



**OBIECTIVELE SPECIFICE ALE SERVICIULUI RESTAURANTULUI DIN CADRUL
UNIVERSITĂȚII "VASILE ALECSANDRI" DIN BACĂU
ÎN DOMENIUL SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI
PENTRU ANUL 2017
ȘI INDICATORII DE PERFORMANȚĂ CORESPUNZĂTORI**

Pagina/total
pagini

Pagina 1 din 2

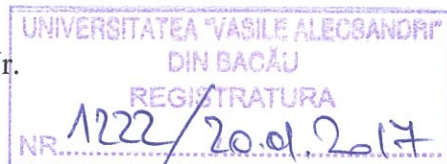
Data:

20.01.2017

Ediția/Revizia

1 / 0 1 2 3 4 5

Nr.



SENAT / B87/CA

26.01.2017

— SE APROBĂ

Aprobat
RECTOR,

Prof.univ.dr.ing. Carol SCHNAKOVSKY

Nr. crt.	Obiectiv	Activități	Termen	Responsabil	Indicator de performanță	Resurse
1.	Menținerea și îmbunătățirea continuă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor la Restaurantul Universității "Vasile Alecsandri" din Bacău (ISO 22000/2005)	1.1. Instruirea periodică a tuturor angajaților cu privire la sarcinile ce le revin în vederea menținerii și îmbunătățirii SMSA.	Conform programului de instruire	Echipe de siguranță a alimentelor	Menținerea certificării sistemului de management al siguranței alimentelor	<i>Umane:</i> echipa SMSA, personal restaurant <i>Financiare:</i> plata taxelor contractuale de către universitatea prestatorului de servicii
		1.2. Stabilirea obiectivelor în domeniul SMSA	20.02.2017	RSMSA		
		1.3. Evaluarea gradului de satisfacție a clienților	30.11.2017	Echipe de siguranță a alimentelor		
		1.4. Ținerea sub control a proceselor din cadrul SMSA	Permanent	Echipe de siguranță a alimentelor		
		1.5. Realizarea auditurilor interne	Mai 2017 Noiembrie 2017	DM		
		1.6. Efectuarea analizei de management	Martie 2018	Rector/ RM/ DM/ RSMSA		
		1.7. Desfășurarea auditului de supraveghere a SMSA (Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor)	Februarie 2018	DM/RSMSA		
2.	Identificarea și conformarea cu cerințele legale, reglementate și alte cerințe la care Universitatea a subscriș	2.1. Identificarea cerințelor legale apărute în cursul anului 2016	Ori de câte ori apar sau sunt modificate cerințele legale anual	Juristul/RSMSA	Actualizarea listei cerințelor legale	<i>Umane:</i> personal implicat în această activitate
		2.2. Identificarea modificărilor cerințelor legale, reglementate și a altor cerințe pentru anul 2016		Juristul/RSMSA		
		2.3. Conformarea cu cerințele legale, reglementate și alte cerințe		RSMSA		
		2.4. Livrarea de produse care să respecte cerințele legale		Zero reclamații și sesizări		



**OBIECTIVELE SPECIFICE ALE SERVICIULUI RESTAURANTULUI DIN CADRUL
UNIVERSITĂȚII "VASILE ALECSANDRI" DIN BACĂU
ÎN DOMENIUL SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI
PENTRU ANUL 2017
ȘI INDICATORII DE PERFORMANȚĂ CORESPUNZĂTORI**

Pagina/total
pagini

Pagina 2 din 2

Data:

20.01.2017

Ediția/Revizia

1 / 0 1 2 3 4 5

Nr. crt.	Obiectiv	Activități	Termen	Responsabil	Indicator de performanță	Resurse
3	Ținerea sub control a aspectelor de mediu și a riscurilor pe linie de mediu, SSO, siguranța alimentelor	3.1. Gospodărirea judicioasă a resurselor energetice (apă, gaz metan, energie electrică)	Trimestrial	DGA, Serviciu de achiziții, Șef restaurant, RSMSA	Reducerea consumului de energie, față de 2015	<i>Umane:</i> toți lucrătorii universității <i>Financiare:</i> fondurile universității
		3.2. Minimizarea cantității de deșeuri	Anual		100% din deșeurile colectate sunt valorificate/ eliminate	
		3.3. Dotarea personalului din cadrul restaurantului cu echipamente de protecție individuală	Anual		Nici un incident datorat lipsei EP	
		3.4. Desfășurarea Instruirilor conform programelor de instruire	Anual		Nici o fișă de instruire neșemnată	
		3.5. Ținerea sub control a verificărilor stingătoarelor de incendiu	Anual		Nici un stingător cu termen de valabilitate depășit	
		3.6. Menținerea autorizațiilor de funcționare	Anual		Menținerea autorizației sanitare	
		3.7. Realizarea planului de simulare a situațiilor de urgență	Anual		Simulări realizate	
		3.8. Monitorizarea stării de sănătate a lucrătorilor (controale medicale periodice)	La 6 luni	Șef restaurant, Șef serviciu social	Nici un caz de boală profesională	
		3.9. Amenajarea spațiilor pentru activitățile specifice desfășurate în cadrul cantinei: - depozitare materii prime, produse finite; - depozitare substanțe de curățare, dezinfecție; - verificarea spațiilor de preparare; - verificarea utilajelor de preparare, a instalațiilor de ventilație.	Zilnic Lunar Zilnic La 6 luni	Șef restaurant, Șef serviciu social	Nici un spațiu necorespunzător pentru desfășurarea activităților specifice cantinei	
		3.10. Desfășurarea programului de deratizare, dezinsecție și dezinsecție	Anual	Șef serviciu social, Șef restaurant	Respectarea contractului și a programului cu firma autorizată	

Întocmit RSMSA,
Șef lucrări dr.ing. Luminița GROȘU