitoare la aspectele siguranței alimentelor produse de organizație precum și a celor provenite de la furnizori, contractanți – solicitări, contracte sau cereri de ofertă sau comenzi și între clienți/consumatori - în special informații privind produsul:

- s-au stabilit furnizorii și contractanții pentru toate materiile prime/materiale, lista furnizorilor exista la biroul de achiziții publice;
- achiziționarea produselor/materiilor prime/materialelor se realizează în baza unui referat de necesitate alimente (formular cod F 472.12/Ed.01), în acest referat se trec toate cerințele necesare pentru achiziționarea unor produse sigure: caracteristicile produsului, originea, termene de valabilitate, condiții de depozitare și livrare, durata de păstrare pe care trebuie sa le îndeplinească produsele respective;
- în conformitate cu regulamentul de organizare și funcționare a echipei de siguranță a alimentului medicul realizează controale periodice în cadrul cantinei.

De la implementarea Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor nu au fost înregistrate reclamații din partea consumatorilor.

VIII. Audituri externe sau inspecții.

Grad de realizare: *realizat.*

În data de 11.04.2013 a fost efectuat un control de la Direcția de Sănătate Publică Bacău, în urma controlului efectuat nu a fost nici o observație, dovada sta procesul verbal nr. 167/11.04.2013. În data de 25.10.2013 a venit în inspecție Direcția de Sănătate Publică Bacău, în urma controlului efectuat a fost încheiat un proces verbal nr. 558/25.10.2013 în urma acestei vizite s-a recomandat un control chimic și bacteriologic al apei. *Realizat* – buletin de analiză nr. 60/30.10.2013, rezultatul fiind negativ.

Planul de măsuri întocmit în urma auditului de supraveghere I efectuat de AEROQ în data de 18.02.2013 a fost realizat.

IX. Recomandări pentru îmbunătățire

Oportunități de îmbunătățire pentru sistemul de management al siguranței alimentelor:

- reevaluarea planurilor HACCP în vederea îmbunătățirii acestora;
- evaluarea/reevaluarea furnizorilor și contractanților pentru toate materiile prime/materiale;
- completarea la zi a programelor de curățenie și igienizare în cadrul grupurilor sanitare din cadrul cantinei;
- verificarea permanenta a temperaturilor din spațiile de depozitare: magazie, combine frigorifice, congelatoare;
- elaborarea diagramei flux pentru circuitul materiilor prime și produselor, introducerea acestora în procesul de preparare și consumul produselor preparate;
- întocmirea programului de mentenanță a echipamentelor din cadrul cantinei, conform prevederilor din cărțile tehnice ale acestora, și reținerea dovezilor privind realizarea acestuia;
- actualizarea listei cerințelor legale aplicabile în cadrul cantinei;
- procese verbale pentru dezinsecție, dezinfecție, deratizare să conțină informații referitoare la suprafață, cantități de substanțe utilizate;

- menținerea înregistrărilor referitoare la eliminarea deșeurilor alimentare.

X. Concluzii și propuneri

Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor implementat în cadrul cantinei Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău este menținut corespunzător, activitățile fiind desfășurate conform procedurilor în vigoare.

Pentru buna funcționare a cantinei în anul 2013 s-au achiziționat:

- un cuptor gastronomic pe gaz;
- o mașină de curățat cartofi;
- o mașină de feliat legume;
- două combine frigorifice;
- o ladă frigorifică.

Evaluarea și revizuirea procedurilor specifice, ori de câte ori este necesar, intră în atribuțiile fiecărui responsabil din echipă. Instruirea personalului în vederea aplicării procedurilor elaborate intră în atribuțiile responsabilului sistemului de management al siguranței alimentelor.

Un aspect important îl reprezintă conștientizarea tuturor angajaților din cantina Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău privind aplicarea politicii și hotărârilor conducerii universității în ceea ce privește sistemul de management al siguranței alimentelor.

Întocmit,
RMSMA,
Ș.I.dr.ing.Luminița Grosu

Aprobat,
Rector,
Prof.univ.dr.ing. Valentin Nedeff