



Nr. 2513/ 14.02.2013

Raport privind managementul sistemului de siguranța alimentelor la cantina Universității "VASILE ALECSANDRI" din Bacău pentru anul 2012

Analiza de management din 05.03.2013.

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 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. Pentru menținerea și îmbunătățirea SMSA au fost stabilite obiective (nr. 6365/10.05.2012) aprobate în Ședința Consiliului de Administrație din 31.05.2012.

În continuare este prezentat modul de realizare a obiectivelor propuse pentru anul 2012.

I. Stadiul realizării obiectivelor propuse pentru anul 2012

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, certificarea sistemului de management al siguranței alimentelor.

Grad de realizare: a fost programat auditul de supraveghere în perioada 18-24 februarie 2012.

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 realizată pe bază de proces verbal încheiat la data de 25.04.2012, având ca tematica procedurile:

- 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.



- instruire realizata pe bază de proces verbal încheiat la data de 27.04.2012, având ca tematică procedurile:
 - 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 realizata pe bază de proces verbal încheiat la data de 13.07.2012, având ca tematică procedurile:
 - 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 (nr. 6365/10.05.2012) aprobate în Ședința Consiliului de Administrație din 31.05.2012.

Activitatea 1.4. Monitorizarea indicatorilor de performanță stabiliți referitori la SMSA.

Grad de realizare: realizat.

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

Grad de realizare: realizat.

Activitatea 1.6. Evaluarea gradului de satisfacție a clienților.

Grad de realizare: realizat.

Referitor la serviciile oferite de Universitate (bibliotecă, cămin, cantină) DCP a realizat ancheta (tabelele 1, 2 și 3) privind gradul de satisfacție al studenților străini (în comparație cu studenții români) față de serviciile oferite de Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău (nr. 5121/04.04.2011).

Studiul s-a realizat în două etape: prima etapă, pentru studenții români, în perioada *octombrie - decembrie 2008* și a doua etapă, pentru studenții străini, în perioada *iulie 2010/ februarie 2011* (studiul întinzându-se pe o perioadă mai mare de timp datorită dificultăților tehnice întâmpinate - resurse umane limitate, timpul scurt avut la dispoziție, resurse financiare reduse, etc.).

Tabelul nr. 1

Răspunsurile studenților străini de la itemul „Cât de satisfăcut ești de următoarele servicii ale universității”

Variante de răspuns	Cantină	Cămine	Bibliotecă	Secretariat	Proces de învățământ	Consultanță asigurată de cadrele didactice
într-o foarte mare măsură	0 0%	1 16,665%	1 16,665%	1 16,665%	3 50%	3 50%
într-o mare măsură	0 0%	4 66,67%	4 66,67%	4 66,67%	1 16,67%	1 16,67%
în mică măsură	6 100%	1 16,665%	1 16,665%	1 16,665%	1 16,655%	2 33,33%
suficient	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	1 16,665%	0 0%
deloc	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 %	0 0%
nu au răspuns	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
TOTAL	6	6	6	6	6	6

	100%	100%	100%	100%	100%	100%
--	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Tabelul nr. 2

Răspunsurile studenților români de la itemul „Cât de satisfăcut ești de următoarele servicii ale Universității”

Variante de răspuns	<i>Cantină</i>	<i>Cămine</i>	<i>Biblioteca</i>	<i>Secretariat</i>	<i>Proces de învățământ</i>	<i>Consultanță asigurată de cadrele didactice</i>
într-o foarte mare măsură	104 23,85%	48 11,01%	108 24,77%	67 15,37%	128 29,36%	118 27,07%
într-o mare măsură	199 45,64%	144 33,03%	203 46,56%	158 36,23%	214 49,09%	196 44,96%
în mică măsură	54 12,39%	94 21,56%	82 18,81%	116 26,61%	65 14,90%	78 17,89%
suficient	30 6,88%	41 9,40%	26 5,97%	38 8,72%	16 3,67%	23 5,27%
deloc	23 5,27%	51 11,70%	15 3,44%	57 13,07%	12 2,76%	20 4,59%
nu au răspuns	26 5,97%	58 13,30%	2 0,45%	0 0%	1 0,22%	1 0,22%
TOTAL	436 100%	436 100%	436 100%	436 100%	436 100%	436 100%

Tabelul nr. 3

Răspunsurile studenților de la itemul „Care dintre aceste servicii crezi că ar trebui îmbunătățite cel mai mult?”

Nr. crt.	Studenți investigați	<i>Cantină</i>	<i>Cămine</i>	<i>Biblioteca</i>	<i>Secretariat</i>	<i>Proces de învățământ</i>	<i>Consultanță asigurată de cadrele didactice</i>	<i>TOTAL Răspunsuri exprimate</i>
1.	Studenți străini	4 66,67%	0 0%	0 0%	0 0%	2 33,33%	0 0%	6 100%
2.	Studenți români	72 9,65%	79 10,59%	105 14,08%	190 25,46%	154 20,64%	146 19,58%	746 100%
3.	TOTAL	76 10,11%	79 10,51%	105 13,96%	190 25,27%	156 20,74%	146 19,41%	752 100%
4.	Diferențe	+57,02%	-	-	-	+12,69	-	-

Studenții străini consideră că ar trebui **îmbunătățite cel mai mult serviciile oferite de cantină** – 66,67% (4 răspunsuri, din totalul de 17) și, în al doilea rând, **procesul de învățământ** – 33,33% (2 răspunsuri, din totalul de 6).

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

În raport cu răspunsurile diferite oferite de către studenții străini, studenții români ierarhizează serviciile despre care consideră că ar trebui **îmbunătățite cel mai mult** după cum urmează: locul I – **serviciile de secretariat** – 25,46%; locul II - **procesul de învățământ** – 20,64%; locul III - **consultanță de specialitate asigurată de cadrele didactice** – 19,58%; locul IV – **serviciile bibliotecii** – 14,08%; locul V – **serviciile oferite de cămine** – 10,59%; **locul VI – serviciile oferite de cantină** – 9,65%.

Liga Studențească din Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău, reprezentată prin Belciu Mihai-Cosmin, în calitate de președinte a efectuat un sondaj în data de 11 aprilie 2012, între orele 11⁰⁰–13⁰⁰ la Cantina Universității "Vasile Alecsandri" din Bacău pe un eșantion de circa 150 studenți și cadre didactice, privind gradul de satisfacție față de serviciile oferite de cantină. Rezultatele sondajului au evidențiat o serie de cerințe din partea repondenților:

- introducerea la cantină a unor produse alimentare de bază (pâine, apă, zahăr etc.);
- prelungirea programului cantinei pentru a putea facilita servirea cinei în cadrul acesteia;

- înlocuirea farfuriuțelor pentru sare/piper cu oliviere care să conțină sare, piper, oțet, ulei și scobitori;
- ventilația proastă și fumul din Cantină;
- aglomerația la orele de vârf - o propunere ar fi suplimentarea personalului și introducerea unei noi case de marcat;
- diversificarea meniului (produse vegetariene, ciorbe);
- veselă uzată (cuțite, tăvi);
- meniul zilei nu este tot timpul actualizat.

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

Activitatea 1.7. Realizarea auditurilor interne

- **Grad de realizare: realizat.** Au fost programate și realizate conform planului de audit nr. 4094/26.03.2012, aprobat în ședința de Senat din 10.02.2011 (PV nr. 2350/3 din 10.02.2011, poz. 29) două audituri interne.

Activitatea 1.8. Efectuarea analizei de management

Grad de realizare: este programată analiza de management pentru data de 28.02.2012.

Activitatea 1.9. Efectuarea auditului de supraveghere anul I

Grad de realizare: a fost programat auditul de supraveghere în data de 18.02.2012.

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 2012.

Grad de realizare: realizat.

Activitatea 2.2. Identificarea modificărilor cerințelor legale, reglementate și a altor cerințe pentru anul 2012.

Grad de realizare: realizat.

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

Grad de realizare: realizat. Au fost efectuate două audituri interne (06.02.2012 și 16.11.2012).

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 2011.

Grad de realizare: tabelul 4.

Tabelul nr. 4

Evidența cheltuielilor cu energia electrică, gaz metan, apă/Universitate

Utilitati	Consum 2011	Consum 2012	Diferența	Reducere, [%]
Gaz [mc]	679.225,00	645.263,75	33.961,25	5,00
Apă [mc]	66.930,00	64.025,00	2.905,00	4,34
Energie electrică, [KWh]	906.032,00	860.730,40	45.301,60	5,00

Notă: datorita creșterilor tarifelor la utilități în 2012 față de 2011, o comparație în LEI nu arată o reducere a cheltuielilor. Dacă comparăm consumurile în mc și KWh se constată o reducere a acestora.

Activitatea 3.2. Colectarea selectivă a deșeurilor.

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

Grad de realizare: Realizat 100%.

Exista 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, act adițional nr 20688/05.12.2011 de prelungire a contractului nr. 3430/07.12.2010 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 09.11.2012, 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 odata pe zi vin si ridică gunoiul din incinta Universității.

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 2012 în Universitate sunt prezentate în tabelul 5.

Tabelul nr. 5

Cantitățile de deșeuri valorificate în Universitate la nivelul anului 2012

Nr.crt.	Denumirea deșeurii	Codul deșeurii	Cantitatea colectată
1.	Hârtie	20.01.01	871 kg
2.	Metal	12.01.01	421 kg
3.	Tonere	20.01.99	0
4.	DEEE	20.01.36	270 kg
5.	Lemn	15.01.03	52 kg
6.	Materiale plastice	16.01.19	141 kg
7.	Ulei alimentar necomestibil	13.02.02	60 litri
8.	Sticla	20.01.99	120kg
9.	Deșeuri chimice	16.05.06	328 kg

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 EP.

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 14.11.2012. Monitorizarea stării de sănătate se realizează în fiecare zi, dar odată la 6 luni pentru investigații mai amănunțite. Pe anul 2012 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, dezinfecție, 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 dezinfecție, 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. 922/01.08.2012).

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. 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;
- identificate cerințele legale și reglementate;
- au fost efectuate masuri de control capabile să asigure siguranța alimentului;
- a fost revizuit regulamentul comisiei de siguranță alimentului;
- au fost realizate consultarea angajaților pe probleme de Management al Siguranței Alimentelor;
- a fost analizat stadiul îndeplinirii obiectivelor.

Echipele de siguranță alimentelor au 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 toxoinfecții alimentare și semnează în fișă;

La auditul de certificare din data de 07.02.2012 au fost înregistrate o serie de observații care au fost rezolvate astfel:

- să existe contract pentru eliminarea deșeurilor alimentare, uleiurilor și grăsimilor – **realizat** - există contract de colaborare cu Societatea APISORELIA din Piatra-Neamț, pentru colectarea uleiului comestibil uzat, ultimul Proces verbal încheiat în data de 09.11.2012, 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 există 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;
- pentru achiziționarea detergenților – trebuie specificat pentru ce sunt folosiți (detergent pentru vasele din cantină, detergent pentru igienizare, detergent pentru curățenia din toalete) – **realizat** – când se întocmește referatul de necesitate se specifică în el toate aceste caracteristici;
- să existe etichete pe borcanele și butoaiele cu murături, borcanele cu zarzavat – când s-au îmbuteliat, termen de valabilitate – **realizat** – pe fiecare vas există astfel de etichete;
- mopurile și măturile nu erau marcate pentru zonele de utilizare – **realizat** – s-au pus etichete pe fiecare obiect și specificată zona de utilizare;
- șeful cantinei înainte de începerea programului trebuie să verifice: spațiile de lucru, starea de sănătate și echipamentul de lucru a personalului lucrător, trusa medicală – **se realizează zilnic**;
- șeful cantinei trebuie să întocmească fișele de recepție pe categorii- **realizat** – se întocmesc aceste fișe pentru fiecare categorie în parte pe loturi:
 - pentru carne (temperatura, intrare, valabilitate),
 - legume,
 - pâine și prăjituri,
 - paste, orez, zahăr, făină, cafea.
- să existe contract pentru deratizare, dezinfecție, dezinsecție – **realizat** - 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. 922/01.08.2012);
- să existe declarație de conformitate pentru produsele ce se pregătesc în cantina Universității – **realizat** – există afișat la vederea tuturor consumatorilor aceste informații precum ca produsele sunt conforme din punct de vedere al siguranței alimentare (conțin sare, zahăr);
- în referatele de achiziții/comanda să fie specificat mai multe informații legate de produsele respective – **realizat** - 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;
- să se realizeze instruirii periodice cu echipa de siguranța alimentelor și cu personalul lucrător din cadrul cantinei Universității – **realizat** – există caiet de procese verbale;
- să existe contract de prestări servicii cu furnizorii/contractanții – **realizat**;
- să se realizeze o copertină în spatele cantinei pe unde se execută aprovizionarea pentru a evita apariția unor probleme în timpul descărcării/aprovizionării – **în curs de realizare**.

În cadrul cantinei Universității a fost realizat două audituri interne. Rapoarte de audit intern conține observații și recomandări care au fost aduse la cunoștința persoanelor implicate. Pentru rezolvarea observațiilor de la auditurile interne au fost întocmite planuri de măsuri.

La auditurile interne și auditul de supraveghere nu au fost înregistrate neconformități.

La auditurile interne efectuate la cantina Universității au fost reținute următoarele observații:

- nu au fost disponibile înregistrări ale echipei de siguranța alimentului referitoare la introducerea de noi produse în meniu, sisteme și echipamente de producție, spații pentru producție, amplasarea echipamentelor, mediul înconjurător, sisteme de ambalare, depozitare și distribuție, nivelurile de calificare a personalului și/sau alocarea responsabilităților și autorizărilor, cerințe legale și reglementate, solicitări relevante din partea părților externe interesate;
- nu au fost disponibile înregistrări referitoare la identificarea pentru fiecare produs a grupurilor de consumatori vulnerabili la anumite pericole pentru siguranța alimentului;
- nu a fost disponibil nici un proces-verbal de analiză efectuată de echipa de siguranță a alimentului în care să fie stabilite pericolele ce trebuie să fie controlate, gradul de control necesar pentru asigurarea siguranței alimentului și ce combinație de măsuri de control este necesară;
- la data auditului nu au fost disponibile dovezi privind evaluarea furnizorilor pentru toate materiile prime/produsele aprovizionate;

- la data auditului nu a fost disponibil programul echipei de siguranța alimentului și procesele verbale întocmite în urma reuniunii, conform prevederilor din Regulamentul de organizare și funcționare al echipei de siguranța alimentului R-11.07.02;
- la data auditului nu era completat registrul de trasabilitate gastronomică.

Pe baza acestor observații s-a întocmit un plan de măsuri (2419/17.02.2012, 19914/19.11.2012) pentru rezolvarea lor și au fost realizate.

În data de 21.05.2012 a fost efectuat un control de la Direcția Sanitar Veterinară Bacău, în urma controlului efectuat nu a fost nici o observație, dovada sta procesul verbal nr. 6886/21.05.2012. În data de 16.10.2012 a venit în inspecție Direcția de Sănătate Publică Bacău, în urma controlului efectuat a fost încheiat un proces verbal nr. 1744/16.10.2012 în care au fost identificate câteva observații:

- efectuarea controlului medical periodic conform HGR 355/2007 de către întreg personalul lucrător;
- interzicerea intrării în blocul alimentar a personalului lucrător care nu a efectuat controlul medical periodic;
- respectarea condițiilor de depozitare a produselor alimentare pe grupe de compatibilitate;
- dotarea blocului alimentar cu recipiente prevăzuți cu pedală și capac pentru colectarea deșeurilor menajere;
- verificarea și consemnarea zilnică a stării de sănătate și igienă a personalului lucrător din blocul alimentar;
- achiziționarea de funduri și cuțite marcate/pe culori pe grupe de utilizări.

Toate aceste observații au fost aduse la cunoștință și rezolvate în termenul stabilit.

IV. Modificări de situație care pot afecta siguranța alimentului.

Grad de realizare: realizat.

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:

- produse noi, materii prime, ingrediente și servicii;
- a fost încheiat un contract de mentenanță pentru utilajele care deservește cantina Universității;
- 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 14.11.2012;
- 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;
- disponibile 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;
- se organizează ședințe periodice pentru instruire;
- îmbunătățirea și introducerea de produse/preparate noi în cantina Universității.

V. Situații de urgență, accidente și retrageri.

Grad de realizare: realizat.

Pentru anul 2012 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. S-a realizat un exercițiu de evacuare în caz de scăpări accidentale de gaze naturale la Cantina Universității (în data de 20.06.2012).

În baza procedurii de sistem (PS 15 Retrageri - Rechemare produse potențial nesigure) prin care sau stabilit regulile unitare pentru realizarea activității de retrageri 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

Grad de realizare: realizat.

S-a asigurat ca sistemul de management al siguranței alimentului să fie actualizat continuu. În urma auditului de certificare au fost revizuite documentele și s-a întocmit un program de măsuri pentru rezolvarea observațiilor nr.2011/10.02.2012.

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

Grad de realizare: realizat.

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;
- 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 cantine, controale care au vizat: completezi cu tematica controalelor, unde găsim înregistrări ale acestor controale

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

În perioada 2 noiembrie – 30 noiembrie 2012 a fost realizată consultarea angajaților pe probleme de mediu și SSO (raport nr. 20645/03.12.2012 aprobat în ședința Consiliului de Administrație din 06.12.2012). O contribuție importantă pentru dezvoltarea activității privind monitorizarea aspectelor de mediu, siguranței și securității ocupaționale o constituie problemele sesizate de personalul Universității la solicitarea prezentării unor aspecte concrete privind aceste activități. Astfel s-au făcut o serie de propuneri care se referă la:

- normele de sănătate și igiena a muncii;
- verificările periodice privind sănătatea angajaților;
- acordarea unei atenții mai mari activității de gestionare a deșeurilor;
- amenajarea vestiarelor;
- climatizarea spațiilor.

VIII. Audhuri externe sau inspecții.

Grad de realizare: realizat.

În data de 21.05.2012 au fost în control cei de la Direcția Sanitar Veterinară Bacău, în urma controlului efectuat nu a fost nici o observație, dovada sta procesul verbal nr. 6886/21.05.2012, iar în data de 16.10.2012 au venit în inspecție cei de la Direcția de Sănătate Publică Bacău, în urma controlului efectuat a fost încheiat un proces verbal nr. 1744/16.10.2012 în care au fost prescrise câteva observații:

- efectuarea controlului medical periodic conform HGR 355/2007 de către întreg personalul lucrător;
- interzicerea intrării în blocul alimentar a personalului lucrător care nu a efectuat controlul medical periodic;
- respectarea condițiilor de depozitare a produselor alimentare pe grupe de compatibilitate;

- dotarea blocului alimentar cu recipiente prevăzuți cu pedală și capac pentru colectarea deșeurilor menajere;
- verificarea și consemnarea zilnică a stării de sănătate și igienă a personalului lucrător din blocul alimentar;
- achiziționarea de funduri și cuțite marcate/pe culori pe grupe de utilizări.

Toate aceste observații au fost aduse la cunoștință și rezolvate în termenul stabilit.

Planul de măsuri întocmit în urma auditului de certificare efectuat de AEROQ în data de 07.02.2012 a fost realizat.

IX. Recomandări pentru îmbunătățire

Oportunități de îmbunătățire pentru sistemul de management al siguranței alimentelor:

- reevaluarea planurilor HACCP în vederea îmbunătățirii acestora;
- completarea la zi a programelor de curățenie și igienizare în cadrul grupurilor sanitare din cadrul cantinei;
- 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;
- identificarea grupelor de consumatori vulnerabili;
- 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.

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