



Nr. *H72R/18-03-2015*

SENAT / BS / CA

31.03.2015
SE APROBĂ

Raport privind managementul sistemului de siguranța alimentelor la cantina Universității "VASILE ALECSANDRI" din Bacău pentru anul 2014

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 Restaurantul 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 07.03.2014 a avut loc auditul de supraveghere II, conform planului de audit nr. 2571/24.02.2014. Pentru menținerea și îmbunătățirea SMSA au fost stabilite obiectivele/2014 - nr. 3360/10.03.2014.

În continuare este prezentat modul de realizare a obiectivelor propuse pentru anul 2014.

I. Stadiul realizării obiectivelor propuse pentru anul 2014

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 recertificare SMSA în data de 23 februarie 2015.

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

Grad de realizare: realizat.

Activitatea 1.2. Instruirea periodică a tuturor angajaților din cadrul restaurantului Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău, cu privire la sarcinile ce le revin în vederea menținerii și îmbunătățirii SMSA

Grad de realizare: realizat.

- instruire privind aplicarea cerințelor Standardului ISO 22000:2005 (realizat conform fișei de instruire din 20, 21.03.2014)
- instruire privind aplicarea procedurilor de sistem și regulamente (realizat conform fișei de instruire din data 22.05.2014):
 - 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.
- ISO 22000 – informarea și instruirea corespunzătoare membrilor echipei de siguranță a alimentului (*realizat* conform fișei de instruire din data 11.07.2014; 30.09.2014):
- 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 I-SS-02, ed.2 – Efectuarea curățeniei și dezinfecției a spațiilor de învățământ, cămine și cantină.
- instruirea personalului privind cunoașterea și aplicarea prevederilor documentelor SMSA (*realizat* conform fișei de instruire din data 19.09.2014).

Activitatea 1.3. Stabilirea obiectivelor în domeniul SMSA.

Grad de realizare: *realizat*. Au fost stabilite obiectivele specifice al serviciului restaurantului din cadrul Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău - nr. 3360/10.03.2014.

Activitatea 1.4. 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.

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%.

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

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

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

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 3 audituri interne, unul pe 12.02.2014 conform planului de audit nr. 1638/ 04.02.2014, unul în data de 30.09.2014, conform planului

de audit nr. 14489/24.09.2014 și unul în data de 26.01.2015, conform planului de audit nr. 699/19.01.2015, în urma cărora au rezultat câteva observații și care au fost rezolvate conform programelor de măsuri nr. 2458/20.02.2014, 16599/02.10.2014 și 1601/30.01.2015.

Activitatea 1.7. Efectuarea analizei de management

Grad de realizare: este programată analiza de management pentru data de 31.03.2015

Activitatea 1.8. Efectuarea auditului de recertificare SMSA

Grad de realizare: a fost programat auditul de recertificare în data de 23.02.2015.

Activitatea 1.9. Amenajarea spațiilor pentru activitățile specifice desfășurate în cadrul restaurantului (depozitare materii prime, produse finite, substanțe curățare, dezinfecție, utilaje preparare, instalații de ventilație, spații preparare).

Grad de realizare: realizat (verificare permanentă) - nici un spațiu necorespunzător pentru desfășurarea activităților specifice restaurantului. Pentru buna funcționare a restaurantului în anul 2014 s-au achiziționat rafturi din inox pentru camera frigorifică în care se ține carnea refrigerată.

Activitatea 1.10. Monitorizarea stării de sănătate a lucrătorilor.

Grad de realizare: realizat (verificare permanentă) - nici un caz de boală profesională, ultima viză medicală în data de 17.11.2014

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 2014.

Grad de realizare: realizat (actualizat 14.11.2014).

Activitatea 2.2. Identificarea modificărilor cerințelor legale, reglementate și a altor cerințe pentru anul 2014.

Grad de realizare: realizat.

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

Grad de realizare: realizat. Au fost programate și realizate 3 audituri interne, unul pe 12.02.2014 conform planului de audit nr. 1638/ 04.02.2014, unul în data de 30.09.2014, conform planului de audit nr. 14489/24.09.2014 și unul în data de 26.01.2015.

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 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 2013.

Grad de realizare: tabelul 1.

Tabelul nr. 1

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: Deșeurile colectate sunt valorificate/eliminate.

Grad de realizare: Realizat 100%.

Există contracte de preluare selectivă a deșeurilor pentru hârtie, metal, tonere, lemn, acumulatori, uleiuri arse și uleiuri minerale (contract 3251/06.03.2012 pentru DEE, deșeuri din inox, feroase, tablă, hârtie, carton, peturi, 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/necomestibil (cod – 13.02.02), 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 să-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.

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.

Activitatea 3.3. Dotarea personalului 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. Respectarea programelor de instruire.

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

Grad de realizare: *realizat.* Există fișe de instruire conform programului de instruire (20, 21.03.2014; 22.05.2014; 11.07.2014; 19.09.2014; 30.09.2014).

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.*

Activitatea 3.6. Menținerea autorizațiilor de funcționare.

Indicator de performanță planificat: Existența autorizației sanitare.

Grad de realizare: *realizat.* Există autorizația sanitară de funcționare pentru restaurantul Universității "Vasile Alecsandri" din Bacău (nr. 499/29.09.2010), perioada de valabilitate nelimitată.

Activitatea 3.7. Întocmirea și realizarea planului de simulare a situațiilor de urgență.

Indicator de performanță planificat: Proces verbal nr. 17945/24.10.2014 încheiat în urma exercițiului de simulare a situațiilor de urgență în restaurantul Universității.

Grad de realizare: *realizat.*

II. Acțiunii de urmărire ale analizelor anterioare efectuate de management

Grad de realizare: *realizat.*

Până la auditul de recertificare 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. 4500/27.03.2014;
- au fost efectuate masuri de control capabile să asigure siguranța alimentului (exista 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/2014 cu nr. 22605/30.12.2013;
- s-a întocmit un program al echipei de siguranță a alimentului 4501/27.03.2014;

- s-a reactualizat planul de amplasare în restaurant (contaminarea încrucișată), traseu materii prime-produs finit, traseu personal, traseu deșeuri, pe intervale de timp (06.02.2015);
- s-a întocmit și o instrucțiune (I-SS-05/1) privind contaminarea încrucișată în restaurant;
- 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 restaurantul Universității.
- s-au revizuit diagramele de flux conform principiilor HACCP;
- a fost analizat stadiul îndeplinirii obiectivelor.

Echipa de siguranța 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

Echipa 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 lucrătorilor din restaurantul 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 restaurantului, produsele preparate în vederea prevenirii producerii de toxinfecții alimentare și semnează în fișă.

La auditul de supraveghere II din data de 07.03.2014 au fost înregistrate o serie de observații care au fost rezolvate astfel:

- a fost stabilit un program de instruire pentru anul 2014 (nr. 22605/30.12.2013) 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. 4501/27.03.2014);

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

În data de 23.09.2014 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.

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 restaurantul Universității, vizate de medicul de medicina muncii de la GTL Medical Clinic din Bacău pe baza unui contract, ultima viza în data de 17.11.2014;
- 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 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 2014 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 restaurantului 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 restaurantul 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 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 II au fost revizuite documentele și s-a întocmit un program de măsuri pentru rezolvarea observațiilor (două la număr) nr.3359/07.03.2014.

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.

În data de 23.09.2014 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. Mai există un proces verbal de recoltare test sanitație nr. 1760/30.09.2014, rezultatul fiind negativ.

Programul de măsuri întocmit în urma auditului de supraveghere II efectuat de AEROQ în data de 07.03.2014 a fost realizat.

IX. Recomandări pentru îmbunătățire

Oportunități de îmbunătățire pentru sistemul de management al siguranței alimentelor:

- reevaluarea planurilor HACCP în vederea îmbunătățirii acestora;
- îmbunătățirea procesului de aprovizionare - evaluarea/reevaluarea furnizorilor și contractanților pentru toate materiile prime/materiale;
- verificarea permanentă a temperaturilor din spațiile de depozitare: magazie, combine frigorifice, congelatoare;
- întocmirea programului de mentenanță a echipamentelor din cadrul cantinei, conform prevederilor din cărțile tehnice ale acestora, și reținerea dovezilor privind realizarea acestuia;
- menținerea înregistrărilor referitoare la eliminarea deșeurilor alimentare.

X. Concluzii

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

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 restaurantul Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău privind aplicarea politicii și hotărârilor conducerii universității în ceea ce privește sistemul de management al siguranței alimentelor.

Întocmit,
RMSMA,
Șef lucr.dr.ing.Luminița GROSU

Aprobat,
Rector,
Prof.univ.dr.ing.Dr.h.c. Valentin NEDEFF