



Nr. 3665/03.03.2017.

Aprobat în ședința Senatului din data de 29.03.2017

Raport privind stadiul sistemului de management al siguranței alimentelor la cantina Universității "VASILE ALECSANDRI" din Bacău pentru anul 2016

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 eficace.

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 10.03.2016 a avut loc auditul de supraveghere I, conform planului de audit nr. 4060/07.03.2016. Pentru menținerea și îmbunătățirea SMSA au fost stabilite obiectivele/2017 - nr. 1222/20.01.2017.

În continuare este prezentat modul de realizare a obiectivelor propuse pentru anul 2016.

I. Stadiul realizării obiectivelor propuse pentru anul 2016

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 I SMSA în data de 10 martie 2016.

Activitatea 1.1. Instruirea periodică a tuturor angajaților din cadrul cantinei Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău, cu privire la sarcinile ce le revin în vederea menținerii și îmbunătățirii SMSA

Grad de realizare: realizat.

- instruire privind stadiul managementului sistemului de siguranța alimentelor la cantina Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău (realizat conform fișei de instruire din data 18.03.2016);
- instruire privind menținerea și îmbunătățirea continuă a SMSA la cantina Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău (ISO 22000/2005) (realizat conform fișei de instruire din data 22.04.2016);
- instruire privind ținerea sub control a aspectelor de mediu și a riscurilor pe linie de mediu, SSO, siguranța alimentelor (realizat conform fișei de instruire din data 27.05.2016);
- instruire privind identificarea și conformarea cu cerințele legale, reglementate și alte cerințe la care Universitatea a subscris (realizat conform fișei de instruire din data 17.06.2016);
- instruirea personalului privind igiena în unitate, cunoașterea, respectarea și aplicarea prevederilor documentelor legale SMSA, curs de igienă (realizat conform fișei de instruire din data 23.09.2016).

Activitatea 1.2. Stabilirea obiectivelor în domeniul SMSA.

Grad de realizare: *realizat*. Au fost stabilite obiectivele specifice al serviciului cantinei din cadrul Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău - nr. 1222/20.01.2017.

Activitatea 1.3. Evaluarea gradului de satisfacție a clienților.

Grad de realizare: *realizat*.

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

Liga Studențească din Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău, a realizat două sondaje privind gradul de satisfacție față de serviciile oferite de cantina Universității.

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

- introducerea la cantină a unor preparate noi (cartofi prăjiți, tochitură, sarmale, pui cu smântână, cașcaval pane, salate, fructe, bere fără alcool);
- desert mai diversificat;
- o ventilație mai puternică;
- introducerea unui dozator de apă.

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

Activitatea 1.4. Tinerea sub control a proceselor din cadrul SMSA.

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

Activitatea 1.5. Realizarea auditurilor interne.

Grad de realizare: *realizat*. A fost programat și realizat un audit intern, în data de 14.02.2017, conform planului de audit nr. 2261/ 09.02.2017.

Activitatea 1.6. Efectuarea analizei de management.

Grad de realizare: este programată analiza de management pentru data de 29.03.2017.

Activitatea 1.7. Desfășurarea auditului de supraveghere II a SMSA.

Grad de realizare: a fost programat auditul de supraveghere II în data de 14.03.2017, conform planul de audit AEROQ nr. 344/06.03.2017 și nr. de intrare universitate 3791/ 07.03.2016.

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 2016.

Grad de realizare: *realizat* (actualizat 27.05.2016).

Activitatea 2.2. Identificarea modificărilor cerințelor legale, reglementate și a altor cerințe pentru anul 2016.

Grad de realizare: *realizat*.

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

Grad de realizare: *realizat*. A fost programat și realizat un audit intern, în data de 14.02.2017, conform planului de audit nr. 2261/ 09.02.2017.

Activitatea 2.4. Livrarea de produse care să respecte cerințele legale.

Grad de realizare: *realizat* (zero reclamații).

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

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

Indicator de performanță planificat: Reducerea consumurilor la utilități.

Grad de realizare: *realizat* (Tabel – Raport SIM)

Activitatea 3.2. Minimizarea cantității de deșeuri.

Indicator de performanță planificat: Deșeurile colectate sunt valorificate/eliminate.

Grad de realizare: *realizat 100%*.

Pentru colectarea și preluarea grăsimilor și a uleiurilor alimentare reziduale, există contract de colaborare în vigoare cu Societatea S.C.RUCO Vâlcea S.R.L. cu nr. 24487/26.11.2015 (valabil 3 ani), pentru colectarea uleiului alimentar uzat/necomestibil (cod-13.02.02), ultima achiziție în data de 15.12.2016, cantitatea 50 L.

Acest ulei se colectează într-un vas/recipient de 60 L și când se umple sunt chemați să-l ridice. Deșeurile alimentare sunt colectate în saci, legați și apoi aruncați la tomberon. Aici există o colaborare cu firma de salubritate pentru recoltarea gunoiului menajer SC Soma SRL Bacău și care vin odată pe zi și ridică gunoiul din incinta Universității.

Activitatea 3.3. Dotarea personalului din cadrul cantinei cu echipamente de protecție individuală.

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

Grad de realizare: *realizat.*

Activitatea 3.4. Desfășurarea instruirilor conform programelor de instruire.

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

Grad de realizare: *realizat.*

Există fișe de instruire conform programului de instruire (18.03.2016; 22.04.2016; 27.05.2016; 17.06.2016; 23.09.2016).

Activitatea 3.5. Ținerea sub control a verificărilor stingătoarelor de incendiu.

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

Grad de realizare: *realizat (verificate 2016).*

Activitatea 3.6. Menținerea autorizațiilor de funcționare.

Indicator de performanță planificat: Existența autorizației sanitare.

Grad de realizare: *realizat.*

Există autorizația sanitară de funcționare pentru cantina Universității "Vasile Alecsandri" din Bacău (nr. 499/29.09.2010), perioada de valabilitate nelimitată.

Activitatea 3.7. Realizarea planului de simulare a situațiilor de urgență.

Indicator de performanță planificat: Plan de simulare Concepția și planul de desfășurare al exercițiului de alarmare-evacuare nr. 1570/28.01.2016.

Grad de realizare: *realizat.*

Activitatea 3.8. Monitorizarea stării de sănătate a lucrătorilor (controale medicale periodice).

Indicator de performanță planificat: Ultimul control medical efectuat la 11.11.2016.

Grad de realizare: *realizat.*

Activitatea 3.9. Amenajarea unei copertine exterioare la intrarea din spate a cantinei (pe unde se realizează aprovizionarea)

Indicator de performanță planificat: Există referat de necesitate.

Grad de realizare: *nerealizat.*

Activitatea 3.10. Amenajarea spațiilor pentru activitățile specifice desfășurate în cadrul cantinei (depozitare materii prime, produse finite, substanțe curățare, dezinfecție, utilaje preparare, instalații de ventilație, spații preparare)

Indicator de performanță planificat: Pentru buna funcționare în cantina universității, în 2016 s-au făcut achiziții de aparatură de bucătărie, mobilier și combine frigorifice.

Grad de realizare: *realizat.*

II. Acțiunii de urmărire ale analizelor anterioare efectuate de management

Grad de realizare: *realizat.*

Până la auditul de supraveghere 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 fișelor de instruire);
- a fost întocmit un program de acțiuni stabilite la analiza SMSA efectuată de management nr. 5370/29.03.2016;
- a fost efectuată consultarea angajaților pe probleme de Management al Siguranței Alimentelor;
- s-a realizat programul de instruire – RSMSA/2017 cu nr. 26111/29.12.2016;
- s-a întocmit un program al echipei de siguranță a alimentului;
- 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.
- s-au revizuit diagramele de flux conform principiilor HACCP;
- s-au făcut angajări de personal în cadrul cantinei (doi bucătari) - unul pe 06.01.2016 și unul pe 01.09.2016;
- există CONVENȚII – CADRU încheiate cu Agenția Județeană pentru Ocuparea Forței de Muncă (O.J.O.F.M.), Centrul de Formare Profesională Bacău (nr.10290/24.10.2014, 9939/02.11.2015, 1141/08.02.2016), reactualizat pentru 2017 în data de 05 ianuarie, pe baza cărora se desfășoară practică de bucătar în cadrul cantinei;
- 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

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;
- se asigură instruirea și educarea corespunzătoare a membrilor echipei de siguranță a alimentului și a personalului lucrător din cadrul cantinei Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău.

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 lucrător din cadrul cantinei, produsele preparate în vederea prevenirii producerii de toxinfecții alimentare și semnează în fișă.

La auditul de supraveghere din data de 10.03.2016 au fost înregistrate trei observații care au fost rezolvate astfel:

- au fost evaluați/reevaluați toți furnizorii de materii prime/produse de la cantina universității și s-a actualizat lista furnizorilor acceptați;
- s-a refăcut fișa de monitorizare pentru masa caldă, ținând cont de observația făcută;
- s-a făcut o simulare pentru retragere de produs.

În cadrul cantinei Universității a fost realizat un audit intern. La auditul intern și auditul de supraveghere I nu au fost înregistrate neconformități.

În data de 29.03.2016 a fost efectuat un control de la Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor în urma controlului efectuat nu a fost nici o observație, dovada sta PV nr. 0246472/29.03.2016 și două de la Direcția de Sănătate Publică Bacău, în urma controalelor efectuate nu au fost observații, dovada PV din 19.04.2016, discutat în ședința de Consiliu de Administrație din data de

21.04.201 cu nr. 6605 si PV nr. 1632/02.11.2016 discutat în ședința de Consiliu de Administrație din data de 03.11.2016 cu nr. 21953/02.11.2016.

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;
- 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 GTL Medical Clinic din Bacău pe baza unui contract, ultima viza medicală în data de 11.11.2016;
- 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;
- 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 2016 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;
- evaluarea/reevaluarea furnizorilor;
- 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

Sistemul de Management al Siguranței Alimentului s-a asigurat să fie continuu actualizat. În urma auditului de supraveghere au fost revizuite documentele și s-a întocmit un program de măsuri, pentru rezolvarea observațiilor (trei la număr) și care au fost rezolvate.

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 evaluat/reevaluat 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 să 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 Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor nu au fost înregistrate reclamații din partea consumatorilor.

VIII. Audituri interne, externe și/sau inspecții.

A fost realizat un audit intern, în data de 14.02.2017, conform planului de audit nr. 2261/09.02.2017 și unul de supraveghere I, conform planului de audit nr. 4060/07.03.2016.

În data de 29.03.2016 a fost efectuat un control de la Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor în urma controlului efectuat nu a fost nici o observație, dovada sta PV nr. 0246472/29.03.2016 și două de la Direcția de Sănătate Publică Bacău, în urma controalelor efectuate nu au fost observații, dovada PV din 19.04.2016, discutat în ședința de Consiliu de Administrație din data de 21.04.2016 cu nr. 6605 și PV nr. 1632/02.11.2016 discutat în ședința de Consiliu de Administrație din data de 03.11.2016 cu nr. 21953/02.11.2016.

Programul de măsuri întocmit în urma auditului de supraveghere efectuat de AEROQ în data de 10.03.2016 a fost realizat.

Declarația de politică a fost analizată și nu a suportat modificări.

IX. Recomandări pentru îmbunătățire

Oportunități de îmbunătățire pentru sistemul de management al siguranței alimentelor:

- achiziția de tocătoare și cuțite pe categorii de produse (Ex. carne vită, carne porc, legume);
- realizarea diagramei de flux pentru operația de debarasare;
- îmbunătățirea procesului de aprovizionare - evaluarea/reevaluarea furnizorilor și contractanților pentru toate materiile prime/materiale;
- de continuare a procesului de documentare a SMSA prin proceduri/instrucțiuni de lucru sau alte documente pentru o continuă îmbunătățire a SM;
- analizarea constatărilor rezultate în urma auditurilor și inițierea de acțiuni corective corespunzătoare;
- planificarea și desfășurarea auditurilor interne și a analizelor efectuate de management;
- completarea listei reglementărilor cu reglementări nou apărute;
- verificarea permanentă a temperaturilor din spațiile de depozitare: magazie, combine frigorifice, congelatoare și masa caldă;
- menținerea înregistrărilor referitoare la eliminarea deșeurilor alimentare.

X. Concluzii

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.

Evaluarea/reevaluarea 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 cadrul cantinei Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău privind aplicarea politicii și hotărârilor conducerii universității în ceea ce privește sistemul de management al siguranței alimentelor prin respectarea legislației în vigoare.

Întocmit,
RMSA,

Șef lucrări dr.ing.Luminița GROSU