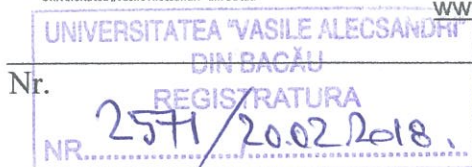




UNIVERSITATEA "VASILE ALECSANDRI" DIN BACĂU
DEPARTAMENTUL DE MANAGEMENT
Str. Calea Mărășești, Nr. 157, Bacău 600115
Tel. ++40-234-542411, tel./fax ++40-234-545753
www.ub.ro; e-mail: calitate@ub.ro



SENAT / BS / CA

28.03.2018

SE APROBA

Raport privind stadiul sistemului de management al siguranței alimentelor la cantina Universității "VASILE ALECSANDRI" din Bacău pentru anul 2017

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 14.03.2017 a avut loc auditul de supraveghere II, conform planului de audit nr. 3791/07.03.2017. Pentru menținerea și îmbunătățirea SMSA au fost stabilite obiectivele/2018 - nr. 1223/23.01.2018.

În continuare este prezentat modul de realizare a obiectivelor propuse pentru anul 2017.

I. Stadiul realizării obiectivelor propuse pentru anul 2017

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 SMSA în data de 14 martie 2017.

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 30.03.2017);
- instruire pe procedurile SMSA (realizat conform fișei de instruire din data 28.04.2017);
- ISO 22000 - informarea și instruirea corespunzătoare a membrilor echipei de siguranța alimentului (realizat conform fișei de instruire din data 26.05.2017);
- instruirea personalului privind regulile de igiena în unitate, cunoașterea, respectarea și aplicarea lor, conform cerințelor legale (realizat conform fișei de instruire din data 22.09.2017).

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. 1223/23.01.2018.

Activitatea 1.3. Evaluarea gradului de satisfacție a clienților.

Grad de realizare: *realizat*.

De la implementarea Sistemului 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.

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 prin monitorizare* – monitorizare audit intern, etalonare/verificare EMM-uri.

Activitatea 1.5. Realizarea auditurilor interne.

Grad de realizare: *realizat*. A fost programat și realizat un audit intern, în data de 19 și 20.02.2018, conform planurilor de audit nr. 2399/ 15.02.2018.

Activitatea 1.6. Efectuarea analizei de management.

Grad de realizare: este programată analiza de management pentru data de 28.03.2018.

Activitatea 1.7. Desfășurarea auditului de recertificare a SMSA.

Grad de realizare: a fost programat auditul de recertificare în perioada 05 - 09.03.2018.

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 2017.

Grad de realizare: *realizat* (actualizat 01.03.2018).

Activitatea 2.2. Identificarea modificărilor cerințelor legale, reglementate și a altor cerințe pentru anul 2017.

Grad de realizare: *realizat*.

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

Grad de realizare: *realizat*. Au fost programate și realizate două audituri interne, pe 19 și 20.02.2018, conform planului de audit nr. nr. 2399/ 15.02.2018.

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. S-a încheiat un contract de prestări servicii cu firma PROTAN S.A. nr. 18/06.02.2018 pentru neutralizarea subproduselor de origine animală, ce nu sunt destinate consumului uman.

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 16.11.2017, cantitatea 87 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, sacii sunt legați și apoi aruncați la tomberon. Aici există o colaborare cu firma de salubritate pentru recoltarea gunoierului menajer S.C. Soma S.R.L. Bacău și care ridică gunoierul odată pe zi din incinta Universității.

Activitatea 3.3. Dotarea personalului din cadrul cantinei cu echipamente de protecție individuală. Se are în vedere ca atunci când este necesar, pe baza referatului de necesitate se achiziționează echipament de protecție pentru a fi înlocuite.

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 nesemnată.

Grad de realizare: *realizat.*

Există fișe de instruire conform programului de instruire (30.03.2017, 28.04.2017, 26.05.2017, 22.09.2017).

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 (ultima verificare în 2017).*

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. În cursul anului 2017 a fost simulată o situație de urgență – simulare incendiu în colaborare cu Inspectoratul pentru situații de urgență Mr. Constantin Ene – evaluarea exercițiului de evacuare în cazul producerii unui incendiu, nr. 8009/21.03.2017:

- ✓ Concepția și planul de desfășurare al exercițiului de evacuare în caz de incendiu desfășurat în data de 21.03.2017;
- ✓ Proces-verbal privind capacitatea de răspuns în caz de exercițiu de situație de urgență/21.03.2017;
- ✓ Fișa de instruire din 21.03.2017 tematica: instruire și exercițiu de evacuare în caz de incendiu la cantina UBc.

Grad de realizare: *realizat.*

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

Indicator de performanță planificat: În data de 17.05.2017 s-a făcut un examen coproparazitologic și coprobacteriologic (rezultatele fiind negative), iar ultimul control medical s-a efectuat în date de 24.11.2017.

Grad de realizare: *realizat.*

Activitatea 3.9. Amenajarea spațiilor pentru activitățile specifice desfășurate în cadrul cantinei (depozitare materii prime, produse finite, substanțe de curățare, dezinfecție, utilaje preparare, instalații de ventilație, spații preparare).

Indicator de performanță planificat: Pentru buna funcționare în cantina universității, în 2017 s-au făcut achiziții de farfurii, tacâmuri, tăvi de servit, blaturi pentru tăiat, s-au montat plase împotriva vectorilor.

Grad de realizare: *realizat.*

Activitatea 3.10. Desfășurarea programului de deratizare, dezinsecție și dezinsecție

Indicator de performanță planificat: Există contract de colaborare cu S.C. Killingpest SRL, ultimul PV nr. 2504/ 1.09.2017. În luna septembrie a fost efectuată deratizarea, dezinsecția și dezinsecția în cadrul cantinei proces-verbal nr. 2584/11.09.2017.

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 fișelor de instruire);
- a fost întocmit un program de acțiuni stabilite la analiza SMSA efectuată de management;
- a fost efectuată consultarea angajaților pe probleme de Management al Siguranței Alimentelor;
- s-au realizat propunerile de instruire – RSMSA/2018 cu nr. 1222/23.01.2018;
- s-a făcut verificări periodice în spațiile de depozitare, în cantină și în bucătărie, 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;
- 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, nr.9939/02.11.2015, nr.1141/08.02.2016), reactualizat pentru 2017, nr.7503/15.11.2017, pe baza cărora se desfășoară practică de bucătar în cadrul cantinei;
- s-a refăcut fișa postului pentru responsabilul SMSA în care au fost incluse responsabilitățile prevăzute la punctul 5.5. din standardul SR EN ISO 22000:2005;
- a fost analizat stadiul îndeplinirii obiectivelor.

Echipele 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

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 informeze în timp util 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 (bucătării și anexele acestora, săli de mese);
- verifică starea de sănătate a personalului lucrător din cadrul cantinei, produsele preparate în vederea prevenirii producerii de toxoinfecții alimentare și semnează în fișă.

La auditul de supraveghere II din data da 14.03.2017 au fost înregistrate două observații care au fost rezolvate astfel:

- s-a refăcut programul de instruire/propuneri de instruire, pentru anul 2017, în care s-a făcut referire la participanții ce urmează a fi instruiți, în corelare cu tematicile propuse, referitor la siguranța alimentului;
- s-a făcut referat pentru achiziționarea unui umidometru cu verificare metrologică, necesar pentru monitorizarea condițiilor de păstrare impuse de furnizor pentru materii prime și prăjituri;
- s-a verificat permanent temperaturile din spațiile: de depozitare, magazie, combine frigorifice, congelatoare, masa caldă;
- s-a monitoriza igiena în bucătăria cantinei pentru toate echipamentele din dotare.

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

În data de 13.02.2017 în baza cererii de analiză nr. 963/07.02.2017 emisă de Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău către Laboratorul sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor Bacău, în care s-a cerut analiza microbiologică a două preparate (ciorbă de vită și friptură de porc cu pilaf) din cantina universității. Pe baza acestei cereri s-au analizat microbiologic preparatele și s-a emis un buletin de analiza pentru siguranța alimentelor cu nr. 20435/ 13.02.2017, *rezultatul testului fiind negativ* din punct de vedere microbiologic și conform cerințelor Reg CE 2073/2005 cu modificările și completările ulterioare (documentul se găsește la șef patrimoniul cantină).

În data de 03.10.2017 a fost efectuat un control de la Autoritatea Națională Sanitar Veterinară și Pentru Siguranța Alimentelor Bacău, conform PV nr. 785/3.10.2017, în urma controlului s-au făcut câteva recomandări: recondiționarea pavimentului din blocul alimentar, asigurarea plaselor de protecție împotriva insectelor la punctele ce comunică cu exteriorul, izolarea și asigurarea suprafețelor netede lavabile pentru țevile de agent termic din blocul alimentar, înlocuirea tocătoarelor, veselei și tăvilor care sunt depășite fizic (*realizat*) și obținerea documentului de înregistrare sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor conform Ord. 111/2008 - *realizat* – dovada sta documentul cu nr. 008488 eliberat în 31.10.2017 care se găsește la serviciu resurse umane, șef patrimoniul cantina și la RSMSA.

Tot în data de 03.10.2017 s-a făcut o evaluare a cantinei de către Direcția Sanitar-Veterinară și pentru siguranța alimentelor Bacău (Fișă de evaluare nr. 22044/03.10.2017, cu număr de înregistrare la Universitate nr. 18934/03.10.2017) în urma caruia s-au făcut câteva recomandări și care *au fost rezolvate*.

Și două vizite de la Direcția de Sănătate Publică Bacău, în urma controalelor efectuate nu au fost observații, dovadă sunt procesele verbale: PV nr. 2202/09.10.2017 și PV nr. 301/16.10.2017 (care se găsesc la serviciu resurse umane, șef patrimoniul cantina și la RSMS), dar au fost făcute recomandări: dotarea ferestrelor de la blocul operator cu plase împotriva vectorilor, recaparea zonei din jurul sifonului de pardoseală astfel încât să nu mai existe discontinuități și respectarea legislației în vigoare - *realizate*.

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;
- sistemelor și echipamentelor de producție;
- spațiilor pentru producție, amplasarea echipamentelor, mediului înconjurător;
- programelor de curățenie și igienizare;
- cunoștințelor referitoare la pericolele pentru siguranța alimentului și la măsurile de control;
- cerințelor clienților, ale sectorului și alte cerințe pe care le sesizează organizația;
- reclamațiilor care indică pericole pentru siguranța alimentului asociate cu produsul;
- altor situații care au impact asupra siguranței alimentului;
- 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 24.11.2017;
- 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 2017 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 II au fost revizuite documentele și s-a întocmit un program de măsuri, pentru rezolvarea observațiilor (două 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 – solicitanți, 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 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. Auditi 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 II, conform planului de audit nr. 3791/07.03.2017.

În data de 03.10.2017 a fost efectuat un control de la Autoritatea Națională Sanitar Veterinară și Pentru Siguranța Alimentelor Bacău, conform PV nr. 785/3.10.2017, în urma controlului s-au făcut câteva recomandări: recondiționarea pavimentului din blocul alimentar, asigurarea plaselor de protecție împotriva insectelor la punctele ce comunică cu exteriorul, izolarea și asigurarea suprafețelor netede lavabile pentru țevile de agent termic din blocul alimentar, înlocuirea tocătoarelor, veselei și tăvilor care sunt depășite fizic (*realizat*) și două vizite de la Direcția de Sănătate Publică Bacău, în urma controalelor efectuate nu au fost observații, dovadă sunt procesele verbale: PV nr. 2202/09.10.2017 și PV nr. 301/16.10.2017.

Programul de măsuri întocmit în urma auditului de supraveghere efectuat de AEROQ în data de 14.03.2017 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:

- 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.

Conducerea Universității a realizat următoarele obiective:

- a dotat tehnic cantina cu echipamente noi și moderne;
- s-a schimbat instalația de aer condiționat;
- s-a achiziționat două motoare pentru hotă;
- s-a achiziționat veselă, tacâmuri, tăvi de servit, blaturi pentru tăiat;
- s-a montat plase împotriva vectorilor;
- s-au modernizat toaletele și băile de la parterul cantinei;
- s-a asigurat o infrastructură / un mediu de lucru adecvat pentru desfășurarea corespunzătoare a tuturor activităților prestate;
- au fost realizate lucrări de modernizare, conform alinierii cerințelor ISU și PSI în vigoare;
- s-a achiziționat echipamente individuale de protecție corespunzătoare cerințelor fiecărui loc de muncă;
- s-a impus respectarea normelor legislative specifice privind modul de pregătire al preparatelor culinare.

Întocmit,
RMSA,
Șef lucrări dr.ing.Luminița GROSU

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