



**OBIECTIVELE SPECIFICE DIN DOMENIUL CALITĂȚII ALE SERVICIULUI CANTINEI DIN CADRUL
UNIVERSITĂȚII "VASILE ALECSANDRI" DIN BACĂU
ÎN DOMENIUL SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI
PENTRU ANUL 2018
ȘI INDICATORII DE PERFORMANȚĂ CORESPUNZĂTORI**

Pagina/ total
pagini

Pagina 1 din 2

Data

22.01.2018

Nr.

UNIVERSITATEA "VASILE ALECSANDRI"
DIN BACĂU
REGISTRATURA
NR. 1223/23 d. 2018.

Handwritten signature

SENAT / BS / CA
25.d. 2018
SE APROBA

Handwritten signature

Aprobat
RECTOR,

Prof.univ.dr.ing. Carol SCHNAKOVSKY

SENAT / BS / CA

28.03.2018

SE APROBA

Handwritten signature

Obiectiv 1.

1. Menținerea și îmbunătățirea continuă a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor la Cantina Universității "Vasile Alecsandri" din Bacău (ISO 22000/2005)

Nr. crt.	ACTIVITATE	Indicatori de performanță	Termen	Responsabili	Resurse
1.1.	Instruirea periodică a tuturor angajaților cu privire la sarcinile ce le revin în vederea menținerii și îmbunătățirii SMSA.	Menținerea certificării sistemului de management al siguranței alimentelor	Conform programului de instruire	Echipe de siguranță a alimentelor	Umane: echipa SMSA, personal cantină Financiare: plata taxelor contractuale de către universitatea prestatorului de servicii
1.2.	Stabilirea obiectivelor în domeniul SMSA		22.01.2018	RSMSA	
1.3.	Evaluarea gradului de satisfacție a clienților		30.11.2018	Echipe de siguranță a alimentelor	
1.4.	Tinerea sub control a proceselor din cadrul SMSA		Monitorizare prin audit intern și DEM	Echipe de siguranță a alimentelor	
1.5.	Realizarea auditurilor interne		Februarie 2018	DM	
1.6.	Efectuarea analizei de management		Martie 2018	Rector/ RM/ DM/ RSMSA	
1.7.	Desfășurarea auditului de recertificare a SMSA (Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor)		Martie 2018	DM/RSMSA	

Obiectiv 2.

Identificarea și conformarea cu cerințele legale, reglementate și alte cerințe la care Universitatea a subscris

2.1.	Identificarea cerințelor legale apărute în cursul anului 2017	Actualizarea listei cerințelor legale	Ori de câte ori apar sau sunt modificate cerințele legale anual	Juristul/RSMSA	Umane: personal implicat în această activitate
2.2.	Identificarea modificărilor cerințelor legale, reglementate și a altor cerințe pentru anul 2017			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 DIN DOMENIUL CALITĂȚII ALE SERVICIULUI CANTINEI DIN CADRUL
UNIVERSITĂȚII "VASILE ALECSANDRI" DIN BACĂU
ÎN DOMENIUL SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI
PENTRU ANUL 2018
ȘI INDICATORII DE PERFORMANȚĂ CORESPUNZĂTORI**

Pagina/ total
pagini

Pagina 2 din 2

Data

22.01.2018

Obiectiv 3.

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

Nr. crt.	ACTIVITATE	Indicatori de performanță	Termen		Resurse
3.1.	Gospodărirea judicioasă a resurselor energetice (apă, gaz metan, energie electrică)	Reducerea consumului de energie, față de 2017	Trimestrial	DGA, Serviciu de achiziții, Șef cantină, RSMSA	Umane: toți lucrătorii universității Financiare: fondurile universității
3.2.	Minimizarea cantității de deșeuri	100% din deșeurile colectate sunt valorificate/ eliminate	Anual		
3.3.	Dotarea personalului din cadrul cantinei cu echipamente de protecție individuală	Nici un incident datorat lipsei echipamentului de protecție	Anual		
3.4.	Desfășurarea Instruirilor conform programelor de instruire	Nici o fișă de instruire nesemnată	Anual		
3.5.	Ținerea sub control a verificărilor stingătoarelor de incendiu	Nici un stingător cu termen de valabilitate depășit	Anual		
3.6.	Menținerea autorizațiilor de funcționare	Menținerea autorizației sanitare	Anual		
3.7.	Realizarea planului de simulare a situațiilor de urgență	Simulări realizate	Anual		
3.8.	Monitorizarea stării de sănătate a lucrătorilor (controale medicale periodice)	Nici un caz de boală profesională	La 6 luni	Șef cantină, Șef serviciu social	
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.	Nici un spațiu necorespunzător pentru desfășurarea activităților specifice cantinei	Zilnic Lunar Zilnic La 6 luni	Șef cantină, Șef serviciu social	
3.10.	Desfășurarea programului de deratizare, dezinfecție și dezinsecție	Respectarea contractului și a programului cu firma autorizată	Anual	Șef serviciu social, Șef cantină	Financiare: fondurile Universității

Întocmit RSMSA,
Șef lucrări dr.ing. Luminița GROȘU